

**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 6:

## PROTOCOLOS DE LIMPIEZA

**MODALIDAD PRESENCIAL (8h)**

**Demostración en obrador**

**FECHAS:** 8 de Mayo de 2024

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

**PRECIO (I.V.A. incluido):** Patronos: 140€ | No Patronos: 154€

**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.