

## FICHA TÉCNICA DEL CURSO

**Referencia:** ONV2CT1328

**Nombre:** Tratamientos térmicos para conservas cárnicas

**Duración:** 15 horas

**Modalidad:** Teleformación

### **Objetivos:**

Describir el fundamento y los procedimientos de esterilización empleados como tratamiento de conservación. Aplicar los tratamientos térmicos para conservas cárnicas.

### **Contenidos:**

1. Fundamento físico de la esterilización.
2. Eliminación de microorganismos. Parámetros de control.
3. Tipos de esterilización en relación con el tipo de producto
4. Pasteurización. Fundamentos y utilización.
5. Baremos de tratamiento.
6. Carga y descarga, cerrado y vaciado de autoclaves.
7. Comprobación de parámetros de tratamiento.
8. Contrastar las especificaciones con el producto obtenido.