

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Envasado y etiquetado del queso

Duración: 20h

Modalidad: Online

Objetivo

- Realizar las operaciones de envasado de los diferentes tipos de quesos consiguiendo la calidad y características idóneas Realizar las operaciones de etiquetado y embalaje de los quesos necesarias para la expedición y transporte de los mismos.

Contenido

1. Normativa aplicable al envasado y etiquetado de los quesos.
2. Envase de cobertura: sistemas tradicionales artesanales, parafinas y pinturas plásticas.
3. Materiales utilizados en el envasado y sus características.
4. Envasado al vacío y en atmósfera modificada.
5. Tipos y técnicas de corte de quesos en porciones y loncheados.
6. Procedimientos de llenado y cerrado de envases.
7. Maquinaria de envasado; funcionamiento, manejo, mantenimiento y limpieza.
8. Etiquetado: Técnicas de colocación y fijación.
9. Autocontrol en el envasado de quesos.