



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



**ONLINE**

Titulación certificada por EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

## **INAE0110 Industrias Lácteas (Certificado de Profesionalidad Completo)**



EUROINNOVA  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

INAE0110 Industrias Lácteas (Certificado de Profesionalidad Completo)

Ver curso en la web

Solicita información gratis

Euroinnova International Online Education

# Especialistas en **Formación Online**

SOMOS  
**EUROINNOVA  
INTERNATIONAL  
ONLINE  
EDUCATION**



**Euroinnova International Online Education** inicia su actividad hace más de 20 años. Con la premisa de revolucionar el sector de la educación online, esta escuela de formación crece con el objetivo de dar la oportunidad a sus estudiantes de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminentemente práctica.

Nuestra visión es ser una escuela de **formación online reconocida en territorio nacional e internacional** por ofrecer una educación competente y acorde con la realidad profesional en busca del reciclaje profesional. Abogamos por el aprendizaje significativo para la vida real como pilar de nuestra metodología, estrategia que pretende que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva de los estudiantes.



**CERTIFICACIÓN  
EN CALIDAD**

Euroinnova International Online Education 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.

[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)



Descubre Euroinnova International Online Education

Nuestros **Valores****ACCESIBILIDAD**

Somos **cercanos y comprensivos**, trabajamos para que todas las personas tengan oportunidad de seguir formándose.

**HONESTIDAD**

Somos **claros y transparentes**, nuestras acciones tienen como último objetivo que el alumnado consiga sus objetivos, sin sorpresas.

**PRACTICIDAD**

**Formación práctica** que suponga un **aprendizaje significativo**. Nos esforzamos en ofrecer una metodología práctica.

**EMPATÍA**

Somos **inspiracionales** y trabajamos para **entender al alumno** y brindarle así un servicio pensado por y para él

A día de hoy, han pasado por nuestras aulas **más de 300.000 alumnos** provenientes de los 5 continentes. Euroinnova es actualmente una de las empresas con mayor índice de crecimiento y proyección en el panorama internacional.

Nuestro portfolio se compone de **cursos online, cursos homologados, baremables en oposiciones y formación superior de postgrado y máster.**



EUROINNOVA  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

INAE0110 Industrias Lácteas (Certificado de Profesionalidad Completo)

Ver curso en la web

Solicita información gratis

## INAE0110 Industrias Lácteas (Certificado de Profesionalidad Completo)



DURACIÓN  
600 horas



MODALIDAD  
Online

### CENTRO DE FORMACIÓN:

Euroinnova International  
Online Education



EUROINNOVA  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

## TITULACIÓN

TITULACIÓN de haber superado la FORMACIÓN NO FORMAL que le Acredita las Unidades de Competencia recogidas en el Certificado de Profesionalidad INAE0110 Industrias Lácteas, regulada en el Real Decreto correspondiente, y tomando como referencia la Cualificación Profesional. De acuerdo a la Instrucción de 22 de marzo de 2022, por la que se determinan los criterios de admisión de la formación aportada por las personas solicitantes de participación en el procedimiento de evaluación y acreditación de competencias profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral o vías no formales de formación. EUROINNOVA FORMACIÓN S.L. es una entidad participante del fichero de entidades del Sepe, Ministerio de Trabajo y Economía Social.



EUROINNOVA  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Titulación Expedida por  
Euroinnova International  
Online Education

QUALIFICA2



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 International Online Education 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 Internaional Online Education y la Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).



EUROINNOVA  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

INAE0110 Industrias Lácteas (Certificado de Profesionalidad Completo)

Ver curso en la web

Solicita información gratis



EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

**NOMBRE DEL ALUMNO/A**

con Número de Documento XXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

**Nombre de la Acción Formativa**

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de EUROINNOVA en la convocatoria de XXX

Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXXXXXX-XXXXXX

Con un nivel de aprovechamiento ALTO

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en  
Granada, a (día) de (mes) del (año)

La Dirección General  
NOMBRE DEL DIRECTOR ACADÉMICO



Sello

Firma del Alumno/a  
NOMBRE DEL ALUMNO



El presente certificado de la acción formativa de la convocatoria de XXXXXXXXX ha sido expedido en virtud de los datos declarados por el alumno/a en el momento de inscripción, comprobados mediante el sistema de control de acceso al curso, y de los resultados de las evaluaciones de los aprendizajes alcanzados. El presente certificado de la acción formativa de la convocatoria de XXXXXXXXX ha sido expedido en virtud de los datos declarados por el alumno/a en el momento de inscripción, comprobados mediante el sistema de control de acceso al curso, y de los resultados de las evaluaciones de los aprendizajes alcanzados. El presente certificado de la acción formativa de la convocatoria de XXXXXXXXX ha sido expedido en virtud de los datos declarados por el alumno/a en el momento de inscripción, comprobados mediante el sistema de control de acceso al curso, y de los resultados de las evaluaciones de los aprendizajes alcanzados.

