

Salado de los quesos

Modalidad: curso e-Learning Duración: 11 horas

Categorías: Industrias alimentarias

OBJETIVOS

- Realizar el proceso de salado de los quesos
- Enumerar y explicar los distintos tipos de salado existentes para los quesos y los equipos necesarios para realizar el proceso.

CONTENIDOS

1. Salmuera. Definición y características.
2. Tipos de salmuera.
3. Procedimientos y procesos de salado de los quesos.
4. Depuración de la salmuera.
5. Control de calidad en el salado.
6. Vertido de residuos.