

Modalidad: curso e-Learning Duración: 15 horas

Categorías: Industrias alimentarias

## OBJETIVOS

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.

## CONTENIDOS

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.

