



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

## MF0303\_2 Postres Lácteos, Yogures y Leches Fermentadas





Elige aprender en la escuela  
**líder en formación online**

# ÍNDICE

1 | Somos Euroinnova

2 | Rankings

3 | Alianzas y acreditaciones

4 | By EDUCA EDTECH Group

5 | Metodología LXP

6 | Razones por las que elegir Euroinnova

7 | Financiación y Becas

8 | Métodos de pago

9 | Programa Formativo

10 | Temario

11 | Contacto

## SOMOS EUROINNOVA

---

**Euroinnova International Online Education** inicia su actividad hace más de 20 años. Con la premisa de revolucionar el sector de la educación online, esta escuela de formación crece con el objetivo de dar la oportunidad a sus estudiantes de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminentemente práctica.

Nuestra visión es ser **una institución educativa online reconocida en territorio nacional e internacional** por ofrecer una educación competente y acorde con la realidad profesional en busca del reciclaje profesional. Abogamos por el aprendizaje significativo para la vida real como pilar de nuestra metodología, estrategia que pretende que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva de los estudiantes.

Más de

**19**

años de  
experiencia

Más de

**300k**

estudiantes  
formados

Hasta un

**98%**

tasa  
empleabilidad

Hasta un

**100%**

de financiación

Hasta un

**50%**

de los estudiantes  
repite

Hasta un

**25%**

de estudiantes  
internacionales

[Ver en la web](#)



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



Desde donde quieras y como quieras,  
**Elige Euroinnova**



**QS, sello de excelencia académica**  
Euroinnova: 5 estrellas en educación online

## RANKINGS DE EUROINNOVA

---

Euroinnova International Online Education ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional, gracias por su apuesta de **democratizar la educación** y apostar por la innovación educativa para **lograr la excelencia**.

Para la elaboración de estos rankings, se emplean **indicadores** como la reputación online y offline, la calidad de la institución, la responsabilidad social, la innovación educativa o el perfil de los profesionales.



[Ver en la web](#)



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

## ALIANZAS Y ACREDITACIONES



Ver en la web



EUROINNOVA  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



## BY EDUCA EDTECH

---

Euroinnova es una marca avalada por **EDUCA EDTECH Group**, que está compuesto por un conjunto de experimentadas y reconocidas **instituciones educativas de formación online**. Todas las entidades que lo forman comparten la misión de **democratizar el acceso a la educación** y apuestan por la transferencia de conocimiento, por el desarrollo tecnológico y por la investigación



### ONLINE EDUCATION

---



Ver en la web

# METODOLOGÍA LXP

---

La metodología **EDUCA LXP** permite una experiencia mejorada de aprendizaje integrando la AI en los procesos de e-learning, a través de modelos predictivos altamente personalizados, derivados del estudio de necesidades detectadas en la interacción del alumnado con sus entornos virtuales.

EDUCA LXP es fruto de la **Transferencia de Resultados de Investigación** de varios proyectos multidisciplinares de I+D+i, con participación de distintas Universidades Internacionales que apuestan por la transferencia de conocimientos, desarrollo tecnológico e investigación.



## 1. Flexibilidad

Aprendizaje 100% online y flexible, que permite al alumnado estudiar donde, cuando y como quiera.



## 2. Accesibilidad

Cercanía y comprensión. Democratizando el acceso a la educación trabajando para que todas las personas tengan la oportunidad de seguir formándose.



## 3. Personalización

Itinerarios formativos individualizados y adaptados a las necesidades de cada estudiante.



## 4. Acompañamiento / Seguimiento docente

Orientación académica por parte de un equipo docente especialista en su área de conocimiento, que aboga por la calidad educativa adaptando los procesos a las necesidades del mercado laboral.



## 5. Innovación

Desarrollos tecnológicos en permanente evolución impulsados por la AI mediante Learning Experience Platform.



## 6. Excelencia educativa

Enfoque didáctico orientado al trabajo por competencias, que favorece un aprendizaje práctico y significativo, garantizando el desarrollo profesional.



Programas  
**PROPIOS**  
**UNIVERSITARIOS**  
**OFICIALES**

## RAZONES POR LAS QUE ELEGIR EUROINNOVA

### 1. Nuestra Experiencia

- ✓ Más de **18 años de experiencia.**
- ✓ Más de **300.000 alumnos** ya se han formado en nuestras aulas virtuales
- ✓ Alumnos de los 5 continentes.
- ✓ **25%** de alumnos internacionales.
- ✓ **97%** de satisfacción
- ✓ **100% lo recomiendan.**
- ✓ Más de la mitad ha vuelto a estudiar en Euroinnova.

