

# PROGRAMA ACADÉMICO

## Curso de Yogur y Leches Fermentadas

### Unidad formativa 1.

#### INTRODUCCIÓN. CONCEPTOS GENERALES.

- 1.- Definiciones.
- 2.- Tipología de las leches fermentadas.  
Clasificación:
  - L. fermentadas por levaduras
  - L. fermentadas por B. lácticas: mesófilas, termófilas y probióticas.
  - L. fermentadas por B. lácticas y mohos.
- 3.- El yogur. Definición de yogur:
  - Características esenciales de la leche para yogur. Selección.
  - Operaciones previas de la leche: higienización, semi y desnatado, pasterización, homogenización
- 4.- Cultivos iniciadores para el yogur: tipos y cepas
- 5.- Tipología de los yogures:
  - Firme, Batido, Líquido y Over-night
- 6.- Microbiología y bioquímica del yogur
- 7.- Características físicas y sensoriales del yogur
- 8.- Problemática del yogur

### Unidad formativa 2..

#### ELABORACION DE YOGUR. TECNOLOGÍA

- 1.- Fabricación del yogur: Tecnologías
- 2.- Formulaciones e ingredientes:
  - Mezclas de azúcares, frutas y aromas
  - Sustancias edulcorantes, estabilizadores, conservadores, gelificantes y mixs
- 3.- Formulaciones de las mezclas para la elaboración: peso y dosificaciones de ingredientes.
- 4.- Tecnologías de elaboración: procesos:
  - Yogur firme, yogur batido y over-night, yogur líquido o bebible
  - Yogures especiales: semi y desnatados, sin lactosa, bicapa, multicapa, con trozos de frutas, azucarados y edulcorados, Skyr....
  - Yogur congelado y yogur concentrado
- 5.- Tecnologías de yogures artesanales: vaca, oveja, cabra y mezclas
- 6.- Tecnologías de yogures industriales: Danone, Nestlé, Yoplait,...

### Unidad formativa 3.

#### OTRAS TECNOLOGÍAS DE ELABORACIÓN.

- 1.- Otras tecnologías de yogur:
  - Yogures de leches extendidas y en polvo
  - Yogur pasterizado después de la fermentación.
- 2.- Otras leches fermentadas:
  - Tradicionales: Kefir, Koumiss y Laban
  - Probióticas: L- casei, Bífidos, Yakult, ABC, Leches acidófilas, Bifigurt, Bioagarde, Evolus con péptidos bioactivos,....
  - Prebióticas: con fibra
  - Simbióticas: Simbiotic Drink
- 3.- Leches fermentadas imitadas: yogures vegetales de soja, de almendra,....

### Unidad formativa 4.

#### ELABORACION DE YOGURES ESPECIALES Y LECHE FERMENTADAS. CONTROL CALIDAD

- 1.- Elaboración de yogures con leches en polvo
- 2.- Elaboración de yogur pasterizado después de la fermentación
- 3.- Elaboración de leches fermentadas tradicionales: kéfir, koumiss y Laban
- 4.- Control de Calidad de los yogures y leches fermentadas:
  - Prácticas de laboratorio: Medida de ph, acidez y viscosidad
  - Medida de la sinéresis y postacidificación
  - Test de actividad de los cultivos de yogur
  - Recuento de bacterias viables: ST + LB en yogur
  - Análisis sensorial del yogur y leches fermentadas: catas