BEBIDAS LÁCTEAS

CURSO DE DERIVADOS LACTEOS

www.sena.edu.co

SENA

SENA comunica



ING. YESSICA ZAPATA

ACTIVADOR COGNITIVO

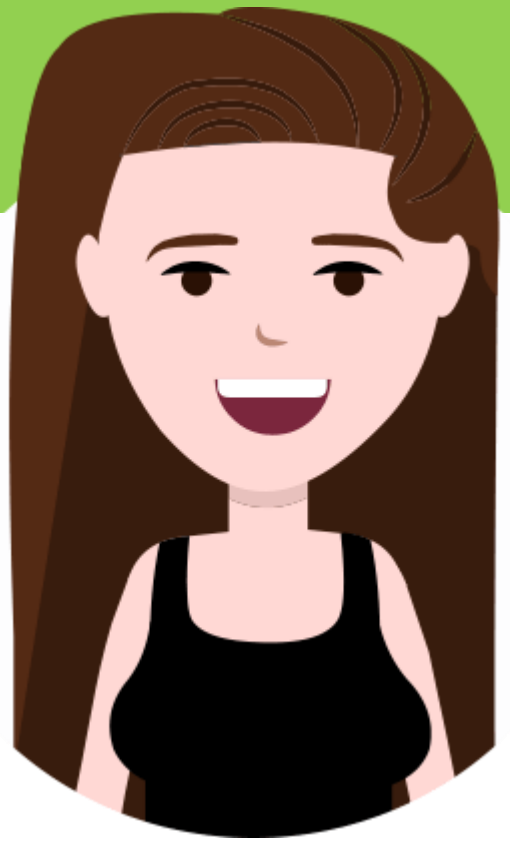


¿Qué temática se va a tratar?



Bebidas lácteas

- **a. Bebidas lácteas no fermentadas**
- b. Bebidas lácteas con alcohol



a. Bebidas lácteas no fermentadas



¿Qué son las bebidas lácteas no fermentadas?

Son líquidos que contiene principalmente leche y cuya finalidad es calmar la sed, solo es con adición de insumos que modifican su sabor, textura y aroma, como alternativa refrescante sin alcohol.

Productos lácteos no fermentados

- Avena clásica
- Avena cubana
- Avena costeña
- Sorbete de mora
- Sorbete de limón
- Sorbete de fresa



¿Cuáles son los beneficios del consumo de avena?

- Controla el colesterol
- Mejora la visión
- Previene la Diabetes tipo 2
- Aporta energía
- Provee de propiedades anticancerígenas
- Protege el sistema inmune





¿Qué debo alistar para preparar la avena clásica?

Alistar la materia prima, insumos, envases y utensilios necesarios según la formulación.

Materia prima e insumos
• 1L Leche pasteurizada • 100g Azúcar blanca • 20g Leche en polvo • 25g Avenas en hojuelas • 2,5g CMC(Carboximetilcelulosa) • 1 a 2g Canela en polvo (opcional) • Cubos de hielo

Envases y utensilios
• Olla antiadherente • Estufa • Balanza digital o análoga • Cuchara plástica o de palo • Licuadora • Colador • Vasos



¿Cuál es el proceso productivo de elaboración de avena clásica?



1. Aplicar las BPM



2. Alistamiento de MP e insumos





Agitación constante y fuego medio

3. Cocinar la ½ leche + Avena en hojuelas licuada

¿Cuál es el proceso productivo de elaboración de avena clásica?



Leche en polvo



Azúcar



CMC



Licuado









4. Adición de insumos (azúcar, leche en polvo y CMC) licuados en un poco de leche

5. Cocción hasta 90°C por 10 a 20min máximo, luego agregar la ½ de la leche restante

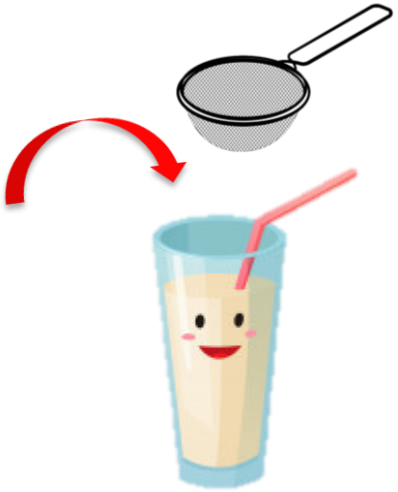
¿Cuál es el proceso productivo de elaboración de avena clásica?



