



## **TECNOLOGÍA DE LÁCTEOS Y CÁRNICOS**

### **UNIDAD I. Introducción Al Estudio De Carnes Y Leche.**

- 1.1 Principales tipos de carne y leche en el estado de Chihuahua.
- 1.2 Química de la carne (Res, Puerco, Pollo y Pavo).
- 1.3 Química de la leche.

### **UNIDAD II. Productos Cárnicos.**

#### **2.1. Origen.**

- 2.1.1. Clasificación.

#### **2.2. Características.**

- 2.2.1. Valor Nutricional.
- 2.2.2. Propiedades Organolépticas.
- 2.2.3. Factores de calidad.
- 2.2.4. Alteraciones y contaminación.

#### **2.3. Técnicas de conservación.**

- 2.3.1. Cortes.

### **UNIDAD III. Productos Lácteos.**

#### **3.1. Origen.**

- 3.1.1. Clasificación.
- 3.1.2. Principales derivados lácteos.

#### **3.2. Factores de Calidad de la leche.**

- 3.2.1. Clasificación.
- 3.2.2. Valor Nutricional.
- 3.2.3. Propiedades Organolépticas.
- 3.2.4. Alteraciones y contaminantes.

### **UNIDAD IV. Norma de Higiene y sanidad.**

- 4.0. Normas Oficiales Mexicanas.
- 4.1. Norma carne (NOM-122SSAI).
- 4.2. Norma Leche (NOM-035SSAI).

<b>Origeno</b>	<b>Departamento</b>	<b>Fecha</b>	<b>Rev.</b>	<b>No. Documento</b>
Equipo de Proyecto Académico.	Dirección Académica	24/08/2007	01	SIDA2007- FTT101