

NOM DE L'ASSIGNATURA: LLET I PRODUCTES LACTIS**ECTS:** 6**SEMESTRE:** 2**PROFESSOR RESPONSABLE:** Toni Trujillo**ALTRES PROFESSORS:** Marta Capellas, Victoria Ferragut, Manuel Castillo**OBJECTIUS:** L'objectiu general de l'assignatura és que l'alumne tingui una formació especialitzada en la indústria làctia, capaç de donar resposta a la preparació exigida pel mercat de treball.**DESCRIPCIÓ DEL CONTINGUT:**

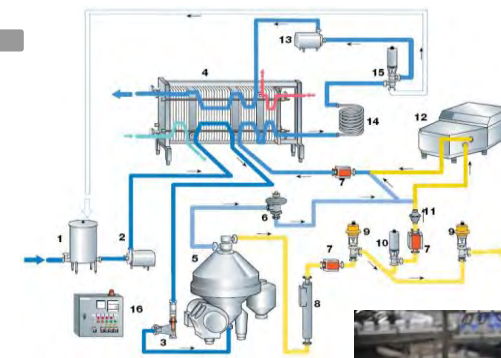
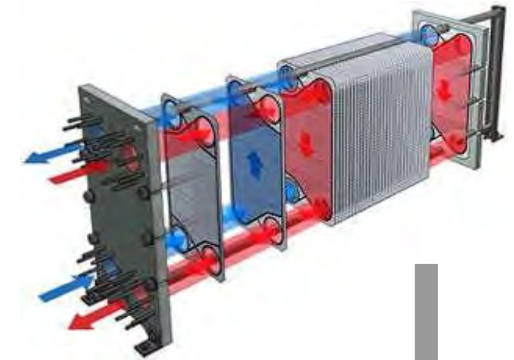
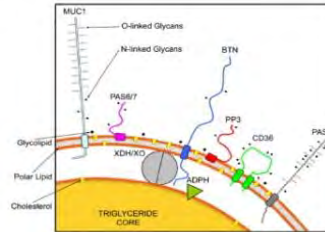
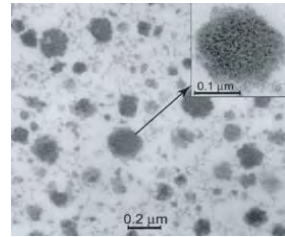
- Ciència de la Llet: Situació actual de la indústria làctia. Característiques generals de la llet. Components majoritaris i minoritaris.
- Tecnologia de la llet: Tractaments de la llet a la granja i a la indústria.
- Tecnologia dels productes lactis: Nata, mantega, gelats, batuts, postres, iogurt i formatge. Subproductes.
- Tendències actuals en el mercat dels productes lactis: Llets i productes lactis especials.

PROGRAMACIÓ:**Hores de teoria:** 30**Hores practiques LAB:** 15 (PT)**Hores PAUL:** 5**Hores Visites:** 2 (Danone, Cacaolat).**Contingut Pràctiques:** Estandardització de la leche, elaboració de nata i mantega, gelat, iogurt i Formatge. Qüestionari de pràctiques.**Contingut Seminaris:** Al llarg del curs es plantejaran casos relacionats amb la llet i els productes lactis.**Avaluació:** 50% Examen final, 30% pràctiques i qüestionari pràctiques i 20% treball autoaprenentatge.

Llet i Productes Lactis (6 crèdits ECTS)

Bloc II: Tecnologia de la Llet

Bloc I: Ciència de la Llet



Bloc III: Tecnologia dels productes lactis

Bloc IV: Tendències actuals en el mercat dels productes lactis