

Categorías: Industrias alimentarias

OBJETIVOS

Efectuar las operaciones de preparación, multiplicación y mantenimiento de los cultivos, su inoculación y el control de la fermentación, consiguiendo la calidad e higiene requeridas. Identificar los distintos tipos de microorganismos y cultivos lácteos su actuación, su presentación comercial y las condiciones para su preparación, mantenimiento y para evitar su contaminación.

CONTENIDOS

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.

