



Moldeado y prensado de los quesos

Sku: CT1806

Horas: 14

Formato: HTML

CONTENIDOS

1. Traspase de la cuajada.
2. Fundamentos teóricos del moldeado de la cuajada.
3. Instrumentos de moldeado y prensado.
4. Tipos y técnicas de moldeado y prensado.
5. Extracción de los quesos.
6. Equipos y procedimientos de limpieza y desinfección.
7. Aprovechamientos del lactosuero.