

Universidad de Nariño.

Facultad de Ciencias Pecuarias. Universidad de Nariño



Programa de Zootecnia.

Diplomado calidad y transformación de la leche.



FACULTAD DE CIENCIAS PECUARIAS

PROGRAMA DE ZOOTECNIA



Universidad de **Nariño**



DIPLOMADO COMO OPCIÓN DE TRABAJO DE GRADO EN CALIDAD Y TRANSFORMACIÓN DE LA LECHE

.....



Presentación.

La formación continua es una herramienta educativa de las Instituciones de Educación Superior, que permite desarrollar capacidades en los estudiantes, profesionales, sector productivo y comunidad en general, con el fin de mejorar la competitividad y el desempeño profesional; en este caso del sector productivo, con orientación a los campos de acción de la Ciencia y la Tecnología.

De otro lado, el diplomado está dirigido a generar desarrollo intelectual en los estudiantes, que conlleve a desarrollar aptitudes, habilidades y destrezas mediante la adquisición de conocimientos técnicos y científicos necesarios para el desempeño en áreas específicas del sector de procesos de tecnología de leche.

Las enormes transformaciones que están experimentando los diversos sistemas de producción animal, los desafíos que involucran los acuerdos de libre mercado suscritos por nuestro país, los sistemas de pago de la leche cruda, la sustentabilidad del medio ambiente, las crecientes exigencias de la sociedad con respecto de la seguridad e inocuidad de los alimentos, el bienestar animal y otras consideraciones éticas, son importantes en este diplomado, cuyo objetivo fundamental es brindar una sólida formación, para desempeñarse en los diferentes ámbitos del sector lácteo, relacionados con la calidad de la leche y su transformación en productos lácteos como quesos, dulces y fermentados, entre otros.



OBJETIVO GENERAL.

Capacitar a los estudiantes que hayan cursado y aprobado hasta el 75% de los créditos del plan de estudios de la Facultad de Ciencias Pecuarias y carreras afines en aspectos teóricos y prácticos relacionados con La Calidad y Transformación de la leche.



OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Adquirir destrezas para el manejo eficiente de los procesos de industrialización de la leche.
- Identificar y aplicar los métodos de control de calidad de la leche y de los derivados lácteos.
- Generar espacios de reflexión sobre la problemática del sector lechero nacional e internacional, para la consolidación de la comunidad académica y productiva.
- Presentar una opción de grado a los estudiantes de la Universidad de Nariño.



METODOLOGÍA

Teniendo en cuenta los objetivos se establece una pedagogía activa, que concibe a la educación como el desarrollo de la conciencia crítica para el análisis y la transformación de la realidad. En el contexto de esta pandemia, se debe aclarar que la teoría se realizará de manera virtual y prácticas dirigidas. Sin embargo, los lineamientos se irán ajustando de acuerdo con las condiciones de la pandemia y la forma como la Universidad de Nariño responda a este desafío. Finalmente se espera que el estudiante trabaje sobre la problemática del sector y se apropie del conocimiento para el desarrollo de la región.



DURACIÓN E INTENSIDAD HORARIA.

Los horarios serán acordados con los estudiantes y la duración aproximada será de 15 semanas, aunque se aclara que este tiempo puede reducirse o aumentarse de acuerdo a las decisiones de tiempo dedicado por semana con los estudiantes.



REQUISITOS PARA INCRIBIRSE



- *Diplomado como Opción de Trabajo de Grado*
- *Haber aprobado al menos el 75% de los créditos académicos del plan de estudios, incluidos los de formación humanística y de competencias básicas. Nota: para ello, los estudiantes deben acreditar esta condición mediante oficio emitido por la Oficina de Registro Académico (OCARA).*
- *Copia de la cédula al 150%*
- *Llenar el formulario de inscripción del programa de Zootecnia*
- *Recibo de pago original*
- *Para estudiantes diferentes al programa de Zootecnia, se necesita enviar el aval de su respectivo Comité Curricular.*

Inscripciones: hasta el 30 de junio.

Matriculas: del 1 al 15 de julio.



Plan de estudios.



Universidad de **Nariño**

Módulos	Horas
I. Valor alimenticio y nutricional de la Leche.	15
II. Análisis composicional, microbiológico y sanitario de la leche cruda.	30
III. Legislación vigente en Colombia y a nivel Internacional; y NTC	15
IV. Formación de empresas lácteas	25
V. Procesos de transformación de la leche:	
• Obtención de Crema de leche, mantequilla, postres	15
• Elaboración de Dulces de leche.	25
• Elaboración de Bebidas Fermentadas.	20
• Elaboración de Quesos Frescos, Quesos pasta hilada	25
* Elaboración de Quesos Madurados	15
VI. Análisis de la vida útil de los productos lácteos	25
TOTAL	210

PROFESORES

Henry Jurado Gámez. Zoot. Esp. M.Sc. Ph.D

Efrén Guillermo Insuasty Santacruz. Zoot. Esp. M.Sc

Ivonne Catalina Fajardo Argoti Zoot. M.Sc. (c)

John Jairo Parreño Salas. Zoot. M.Sc. (c)

INFORMACIÓN

Celular 3105362720 - 3163072633

Secretaría del Programa de Zootecnia, Universidad de Nariño Tel: 7314482.

Correo: zootecnia@udenar.edu.co.

