EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL

FORMACIÓN A DISTANCIA

Titulación certificada por EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL

Recepción, Almacenamiento y Tratamientos Previos de la Leche

EUROINNOVA FORMACIÓN

Especialistas en **Formación Online**

SOBRE EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL

Bienvenidos/as a **EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL**, una escuela de negocios apoyada por otras entidades de enorme prestigio a nivel internacional, que han visto el valor humano y personal con el que cuenta nuestra empresa; un valor que ha hecho que grandes instituciones de reconocimiento mundial se sumen a este proyecto.

EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL es la mejor opción para formarse ya que contamos con años de experiencia y miles de alumnos/as, además del reconocimiento y apoyo de grandes instituciones a nivel internacional.

Como entidad acreditada para la organización e impartición de **formación de postgrado**, complementaria y para el empleo, Euroinnova es centro autorizado para ofrecer **formación continua bonificada** para personal trabajador, **cursos homologados y baremables** para Oposiciones dentro de la Administración Pública, y cursos y acciones formativas de **máster online** con título propio.

CERTIFICACIÓN EN CALIDAD

Euroinnova Business School es miembro de pleno derecho en la **Comisión Internacional de Educación a Distancia**, (con estatuto consultivo de categoría especial del Consejo Económico y Social de NACIONES UNIDAS), y cuenta con el **Certificado de Calidad de la Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR)** de acuerdo a la normativa ISO 9001, mediante la cual se Certifican en Calidad todas las acciones formativas impartidas desde el centro.

DESCUBRE EUROINNOVA FORMACIÓN

Líderes en **Formación Online**

APOSTILLA DE LA HAYA

Además de disponer de formación avalada por universidades de reconocido prestigio y múltiples instituciones, Euroinnova posibilita certificar su formación con la **Apostilla de La Haya**, dotando a sus acciones formativas de Titulaciones Oficiales con validez internacional en más de 160 países de todo el mundo.

PROFESIONALES A TU DISPOSICION

La **metodología virtual** de la formación impartida en Euroinnova está completamente a la vanguardia educativa, facilitando el aprendizaje a su alumnado, que en todo momento puede contar con el apoyo tutorial de grandes profesionales, para alcanzar cómodamente sus objetivos.

DESCUBRE NUESTRAS METODOLOGÍAS

Desde Euroinnova se promueve una **enseñanza multidisciplinar e integrada**, desarrollando metodologías innovadoras de aprendizaje que permiten interiorizar los conocimientos impartidos con una aplicación eminentemente práctica, atendiendo a las demandas actuales del mercado laboral.

NUESTRA EXPERIENCIA NOS AVALA

Más de 15 años de experiencia avalan la trayectoria del equipo docente de Euroinnova Business School, que desde su nacimiento apuesta por superar los retos que deben afrontar los/las profesionales del futuro, lo que actualmente lo consolida como el **centro líder en formación online**.

Recepción, Almacenamiento y Tratamientos Previos de la Leche

DURACIÓN: 150 horas

PRECIO: 199 € *

MODALIDAD: A distancia

* Materiales didácticos, titulación y gastos de envío incluidos.

CENTRO DE FORMACIÓN:

Euroinnova Business School

TITULACIÓN

Certificado de Aprovechamiento de haber cursado la formación que le Acredita las Unidades de Competencia recogidas en el Módulo Formativo MF0027_2 Recepción, Almacenamiento y Tratamientos Previos de la Leche regulada en el Real Decreto 646/2011, de 9 de Mayo, por el que establece el correspondiente Certificado de Profesionalidad.

EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL TITULACIÓN EXPEDIDA POR EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL CENTRO DE ESTUDIOS DE POSTGRADO

CUALIFICA2 Titulación Avalada Para El Desarrollo De Las Competencias Profesionales R.D. 1224/2009

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Euroinnova Formación vía correo postal, la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Euroinnova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).

EUROINNOVA FORMACION

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación
EXPIDE EL PRESENTE TÍTULO PROPIO

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación EUROINNOVA en la convocatoria de 2014
Y para que surtan los efectos pertinentes queda registrado con Número de Expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en Granada, a 23 de Abril de 2014

La direccion General

El/La interesado/a

Sello

DESCRIPCIÓN

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 se pretende aportar los conocimientos necesarios para conocer la recepción, almacenamiento y tratamientos previos de la leche.

