



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Experto en Ingeniería de la Industria Alimentaria





Elige aprender en la escuela
líder en formación online

ÍNDICE

1 | Somos
Euroinnova

2 | Rankings

3 | Alianzas y
acreditaciones

4 | By EDUCA
EDTECH
Group

5 | Metodología
LXP

6 | Razones por
las que
elegir
Euroinnova

7 | Financiación
y Becas

8 | Métodos de
pago

9 | Programa
Formativo

10 | Temario

11 | Contacto

SOMOS EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education inicia su actividad hace más de 20 años. Con la premisa de revolucionar el sector de la educación online, esta escuela de formación crece con el objetivo de dar la oportunidad a sus estudiandes de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminetemente práctica.

Nuestra visión es ser **una institución educativa online reconocida en territorio nacional e internacional** por ofrecer una educación competente y acorde con la realidad profesional en busca del reciclaje profesional. Abogamos por el aprendizaje significativo para la vida real como pilar de nuestra metodología, estrategia que pretende que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva de los estudiantes.

Más de
19
años de
experiencia

Más de
300k
estudiantes
formados

Hasta un
98%
tasa
empleabilidad

Hasta un
100%
de financiación

Hasta un
50%
de los estudiantes
repite

Hasta un
25%
de estudiantes
internacionales

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



Desde donde quieras y como quieras,
Elige Euroinnova



QS, sello de excelencia académica
Euroinnova: 5 estrellas en educación online

RANKINGS DE EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional, gracias por su apuesta de **democratizar la educación** y apostar por la innovación educativa para **lograr la excelencia**.

Para la elaboración de estos rankings, se emplean **indicadores** como la reputación online y offline, la calidad de la institución, la responsabilidad social, la innovación educativa o el perfil de los profesionales.



[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

ALIANZAS Y ACREDITACIONES



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

BY EDUCA EDTECH

Euroinnova es una marca avalada por **EDUCA EDTECH Group**, que está compuesto por un conjunto de experimentadas y reconocidas **instituciones educativas de formación online**. Todas las entidades que lo forman comparten la misión de **democratizar el acceso a la educación** y apuestan por la transferencia de conocimiento, por el desarrollo tecnológico y por la investigación



ONLINE EDUCATION



Ver en la web

METODOLOGÍA LXP

La metodología **EDUCA LXP** permite una experiencia mejorada de aprendizaje integrando la AI en los procesos de e-learning, a través de modelos predictivos altamente personalizados, derivados del estudio de necesidades detectadas en la interacción del alumnado con sus entornos virtuales.

EDUCA LXP es fruto de la **Transferencia de Resultados de Investigación** de varios proyectos multidisciplinares de I+D+i, con participación de distintas Universidades Internacionales que apuestan por la transferencia de conocimientos, desarrollo tecnológico e investigación.



1. Flexibilidad

Aprendizaje 100% online y flexible, que permite al alumnado estudiar donde, cuando y como quiera.



2. Accesibilidad

Cercanía y comprensión. Democratizando el acceso a la educación trabajando para que todas las personas tengan la oportunidad de seguir formándose.



3. Personalización

Itinerarios formativos individualizados y adaptados a las necesidades de cada estudiante.



4. Acompañamiento / Seguimiento docente

Orientación académica por parte de un equipo docente especialista en su área de conocimiento, que aboga por la calidad educativa adaptando los procesos a las necesidades del mercado laboral.



5. Innovación

Desarrollos tecnológicos en permanente evolución impulsados por la AI mediante Learning Experience Platform.



6. Excelencia educativa

Enfoque didáctico orientado al trabajo por competencias, que favorece un aprendizaje práctico y significativo, garantizando el desarrollo profesional.



Programas
PROPIOS
UNIVERSITARIOS
OFICIALES

RAZONES POR LAS QUE ELEGIR EUROINNOVA

1. Nuestra Experiencia

- ✓ Más de **18 años de experiencia.**
- ✓ Más de **300.000 alumnos** ya se han formado en nuestras aulas virtuales
- ✓ Alumnos de los 5 continentes.
- ✓ **25%** de alumnos internacionales.
- ✓ **97%** de satisfacción
- ✓ **100% lo recomiendan.**
- ✓ Más de la mitad ha vuelto a estudiar en Euroinnova.

