



# CUALIFICA2

Escuela Superior de Cualificaciones Profesionales S.A.U



## CURSOS ONLINE GRATUITOS 2020

Formación 100% Subvencionada



Sector: INDUSTRIAS DE ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS

# Curso Gratuito de Microbiología de los Lácteos

MÁS INFORMACIÓN EN: [www.cualifica2.es](http://www.cualifica2.es)  
(+34) 958 050 208



Curso Gratuito de Microbiología de los Lácteos

## Curso Gratuito de Microbiología de los Lácteos



**DURACIÓN:**  
55 horas



**MODALIDAD:**  
Online



**PRECIO:**  
Gratis



**TITULACIÓN:**  
Oficial

**SECTOR:**

INDUSTRIAS DE ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS



Especialízate como profesional en tu sector



**100% gratuita**

Formación 100% gratuita prioritariamente para empleados y autónomos



**Avalada por el SEPE**

Titulación avalada por el Ministerio de Trabajo y por el Servicio Público de Empleo Estatal (SEPE).



**No consume créditos formativos**

No tienes la necesidad de informar a tu empresa ya que no consume créditos formativos.



**180 horas de formación**

Puedes realizar hasta 180 horas de formación con un máximo de 3 cursos o un curso cuyas horas superen las 180 establecidas en convocatoria.

## DESCRIPCIÓN

Según la OMS cada año enferman en el mundo unas 600 millones de personas, es decir 1 de cada 10 habitantes, por ingerir alimentos nocivos para la salud. Este hecho ha provocado un aumento de la busca de profesionales que establezcan pautas para los alimentos ¡Conviértete en un experto en esta área mediante el Curso Gratuito de Microbiología de los Lácteos!

## Curso Gratuito de Microbiología de los Lácteos

### OBJETIVOS

- Comprender el proceso de almacenado de la leche.
- Diferenciar las distintas clases de conservación de la leche, tanto por frío como por congelación.
- Reconocer la calidad bacteriológica de la leche.
- Conocer las alteraciones de la leche por sus causas microbianas.
- Aprender los diferentes procesos de neutralización de microbios de la leche

### PARA QUE TE PREPARA

El Curso Gratuito de Microbiología de los Lácteos te preparará para distinguir los distintos microorganismos que habitan en los lácteos. Además conocerás los sistemas preventivos que intervienen en las diferentes etapas del proceso industrial de los lácteos de llevar a cabo procesos de neutralización de los microbios y conservación de la leche.

### SALIDAS LABORALES

Los alumnos que finalicen el Curso Gratuito de Microbiología de los Lácteos, conseguirán llevar a cabo su labor ocupando puestos Profesionales en la Industria Alimentaria, Experto/a en Microbiología de los Lácteos, Experto/a en Inocuidad de los Alimentos, etc. trabajar en diversos sectores como el industrial, la investigación, producción...

### TITULACIÓN

Titulación de INAD033PO MICROBIOLOGÍA DE LOS LÁCTEOS (SECTOR: INDUSTRIAS DE ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS) con 55 horas expedida por la Administración Pública

EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

**NOMBRE DEL ALUMNO/A**  
con D.N.I. XX.XXX.XXX-E ha superado los estudios correspondientes de

**NOMBRE DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA**

celebrado en Granada del XX/XX/20XX al XX/XX/20XX, con una duración de X horas, realizadas en modalidad Teleformación. Organizado por NOMBRE DEL CENTRO, entidad agrupada con número de Expediente FXXXXXXA, perteneciente al plan de formación de Acciones realizadas en el marco de la Resolución de 18 de enero de 2019, del Servicio Público de Empleo Estatal por la que se aprueba la convocatoria del año 2019 para la concesión de subvenciones públicas para la ejecución de planes de formación de ámbito estatal dirigido prioritariamente a las personas ocupadas.

Con una calificación de CALIFICACIÓN

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en Granada, a X de MES de 20XX

La dirección General E/El interesado/a

NOMBRE DEL DIRECTOR Sello NOMBRE DEL ALUMN/A

  

## TEMARIO

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

#### 1.La Microbiología:

- 1.- El hombre y los microbios.
- 2.- Historia de la microbiología.
- 3.- Microbiología láctea.
- 4.- Formas microbianas en la leche.

#### 2.Las bacterias:

- 1.- Estructuras de las bacterias.
- 2.- Dimensiones y formas de las bacterias.
- 3.- Multiplicación de las bacterias.
- 4.- Resistencia y Sensibilidad. Elementos nutritivos suficientes en cantidad y calidad adecuada a cada especie. Condiciones adecuadas. (Temperatura. pH. Oxígeno. Sal. Otros factores)
- 5.- Bacteriostáticos y bactericidas.
- 6.- Producción de toxinas y fermentos. Proteínas. Grasas.

#### 3.Hongos. Protozoos. Virus.

- 1.- Hongos.
- 2.- Estructura y multiplicación de los hongos.
- 3.- Resistencia y sensibilidad de los hongos.
- 4.- Necesidades de los hongos.
- 5.- Control de los hongos.
- 6.- Sustancias antifúngicas.
- 7.- Sustancias fúngicas.
- 8.- Los protozoos.
- 9.- Los virus

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

#### 1.La leche y los microbios: La leche, buen alimento para los microbios.

- 1.- Origen de los microbios en la leche. Animal productor. Ordeño. Filtros de leche. Depósitos de enfriamiento. Recogida y previo al proceso.
- 2.- Contaminaciones de leche durante el procesado.
- 3.- Calidad bacteriológica de la leche.
- 4.- Alteraciones de la leche por causas microbianas.

#### 2.Neutralización de los microbios y conservación de la leche.

- 1.- Neutralización de microbios de la leche.
- 2.- Conservación por el frío.
- 3.- Conservación por congelación.

## Curso Gratuito de Microbiología de los Lácteos

### REQUISITOS DE ACCESO

Para la realización del Curso SEPE INAD033PO MICROBIOLOGÍA DE LOS LÁCTEOS (SECTOR: INDUSTRIAS DE ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS) el requisito principal es ser Trabajador del Sector Industrias de alimentación y bebidas.

### METODOLOGÍA

Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutoría y un e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios. La metodología a seguir es ir avanzando a lo largo del itinerario de aprendizaje con una serie de temas y ejercicios. Para su evaluación, el alumno/a deberá completar todos los ejercicios propuestos en el curso. La tutoría del alumno/a por correo una vez se haya comprobado que ha completado el itinerario de aprendizaje satisfactoriamente.

### FICHA MATRICULACIÓN

Para poder formalizar la solicitud de inscripción en este curso debe completar sus datos de registro. Para ello rellene y envíenos su solicitud de participación en pdf que le presentamos continuación:

Solicitud de Participación