

Instalaciones y maquinaria para la elaboración de quesos

Modalidad: curso e-Learning Duración: 15 horas

Categorías: Industrias alimentarias

OBJETIVOS

- Identificar los dispositivos y medidas de seguridad en el manejo de las máquinas y equipos
- Comprobar los parámetros de control durante la utilización habitual de los equipos efectuando los ajustes necesarios.

CONTENIDOS

1. Distribución de espacios.
2. Equipos para la elaboración de queso. Composición y funcionamiento.
3. La cuba quesera. Tipos y funcionamiento.
4. Regulación y manejo de equipos y maquinaria de elaboración de quesos.
5. Mantenimiento básico de equipos.
6. Medidas de higiene y seguridad en instalaciones y maquinaria.