



CUALIFICA2

Escuela Superior de Cualificaciones Profesionales S.A.U



CURSOS ONLINE GRATUITOS 2020

Formación 100% Subvencionada



Sector: INDUSTRIAS DE ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS

Curso de Microbiología de los Lácteos gratis

MÁS INFORMACIÓN EN: www.cualifica2.es

(+34) 958 050 208



Curso de Microbiología de los Lácteos gratis

Curso de Microbiología de los Lácteos gratis



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

La seguridad en la alimentación es de vital importancia. Por ello, conocer a fondo las posibles bacterias que pueden generarse será imprescindible. Amplía y actualiza tus conocimientos de microbiología en la industria láctea y conviértete en el profesional que toda empresa del sector de la alimentación necesita. Especialízate con el curso de microbiología de los lácteos gratis y alcanza el éxito en tu carrera laboral.

Curso de Microbiología de los Lácteos gratis

OBJETIVOS

- Conocer las formas microbianas que se encuentran en la leche.
- Aprender los aspectos básicos de las bacterias.
- Distinguir entre hongos, protozoos y virus.
- Conocer los tipos de conservación de la leche.
- Dominar las medidas de control ante la contaminación de la leche.

PARA QUE TE PREPARA

El curso de microbiología de los lácteos gratis te prepara para aplicar los principios de la microbiología de los lácteos, tanto en el ámbito de la higiene y salud como el tecnológico. Aprenderás las estructuras de las bacterias y cómo controlar los hongos. Serás capaz de neutralizar los microbios, así como conservar la leche a través del frío y de la congelación.

SALIDAS LABORALES

Gracias a la correcta finalización del curso de microbiología de los lácteos estarás capacitado con las competencias y conocimientos necesarios para especializarte profesionalmente en la industria alimentaria, más concretamente en la industria de los lácteos. ¡Obtén un diploma acreditativo del SEPE con este curso de microbiología de los lácteos y amplía tu currículum!

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.XXXX-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 FXXXXXXAA, 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

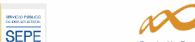
Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en Granada, a X de MES de 20XX

La dirección General E/La interesado/a

NOMBRE DEL DIRECTOR Sello NOMBRE DEL ALUMNO/A



GOBIERNO DE ESPAÑA



MINISTERIO DE TRABAJO, MIGRACIONES Y SEGURIDAD SOCIAL



SEPE



Fundación Estatal
PARA LA PROMOCIÓN DEL EMPLEO

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 físicas y químicas ambientales 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 transporte. Almacenamiento 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.

Curso de Microbiología de los Lácteos gratis

- 2.- Conservación por el frío.
- 3.- Conservación por congelación.

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 tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios. La metodología a seguir es ir avanzando a lo largo del itinerario de aprendizaje online, que cuenta con una serie de temas y ejercicios. Para su evaluación, el alumno/a deberá completar todos los ejercicios propuestos en el curso. La titulación será remitida al 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 el formulario de solicitud de participación en pdf que le presentamos continuación:

[Solicitud de Participación](#)