Recepción y almacenamiento de la leche y otras materias primas

Área: INDUSTRIA ALIMENTARIA
Modalidad: Teleformación
Duración: 80 h
Precio: 40.00€

Curso Bonificable
Contactar
Recomendar
Matricularme

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. La leche; composición y características.

####

1.1 La leche como materia prima; composición y características según especie de ganado.

####

1.2 Propiedades físico-químicas de la leche.

####

1.3 Composición bromatológica de la leche.

####

1.4 Microbiología de la leche:

####

1.4.1 Bacterias.

####

1.4.2 Levaduras.

####

1.4.3 Mohos.

####

1.4.4 Virus.

####

1.5 Focos de contaminación. Condiciones favorables y adversas.

####

1.6 Alteraciones no deseadas por microorganismos, factores facilitadores.

####

1.7 Efectos del frío y el calor sobre la leche y sus propiedades.

####

UNIDAD DIDÁCTICA 2. Proceso de recepción de la leche.

####

2.1 Requisitos higiénico-sanitarios de las instalaciones, maquinaria y utillaje utilizados para la manipulación y tratamiento de la leche.

####

2.2 Sistemas de transporte de la leche, requisitos y condicionantes.

####

2.3 Circuito de recepción de la leche en la industria láctea.

####

2.4 Elementos auxiliares; bombas y válvulas empleadas en la industria láctea.

####

2.5 Medición de la leche, toma de muestras y registro de cantidades.

####

2.6 Sistemas de depuración e higienización de la leche en la recepción; sistemas de filtración y separadores de aire.

####

2.7 Equipos y métodos rápidos de control de la leche.

####

2.8 Normas higiénicas y sistemas de autocontrol en la recepción de la leche.

####

UNIDAD DIDÁCTICA 3. Recepción de materias auxiliares en las industrias lácteas.

####

3.1 Principales productos auxiliares utilizados en las industrias lácteas; propiedades y características.

####

3.2 Operaciones y comprobaciones generales en recepción.

####

3.3 Normas higiénicas y sistemas de autocontrol en la recepción de productos.

####

3.4 Documentación de entrada y de salida.

####

3.5 Medición y pesaje de cantidades.

####

3.6 Otros controles.

####

3.7 Protección de las mercancías.

####

3.8 Análisis organolépticos y físico-químicos rutinarios de los productos.

####

UNIDAD DIDÁCTICA 4. Almacenamiento de la leche y otras materias primas.

####

4.1 Características y clasificación de los tanques de almacenamiento de la leche.

####

4.2 Componentes y elementos de control de los tanques de almacenamiento de la leche.

####

4.3 Sistemas de almacenaje de materias primas. Tipos de almacén.

####

4.4 Aprovisionamiento de almacén: Tipos de stock, control y valoración de existencias.

####

4.5 Clasificación y codificación de mercancías.

####

4.6 Procedimientos y equipos de carga-descarga, transporte y manipulación internos.

####

4.7 Condiciones generales de conservación y ubicación en función del tipo de mercancías, señalización.

####

4.8 Documentación interna del control de almacén: Registros de entradas y salidas.

####

4.9 Aplicación de las TIC en la gestión de almacén.

####

4.10 Normas higiénicas y sistemas de autocontrol en el almacenamiento de productos.

####

UNIDAD DIDÁCTICA 5. Control de proceso automatizado en la recepción de leche y otras materias primas.

####

5.1 Tipos de sistemas automatizados de procesos de recepción y almacenamiento.

####

5.2 Tipos de control: digital, analógico.

####

5.3 Funciones del operador.

####

5.4 Funcionamiento del sistema.

####

5.5 Obtención de datos y gráficas del funcionamiento.

####

5.6 Mantenimiento de primer nivel en el proceso de recepción de la leche.

####

UNIDAD DIDÁCTICA 6. Prevención y protección de riesgos laborales.

####

6.1 Normativa aplicable al sector.

####

6.2 Evaluación de riesgos profesionales en los procesos de recepción y almacenamiento.

####

6.3 Medidas de prevención y protección; organización y dispositivos.

####

6.4 Derechos y deberes de los trabajadores en materia de prevención de riesgos laborales.

####

6.5 Plan de prevención.

####

6.6 Plan de emergencia y evacuación.

####

UNIDAD DIDÁCTICA 7. Incidencia ambiental de la industria láctea.

####

7.1 Legislación ambiental aplicable a la recepción y almacenamiento de la leche y otras materias primas.

####

7.2 Metodologías para la reducción del consumo de los recursos. Ahorro y alternativas energéticas.

####

7.3 Descripción de los residuos generados en la producción de productos lácteos y sus efectos ambientales. Tipos de residuos.

####

7.4 Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos.

####

7.5 Concepto de: Reducción, Reutilización y Reciclado. Influencia en el medio ambiente.

####

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un el **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado.** El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados.
  No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.