

RECEPCIÓN DE MATERIAS AUXILIARES EN LAS INDUSTRIAS LÁCTEAS

Modalidad: curso e-Learning Duración: 13 horas

Categorías: Industrias alimentarias

OBJETIVOS

Realizar las tareas de recepción, selección, conservación y distribución interna de la leche y materias primas lácteas. 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 la leche y en otras materias primas.

CONTENIDOS

1. Principales productos auxiliares utilizados en las industrias lácteas; propiedades y características. 2. Operaciones y comprobaciones generales en recepción. 3. Normas higiénicas y sistemas de autocontrol en la recepción de productos. 4. Documentación de entrada y salida. 5. Medición y pesaje de cantidades. 6. Otros controles. 7. Protección de las mercancías. 8. Análisis organolépticos y físico-químicos rutinarios de los productos.

