

ESCUELA INTERNACIONAL DE INDUSTRIAS LÁCTEAS

TECNOLOGÍA DE LOS YOGURES Y LECHEs FERMENTADAS

Miguel Ángel Ramírez Ortiz.

Consultor y asesor experto en el sector lácteo.

Integrante del Consejo Asesor de Formación de EILZA.

Carmen Pérez Ramos.

Docente de la Escuela Internacional de Industrias Lácteas.

Ingeniero Agrícola por la Universidad de Valladolid.

MODALIDAD: Mixta 60% Presencial + 40% online

FECHAS: 19 de Febrero al 6 de Marzo de 2024

HORARIO: ver planning

DURACIÓN: 40 horas

LOCALIZACIÓN: EILZA - Escuela Internacional de Industrias Lácteas. Zamora

PRECIO (IVA incluido): Patronos: 450 € | No Patronos: 500 €

**El curso es subvencionable a través de la FUNDAE.*

DIRIGIDO A: Profesionales de la industria láctea, y a todas aquellas personas interesadas en adquirir conocimientos relacionados con los yogures y leches fermentadas.

OBJETIVOS GENERALES



- Conocer las características físico-químicas y microbiológicas de los yogures y leches fermentadas y analizar los procedimientos de elaboración relacionando las operaciones necesarias, los productos de entrada y salida y los medios empleados.
- Efectuar operaciones de preparación, multiplicación y mantenimiento de los cultivos, su inoculación y el control de la fermentación, consiguiendo la calidad e higiene requeridas.
- Analizar y sistematizar las técnicas de toma de muestras y análisis físico-químicos y organolépticos para la verificación de la calidad y parámetros establecidos en leches fermentadas y yogures.
- Proporcionar información actualizada sobre la legislación aplicable, el etiquetado y las tendencias de mercado para la adecuada comercialización y venta de estos productos.

CONTENIDO

- Fundamentos del Yogur y las Leches Fermentadas (4h – Online)
 - Definición. Características Físicas y Sensoriales. Tipología
 - Microbiología y Bioquímica. Cultivos Iniciadores
- Tecnologías de Elaboración (20h – Presencial)
 - Tecnologías de Elaboración de Yogur
 - Prácticas (Por la tarde en el Obrador)
 - Tecnología de Otras Elaboraciones de Yogur
 - Tecnología de Otras Leches Fermentadas
 - Prácticas (Por la tarde en el Obrador)
- Producto Final (6h – Online)
 - Control de Calidad
 - Defectos y Causas
- Comercialización y Venta
 - Análisis Sensorial del Yogur y Leches Fermentadas (Catas) (4h Presencial)
 - Etiquetado, Legislación y Consumo (3h Online)
 - Tendencias de Mercado (3h Online)

PLANNING

Curso	Tipo	Horas	Horario	Profesor	FEBRERO				
					L	M	X	J	V
					19	20	21	22	23
Tecnología de los Yogures y leches fermentadas	Online	4	16:00 - 18:00 h	Carmen Pérez Ramos					
Tecnología de los Yogures y leches fermentadas	Online	3	16:00 - 19:00 h	Carmen Pérez Ramos					
					26	27	28	29	1
Tecnología de los Yogures y leches fermentadas	Presencial	24	10:00 - 14:00 h + 15:30 - 19:30 h	Carmen Pérez Ramos Miguel Ángel Ramírez Ortiz					
Curso	Tipo	Horas	Horario	Profesor	MARZO				
					L	M	X	J	V
					4	5	6	7	8
Tecnología de los Yogures y leches fermentadas	Online	9	16:00 - 19:00 h	Miguel Ángel Ramírez Ortiz					

 Clase Online
 Clase Presencial