

## FICHA TÉCNICA DEL CURSO

**Referencia:** ONV2CT1795

**Nombre:** La leche; composición y características

**Duración:** 15 horas

**Modalidad:** Teleformación

### Objetivos:

Caracterizar la leche, otras materias lácteas, y productos auxiliares utilizados en la elaboración de productos lácteos. Describir los conceptos básicos de la física y química relacionados con la leche y otras materias primas auxiliares (acidez, pH, densidad, extracto seco).

### Contenidos:

1. La leche como materia prima; composición y características según especie de ganado.
2. Propiedades físico-químicas de la leche.
3. Composición bromatológica de la leche.
4. Microbiología de la leche.
5. Focos de contaminación. Condiciones favorables y adversas.
6. Alteraciones no deseadas por microorganismos, factores facilitadores.
7. Efectos del frío y el calor sobre la leche y sus propiedades.