## DESCRIPCIÓN

En el ámbito de la familia profesional Industrias Alimentarias es necesario conocer los aspectos fundamentales en Industrias Lácteas. Así, con el presente curso del área profesional Lácteos se pretende aportar los conocimientos necesarios para conocer los principales aspectos en Industrias Lácteas.

## OBJETIVOS

- Gestionar los aprovisionamientos, el almacén y las expediciones en la industria alimentaria y realizar actividades de apoyo a la comercialización.
- Programar y gestionar la producción en la Industria alimentaria.
- Cooperar en la implantación y desarrollo del plan de calidad y gestión ambiental en la industria alimentaria.
- Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para la elaboración de leches de consumo y de productos lácteos.
- Controlar la elaboración de leches de consumo y de productos lácteos y sus sistemas automáticos de producción.
- Aplicar técnicas de control analítico y sensorial del proceso de elaboración de leches de consumo y de productos lácteos.

## A QUIÉN VA DIRIGIDO

Este curso está dirigido a los profesionales de la familia profesional Industrias Alimentarias y más concretamente en el área profesional Lácteos, y a todas aquellas personas interesadas en adquirir conocimientos relacionados en Industrias Lácteas.

## PARA QUÉ TE PREPARA

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Certificado de Profesionalidad INAE0110 Industrias Lácteas certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en él incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Competencias



EUROINNOVA  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

INAE0110 Industrias Lácteas (Certificado de Profesionalidad Completo)

[Ver curso en la web](#)

[Solicita información gratis](#)

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

Industrias Alimentarias / Lácteos



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

INAE0110 Industrias Lácteas (Certificado de Profesionalidad Completo)

[Ver curso en la web](#)

[Solicita información gratis](#)



## FORMAS DE PAGO

- Tarjeta de crédito.
- Transferencia.
- Paypal.
- Bizum.
- PayU.
- Amazon Pay.



Matricúlate en cómodos Plazos sin intereses.

Fracciona tu pago con la garantía de

LLÁMANOS GRATIS AL +34 900 831 200

innovapay

## FINANCIACIÓN Y BECAS

EUROINNOVA continúa ampliando su programa de becas para acercar y posibilitar el aprendizaje continuo al máximo número de personas. Con el fin de adaptarnos a las necesidades de todos los perfiles que componen nuestro alumnado.

Euroinnova posibilita el acceso a la educación mediante la concesión de diferentes becas.

Además de estas ayudas, se ofrecen facilidades económicas y métodos de financiación personalizados **100 % sin intereses.**

15%

BECA  
Amigo

20%

BECA  
Desempleados

15%

BECA  
Emprende

20%

BECA  
Antiguos  
Alumnos

## LÍDERES EN FORMACIÓN ONLINE

## 7 Razones para confiar en Euroinnova

## 1 NUESTRA EXPERIENCIA

- ✓ Más de **20 años de experiencia**.
- ✓ Más de **300.000 alumnos** ya se han formado en nuestras aulas virtuales
- ✓ Alumnos de los 5 continentes.
- ✓ **25%** de alumnos internacionales.
- ✓ **97%** de satisfacción.
- ✓ **100% lo recomiendan**.
- ✓ **Más de la mitad** ha vuelto a estudiar en Euroinnova

## Las cifras nos avalan

**4,7** ★★★★★  
2.625 opiniones **4,7** ★★★★★  
12.842 opiniones **8.582**  
suscriptores **5.856**  
suscriptores

## 2 NUESTRO EQUIPO

En la actualidad, Euroinnova cuenta con un equipo humano formado por **más de 300 profesionales**. Nuestro personal se encuentra sólidamente enmarcado en una estructura que facilita la mayor calidad en la atención al alumnado.

## 3 NUESTRA METODOLOGÍA

**100% ONLINE**

Estudia cuando y desde donde quieras. Accede al campus virtual desde cualquier dispositivo.

**APRENDIZAJE SIGNIFICATIVO**

Con esta estrategia pretendemos que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva del alumno.

**EQUIPO DOCENTE ESPECIALIZADO**

Euroinnova cuenta con un equipo de profesionales que harán de tu estudio una experiencia de alta calidad educativa

**NO ESTARÁS SOLO**

Acompañamiento por parte del equipo de tutorización durante toda tu experiencia como estudiante.

## 4 CALIDAD AENOR

- ✓ Somos Agencia de Colaboración N° 9900000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.
- ✓ Se llevan a cabo auditorías externas anuales que garantizan la máxima calidad AENOR.
- ✓ Nuestros procesos de enseñanza están certificados por AENOR por la ISO 9001



## 5 CONFIANZA

Contamos con el sello de Confianza Online y colaboramos con la Universidades más prestigiosas, Administraciones Públicas y Empresas Software a nivel Nacional e Internacional.



