



INESEM

BUSINESS SCHOOL

Elaboración de Leches, Mantequillas y Helados

+ Información Gratis

TITULACIÓN DE FORMACIÓN CONTINUA BONIFICADA EXPEDIDA POR EL INSTITUTO
EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES

Elaboración de Leches, Mantequillas y Helados

Duración: 150 horas

Precio: 0 € *

Modalidad: Online/Distancia

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

Descripción

En el ámbito del mundo de las industrias alimentarias es necesario conocer la elaboración de leches de consumo y productos lácteos. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para conocer la elaboración de leches, mantequillas y helados.



A quién va dirigido

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo que deseen adquirir o perfeccionar sus conocimientos técnicos en este área.

Objetivos

- Conducir los procesos de elaboración de leches líquidas de consumo y otros productos similares, asegurando la producción en cantidad y plazo con la calidad requerida.
- Conducir los procesos de elaboración de leches concentradas y en polvo, asegurando la producción en cantidad y plazo con la calidad requerida.
- Conducir los procesos de elaboración de mantequillas y similares, asegurando la producción en cantidad y plazo con la calidad requerida.
- Conducir los procesos de elaboración de helados, asegurando la producción en cantidad y plazo con la calidad requerida.
- Controlar el flujo del proceso de elaboración de leches de consumo, mantequilla, helados y otros derivados lácteos de acuerdo con el programa establecido, haciendo posible la continuidad del proceso productivo.
- Conducir las operaciones de elaboración de leches de consumo, nata, mantequillas, helados y otros derivados lácteos desde paneles centrales o salas de control en las instalaciones automatizadas.

Para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Módulo Formativo MF0302_2 Elaboración de Leches, Mantequillas y Helados certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en ella incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Competencias profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral y de la formación no formal, vía por la que va a optar a la obtención del correspondiente Certificado de Profesionalidad, a través de las respectivas convocatorias que vayan publicando las distintas Comunidades Autónomas, así como el propio Ministerio de Trabajo (Real Decreto 1224/2009 de reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral).

Salidas laborales

Desarrolla su actividad en la industria láctea, tanto en pequeñas como medianas o grandes industrias, con niveles muy diversos tanto en su tecnología como en su organización.

Titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de INESEM vía correo postal, la Titulación Oficial que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).



INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional
de formación

EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

NOMBRE DEL ALUMNO

con D.N.I. 00000000X que presta sus servicios en la empresa NOMBRE DE LA EMPRESA con C.I.F. B00000000 ha
cursado la acción formativa

NOMBRE DEL CURSO

perteneciente al Plan de Formación Continua impartido por INESEM con N° Exp. B000000XX dentro del marco de la Fundación Tripartita
para la Formación en el empleo dirigido a trabajadores de todos los sectores en la convocatoria del 20__.

Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente INEB/0000-0000-000000

Con un nivel de aprovechamiento: CALIFICACIÓN

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a 01 de Enero de 20__

La dirección General

MARIA MORENO HIDALGO

Firma del trabajador/a

Sello

NOMBRE DEL ALUMNO



Forma de bonificación

- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los seguros sociales que la empresa paga cada mes a la Seguridad Social.

Metodología

Para proceder al estudio de tu acción formativa, debes leer el/los manuales teóricos y realizar los ejercicios de autoevaluación para comprobar que has asimilado correctamente los contenidos principales de cada unidad didáctica.

Tu evaluación se llevará a cabo a través del cuaderno de ejercicios, que podrás ir resolviendo de forma paralela al estudio de la teoría. Una vez completado, deberás hacérselo llegar en el sobre franqueado para que procedamos a su corrección. Para superar satisfactoriamente tu acción formativa y proceder al envío de la titulación, tendrás que responder correctamente como mínimo el 75% de las preguntas.

