eBo gestión
BONIFICA TU FORMACIÓN
> pulsa aquí <
Total o parcialmente con el consiguiente ahorro para tu empresa
Fundación Tripartita

eilza Escuela Interprofesional Láctea

ESCUELA INTERPROFESIONAL LÁCTEA

PROGRAMA SUPERIOR EN
INDUSTRIAS LÁCTEAS Y TECNOLOGÍA QUESERA

Ciclo 1: Industrias Lácteas

MÓDULO 2:

FUNDAMENTOS FÍSICO-QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS DE LA LECHE

MODALIDAD ONLINE (8h)

Ana Gallardo Marcos
Técnico de Control de Calidad. Lácteas Castellano Leonesas, S.A

FECHAS: 23-24 y 28-29 de Noviembre de 2022

HORARIO: 16:30 - 18:30 h (2 horas/día)

OBJETIVOS: Aportar al alumnos los conocimientos necesarios sobre:

- los componentes y las características físico-químicas de la leche
- la microbiología de la leche y los factores que condicionan el crecimiento de los microorganismos
- las principales fuentes de contaminación de la leche
- cómo todos estos factores inciden en la calidad de la leche y condicionan la elaboración de productos lácteos"

CONTENIDO:

1. Fundamentos físico-químicos
   1. 1. Composición y características de la leche
      1.1.1 Definiciones y propiedades
      1.1.2. Componentes de la leche
      1.1.3. Función de los elementos de la leche en la fabricación del queso
      1.1.4.Características físico-químicas de la leche
2. Fundamentos microbiológicos
   2.1. Microbiología de la leche
      2.1.1. Microorganismos presentes en la leche cruda
      2.1.2. Factores que condicionan el crecimiento de los microorganismos
      2.1.3. Contaminación de la leche
   2.2. Calidad de la leche

DIRIGIDO A

- Cualquier persona interesada en ampliar conocimientos sobre las características físico-químicas y microbiológicas de la leche y su relevancia para la elaboración de productos lácteos.
- Personas que desarrollan su actividad profesional en el sector lácteo: autónomos o por cuenta ajena.
- Aquellas personas que quieran emprender e iniciar su actividad profesional en el sector.