



# Salado de los quesos

**Sku:** CT1803

**Horas:** 11

**Formato:** HTML

## CONTENIDOS

1. Salmuera. Definición y características.
2. Tipos de salmuera.
3. Procedimientos y procesos de salado de los quesos.
4. Depuración de la salmuera.
5. Control de calidad en el salado.
6. Vertido de residuos.