



Universidad Juárez del Estado de Durango

Dirección de Planeación y Desarrollo Académico

Facultad de Ciencias Químicas

Unidad Gómez Palacio



Programa de Unidades de Aprendizaje

Con un enfoque en Competencias Profesionales Integrales

I. DATOS GENERALES DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

1. Nombre de la Unidad de Aprendizaje	2. Clave
PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS II	PRA02

3. Unidad Académica
FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICAS, UNIDAD GÓMEZ PALACIO, DURANGO

4. Programa Académico	5. Nivel
INGENIERO QUÍMICO EN ALIMENTOS	LICENCIATURA

6. Área de formación
PROFESIONAL

7. Academia
TECNOLOGIA

8. Modalidad					
Obligatorias	✓	Curso		Presencial	✓
Optativas		Curso-taller	✓	No presencial	
		Taller		Mixta	
		Seminario			
		Laboratorio			
		Práctica de campo			
		Práctica profesional			
		Estancia académica			

9. Pre-requisitos
BIOQ02, PFQ00, FET00

10. Horas teóricas	Horas Prácticas	Horas de estudio independiente	Total de horas	Valor en créditos
3	3		6	6

11. Nombre y firma de los académicos que participaron en la elaboración y/o modificación
FRANCISCO JAVIER MARTÍNEZ RODRIGUEZ

12. Fecha de elaboración	Fecha de Modificación	Fecha de Aprobación
23/01/2013	DD/MM/AAAA	DD/MM/AAAA

II. DATOS ESPECÍFICOS DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

13. Presentación
<p>La leche y sus derivados representan uno de los sectores de la industria alimentaria más importante tanto por su elevado valor nutricional, su importante volumen de producción y como la necesidad de contar con personal altamente calificado dentro de este rubro. Por todo lo anterior es de considerar de vital importancia la Unidad de Competencia, TECNOLOGIA DE LECHE la cual, le permitirá adquirir al estudiante, LAS COMPETENCIAS de conocimientos teóricos y prácticos, como un conjunto integrado, donde los componentes de producción, procesamiento, adecuación, mercadeo y desarrollo de nuevos productos forman parte de un sistema global, enfocado al desarrollo sostenible y equitativo de las empresas del sector lechero. El presente curso taller pretende conocer los aspectos básicos, tanto de composición química, susceptibilidad a modificaciones y elaboración de los principales derivados de la leche. En los tiempos actuales en donde los aspectos tan comentados y trillados de la globalización y la importancia que representa para el egresado del nivel superior, en evaluar sus competencias y lograr integrarse al sector productivo, no son tareas fáciles, para ello es importante que en los tiempos actuales, la capacitación y actualización profesional es de imperiosa necesidad o como vulgarmente decirlo no hay de otra sopa: "Formarnos en un Ambiente de Competencias".</p>

14. Competencias profesionales integrales a desarrollar en el estudiante
Generales
<p>Los estudiantes aplican los conocimientos científicos que le permitan conocer, ejecutar y controlar, las propiedades fisicoquímicas de la leche y derivados, así como aplicar en los diferentes procesos tecnológicos, también de los diversos tratamientos térmicos a la que es sometida la leche para prolongar su tiempo de vida útil sin afectar sus características sensoriales y nutritivas. Que el estudiante defina y comprenda los diferentes sistemas de producción e innovación tecnológica en el ramo lácteo con el fin de integrarlos a proyectos regionales de desarrollo industrial. Aporta los fundamentos para comprender, interpretar y conocer las metodologías para la industrialización de la leche y derivados. También aporta los conocimientos relacionados a la maquinaria y equipo utilizados en esta rama de la Industria alimenticia.</p>

Específicas

1.- Realiza análisis a la leche cruda, leche procesada, derivados de la leche de acuerdo a las normas vigentes en la materia. Describe conceptos generales, componentes químicos, características fisicoquímicos, y microbiológicas.

2.- Conoce, diferencia y aplica los diferentes métodos de tratamientos térmicos aplicados a la leche fluida, diseña una línea de proceso para cada tipo de tratamiento: Equipamiento requerido, selección de equipos, controles en cada etapa de proceso, tipos de envase, almacenamiento y comercialización demostrando capacidad de discernimiento y emite juicios con base científica.

