

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Tratamientos térmicos de la leche

Duración: 10h

Modalidad: Online

Objetivo

- Realizar las operaciones básicas del procesado de la leche aplicando los tratamientos físicos y térmicos necesarios para conseguir los niveles de conservación y calidad exigidos.

Contenido

1. Definición del tratamiento térmico y finalidad.
2. Efectos de los tratamientos sobre la leche.
3. Combinación tiempo temperatura.
4. Teoría básica de la transferencia de calor.
5. Tipos y mantenimiento de equipos