Cubos de hielo

+

Canela en polvo



6. Enfriamiento de la mezcla con agua fría y hielo

7. Colar, servir la mezcla fría y adicionar canela en polvo y cubos de hielo si lo deseas.

¿Qué debo alistar para preparar la avena cubana?

Alistar la materia prima, insumos, envases y utensilios necesarios según la formulación.

Materia prima e insumos
• 1L Leche pasteurizada • 1,5L Agua hervida • 80g Harina de trigo • 90g Almidón de yuca • 5 a 11g Astillas de canela • 200g Leche condensada • 50 a 60g Azúcar blanca • 5 a 10mL Esencia de vainilla • 1 a 2g Canela en polvo (opcional) • Cubos de hielo

Envases y utensilios
• Olla antiadherente • Estufa • Balanza digital o análoga • Cuchara plástica o de palo • Licuadora • Colador • Vasos



¿Cuál es el proceso productivo de elaboración de avena cubana?



1. Aplicar las BPM

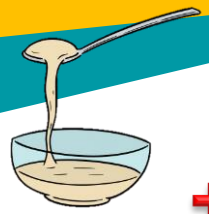


2. Alistamiento de MP e insumos



3. Cocinar 500mL de Agua + Canela en astillas

¿Cuál es el proceso productivo de elaboración de avena cubana?



Leche condensada





Harina de trigo



Almidón de yuca



Licuado







4. Licuado de leche pasteurizada + leche condensada + harina de trigo + almidón de yuca

5. Cocción por 15min máximo hasta que espesa, luego bajar y enfriar la mezcla

¿Cuál es el proceso productivo de elaboración de avena cubana?



Mezcla



Agua hervida



Esencia de vainilla



Azúcar

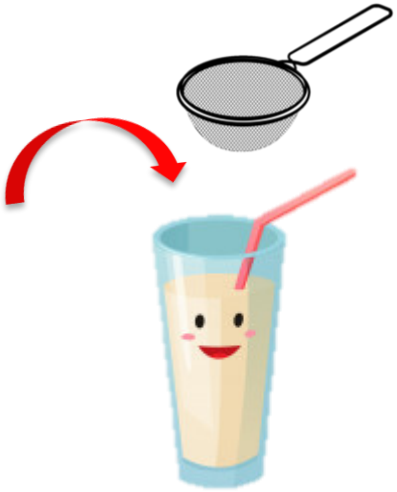




Cubos de hielo



Canela en polvo



6. Licuado de la mezcla en pequeñas porciones, agua hervida restante , azúcar y esencia de vainilla

7. Colar, servir la mezcla fría y adicionar canela en polvo y cubos de hielo si lo deseas.

¿Qué debo alistar para preparar la avena costeña?

Alistar la materia prima, insumos, envases y utensilios necesarios según la formulación.

Materia prima e insumos
• 1L Leche pasteurizada • 200g Azúcar morena • 80g Avena en polvo • 900mL Agua hervida • 5 a 10mL Esencia de coco • 80g Almidón de yuca • 1 a 2g Canela en polvo (opcional) • Cubos de hielo

Envases y utensilios
• Olla antiadherente • Estufa • Balanza digital o análoga • Cuchara plástica o de palo • Licuadora • Colador • Vasos



¿Cuál es el proceso productivo de elaboración de avena costeña?



1. Aplicar las BPM



2. Alistamiento de MP e insumos



Avena en polvo



Leche pasteurizada



Agua hervida



Esencia de coco



Almidón de yuca



Azúcar morena



Licuado

3. Licuado de avena en polvo + agua hervida + almidón de yuca + leche + esencia de coco + azúcar morena

¿Cuál es el proceso productivo de elaboración de avena costeña?











4. Cocción de la mezcla por 5 minutos

5. Enfriado de la mezcla

6. Servir la mezcla fría y adicionar canela en polvo y cubos de hielo si lo deseas.

ACTIVIDAD 1

Completar la frase con las palabras que están en la caja, de acuerdo a lo visto en clase

Este producto no utiliza _____avena_____ como _____materia prima_____.

La avena _____clásica_____tiene una textura suave y un sabor _____atrayente_____.

