



## ESCUELA INTERPROFESIONAL LÁCTEA

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

#### MÓDULO 6: **PROTOSCOLOS DE LIMPIEZA**

#### **MODALIDAD PRESENCIAL (8h)** **Demostración en obrador**

Iván Zarza López  
Sales Manager. Kersia

**FECHAS:** 12 de Enero de 2023

**HORARIO:** 09:30 - 13:30 h y 15:00 - 19:00 h

**OBJETIVOS:** Con este curso se pretende formar a los alumnos para que sean capaces de realizar de manera correcta y segura, la limpieza de los obradores, salas de fabricación, equipos y materiales, utilizando los productos y procedimientos adecuados en cada caso.

También se les introducirá en el funcionamiento de un sistema de limpieza CIP.

#### **CONTENIDO:**

1. Introducción: conceptos y definiciones
2. Productos químicos
3. Procedimientos de limpieza (equipos y material)
4. Introducción a los CIPs
5. Seguridad de los productos químicos
6. DEMOSTRACIÓN EN OBRADOR

#### **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.