

**BONIFICA  
TU FORMACIÓN**

Total o parcialmente con el  
consiguiente ahorro para  
tu empresa

Fundación Tripartita

PARA LA FORMACIÓN DE EL EMPLEO



## ESCUELA INTERNACIONAL DE INDUSTRIAS LÁCTEAS

### CURSO DE MAESTRO QUESERO

Ciclo 1: Industrias Lácteas

MÓDULO 2:

## FUNDAMENTOS FÍSICO-QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS DE LA LECHE

**MODALIDAD ONLINE (8h)**

**FECHAS:** 15, 16, 17 y 18 de Abril 2024

**HORARIO:** 16:30-18:30 h

**PRECIO (IVA incluido): Patronos: 118 € | No Patronos: 130€**

**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.