



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: 14 de Septiembre de 2023

HORARIO: 09:30 - 13:30 h y 15:30 - 19:30 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 la 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.