

TECNOLOXÍA DE PRODUTOS LÁCTEOS

Controlar as operacións de elaboración de queixos, iogures e leites fermentadas



CURSO EN TECNOLOXÍA DE PRODUTOS LÁCTEOS



5 abril – 14 xuño



60 horas



9 a 15 horas



Presencial

Para poder dar resposta ao amplo e diverso mercado de produtos lácteos, as industrias esfórzanse en poder integrar toda a cadea de produción avaliando a calidade da materia prima, a súa conservación e transporte, os procesos de industrialización e mesmo a calidade dos produtos finais.

Neste contexto, o obxectivo xeral deste curso é promover o coñecemento sobre a calidade do leite, a súa estrutura e a súa composición coma base fundamental na transformación desta en produtos lácteos, así como as diferentes tecnoloxías e procesos que se aplicarán durante a súa transformación.

Así, o presente curso servirá para analizar os procedementos de elaboración, relacionando as operacións necesarias, os produtos de entrada e saída e os medios empregados.

O programa impártese de xeito práctico, completando os conceptos explicados con exemplos reais e cun formato de seminario participativo pensado para a intervención do alumnado.

Para asegurar unha dinámica formativa axeitada, o aforo do curso limitouse a un máximo de 25 participantes.

O prazo de matrícula finaliza o 29 de marzo.

PROGRAMA

Módulo 1. Introducción ás tecnoloxías alimentarias



5, 12, 19 e 26 de abril

Composición e estrutura do leite



9 – 15 horas

Elaboración de produtos UHT



Ed. FEUGA. Santiago

Limpeza e desinfección

Concentración e evaporación do leite

Aditivos SR

Módulo 2. Tecnoloxía e elaboración de queixos



3, 10, e 24 de maio

Cultivos iniciadores empregados en queixería



9 – 15 horas

Estandarización, homoxeneización e tratamento

Coagulación do leite. Lexislación aplicable e maquinaria



Ed. FEUGA. Santiago

Desorado do coágulo: práctica e maquinaria

Salgado, maduración e envasado

Módulo 3. Tecnoloxía e elaboración de iogur e leites fermentados



31 de maio, 7 e 14 de xuño

Elaboración de iogur. Tecnoloxías



9 – 15 horas

Outras tecnoloxías de elaboración. Leites fermentados imitados

Elaboración de iogures especiais e leites fermentados



Ed. FEUGA. Santiago

Control de calidade

FORMADOR



Alfonso Pérez Quintáns

Director en FoodTec. R&D&I Consulting, docente e mentor especialista en produción láctea.



INFORMACIÓN

Programa gratuíto financiado pola Consellería de Promoción do Emprego e Igualdade da Xunta de Galicia.

<https://www.clusteralimentariodegalicia.org/formacion>

unitec@clusaga.org

981 556 062

➔ FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN



Financiado por
la Unión Europea
NextGenerationEU



XUNTA
DE GALICIA



clúster alimentario de galicia