

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](#)

1.

Producción lechera. *Dra. Marta Terré*

Práctica de factores de producción lechera que afectan la calidad y variabilidad de la leche y visita a la granja de vacas IRTA.

2.

Conceptos generales de la cadena de valor. *Dr. Xavier Felipe*

- 2.1. Sistema de compraventa de leche.
- 2.2. Sostenibilidad de la cadena de producción.
- 2.3. Valor añadido de los productos lácteos.
- 2.4. Estrategia de valor en el producto.

3.

Composición y estructura de la leche. *Dra. Carmen Carretero, Dra. Teresa Aymerich*

- 3.1. Nutrientes: azúcares, proteínas, grasa, enzimas, minerales.
- 3.2. Microbiota de la leche y su influencia en la calidad y seguridad alimentaria.

4.

Equipos de preprocesado y procesado (UHT). *Dr. Xavier Felipe*

- 4.1. Bombas, tanques de almacenamiento, desaireadores, agitación, intercambiadores térmicos, homogeneizadores.
- 4.2. Mantenimiento, control de equipos y servicios auxiliares.

Práctica de estandarización y pasteurización/esterilización UHT de la leche.

5.

Elaboración de productos UHT. *Dr. Xavier Felipe*

- 5.1. Tecnologías para la esterilización térmica de la leche. Parámetros principales a tener en cuenta. Productos lácteos UHT.

6.

Limpieza y desinfección. *Dra. Teresa Aymerich y Dr. Xavier Felipe*

- 6.1. Protocolo de limpieza y desinfección.
- 6.2. Biofilms y su eliminación.

7.

Separación por membranas. *Dr. Xavier Felipe*

Práctica de separación de proteínas séricas mediante microfiltración.

- 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).

Concentración y evaporación de la leche. *Dr. Xavier Felipe*

8.

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.

9.

Leches infantiles. *Dr. Xavier Felipe*

9.1. Parámetros principales en la elaboración de ingredientes y de fórmulas para alimentación infantil.

10.

Aditivos. *Sr. Albert Monferrer*

10.1. Aditivos y coadyuvantes tecnológicos utilizados en la industria láctea. Estabilizantes, aromas y colorantes.

11.

Envases. *Sra. Elsa Lloret*

11.1. Principales envases utilizados en industria láctea (productos UHT, quesos y porciones, yogures, etc.).

12.

Helados. *Sra. M.^a Carmen Briceño*

12.1. Explicación de los principales procesos de elaboración de helados.

13.

Práctica de elaboración de nata y mantequilla. *Dr. Xavier Felipe*

14.

Visita a la empresa Lactia (procesado y envasado aséptico de leche), en Vidreres. *Dr. Xavier Felipe*