



## Tratamientos térmicos para conservas cárnicas

**Sku:** CT1328

**Horas:** 13

**Formato:** HTML

### CONTENIDOS

1 Fundamento físico de la esterilización. 2. Eliminación de microorganismos. Parámetros de control. 3. Tipos de esterilización en relación con el tipo de producto 4. Pasteurización. Fundamentos y utilización. 5. Baremos de tratamiento. 6. Carga y descarga. cerrado y vaciado de autoclaves. 7. Comprobación de parámetros de tratamiento. 8. Contrastar las especificaciones con el producto obtenido.