

**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 5:

## ALMACENAMIENTO DE LA LECHE. TRATAMIENTOS PREVIOS

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

**FECHAS:** 29 y 30 de Abril y 7 de mayo de 2024

**HORARIO:** 29 y 30 de abril de 2024 (online) de 16:30 a 18:30 h. (2 horas/día)  
7 de mayo de 2024 (presencial) de 09:30 a 13:30 y de 15:00 a 19:00 h.

**PRECIO (I.V.A. incluido): Patronos: 255€ | No Patronos: 280€**

**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
4. Introducción a los tratamientos previos de la leche:
  - 4.1 Centrifugación
  - 4.2 Normalización
  - 4.3 Homogenización
  - 4.4 Tratamientos térmicos
5. 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.