



EUROINNOVA FORMACION
INTERNATIONAL BUSINESS SCHOOL

Elaboración de Helados

Información gratis Elaboración de Helados

Titulación certificada por EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Elaboración de Helados

Elaboración de Helados

Duración: 40 horas

Precio: 149 € *

Modalidad: Online/Distancia

* Materiales didácticos, titulación y gastos de envío incluidos.



Información gratis Elaboración de Helados



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Elaboración de Helados

Descripción

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

Euroinnova Business School

Euroinnova Business School, es una escuela de negocios avalada por 5 universidades y múltiples instituciones a nivel internacional. En el siguiente enlace puede ver los **cursos Homologados**

Además Euroinnova cuenta con más de 10.000

cursos online

Puede matricularse hoy con un 10% de descuento, si se matricula online en el siguiente enlace:



Al formar parte de Euroinnova podrás disponer de los siguientes servicios totalmente gratis, además de pasar a formar parte de una escuela de negocios con un porcentaje de satisfacción de más del 95%, auditada por agencias externas, además de contar con el apoyo de las principales entidades formativas a nivel internacional.



Información gratis Elaboración de Helados



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

A quién va dirigido

Este curso 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 la elaboración de helados.

Objetivos

- Describir las características físico-químicas y microbiológicas de los helados.
- Analizar los procedimientos de elaboración de helados, relacionando las operaciones necesarias, los productos de entrada y salida y los medios empleados.
- Aplicar las técnicas necesarias para la fabricación de helados, consiguiendo la calidad e higiene requeridas.
- Identificar los requerimientos y realizar operaciones preparación y mantenimiento de primer nivel de los equipos de elaboración de helados.
- Analizar y sistematizar las técnicas de toma de muestras y análisis físico-químicos y organolépticos para la verificación de la calidad parámetros establecidos en helados y productos similares.

Para que te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo de la Unidad Formativa UF1283 Elaboración de 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.

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Elaboración de Helados

Titulación

Certificado de Aprovechamiento de haber cursado la formación que le Acredita las Unidades de Competencia recogidas en la Unidad Formativa UF1283 Elaboración de Helados en el Módulo Formativo MF0302_2 Elaboración de Leches, Mantequillas y Helados regulada en el Real Decreto 646/2011, de 9 de Mayo por el que establece el correspondiente Certificado de Profesionalidad Elaboración de Leches de Consumo y Productos Lácteos.



EUROINNOVA
BUSINESS
SCHOOL

TITULACIÓN EXPEDIDA POR
EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL
CENTRO DE ESTUDIOS DE POSTGRADO



Titulación Avalada Para El
Desarrollo De Las Competencias
Profesionales R.D. 1224/2009

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

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, 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 institución que avalan la formación recibida (Euroinnova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Elaboración de Helados



EUROINNOVA FORMACION

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

EXPIDE EL PRESENTE TÍTULO PROPIO

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 EUROINNOVA en la convocatoria de 2014
Y para que surtan los efectos pertinentes queda registrado con Número de Expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a 23 de Abril de 2014

La dirección General

Ei/La interesado/a

Sello



INTERNACIONAL COMISION DE DISTANCE EDUCATION
Con Estatuto Consultivo Consejo Especial de Consejo Económico y Social de la UNESCO (plan. Resolución 60/8)

Forma de financiación

- Contrarrembolso.
- Transferencia.
- Tarjeta de crédito.
- PayPal

Otros: PayU, Sofort, Western Union, SafetyPay

Llama gratis al 900831200 e informate de los pagos a plazos sin intereses que hay disponibles

Metodología

Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios. La metodología a seguir es ir avanzando a lo largo del itinerario de aprendizaje online, que cuenta con una serie de temas y ejercicios. Para su evaluación, el alumno/a deberá completar todos los ejercicios propuestos en el curso. La titulación será remitida al alumno/a por correo una vez se haya comprobado que ha completado el itinerario de aprendizaje satisfactoriamente. El alumno también recibirá todos los materiales didácticos que incluye el curso para poder consultarlos en cualquier momento y conservarlos una vez finalizado el mismo.