Bebida _____láctea_____ obtenida a partir de la leche liquida _____pasteurizada_____con la adición de avena

La _____canela en polvo_____ es un insumo adicional_____decorativo_____, al servir la avena.

La avena más _____fácil_____ de preparar es la _____costeña_____.

PALABRAS

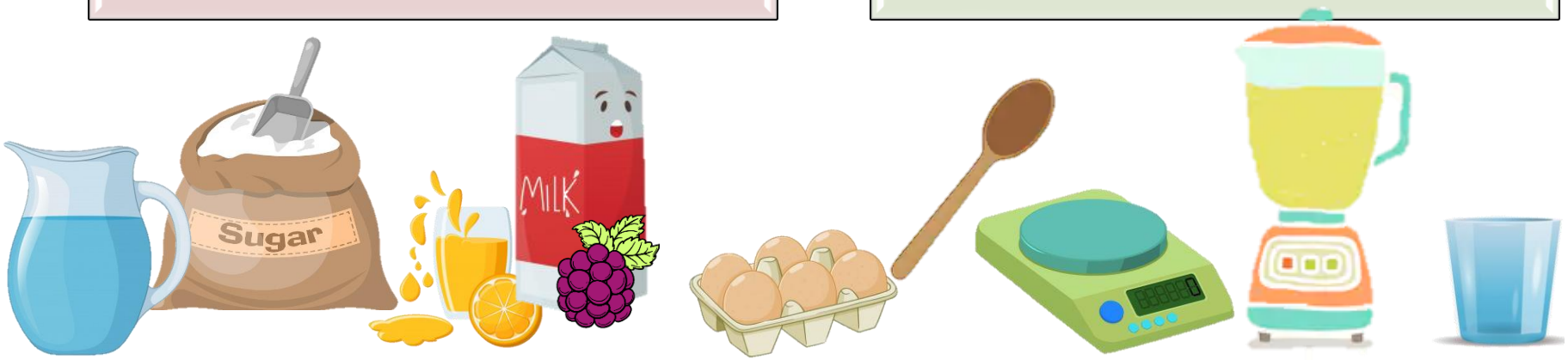
- Atrayente
- Fácil
- Avena
- Materia prima
- Costeña
- Canela en polvo
- Clásica
- Pasteurizada
- Decorativo
- Láctea

¿Qué debo alistar para preparar sorbete de mora?

Alistar la materia prima, insumos, envases y utensilios necesarios según la formulación.

Materia prima e insumos
• 500g de mora fresca madura • 125mL de Agua o leche pasteurizada • 167g Azúcar blanca • 125mL Jugo de naranja • 2 unidades Claras de huevo • 1 pizca de sal

Envases y utensilios
• Olla antiadherente • Estufa • Balanza digital o análoga • Cuchara plástica o de palo • Licuadora • Agitador de globo o batidora • Colador • Vasos



¿Cuál es el proceso productivo de elaboración de sorbete de mora?



1. Aplicar las BPM



2. Alistamiento de MP e insumos



Mora fresca madura



Agua o leche



Azúcar

3. Cocinar la mezcla y triturar con la cuchara hasta que se vuelva pure. Cuando esté frio agregar el jugo de naranja

¿Cuál es el proceso productivo de elaboración de sorbete de mora?



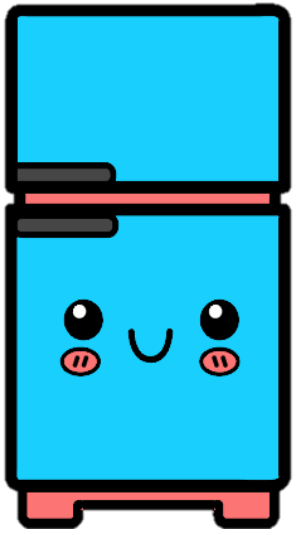
Mezcla inicial



Jugo de naranja









Mezcla colada



Clara de huevo con una pizca de sal en punto de nieve





4. La mezcla resultante se licua con jugo de naranja y luego se pasa por el colador. A continuación dejar la mezcla en el congelador 2 horas.

5. Batir la mezcla colada y las claras de huevo a baja velocidad

6. Servir en un vaso decorado con el azúcar en el borde y agregar una mora y una hoja en la esquina.

¿Qué debo alistar para preparar sorbete de limón?

Alistar la materia prima, insumos, envases y utensilios necesarios según la formulación.