2. Nuestro Equipo

En la actualidad, Euroinnova cuenta con un equipo humano formado por más **400 profesionales**. Nuestro personal se encuentra sólidamente enmarcado en una estructura que facilita la mayor calidad en la atención al alumnado.

3. Nuestra Metodología



100% ONLINE

Estudia cuando y desde donde quieras. Accede al campus virtual desde cualquier dispositivo.



APRENDIZAJE

Pretendemos que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva



EQUIPO DOCENTE

Euroinnova cuenta con un equipo de profesionales que harán de tu estudio una experiencia de alta calidad educativa.



NO ESTARÁS SOLO

Acompañamiento por parte del equipo de tutorización durante toda tu experiencia como estudiante

4. Calidad AENOR

- ✓ Somos Agencia de Colaboración N°99000000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.
- ✓ Se llevan a cabo auditorías externas anuales que garantizan la máxima calidad AENOR.
- ✓ Nuestros procesos de enseñanza están certificados por **AENOR** por la ISO 9001.



5. Confianza

Contamos con el sello de **Confianza Online** y colaboramos con la Universidades más prestigiosas, Administraciones Públicas y Empresas Software a nivel Nacional e Internacional.



6. Somos distribuidores de formación

Como parte de su infraestructura y como muestra de su constante expansión Euroinnova incluye dentro de su organización una **editorial y una imprenta digital industrial**.

FINANCIACIÓN Y BECAS

Financia tu cursos o máster y disfruta de las becas disponibles. ¡Contacta con nuestro equipo experto para saber cuál se adapta más a tu perfil!

25% Beca
ALUMNI

20% Beca
DESEMPLEO

15% Beca
EMPRENDE

15% Beca
RECOMIENDA

15% Beca
GRUPO

20% Beca
**FAMILIA
NUMEROSA**

20% Beca
**DIVERSIDAD
FUNCIONAL**

20% Beca
**PARA PROFESIONALES,
SANITARIOS,
COLEGIADOS/AS**



[Solicitar información](#)

MÉTODOS DE PAGO

Con la Garantía de:



Fracciona el pago de tu curso en cómodos plazos y sin interéres de forma segura.



Nos adaptamos a todos los métodos de pago internacionales:



y muchos mas...



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Experto en Ingeniería de la Industria Alimentaria



DURACIÓN
300 horas



MODALIDAD
ONLINE



ACOMPANIAMIENTO
PERSONALIZADO

Titulación

TITULACIÓN expedida por EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION, miembro de la AEEN (Asociación Española de Escuelas de Negocios) y reconocido con la excelencia académica en educación online por QS World University Rankings



EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con Número de Documento XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de EUROINNOVA en la convocatoria de XXX

Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXX

Con un nivel de aprovechamiento ALTO

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a (día) de (mes) del (año)

La Dirección General
NOMBRE DEL DIRECTOR ACADÉMICO

Sello

Firma del Alumno/a
NOMBRE DEL ALUMNO



La presente formación es parte del Plan de Formación de la Universidad de Granada, que se imparte en el marco de la colaboración de la Universidad de Granada con la Universidad de Granada. La presente formación es parte del Plan de Formación de la Universidad de Granada, que se imparte en el marco de la colaboración de la Universidad de Granada con la Universidad de Granada. La presente formación es parte del Plan de Formación de la Universidad de Granada, que se imparte en el marco de la colaboración de la Universidad de Granada con la Universidad de Granada.

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Descripción

Si se dedica a la industria alimentaria o desearía hacerlo y quiere conocer los aspectos fundamentales sobre la ingeniería de este entorno este es su momento, con el Curso de Experto en Ingeniería de la Industria Alimentaria podrá adquirir los conocimientos esenciales para desempeñar esta labor de manera profesional. El objetivo principal de este Curso es que se adquieran los conceptos básicos de la ingeniería de la industria alimentaria como mínimo, por otra parte también se puede aprender a realizar operaciones de procesamiento de alimentos y de conservación de alimentos, prestando atención a los detalles para realizar esta función de la mejor manera posible.

Objetivos

Los objetivos a alcanzar con la realización de este Curso de Ingeniería Alimentaria son los siguientes:

Conocer la tecnología del procesamiento y conservación de los alimentos.

Adquirir conocimientos sobre la ingeniería de las reacciones químicas.

Realizar operaciones con sólidos y líquidos.

Conservar alimentos por calor y por frío.

