



## **Instalaciones y 55 para la elaboración de quesos**

**Sku:** CT1807

**Horas:** 15

**Formato:** HTML

### **CONTENIDOS**

1. Distribución de espacios.
2. Equipos para la elaboración de queso. Composición y funcionamiento.
3. La cuba quesera. Tipos y funcionamiento.
4. Regulación y manejo de equipos y maquinaria de elaboración de quesos.
5. Mantenimiento básico de equipos.
6. Medidas de higiene y seguridad en instalaciones y maquinaria.