

Tratamientos de conservación por frío

Modalidad: curso e-Learning Duración: 11 horas

Categorías: Industrias alimentarias

OBJETIVOS

- Aplicar los tratamientos finales de conservación por frío, regulando las temperaturas requeridas
- Operar los túneles de congelación, regulando los parámetros fundamentales.

CONTENIDOS

1. Parámetros fundamentales (temperatura, humedad relativa, tiempo de permanencia, merma, flora externa).
2. Control de cámaras y túneles de frío.
3. Defectos y medidas correctoras.
4. Registros y archivo del proceso de tratamiento.
5. Procedimientos de refrigeración y congelación.
6. Operaciones de aplicación del frío.
7. Conservación en atmósfera controlada.