



TALLER: ELABORACIÓN DE POSTRES A BASE DE LECHE SIN COCCIÓN

Área: Agroindustria Alimentaria

Grado: 10°

Tema: Procesamiento de derivados lácteos sin aplicación de calor

INSTRUCTOR: WENDY CORREDOR

1. Objetivo general Desarrollar habilidades en la elaboración de postres lácteos sin cocción, aplicando principios de higiene, manipulación de alimentos, formulación de ingredientes y control de calidad del producto terminado.

2. Objetivos específicos

- Identificar las características de la leche como materia prima para productos alimentarios.
- Aplicar buenas prácticas de manufactura (BPM) durante la elaboración.
- Elaborar un postre lácteo sin cocción utilizando técnicas de mezclado, gelificación y refrigeración.
- Evaluar las características sensoriales del producto final.

PARTE TEÓRICA

1. Conceptos básicos

La leche como materia prima: La leche es un alimento de origen animal rico en:

- Agua.
- Proteínas (caseína y proteínas del suero).
- Grasas.
- Lactosa.
- Minerales y vitaminas.

En agroindustria, la leche se utiliza para elaborar productos como:

- Yogures.
- Quesos.
- Helados.
- Postres refrigerados.
- Bebidas lácteas.

Postres lácteos sin cocción



Son productos elaborados sin someter los ingredientes a temperaturas de cocción. Su conservación depende principalmente de:

- Refrigeración.
- Higiene durante el proceso.
- Calidad de las materias primas.
- Control del tiempo de almacenamiento.

Ejemplos:

- Mousse de leche.
- Cheesecake frío.
- Gelatina cremosa de leche.
- Postre de tres leches frío.
- Flan frío sin horno.

ACTIVIDAD PRÁCTICA

Elaboración de mousse de leche sin cocción Ingredientes (para 10 porciones)

Ingrediente	Cantidad
Leche entera fría	1 litro
Leche condensada	400 g
Crema de leche	500 ml
Gelatina sin sabor	20 g
Agua fría	100 ml
Esencia de vainilla	5 ml
Fruta o decoración (opcional)	Al gusto



Equipos y utensilios

- Recipientes plásticos o de acero inoxidable.
- Batidora.
- Cucharas medidoras.
- Balanza.
- Vasos o moldes para empaque.
- Refrigerador.
- Termómetro de alimentos (si está disponible).

Procedimiento

1. Preparación del área de trabajo

- Lavar y desinfectar utensilios.
- Realizar lavado correcto de manos.
- Organizar materias primas.

2. Preparación de la gelatina

- Hidratar la gelatina sin sabor con agua fría.
- Dejar reposar hasta que absorba el agua.

3. Mezcla de ingredientes

- Batir la crema de leche hasta obtener una textura aireada.
- Agregar leche condensada y esencia de vainilla.
- Incorporar la leche poco a poco.
- Añadir la gelatina hidratada y mezclar uniformemente.



4. Moldeado y refrigeración

- Envasar el producto.
- Refrigerar entre 2 °C y 5 °C durante mínimo 3 horas.
- Decorar antes de servir.

CONTROL DE CALIDAD DEL PRODUCTO

Evaluar:

Característica	Evaluación
Color	Uniforme y atractivo

Característica	Evaluación
Aroma	Propio de leche y saborizantes
Textura	Cremosa, sin grumos
Sabor	Dulce equilibrado
Presentación	Limpia y adecuada



CUESTIONARIO

1. ¿Por qué es importante mantener la cadena de frío en los postres lácteos?
2. ¿Qué función cumple la gelatina sin sabor en la preparación?
3. ¿Qué riesgos pueden presentarse por una mala manipulación de la leche?
4. ¿Qué normas de higiene deben aplicarse antes de iniciar la elaboración?
5. ¿Qué cambios ocurrirían en el producto si se almacena a temperatura ambiente?
6. Diseñe una etiqueta para el producto elaborado incluyendo:
 - Nombre del producto.
 - Ingredientes.
 - Fecha de elaboración.
 - Fecha de vencimiento.
 - Condiciones de conservación.

ACTIVIDAD DE INVESTIGACIÓN

Consultar y responder:

1. ¿Qué microorganismos pueden afectar los productos lácteos?
2. ¿Qué métodos de conservación se utilizan en productos lácteos refrigerados?
3. ¿Qué alternativas saludables pueden utilizarse para reducir el contenido de azúcar en un postre lácteo?
4. Proponga una nueva receta de postre lácteo sin cocción utilizando ingredientes regionales.



PRODUCTO FINAL DEL TALLER

Los estudiantes deberán entregar:

- ✓ Ficha técnica del producto.
- ✓ Diagrama del proceso de elaboración.
- ✓ Registro de ingredientes utilizados.
- ✓ Evaluación sensorial.
- ✓ Propuesta de mejora del producto.