## 6 BOLSA DE EMPLEO Y PRÁCTICAS

Disponemos de Bolsa de Empleo propia con diferentes ofertas de trabajo, y facilitamos la realización de prácticas de empresa a nuestro alumnado.

Somos agencia de colaboración N° 9900000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.





**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

INAE0110 Industrias Lácteas (Certificado de Profesionalidad Completo)

[Ver curso en la web](#)

[Solicita información gratis](#)

# 7 SOMOS DISTRIBUIDORES DE FORMACIÓN

Como parte de su infraestructura y como muestra de su constante expansión, Euroinnova incluye dentro de su organización una editorial y una imprenta digital industrial.





EUROINNOVA  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

INAE0110 Industrias Lácteas (Certificado de Profesionalidad Completo)

Ver curso en la web

Solicita información gratis

## ALIANZAS Y ACREDITACIONES



## Programa Formativo

# MÓDULO 1. GESTIÓN DEL ALMACÉN Y COMERCIALIZACIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

## UNIDAD DIDÁCTICA 1. LOGÍSTICA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

1. Conceptos básicos.
2. Partes que la integran.
3. Actividades logísticas: Plan de aprovisionamiento de productos. Ciclo de aprovisionamiento. Ciclo de expedición. Determinación cualitativa del pedido.
4. Determinación cuantitativa del pedido: Sistemas de revisión continua. Sistemas de revisión periódica. Modelos determinísticos. Modelos probabilísticos.
5. Previsión de la demanda: Modelos de nivel constante. Modelos con tendencia. Modelos estacionales. Modelos de regresión.
6. Condiciones de presentación y tramitación de los pedidos.
7. Factores básicos a tener en cuenta en la selección de materias primas, materias auxiliares y demás materiales.
8. Cálculos prácticos y otras características a considerar ante un pedido.

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. TÉCNICAS DE GESTIÓN DE INVENTARIOS APLICABLES A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

1. Planificación de las necesidades de materiales MRP I.
2. Planificación de las necesidades de distribución. DRP.
3. Gestión de la cadena de suministros (Supply Chain Management).
4. Discordancia entre existencias registradas y los recuentos. Causas y soluciones.
5. Catalogación de productos y localización.
6. Cálculo de costes de almacenamiento.
7. Evaluación y catalogación de suministros.
8. Registros de entrada y negociación con el proveedor.

## UNIDAD DIDÁCTICA 3. TRANSPORTE DE MERCANCÍAS ALIMENTARIAS.

1. Transporte externo: Medios de transporte. Tipos. Características.
2. Condiciones de los medios de transporte de productos alimentarios: Protección de envíos. Condiciones ambientales. Embalaje en función del tipo de transporte. Rotulación. Símbolos. Significado. Indicaciones mínimas.
3. Contrato de transporte: Participantes. Responsabilidades de las partes.
4. Transporte y distribución internos: Planificación de rutas. Carga y descarga de mercancías.
5. Organización de la distribución interna. Condiciones de circulación y de seguridad. Costo mínimo.
6. Etiquetado de mercancías, finalidad y datos que proporciona.

## UNIDAD DIDÁCTICA 4. ORGANIZACIÓN DE ALMACENES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

1. Planificación.
2. División del almacén. Zonificación. Condiciones.
3. Almacenamiento de productos alimentarios. Condiciones ambientales.
4. Precauciones en el almacenamiento de productos alimentarios.
5. Almacenamiento de otras mercancías no alimentarias (productos de limpieza, subproductos, residuos, envases y embalajes).
6. Incompatibilidades. Criterios siguiendo el plan de buenas prácticas de manipulación.
7. Daños y defectos derivados del almacenamiento.
8. Distribución y manipulación de mercancías en almacén. Guías de distribución interna.
9. Seguridad e higiene en los procesos de almacenamiento.
10. Flujos y recorridos internos de productos. Optimización del espacio, del tiempo y del uso de los productos.
11. Cálculo de los distintos niveles de stocks y de los índices de rotación.

## UNIDAD DIDÁCTICA 5. GESTIÓN DE EXISTENCIAS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

1. Tipos de existencias. Controles. Causas de discrepancias.
2. Materias primas, auxiliares, productos acabados, en curso, envases y embalajes.
3. Valoración de existencias. Métodos. Precios: medio, medio ponderado, LIFO, FIFO.
4. Análisis ABC de productos.
5. Documentación del control de existencias.

## UNIDAD DIDÁCTICA 6. COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS.

1. Conceptos básicos. Partes que la integran.
2. Importancia y objetivos.
3. Concepto de venta: Tipos de venta. Función de ventas. Características Venta personal.
4. Estilos de venta y su relación con la línea de productos alimentarios.
5. El agente de ventas. Funciones.
6. Contratos más frecuentes en la Industria Alimentaria.
7. Servicios postventas empleados en la Industria Alimentaria.

