



Curso Corto Virtual

40 Horas

Procesamiento de Productos Lácteos

Las empresas del sector alimentario se enfrentan cada día a nuevos retos como la globalización, nuevas tecnologías de la información y un mercado cada vez más exigente, situación que demanda grandes esfuerzos para las empresas. Por tal razón con este curso se busca capacitar al pequeño y gran productor en la agroindustria de la leche, donde se va a enseñar la elaboración de diferentes productos lácteos como alternativa para generar valor agregado a estos. El SENA VIRTUAL ofrece una metodología de aprendizaje innovador, lo que potencia la formación de ciudadanos libres de pensamiento, con capacidad crítica, solidarios y emprendedores, que lo acreditan, lo hacen pertinente y coherente con su misión, innovando permanentemente de acuerdo con las tendencias, cambios tecnológicos y las necesidades del sector.

Contenido

- Materias primas para la elaboración de derivados lácteos
- Maquinaria e implementos para elaborar derivados lácteos
- Derivados lácteos
- Buenas prácticas de manufactura
- Sistemas de empaque

Habilidades que Desarrolla

- Conocer los componentes y requisitos de calidad de la materia prima para la elaboración de derivados lácteos.
- Utilizar los equipos necesarios para el procesamiento de productos lácteos.
- Emplear los procesos de transformación de productos lácteos.
- Utilizar los materiales adecuados para el empaque de los productos y las prácticas de manufactura.

Requisitos de Ingreso

Se requiere que el aprendiz tenga acceso a Internet y tecnología como computador. Además, dominio de los elementos básicos relacionados con el manejo de herramientas informáticas y de comunicación: correo electrónico, software para ofimática y navegadores.

¡INSCRÍBETE AQUÍ!