3.- Conoce los principios bioquímicos que se dan durante la transformación de la leche en derivados lácteos, descubre el aporte nutricional de cada uno de ellos, elabora flujogramas de proceso y experimenta en la práctica la elaboración de los mismos, conoce lo equipos necesarios para la implementación de una pequeña planta de derivados lácteos, demuestra interés, evalúa y propone mejoras durante la ejecución de los procesos.

15. Articulación de los Ejes

Promover el trabajo en equipo, responsabilidad, cuidar el medio ambiente, capacidad de análisis y síntesis, así como comprender y utilizar textos técnico-científicos en inglés.

16. Contenido

- 1.- Análisis fisicoquímicos de leche y sus derivados
- 2.- Métodos de conservación y transformación de la leche
- 3.- Elaboración de productos lácteos.

17. Estrategias Educativas

El currículo en la educación superior puede diseñarse tomando como *centro de interés* las competencias propias de cada profesión e integrándolas con los conocimientos y demás competencias (cognoscitivas, comunicativas, socioafectivas). Desde una visión muy universal, pueden tenerse en cuenta los "cuatro pilares de la educación". Exposición, seminarios, Mapas conceptuales, Aprendizaje basado en problemas, Análisis y discusión de casos.

18. Materiales y recursos didácticos

Materias primas muy específicas, material y equipo de laboratorio de ingeniería de lácteos, vídeos, revistas especializadas, Sistema integral de manejo, tratamiento y transformación de la leche y derivados.

19. Evaluación del desempeño:

Evidencia (s) de desempeño	Criterios de desempeño	Ámbito(s) de aplicación	Porcentaje
Exposición de seminario	Presentación, conocimientos previos, ortografía.	Aula interactiva	20
Reporte de prácticas de laboratorio y taller.	Guía de observación, diagrama de flujo.	Laboratorio y Taller	70
Reporte de visitas.	Aplicación, Ubicación de las competencias	Sector industrial, simuladores	10

	en su contexto profesional.		
--	-----------------------------	--	--

20. Criterios de evaluación:	
Criterio	Valor o estrategia
Evaluación formativa (valor)	25 % reportes, 60 % Prácticas, 15 % exposiciones
Evaluación sumativa (valor)	Examen teórico-práctico parciales 75 %, Examen final 25 %.
Autoevaluación (estrategia)	El estudiante observa su desempeño, lo compara con lo establecido en un plan de trabajo (que se apoya en criterios o puntos de referencia) y lo valora para determinar qué objetivos cumplió y con qué grado de éxito.
Coevaluación (estrategia)	Los estudiantes observan el desempeño de sus compañeros y lo valoran bajo los mismos criterios, sin perder de vista que el respeto, la tolerancia y la honestidad son parte fundamental de la interacción humana.
Heteroevaluación (estrategia)	Los estudiantes valoran el trabajo del docente asesor, quien a su vez valora el de los estudiantes.

21. Acreditación
Asistir como mínimo al 80 % de las actividades teórico-prácticas programadas; así como acreditar con una calificación mínima de 6.

22. Fuentes de información
Básicas
<ol style="list-style-type: none"> 1.- Alais, Charles. 2000. Ciencia de la leche. Compañía editorial Continental, S.A. 2.- Chamorro, M. Losada, M. 2002. Análisis Sensorial de los Quesos Mundi Prensa España. 3.- Keating, P. F. 1999. Introducción a la Lactología. Editorial Limusa, S.A de C.V. México, D.F. 4.- Cheftel. J.C. 2002. <i>Introd. A La Bioquímica Y Tecnología De Los Alimentos</i> Ed. Acribia. 5. - Kosikowski F. (1977). Cheese and Fermented Milk Foods. Segunda Edición. Ed. Edward Brothers. Michigan, Estado Unidos. 6.- Normas Oficiales Mexicanas 7.- Paltrinieri, G. 2000. Elaboración de Productos Lácteos. SEP Trillas México 8.- Paltrinieri, G. 2000. Taller de leche. SEP Trillas México 9.- Robinson, R. K. 2002. Microbiología lactológica. Ed. Acribia Zaragoza España.
Complementarias
Vínculos de utilidad: Peraza-Castro C. (2001). Los quesos artesanales en México. En: Lácteos y Cárnicos Mexicanos. Vol. 15, No.6. http://www.infoleche.com/ http://www.alimentariaonline.com/ www.consumaseguridad.com Fundación Grupo Erosky.