A quién va dirigido

El Curso de Experto en Ingeniería de la Industria Alimentaria está dirigido a todos aquellos profesionales del entorno de la alimentación o industria alimentaria que quieran seguir formándose y especializándose en este ámbito. Gracias a la adquisición de conocimientos sobre la ingeniería de la industria alimentaria que se les ofrece.

Para qué te prepara

Este Curso de Experto en Ingeniería de la Industria Alimentaria te prepara para conocer a fondo el entorno de la industria alimentaria en relación con los aspectos relacionados con la ingeniería en este ámbito. Adquirirás las técnicas oportunas para desenvolverse de manera experta en el sector de la alimentación.

Salidas laborales

Realizando este curso online podrás especializarte en Industria alimentaria. Trabaja en departamentos de calidad alimentaria y en ingeniería de la industria alimentaria. Podrás convertirte en experto en procesamiento de alimentos y especialista en conservación de alimentos.

TEMARIO

MÓDULO 1. CONCEPTOS BÁSICOS DE INGENIERÍA DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. TECNOLOGÍA DEL PROCESADO Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

1. Los orígenes
2. La Industria Alimentaria
3. Las materias primas
4. La tecnología del procesado y conservación de los alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. FUNDAMENTOS

1. Sistemas de magnitudes y unidades
 1. - Dimensiones y unidades
 2. - Sistema Internacional de unidades
 3. - Conversión de unidades
 4. - Consistencia dimensional
2. Análisis dimensional
 1. - Objetivo y principios del análisis dimensional
 2. - Método de Rayleigh para el análisis dimensional
3. Tipos de procesos y con tacto entre fases no miscibles
 1. - Tipos de procesos
 2. - Contacto entre fases no miscibles
4. Ecuaciones de conservación. Balances
 1. - Ecuaciones de conservación macroscópicas
 2. - Conservación de materia
 3. - Conservación de energía

UNIDAD DIDÁCTICA 3. REOLOGÍA

1. Introducción
2. Clasificación reológica de los fluidos
 1. - Fluidos newtonianos
 2. - Fluidos no newtonianos
 3. - Variables que influyen sobre la consistencia de los fluidos
 4. - Comportamiento reológico de los alimentos
3. Ensayos reológicos de fluidos viscosos puros y fluidos plásticos
 1. - Viscosímetros rotatorios
 2. - Viscosímetros de tubo
 3. - Criterios de selección de viscosímetros
4. Ensayos reológicos de fluidos viscoelásticos y semisólidos
 1. - Ensayos de tracción y compresión
 2. - Ensayo de cizalladura
 3. - Ensayo de deformación progresiva
 4. - Ensayo de relajación
 5. - Ensayos dinámicos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. FLUJO DE FLUIDOS

1. Introducción
2. Tipos de flujos de fluidos
3. Flujo por el interior de conducciones
 1. - Perfiles de velocidad
 2. - Ecuaciones de conservación
 3. - Pérdidas de energía por rozamiento
 4. - Cálculo de la energía de impulsión
4. Aparatos de medida de caudales
5. Equipo de impulsión de fluidos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. TRANSMISIÓN DE CALOR

1. Introducción
2. Mecanismos de transmisión de calor
 1. - Conducción
 2. - Convección
 3. - Radiación
 4. - Mecanismos combinados de transmisión de calor
3. Conducción en sólidos
 1. - Ecuación general de conducción en sólidos
 2. - Conducción unidimensional en régimen estacionario
 3. - Conducción unidimensional en régimen no estacionario
4. Transmisión de calor sólido-fluido: cambiadores de calor
 1. - Coeficientes globales de transmisión de calor
 2. - Diseño de cambiadores de calor
 3. - Ensuciamiento de cambiadores
5. Vapor de agua en la Industria Alimentaria
 1. - Vapor saturado seco
 2. - Vapor húmedo
 3. - Vapor sobrecalentado

UNIDAD DIDÁCTICA 6. TRANSFERENCIA DE MATERIA

1. Introducción
2. Mecanismos de la transferencia de materia
3. Difusión
 1. - Difusión a través de una fase fluida
 2. - Difusión a través de una fase sólida permeable
4. Convección
 1. - Coeficientes individuales de transferencia de materia
 2. - Coeficientes globales de transferencia de materia
 3. - Relación entre los coeficientes individuales y globales de transferencia de materia
 4. - Sistemas gas-líquido
5. Coeficientes volumétricos de transferencia de materia

