

Cuajado de leche

Modalidad: curso e-Learning Duración: 13 horas

Categorías: Industrias alimentarias

OBJETIVOS

- Describir el proceso de cuajado de la leche, indicando operaciones que intervienen, fermentos, equipos y utensilios así como las condiciones de la operación
- Efectuar el proceso de cuajado de la leche consiguiendo la consistencia e higiene requeridas.

CONTENIDOS

1. Cuajos.
2. Técnicas de adicción del cuajo.
3. Control de parámetros de coagulación.
5. Manejo de la cuajada, corte, calentamiento y agitación.
6. Métodos y medios para la toma de muestras.
7. Instrumentos y técnicas de corte de la cuajada.
8. Equipos y procedimientos de limpieza y desinfección.