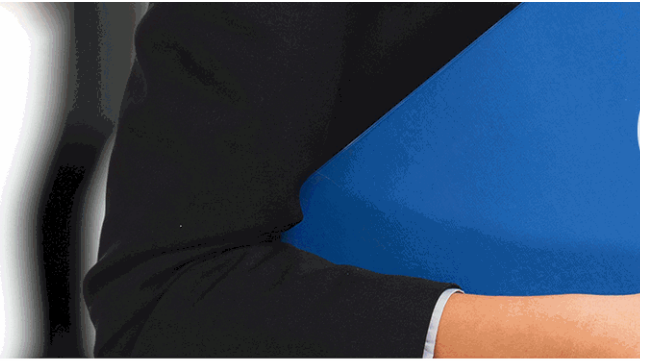


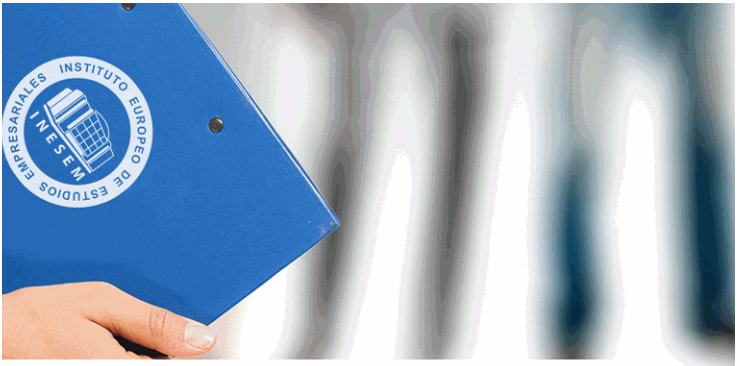
INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES

INESEM

I N

BU

Elaboración de Lec



NESEM

SINESS SCHOOL

hes para el Consumo

+ Información Gratis

titulación de formación continua bonificada empre

Elaboración de Lec

duración total: 70 horas ***horas telefo***

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

+ Información Gratis

descripción

En el ámbito del mundo de las industrias alimentarias es
de consumo y productos lácteos. Así, con el presente cu
necesarios para conocer la elaboración de leches para e

+ Información Gratis

+ Información Gratis

a quién va dirigido

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo q
conocimientos técnicos en este área.

+ Información Gratis

objetivos

- Describir las características físico-químicas y microbiol
productos similares.
- Analizar los procedimientos de elaboración de leches c
productos similares, relacionando las operaciones neces
los medios empleados.
- Aplicar los tratamientos físicos y térmicos a la leche líq
leches de consumo, consiguiendo los niveles de conser
- Aplicar los métodos de evaporación y secado de leche
consiguiendo la calidad requerida.
- Identificar los requerimientos y realizar operaciones pr
de los equipos de elaboración de leches de consumo, n
- Analizar y sistematizar las técnicas de toma de muestr
para la verificación de la calidad y parámetros establecic
similares.

+ Información Gratis

para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo d
de Leches para el Consumo certificando el haber supera
en ella incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Co
través de la experiencia laboral y de la formación no for
del correspondiente Certificado de Profesionalidad, a tra
vayan publicando las distintas Comunidades Autónomas
(Real Decreto 1224/2009 de reconocimiento de las com
experiencia laboral).

salidas laborales

Desarrolla su actividad en la industria láctea, tanto en pe
industrias, con niveles muy diversos tanto en su tecnolo

+ Información Gratis

titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte
Oficial que acredita el haber superado con éxito todas la
el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la du
alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que e
firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de l
recibida (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).

+ Información Gratis

INSTITUTO EUROPEO DE EST

como centro de Formación acreditado para la im
EXPIDE LA SIGUIENTE

NOMBRE DEL A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los

Nombre de la Acc

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formac
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con

Con una calificación de S

Y para que conste expido la pre
Granada, a (día) de (m

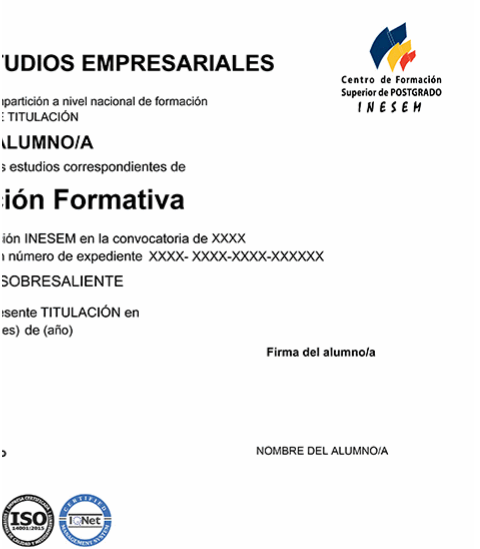
La direccion General

MARIA MORENO HIDALGO

Sello

forma de bonificación

+ Información Gratis



'UDIOS EMPRESARIALES

Centro de Formación Superior de POSTGRADO INESEM

partición a nivel nacional de formación
: TITULACIÓN

ALUMNO/A

s estudios correspondientes de

ión Formativa

ión INESEM en la convocatoria de XXXX
n número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

SOBRESALIENTE

nsente TITULACIÓN en
es) de (año)

Firma del alumno/a

NOMBRE DEL ALUMNO/A

- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los s
mes a la Seguridad Social.

