

TOMADORES DE MUESTRAS DE LECHE CRUDA



PROGRAMA

- Introducción y normativa.
- Calidad de la leche cruda.
- Verificaciones obligatorias en explotación.
- Material y procedimiento de toma de muestras.
- Conservación, transporte y registro de muestras.
- Base de datos Letra Q.
- Práctica de campo o simulada.

JORNADA DIRIGIDA A

titulares y personal de queserías artesanales.

OBJETIVOS

- Conocer la normativa aplicable al control de calidad y trazabilidad de la leche cruda.
- Realizar correctamente las verificaciones obligatorias previas a la carga.
- Aplicar los procedimientos oficiales de toma de muestras.
- Garantizar la correcta conservación, identificación y transporte de las muestras.



INTIA (VILLAVA / ATARRABIA)



26 DE OCTUBRE DE 9:00 A 14:00 HORAS.



INSCRIPCIÓN PREVIA OBLIGATORIA GRATUITA

Fecha límite para la inscripción: 24 de octubre.

[Inscripción on-line](#)

Inscripción telefónica: 948 013 058

SUBVENCIONA

Subvenciona Gobierno de Navarra
Nafarroako Gobernuak diruz laguntzen du

Gobierno
de Navarra



Nafarroako
Gobernua