

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

