ACADEMIA INTEGRAL
CENTRO DE NUEVAS TECNOLOGIAS

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE DEL ÉXITO

Guía del Curso
MF0561_3 Control Analítico y Sensorial de Conservas y Jugos Vegetales

Modalidad de realización del curso: A distancia y Online
Titulación: Diploma acreditativo con las horas del curso

OBJETIVOS

En el ámbito de las industrias alimentarias, es necesario conocer los diferentes campos de industrias de conservas y jugos vegetales, dentro del área conservas vegetales. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para aplicar técnicas de control analítico y sensorial del proceso de elaboración de conservas y jugos vegetales.

CONTENIDOS

MÓDULO 1. CONTROL ANALÍTICO Y SENSORIAL DE CONSERVAS Y DE JUGOS VEGETALES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. TOMA DE MUESTRAS Y CONTROL DE CALIDAD PARA FRUTAS, HORTALIZAS, CONSERVAS Y JUGOS VEGETALES

1. Toma de muestras: Preparación e inicio del proceso. Disposiciones oficiales. Técnicas de muestreo. Sistemas de identificación, registro y traslado de muestras
2. Procedimientos de toma de muestras en la industria conservera

3. Conservación de las muestras
4. Mantenimiento de instrumentos y equipos
5. Manipulación de productos tóxicos
6. Gestión de residuos
7. Prevención de accidentes
8. Factores de calidad: internos y externos, para frutas, hortalizas y conservas y jugos vegetales

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONTROL DE ENVASES

1. Hermeticidad
2. Porosidad
3. Recubrimiento de estaño
4. Capa de barniz
5. Porosidad del barniz y adherencia

UNIDAD DIDÁCTICA 3. METÓDICA DE LOS PRINCIPALES ANÁLISIS PARA FRUTAS HORTALIZAS Y CONSERVAS Y JUGOS VEGETALES

1. Espacio de cabeza
2. Peso escurrido y neto
3. Turbidez
4. pH.
5. Sólidos solubles
6. Fibrosidad
7. Uniformidad de tamaños
8. Sedimentos
9. Acidez total
10. Acidez Volátil
11. Sulfatos
12. Cloruros
13. Nitratos y nitritos

14. Conductividad en agua
15. Proteínas
16. Cenizas
17. Grasa
18. Azúcares totales
19. Azúcares reductores
20. Anhídrido sulfuroso
21. Ácido ascórbico
22. Ácido benzoico
23. Ácido sórbico

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MICROBIOLOGÍA DE CONSERVAS Y JUGOS VEGETALES

1. Bacterias: Características, crecimiento, taxonomía, actuación
2. Levaduras: Características, vida, aplicaciones de los diversos tipos
3. Recuento de Mohos: Características
4. Otros microorganismos presentes en conservas y jugos vegetales

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE FRUTAS, HORTALIZAS Y CONSERVAS Y JUGOS VEGETALES

1. Tinciones y microscopía. Recuentos
2. Recuento total de microorganismos aerobios
3. Recuento total de microorganismos esporulados aerobios. Recuento total de microorganismos anaerobios
4. Recuento de Enterobacteriaceas totales
5. Investigación de Coliformes
6. Investigación de Salmonella
7. Investigación de Shigella
8. Recuento total de mohos y levaduras
9. Toma de muestras microbiológicas

10. Control microbiológico del agua (RD 140/2003)
11. Determinaciones. Específicas: aerobios o psicrófilos en cámaras frigoríficas, enterobacterias o salmonella en superficies en contacto con alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ANÁLISIS SENSORIAL

1. Bases del desarrollo de métodos sensoriales
2. Metodología general
3. Mediciones sensoriales: Medida del color. Medida de la textura, resistencia a la compresión. Medida del sabor. Medida del aroma. Descripción
4. Pruebas sensoriales: Pruebas afectivas. Pruebas discriminativas. Pruebas descriptivas
5. Métodos estadísticos

C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga

Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941

www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es

ACADEMIA INTEGRAL
CENTRO DE NUEVAS TECNOLOGIAS