



Cuajado de leche

Sku: CT1805

Horas: 13

Formato: HTML

CONTENIDOS

1. Cuajos.
 - 1.1. Tipos y acción del cuajo.
 - 1.2. Preparación y titulación del cuajo.
2. Técnicas de adicción del cuajo.
3. Control de parámetros de coagulación.
5. Manejo de la cuajada. corte. calentamiento y agitación.
6. Métodos y medios para la toma de muestras.
7. Instrumentos y técnicas de corte de la cuajada.
8. Equipos y procedimientos de limpieza y desinfección.