

CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

Cod.: CA2011

Las técnicas de conservación de los alimentos son un conjunto de metodologías desarrolladas con el objetivo ampliar la vida y disponibilidad de los alimentos para su consumo, aplicadas en las diferentes etapas de la cadena alimentaria (producción, transporte y venta).

La industria alimentaria investiga cada vez más en este campo con la finalidad de modificar, o incluso sustituir, las técnicas de conservación tradicionales por nuevas tecnologías. El objetivo es dar respuesta a la creciente demanda de consumidores preocupados en consumir alimentos con aromas más parecidos a los frescos o naturales, más nutritivos y fáciles de manipular.

OBJETIVOS

- Definir las diferentes técnicas de conservación en los diferentes procesos de preparación, transformación y elaboración de los alimentos.
- Especificar los cambios nutritivos que sufren los alimentos según las técnicas empleadas.

PROGRAMA

Unidad 1. Conservación de los alimentos

1. Conservación de los alimentos. Definición
2. Retraso de la actividad microbiana
3. Retraso de la descomposición de los alimentos
4. Tratamientos tecnológicos
5. Factores de alteración específicos para cada grupo de alimentos

Unidad 2. Técnicas físicas de conservación de los alimentos

1. Métodos físicos de conservación. Generalidades
2. Tratamientos con altas temperaturas
3. Tratamientos mediante bajas temperaturas
4. Reducción del contenido de agua
5. Campos eléctricos pulsantes de alta intensidad
6. Campos electromagnéticos
7. Radiación ionizante
8. Procesamiento hidrostático a alta presión
9. Envasado

Unidad 3. Técnicas químicas, biológicas y mixtas de conservación de los alimentos

1. Técnicas químicas de conservación de los alimentos
2. Ahumado
3. Salazón
4. Azucarado
5. Acidificación
6. Aditivos
7. Métodos biológicos para la conservación de alimentos
8. Métodos mixtos o combinados para la conservación de alimentos

Unidad 4. Técnicas de procesado de los alimentos

1. Operaciones de acondicionamiento y preparación
2. Operaciones de transformación
3. Operaciones de cocinado



MODALIDAD:

Online

DURACIÓN:

25 horas

IMPORTE:

160€/alumno

(100% Bonificable para
trabajadores en Régimen
General)

Consultar descuento para
autónomos, desempleados y
estudiantes

*Una vez finalizado y superado el
curso, AQUIMISA emitirá un
certificado que acreditará los
conocimientos del alumno.*

+INFORMACIÓN

formacion.es@alsglobal.com
www.aquimisaformacion.com