UNIDAD DIDÁCTICA 7. INGENIERÍA DE LAS REACCIONES QUÍMICAS

1. Generalidades de la reacción química
2. Clasificación de las reacciones químicas
3. Termodinámica: calor de reacción y equilibrio
4. Velocidad de reacción y cinética química
 1. - Ecuación cinética: variables que influyen en la velocidad de reacción
 2. - Determinación de la ecuación cinética
5. Reacciones múltiples
 1. - Reacciones en paralelo
 2. - Reacciones en serie
6. Reacciones heterogéneas
 1. - Reacciones fluido-fluido
 2. - Reacciones fluido-sólido
 3. - Reacciones gas-liquido-sólido

UNIDAD DIDÁCTICA 8. REACTORES QUÍMICOS

1. Clasificación de los reactores químicos
2. Reactores homogéneos discontinuos
 1. - Reactor isoterma
 2. - Reactor adiabático
 3. - Caso general de intercambio de calor
 4. - Dimensionado del reactor
3. Reactores homogéneos continuos
 1. - Reactor de mezcla completa
 2. - Reactores tubulares de flujo pistón
 3. - Comparación entre el reactor tubular de flujo pistón y el reactor tanque agitado continuo de mezcla completa
 4. - Asociación de reactores continuos
 5. - Reactores reales
4. Reactores heterogéneos
 1. - Reactores fluido-fluido
 2. - Reactores fluido-sólido no catalíticos
 3. - Reactores fluido-sólido catalíticos
 4. - Reactores gas-líquido-sólido (catalíticos)

MÓDULO 2. OPERACIONES DE PROCESADO DE ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. OPERACIONES CON SÓLIDOS

1. Caracterización de las partículas sólidas
 1. - Forma de las partículas
 2. - Tamaño de las partículas
2. Tamizado
 1. - Limpieza de alimentos o de materias primas
 2. - Clasificación de alimentos por tamaños
 3. - Análisis por tamizado de productos granulares o pulverulentos
 4. - Determinación de la superficie específica, tamaño medio y número de partículas de una mezcla heterogénea de partículas
3. Reducción de tamaño de sólidos

1. - Requerimientos energéticos para la reducción de tamaño
2. - Equipo para la reducción de tamaño
3. - Operación de las instalaciones para la reducción de tamaño

UNIDAD DIDÁCTICA 2. AGITACIÓN Y MEZCLA DE LÍQUIDOS

1. Introducción
2. Modelos de flujo en tanques agitados
3. Equipo de agitación
 1. - Tanque de agitación
 2. - Tipos de agitadores
 3. - Sistema de agitación estándar
4. Consumo de potencia en la agitación de líquidos
 1. - Fluidos newtonianos
 2. - Fluidos no newtonianos
 3. - Suspensiones sólido-líquido y tanques aireados
5. Tiempo de mezclado
6. Cambio de escala en agitación
7. Emulsificación y homogeneización de líquidos
 1. - Fundamento teórico
 2. - Equipos y aplicaciones generales

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MEZCLADO DE SÓLIDOS Y PASTAS

1. Introducción
2. Mezcladores de sólidos pulverizados y granulados
3. Mezcladores de cintas
4. Mezcladores de volteo
5. Mezcladores de tornillo interno
6. Criterios de eficacia de una mezcladora
7. Mezcladores de masas y pastas
8. Mezcladores de cubetas intercambiables
9. Amasadoras, dispersadores y masticadores
10. Mezcladores continuos
11. Criterios de eficacia de un mezclador

UNIDAD DIDÁCTICA 4. OPERACIONES MECÁNICAS SÓLIDO-FLUIDO

1. Introducción
2. Filtración
 1. - Fundamento teórico
 2. - Desarrollo práctico de la filtración
 3. - Equipo para la filtración
3. Sedimentación gravitatoria
 1. - Velocidad terminal de sedimentación
 2. - Sedimentación impedida
 3. - Equipo para la sedimentación
4. Centrifugación
 1. - Teoría de la centrifugación para separación de líquidos inmiscible

