

## FICHA TÉCNICA DEL CURSO

**Nombre del curso:** Cámaras y Productos: Características y peculiaridades en instalaciones frigoríficas

**Duración:** 10h

**Modalidad:** Online

### Objetivo

- Determinar el sistema y proceso a emplear, los grupos funcionales y los elementos principales que conformarán la instalación. Analizar el producto a enfriar, conservar o congelar, teniendo en cuenta sus peculiaridades.

### Contenido

1. La conservación de alimentos perecederos y congelados
2. Características básicas de los productos alimentarios e industriales
3. Cámaras de conservación y de mantenimiento de congelados
4. Túneles de congelación.
5. Cámaras de maduración, desverdización, atmósfera controlada y fermentación
6. Maquinaria para procesos específicos