

GUÍA DE TRABAJO PRÁCTICO N°

Alimentos lácteos

A partir del material entregado realice las siguientes actividades:

- Higiene, inspección y control de calidad de la leche. Coordinadora: M^a Jesús Periago Castón
1. Control higiénico del ganado: mencione los requisitos sanitarios que debe reunir el ganado.
 2. Control higiénico del ordeño: ¿cuáles son las pautas establecidas para llevar a cabo un ordeño higiénico que permita asegurar la calidad de la leche y evitar contaminaciones?
 3. Refrigeración de la leche: ¿a qué temperatura debe refrigerarse la leche ordeñada y por qué? ¿Qué características deben reunir los tanques de refrigeración?
 4. Transporte de la leche: ¿cómo debe transportarse la leche y en qué condiciones?
 5. Control de calidad de la leche: elabore un cuadro resumen que detalle para cada procedimiento analítico, su fundamento e importancia, expresión del resultado e interpretación del mismo.