OBJETIVOS

- Aplicar en la industria láctea las normas específicas de higiene y seguridad en el trabajo, así como de seguridad alimentaria en la industria láctea y controlar su cumplimiento.
- Recepcionar las materias primas lácteas controlando su calidad.
- Almacenar y conservar las materias primas atendiendo a las exigencias de los productos.
- Conducir los tratamientos previos de la leche, controlando su calidad.
- Conducir las operaciones de normalización, asegurando la calidad y estandarización del producto.
- Gestionar el flujo del proceso de recepción y los tratamientos previos de la leche, de acuerdo con el programa establecido, haciendo posible la continuidad del proceso productivo.
- Comprobar las limpiezas y el mantenimiento de uso o de primer nivel de las instalaciones para asegurar la calidad microbiológica de los productos.

A QUIÉN VA DIRIGIDO

Este curso 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 la recepción, almacenamiento y tratamientos previos de la leche.

PARA QUÉ TE PREPARA

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Módulo Formativo MF0027_2 Recepción, Almacenamiento y Tratamientos Previos de la Leche 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).

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.

MATERIALES DIDÁCTICOS

- Maletín porta documentos

- Manual teórico 'UF1178 Recepción y Almacenamiento de la Leche y Otras Materias Primas'

- Manual teórico 'UF1179 Tratamientos Previos de la Leche'

- Cuaderno de ejercicios

- Cuaderno de ejercicios

- Sobre a franquear en destino

- Subcarpeta portafolios
- Dossier completo Oferta Formativa
- Carta de presentación
- Guía del alumno
- Bolígrafo

FORMAS DE PAGO

Contrareembolso / Transferencia / Tarjeta de Crédito / Paypal

Tarjeta de Crédito / PayPal Eligiendo esta opción de pago, podrá abonar el importe correspondiente, cómodamente en este mismo instante, a través de nuestra pasarela de pago segura concertada con Paypal Transferencia Bancaria

Eligiendo esta opción de pago, deberá abonar el importe correspondiente mediante una transferencia bancaria. No será aceptado el ingreso de cheques o similares en ninguna de nuestras cuentas bancarias.

Contrareembolso Podrá pagar sus compras directamente al transportista cuando reciba el pedido en su casa . Eligiendo esta opción de pago, recibirá mediante mensajería postal, en la dirección facilitada

Otras: PayU, Sofort, Western Union / SafetyPay

Fracciona tu pago en cómodos Plazos sin Intereses + Envío Gratis

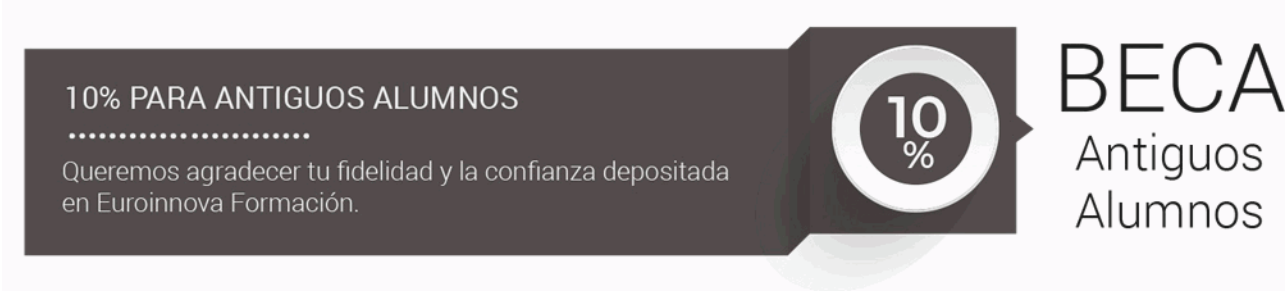
Llama gratis al 900 831 200 e infórmate de nuestras facilidades de pago.