Materia prima e insumos
• 500mL Leche pasteurizada • 100mL Zumo de limón • 125g Azúcar blanca • 80g Rayadura de cascara de limón • 1 unidad Clara de huevo • 1 pizca de sal • Cubos de hielo

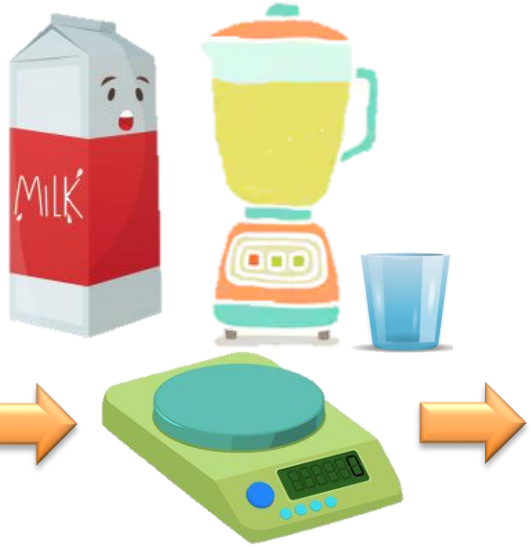
Envases y utensilios
• Olla antiadherente • Estufa • Balanza digital o análoga • Cuchara plástica o de palo • Licuadora • Agitador de globo o batidora • Colador • Vasos



¿Cuál es el proceso productivo de elaboración de sorbete de limón?



1. Aplicar las BPM



2. Alistamiento de MP e insumos





Leche pasteurizada



Zumo de limón



Azúcar

3. Cocinar la mezcla hasta que se disuelva el azúcar. Dejar enfriar.

¿Cuál es el proceso productivo de elaboración de sorbete de limón?



Mezcla fría



Rayadura de limón



Clara de huevo con una pizca de sal en punto de nieve



Cubos de hielo



4. Licuado de la mezcla colada, las claras de huevo y los cubos de hielo.



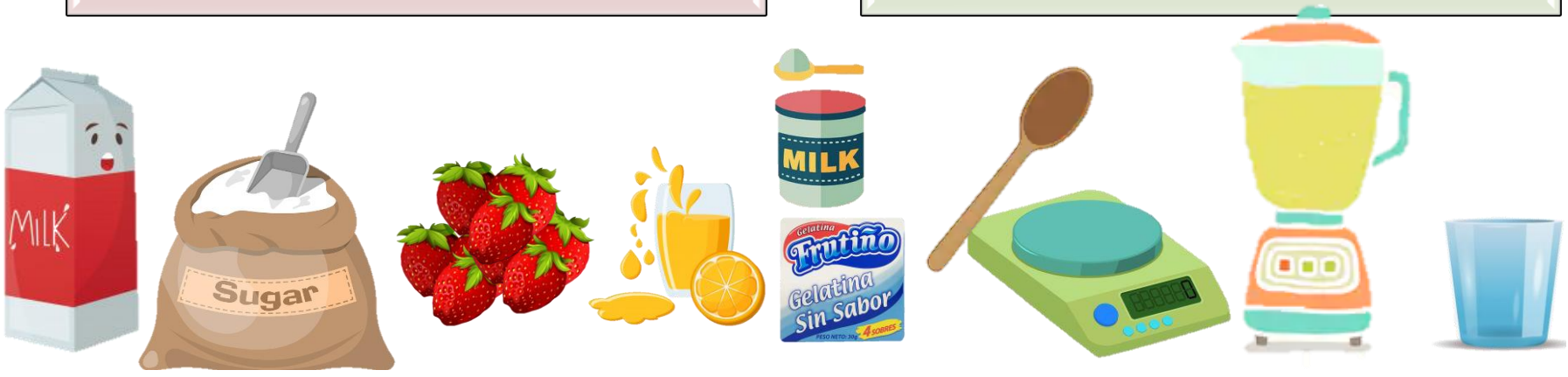
5. Servir en un vaso decorado con el azúcar en el borde y agregar una mora y una hoja en la esquina.

¿Qué debo alistar para preparar sorbete de frambuesa o fresa?

Alistar la materia prima, insumos, envases y utensilios necesarios según la formulación.