Además de los materiales entregados, cuentas con un acceso al campus online. A través de esta plataforma, podrás consultar todas las novedades relacionadas con tu acción formativa y abrir nuevas vías de comunicación con el equipo de tutores, secretaría o servicio técnico. Así mismo, tendrás acceso a una carpeta privada en la que podrás gestionar toda tu documentación y archivos enviados al tutor. Por último, podrá acceder a la Comunidad, espacio de encuentro entre alumnado y profesorado en el que fomentar un aprendizaje que conlleve un desarrollo profesional.

Materiales didácticos

- Manual teórico 'Elaboración de Leches para el Consumo'
- Manual teórico 'Elaboración de Mantequilla'
- Manual teórico 'Elaboración de Helados'

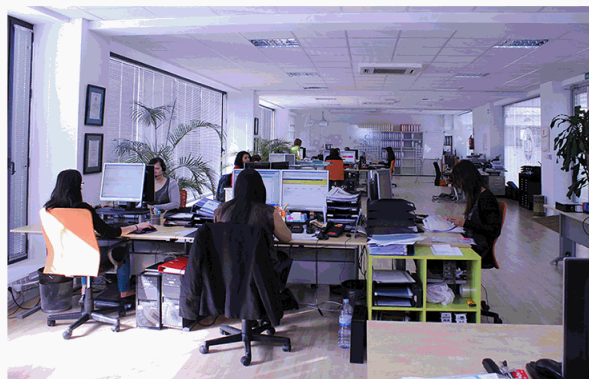


Profesorado y servicio de tutorías

Nuestro equipo docente estará a su disposición para resolver cualquier consulta o ampliación de contenido que pueda necesitar relacionado con el curso. Podrá ponerse en contacto con nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o Teléfono, en el horario que aparece en un documento denominado “Guía del Alumno” entregado junto al resto de materiales de estudio. Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional. Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.
- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.
- **A través del Campus Virtual:** El alumno/a puede contactar y enviar sus consultas a través del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizando cualquier proceso administrativo así como disponer de toda su documentación



Plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la misma duración del curso. Existe por tanto un calendario formativo con una fecha de inicio y una fecha de fin.

Campus virtual online

Especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de modalidad online, el campus virtual de INESEM ofrece contenidos multimedia de alta calidad y ejercicios interactivos.

Comunidad

Servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

Revista digital

El alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

Secretaría

Este sistema comunica al alumno directamente con nuestros asistentes, agilizando todo el proceso de matriculación, envío de documentación y solución de cualquier incidencia.

Además, a través de nuestro gestor documental, el alumno puede disponer de todos sus documentos, controlar las fechas de envío, finalización de sus acciones formativas y todo lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos, teniendo la posibilidad de realizar un seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM

Programa formativo

MÓDULO 1. ELABORACIÓN DE LECHE, MANTEQUILLAS Y HELADOS

UNIDAD FORMATIVA 1. ELABORACIÓN DE LECHE PARA EL CONSUMO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INSTALACIONES PARA LECHE DE CONSUMO.

Composición y distribución del espacio.

Servicios auxiliares necesarios.

Espacios diferenciados.

Salas blancas.

Salas con presión positiva.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. HIGIENE Y SEGURIDAD DE INDUSTRIAS LÁCTEAS.

Requisitos higiénico-sanitarios de instalaciones, maquinaria y utillaje.

Mantenimiento de buenas prácticas higiénicas.

Aplicación de buenas prácticas de manipulación.

Aplicación de sistemas de autocontrol.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONTROLES MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICOS Y DE CALIDAD DE LAS LECHE DE CONSUMO.

Toma de muestras de producto intermedio y acabado.

Focos de infección. Condiciones favorables y adversas.

Alteraciones no deseadas por microorganismos.

Tipos de degradación.

Flora fúngica y bacteriana.

Vías de contaminación.

Buenas prácticas de higiene, manipulación y seguridad.

Alteraciones no deseadas por procesos físico-químicos.

Análisis rutinario físico-químico del proceso.

Control de equipos y procesos.

Equipos y métodos rápidos de control.

Acciones prohibidas

Control de cuerpos extraños.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. TRATAMIENTOS TÉRMICOS Y FÍSICOS EN LECHE DE CONSUMO.

