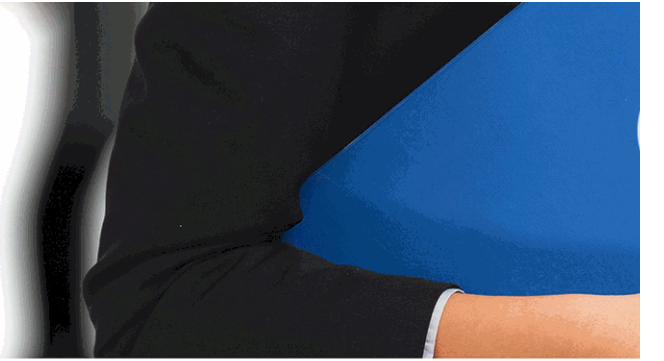


INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES

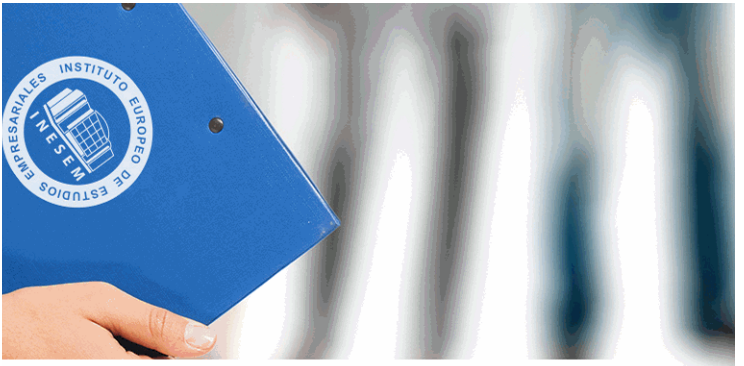
INESEM

I N

BU

Recepción y Almacenan

Materia



NESEM

SINESS SCHOOL

niento de la Leche y Otras
s Primas

+ Información Gratis

titulación de formación continua bonificada empre

Recepción y Almacenam
Materia

duración total: 80 horas ***horas telefo***

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

+ Información Gratis

descripción

En la actualidad, se hace imprescindible conocer el proc
leche que existen, además de diferenciar y caracterizar
como su composición bromatológica y sus propiedades
calidad del producto. En el ámbito del mundo de las indu
diferentes métodos de recepción y almacenamiento de l
describir el circuito de recepción que sigue la leche y otr
almacenamiento y los procedimientos de control del pro
la prevención y protección de riesgos laborales de los tr
industrias lácteas generan.

+ Información Gratis

+ Información Gratis

a quién va dirigido

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo q
conocimientos técnicos en este área.

+ Información Gratis

objetivos

- Caracterizar la leche, otras materias lácteas, y product
productos lácteos.
- Determinar las condiciones higiénico-sanitarias que de
zona de recepción e identificar y controlar los puntos crí
- Realizar las tareas de recepción, selección, conservac
materias primas lácteas.
- Analizar y sistematizar las técnicas de toma de muestr
para la verificación de la calidad y parámetros establecic
- Identificar los requerimientos y realizar operaciones de
nivel de los equipos de descarga, recepción y almacena
- Conducir el proceso de recepción y almacenamiento d
control en instalaciones automatizadas o informatizadas
- Identificar y aplicar las normas generales de prevenció
aplicadas a las operaciones de recepción y almacenami
- Analizar los riesgos y las consecuencias sobre el medi
desarrolladas durante la recepción y almacenamiento de

+ Información Gratis

para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo de almacenamiento de la leche y otras materias primas, ce Unidades de Competencia en ella incluidas, y va dirigido profesionales adquiridas a través de la experiencia labor que va a optar a la obtención del correspondiente Certifi respectivas convocatorias que vayan publicando las dist propio Ministerio de Trabajo (Real Decreto 1224/2009 de profesionales adquiridas por experiencia laboral).

salidas laborales

+ Información Gratis

Desarrolla su actividad en la industria láctea, tanto en pe
industrias, con niveles muy diversos tanto en su tecnolo
un equipo de trabajo con otras personas de su mismo o
desarrolla tareas individuales y en grupo en las áreas de
manejo de máquinas y equipos de producción láctea; en
otras de apoyo al control de calidad y acondicionamiento
orgánicamente de un mando intermedio. En determinad
que todavía tienen importancia las operaciones manuale
operarios y, en este caso, depender él directamente del

+ Información Gratis

titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte
Oficial que acredita el haber superado con éxito todas la
el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la du
alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que e
firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de l
recibida (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).

+ Información Gratis

INSTITUTO EUROPEO DE EST

como centro de Formación acreditado para la im
EXPIDE LA SIGUIENTE

NOMBRE DEL A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los

Nombre de la Acc

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formac
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con

Con una calificación de S

Y para que conste expido la pre
Granada, a (día) de (m

La direccion General

MARIA MORENO HIDALGO

Sello

forma de bonificación

+ Información Gratis

UDIOS EMPRESARIALES

partición a nivel nacional de formación
: TITULACIÓN

ALUMNO/A

s estudios correspondientes de

ión Formativa

ión INESEM en la convocatoria de XXXX
n número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

SOBRESALIENTE

nsente TITULACIÓN en
es) de (año)

Firma del alumno/a

NOMBRE DEL ALUMNO/A

- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los s
mes a la Seguridad Social.

