



# 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.