### 2. Nuestro Equipo

En la actualidad, Euroinnova cuenta con un equipo humano formado por más **400 profesionales**. Nuestro personal se encuentra sólidamente enmarcado en una estructura que facilita la mayor calidad en la atención al alumnado.

### 3. Nuestra Metodología



#### 100% ONLINE

Estudia cuando y desde donde quieras. Accede al campus virtual desde cualquier dispositivo.



#### APRENDIZAJE

Pretendemos que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva



#### EQUIPO DOCENTE

Euroinnova cuenta con un equipo de profesionales que harán de tu estudio una experiencia de alta calidad educativa.



#### NO ESTARÁS SOLO

Acompañamiento por parte del equipo de tutorización durante toda tu experiencia como estudiante

## 4. Calidad AENOR

- ✓ Somos Agencia de Colaboración N°99000000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.
- ✓ Se llevan a cabo auditorías externas anuales que garantizan la máxima calidad AENOR.
- ✓ Nuestros procesos de enseñanza están certificados por **AENOR** por la ISO 9001.



## 5. Confianza

Contamos con el sello de **Confianza Online** y colaboramos con la Universidades más prestigiosas, Administraciones Públicas y Empresas Software a nivel Nacional e Internacional.



## 6. Somos distribuidores de formación

Como parte de su infraestructura y como muestra de su constante expansión Euroinnova incluye dentro de su organización una **editorial y una imprenta digital industrial**.

## FINANCIACIÓN Y BECAS

---

Financia tu cursos o máster y disfruta de las becas disponibles. ¡Contacta con nuestro equipo experto para saber cuál se adapta más a tu perfil!

**25%** Beca  
**ALUMNI**

**20%** Beca  
**DESEMPLEO**

**15%** Beca  
**EMPRENDE**

**15%** Beca  
**RECOMIENDA**

**15%** Beca  
**GRUPO**

**20%** Beca  
**FAMILIA  
NUMEROSA**

**20%** Beca  
**DIVERSIDAD  
FUNCIONAL**

**20%** Beca  
**PARA PROFESIONALES,  
SANITARIOS,  
COLEGIADOS/AS**



[Solicitar información](#)

## MÉTODOS DE PAGO

---

Con la Garantía de:



Fracciona el pago de tu curso en cómodos plazos y sin interéres de forma segura.



Nos adaptamos a todos los métodos de pago internacionales:



y muchos mas...



[Ver en la web](#)



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

## MF0303\_2 Postres Lácteos, Yogures y Leches Fermentadas



**DURACIÓN**  
110 horas



**MODALIDAD  
ONLINE**



**ACOMPañAMIENTO  
PERSONALIZADO**

### Titulación

---

TITULACIÓN de haber superado la FORMACIÓN NO FORMAL que le Acredita las Unidades de Competencia recogidas en el Módulo Formativo MF0303\_2 Postres Lácteos, Yogures y Leches Fermentadas 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. De acuerdo a la Instrucción de 22 de marzo de 2022, por la que se determinan los criterios de admisión de la formación aportada por las personas solicitantes de participación en el procedimiento de evaluación y acreditación de competencias profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral o vías no formales de formación. EUROINNOVA FORMACIÓN S.L. es una entidad participante del fichero de entidades del Sepe, Ministerio de Trabajo y Economía Social.

[Ver en la web](#)



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION





EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con Número de Documento XXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

**Nombre de la Acción Formativa**

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de EUROINNOVA en la convocatoria de XXX

Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXXXXX-XXXXXX

Con un nivel de aprovechamiento ALTO

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en  
Granada, a (día) de (mes) del (año)La Dirección General  
NOMBRE DEL DIRECTOR ACADÉMICO

Sello

Firma del Alumno/a  
NOMBRE DEL ALUMNO

La presente titulación es válida en el territorio de España y en el extranjero. El presente documento es un modelo de documento de ejemplo. No se garantiza la validez de los datos que aparecen en el mismo. El presente documento es un modelo de documento de ejemplo. No se garantiza la validez de los datos que aparecen en el mismo. El presente documento es un modelo de documento de ejemplo. No se garantiza la validez de los datos que aparecen en el mismo.

