

CURSO

Manipulador de alimentos para el sector lácteo

Lugar:
Casa del Ganadero
Avenida de San Diego, 74 - La Laguna

1 y 2 oct.
2025

🕒 **17:00h. a 20:00h**

▼ PROGRAMA

- El manipulador de alimentos en la actividad alimentaria.
- Peligros biológicos, físicos y químicos que pueden afectar a la leche y al queso.
- Buenas Prácticas Higiénicas en el sector lácteo.
- Limpieza, desinfección, desinsectación y desratización en la actividad alimentaria. Aplicación a equipos e instalaciones lácteas.
- Análisis de puntos de control críticos (APPCC). Plan de autocontrol basado en los prerrequisitos del APPCC para establecimientos del sector lácteo. Guía de Prácticas Correctas de Higiene para las Queserías Artesanales de Canarias.
- Etiquetado e información al consumidor. Reglamento (UE) nº 1169/2011 y Real Decreto 126/2015.

▼ ORGANIZA

CABILDO DE TENERIFE - CONSEJERÍA CON DELEGACIÓN EN EL SECTOR PRIMARIO Y BIENESTAR ANIMAL

▼ Profesor:
D. Rubén Quintana García
Licenciado en Veterinaria

▼ Dirigido a:
Titulares de queserías o establecimientos lácteos de Tenerife con Registro Sanitario o en trámites, familiares directos y/o trabajadores de estos establecimientos, titulares de explotaciones lácteas.

▼ Por riguroso orden de inscripción hasta completar aforo

i Casa del Ganadero
ServicioTéc. de Ganadería y Pesca

922 445 670
✉ samuelrs@tenerife.es



REQUIERE INSCRIPCIÓN
<http://formacionagraria.tenerife.es>

PLAZAS LIMITADAS

