



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.