

Categorías: Industrias alimentarias

OBJETIVOS

Determinar las condiciones higiénico-sanitarias que deben reunir las instalaciones y equipos en la zona de recepción e identificar y controlar los puntos críticos del proceso Realizar las tareas de recepción, selección, conservación y distribución interna de la leche y materias primas lácteas.

CONTENIDOS

1. Requisitos higiénico-sanitarios de las instalaciones, maquinaria y utillaje utilizados para la manipulación y tratamiento de la leche. 2. Sistemas de transporte de la leche, requisitos y condicionantes. 3. Circuito de recepción de la leche en la industria láctea. 4. Elementos auxiliares; bombas y válvulas empleadas en la industria láctea. 5. Medición de la leche, toma de muestras y registro de cantidades. 6. Sistemas de depuración e higienización de la leche en la recepción; sistemas de filtración y separadores de aire. 7. Equipos y métodos rápidos de control de la leche. 8. Normas higiénicas y sistemas de autocontrol en la recepción de la leche

