



## 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)**

**FECHAS:** 6, 7, 11 y 12 de Septiembre de 2023

**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.