

Tratamientos de conservación por frío

criteria

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.