## Descripción

Si desea convertirse en un experto en alimentos en los que la *leche* es su principal elemento este es su momento, con este **Curso de Postres Lácteos, Yogures y Leches Fermentadas** podrá conocer las técnicas para tratar todo tipo de *productos lácteos*. 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, Yogures y Leches Fermentadas** se pretende aportar los conocimientos necesarios para conocer los *postres lácteos, yogures y leches fermentadas* y así realizar con éxito todo tipo de productos que contengan *leche*.

## Objetivos

- Realizar la conducción de procesos de elaboración de postres lácteos, asegurando la producción en cantidad y plazo con la calidad requerida.
- Realizar la conducción de procesos de elaboración de yogur firme y yogur batido, asegurando la producción en cantidad y plazo con la calidad requerida.
- Realizar la conducción de procesos de elaboración leches fermentadas y pastas de untar, asegurando la producción en cantidad y plazo con la calidad requerida.
- Controlar el flujo del proceso de elaboración de postres lácteos, yogures y leches fermentadas de acuerdo con el programa establecido, haciendo posible la continuidad del proceso productivo.
- Conducir las operaciones de elaboración de postres lácteos, yogures y leches fermentadas desde paneles centrales o salas de control en las instalaciones automatizadas.

Ver en la web



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

## A quién va dirigido

---

Este CURSO DE POSTRES LÁCTEOS, YOGURES Y LECHE FERMENTADAS 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, yogures y leches fermentadas**. Además es interesante para aquellos que deseen especializarse en **postres** y productos que contengan leche como **postres lácteos, yogures y leches fermentadas**.

## Para qué te prepara

---

El presente **Curso de Postres Lácteos, Yogures y Leches Fermentadas** se ajusta al itinerario formativo del Módulo Formativo *MF0303\_2 Postres Lácteos, Yogures y Leches Fermentadas* 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 el tratamiento con *leche* y realice *productos lácteos* como *postres lácteos, yogures y leches fermentadas* y obtenga su *certificado de profesionalidad*.

## 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 / Experto en productos lácteos / Experto en postres lácteos, yogures y leches fermentadas / experto en calidad de productos lácteos.

[Ver en la web](#)



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

## TEMARIO

---

### MÓDULO 1. ELABORACIÓN DE POSTRES LÁCTEOS, YOGURES Y LECHES FERMENTADAS

#### UNIDAD FORMATIVA 1. YOGURES, LECHES FERMENTADAS Y PASTAS UNTABLES

##### UNIDAD DIDÁCTICA 1. INSTALACIONES PARA LA ELABORACIÓN DE LECHES FERMENTADAS, YOGURES Y PASTAS DE UNTAR.

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 YOGURES, LECHES FERMENTADAS Y 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 LAS LECHES FERMENTADAS, YOGURES Y PASTAS DE UNTAR.

1. Instalaciones de fermentación.
2. Inyección de fermentos.
3. Instalaciones para realizar el frenado de la fermentación.
4. Separadoras centrífugas.
5. Mezcladores.
6. Evaporadores
7. Equipos de separación de membranas.
8. Automatización del proceso.
9. Mantenimiento de primer nivel en los equipos de mantequería.

##### UNIDAD DIDÁCTICA 4. ELABORACIÓN DE LECHES FERMENTADAS, YOGURES Y PASTAS DE UNTAR.

[Ver en la web](#)



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

1. Buenas prácticas de higiene, manipulación y seguridad.
2. Leches fermentadas
3. Yogur.
4. Pastas de untar.
5. Nuevos productos.

## UNIDAD FORMATIVA 2. POSTRES LÁCTEOS

### 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.

Ver en la web



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

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.

## ¿Te ha parecido interesante esta información?

Si aún tienes dudas, nuestro equipo de asesoramiento académico estará encantado de resolverlas.

Pregúntanos sobre nuestro método de formación, nuestros profesores, las becas o incluso simplemente conócenos.

### Solicita información sin compromiso

¡Matricularme ya!

¡Encuétranos aquí!

Edificio Educa Edtech

Camino de la Torrecilla N.º 30 EDIFICIO EDUCA EDTECH,  
C.P. 18.200, Maracena (Granada)

 900 831 200

 [formacion@euroinnova.com](mailto:formacion@euroinnova.com)

 [www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

### Horario atención al cliente

Lunes a viernes: 9:00 a 20:00h Horario España

¡Síguenos para estar al tanto de todas nuestras novedades!



Ver en la web



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

 By  
**EDUCA EDTECH**  
Group