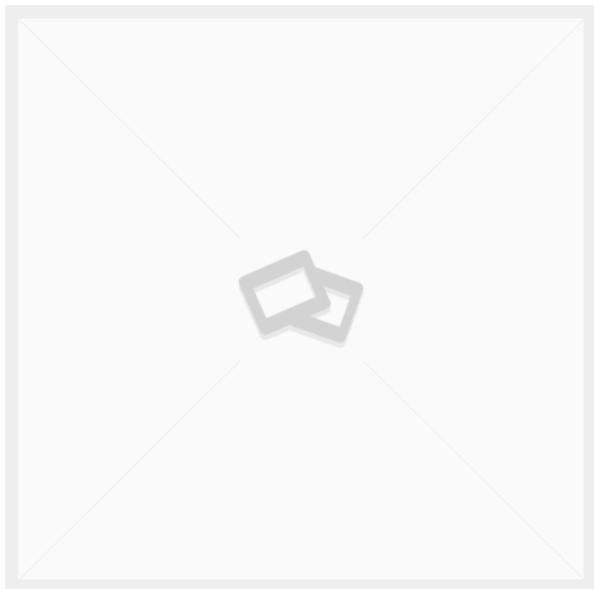


PREPARACIÓN DE LA LECHE PARA EL CUAJADO



SKU: CT1804

Horas: 10

DIRIGIDO A

COMPETENCIAS

CONTENIDO

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.