FINANCIACIÓN Y BECAS

Facilidades económicas y financiación **100% sin intereses**

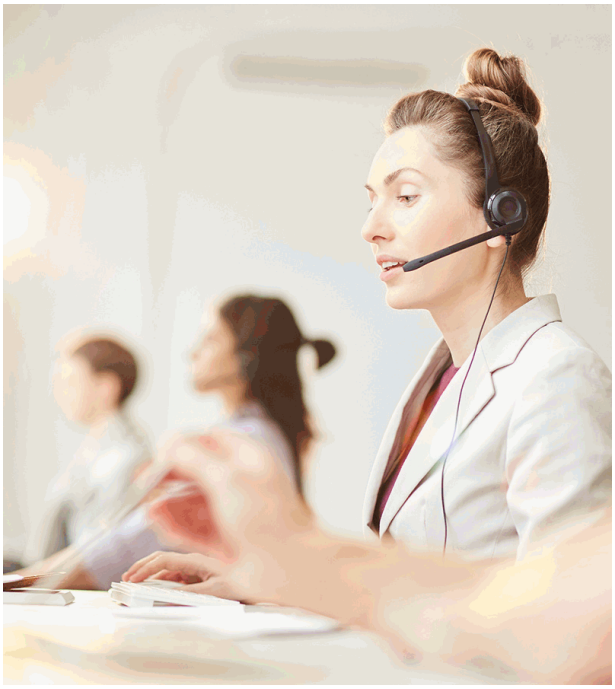
En EUROINNOVA, ofrecemos a nuestros alumnos **facilidades económicas y financieras** para la realización de pago de matrículas, todo ello **100% sin intereses.**

10% Beca Alumnos :Como premio a la fidelidad y confianza ofrecemos una beca a todos aquellos que hayan cursado alguna de nuestras acciones formativas en el pasado.



METODOLOGÍA Y TUTORIZACIÓN

El modelo educativo por el que apuesta Euroinnova es el **aprendizaje colaborativo** con un método de enseñanza totalmente interactivo, lo que facilita el estudio y una mejor asimilación conceptual, sumando esfuerzos, talentos y competencias.
El alumnado cuenta con un **equipo docente** especializado en todas las áreas.
Proporcionamos varios medios que acercan la comunicación alumno tutor, adaptándonos a las circunstancias de cada usuario.
Ponemos a disposición una **plataforma web** en la que se encuentra todo el contenido de la acción formativa. A través de ella, podrá estudiar y comprender el temario mediante actividades prácticas, autoevaluaciones y una evaluación final, teniendo acceso al contenido las 24 horas del día.
Nuestro nivel de exigencia lo respalda un **acompañamiento personalizado.**



CARÁCTER OFICIAL DE LA FORMACIÓN

La presente formación no está incluida dentro del ámbito de la formación oficial reglada (Educación Infantil, Educación Primaria, Educación Secundaria, Formación Profesional Oficial FP, Bachillerato, Grado Universitario, Master Oficial Universitario y Doctorado). Se trata por tanto de una formación complementaria y/o de especialización, dirigida a la adquisición de determinadas competencias, habilidades o aptitudes de índole profesional, pudiendo ser baremable como mérito en bolsas de trabajo y/o concursos oposición, siempre dentro del apartado de Formación Complementaria y/o Formación Continua siendo siempre imprescindible la revisión de los requisitos específicos de baremación de las bolsa de trabajo público en concreto a la que deseemos presentarnos.

REDES SOCIALES

Síguenos en nuestras redes sociales y pasa a formar parte de nuestra gran comunidad educativa, donde podrás participar en foros de opinión, acceder a contenido de interés, compartir material didáctico e interactuar con otros alumnos, ex alumnos y profesores.

Además serás el primero en enterarte de todas las promociones y becas mediante nuestras publicaciones, así como también podrás contactar directamente para obtener información o resolver tus dudas.

LÍDERES EN FORMACION ONLINE

Somos Diferentes

Amplio Catálogo Formativ

Nuestro catálogo está formado por más de 18.000 cursos de múltiples áreas de conocimiento, adaptándonos a las necesidades formativas de nuestro alumnado.

Confianza

Contamos con el Sello de Confianza Online que podrás encontrar en tus webs de confianza. Además colaboramos con las más prestigiosas Universidades, Administraciones Públicas y Empresas de Software a nivel Nacional e Internacional.

Campus Online

Nuestro alumnado puede acceder al campus virtual desde cualquier dispositivo, contando con acceso ilimitado a los contenidos de su programa formativo.

