

# Industrias Alimentarias

377(46) NOV

H/2460

## Técnico en Elaboración de Productos Lácteos



*Grado Medio*

## Descripción

Este técnico estará capacitado para realizar las operaciones de elaboración y envasado de leche de consumo, derivados lácteos y otros productos similares en las condiciones establecidas; manejando la maquinaria y equipos correspondientes en condiciones de seguridad e higiene.

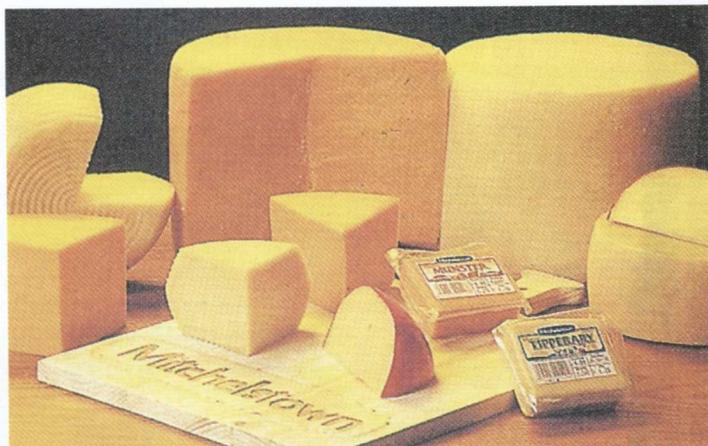
## Aptitudes

- Destreza manual.
- Agudeza visual.
- Agudeza auditiva.
- Reflejos y equilibrio.
- Agudeza gustativa y olfativa.
- Precisión.
- Orden y método.

## Actitudes

- Método.
- Atención.
- Iniciativa.
- Colaboración.
- Concentración.
- Pulcritud.

377(46)  
HI/ 2460



## Competencias requeridas

- Almacenar materias primas y productos transformados en la industria láctea.
- Interpretar el lenguaje, los símbolos y la información manejada en los procesos de elaboración de lácteos y similares.
- Conducir/supervisar las máquinas y equipos de elaboración de productos lácteos y similares, preparando y programando su funcionamiento en condiciones de seguridad.
- Conducir la aplicación de los tratamientos de higienización y preparación de la leche líquida y la obtención de leche concentrada y en polvo.
- Realizar las operaciones de elaboración de postres lácteos, helados y otros productos similares y de productos lácteos fermentados, quesos, mantequillas y margarinas.
- Realizar las operaciones de envasado y embalaje de los productos lácteos.
- Realizar la limpieza y mantenimiento de las máquinas y equipos.
- Aplicar las medidas de higiene requeridas en la industria alimentaria y en las situaciones de trabajo.



## Puestos de trabajo que desempeña

- Procesador lechero.
- Operador de central lechera.
- Elaborador de productos lácteos.
- Quesero.
- Heladero/Elaborador.
- Pasteurizador.
- Operador de planta de margarinas.
- Almacenero.
- Envasador.
- Elaborador de ovoproductos.
- Elaborador de alimentos infantiles.

## Actividades que realiza

- Recepcionar las materias primas, materiales y productos suministrados, verificando los tipos y calidades.
- Almacenar y conservar las mercancías y efectuar los suministros internos y pedidos externos, controlando las existencias.
- Preparar y mantener en uso los equipos y medios auxiliares de procesamiento de la leche, elaboración de derivados, de mantequería y quesería y de envasado y embalaje de productos alimentarios.
- Tratar las leches líquidas y los productos asimilados para lograr su normalización y conservación.
- Realizar la preparación y mezclado de los ingredientes de un postre lácteo o producto similar.
- Obtener leches y similares concentrados y en polvo a través de la deshidratación.
- Conducir las operaciones desde paneles centrales o sala de control en instalaciones automatizadas/informatizadas.
- Tomar muestras y realizar durante el proceso la verificación de la calidad del producto.
- Controlar las fermentaciones lácticas y conducir los procesos de fabricación de mantequillas y margarinas.
- Efectuar la elaboración y control del curado de quesos.
- Controlar la línea de envasado de productos alimentarios.
- Aplicar las normas de higiene personal y en las áreas de trabajo e instalaciones.
- Realizar las operaciones de recogida y vertido de los residuos.

## ¿Qué útiles, herramientas y máquinas maneja?

Los más relevantes son: Medios de transporte interno. Depósitos. Almacenes. Instrumenta de tomas de muestras. Aparatos de determinación rápida de parámetros de calidad. Tanques. Contenedores. Equipos de transporte de fluidos. Tamices. Centrifugas. Intercambiadores de calor para termización, pasteurización, refrigeración. Equipos de UHT. Torres y cilindros de esterilización. Homogeneizadores. Dosificadoras. Tanques de mezclado. Agitadores. Depósitos de modulación y reposo. Torres de atomización. Túneles y cámaras de endurecimiento. Líneas de llenado de moldes. Cámaras frigoríficas. Equipos de preparación y formación de envases. Equipo personal higiénico. Equipo de limpieza, desinfección y desinsectación de instalaciones.

## Ambiente y condiciones en las que se realiza el trabajo

Ejercerá su actividad fundamentalmente en los subsectores de industrias lácteas y de otras industrias, como la de preparados para la alimentación infantil y dietéticos. Preparación de ovoproductos. Fabricación de margarinas y otras grasas plásticas. Desarrolla el trabajo principalmente de pie, en ambiente interior con iluminación natural y artificial, en atmósfera cargada de olores y ruidos. Puede verse sometido a riesgos profesionales como, trastornos respiratorios, caídas, cortes, quemaduras, golpes, estrés y trastornos musculares.

# Plan de formación

**Título:** Técnico en Elaboración de Productos Lácteos.

**Nivel académico:** Grado Medio.

**Duración:** 1.400 Horas.

**Programa formativo**  
**(Módulos profesionales):**

Operaciones y control de almacén. Operaciones de procesos de leche de consumo y helados. Quesería y mantequería. Envasado y embalaje. Higiene y seguridad en la industria alimentaria. Leche, productos lácteos y procesos. Sistemas de control y auxiliares de los procesos. Formación y orientación laboral. Formación en centro de trabajo.

**Condiciones de acceso:**

Título de Graduado en Educación Secundaria, o mediante prueba de acceso desde el mundo laboral.

**Modalidades del bachillerato a las que da acceso:**

- Ciencias de la Naturaleza y de la Salud.
- Tecnología.





**Ministerio de Educación y Cultura**  
Secretaría General de Educación y Formación Profesional

Separata de la Monografía Profesional. Industrias Alimentarias  
Edita. Ministerio de Educación y Cultura  
Secretaría General de Educación y Formación Profesional  
Dirección General de Formación Profesional Reglada y Promoción Educativa  
N.º P.º 176-96-153-9

s. Getafe (Madrid)