



# ***ESCUELA SUPERIOR INTEGRAL DE LECHERIA***

PROGRAMAS DE CAPACITACION PARA INDUSTRIAS LACTEAS  
CURSO PARA PERSONAL OPERATIVO DE PLANTAS INDUSTRIALES

## **CURSO BASICO DE TECNOLOGIA DE LECHE**

**Casa de la Familia de Nazareth.  
Villa María.  
Provincia de Córdoba. República Argentina.**

1. OBJETIVOS
2. PROGRAMA DE ACTIVIDADES Y CONTENIDO
3. PROGRAMACION DE LA ACTIVIDAD
4. MODALIDAD
5. INSCRIPCIONES
6. COSTO DE LA ACTIVIDAD

### **1) Objetivos**

- Suministrar conocimientos básicos relacionados a la leche, su composición y propiedades..
- Interpretar la importancia de la limpieza y sanitización en plantas lecheras, como así también el mejoramiento de las condiciones de higiene a partir de la conceptualización de las B.P.M.
- Suministrar conocimientos que posibiliten el manejo de las variables de los tratamientos que se le realiza a la leche previo al procesamiento.
- Brindar pautas que permitan formar un mejor criterio, para optimizar la calidad en las líneas de producción.
- Motivar a los participantes para la ejecución de una tarea más responsable y realizadora.

### **2) Programa de actividades y contenidos**

Para el desarrollo de la actividad, se prevé la siguiente programación distribuida en 5 cinco días consecutivos:

- \* Producción de leche.
- \*La leche, definición, composición, propiedades.
- \*Origen y acción de los microorganismos en la leche.
- \*Calidad de leche.
- \*Pretratamientos a la leche cruda.
- \* Higienización.
- \* Estandarización.
- \* Pasteurización de la leche.
- \* Limpieza y sanitización en lechería.
- \* Visitas guiadas a campo y Laboratorio de control de Calidad.
- \*Practicas en Planta Piloto.

\* Trabajo final en grupos: Integración de conocimientos.

\* **Cierre del Curso y entrega de Certificados.**

### **3) Programación de la actividad:**

Se trabajará en jornada completa según los horarios programados.

Los participantes deberán traer individualmente guardapolvo y botas sanitarias para las diferentes actividades prácticas.

### **4) Modalidad**

El curso está diseñado para operarios de la industria láctea con conocimientos prácticos en industrialización de leche.

Se desarrollará íntegramente en un ámbito pensado para el mayor aprovechamiento intelectual del alumno y una buena integración de grupo, estableciendo una separación de su actividad laboral y una compenetración con la capacitación a fin de lograr los objetivos propuestos.

Se suministrará un cuadernillo con el material bibliográfico, además del material didáctico necesario.

Durante la estadía, el participante recibirá servicio de habitaciones en base doble, desayuno, almuerzo, merienda y cena. Los traslados a las instalaciones de FUNESIL para realizar los prácticos programados, son a cuenta de la organización.

El curso se llevará a cabo en la Casa de la Familia de Nazareth, sobre ruta nacional N° 158, acceso sur a Villa María, distante a 5 Km. del centro de la ciudad.

El lugar y horario de cita para traslado a las instalaciones donde se realizará la capacitación es:

***Escuela Superior Integral de Lechería.  
Rawson 1899 (Rawson y Bv. Argentino).  
Villa María.***

### **5) Inscripciones**

**Escuela Superior Integral de Lechería**  
Dirección de Capacitación y Extensión  
Rawson 1899.  
Tel: 0353-4537400. Interno n°8.  
Fax 0353 4528568  
e-mail: [capacitacion@esil.org.ar](mailto:capacitacion@esil.org.ar)  
(5900) Villa María  
Provincia de Córdoba  
República Argentina.

### **6) Costo de la actividad:**

El costo total de la actividad es de \$ 2450 + IVA (pesos dos mil cuatrocientos cincuenta mas IVA)

**El precio incluye alojamiento, traslado y comidas.**

Los participantes que necesiten facturación tipo "A" deberán aclararlo en el momento de la inscripción ya que, en su defecto se emitirá factura tipo "B".