

Modalidad: curso e-Learning Duración: 80 horas

Categorías: Industrias alimentarias

## OBJETIVOS

Caracterizar la leche, otras materias lácteas, y productos auxiliares utilizados en la elaboración de productos lácteos Determinar las condiciones higiénico-sanitarias que deben reunir las instalaciones y equipos en la zona de recepción e identificar y controlar los puntos críticos del proceso 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 Identificar los requerimientos y realizar operaciones de preparación y mantenimiento de primer nivel de los equipos de descarga, recepción y almacenamiento de la leche y otras materias primas Conducir el proceso de recepción y almacenamiento de la leche desde paneles centrales o sala de control en instalaciones automatizadas o informatizadas de recepción Identificar y aplicar las normas generales de PRL, SEGURIDAD Y MEDIOAMBIENTE y salud laboral aplicadas a las operaciones de recepción y almacenamiento de la leche y otras materias primas Analizar los riesgos y las consecuencias sobre el medio ambiente derivados de las actividades desarrolladas durante la recepción y almacenamiento de la leche y de otras materias primas

## CONTENIDOS

UD1. 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. 1.5. 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. UD2. 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. UD3. 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. UD4. 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 materia primas. Tipos de almacén. 4.4. Aprovisionamiento de almacén: Tipos de stock control

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. UD5. 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. UD6. 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 PRL, SEGURIDAD Y MEDIOAMBIENTE. 6.5. Plan de prevención. 6.6. Plan de emergencia y evacuación. UD7. 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.