Información gratis Elaboración de Helados



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Elaboración de Helados

Materiales didácticos



- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'Elaboración de Helados'
- Sobre a franquear en destino
- Subcarpeta portafolios
- Dossier completo Oferta Formativa
- Carta de presentación
- Guía del alumno
- Bolígrafo

Información gratis Elaboración de Helados



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Elaboración de Helados

Profesorado y servicio de tutorías

Nuestro centro tiene su sede en el "Centro de Empresas Granada", un moderno complejo empresarial situado en uno de los centros de negocios con mayor proyección de Andalucía Oriental. Contamos con una extensa plan 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.



Información gratis Elaboración de Helados

www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200



Plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de 6 meses para la finalización del curso, a contar desde la fecha de recepción de las mate del mismo.

Si una vez cumplido el plazo no se han cumplido los objetivos mínimos exigidos (entrega de ejercicios y evaluaciones correspondientes), el alumno podrá solicitar una prórroga con causa justificada de 3 meses.

Bolsa de empleo

El alumno tendrá la posibilidad de incluir su currículum en nuestra bolsa de empleo y prácticas, participando así en los distintos procesos de selección y empleo gestionados por más de 2000 empresas y organismos públicos colaboradores, en todo el territorio nacional.

Agencia de colocación autorizada N° 9900000169

Club de alumnos

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.

Programa formativo

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INSTALACIONES PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS.

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

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

- 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.Buenas prácticas de higiene, manipulación y seguridad.
- 8.Alteraciones no deseadas por procesos físico-químicos.
- 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 EN LA ELABORACIÓN DE HELADOS.

- 1.Mantenimiento de primer nivel en los equipos de fabricación de helados.
- 2.Mantecadores o freezers.
- 3.Túneles de endurecimiento.
- 4.Automatización del proceso.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ELABORACIÓN DE HELADOS

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

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Elaboración de Helados

PROGRAMA DE BECAS PARA MASTER

Euroinnova cuenta con un programa de **becas de master** para ayudarte a decidir tu futuro, puedes entrar y solicitarla, Euroinnova cuenta con más de 2000 **master online** que puedes consultar y solicitar tu beca.

Haz clic para conocer nuestro catálogo de **cursos online**

Terminos relacionados:

Alimentarias, certificación, certificado, consumo, cualificación, curso, Elaboración, Helados, INAE0209, Industrias, Lácteos, Leches, Mantequillas, MF0302_2, Productos, profesional, Profesionalidad, UF1283

Información gratis Elaboración de Helados



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Elaboración de Helados



EUROINNOVA
BUSINESS
SCHOOL

FICHA DE MATRICULACIÓN

Para efectuar su matrícula sólo tiene que hacernos llegar esta ficha con sus datos personales vía email a formacion@euroinnova.com.

POSTGRADO EN QUE DESEA MATRICULARSE: :

.....

Nombre:

Apellidos:.....

DNI/ID/Pasaporte:.....

Domicilio envío:

..... CP:.....

Localidad:.....

Provincia:..... País:.....

Teléfono:..... E-mail:.....

Horario de entrega (Mañana o tarde).....

Forma de pago

Observaciones:.....

Una vez recibidos los datos personales, uno de nuestros asesores pedagógicos contactará con usted para concretar la matrícula y confirmarle cuando va a recibir todos los materiales en su domicilio.



EUROINNOVA
BUSINESS
SCHOOL

DESDE ESPAÑA LLAMA GRATIS A:
900 831 200

DESDE FUERA DE ESPAÑA:
+ 34 958 05 02 00

EUROINNOVA FORMACIÓN
POLÍGONO INDUSTRIAL LA ERMITA.
EDIF. CENTRO DE EMPRESAS GRANADA. OFICINA 1º D • 18230 ATARFE - GRANADA
Teléfono: 958 050 200

Información gratis Elaboración de Helados



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200