Profesores/as Especialist

Contamos con un equipo formado por más de 50 docentes con especialización y más de 1.000 colaboradores externos a la entera disposición de nuestro alumnado.

Bolsa de Empleo

Disponemos de una bolsa de empleo propia con diferentes ofertas de trabajo correspondientes a los distintos cursos y masters. Somos agencia de colaboración Nº 9900000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.

Garantía de Satisfacción

Más de 15 años de experiencia con un récord del 96% de satisfacción en atención al alumnado y miles de opiniones de personas satisfechas nos avalan.

Precios Competitivos

Garantizamos la mejor relación calidad/precio en todo nuestro catálogo formativo.

Calidad AENOR

Todos los procesos de enseñanza aprendizaje siguen los más rigurososcontroles de calidad extremos, estando certificados por AENOR conforme a la ISO 9001, llevando a cabo auditorías externas que garantizan la máxima calidad.

Club de Alumnos/as

Servicio Gratuito que permitirá al alumnado formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: beca, descuentos y promociones en formación. En esta, el alumnado podrá relacionarse con personas que estudian la misma área de conocimiento, compartir opiniones, documentos, prácticas y un sinfín de intereses comunitarios.

Bolsa de Prácticas

Facilitamos la realización de prácticas de empresa gestionando las ofertas profesionales dirigidas a nuestro alumnado, para realizar prácticas relacionadas con la formación que ha estado recibiendo en nuestra escuela.

Revista Digital

El alumnado podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, y otros recursos actualizados de interés.

Innovación y Calidad

Ofrecemos el contenido más actual y novedoso, respondiendo a la realidad empresarial y al entorno cambiante con una alta rigurosidad académica combinada con formación práctica.

ACREDITACIONES Y RECONOCIMIENTOS

TEMARIO

MÓDULO 1. RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRATAMIENTOS PREVIOS DE LA LECHE

UNIDAD FORMATIVA 1. RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LA LECHE Y OTRAS MATERIAS PRIMAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA LECHE; COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS.

1.La leche como materia prima; composición y características según especie de ganado.
2.Propiedades físico-químicas de la leche.
3.Composición bromatológica de la leche.
4.Microbiología de la leche:
5.Focos de contaminación. Condiciones favorables y adversas.
6.Alteraciones no deseadas por microorganismos, factores facilitadores.
7.Efectos del frío y el calor sobre la leche y sus propiedades.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. JUSTIFICAR LA IMPORTANCIA DE LAS MEDIDAS (OBLIGATORIAS Y VOLUNTARIAS) DE PROTECCIÓN AMBIENTAL.

1.Requisitos higiénico-sanitarios de las instalaciones, maquinaria y utillaje utilizados para la manipulación y tratamiento de la leche.
2.Sistemas de transporte de la leche, requisitos y condicionantes.
3.Circuito de recepción de la leche en la industria láctea.
4.Elementos auxiliares; bombas y válvulas empleadas en la industria láctea.
5.Medición de la leche, toma de muestras y registro de cantidades.
6.Sistemas de depuración e higienización de la leche en la recepción; sistemas de filtración y separadores de aire.
7.Equipos y métodos rápidos de control de la leche.
8.Normas higiénicas y sistemas de autocontrol en la recepción de la leche.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. RECEPCIÓN DE MATERIAS AUXILIARES EN LAS INDUSTRIAS LÁCTEAS.

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 de 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

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ALMACENAMIENTO DE LA LECHE Y OTRAS MATERIAS PRIMAS.

1.Características y clasificación de los tanques de almacenamiento de la leche.
2.Componentes y elementos de control de los tanques de almacenamiento de la leche.
3.Sistemas de almacenaje de materias primas.

4.Tipos de almacén.
5.Aprovisionamiento de almacén: Tipos de stock, control y valoración de existencias.
6.Clasificación y codificación de mercancías
7.Procedimientos y equipos de carga-descarga, transporte y manipulación internos.
8.Condiciones generales de conservación y ubicación en función del tipo de mercancías, señalización.
9.Documentación interna del control de almacén: Registros de entradas y salidas.
10.Aplicación de las TIC en la gestión de almacén.
11.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.

