



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



Postgrado en Almacenamiento y Tratamientos Previos de la Leche





Elige aprender en la escuela
líder en formación online

ÍNDICE

1 | Somos Euroinnova

2 | Rankings

3 | Alianzas y acreditaciones

4 | By EDUCA
EDTECH
Group

5 | Metodología
LXP

6 | Razones por
las que
elegir
Euroinnova

7 | Financiación
y Becas

8 | Métodos de
pago

9 | Programa
Formativo

10 | Temario

11 | Contacto

SOMOS EUROINNOVA

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 estudiandes de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminetemente práctica.

Nuestra visión es ser **una institución educativa 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.

Más de
19
años de
experiencia

Más de
300k
estudiantes
formados

Hasta un
98%
tasa
empleabilidad

Hasta un
100%
de financiación

Hasta un
50%
de los estudiantes
repite

Hasta un
25%
de estudiantes
internacionales

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



Desde donde quieras y como quieras,
Elige Euroinnova



QS, sello de excelencia académica
Euroinnova: 5 estrellas en educación online

RANKINGS DE EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional, gracias por su apuesta de **democratizar la educación** y apostar por la innovación educativa para **lograr la excelencia**.

Para la elaboración de estos rankings, se emplean **indicadores** como la reputación online y offline, la calidad de la institución, la responsabilidad social, la innovación educativa o el perfil de los profesionales.



[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

ALIANZAS Y ACREDITACIONES



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

BY EDUCA EDTECH

Euroinnova es una marca avalada por **EDUCA EDTECH Group**, que está compuesto por un conjunto de experimentadas y reconocidas **instituciones educativas de formación online**. Todas las entidades que lo forman comparten la misión de **democratizar el acceso a la educación** y apuestan por la transferencia de conocimiento, por el desarrollo tecnológico y por la investigación



ONLINE EDUCATION



Ver en la web



METODOLOGÍA LXP

La metodología **EDUCA LXP** permite una experiencia mejorada de aprendizaje integrando la AI en los procesos de e-learning, a través de modelos predictivos altamente personalizados, derivados del estudio de necesidades detectadas en la interacción del alumnado con sus entornos virtuales.

EDUCA LXP es fruto de la **Transferencia de Resultados de Investigación** de varios proyectos multidisciplinares de I+D+i, con participación de distintas Universidades Internacionales que apuestan por la transferencia de conocimientos, desarrollo tecnológico e investigación.



1. Flexibilidad

Aprendizaje 100% online y flexible, que permite al alumnado estudiar donde, cuando y como quiera.



2. Accesibilidad

Cercanía y comprensión. Democratizando el acceso a la educación trabajando para que todas las personas tengan la oportunidad de seguir formándose.



3. Personalización

Itinerarios formativos individualizados y adaptados a las necesidades de cada estudiante.



4. Acompañamiento / Seguimiento docente

Orientación académica por parte de un equipo docente especialista en su área de conocimiento, que aboga por la calidad educativa adaptando los procesos a las necesidades del mercado laboral.



5. Innovación

Desarrollos tecnológicos en permanente evolución impulsados por la AI mediante Learning Experience Platform.



6. Excelencia educativa

Enfoque didáctico orientado al trabajo por competencias, que favorece un aprendizaje práctico y significativo, garantizando el desarrollo profesional.



Programas
PROPIOS
UNIVERSITARIOS
OFICIALES

RAZONES POR LAS QUE ELEGIR EUROINNOVA

1. Nuestra Experiencia

- ✓ Más de **18 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.

2. Nuestro Equipo

En la actualidad, Euroinnova cuenta con un equipo humano formado por más **400 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

Pretendemos que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva



EQUIPO DOCENTE

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°99000000169 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. 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**.

MÉTODOS DE PAGO

Con la Garantía de:



Fracciona el pago de tu curso en cómodos plazos y sin interéres de forma segura.



Nos adaptamos a todos los métodos de pago internacionales:



y muchos mas...



