

## INAD033PO MICROBIOLOGÍA DE LOS LÁCTEOS



9 Avd/ Galaroza 12A, Of.20 21006 Huelva ☎ 959 830 780 / 640 798 742 ✉ info@inafe.es 🌐 inafe.es  **INAFE**

**180,00 € - 250,00 €**

Este Curso INAD033PO MICROBIOLOGÍA DE LOS LÁCTEOS le ofrece una formación especializada en la materia dentro de la Familia Profesional de Industrias alimentarias. Con este CURSO INAD033PO MICROBIOLOGÍA DE LOS LÁCTEOS el alumno será capaz de desenvolverse dentro del Sector y aplicar los principios de la microbiología a la industria láctea en sus aspectos higiénico, sanitario y tecnológico.

**Categorías:** [Certificados de Profesionalidad](#), [Certificados de Profesionalidad Online](#), [Industrias Alimentarias](#) |

### INFORMACIÓN

**Duración** [55 h](#)  
**Modalidad** [Online](#)

<b>Docencia</b>	TUTOR PERSONAL
<b>Prácticas</b>	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS
<b>Método de pago</b>	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
<b>Centro de empleo</b>	AGENCIA DE COLOCACIÓN
<b>Formación acreditada</b>	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE
<b>Precio</b>	Particular, Empresa

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTOS GENERALES DE LA MICROBIOLOGÍA.

1. La Microbiología:
2. - El hombre y los microbios.
3. - Historia de la microbiología.
4. - Microbiología láctea.
5. - Formas microbianas en la leche.
6. Las bacterias:
7. - Estructuras de las bacterias.
8. - Dimensiones y formas de las bacterias.
9. - Multiplicación de las bacterias.
10. - Resistencia y Sensibilidad. Elementos nutritivos suficientes en cantidad y calidad adecuada a cada especie. Condiciones físicas y químicas ambientales adecuadas. (Temperatura. pH. Oxígeno. Sal. Otros factores)
11. - Bacteriostáticos y bactericidas.
12. - Producción de toxinas y fermentos. Proteínas. Grasas.
13. Hongos. Protozoos. Virus.
14. - Hongos.
15. - Estructura y multiplicación de los hongos.
16. - Resistencia y sensibilidad de los hongos.
17. - Necesidades de los hongos.
18. - Control de los hongos.
19. - Sustancias antifúngicas.

20. - Sustancias fúngicas.
21. - Los protozoos.
22. - Los virus

## **UNIDAD DIDÁCTICA 2. LA LECHE, UN ALIMENTO SENSIBLE.**

1. La leche y los microbios: La leche, buen alimento para los microbios.
2. - Origen de los microbios en la leche. Animal productor. Ordeño. Filtros de leche. Depósitos de enfriamiento. Recogida y transporte. Almacenamiento previo al proceso.
3. - Contaminaciones de leche durante el procesado.
4. - Calidad bacteriológica de la leche.
5. - Alteraciones de la leche por causas microbianas.
6. Neutralización de los microbios y conservación de la leche.
7. - Neutralización de microbios de la leche.
8. - Conservación por el frío.
9. - Conservación por congelación.

