

**BONIFICA
TU FORMACIÓN**

Total o parcialmente con el
consiguiente ahorro para
tu empresa

Fundación Tripartita

PARA LA FORMACIÓN DE EL EMPLEO



ESCUELA INTERNACIONAL DE INDUSTRIAS LÁCTEAS

CURSO DE MAESTRO QUESERO

Ciclo 2: Tecnología Quesera

MÓDULO 12-2:

CONSERVACIÓN EN CÁMARAS FRIGORÍFICAS

MODALIDAD ONLINE (4h)

FECHAS: 19 y 20 de Junio de 2024

HORARIO: 16:30-18:30 h

PRECIO (I.V.A. incluido): **Patronos:** 63€ | **No Patronos:** 70€

OBJETIVOS:

CONTENIDO:

1. Definición del tratamiento de aire
2. Diseño de una cámara de maduración
3. Gestión del flujo de aire
4. Aplicaciones desarrolladas para el mercado quesero

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.