



PROCESADO Y TRANSFORMACION DE LOS ALIMENTOS

Sku: 4940EC

Horas: 10

OBJETIVOS

Analizar los procesos de producción y fabricación de alimentos. Conocer los procesos técnicos de transformación de los alimentos. Profundizar en procesos de transformación de alimentos como: emulsionado, producción de espumas o tecnología enzimática y biocatálisis.

CONTENIDOS

1. Introducción. 2. Procesos de producción y fabricación. Proceso de localización y diseño de la producción. Proceso de selección de la materia prima. Proceso de recepción de ingredientes. Proceso de elaboración de los productos alimentarios. Procesos de envasado, etiquetado y almacenamiento. 3. Procesos técnicos de transformación de alimentos. Procesos mecánicos. Procesos térmicos. Procesos de transferencia de materia. 4. Otros procesos de transformación. Emulsionado. Producción de espumas. Tecnología enzimática y biocatálisis.