## UNIDAD DIDÁCTICA 7. EL PROCESO DE NEGOCIACIÓN COMERCIAL Y LA COMPRAVENTA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

1. Conceptos básicos.
2. Planificación.
3. Prospección y preparación.
4. El proceso de negociación.
5. El proceso de compraventa.
6. La comunicación en el proceso de negociación y compraventa: Función de la comunicación. El proceso de comunicación. El plan de comunicación. Barreras en la comunicación. Canales de comunicación entre clientes y proveedores.
7. Desarrollo de la negociación. Técnicas negociadoras.
8. Condiciones de compraventa. El contrato. Normativa.
9. Control de los procesos de negociación y compraventa.

10. Poder de negociación de los clientes y proveedores. Factores que influyen.
11. Tipos de clientes y proveedores.
12. Selección de clientes y proveedores.

## UNIDAD DIDÁCTICA 8. EL MERCADO Y EL CONSUMIDOR EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

1. El mercado, sus clases.
2. El consumidor/comprador.
3. Publicidad y promoción: Publicidad y medios publicitarios. Promoción de ventas. Relaciones públicas.
4. Publicidad y promoción en el punto de venta.
5. Técnicas de «merchandising».
6. Concepto y objetivos de la distribución.
7. Canales de distribución.
8. El producto y el canal.
9. Relaciones con los distribuidores.
10. Asesoramiento en la distribución. Seguimiento del producto postventa.
11. Contratos que fijan las atribuciones de la Industria Alimentaria en el proceso de distribución y venta de sus productos.

## MÓDULO 2. ORGANIZACIÓN DE UNA UNIDAD DE PRODUCCIÓN ALIMENTARIA

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. ESTRUCTURA PRODUCTIVA DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

1. Sectores. Subsectores y áreas productivas en la industria alimentaria.
2. Tipos de empresas. Tamaño.
3. Situación actual y previsible de las empresas del sector.
4. El mercado internacional: Globalización y competitividad.
5. Sistemas productivos en la industria alimentaria.
6. Estructura organizativa de las industrias alimentarias.
7. Organización empresarial: Áreas funcionales y departamentos principales.
8. Política y Cultura empresarial en las industrias alimentarias.

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. PLANIFICACIÓN, ORGANIZACIÓN Y CONTROL DE LA PRODUCCIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

1. Conceptos básicos sobre planificación, organización y control.
2. Definiciones, evolución y partes que la integran.
3. Importancia y objetivos de producción.
4. Reparto de competencias y funciones. Mandos, técnicos, especialistas y empleados.
5. Ritmos de trabajo y control de tiempos.
6. Programación de la producción: Objetivos de la programación.
7. Técnicas de programación: PERT, CPM, ROY.
8. Terminología y simbología en la programación.
9. Programación de la producción en un contexto aleatorio. Riesgo e incertidumbre.
10. Programación de proyectos según costes.



11. Ordenación y control de la producción: Necesidades de información. Calendario de entradas.
12. Necesidades de materias primas, productos y materiales en la línea de producción.
13. Recursos humanos: Clasificación y métodos de medida.
14. Gestión y dirección de equipos humanos: Relaciones laborales, asignación de tareas, asesoramiento, motivación y valoración del personal.
15. Equipos, maquinaria e instalaciones necesarias en producción: planificación, disponibilidad y control.
16. Capacidad de trabajo. Áreas de trabajo: Puestos y funciones.
17. Medios y procedimientos de fabricación en relación al tipo de producto a elaborar.
18. Lanzamiento de la producción. Fases previas y evaluación de resultados.

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONTROL DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

1. Tipos de control.
2. Confección de estándares.
3. Medición de estándares y patrones.
4. Corrección de errores: Responsabilidades.
5. Análisis de errores. Control preventivo.
6. Elementos, parámetros y constantes para elaborar un mantenimiento preventivo de las máquinas de producción.
7. Documentación y registros para la ordenación, gestión y control de la unidad de producción.
8. Control de personal y valoración del trabajo (métodos).
9. Adiestramiento en el puesto de trabajo: Técnicas. Necesidades de formación. Incentivos e idoneidad del puesto de trabajo.

### UNIDAD DIDÁCTICA 4. GESTIÓN DE COSTOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

1. Conceptos generales de costos. Costos fijos o generales y costos variables.
2. Costos de mercancías y equipo. Cálculos.
3. Costos de la mano de obra. Fijos y eventuales.
4. Costos de producción y del producto final. Cálculos.
5. Control de costos de producción.
6. Identificación de los costos en una unidad de producción.
7. Recopilación y archivo de documentación de costos de producción.

### UNIDAD DIDÁCTICA 5. SEGURIDAD EN EL TRABAJO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

1. Riesgos específicos en una unidad de producción de la industria alimentaria.
2. Auditorias de prevención de riesgos laborales.
3. Prevención de riesgos laborales en la industria alimentaria. Medidas para minimizarlos o eliminarlos.
4. Plan de seguridad y salud laboral en una unidad de producción.
5. Planes de mantenimiento preventivo. Construcción del mismo.
6. Equipos de protección individual y planes de emergencia.
7. Asesoramiento del personal y motivación sobre riesgos y prevención.

