

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO

Guía del Curso

UF1285 Postres Lácteos

Modalidad de realización del curso: [A distancia](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

OBJETIVOS

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.

CONTENIDOS

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



C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es