

YOGURES, LECHE FERMENTADAS Y PASTAS UNTABLES

Código: 6716

➤ **Modalidad:** Distancia

➤ **Duración:** 60 horas

➤ **Objetivos:**

Describir las características físico-químicas y microbiológicas de los yogures, leches fermentadas y pastas de untar. Analizar los procedimientos de elaboración de los yogures, leches fermentadas y pastas de untar, 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. Identificar los requerimientos y realizar operaciones de preparación y mantenimiento de primer nivel de los equipos de elaboración de leches fermentadas, yogures y pastas de untar. 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, yogures y pastas de untar.

➤ **Contenidos:**

Instalaciones para la elaboración de leches fermentadas, yogures y pastas de untar

Introducción

Composición y distribución del espacio

Servicios auxiliares necesarios

Espacios diferenciados

Salas blancas

Salas con presión positiva

Líneas ultra limpias

Resumen

Controles microbiológicos, físico-químicos y de calidad en yogures, leches fermentadas y pastas de untar

Introducción

Toma de muestras de producto intermedio y acabado

Focos de infección. Condiciones favorables y adversas

Alteraciones no deseadas por microorganismos

Tipos de degradación

Flora fúngica y bacteriana

Vías de contaminación

Alteraciones no deseadas por procesos fisicoquímicos

Análisis rutinario físico-químico del proceso

Control de equipos y procesos

Equipos y métodos rápidos de control

Acciones prohibidas

Control de cuerpos extraños

PROGRAMA FORMATIVO

Equipos específicos en la elaboración de las leches fermentadas, yogures y pastas de untar

Introducción

Instalaciones de fermentación

Inyección de fermentos

Instalaciones para realizar el frenado de la fermentación

Separadoras centrífugas

Mezcladores

Evaporadores

Equipos de separación de membranas

Automatización del proceso

Mantenimiento de primer nivel en los equipos de mantequería

Resumen

Elaboración de leches fermentadas, yogures y pastas de untar

Introducción

Buenas prácticas de higiene, manipulación y seguridad

Leches fermentadas

Yogurt

Pastas de untar

Nuevos productos

Resumen