8. Documentación e información sobre el personal al cargo en materia de salud laboral.

## MÓDULO 3. GESTIÓN DE LA CALIDAD Y MEDIOAMBIENTE EN INDUSTRIA ALIMENTARIA

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. CALIDAD Y PRODUCTIVIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

1. Conceptos fundamentales: Calidad Percibida. Calidad de Proceso. Calidad de Producto. Calidad de Servicio.
2. TQM.
3. El ciclo PDCA.
4. Mejora continua. Kaizen. 5S.

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

1. Planificación, organización y control.
2. Soporte documental del Sistema de Gestión de Calidad (SGC): Manual de calidad. Procedimientos de calidad. Certificación de los Sistemas de Gestión de Calidad.
3. Costes de calidad: Estructura de costes de calidad. Valoración obtención de datos de costes.
4. Normalización, Certificación y Homologación.
5. Normativa Internacional vigente en materia de calidad.
6. Normativa Internacional vigente en gestión medioambiental.
7. Sistemas de aseguramiento de la calidad en Europa y España.
8. Modelos de la excelencia (Malcom Baldrige; EFQM). Premios internacionales y nacionales de calidad. (EFQM).
9. Principios de la gestión por procesos.
10. Auditorias internas y externas.
11. La calidad en las compras.
12. La calidad en la producción y los servicios.
13. La calidad en la logística y la postventa: reclamaciones de clientes internos y externos.
14. Evaluación de la satisfacción del cliente.
15. Trazabilidad.

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

1. Introducción a la gestión medioambiental.
2. El medioambiente: evaluación y situación actual.
3. Planificación, organización y control de la gestión medioambiental.
4. Soporte documental del Sistema de Gestión Medioambiental (SGMA): Determinación de aspectos medioambientales. Certificación de los SGMA.
5. Costes de calidad medioambiental: Estructura de costes de calidad. Valoración obtención de datos de costes.
6. Normalización, Certificación y Homologación.
7. Normativa Internacional vigente en materia de calidad.
8. Normativa Internacional vigente en gestión medioambiental.

9. Sistemas de aseguramiento de la calidad medioambiental en Europa y España.
10. Modelos de la excelencia (Malcom Baldrige; EFQM). Premios internacionales y nacionales de calidad medioambiental. (EFQM).

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.**

1. Legislación vigente en materia de sanidad alimentaria.
2. Marco legal en la Unión Europea.
3. Marco legal en España.
4. Manual de Autocontrol.
5. Planes Generales de Higiene (prerrequisitos): Utilización del agua potable apta para consumo humano. Limpieza y desinfección. Control de Plagas.
6. Mantenimiento de instalaciones y equipos.
7. Trazabilidad, rastreabilidad de los productos.
8. Formación de manipuladores.
9. Certificación a proveedores.
10. Guía de Buenas prácticas de fabricación o de manejo.
11. Gestión de residuos y subproductos.
12. Transporte (de alimentos perecederos). Prerrequisitos particulares de empresa.
13. Los siete principios del APPCC: Análisis de peligros y puntos de control críticos.
14. Elaboración de la documentación.
15. La integración del APPCC en los sistemas de calidad de la empresa.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. NORMATIVA VOLUNTARIA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.**

1. Denominaciones de Origen (DO), Reglamento vigente y otros documentos internos de aplicación.
2. Identificación Geográfica Protegida (IGP), Especialidades Tradicionales Garantizadas (ETG), Marcas de Garantía (MG) Reglamento vigente y otros documentos internos de aplicación.
3. Normativa sectorial (ibérico, serrano, pliego de vacuno).
4. Obtención del producto final según prácticas de Producción Integrada.
5. Obtención del producto final según prácticas de Producción Ecológica.
6. Normas UNE sectoriales aplicadas al producto correspondiente.
7. Normas ISO 9000 y 14000.

## **MÓDULO 4. PROCESOS EN LA INDUSTRIA DE LECHE DE CONSUMO Y DE PRODUCTOS LÁCTEOS**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. BROMATOLOGÍA DE LAS LECHE DE CONSUMO Y PRODUCTOS LÁCTEOS.**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. MATERIAS PRIMAS, AUXILIARES Y PRODUCTOS DERIVADOS DE LAS LECHE DE CONSUMO Y PRODUCTOS LÁCTEOS.**

**UNIDAD DIDÁCTICA 3. DESARROLLO DE PROCESOS INDUSTRIALES EN LA INDUSTRIA DE LAS LECHES DE CONSUMO Y PRODUCTOS LÁCTEOS.**

**UNIDAD DIDÁCTICA 4. OPERACIONES BÁSICAS CON LOS EQUIPOS Y MAQUINARIA EN LOS PROCESOS DE LA INDUSTRIA DE LAS LECHES DE CONSUMO Y PRODUCTOS LÁCTEOS.**

