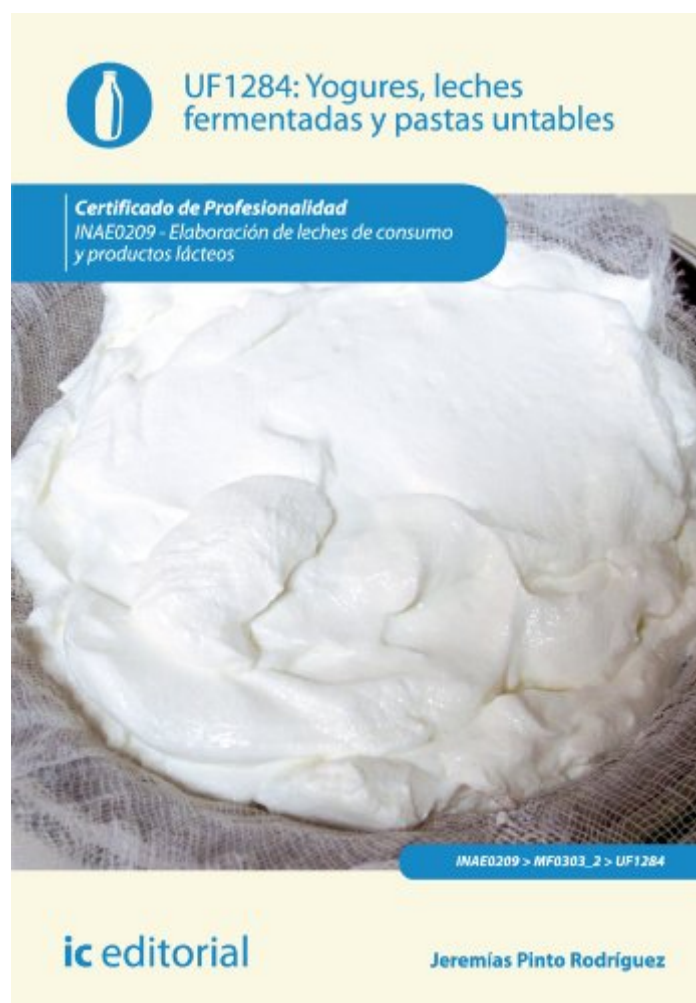


# **Yogures, leches fermentadas y pastas untadas. INAE0209 (Spanish Edition)**

Describir las características físico-químicas y microbiológicas de los yogures, leches fermentadas y pastas de untar. Analizar los procedimientos de elaboración de los yogures, leches fermentadas y pastas de untar, relacionando las operaciones necesarias, los productos de entrada y salida y los medios empleados. Efectuar 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 requerimientos y realizar operaciones de preparación y mantenimiento de primer nivel de los equipos de elaboración de leches fermentadas, yogures y pastas de untar. Analizar y sistematizar las técnicas de toma de muestras y análisis físico-químicos y organolépticos para la verificación de la calidad y parámetros establecidos en leches fermentadas, yogures y pastas de untar. Ebook ajustado al certificado de profesionalidad de Elaboración de leches de consumo y productos lácteos.

Yogures, leches fermentadas y pastas unttables. INAE0209 (Spanish Edition) por Jeremías Pinto Rodríguez fue vendido por £5.74 cada copia. El libro publicado por IC Editorial. Contiene 214 el número de páginas.. Regístrese ahora para tener acceso a miles de libros disponibles para su descarga gratuita. El registro fue libre.



- Título del libro : Yogures, leches fermentadas y pastas unttables. INAE0209 (Spanish Edition)
- Fecha de lanzamiento: March 24, 2014
- Número de páginas: 214 páginas
- Autor: Jeremías Pinto Rodríguez
- Editor: IC Editorial

Debido a un problema de derechos de autor, debes leer Yogures, leches fermentadas y pastas unttables. INAE0209 (Spanish Edition) en línea. Puedes leer Yogures, leches fermentadas y pastas unttables. INAE0209 (Spanish Edition) en línea usando el botón a continuación.

[LEER ON-LINE](#)