23. Perfil del docente que imparte esta unidad de aprendizaje

Con estudios de licenciatura, con perfil profesional principalmente en Lactología o Tecnología de alimentos y con experiencia docente en la planeación y ejecución de unidades de aprendizaje por competencias en el contexto de la bioquímica y tecnología de la leche.

PLANEACIÓN DIDÁCTICA DEL ENCUADRE

SESIÓN	TEMA	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE	MATERIALES NECESARIOS	OBSERVACIONES
1	PRESENTACIONES	Los 10 mandamientos del aprendizaje. Para que estudiar la Industria láctea	Fotocopias. Video proyector, Lectura de artículo	Comentarios del estudiante.
2	DIAGNÓSTICO EXPECTATIVAS	Examen de conocimientos previos Qué esperas de la unidad de aprendizaje	Fotocopias. Fotocopias.	Evaluar conocimientos previos. Evaluación de expectativas.
3	PROGRAMA DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE ACUERDOS	El estudiante conoce en contexto el aprendizaje con competencias, que debe desarrollar. Plenario de acuerdos	Cañón, fotocopias del Proyecto Tunning para México.	Evaluar, el contexto del estudiante

PLANEACIÓN DIDÁCTICA POR COMPETENCIAS

NOMBRE DE LA INSTITUCIÓN: FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICAS

NOMBRE DE LA CARRERA O NIVEL DE ESTUDIOS: LICENCIATURA

NOMBRE DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE: PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS II

COMPETENCIA ESPECÍFICA	REQUISITOS	SITUACIÓN DIDÁCTICA	PRODUCTOS	CRITERIOS DE CALIDAD
<p>Competencia número 1</p> <p>Realiza análisis a la leche cruda, leche procesada, derivado de leche de acuerdo a las normas vigentes en la materia. Describe conceptos generales, componentes químicos, características fisicoquímicas, y microbiológicas.</p>	<p>Cognitivos: Describe los análisis fisicoquímicos de leche, productos procesados, ejemplifica normas.</p>	<p>Considerando el equipo y material disponible en particular a nivel de laboratorio y planta piloto, el estudiante realiza los análisis fisicoquímicos, aplicando las normas disponibles, que le permitirán ubicarse en el manejo y conocimiento de las normas de competencia de utilidad en el campo profesional.</p>	<p>1.- Define las normas.</p>	<p>Diferenciación de NOM y NMX</p>
	<p>Procedimentales: Utiliza las normas NMX y NOM, para los análisis cualitativos y cuantitativos, aplicables a leche, derivados primarios y otros, que le permitan definir los factores de influencia en la calidad de la leche y derivados.</p>		<p>2.- Presenta resultados de los análisis obtenidos.</p>	
<p>Número de sesiones que se le dedicarán. 15</p>	<p>Actitudinales: Respeto a las normas y reglamentos, autorregulable, trabajo en equipo.</p>		<p>3.- Reporte de normas e investigación bibliográfica.</p>	<p>Asistencia, cumplimiento de normas y reglamentos.</p>

DOSIFICACION DE LA COMPETENCIA

Competencia 1.- Realiza análisis a la leche cruda, leche procesada, derivado de la leche de acuerdo a las normas vigentes en la materia. Describe conceptos generales, componentes químicos, características fisicoquímicos, y microbiológicas.