**UNIDAD DIDÁCTICA 5. TRANSFORMACIONES, PROCEDIMIENTOS Y EQUIPOS EN PROCESOS DE LAS LECHES DE CONSUMO Y DERIVADOS LÁCTEOS.**

**UNIDAD DIDÁCTICA 6. ENVASADO Y EMBALAJE DE LA INDUSTRIA DE LAS LECHES DE CONSUMO Y PRODUCTOS LÁCTEOS.**

**UNIDAD DIDÁCTICA 7. ESTUDIO DE LA DOCUMENTACIÓN TÉCNICA RELATIVA AL PRODUCTO Y AL PROCESO DE FABRICACIÓN DE LAS LECHES DE CONSUMO Y PRODUCTOS LÁCTEOS.**

**UNIDAD DIDÁCTICA 8. APLICACIÓN DE LAS REGLAMENTACIONES TÉCNICO-SANITARIAS APLICABLES A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE LAS LECHES DE CONSUMO Y PRODUCTOS LÁCTEOS.**

**UNIDAD DIDÁCTICA 9. UTILIZACIÓN DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN, IDENTIFICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS Y OTRAS MARCAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS LÁCTEOS.**

## **MÓDULO 5. ELABORACIÓN DE LECHES DE CONSUMO Y DE PRODUCTOS LÁCTEOS**

**UNIDAD FORMATIVA 1. MAQUINARIA E INSTALACIONES EN LA ELABORACIÓN DE LECHES DE CONSUMO Y PRODUCTOS LÁCTEOS**

**UNIDAD DIDÁCTICA 1. MAQUINARIA Y EQUIPOS EN LA INDUSTRIA DE LAS LECHES DE CONSUMO Y PRODUCTOS LÁCTEOS.**

1. Funcionamiento y elementos básicos.
2. Clasificación y tipos generales: Fundamentos mecánicos. Fundamentos eléctricos. Fundamentos electromecánicos. Fundamentos hidráulicos. Fundamentos neumáticos.
3. Intercambio térmico.
4. Componentes electrónicos.
5. Control de procesos: Sistemas de control. Componentes de un sistema de control. Instrumentos de medición de variables. Transmisores de señal y convertidores. Transductores. Actuadores o reguladores.

**UNIDAD DIDÁCTICA 2. MANTENIMIENTO OPERATIVO EN LA INDUSTRIA DE LAS LECHES DE CONSUMO Y PRODUCTOS LÁCTEOS.**

1. Tipos. Niveles. Objetivos.
2. Herramientas y útiles.

3. Operaciones de mantenimiento más frecuentes en la industria de las leches de consumo y productos lácteos.
4. Calendario de mantenimiento: Confección. Operaciones, frecuencia, condiciones, precauciones.
5. Documentación relacionada con el mantenimiento: Datos a recoger. Documentos a rellenar.
6. Interpretación.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. MANTENIMIENTO, MANEJO Y REGULACIÓN DE INSTALACIONES AUXILIARES EN LA INDUSTRIA DE LAS LECHE DE CONSUMO Y PRODUCTOS LÁCTEOS.**

1. Instalaciones y motores eléctricos: Funcionamiento y tipos. Conexión y paro. Protección. Cuadros eléctricos.
2. Transmisión de potencia mecánica: Poleas, reductores, engranajes, ejes.
3. Producción y transmisión de calor: Generación de agua caliente y vapor, calderas: Distribución, circuitos. Cambiadores de calor.
4. Producción y distribución de aire: Aire y gases en la industria de las leches de consumo y productos lácteos. Producción y conducción de aire comprimido, compresores. Acondicionamiento de aire.
5. Producción de frío: Fluidos frigorígenos. Evaporador, compresor, condensador, válvula expansión, circuito.
6. Acondicionamiento del agua: Tratamientos para diversos usos. Conducción de agua.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. ELABORACIÓN DE LECHE DE CONSUMO Y PRODUCTOS LÁCTEOS DESDE PANELES CENTRALES AUTOMATIZADOS.**

1. Sistemas de producción automatizada empleados en la industria de las leches de consumo y productos lácteos. Funciones e intervención en los procesos. Elementos que componen tales sistemas. Diferencias con otros sistemas tradicionales (manuales, distribuidos, de automatización manual).
2. Nomenclatura, simbología y códigos utilizados en el control automatizado de procesos.
3. Automatas programables, tipos, aplicaciones, dispositivos, Manipuladores manejados desde paneles centrales.
4. Lenguajes de programación más frecuente en la industria de las leches de consumo y productos lácteos.
5. Elaboración básica de programas de manipuladores y de automatas programables para la elaboración de leches de consumo y productos lácteos.
6. Operaciones de preparación de mantenimiento de los elementos de medida, transmisión y regulación de automatismos.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. APLICACIÓN DE LA NORMATIVA DE HIGIENE Y SEGURIDAD LABORAL EN LA ELABORACIÓN DE LAS LECHE DE CONSUMO Y PRODUCTOS LÁCTEOS.**

1. Normativa general de higiene y seguridad en para la industria de las leches de consumo y productos lácteos.
2. Normativa legal de carácter horizontal y de carácter vertical.
3. Guías de prácticas de higiene correctas en la elaboración de las leches de consumo y

productos lácteos.

