



# CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

**Sku:** 4943EC

**Horas:** 10

## OBJETIVOS

Comprender el proceso de alteración de los alimentos. Conocer los diferentes métodos de conservación de alimentos

## CONTENIDOS

1. Introducción. 2. Alteración de los alimentos. Causas de alteración de los alimentos. Factores de alteración de los alimentos. 3. Conservación de los alimentos por calor. Mecanismos y balances de transferencia de calor. Fundamentos de los tratamientos de conservación por calor. 4. Conservación de los alimentos por bajas temperaturas. Fundamentos de la conservación por frío. Refrigeración y agentes de enfriamiento. La congelación. 5. Conservación de los alimentos por secado. Contenido y tipos de agua de los alimentos. Mecanismos para la eliminación del agua y tratamientos previos de las materias primas. Métodos y equipos de secado de alimentos. Liofilización o criodesecación. 6. Conservación de los alimentos por concentración. Técnicas de evaporación. Concentración por ósmosis inversa. Concentración por ultrafiltración. Concentración de alimentos por congelación.