SECUENCIA DIDACTICA	NO. DE SESIÓN Y TEMA A TRATAR	ACTIVIDADES A REALIZAR	MATERIALES NECESARIOS	OBSERVACIONES
1.- Generalidades y características de la leche.	1.- Conocimientos previos, principios bioquímicos de la leche.	Aplicación de reactivo.	Fotocopias.	Debido a lo estructurado del reactivo, se considera los aciertos obtenidos.
2.- Factores que intervienen en la variación y composición química de la leche.	2.- Composición química de la leche y derivados.	En actividad grupal, el estudiante comenta y define datos, que permite autoevaluar sus competencias teóricas, obtenidas.	Aula interactiva, marcadores, rotafolio y hojas.	Evaluar las competencias previas sobre las competencias conceptuales mostradas.
3.- Ganado productor de leche	3.- Principales razas productoras de leche en la región lagunera y nacional.	Consulta, principales razas lecheras y de doble uso.	Artículos y bibliografía especializada.	Interés en la temática, revisión de las herramientas de presentación de la información.
4.- Normas de interés y aplicación en la industria láctea.	4.- Equipo, material, reactivos y soluciones de uso común en análisis de leche y derivados.	El estudiante demuestra competencias básicas en el rubro de selección, conocimiento y preparación de soluciones.	Material y equipo de laboratorio, bibliografía especializada en materiales para la industria láctea.	Analizar la clasificación ordenada para evaluar su calidad.
	5-10.- Aplica las normas NOM, para el control en el análisis de leche y derivados lácteos.	Realiza la determinación de acidez, pH, prueba de alcohol, densidad, sólidos totales, sólidos no grasos, punto crioscópico, grasa, catalasa, sedimentación, reductasa, mastitis, antibiótico, humedad, caseína, proteína, fosfatasa, organolépticos.	El definido en las normas	Evaluar el reporte de prácticas, dando cumplimiento al reglamento de reporte actividades.
	11-15.- Aplica las normas NMX, para el análisis de leche y derivados lácteos.			

DOSIFICACION DE LA COMPETENCIA

PLANEACIÓN DIDÁCTICA POR COMPETENCIAS

NOMBRE DE LA INSTITUCIÓN: FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICAS

NOMBRE DE LA CARRERA O NIVEL DE ESTUDIOS: LICENCIATURA

NOMBRE DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE: PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS II

COMPETENCIA ESPECÍFICA	REQUISITOS	SITUACIÓN DIDACTICA	PRODUCTOS	CRITERIOS DE CALIDAD
<p>Competencia número 2</p> <p>Métodos de conservación y transformación de la leche</p> <p>Número de sesiones que se le dedicarán. 20</p>	<p>Cognitivos: Conceptos sobre métodos de conservación de la leche y sus derivados</p>	<p>Tanto en el aula, como laboratorio de ingeniería, y con un enfoque en lactología el estudiante, conoce y manipula, material y equipo, de tal forma que le permita conocer y realizar controles de los métodos más comunes de conservación y transformación de la leche, así como, evaluar en conjunto la actividad enzimática</p>	<p>1.- Exposiciones</p>	<p>Material de apoyo atractivo y congruente. Uso de lenguaje técnico</p> <p>Presentación ordenada y clara, presenta sugerencias y conclusiones precisas.</p>
	<p>Procedimentales: Usos de técnicas, para valorar la efectividad de los tratamientos térmicos, fisicoquímicos y microbiológicos de aplicación en la industria láctea</p>		<p>2.- Reportes de control antes y después de la aplicación de los tratamientos aplicados</p>	
	<p>Actitudinales: Toma de decisiones trabajo en equipo</p>		<p>3.- Reporte de prácticas realizadas</p>	<p>Aprende en forma autónoma, trabaja en forma colaborativa, se expresa y se comunica, piensa crítica y reflexivamente.</p>

Métodos de conservación y transformación de la leche, comportamiento de la leche ante el frío y el calor

