



Operaciones, determinaciones y análisis del proceso de maduración de los quesos

Sku: CT1810

Horas: 19

Formato: HTML

CONTENIDOS

1. Operaciones del proceso de maduración; cepillado. agitación. lavado.
2. Defectos y alteraciones internas y externas del queso.
3. Tipos y aplicación de tratamientos antifúngicos.
4. Métodos y medios para la toma de muestras.
5. Evaluación de las características organolépticas de los quesos.
6. Acondicionamiento del queso; materiales y métodos.
7. Recubrimientos de los quesos.