

## TECNOLOGÍA DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL

### TA- 601. PROCESAMIENTO Y PRESERVACIÓN DE LA CARNE II

#### Descripción:

Las áreas incluidas en el curso son procesamientos térmico deshidratación envasado control de los productos cárnicos carnes artificiales, carnes reformadas carnes recuperadas mecánicamente tratamiento con radiación iónica, aspectos legales del uso de aditivos químicos y antibióticos su relación con la salud humana.

Aquí se incluyen algunos de los procedimientos de la preservación y del procesado de la carne y sus productos haciendo énfasis en las propiedades físicas y químicas de la carne y de la influencia de éstas sobre el método particular de procesamiento y la calidad del producto final.

#### Propósito:

El propósito del curso es desarrollar en el alumno los dominios sobre la teoría de las diferentes técnicas de preservación y procesamiento de la carne y de los productos cárnicos, dentro de la competencia de ciencia y tecnología de la carne.

### TA- 602. DISEÑO DE RASTROS Y EMPACADORAS Y PLANTAS DE PROCESADO

#### Descripción:

Este curso incluye los temas del diseño, construcción y control de rastros, empacadoras y plantas para procesamiento de carnes, para de esta manera desarrollar proyectos de esta índole que contemplen todos los aspectos involucrados en la obtención sanitaria y tecnológica de los mejores productos de origen animal.

#### Propósito:

#### General:

Desarrollar en el alumno los dominios de los procedimientos del diseño de plantas cárnicas, dentro de la competencia de ciencia y tecnología de la carne.

### TA-603. ANÁLISIS ESPECIALES DE LA CARNE

#### Descripción:

En el curso se abordan técnicas modernas y específicas para la evaluación de los componentes de la carne que inciden en la calidad del producto fresco y procesado. Se revisan y aplican técnicas analíticas sobre los componentes de la proteína, lípidos, aminos biogénicos, enzimas y otros componentes de interés en la

carne y sus productos. Algunas de estas técnicas pueden ser utilizadas de manera secuencial con otras técnicas analíticas.

#### Propósito:

Desarrollar en el estudiante los dominios de aplicar, evaluar y proponer metodologías apropiadas para el análisis de la carne y sus productos. Este curso apoyará la competencia de tecnología de productos de origen animal.

### TA-604. TÓPICOS AVANZADOS EN CIENCIA DE LA CARNE

#### Descripción:

El curso consiste en sesiones que el alumno, de acuerdo con su maestro y/o asesor principal, aborda y discute un trabajo de investigación referente a un Tópico de ciencia de la carne, de tal manera que se llegue a una conclusión. Se termina con la preparación de un reporte escrito de la investigación llevada a cabo.

#### Propósito:

Desarrollar en el alumno los dominios de analizar y profundizar sus conocimientos dentro de la competencia de ciencia de la carne. Además de fomentar la competencia de síntesis y transferencia del conocimiento.

### TA-605. PROCESAMIENTO Y PRESERVACIÓN DE LA LECHE II

#### Descripción:

El curso aborda los aspectos del procesado y la preservación de la leche incluyendo procesos novedosos del tratamiento térmico de la leche como el de extensión de la vida de anaquel (ESL), además de los procesos de separación selectiva de los componentes químicos de la leche y los basados en la transformación enzimática y/o microbiana.

#### Propósito:

General: El curso está basado en los procesos de transformación y conservación de la leche con la finalidad identificar los cambios estructurales en la leche, entender y proponer la generación de productos e impactar en la vida útil del producto para que el estudiante desarrolle el dominio del diseño y proponga estrategias para prevenir, monitorear y resolver problemas de calidad en el procesado de la leche y sus derivados.

### TA-606. ANÁLISIS ESPECIALES DE LA LECHE

#### Descripción:

El curso aborda los métodos analíticos especiales de la leche y derivados, los cuales permiten cuantificar los componentes mayoritarios con metodologías no convencionales. Además se incluyen análisis específicos que conlleven a

conocer la autenticidad, proteólisis, lipólisis y la presencia de bacteriófagos en alimentos de origen lácteo.

**Propósito:**

El curso analiza, estudia y describe los métodos analíticos no convencionales que permitan discernir los componentes químicos de la leche y derivados, así como también conocer la autenticidad y calidad de los mismos, permitiendo desarrollar en el estudiante el dominio de diseñar y proponer estrategias para prevenir, monitorear y resolver problemas de calidad en el procesado de la leche y sus derivados.

## **TA-607. TÓPICOS AVANZADOS EN CIENCIA DE LA LECHE I**

**Descripción:**

El curso consiste en sesiones que el estudiante, de acuerdo con su maestro y/o asesor principal, aborda y discute un trabajo de investigación referente a un Tópico de ciencia de la leche, de tal manera que se llegue a una conclusión. Se termina con la preparación de un reporte escrito de la investigación llevada a cabo.

**Propósito:**

Desarrollar en el alumno los dominios de analizar y profundizar sus conocimientos dentro de la competencia de ciencia de la leche. Además de fomentar la competencia de síntesis y transferencia del conocimiento.

