

**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 1: Industrias Lácteas

MÓDULO 3:

## MÉTODOS DE AUTOCONTROL - ANALÍTICAS

**MODALIDAD PRESENCIAL (8h)**

**FECHAS:** 6 de Mayo de 2024

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

**PRECIO (I.V.A. incluido): Patronos: 163€ | No Patronos: 179€**

**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.