



Nombre APELLIDO APELLIDO
DNI

Ha superado satisfactoriamente el curso:

TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS (20h)

Y en reconocimiento a los méritos adquiridos, se le concede el presente diploma.

Barcelona, DD de MM de AAAA

El director del programa formativo

La persona interesada

El director del centro

Programa:

Técnicas de conservación de los alimentos (20h)

Unidad 1. Conservación de los alimentos

1. Conservación de los alimentos
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 los 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