- 2. - Teoría de la sedimentación centrífuga para separaciones sólido-líquido
- 3. - Aparatos para sedimentación centrífuga
- 4. - Ciclones
- 5. - Teoría de la filtración centrífuga
- 6. - Aparatos para filtración centrífuga
- 5. Fluidización
 - 1. - Relación entre velocidad del fluido y pérdida de presión en el lecho
 - 2. - Determinación de la velocidad mínima de fluidización y de la velocidad de arrastre
 - 3. - Utilización de los lechos fluidizados en la Industria Alimentaria
- 6. Prensado
 - 1. - Fundamento
 - 2. - Equipo para el prensado

UNIDAD DIDÁCTICA 5. DESTILACIÓN

- 1. Introducción
- 2. Equilibrio líquido-vapor en mezclas binarias
 - 1. - Diagramas de equilibrio
 - 2. - Cálculo del equilibrio líquido-vapor para mezclas binarias ideales
 - 3. - Determinación experimental de los datos de equilibrio
- 3. Destilación simple de mezclas binarias
 - 1. - Destilación simple discontinua
 - 2. - Destilación súbita
- 4. Rectificación de mezclas binarias
 - 1. - Generalidades
 - 2. - Método simplificado de Me Cabe-Thiele
 - 3. - Condición de la alimentación. Recta q
 - 4. - Condiciones límite de funcionamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 6. EXTRACCIÓN SÓLIDO-LÍQUIDO

- 1. Introducción
- 2. Equilibrio de extracción
- 3. Cinética de extracción
- 4. Factores que influyen en la extracción sólido-líquido
- 5. Extracción en una etapa
- 6. Extracción en varias etapas
 - 1. - Sistema de etapas en serie con alimentación independiente del disolvente
 - 2. - Sistema de varias etapas con circulación en contracorriente
- 7. Equipos de extracción sólido-líquido
- 8. Extracción con fluidos supercríticos

UNIDAD DIDÁCTICA 7. OPERACIONES DE SEPARACIÓN MEDIANTE MEMBRANAS

- 1. Introducción
- 2. Fundamento de las operaciones de separación mediante membranas
- 3. Clasificación de las operaciones de separación mediante membranas
- 4. Propiedades de las membranas
- 5. Permeación de gases

6. Pervaporación
7. Diálisis
8. Electrodialisis
9. Microfiltración, ultrafiltración y ósmosis inversa
 1. - Microfiltración
 2. - Ultrafiltración
 3. - Ósmosis inversa
10. Polarización de la concentración
11. Ensuciamiento de las membranas
12. Operaciones de separación con membranas en fase de desarrollo
13. Módulos de membrana

MÓDULO 3. OPERACIONES DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS POR EL CALOR

1. Destrucción térmica de los microorganismos
 1. - Tipos de microorganismos
 2. - Cinética
 3. - Tiempo de reducción decimal
 4. - Orden de proceso
 5. - Tiempo de muerte térmica
 6. - Termorresistencia
 7. - Relaciones entre parámetros cinéticos
 8. - Degradación térmica de los alimentos
2. Esterilización de alimentos envasados
 1. - Transmisión de calor en el proceso
 2. - Cálculo del tiempo de operación
 3. - Operaciones previas
 4. - Procedimiento operativo
 5. - Equipos
3. Esterilización de alimentos sin envase r
 1. - Procesado aséptico
 2. - Sistemas de intercambio de calor
 3. - Esterilización de envases
 4. - Esterilización de equipos
4. Pasteurización
 1. - Fundamento
 2. - Equipos
5. Escaldado
 1. - Fundamento
 2. - Equipos
6. Tecnologías avanzadas en la esterilización de alimentos
7. Efectos del calor sobre los alimentos
 1. - Esterilización
 2. - Pasteurización
 3. - Escaldado

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LA IRRADIACIÓN DE ALIMENTOS

1. Tipos de radiación
2. Interacciones de la radiación ionizante con la materia
3. Concepto de dosis
4. Aplicaciones en la industria de alimentos
 1. - Destrucción de microorganismos
 2. - Interrupción de procesos biológicos
5. Estado actual de la tecnología
6. Instalaciones
 1. - Irradiadores con fuentes isotópicas
 2. - Aceleradores de electrones
 3. - Capacidad de producción
7. Dosimetría
 1. - Dosímetros líquidos
 2. - Dosímetros sólidos
 3. - Dosímetros calorimétricos
8. Calidad de los alimentos irradiados

