



# Lácteos

Formación Bonificada

[www.inforper.com](http://www.inforper.com)

ALCALÁ DE GUADAÍRA  
C/ Barrio Obrero, 3  
955 613 192  
📞 606 943 400  
[alcala@inforper.com](mailto:alcala@inforper.com)

| Nombre  | Duración estimada |
|---|-------------------|
| ALMACENAMIENTO DE LA LECHE Y OTRAS MATERIAS PRIMAS                                | 10                |
| CONTROL DE CALIDAD E INCIDENCIA AMBIENTAL EN LOS TRATAMIENTOS PREVIOS DE LA LECHE | 10                |
| CONTROL DE PROCESO AUTOMATIZADO EN LA RECEPCIÓN DE LECHE Y OTRAS MATERIAS PRIMAS  | 10                |
| CUAJADO DE LECHE  | 15                |
| EMBALAJE DE LOS QUESOS  | 10                |
| ENVASADO Y ETIQUETADO DEL QUESO   | 20                |
| HOMOGENEIZADORES DE LA LECHE  | 10                |
| INCIDENCIA AMBIENTAL DE LA INDUSTRIA LÁCTEA                                       | 10                |
| INSTALACIONES DE TRATAMIENTOS PREVIOS EN LA LECHE Y MATERIAS PRIMAS               | 10                |
| INSTALACIONES Y MAQUINARIA PARA LA ELABORACIÓN DE QUESOS                          | 15                |
| LA LECHE; COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS   | 15                |
| MADURACIÓN Y ENVASADO DE QUESOS   | 70                |
| MOLDEADO Y Prensado de los Quesos   | 15                |
| OPERACIONES, DETERMINACIONES Y ANÁLISIS DEL PROCESO DE MADURACIÓN DE LOS QUESOS   | 20                |
| PREPARACIÓN DE LA LECHE PARA EL CUAJADO   | 10                |
| PREVENCIÓN Y PROTECCIÓN DE RIESGOS LABORALES                                      | 10                |
| PROCESO DE RECEPCIÓN DE LA LECHE  | 15                |
| PROCESOS BÁSICOS DE ELABORACIÓN DE QUESOS   | 90                |
| PROCESOS Y MÉTODOS DE MADURACIÓN DE LOS QUESOS                                    | 20                |
| RECEPCIÓN DE MATERIAS AUXILIARES EN LAS INDUSTRIAS LÁCTEAS                        | 15                |
| RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LA LECHE Y OTRAS MATERIAS PRIMAS                    | 80                |
| SALADO DE LOS QUESOS  | 10                |
| SEPARACIÓN POR MEMBRANAS DE LA LECHE  | 10                |
| SEPARADORAS-CENTRIFUGAS DE LA LECHE   | 10                |
| SISTEMAS Y SERVICIOS AUXILIARES PARA EL TRATAMIENTO DE LA LECHE                   | 10                |
| TIPOS Y VARIEDADES DE QUESOS  | 30                |
| TRATAMIENTOS PREVIOS DE LA LECHE  | 70                |
| TRATAMIENTOS TÉRMICOS DE LA LECHE   | 10                |