



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

UF1284 Yogures, Leches Fermentadas y Pastas Untables

Modalidad de realización del curso: [A distancia](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

OBJETIVOS

En el ámbito del mundo de las industrias alimentarias es necesario conocer la elaboración de leches de consumo y productos lácteos. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para conocer los yogures, leches fermentadas y pastas untables.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INSTALACIONES PARA LA ELABORACIÓN DE LECHES FERMENTADAS, YOGURES Y PASTAS DE UNTAR

1. Composición y distribución del espacio
2. Servicios auxiliares necesarios
3. Espacios diferenciados
4. Salas blancas
5. Salas con presión positiva
6. Líneas ultra limpias

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONTROLES MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-

QUÍMICOS Y DE CALIDAD EN YOGURES, LECHE FERMENTADA Y POSTRES DE UNTAR

1. Toma de muestras de producto intermedio y acabado
2. Focos de infección. Condiciones favorables y adversas
3. Alteraciones no deseadas por microorganismos
4. Tipos de degradación
5. Flora fúngica y bacteriana
6. Vías de contaminación
7. Alteraciones no deseadas por procesos físico-químicos
8. Análisis rutinario físico-químico del proceso
9. Control de equipos y procesos
10. Equipos y métodos rápidos de control
11. Acciones prohibidas
12. Control de cuerpos extraños

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EQUIPOS ESPECÍFICOS EN LA ELABORACIÓN DE LAS LECHE FERMENTADA, YOGURES Y PASTAS DE UNTAR

1. Instalaciones de fermentación
2. Inyección de fermentos
3. Instalaciones para realizar el frenado de la fermentación
4. Separadoras centrífugas
5. Mezcladores
6. Evaporadores
7. Equipos de separación de membranas
8. Automatización del proceso
9. Mantenimiento de primer nivel en los equipos de mantequería

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ELABORACIÓN DE LECHE FERMENTADA, YOGURES Y PASTAS DE UNTAR

1. Buenas prácticas de higiene, manipulación y seguridad

2. Leches fermentadas
3. Yogur
4. Pastas de untar
5. Nuevos productos



C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es