

CURSO DE PROCESOS Y PRODUCTOS EN INDUSTRIA LÁCTEA

PRESENTACIÓN

Pocas veces un único ingrediente permite elaborar tantos y tan distintos productos alimentarios como ocurre en el caso de la leche. Esto se debe a su particular composición química y a las características de las fracciones que la integran.

Curso dirigido a

- Profesionales del sector HORECA
- Estudiantes de módulos profesionales
- Personas con interés en temas alimentarios.
- Técnicos de Industrias Alimentarias.
- Estudiantes de Ciencia y Tecnología de Alimentos o carreras afines.

Duración del curso

- 10 horas.

OBJETIVOS

- Obtener una visión global de la industria láctea, tanto de los productos obtenidos de la propia leche como de sus derivados.
- Conocer su origen, su composición y los procesos industriales necesarios para conseguirlos.

MODALIDADES

Ref.	Horas	Características
PL-01	10	Curso teórico

TEMARIO

1. LA LECHE EN ORIGEN
 - Composición y características químicas
 - Ordeño, Enfriamiento, Recogida, Transporte

2. LA LECHE EN FABRICA
 - Recepción, Enfriamiento y Almacenamiento de la leche cruda
 - Control de Calidad
 - Clarificación, Termización, Almacenamiento

3. PROCESOS
 - Desnatado y producción de distintos tipos de leche
 - Normalización
 - Pasterización
 - Homogenización
 - Esterilización en envase
 - Esterilización UHT
 - Envasado aséptico
 - Otros sistemas de envasado
 - Procesos de membranas y de intercambio iónico

4. OTROS PRODUCTOS LÁCTEOS
 - Productos lácteos acidificados (yogures y similares)
 - Quesos y similares (incluido análogos)
 - Batidos
 - Helados
 - Mantequillas y similares (incluido análogos)
 - Natas (incluido análogos)
 - Postres
 - Leches concentradas
 - Leche en polvo
5. SUBPRODUCTOS
 - Suero
 - Suero ácido
6. FRACCIONAMIENTO Y APROVECHAMIENTOS
 - Grasa : Sistemas y productos
 - Leche : Sistemas y productos
 - Suero : Sistemas y productos
7. PRODUCTOS ESPECIALES PARA LA FABRICACIÓN DE:
 - Chocolate
 - Panadería y afines
 - Yogur
 - Queso
 - Helado
 - Productos Cárnicos
 - Precocinados
 - Salsas y Sopas
8. ALIMENTOS ESPECIALES
 - Enriquecidos en calcio
 - Infantiles
 - 3ª edad
 - Deportistas

IDIOMA

Las presentaciones están preparadas en español. La charla podrá ser en español o en catalán.

PRECIO

Ref.	Horas	Características	Precio
PL-01	10	Curso teórico	Consultar

El precio del curso dependerá de las condiciones del mismo:

- Número de participantes
- Lugar de realización

CONTACTO

AULA BDN
 Rosa Martín (aula@aulabdn.com)
 Tel. 93-3003418