4. Higiene personal: Vestimenta, aseo personal, objetos personales, hábitos de trabajo.
5. Situaciones especiales y comportamientos que entrañan riesgos.
6. Características de los espacios y lugares de trabajo.
  1. - Superficies: materiales y construcción.
  2. - Itinerarios y accesos.
  3. - Colores identificativos.
  4. - Distribución de instalaciones y equipos en los espacios.
  5. - Ventilación, iluminación, servicios higiénicos.
  6. - Áreas de contacto con el exterior.
  7. - Elementos de aislamiento, dispositivos de evacuación.
7. Señales y medidas de seguridad y emergencia reglamentarias en la línea o planta de elaboración de las leches de consumo y productos lácteos.
8. Situaciones de emergencia e intervenciones de respuesta.
9. Posibles enfermedades profesionales en industrias de elaboración de las leches de consumo y productos lácteos.
10. Actuaciones en caso de accidente. Primeros auxilios.
11. Elaboración de informes y de partes de accidente.
12. Limpieza general en planta e instalaciones. Manual de instrucciones.
13. Eliminación de residuos. Evacuación. Protección ambiental.
14. Planes de desinfección, desinsectación y desratización: Productos y materiales. Colaboración externa.

## UNIDAD FORMATIVA 2. CONTROL DE OPERACIONES DE ELABORACIÓN DE LECHES DE CONSUMO Y PRODUCTOS LÁCTEOS

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO Y EXPEDICIÓN DE MERCANCÍAS EN INDUSTRIA DE LAS LECHES DE CONSUMO Y PRODUCTOS LÁCTEOS.

1. Documentación de entrada y salida de mercancías, cumplimentación: Tipos de documentos. Indicaciones mínimas. Resolución de casos prácticos.
2. Comprobaciones generales en recepción y expedición: Tipos. Elementos y métodos de medida. Manejo. Composición y preparación de un pedido.
3. Catalogación, codificación de mercancías, realización: Sistemas de rotulación. Identificación. Símbolos y códigos en rotulación. Identificación. Interpretación. Marcas más corrientes empleadas en el manejo de mercancías alimentarias.
4. Desembalado. Desempaquetado.
5. Ejecución del traslado interno de mercancías, manejo de equipos.
6. Control de existencias: Registros de entradas y salidas. Recuentos de inventario. Cálculos de desviaciones.
7. Ubicación de mercancías en almacén.
8. Fijación y control de condiciones de conservación de materias primas y productos.

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. ESTANDARIZACIÓN DE MATERIA PRIMA Y PREPARACIÓN DE MEZCLAS BASE.

1. Ingredientes que intervienen en la formulación.
2. Aditivos. Lista de aditivos autorizados por la legislación vigente.

3. Dosis y preparaciones adecuadas de los ingredientes en función del producto o mezcla base a preparar.
4. Equipos de incorporación de sustancias sólidas y líquidas. Condiciones de aplicación. Manuales de procedimiento.
5. Parámetros de aplicación: tiempo, concentración, dosis.
6. Medidas correctoras en caso de desviaciones.
7. Cámaras salas o tanques de curado, fermentación. Características y control.
8. Registros y documentación necesaria para controlar la trazabilidad de los productos elaborados.

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. UTILIZACIÓN DE LOS EQUIPOS DE LECHE DE CONSUMO Y PRODUCTOS LÁCTEOS.

1. Equipos de recepción.
2. Equipos de elaboración y preparación de leches de consumo. Intercambiadores de calor, evaporadores, esterilizadores, equipos UHT, desnatadoras, homogeneizador, desaireador, torres de desecación.
3. Equipos de fabricación de leches fermentadas y yogur. Instalaciones de fermentación. Inyección de fermentos, instalaciones para realizar el frenado de la fermentación, separadoras centrífugas, mezcladores.
4. Equipos de elaboración de queso. Cubas de cuajado, pasterizadores, equipo de inyección de fermentos y cuajo, equipos de separación por membranas.
5. Equipos de elaboración de helados. Freezers, túneles de congelación, mezcladoras, llenadoras.
6. Equipos de elaboración de postres lácteos. Dosificadores, balanzas en continuo, inyectoras, Separadoras centrífugas mezcladores, agitadores, baños de cocción.
7. Equipos de fabricación de mantequilla. Desnatadoras, fermentadores, batidores, fabricación en continuo.

