



INESEM

BUSINESS SCHOOL

Postres Lácteos

+ Información Gratis

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

Postres Lácteos

duración total: 50 horas

horas teleformación: 34 horas

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

descripción

Si desea aprender a realizar magníficos postres y quiere que la leche forme parte de sus recetas este es su momento, con este Curso de Postres Lácteos conocerá las técnicas necesarias para un perfecto acabado en postres que contengan leche. 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 de Postres Lácteos se pretende aportar los conocimientos necesarios para conocer los postres lácteos y realizar unos perfectos postres con un gran acabado.



a quién va dirigido

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

objetivos

- Describir las características físico-químicas y microbiológicas de los postres lácteos.
- Analizar los procedimientos de elaboración los postres lácteos, relacionando las operaciones necesarias, los productos de entrada y salida y los medios empleados.
- Efectuar, de acuerdo a la formulación, las operaciones de preparación, dosificación y mezclado de los ingredientes de un postre a partir de la leche normalizada o mezcla base, consiguiendo la calidad e higiene requeridas.
- Identificar los requerimientos y realizar operaciones de preparación y mantenimiento de primer nivel de los equipos de elaboración de postres lácteos.
- Analizar y sistematizar las técnicas de toma de muestras y análisis físico-químicos y organolépticos para la verificación de la calidad y parámetros establecidos en los postres lácteos.

para qué te prepara

El presente Curso de Postres Lácteos se ajusta al itinerario formativo de la Unidad Formativa UF1285 Postres Lácteos 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). Conviértase en un experto en postres lácteos y obtenga su certificado de profesionalidad para poder tener más oportunidades laborales.

salidas laborales

Este CURSO DE POSTRES LÁCTEOS está dirigido a los profesionales del mundo de las industrias alimentarias concretamente en elaboración de leches de consumo y productos lácteos, dentro del área profesional lácteos, y a todas aquellas personas interesadas en adquirir conocimientos relacionados con los postres lácteos. Además, es interesante para aquellos que quieran especializarse en la elaboración de postres y más concretamente que contengan leche.

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'



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

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

