



INESEM

BUSINESS SCHOOL

Postres Lácteos, Yogures y Leches Fermentadas

+ Información Gratis

titulación de formación continua bonificada expedida por el instituto europeo de estudios empresariales

Postres Lácteos, Yogures y Leches Fermentadas

duración total: 110 horas

horas teleformación: 56 horas

precio: 0 € *

modalidad: Online

* 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 los postres lácteos, yogures y leches fermentadas.



a quién va dirigido

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

objetivos

- Realizar la conducción de procesos de elaboración de postres lácteos, asegurando la producción en cantidad y plazo con la calidad requerida.
- Realizar la conducción de procesos de elaboración de yogur firme y yogur batido, asegurando la producción en cantidad y plazo con la calidad requerida.
- Realizar la conducción de procesos de elaboración leches fermentadas y pastas de untar, asegurando la producción en cantidad y plazo con la calidad requerida.
- Controlar el flujo del proceso de elaboración de postres lácteos, yogures y leches fermentadas de acuerdo con el programa establecido, haciendo posible la continuidad del proceso productivo.
- Conducir las operaciones de elaboración de postres lácteos, yogures y leches fermentadas 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 Postres Lácteos, Yogures y Leches Fermentadas certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en ella incluidas.

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/A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación INESEM en la convocatoria de XXXX
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX-XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a (día) de (mes) de (año)

La dirección General

MARIA MORENO HIDALGO

Firma del alumno/a

Sello



NOMBRE DEL ALUMNO/A

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

El alumno comienza su andadura en INESEM a través del Campus Virtual. Con nuestra metodología de aprendizaje online, el alumno debe avanzar a lo largo de las unidades didácticas del itinerario formativo, así como realizar las actividades y autoevaluaciones correspondientes. Al final del itinerario, el alumno se encontrará con el examen final, debiendo contestar correctamente un mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para poder obtener el título.

Nuestro equipo docente y un tutor especializado harán un seguimiento exhaustivo, evaluando todos los progresos del alumno así como estableciendo una línea abierta para la resolución de consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar todos sus trámites administrativos, la Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunidad INESEM, donde fomentar su proceso de aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

materiales didácticos

- Manual teórico 'UF1285 Postres Lácteos'
- Manual teórico 'UF1284 Yogures, Leches Fermentadas y Pastas Untables'

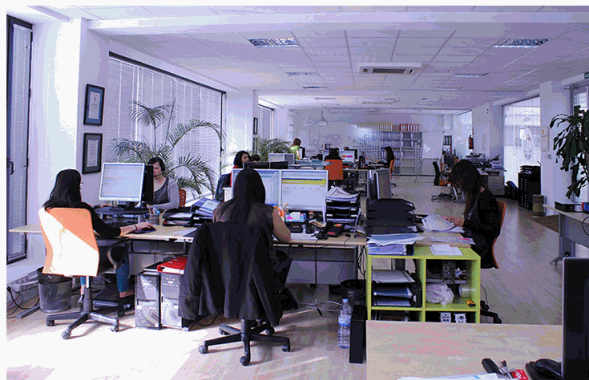


profesorado y servicio de tutorías

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 POSTRES LÁCTEOS, YOGURES Y LECHES FERMENTADAS

UNIDAD FORMATIVA 1. YOGURES, LECHES FERMENTADAS Y PASTAS UNTABLES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INSTALACIONES PARA LA ELABORACIÓN DE LECHES FERMENTADAS, YOGURES Y PASTAS DE UNTAR.

- 1.Composición y distribución del espacio.
- 2.Servicios auxiliares necesarios.
- 3.Espacios diferenciados.
- 4.Salas blancas.
- 5.Salas con presión positiva.
- 6.Líneas ultra limpias.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONTROLES MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICOS Y DE CALIDAD EN YOGURES, LECHES FERMENTADAS Y POSTRES DE UNTAR.

- 1.Toma de muestras de producto intermedio y acabado.
- 2.Focos de infección. Condiciones favorables y adversas.
- 3.Alteraciones no deseadas por microorganismos.
- 4.Tipos de degradación.
- 5.Flora fúngica y bacteriana.
- 6.Vías de contaminación.
- 7.Alteraciones no deseadas por procesos físico-químicos.
- 8.Análisis rutinario físico-químico del proceso.
- 9.Control de equipos y procesos.
- 10.Equipos y métodos rápidos de control.
- 11.Acciones prohibidas.
- 12.Control de cuerpos extraños.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EQUIPOS ESPECÍFICOS EN LA ELABORACIÓN DE LAS LECHES FERMENTADAS, YOGURES Y PASTAS DE UNTAR.

- 1.Instalaciones de fermentación.
- 2.Inyección de fermentos.
- 3.Instalaciones para realizar el frenado de la fermentación.
- 4.Separadoras centrífugas.
- 5.Mezcladores.
- 6.Evaporadores
- 7.Equipos de separación de membranas.
- 8.Automatización del proceso.
- 9.Mantenimiento de primer nivel en los equipos de mantequería.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ELABORACIÓN DE LECHES FERMENTADAS, YOGURES Y PASTAS DE UNTAR.

- 1.Buenas prácticas de higiene, manipulación y seguridad.
- 2.Leches fermentadas
- 3.Yogur.
- 4.Pastas de untar.
- 5.Nuevos productos.

UNIDAD FORMATIVA 2. POSTRES LÁCTEOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INSTALACIONES PARA LA ELABORACIÓN DE POSTRES LÁCTEOS.

- 1.Composición y distribución del espacio.
- 2.Servicios auxiliares necesarios.
- 3.Espacios diferenciados.

4. Salas blancas.
5. Salas con presión positiva.
6. Líneas ultra limpias.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONTROLES MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICOS Y DE CALIDAD EN POSTRES DE UNTAR.

1. Toma de muestras de producto intermedio y acabado.
2. Focos de infección. Condiciones favorables y adversas.
3. Alteraciones no deseadas por microorganismos.
4. Tipos de degradación.
5. Flora fúngica y bacteriana.
6. Vías de contaminación.
7. Alteraciones no deseadas por procesos físico-químicos.
8. Análisis rutinario físico-químico del proceso.
9. Control de equipos y procesos.
10. Equipos y métodos rápidos de control.
11. Acciones prohibidas.
12. Control de cuerpos extraños.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EQUIPOS ESPECÍFICOS EN LA ELABORACIÓN DE POSTRES LÁCTEOS

1. Mantenimiento de primer nivel en los equipos de mantequería.
2. Dosificadores.
3. Balanzas en continuo.
4. Inyectores.
5. Separadoras centrífugas.
6. Mezcladores.
7. Agitadores.
8. Homogeneizadores.
9. Baños de cocción.
10. Líneas de pasteurización y esterilización.
11. Automatización del proceso de fabricación.
12. Mantenimiento de primer nivel en los equipos de mantequería.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ELABORACIÓN DE POSTRES LÁCTEOS.

1. Buenas prácticas higiénicas y de manipulación en la elaboración de postres lácteos.
2. Operaciones previas al mezclado.
3. Estandarización de la leche base.
4. Cálculo de cantidades de ingredientes de acuerdo con la formulación.
5. Dosificación y mezclado de ingredientes.
6. Pasteurización o esterilización y homogeneización.
7. Mezclado, condiciones y controles.
8. Disolución, suspensión, emulsión.
9. Gelificación.