

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Instalaciones y maquinaria para la elaboración de quesos

Duración: 15h

Modalidad: Online

Objetivo

- 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.

Contenido

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.