

Tratamientos térmicos de la leche

criteria

Modalidad: curso e-Learning Duración: 10 horas

Categorías: Industrias alimentarias

OBJETIVOS

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.

CONTENIDOS

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

