

## FICHA TÉCNICA DEL CURSO

**Nombre del curso:** Recepción de materias auxiliares en las industrias lácteas

**Duración:** 15h

**Modalidad:** Online

### Objetivo

- 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.

### Contenido

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.