

# INAD033PO. MICROBIOLOGÍA DE LOS LÁCTEOS

**Código:** INAD033PO

**Horas:** 55

## **Descripción del curso:**

Acerca de este curso

Cod: INAD033PO

Unidad 1. CONCEPTOS GENERALES DE LA MICROBIOLOGÍA.

1.1. Microbiología.

1.1.1. El hombre y los microbios.

1.1.2. Historia de la microbiología.

1.1.3. Microbiología láctea.

1.1.4. Formas microbianas en la leche.

1.2. Bacterias.

1.2.1. Estructuras de las bacterias.

1.2.2. Dimensiones y formas de las bacterias.

1.2.3. Multiplicación de las bacterias.

1.2.4. Resistencia y Sensibilidad. Elementos nutritivos suficientes en cantidad y calidad adecuada a cada especie. Condiciones físicas y químicas ambientales adecuadas (temperatura, pH, oxígeno, sal, otros factores).

1.2.5. Bacteriostáticos y bactericidas.

1.2.6. Producción de toxinas y fermentos. Proteínas. Grasas.

1.3. Hongos, protozoos y virus.

- 1.3.1. Hongos.
- 1.3.2. Estructura y multiplicación de los hongos.
- 1.3.3. Resistencia y sensibilidad de los hongos.
- 1.3.4. Necesidades de los hongos.
- 1.3.5. Control de los hongos.
- 1.3.6. Sustancias antifúngicas.
- 1.3.7. Sustancias fúngicas.
- 1.3.8. Los protozoos.
- 1.3.9. Los virus.

Unidad 2. LA LECHE: UN ALIMENTO SENSIBLE.

2.1. La leche y los microbios: La leche, buen alimento para los microbios.

- 2.1.1. Origen de los microbios en la leche. Animal productor. Ordeño. Filtros de leche. Depósitos de enfriamiento. Recogida y transporte. Almacenamiento previo al proceso.
- 2.1.2. Contaminaciones de leche durante el procesado.
- 2.1.3. Calidad bacteriológica de la leche.
- 2.1.4. Alteraciones de la leche por causas microbianas.

2.2. Neutralización de los microbios y conservación de la leche.

- 2.2.1. Neutralización de microbios de la leche.
- 2.2.2. Conservación por el frío.
- 2.2.3. Conservación por congelación.

¿Qué aprenderás?

Aplicar los principios de la microbiología a la industria láctea en sus aspectos higiénico, sanitario y tecnológico.