

Preparación de la leche para el cuajado

Modalidad: curso e-Learning Duración: 12 horas

Categorías: Industrias alimentarias

OBJETIVOS

- Efectuar las operaciones de preparación, multiplicación y mantenimiento de los cultivos, su inoculación y el control de la fermentación, consiguiendo la calidad e higiene requeridas
- Identificar los distintos tipos de microorganismos y cultivos lácteos su actuación, su presentación comercial y las condiciones para su preparación, mantenimiento y para evitar su contaminación.

CONTENIDOS

1. Tipos y dosificación de ingredientes y aditivos.
2. Condiciones de incorporación de auxiliares e ingredientes.
3. Fermentos lácticos; tipos, composición y características.
4. Cálculo y dosificación de ingredientes.
5. Aplicación y manejo de fermentos.
6. Tipos de mezcla y comportamiento.