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS POR EL FRÍO. CONGELACIÓN

1. Aplicaciones del frío
2. Producción de frío mecánico
 1. - El diagrama en tépico
 2. - Refrigerantes
 3. - Estudio del frío mecánico en el diagrama entálpico
3. Frío criogénico
4. Congelación
 1. - Formación de cristales
 2. - Curvas de congelación
 3. - La cadena del frío
 4. - Recristalización
5. Cálculo de la carga de refrigeración
6. Tiempo de congelación
7. Descongelación
8. Métodos e instalaciones de congelación
 1. - Métodos de contacto con superficie fría
 2. - Métodos de contacto directo con aire frío
 3. - Métodos por inmersión

UNIDAD DIDÁCTICA 4. REFRIGERACIÓN Y ATMÓSFERAS PROTECTORAS

1. Refrigeración
 1. - Efectos del descenso de temperaturas
 2. - Factores que determinan la vida útil de los alimentos refrigerados
 3. - Cálculos frigoríficos en la refrigeración
2. Atmosferas protectoras
 1. - Tipos de atmosferas protectoras
 2. - Envasado al vacío
 3. - Envasado en atmosferas modificadas
 4. - Almacenamiento en atmosferas controladas

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS POR REDUCCIÓN DE SU ACTIVIDAD

1. DE AGUA. SECADO
2. Psicrometría
 1. - Propiedades del aire seco
 2. - Propiedades del vapor de agua
 3. - Propiedades de las mezclas aire-vapor de agua
 4. - Diagrama psicrométrico
 5. - Procesos psicrométricos
3. Actividad de agua
 1. - Contenido de humedad en equilibrio
 2. - Isotermas de sorción
 3. - Modelización de isotermas de sorción
 4. - Efecto de la temperatura sobre la a_w
 5. - Efecto de la a_w sobre los alimentos
4. Secado con aire caliente
 1. - Cálculo del tiempo de secado
 2. - Consideraciones energéticas
5. Secado por contacto con una superficie caliente
 1. - Cálculo del tiempo de operación
 2. - Consideraciones energéticas
6. Equipos de secado convencionales
 1. - Secaderos convectivos
 2. - Secaderos conductivos

UNIDAD DIDÁCTICA 6. CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS POR REDUCCIÓN DE SU ACTIVIDAD DE AGUA. OTRAS TÉCNICAS DE HIDRATACIÓN

1. Liofilización
 1. - Fundamento teórico
 2. - Cálculo del tiempo de operación
 3. - Liofilizadores
2. Concentración por congelación
 1. - Fundamento teórico
 2. - Concentradores por congelación
3. Evaporación
 1. - Energía necesaria
 2. - Velocidad de intercambio de calor
 3. - Evaporador de simple efecto
 4. - Evaporador de múltiple efecto
 5. - Tipos de evaporadores
4. Técnicas avanzadas
5. Calidad de los alimentos deshidratados
 1. - Posibles alteraciones
 2. - Liofilización frente a secado convencional
 3. - Evaporación
 4. - Rehidratabilidad

EDITORIAL ACADÉMICA Y TÉCNICA: Índice de libro:

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

1. - Ingeniería de la Industria Alimentaria. Vol. I: Conceptos básicos Aguado, José (editor).
Publicado por Editorial Síntesis
2. - Ingeniería de la industria alimentaria. Vol. II: Operaciones de procesado de alimento. Rodríguez Somolinos, F. (editor). Publicado por Editorial Síntesis
3. - Ingeniería de la industria alimentaria. Vol. III: Operaciones de conservación de alimentos
Rodríguez Somolinos, F. (editor). Publicado por Editorial Síntesis

¿Te ha parecido interesante esta información?

Si aún tienes dudas, nuestro equipo de asesoramiento académico estará encantado de resolverlas.

Pregúntanos sobre nuestro método de formación, nuestros profesores, las becas o incluso simplemente conócenos.

Solicita información sin compromiso

¡Matricularme ya!

¡Encuéntranos aquí!

Edificio Educa Edtech

Camino de la Torrecilla N.º 30 EDIFICIO EDUCA EDTECH,
C.P. 18.200, Maracena (Granada)

 900 831 200

 formacion@euroinnova.com

 www.euroinnova.edu.es

Horario atención al cliente

Lunes a viernes: 9:00 a 20:00h Horario España

¡Síguenos para estar al tanto de todas nuestras novedades!



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



By
EDUCA EDTECH
Group