### UNIDAD DIDÁCTICA 4. ELABORACIÓN DE LECHE DE CONSUMO Y PRODUCTOS LÁCTEOS.

1. Maquinaria y equipos que intervienen en el proceso. Personal necesario. Puesta a punto. Área y puesto de trabajo, ordenación y limpieza: Preparación, limpieza, manejo y seguridad. Instalaciones y servicios auxiliares necesarios. Utilización Líneas de producción tipo.
2. Procedimiento de elaboración: Interpretación de la documentación o manual. Fases.
3. Ejecución de operaciones de elaboración de:
  1. - Leche líquida, concentradas, evaporadas en polvo.
  2. - Queso.
  3. - Mantequilla.
  4. - Helados.
  5. - Leches fermentadas, yogures y pastas de untar.
  6. - Postres lácteos.
4. Productos en entrada y salida: Identificación. Clasificación.
5. Alimentación o carga de equipos o líneas.
6. Control del proceso. Realización.
7. Aplicación de medidas de higiene y de limpieza.
8. Autocontrol de calidad en el proceso de elaboración. Comprobación del cumplimiento

de las especificaciones.

9. Condiciones ambientales de ejecución. Parámetros a controlar (tiempos, temperaturas, humedad relativa, velocidad del aire, otras).
10. Pruebas y comprobaciones sobre la marcha del proceso. Correcciones pertinentes.
11. Evacuación de subproductos, residuos y productos desechados. Destino y control.
12. Toma de muestras. Puntos indicados. Frecuencias y condiciones establecidas. Interpretación y actuaciones correctoras si fuera preciso.
13. Registro de trazabilidad y los correspondientes a los sistemas de APPCC.

## UNIDAD DIDÁCTICA 5. ENVASADO, EMBALAJE Y ALMACENADO DE LECHE DE CONSUMO Y PRODUCTOS LÁCTEOS.

1. Proceso de envasado y embalaje. Parámetros a controlar. Operaciones de llenado, cierre, etiquetado, formateado y presentación según especificaciones.
2. Pruebas y comprobaciones del funcionamiento de los equipos de envasado y embalaje. Comprobaciones de llenado, cerrado y hermeticidad.
3. Área y puesto de trabajo, ordenación y limpieza.
4. Maquinaria y equipos para el envasado, etiquetado y embalaje: Máquinas. Preparación, limpieza, manejo y seguridad. Instalaciones y servicios auxiliares necesarios. Utilización. Líneas de envasado-embalaje tipo.
5. Realización del control del llenado, cerrado, etiquetado, empaquetado y rotulado.
6. Almacenes de producto terminado. Disponibilidad y características según el producto a ubicar. Traslados y colocación.
7. Cámaras de refrigeración, congelación, secado, o conservación. Funcionamiento y control de las condiciones ambientales.
8. Ordenación y posición de los productos almacenados para facilitar su localización, control sanitario, manejo y posterior expedición.
9. Higiene en cámaras y almacenes. Revisiones periódicas. Medidas correctoras, en su caso.
10. Control de existencias, registro de movimientos, inventario.
11. Documentación para la expedición de productos.

## UNIDAD DIDÁCTICA 6. AUTOCONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA LÁCTEA.

1. Realización de toma de muestras.
2. Ejecución de pruebas «in situ»: Objetivo de las mismas. Pruebas durante el aprovisionamiento/ expedición. Pruebas durante el acondicionamiento de materias primas. Pruebas durante el proceso de elaboración. Pruebas durante el envasado, enlatado.
3. Contraste y comunicación de resultados.

# MÓDULO 6. CONTROL ANALÍTICO Y SENSORIAL DE LECHE DE CONSUMO Y DE PRODUCTOS LÁCTEOS

## UNIDAD DIDÁCTICA 1. TOMA DE MUESTRAS Y CONTROL DE CALIDAD DE LA LECHE Y





**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

INAE0110 Industrias Lácteas (Certificado de Profesionalidad Completo)

[Ver curso en la web](#)

[Solicita información gratis](#)

**PRODUCTOS LÁCTEOS.**

**UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONTROL DE ENVASES.**

**UNIDAD DIDÁCTICA 3. ANÁLISIS DE LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS.**

**UNIDAD DIDÁCTICA 4. ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE LAS LECHE DE CONSUMO Y PRODUCTOS LÁCTEOS.**

**UNIDAD DIDÁCTICA 5. ANÁLISIS SENSORIAL DE LA LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS.**



EUROINNOVA  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

INAE0110 Industrias Lácteas (Certificado de Profesionalidad Completo)

Ver curso en la web

Solicita información gratis

# Euroinnova

## International Online Education

*Esta es tu Escuela*



¿Te ha parecido interesante esta formación? Si aún tienes dudas, nuestro **equipo de asesoramiento académico** estará encantado de resolverlas. Pregúntanos sobre nuestro método de formación, nuestros profesores, las becas o incluso simplemente conócenos.

**Solicita información sin compromiso.**

Llamadme gratis

¡Matricularme ya!