Objetivos del tratamiento térmico.

Combinación tiempo-temperatura.

Tipo de tratamiento térmico aplicado a las leches de consumo líquidas.

Equipos utilizados en los tratamientos térmicos.

Equipos de pasteurización.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. OPERACIONES DE EVAPORACIÓN, CONCENTRACIÓN Y SECADO DE LA LECHE.

Deshidratación y concentración. Niveles, condiciones de ejecución y control.

Equipos específicos, composición, funcionamiento y regulación.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. CONTROL DE PROCESO E INCIDENCIA AMBIENTAL EN LECHE DE CONSUMO.

Automatización.

Tipos de control.

Funciones del operador.

Funcionamiento del sistema.

Tipos de residuos generados en la elaboración de leches de consumo y productos similares.

Mantenimiento de primer nivel de instalaciones y equipos en leches de consumo.

UNIDAD FORMATIVA 2. ELABORACIÓN DE MANTEQUILLA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INSTALACIONES DE ELABORACIÓN DE LA MANTEQUILLA.

Composición y distribución del espacio.

Servicios auxiliares necesarios.

Espacios diferenciados.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONTROLES MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICOS Y DE CALIDAD EN LA MANTEQUILLA.

Toma de muestras de producto intermedio y acabado.

Focos de infección. Condiciones favorables y adversas.

Alteraciones no deseadas por microorganismos.

Tipos de degradación.

Flora fúngica y bacteriana.

Vías de contaminación.

Buenas prácticas de higiene, manipulación y seguridad

Alteraciones no deseadas por procesos físico-químicos.

Análisis rutinario físico-químico del proceso.

Control de equipos y procesos.

Equipos y métodos rápidos de control.

Acciones prohibidas.

Control de cuerpos extraños.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EQUIPOS DE MANTEQUERÍA: COMPOSICIÓN, FUNCIONAMIENTO Y MANEJO.

Cristalizadores.

Batidoras.

Amasadoras.

Mantequeras continuas.

Dosificadores en línea.

Mantenimiento de primer nivel en los equipos de mantequería.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ELABORACIÓN DE MANTEQUILLA

Buenas prácticas higiénicas y de manipulación en la elaboración de mantequilla.

Objetivos del tratamiento térmico.

Combinación tiempo-temperatura.

Tipo de tratamiento térmico aplicado a la nata.

Acidificación.

Cristalización.

Batido.

Amasado o malaxado y lavado.

Nuevos productos y técnicas.

UNIDAD FORMATIVA 3. ELABORACIÓN DE HELADOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INSTALACIONES PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS.

Composición y distribución del espacio.

Servicios auxiliares necesarios.

Espacios diferenciados.

Salas blancas.

Salas con presión positiva.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONTROLES MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICOS Y DE CALIDAD EN LA FABRICACIÓN DE HELADOS.

Toma de muestras de producto intermedio y acabado.

Focos de infección. Condiciones favorables y adversas.

Alteraciones no deseadas por microorganismos.

Tipos de degradación.

Flora fúngica y bacteriana.

Vías de contaminación.

Buenas prácticas de higiene, manipulación y seguridad.

Alteraciones no deseadas por procesos físico-químicos.

Análisis rutinario físico-químico del proceso.

Control de equipos y procesos.
Equipos y métodos rápidos de control.
Acciones prohibidas.
Control de cuerpos extraños.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EQUIPOS EN LA ELABORACIÓN DE HELADOS.

Mantenimiento de primer nivel en los equipos de fabricación de helados.
Mantecadores o "freezers".
Túneles de endurecimiento.
Automatización del proceso.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ELABORACIÓN DE HELADOS.

Buenas prácticas higiénicas y de manipulación en la elaboración de helados.
Helados de crema.
Mantecado y acondicionamiento. Métodos, aplicaciones, condiciones y parámetros de control.
Congelación, endurecimiento y conservación.
Nuevos productos.