

Módulo 1

1. Fundamentos de la Conservación (1ra. parte) Conservación de alimentos, definición
2. Principales métodos de conservación para frutas, hortalizas y sus derivados
3. Aspectos a tener en cuenta en la elaboración de conservas
4. Pasos básicos para la elaboración de conservas de frutas y hortalizas

Módulo 2

1. Conservas de vegetales naturales. Definición.
2. Pasos a seguir en la elaboración de vegetales al natural.
3. Cómo asegurar la inocuidad con el uso de ácidos orgánicos (ácido cítrico, vinagre, jugo de limón, jugo de otras frutas) esterilización
4. Fundamentos de la Conservación (2da. parte) Principales causas de alteración de los alimentos.
5. Significado del pH.
6. Poder buffer de los alimentos. Uso del pHmetro.
7. Procedimientos para la acidificación de los alimentos. Puntos críticos de control de la acidificación.
8. Actividad de agua.
9. Procesado térmico.
10. Recetario de salsas de tomates.

Módulo 3

1. Aspectos microbianos de la descomposición de los alimentos Microbiología de los alimentos
2. Microbiología de las conservas Microorganismos patógenos:
3. Microorganismos de importancia en el envasado de alimentos en frascos y latas. Enfermedades de Transmisión Alimentaria (ETA's). Botulismo. Salmonelosis. Bacillus Cereus. Clostridium Perfringens

Módulo 4

1. Buenas Prácticas de Manufactura Objetivos, Introducción, Propósito de la guía, Definiciones. Principios generales para las materias primas.
2. Condiciones higiénico sanitarias de los establecimientos elaboradores/industrializadores de alimentos.
3. Desarrollo de un programa de limpieza.
4. Rotulado