

BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE EN EL SECTOR LÁCTEO



PROGRAMA

- Principios básicos de microbiología.
- Normativa sanitaria vigente en materia de leche cruda y productos lácteos.
- Manipulación de alimentos en el sector lácteo y en pequeñas queserías: principales requisitos higiénicos.
- Lavado y desinfección de instalaciones y equipos: alternativas de limpieza y desinfección en queserías pequeñas.
- Control de plagas en productores lácteos artesanos.
- Gestión del agua.
- Trazabilidad interna y externa.
- Mantenimiento de instalaciones y equipos en queserías artesanales: opciones de mantenimiento.
- Plan de autocontrol APPCC en queserías artesanales: criterios de flexibilización.



INTIA (VILLAVA / ATARRABIA)



23 DE SEPTIEMBRE DE 9:00 A 14:00 HORAS.



INSCRIPCIÓN PREVIA OBLIGATORIA GRATUITA

Fecha límite para la inscripción: 21 de septiembre.

[Inscripción on-line](#)

Inscripción telefónica: 948 013 058

JORNADA DIRIGIDA A

productores de queso de pastor y otros productos lácteos.

OBJETIVOS

- mejora de la seguridad y calidad de la producción de leche y productos lácteos.

SUBVENCIONA

Subvenciona Gobierno de Navarra
Nafarroako Gobernuak diruz laguntzen du

Gobierno
de Navarra



Nafarroako
Gobernua