+ Información Gratis

metodología

El alumno comienza su andadura en INESEM a trav
metodología de aprendizaje online, el alumno debe avar
itinerario formativo, así como realizar las actividades y a
del itinerario, el alumno se encontrará con el examen fin
mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para pode

Nuestro equipo docente y un tutor especializado har
todos los progresos del alumno así como estableciendo
consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar to
Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunid
aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

+ Información Gratis

materiales didácticos

- Manual teórico 'UF1178 Recepción y Almacenamient

+ Información Gratis

+ Información Gratis

profesorado y servicio de tutorías

+ Información Gratis

Nuestro equipo docente estará a su disposición para de contenido que pueda necesitar relacionado con el cu nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email un documento denominado “Guía del Alumno” entregad Contamos con una extensa plantilla de profesores espe con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y form como solicitar información complementaria, fuentes bibli Podrá hacerlo de las siguientes formas:

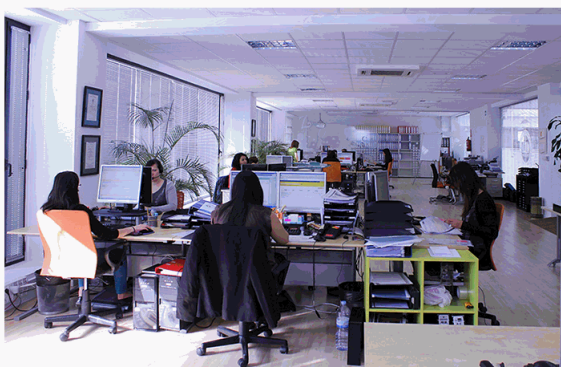
- **Por e-mail**: El alumno podrá enviar sus dudas y co respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

- **Por teléfono**: Existe un horario para las tutorías tel hablar directamente con su tutor.

- **A través del Campus Virtual**: El alumno/a puede c del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizan

+ Información Gratis

+ Información Gratis



+ Información Gratis

INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES
INESEM

INESEM
Instituto Europeo de
Estudios Empresariales

plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo par
misma duración del curso. Existe por tanto un calendari
de fin.

campus virtual online

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cu
de inesem ofrece contenidos multimedia de alta calidad

+ Información Gratis

a la finalización del curso, que dependerá de la
o formativo con una fecha de inicio y una fecha

ursos de modalidad online, el campus virtual
y ejercicios interactivos.

comunidad

servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de
disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y pron
para aprender idiomas...

revista digital

el alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, p
artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de op
administración, ferias sobre formación, etc.

secretaría

+ Información Gratis

Este sistema comunica al alumno directamente con nue
de matriculación, envío de documentación y solución de

Además, a través de nuestro gestor documental, el alum
sus documentos, controlar las fechas de envío, finalizac
lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos,
seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM

programa formativo

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA LECHE; COMPOSICIÓN Y C

1.La leche como materia prima; composición y caracte
2.Propiedades físico-químicas de la leche.
3.Composición bromatológica de la leche.
4.Microbiología de la leche:

+ Información Gratis

5.Focos de contaminación. Condiciones favorables y a
6.Alteraciones no deseadas por microorganismos, fact
7.Efectos del frío y el calor sobre la leche y sus propie

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PROCESO DE RECEPCIÓN DE

1.Requisitos higiénico-sanitarios de las instalaciones, tratamiento de la leche.
2.Sistemas de transporte de la leche, requisitos y cond
3.Circuito de recepción de la leche en la industria lácte
4.Elementos auxiliares; bombas y válvulas empleadas
5.Medición de la leche, toma de muestras y registro de
6.Sistemas de depuración e higienización de la leche
7.Equipos y métodos rápidos de control de la leche.
8.Normas higiénicas y sistemas de autocontrol en la re
9.Mantenimiento de primer nivel.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. RECEPCIÓN DE MATERIAS AU

1.Principales productos auxiliares utilizados en las ind
2.Operaciones y comprobaciones generales en recepc
3.Normas higiénicas y sistemas de autocontrol en la re
4.Documentación de entrada y de salida.
5.Medición y pesaje de cantidades.

+ Información Gratis

6.Otros controles.
7.Protección de las mercancías.
8.Análisis organolépticos y físico-químicos rutinarios d

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ALMACENAMIENTO DE LA LE

1.Características y clasificación de los tanques de alm
2.Componentes y elementos de control de los tanques
3.Aprovisionamiento de almacén: Tipos de stock, cont
4.Procedimientos y equipos de carga-descarga, transp
5.Condiciones generales de conservación y ubicación
6.Documentación interna del control de almacén: Regi

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONTROL DE PROCESO AUT
MATERIAS PRIMAS

1.Tipos de sistemas automatizados de procesos de re
2.Tipos de control: digital, analógico.
3.Funciones del operador.
4.Funcionamiento del sistema.
5.Obtención de datos y gráficas del funcionamiento.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PREVENCIÓN Y PROTECCIÓN

1.Normativa aplicable al sector.
2.Evaluación de riesgos profesionales en los procesos

+ Información Gratis

3.Medidas de prevención y protección; organización y
4.Derechos y deberes de los trabajadores en materia
5.Plan de prevención.
6.Plan de emergencia y evacuación.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. INCIDENCIA AMBIENTAL DE L

1.Legislación ambiental aplicable a la recepción y alm
2.Metodologías para la reducción del consumo de los
3.Descripción de los residuos generados en la produc
residuos.
4.Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o v
5.Concepto de: Reducción, Reutilización y Reciclado.

+ Información Gratis