eBo gestión
BONIFICA TU FORMACIÓN
> pulsa aquí <
Total o parcialmente con el consiguiente ahorro para tu empresa
Fundación Tripartita

eilza Escuela Interprofesional Láctea

ESCUELA INTERPROFESIONAL LÁCTEA

PROGRAMA SUPERIOR EN
INDUSTRIAS LÁCTEAS Y TECNOLOGÍA QUESERA

Ciclo 2: Tecnología Quesera

MÓDULO 12-2:

CONSERVACIÓN EN CÁMARAS FRIGORÍFICAS

MODALIDAD PRESENCIAL (4h)

FECHAS: 14 de Noviembre de 2023

HORARIO: 15:30 - 19:30 h

CONTENIDO:

1. Definición del tratamiento de aire
2. Diseño de una cámara de maduración
3. Gestión del flujo de aire
4. Aplicaciones desarrolladas para el mercado quesero

DIRIGIDO A:

- Personas que desarrollan su actividad profesional en el sector lácteo: autónomos o por cuenta ajena.
- Aquellas personas que quieran emprender e iniciar su actividad profesional en el sector.