

Si te interesa aprender

1. A dominar la ciencia y la tecnología del yogur y las leches fermentadas: Comprender los fundamentos microbiológicos, bioquímicos y las características fisicoquímicas que determinan la calidad del producto.
2. Los procesos y formulaciones: Diseñar y elaborar desde yogures tradicionales y artesanales hasta variedades especiales e industriales
3. La diversidad de leches fermentadas: Conocer las tecnologías de elaboración de productos tradicionales (kéfir, koumiss, labán) y productos de valor añadido (probióticos, prebióticos y simbióticos).
4. Los parámetros y controles de calidad y análisis sensorial: Aplicar técnicas de control de calidad, identificar y solucionar defectos en planta, y dominar el análisis sensorial mediante catas guiadas.
5. La comercialización y mercado: Actualizarte en legislación aplicable, etiquetado y tendencias de consumo para posicionar con éxito tus productos en el mercado.

Destinatarios

1. Profesionales y técnicos de la industria láctea y alimentaria.
2. Emprendedores y productores del sector lácteo.
3. Estudiantes y graduados en Ciencia y Tecnología de los Alimentos y estudios afines.
4. Profesionales e interesados en la innovación alimentaria.

INFORMACIÓN GENERAL

Modalidad: Semipresencial, con sesiones teóricas online y talleres prácticos presenciales.

Carga lectiva: 4,5 ECTS.

Lugar: Facultad de Veterinaria e Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de León.

De la leche al producto final: Aprende a elaborar yogures y leches fermentadas con criterios científicos e industriales.

Universidad de León

Vicerrectorado de Emprendimiento, Empleabilidad y Formación Permanente

Fundación Escuela Internacional de Industrias Lácteas - EILZA

universidad de león

eilza Escuela Internacional de Industrias Lácteas



universidad de león

eilza Escuela Internacional de Industrias Lácteas

MICROCREDENCIAL UNIVERSITARIA EN TECNOLOGÍA DEL YOGUR Y LECHES FERMENTADAS



PREINSCRIPCIÓN Y MATRICULA

Del 1 de octubre al 31 de diciembre de 2026

Plazas limitadas. Nº máximo de alumnos 20 y nº mínimo 15

https://preinscripcion.unileon.es/intro

https://www.unileon.es/estudiantes/oferta-academica/titulos-propios/oferta

MATRÍCULA: 390 €

3€ de costes fijos a añadir al importe final de matrícula

FECHAS Y HORARIO

11 de Enero de 2027 – 2 de Febrero 2027

Formación online (de 16:00 a 19:00 h) + sesiones presenciales intensivas en el Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de León

SEGURO OBLIGATORIO "Oncampus Accidente Básico", todos los estudiantes de títulos propios siendo el coste de 7,30€ Se consideran como incluidas en el sistema español de Seguridad Social, MUFACE, MUGEJU, ISFAS, u otras similares. http://oncampus.es/seguros/oncampus-accidente-basico/

PLAN DE ESTUDIOS

Módulo 1: La leche como materia prima.

Módulo 2: Tecnología de elaboración del yogur y otras leches fermentadas.

Módulo 3: Control de calidad y análisis sensorial.

Módulo 4: Legislación, comercialización y mercado.

Formación online.
Elaboraciones en planta piloto.
Controles de calidad en laboratorio.
Análisis sensorial.

PROFESORADO

Daniel Abarquero Camino
Estación Tecnológica de la Leche (ITACyL).

Cristina Duque Pérez
Contratada predoctoral. Universidad de León.

Domingo Fernández García
Wacker Biosolutions León S.L.

Javier Ferreras Argüello
Lácteos Yaranza

José Mª Fresno Baro
Catedrático de Universidad. Universidad de León.

Pedro Valentín Gamazo de Cárdenas
Consultor Agroalimentario

Leticia González Arias
Técnico de laboratorio. Universidad de León.

Mercedes López Fernández
Catedrática de Universidad. Universidad de León.

Bernardo Prieto Gutiérrez
Profesor Contratado Doctor. Universidad de León.

Erica Renes Bañuelos
Profesora Permanente Laboral. Universidad de León.

M.ª Eugenia Tornadijo Rodríguez
Profesora Titular de Universidad. Universidad de León.