SECUENCIA DIDACTICA	NO. DE SESION Y TEMA A TRATAR	ACTIVIDADES A REALIZAR	MATERIALES NECESARIOS	OBSERVACIONES
1.- comportamiento de la leche sometida a la acción del frío y congelación.	1.- Leche a la salida de la mama.	Consulta bibliográfica, exposiciones	Textos, Internet	Se ejemplificara en el laboratorio dicho comportamiento.
	2.- Comportamiento de los componentes de la leche.	Realiza actividad en el laboratorio	Bibliografía, material y equipo de laboratorio	Cumplimiento de las normas de trabajo.
	3.- Refrigeración propiamente dicha			
	4.- Congelación de la leche.			
2.- Comportamiento de los microorganismos de la leche. La flora psicofila.	5.- Principales gérmenes psicofilos de la leche.	Consulta bibliográfica	Textos, internet	Encargar consultas
	6.- Crecimiento de las bacterias psicofilas en la leche cruda.	Consulta bibliográfica	Textos, Internet	Encargar consultas
3.- Comportamiento de la leche sometida a calentamiento.	7.- Acción del calentamiento sobre las proteínas.			
	8.- Acción sobre las caseínas.			
	9.- Acción sobre la materia grasa.			
	10.- acción del calentamiento sobre la lactosa			

PLANEACIÓN DIDÁCTICA POR COMPETENCIAS

NOMBRE DE LA INSTITUCIÓN: FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICAS

NOMBRE DE LA CARRERA O NIVEL DE ESTUDIOS: LICENCIATURA

NOMBRE DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE: PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS II

COMPETENCIA ESPECÍFICA	REQUISITOS	SITUACIÓN DIDÁCTICA	PRODUCTOS	CRITERIOS DE CALIDAD
<p>Competencia número 3.</p> <p>Realiza las operaciones de elaboración de productos lácteos fermentados, quesos y mantequillas</p>	<p>Cognitivos: aplicación de las bases bioquímicas y fisicoquímicas en la transformación de derivados de la leche.</p>	<p>Interpreta la documentación técnica referente a la elaboración de leches fermentadas, quesos, mantequillas y similares, las especificaciones técnicas de los distintos productos y los manuales de procedimiento y calidad.</p> <p>Asocia procedimientos de elaboración de fermentados lácteos, mantequería y quesería, con el equipo necesario y describe la secuencia de operaciones de cada uno de ellos.</p>	1.- exposiciones	Material de apoyo atractivo y congruente Uso de lenguaje técnico
	<p>Procedimentales: Aplica los procesos diversificados en la fabricación de algunos productos lácteos</p>		2.- Reporte de practicas	Presentación, letra clara y limpieza Orden y desarrollo de la solución
	<p>Actitudinales: Respeta normas, trabajo en equipo.</p>		3.- ejercicios resueltos	Conclusión clara y precisa Asistencia, contenido completo de acuerdo a formato, ortografía, conclusiones y referencias bibliográficas
<p>Número de sesiones que se le dedicarán. 27</p>				

DOSIFICACION DE LA COMPETENCIA

(Número, nombre o definición de la competencia)

SECUENCIA DIDACTICA	NO. DE SESION Y TEMA A TRATAR	ACTIVIDADES A REALIZAR	MATERIALES NECESARIOS	OBSERVACIONES
<p>1.- Principios fundamentales de la tecnología quesera.</p> <p>2.- Coagulación, desuerado y salado.</p> <p>3.- Tratamiento térmico de la leche para su industrialización.</p> <p>4.- Cultivos lácticos</p>	<p>1.- Principios fundamentales de la quesería</p> <p>2- 3 Coagulación o cuajado de la leche. Coagulación láctica o ácida de la leche.</p> <p>4.- Coagulación enzimática.</p> <p>5.- Coagulación enzimática.</p> <p>6- 9.- Desuerado del coagulo: ácido, enzimático y mixto</p> <p>10.- Salado y desuerado.</p> <p>11.- Pasteurización de la leche de quesería, objetivos y condiciones.</p> <p>12.- Los fermentos en quesería.</p> <p>13.- Fermentos lácticos.</p>	<p>El facilitador presentará un video con enfoque secuencial, que permitirá que los alumnos se adentren en los procesos de manejo y transformación de la leche</p>		

<p>5.- Procesos generales para elaborar productos lácteos</p>	<p>14.- Clasificación de los principales tipos de quesos.</p> <p>15.- Acondicionamiento, estandarización y pasteurización de la leche.</p> <p>16.- Pasos generales en la elaboración de quesos con leche pasteurizada</p>			
<p>7.- Procesos particulares en la elaboración de queso.</p>	<p>17-20.- Prueba de hebra, formación de correas o cinta o tiras, formación de bolas o madejas, Cheddarización.</p>			
<p>8.- Elaboración de algunos productos lácteos.</p>	<p>20-25.- Queso latinoamericano, Panela, Cheddar, Asadero-Oaxaca.</p> <p>26.- Elaboración de yogurt.</p> <p>27.- Elaboración de helados</p>			

