CURSO EN TECNOLOGÍA DE LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS

MÓDULO 1

LA LECHE Y PROCEDIMIENTOS DE CONSERVACIÓN

Del 21 al 25 de marzo de 2022

De lunes a viernes de 09:00h-17:30h (20h 20min. clases teóricas + 13h 50min prácticas)

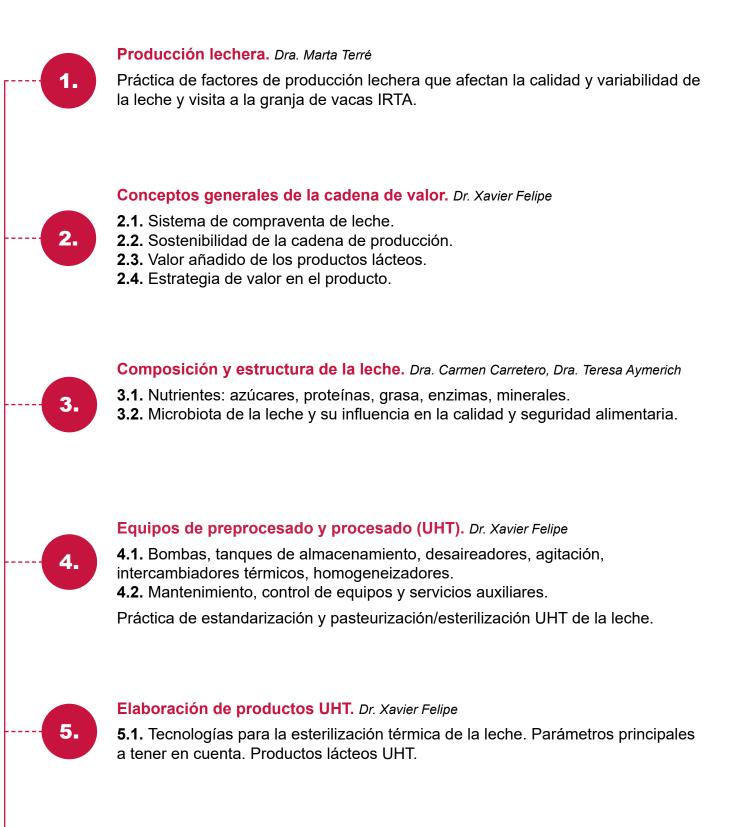
Lugar de realización:

IRTA Monells. Edificio A Finca Camps i Armet 17121 Monells, Girona España.

INSCRIPCIÓN AQUÍ







Limpieza y desinfección. Dra. Teresa Aymerich y Dr. Xavier Felipe6.1. Protocolo de limpieza y desinfección.

- **6.2.** Biofilms y su eliminación.
- Separación por membranas. Dr. Xavier Felipe

7.1. Teoría sobre los diferentes tipos de separación componentes a través del uso de membranas (microfiltración, ultrafiltración, nanofiltración, osmosis inversa, intercambio iónico y electrodiálisis).

Práctica de separación de proteínas séricas mediante microfiltración.

Concentración y evaporación de la leche. Dr. Xavier Felipe

- Práctica: concentración por film descendiente y secado por atomización directa (Pulse Combustion Drying).
 - **8.1.** Tipos de evaporadores y atomizadores. Parámetros principales a tener en cuenta para la obtención de productos de calidad.
- Leches infantiles. Dr. Xavier Felipe

 9.1. Parámetros principales en la elaborac
 - **9.1.** Parámetros principales en la elaboración de ingredientes y de fórmulas para alimentación infantil.
- Aditivos. *Sr. Albert Monferrer*10.1. Aditivos y coadyuvantes tecnológicos utilizados en la industria láctea. Estabilizantes, aromas y colorantes.
- Envases. Sra. Elsa Lloret

 11.1. Principales envases utilizados en industria láctea (productos UHT, quesos y porciones, yogures, etc.).
- Helados. Sra. M.ª Carmen Briceño

 12.1. Explicación de los principales procesos de elaboración de helados.
- Práctica de elaboración de nata y mantequilla. Dr. Xavier Felipe
- Visita a la empresa Lactia (procesado y envasado aséptico de leche), en Vidreres. Dr. Xavier Felipe