

Tratamientos térmicos para conservas cárnicas

Modalidad: curso e-Learning Duración: 13 horas

Categorías: Industrias alimentarias

OBJETIVOS

- Describir el fundamento y los procedimientos de esterilización empleados como tratamiento de conservación
- Aplicar los tratamientos térmicos para conservas cárnicas.

CONTENIDOS

1. Fundamento físico de la esterilización.
2. Eliminación de microorganismos. Parámetros de control.
3. Tipos de esterilización en relación con el tipo de producto
4. Pasteurización. Fundamentos y utilización.
5. Baremos de tratamiento.
6. Carga y descarga, cerrado y vaciado de autoclaves.
7. Comprobación de parámetros de tratamiento.
8. Contrastar las especificaciones con el producto obtenido.