TALLER CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS

1. IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación:
  ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS.
- Código del Programa de Formación: ***96151538V.1***
- Competencia:
  290801093 - HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
  - ***0396151542_ELABORAR DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS PARA EL PROCESO.***
  - ***0296151542_ENVASAR DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES PARA EL PROCESO DE CONSERVACIÓN Y NORMATIVA***

- Duración de la actividad: **4 Horas**

PREGUNTAS DE CONOCIMIENTOS DE BÁSICOS DE LÁCTEOS

1. Objetivo

Identificar y aplicar conceptos de control de la calidad de alimentos lacteos en situaciones que pueden presentarse en un procesamiento de derivados lácteos (postres)

2. Actividad

Responda según su criterio las siguientes preguntas

a. ¿Qué nutrientes proporciona la leche?

La leche contribuye de manera importante a satisfacer las necesidades del cuerpo humano de calcio, magnesio, selenio, riboflavina (vitamina B2), vitamina B12 y ácido pantoténico (vitamina B5).

b. ¿Qué cantidad de leche y productos lácteos se recomienda?

No existen recomendaciones genéricas para el consumo de leche o productos lácteos. Muchos países han elaborado guías alimentariasbasadas en la disponibilidad local de alimentos, el coste, el estado nutricional, los patrones de consumo y los hábitos alimentarios. La mayoría de los países recomiendan al menos una porción de leche al día, si bien algunos países aconsejan hasta tres porciones diarias. Un vaso al día de 200 ml de leche entera de vaca aporta a un niño de 5 años –por término medio–, un 21 por ciento de las necesidades proteicas y un 8 por ciento de las calóricas y micronutrientes esenciales.

c. ¿Existe una relación entre la leche y los productos lácteos y la obesidad?

El papel de la leche y los productos lácteos en la salud humana ha sido objeto de un debate creciente en los últimos años, tanto en la literatura científica como en la de divulgación. Los datos recabados en estudios de observación no respaldan la hipótesis de que la grasa láctea contribuye a la obesidad. Sin embargo, el aumento de peso se debe a la diferencia entre la ingesta y el consumo de calorías, y la leche y los productos lácteos sólo deben ser consumidos como parte de una dieta sana y equilibrada.

d. ¿Es la leche cruda inocua para el consumo humano?

La leche cruda y los productos lácteos crudos pueden dar lugar a enfermedades transmitidas por los alimentos. Teniendo en cuenta que estos productos no están pasteurizados ni tratados, es necesario realizar controles alternativos de seguridad para garantizar que no supongan riesgo alguno para la salud pública.

e. ¿Por qué los lactantes (menores de 1 año de edad) no deben beber leche de vaca?

La leche de vaca no contiene suficiente hierro ni ácido fólico (es decir, una de las vitaminas B clave para el desarrollo del ADN) para cumplir con los requisitos necesarios, y las leches de origen animal no está recomendadas para lactantes menores de 12 meses. El consumo de leche fresca de vaca, sin hervir, está asociado con la pérdida de sangre fecal y niveles inferiores de hierro en lactantes. Siguiendo las directrices de la Organización Mundial de la Salud (OMS) sobre la lactancia materna, la mayoría de las políticas nacionales recomiendan que los lactantes se alimenten únicamente de leche materna durante sus primeros seis meses de vida.

f. ¿Además de las vacas ¿qué animales producen leche apta para el consumo humano?

Diversas especies animales producen leche apta para el consumo humano. La composición de nutrientes de la leche de animales diferentes de las vacas, búfalos, cabras u ovejas, se ha investigado poco. Es una lástima, ya que algunos de estos animales –como el burro, reno, yak, camello bactriano, alce, buey almizclero, llama, alpaca y gayal–, están infrautilizados. En otras palabras, la producción lechera de estas especies menores tiene el potencial de contribuir a la seguridad alimentaria, a la salud, a la nutrición y a la generación de ingresos.

g. ¿Cuál es la producción mundial de leche por especie?

La producción mundial de leche ha estado dominada por 5 especies de animales: vacas lecheras, búfalos, cabras, ovejas y camellos. Según las estadísticas de la FAO de 2013, el 85 % de la producción lechera total procede de las vacas, el 11 % de los búfalos, el 2 % de las cabras, el 1 % de las ovejas y el 0,4 % de los camellos.

h. ¿Consumir leche y productos lácteos es sostenible a nivel medioambiental?

Producir, procesar y distribuir leche y productos lácteos –al igual que otros alimentos– afecta al planeta. Los sistemas de producción lechera son fuentes importantes y complejas de emisiones de gases de efecto invernadero, en particular de metano (CH_4), óxido nitroso (N_2O) y dióxido de carbono (CO_2). A nivel mundial, en torno a un 4 por ciento de todas las emisiones antropogénicas de gases de efecto invernadero proceden del sector lácteo, correspondiendo un 2,7 por ciento a la producción, procesamiento y transporte de la leche. Producir y suministrar alimentos tiene consecuencias sobre el medio ambiente, y el sector lácteo trabaja para reducir la intensidad de sus emisiones.