BONIFICA TU FORMACIÓN
> pulsa aquí <
Total o parcialmente con el consiguiente ahorro para tu empresa
Fundación Tripartita

ESCUELA INTERPROFESIONAL LÁCTEA

PROGRAMA SUPERIOR EN
INDUSTRIAS LÁCTEAS Y TECNOLOGÍA QUESERA

Ciclo 1: Industrias Lácteas

MÓDULO 5:

ALMACENAMIENTO DE LA LECHE. TRATAMIENTOS PREVIOS

MODALIDAD MIXTA (ONLINE + PRESENCIAL) (12h)
Visita industria láctea

José Jesús Romero Ponce
Ingeniero de Proyectos.Tetra Pak

FECHAS: del 9 al 11 de Enero de 2023

HORARIO: Días 1-2 (online): 16:30 - 18:30 h (2 horas/día)
Día 3 (presencial): 09:30 - 13:30 h y 15:00 - 19:00 h

OBJETIVOS: Con la asistencia a este curso se pretende enseñar a los alumnos:

- El diseño de las instalaciones de un centro lácteo en base al flujo y volumen de producción.
- Los distintos tipos de tanques de almacenamiento de leche y sus particularidades.
- Cómo realizar el almacenamiento del resto de materias primas aplicando las medidas de seguridad alimentaria y trazabilidad establecidas en la legislación.
- Introducir a los alumnos en los distintos tratamientos previos que se aplican a la leche en un centro lácteo.

CONTENIDO:

1. Flujo del proceso y volumen de producción.
2. Distribución y legislación aplicable en el diseño de un centro lácteo.
3. Almacenamiento de la leche, condiciones y tipos de tanques
5. Introducción a los tratamientos previos de la leche:
   5.1 Centrifugación
   5.2 Normalización
   5.3 Homogenización
   5.4 Tratamientos térmicos
6. VISITA INDUSTRIA LÁCTEA

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.