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Postgrado en Almacenamiento y Tratamientos Previos de la Leche



DURACIÓN
240 horas



**MODALIDAD
ONLINE**



**ACOMPañAMIENTO
PERSONALIZADO**

Titulación

Titulación Expedida por EDUCA BUSINESS SCHOOL como Escuela de Negocios Acreditada para la Impartición de Formación Superior de Postgrado, con Validez Profesional a Nivel Internacional

Descripción

Este Postgrado en Almacenamiento y Tratamientos Previos de la Leche le ofrece una formación especializada en la materia. Debemos saber que para el área de Industria Alimentaria es muy importante profundizar y adquirir los conocimientos de almacenamiento y tratamientos previos de la leche.

Objetivos

Realiza nuestro curso de almacén de leche, con el cual podrás alcanzar los siguientes objetivos:

- Identificar y manejar los equipos auxiliares para realizar tratamientos previos a la leche
- Analizar las condiciones higiénico-sanitarias que deben reunir las instalaciones y equipos utilizados para realizar los tratamientos previos de la leche e identificar y controlar los puntos críticos del proceso
- Realizar las operaciones básicas del procesado de la leche aplicando los tratamientos físicos y térmicos necesarios para conseguir los niveles de conservación y calidad exigidos
- Efectuar, de acuerdo a la formulación, las operaciones de preparación, dosificación y mezclado de los ingredientes para conseguir la leche normalizada, semielaborados o mezcla base
- Verificar la calidad y los parámetros establecidos a la leche tratada en los distintos tratamientos previos
- Realizar las operaciones de preparación y mantenimiento básico de los equipos utilizados para la realización de los tratamientos previos de la leche

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

- Conducir desde paneles centrales los procesos automatizados de tratamientos previos de la leche
- Caracterizar la leche, otras materias lácteas, y productos auxiliares utilizados en la elaboración de productos lácteos.
- Determinar las condiciones higiénico-sanitarias que deben reunir las instalaciones y equipos en la zona de recepción e identificar y controlar los puntos críticos del proceso.
- Realizar las tareas de recepción, selección, conservación y distribución interna de la leche y materias primas lácteas.

A quién va dirigido

Este Postgrado en Almacenamiento y Tratamientos Previos de la Leche está dirigido a todas aquellas personas interesada en el ámbito de Industria Alimentaria y quieran especializarse en almacenamiento y tratamientos previos de la leche.

Para qué te prepara

Este Postgrado en Almacenamiento y Tratamientos Previos de la Leche le prepara para adquirir unos conocimientos específicos dentro del área desarrollando en el alumno unas capacidades para desenvolverse profesionalmente en el sector, y más concretamente en almacenamiento y tratamientos previos de la leche.

Salidas laborales

Realiza nuestro curso de almacén de leche, con el cual adquirirás los conocimientos y las competencias necesarias, que te capacitarán para trabajar en la Industria Alimentaria y en el Sector lácteo.

TEMARIO

PARTE 1. 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

PARTE 2. 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. PROCESO DE RECEPCIÓN DE LA LECHE

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
9. Mantenimiento de primer nivel

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. Aprovisionamiento de almacén: Tipos de stock, control y valoración de existencias
4. Procedimientos y equipos de carga-descarga, transporte y manipulación internos
5. Condiciones generales de conservación y ubicación en función del tipo de mercancías, señalización
6. Documentación interna del control de almacén: Registros de entradas y salidas

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

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.

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Solicita información sin compromiso

¡Matricularme ya!

Teléfonos de contacto

España		+34 900 831 200	Argentina		54-(11)52391339
Bolivia		+591 50154035	Estados Unidos		1-(2)022220068
Chile		56-(2)25652888	Guatemala		+502 22681261
Colombia		+57 601 50885563	Mexico		+52-(55)11689600
Costa Rica		+506 40014497	Panamá		+507 8355891
Ecuador		+593 24016142	Perú		+51 1 17075761
El Salvador		+503 21130481	República Dominicana		+1 8299463963

!Encuétranos aquí!

Edificio Educa Edtech

Camino de la Torrecilla N.º 30 EDIFICIO EDUCA EDTECH,
C.P. 18.200, Maracena (Granada)

 formacion@euroinnova.com

 www.euroinnova.com

Horario atención al cliente

Lunes a viernes: 9:00 a 20:00h Horario España

¡Síguenos para estar al tanto de todas nuestras novedades!



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

 By
EDUCA EDTECH
Group