

TRATAMIENTOS FINALES DE CONSERVACIÓN

Código: 7699

- **Modalidad:** Distancia
- **Duración:** 90 horas
- **Objetivos:**
 - Analizar los tratamientos de pasteurización y esterilización para conservas vegetales y zumos.
 - Analizar los procedimientos de aplicación de frío industrial y efectuar la refrigeración, congelación y mantenimiento de los productos.
 - Identificar los procesos de fermentación–maduración, deshidratación y secado de productos vegetales, analizando sus principales características.
 - Identificar las técnicas de toma de muestras, para la verificación de la calidad de las materias primas y de los elaborados cárnicos.

- **Contenidos:**

- Fermentación o maduración

- Productos vegetales salados, salazones y productos fermentados.

- Fermentación de encurtidos vegetales.

- Fermentación láctica.

- Fermentación malo–láctica.

- Tratamientos de secado

- Métodos de deshidratación de alimentos.

- Túneles de secado.

- Liofilización.

- Tratamientos de conservación por calor

- Esterilización comercial.

- Procedimientos de pasteurización y esterilización.

- Equipos de esterilización.

- Esterilizadores a presión atmosférica.

- Esterilizadores a sobrepresión.

- Tipos de autoclaves.

- Otros tratamientos de esterilización

PROGRAMA FORMATIVO

Tratamientos de conservación por frío

Procedimientos de refrigeración y congelación.

Cámaras de refrigeración.

Túneles de congelación.

Cámaras de conservación de congelados.

Conservación en atmósfera controlada.

Toma de muestras en industria de conservas vegetales

Técnicas de muestreo. Protocolo y control.

Instrumental de toma de muestras.

Sistemas de identificación, registro y traslado de muestras.

Marcaje y conservación de muestras.

Mantenimiento del instrumental de toma de muestras.