ENVASADO Y ETIQUETADO DEL QUESO

SKU: EVOL-5967-VNO-B | **Categorías:** INDUSTRIAS ALIMENTARIAS, Lácteos

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas	20
Acreditado por Universidad	NO
Créditos ECTS	0

CURSO TEMÁTICO

Objetivos

- 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.

Contenidos

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.