Materia prima e insumos
• 500g Frambuesas o fresas maduras • 250mL Leche pasteurizada • 80g Leche en polvo • 20g Azúcar blanca • 15g Gelatina sin sabor • 20 a 30g Cascara de naranja • 30mL Jugo de naranja • Cubos de hielo

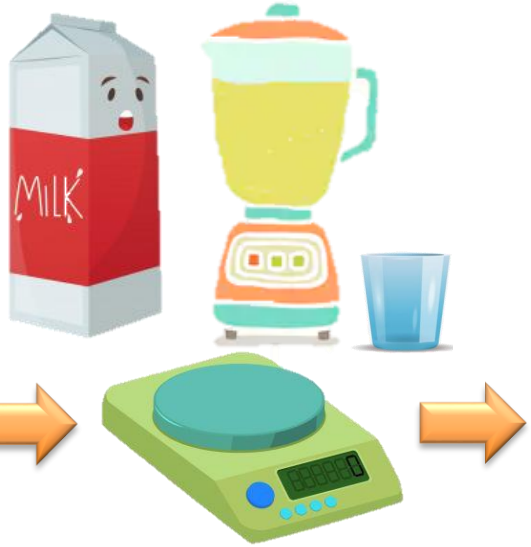
Envases y utensilios
• Olla antiadherente • Estufa • Balanza digital o análoga • Cuchara plástica o de palo • Licuadora • Agitador de globo o batidora • Colador • Vasos



¿Cuál es el proceso productivo de elaboración de sorbete de frambuesa o fresa?



1. Aplicar las BPM



2. Alistamiento de MP e insumos



Leche pasteurizada



Gelatina sin sabor



3. Disolver la gelatina sin sabor y la leche pasteurizada en una olla. Dejar unos minutos y revolver si es necesario. Luego dejarlo enfriar.

¿Cuál es el proceso productivo de elaboración de sorbete de frambuesa o fresa?



Jugo de naranja

+



Cascara de naranja



Leche en polvo

+



Fresa madura

+



Cubos de hielo

+



Mezcla fría





4. Licuado de la mezcla fría junto con los demás insumos.

5. Servir en un vaso decorado con el azúcar en el borde y fresa encima o tajada en una esquina

ACTIVIDAD 2

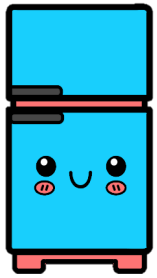
Relacionar cada una de las imágenes con los 3 sorbetes vistos.

