



Tratamientos térmicos de la leche

Sku: CT1798

Horas: 10

Formato: HTML

CONTENIDOS

- 1. Definición del tratamiento térmico y finalidad**
- 2. Efectos de los tratamientos sobre la leche**
- 3. Combinación tiempo temperatura**
 - 3.1. Termización
 - 3.2. Pasteurización
 - 3.3. UHT
- 4. Teoría básica de la transferencia de calor**
- 5. Tipos y mantenimiento de equipos**