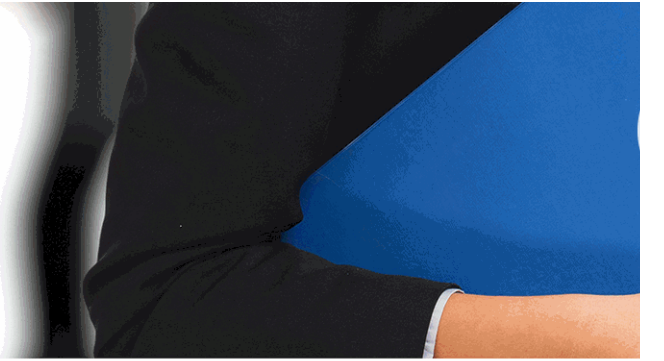


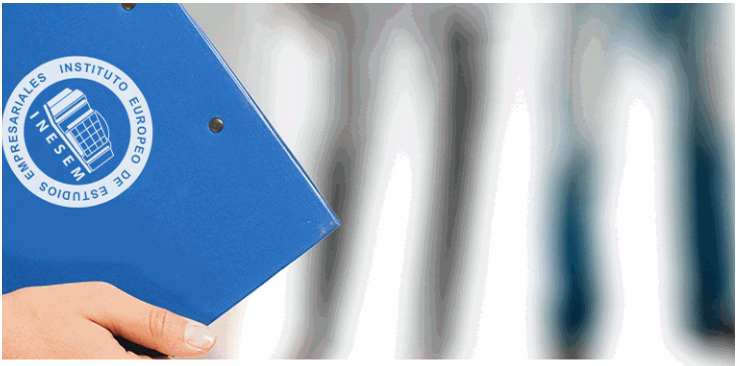
INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES

INESEM

I N

BU

Elaboración



NESEM

SINESS SCHOOL

de Mantequilla

+ Información Gratis

titulación de formación continua bonificada empre

Elaboración

duración total: 40 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 mantequilla.

+ Información Gratis

+ Información Gratis

de Mantequilla

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
similares.
- Analizar los procedimientos de elaboración de manteq
necesarias, los productos de entrada y salida y los medi
- Aplicar las técnicas de mantequería necesarias para la
la calidad e higiene requeridas.
- Identificar los requerimientos y realizar operaciones de
nivel de los equipos de elaboración de mantequilla y pro
- Analizar y sistematizar las técnicas de toma de muestr
para la verificación de la calidad y parámetros establecic

+ Información Gratis

para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo de
de Mantequilla certificando el haber superado las distint
incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Competen
experiencia laboral y de la formación no formal, vía por l
correspondiente Certificado de Profesionalidad, a través
publicando las distintas Comunidades Autónomas, así c
Decreto 1224/2009 de reconocimiento de las competenc
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

INESEM
Instituto Europeo de Estudios Empresariales

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

Centro de Formación Superior de POSTGRADO INESEM

UDIOS EMPRESARIALES

partición a nivel nacional de formación
TITULACIÓN

LUMNO/A

s estudios correspondientes de

ión Formativa

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

SOBRESALIENTE

sente 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 'UF1282 Elaboración de Mantequilla'

+ Información Gratis

+ Información Gratis

de Mantequilla

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:

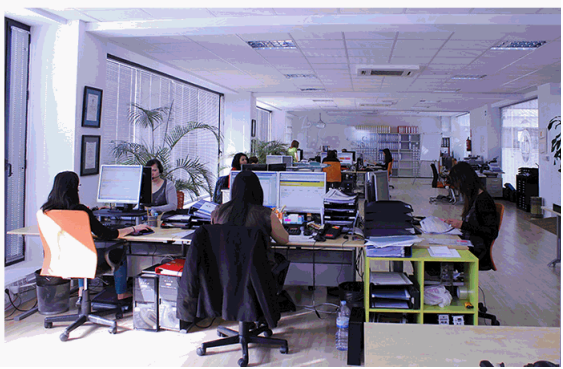
- **Por e-mail**: El alumno podrá enviar sus dudas y co
respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

- **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

de Mantequilla

y matrículas: 958 050 240 fax: 958 050 245

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 DE ELABOR

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

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONTROLES MICROBIOLÓGI

+ Información Gratis

MANTEQUILLA.

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.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EQUIPOS DE MANTEQUERÍA:

1. Cristalizadores.
2. Batidoras.
3. Amasadoras.
4. Mantequeras continuas.
5. Dosificadores en línea.

+ Información Gratis

6.Mantenimiento de primer nivel en los equipos de ma

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ELABORACIÓN DE MANTEQU

1.Buenas prácticas higiénicas y de manipulación en la
2.Objetivos del tratamiento térmico.
3.Combinación tiempo-temperatura.
4.Tipo de tratamiento térmico aplicado a la nata.
5.Acidificación.
6.Cristalización.
7.Batido.
8.Amasado o malaxado y lavado.
9.Nuevos productos y técnicas.

+ Información Gratis