+ Información Gratis

metodología

El alumno comienza su andadura en INESEM a trav
metodología de aprendizaje online, el alumno debe avar
itinerario formativo, así como realizar las actividades y a
del itinerario, el alumno se encontrará con el examen fin
mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para pode

Nuestro equipo docente y un tutor especializado har
todos los progresos del alumno así como estableciendo
consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar to
Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunid
aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

+ Información Gratis

materiales didácticos

- Manual teórico 'UF1281 Elaboración de Leches para

+ Información Gratis

+ Información Gratis

profesorado y servicio de tutorías

+ Información Gratis

Nuestro equipo docente estará a su disposición para de contenido que pueda necesitar relacionado con el cu nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email un documento denominado “Guía del Alumno” entregad Contamos con una extensa plantilla de profesores espe con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y form como solicitar información complementaria, fuentes bibli Podrá hacerlo de las siguientes formas:

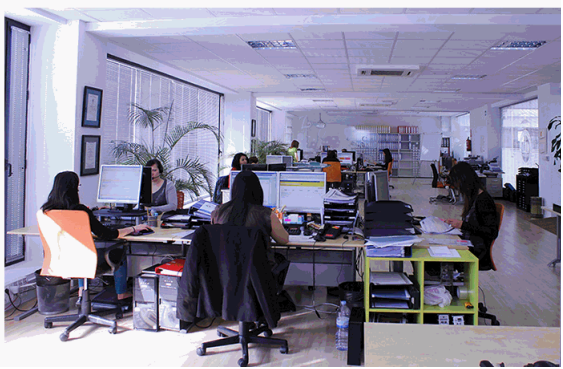
- **Por e-mail**: El alumno podrá enviar sus dudas y co respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

- **Por teléfono**: Existe un horario para las tutorías tel hablar directamente con su tutor.

- **A través del Campus Virtual**: El alumno/a puede c del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizan

+ Información Gratis

+ Información Gratis



+ Información Gratis

INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES
INESEM

INESEM
Instituto Europeo de
Estudios Empresariales

plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo par
misma duración del curso. Existe por tanto un calendari
de fin.

campus virtual online

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cu
de inesem ofrece contenidos multimedia de alta calidad

+ Información Gratis

a la finalización del curso, que dependerá de la
o formativo con una fecha de inicio y una fecha

ursos de modalidad online, el campus virtual
y ejercicios interactivos.

comunidad

servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de
disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y pron
para aprender idiomas...

revista digital

el alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, p
artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de op
administración, ferias sobre formación, etc.

secretaría

+ Información Gratis

Este sistema comunica al alumno directamente con nue
de matriculación, envío de documentación y solución de

Además, a través de nuestro gestor documental, el alum
sus documentos, controlar las fechas de envío, finalizac
lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos,
seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM

programa formativo

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INSTALACIONES PARA LECH

1. Composición y distribución del espacio.
2. Espacios diferenciados.
3. Salas blancas.
4. Salas con presión positiva.

+ Información Gratis

UNIDAD DIDÁCTICA 2. HIGIENE Y SEGURIDAD DE IN

1. Requisitos higiénico-sanitarios de instalaciones, mac
2. Mantenimiento de buenas prácticas higiénicas.
3. Aplicación de buenas prácticas de manipulación.
4. Aplicación de sistemas de autocontrol.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONTROLES MICROBIOLÓGI DE CONSUMO.

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

+ Información Gratis

UNIDAD DIDÁCTICA 4. TRATAMIENTOS TÉRMICOS Y

1.Objetivos del tratamiento térmico.
2.Combinación tiempo-temperatura.
3.Tipo de tratamiento térmico aplicado a las leches de
4.Equipos utilizados en los tratamientos térmicos.
5.Equipos de pasterización.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. OPERACIONES DE EVAPORA

1.Deshidratación y concentración. Niveles, condicione
2.Equipos específicos, composición, funcionamiento y

UNIDAD DIDÁCTICA 6. CONTROL DE PROCESO E IN

1.Automatización.
2.Tipos de control.
3.Funciones del operador.
4.Funcionamiento del sistema.
5.Tipos de residuos generados en la elaboración de le
6.Mantenimiento de primer nivel de instalaciones y eq

+ Información Gratis

+ Información Gratis