

TECNICAS DE CONSERVACION DE ALIMENTOS



Dirigido a:

Objetivos:

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.

Contenidos formativos:

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

Duración: -

Fecha Inicio: -

Fecha Fin: -

Horario: -

Lugar Impartición: Consultar

Precio: Consultar

Descuentos:

Para Particulares:

- 30% de descuento a desempleados que presenten cartilla del paro en vigor y actualizada
- 30% de descuento a estudiantes (acreditado)

Para Autónomos:

- 15% de descuento a autónomos (acreditado) en el segundo curso o a la segunda persona de la misma empresa para el mismo curso. (Sólo aplicable a autónomos)
- 30% de descuento en la tercera matrícula si se realizan tres cursos dentro del mismo año en Delfín Formación. Siempre que el importe del tercer curso sea igual o inferior al anterior. (Sólo aplicable a autónomos)

Para Empresas:

- 20% de descuento en la tercera matrícula para el mismo curso. (Descuento aplicable sólo a empresas)
- Firmando un contrato anual de formación, otorgamos un bono de formación para el gerente autónomo de un 20%. (Descuento aplicable sólo a empresas)

*Los descuentos no son acumulables entre sí.

*Sólo se efectuará el descuento, si se paga la totalidad del curso al inicio del mismo.

Tipo de Formación: -

Requisitos: Consultar

Calendario: Estamos actualizando el contenido, perdona las molestias.

* *Delfín Formación es una entidad inscrita y acreditada en el registro de Centros y Entidades de Formación Profesional para el Empleo de la Comunidad Valenciana.*

* *Si tienes cualquier duda, por favor llámanos al 965 34 06 25 o envíanos un WhatsApp al 607 74 52 82, te responderemos lo más rápido posible.*

* *Sólo se considera como alumno/a matriculado/a en el curso a aquella persona que haya completado la ficha de inscripción y pagado el importe total de la acción formativa antes del inicio del curso. Delfín formación se reserva el derecho a anular o aplazar este curso si no se llega a cubrir un mínimo de inscripciones.*