

Cámaras y productos: características y peculiaridades en instalaciones frigoríficas

Modalidad: curso e-Learning Duración: 10 horas

Categorías: Edificación y obra civil

OBJETIVOS

- Determinar el sistema y proceso a emplear, los grupos funcionales y los elementos principales que conformarán la instalación
- Analizar el producto a enfriar, conservar o congelar, teniendo en cuenta sus peculiaridades.

CONTENIDOS

1. La conservación de alimentos perecederos y congelados
2. Características básicas de los productos alimentarios e industriales
3. Cámaras de conservación y de mantenimiento de congelados
4. Túneles de congelación.
5. Cámaras de maduración, desverdización, atmósfera controlada y fermentación
6. Maquinaria para procesos específicos