



## ESCUELA INTERPROFESIONAL LÁCTEA

### PROGRAMA SUPERIOR EN INDUSTRIAS LÁCTEAS Y TECNOLOGÍA QUESERA Ciclo 1: Industrias Lácteas

#### MÓDULO 3:

# MÉTODOS DE AUTOCONTROL - ANALÍTICAS OBJETIVOS

### **MODALIDAD PRESENCIAL (8h)**

**FECHAS:** 1 de Diciembre de 2022

**HORARIO:** 09:30 - 13:30 h y 15:00 - 19:00 h (incluye práctica en laboratorio)

**OBJETIVOS:** Con la asistencia a este módulo se pretende que los alumnos sean capaces de:

- conocer el marco legislativo de referencia y las verificaciones obligatorias en las operaciones de recogida y recepción de la leche.
- conocer la correcta recogida y toma de muestras de la leche en la explotación.
- transportar adecuadamente las muestras hasta los centros de recogida, transformación y laboratorios.
- identificar la leche cruda que no reúne las condiciones higiénico-sanitarias adecuadas.
- realizar las analíticas imprescindibles para determinar la calidad de la leche.

#### **CONTENIDO:**

1. Introducción
2. Verificaciones obligatorias
  - 2.1 En la explotación
  - 2.2 En el centro lácteo
3. Material de muestreo
4. Procedimiento de toma de muestras

#### **DIRIGIDO A:**

- Personas que desarrollan su actividad profesional en el sector lácteo: autónomos o por cuenta ajena.
- Aquellas personas que quieran emprender e iniciar su actividad profesional en el sector.