



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.