NMX-F-010-1982. Elaboración de mantequilla de leche.
NMX-F-050-1971. Calidad para leche condensada azucarada. Determinación de grasa butírica en quesos arada.
NMX-F-051-S-1980. Leche evaporada.
NMX-F-111-1984. Determinación de sólidos totales en quesos.
NMX-F-148-S-1982. Determinación del índice de refracción.
NMX-F-206-1986. Determinación de acidez expresada como ácido láctico en leche en polvo.
NMX-F-209-1985. Queso tipo Chihuahua.
NMX-F-222-1975. Determinación de rancidez en aceites y grasas vegetales o animales.
NMX-F-253-1977. Cuenta de bacterias mesofílicas aerobias.
NMX-F-255-1978. Método de conteo de hongos y levaduras en Alimentos.
NMX-F-304-1977. Método general de investigación de Salmonella en alimentos.

NMX-F-308-1992. Cuenta de organismos coliformes fecales.
NMX-F-310-1978. Determinación de cuenta de Estafilococo aureo, coagulasa positiva en alimentos.
NMX-F-312-1978. Determinación de azúcares reductores directos y totales en alimentos.
NMX-F-317-S-1978. Determinación de pH en alimentos.
NMX-F-368-1983. Fosfatasa residual en leche fluida.
NMX-F-387-1982. Determinación de grasa butírica por el método de Gerber.
NMX-F-424-S-1982. Determinación de la densidad en leche fluida.
NMX-F-426-1982. Determinación de sólidos totales en leche fluida.
NMX-F-443-1983. Determinación del punto de congelación.

- NMX-F-444-1983. Yogurt o leche búlgara.
- NMX-F-471-1985. Queso Tipo Chester.
- NMX-F-509-1988. Determinación de lactosa.
- NMX-F-510-1988. Determinación de sólidos totales en leche reconstituida.
- NMX-F-511-1988. Determinación de acidez en leche reconstituida.
- NMX-F-513-1988. Determinación de proteínas en leche reconstituida método de kjeldahl-gunning.
- NMX-F-700-COFOCALEC-2004. Determinación de la estabilidad coloidal por la prueba de alcohol.
- NMX-F-719-COFOCALEC-2008. Determinación de inhibidores bacterianos en la leche. Métodos de prueba rápidos.
- NOM-026-STPS-1998. Colores y señales de seguridad e higiene, e identificación de riesgos por fluidos conducidos en tuberías.
- NOM-035-SSA1-1993, Quesos de suero.
Especificaciones sanitarias.
- NOM-036-SSA1-1993. Helados de crema, de leche o grasa vegetal, sorbetes y bases o mezclas para helados. Especificaciones sanitarias.
- NOM-116-SSA1-1994. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico. Método por arena o gasa.
- NOM-091-SSA1-1994. Leche pasteurizada de vaca. Disposiciones y especificaciones sanitarias.
- NOM-092-SSA1-1994. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
- NOM-110-SSA1-1994. Bienes Preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico.
- NOM-111-SSA1-1994. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.
- NOM-113-SSA1-1994. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
- NOM-114-SSA1-1994. Método para la determinación de *salmonella* en alimentos.
- NOM-115-SSA1-1994. Método para la determinación de *Staphylococcus aureus* en alimentos.
- NOM-121-SSA1-1994. Quesos: frescos, madurados y procesados. Especificaciones sanitarias.
- NOM-143-SSA1-1995. Método de prueba microbiológico para alimentos. Determinación de *Listeria monocytogenes*.
- NOM-155-SCFI-2003. Leches, fórmula láctea y producto lácteo combinado. Denominación, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.
- NOM-185-SSA1-2002. Mantequilla, cremas, producto lácteo condensado azucarado, productos lácteos fermentados y acidificados, dulces a base de leche. Especificaciones sanitarias.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.