1.Tipos de sistemas automatizados de procesos de recepción y almacenamiento
2.Tipos de control: digital, analógico.
3.Funciones del operador
4.Funcionamiento del sistema.
5.Obtención de datos y gráficas del funcionamiento
6.Mantenimiento de primer nivel en el proceso de recepción de la leche.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PREVENCIÓN Y PROTECCIÓN DE RIESGOS LABORALES.

1.Normativa aplicable al sector.
2.Evaluación de riesgos profesionales en los procesos de recepción y almacenamiento
3.Medidas de prevención y protección; organización y dispositivos.
4.Derechos y deberes de los trabajadores en materia de prevención de riesgos laborales.
5.Plan de prevención.
6.Plan de emergencia y evacuación.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. INCIDENCIA AMBIENTAL DE LA INDUSTRIA LÁCTEA.

1.Legislación ambiental aplicable a la recepción y almacenamiento de la leche y otras materias primas.
2.Metodologías para la reducción del consumo de los recursos. Ahorro y alternativas energéticas.
3.Descripción de los residuos generados en la producción de productos lácteos y sus efectos ambientales. Tipos de residuos.
4.Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
5.Concepto de: Reducción, Reutilización y Reciclado. Influencia en el medio ambiente.

UNIDAD FORMATIVA 2. TRATAMIENTOS PREVIOS DE LA LECHE

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INSTALACIONES DE TRATAMIENTOS PREVIOS EN LA LECHE Y MATERIAS PRIMAS.

1.Composición y distribución del espacio.
2.Flujo del proceso
3.Servicios auxiliares necesarios.
4.Espacios diferenciados.
5.Sistemas automatizados utilizados en los tratamientos previos; tipos y funcionamiento.
6.Requisitos higiénico-sanitarios de las instalaciones.

7.Medidas de prevención y protección de riesgos laborales.
8.Mantenimiento de primer nivel de instalaciones y maquinaria

UNIDAD DIDÁCTICA 2. SISTEMAS Y SERVICIOS AUXILIARES PARA EL TRATAMIENTO DE LA LECHE

1.Elementos auxiliares:
2.Tratamiento del agua.
3.Producción de calor: principios, equipos y funcionamiento.
4.Producción de frío: principios, equipos y funcionamiento.
5.Producción de aire comprimido: principios, equipos y funcionamiento.
6.Obtención de aire estéril.
7.Aplicaciones del aire comprimido (neumática básica).
8.Potencia eléctrica y baja tensión (electricidad básica).

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TRATAMIENTOS TÉRMICOS DE LA LECHE.

1.Definición del tratamiento térmico y finalidad.
2.Efectos de los tratamientos sobre la leche.
3.Combinación tiempo temperatura:
4.Teoría básica de la transferencia de calor.
5.Tipos y mantenimiento de equipos.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. SEPARADORAS-CENTRÍFUGAS DE LA LECHE

1.Principios de separación.
2.Separación por centrifugación
3.Separación en continuo.
4.Control del contenido en grasa de la leche.
5.Control del contenido en grasa de la nata.
6.Normalización del contenido en grasa en leche y nata.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. HOMOGENEIZADORES DE LA LECHE

1.Objetivo y necesidad de la normalización u homogeneización de la leche.
2.Tecnología de la rotura de los glóbulos de grasa.
3.Necesidades del proceso
4.Efecto de la homogeneización.
5.Bomba de alta presión y cabezal de homogeneización.
6.Eficiencia de la homogeneización, influencia de la temperatura y métodos analíticos de control de la homogeneización.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. SEPARACIÓN POR MEMBRANAS

1.Tecnologías de membrana y definiciones.
2.Principio de separación por membranas, módulos de filtración.
3.Límites de separación.
4.Transporte de material a través de la membrana.
5.Normalización proteica.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. CONTROL DE CALIDAD E INCIDENCIA AMBIENTAL EN LOS TRATAMIENTOS

PREVIOS

1.Toma de muestras de producto intermedio y acabado
2.Análisis físico-químicos básicos y precisos durante los tratamientos previos de la leche
3.Control de equipos y procesos.
4.Equipos y métodos rápidos de control.
5.Extracción de informes.
6.Tipos y tratamiento de los residuos generados en los tratamientos previos.
7.Medidas para la reducción del consumo de recursos energéticos.