

Recepción y almacenamiento de la leche y otras materias primas (UF1178)

Recepción y almacenamiento de la leche y otras materias primas (UF1178)

Duración: 80 horas

Precio: euros

Modalidad: e-learning

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un acceso a una plataforma de teleformación de última generación con un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

Prequisitos previos:

No hay requisitos previos ni profesionales ni formativos

Salidas profesionales:

Esta formación está encaminada a obtener una mejor cualificación y competencia profesional.

© ICA FORMACION 2026

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.

Titulación:

Al finalizar el curso obtendrás un certificado de realización y aprovechamiento del curso según el siguiente modelo:

© ICA FORMACION 2026


DIPLOMA CERTIFICADO

La Directora del Centro ICA Certifica

D./Dña. [redacted]

con D.N.I. [redacted]

que presta sus servicios en la empresa: [redacted]

Realizó con aprovechamiento el curso de:

Formación Continuada del Fisioterapeuta en Patologías Traumatológicas y su Tratamiento

Código AF/ Grupo 3440/1, de 60 horas de duración, realizado desde el día 15/12/2021 al día 30/12/2021, en el que se impartió el programa que se especifica al dorso.

Representante de la entidad
Directora

El interesado

Vigo, a 30 de Diciembre de 2021

FONDO SOCIAL EUROPEO

Programa del curso:

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.

© ICA FORMACION 2026

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.

© ICA FORMACION 2026

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

© ICA FORMACION 2026