

Envasado y etiquetado del queso



Sku: CT1812

Horas: 22

Formato: HTML

CONTENIDOS

- 1 Normativa aplicable al envasado y etiquetado de los quesos.
- 2 Envase de cobertura: sistemas tradicionales artesanales. parafinas y pinturas plásticas.
- 3 Materiales utilizados en el envasado y sus características.
4. Envasado al vacío y en atmósfera modificada.
5. Tipos y técnicas de corte de quesos en porciones y loncheados.
6. Procedimientos de llenado y cerrado de envases.
7. Maquinaria de envasado; funcionamiento. manejo. mantenimiento y limpieza.
8. Etiquetado: Técnicas de colocación y fijación.
9. Autocontrol en el envasado de quesos.