



ESCUELA INTERPROFESIONAL LÁCTEA

PROGRAMA SUPERIOR EN INDUSTRIAS LÁCTEAS Y TECNOLOGÍA QUESERA Ciclo 2: Tecnología Quesera

MÓDULO 9: FERMENTACIÓN Y CULTIVOS

MODALIDAD ONLINE (6h)

FECHAS: 16 y 17 de Octubre de 2023

HORARIO: 16:30 - 19:30 h (3 horas/día)

OBJETIVOS: Aportar a los alumnos los conocimientos esenciales sobre los mecanismo de la fermentación, los factores que inciden en el proceso y sus efectos en la maduración de los quesos. Conocer los tipos de cultivos utilizados (acidificantes y de afinado) y las formas de aplicación.

CONTENIDO:

1. Conceptos fundamentales de la fermentación láctica
2. Cultivos
 - 2.1 Tipos de cultivos y modos de aplicación (fermento madre y directos a cuba)
 - 2.2 Medios de cultivo
 - 2.3 Factores que inciden en la fermentación (bacteriófagos, inhibidores, etc.)
3. Fermentaciones problemáticas e indeseables en la tecnología quesera (hinchazón precoz, hinchazón tardía, psicotrofos, etc.)

DIRIGIDO A:

- 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.