1 

Sorbete de fresa

2 

Sorbete de mora

3 

Sorbete de mora

4 

Sorbete de mora

5 

Sorbete de fresa y limón

6 

Sorbete de mora y fresa

7 

Sorbete de limón

8 

Sorbete de mora y limón

PALABRAS

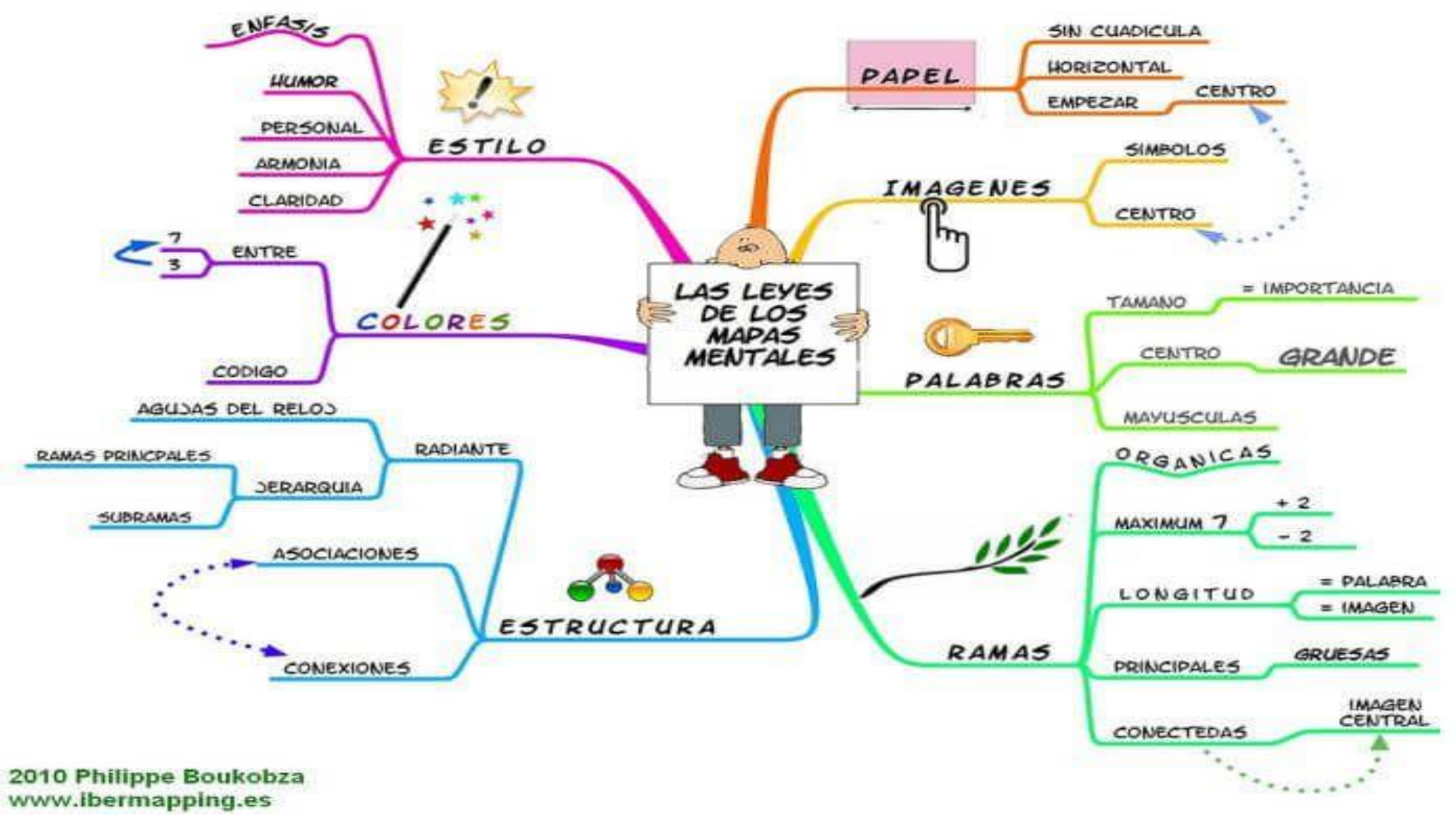
- Sorbete de fresa
- Sorbete de mora
- Sorbete de limón

ACTIVIDAD PARA LA CASA

1. Elaborar uno de los productos vistos en clase, sacando fotos de su proceso. Luego sacar una foto en la que aparezca claramente su rostro y el producto terminado.

2. Realizar un mapa mental para resumir todas las bebidas vistas en clase.

EJEMPLO



2010 Philippe Boukobza
www.ibermapping.es


“TÉCNICA MENTE
SOMOS MEJORES”

El empleo es de todos

Mintrabajo

Servicios Tecnológicos

Centro Agropecuario La Granja

SENA

@SENAcomunica

www.sena.edu.co

GC-F-004v.05

¿Las conoces?


arroz
roa
El Señor Arroz de las Señoras
Kellogg's
MAIZENA
ARROZ DIANA
Nestlé
DOÑAREPA
EXTRAFINA
Sabor 100% Colombiano
Arroz
Florhuila
¡El Arroz de los Colombianos!
Nestlé
Fitness

?

Quienes somos

SENA

SENNOVA

Sistema de Investigación
Desarrollo Tecnológico e Innovación

SENA Servicios Tecnológicos La Granja



Laboratorio de Análisis de Aguas y Alimentos
SERVIANALISIS

Análisis del sector





Sorgo



Arroz



Maíz

Que buscamos



Productores del Tolima

Valor agregado

CALIDAD



Que ofrecemos

Laboratorio de Análisis
de Aguas y Alimentos
SERVIANALISIS

Implementación
NTC ISO/IEC 17025:2017

Análisis Bromatológico de Alimentos

Secretaria de Salud

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD

invima
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos

Análisis Bromatológico



Alimentos

Harinas y Cereales

Ensayos

- Determinación de fibra dietética total
- Determinación de contenido de Cenizas
- Determinación de contenido de Humedad

Resultado

Expresado en %

Contáctanos



SENA - Centro Agropecuario La Granja
Kilometro 5 vía Espinal – Ibagué, Tolima.



(8) 270 96 00 Ext 84818



dpsalguero@sena.edu.co