

## Control analítico y sensorial de conservar y jugos vegetales



**Área:** Industrias de conservas y jugos vegetales

**Modalidad:** Teleformación

**Duración:** 20 h

**Precio:** Consultar

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

### OBJETIVOS

Aplicar técnicas de control analítico y sensorial del proceso de elaboración de conservas y jugos vegetales.

### CONTENIDOS

1 toma de muestras y control de calidad - 1.1 toma de muestra. preparación e inicio del proceso - 1.2 gestión de residuos - 1.3 prevención de accidentes - 1.4 factores de calidad - 1.5 actividades: toma de muestras y control de calidad - 2 control de envases - 2.1 hermeticidad - 2.2 porosidad y recubrimiento de estaño - 2.3 capa de barniz - 2.4 actividades: control de envases - 3 metodología de los principales análisis - 3.1 espacio de cabeza - 3.2 peso escurrido y neto - 3.3 turbidez - 3.4 ph - 3.5 sólidos solubles - 3.6 fibrosidad - 3.7 acidez total y volátil - 3.8 sulfatos - 3.9 cloruros - 3.10 nitratos y nitritos - 3.11 proteínas - 3.12 cenizas - 3.13 grasa - 3.14 azúcares totales y reductores - 3.15 ácido ascórbico - 3.16 actividades: metodología de los principales análisis - 4 microbiología de conservas y jugos vegetales - 4.1 bacterias - 4.2 levaduras - 4.3 mohos - 4.4 otros microorganismos - 4.5 actividades: microbiología de conservas y jugos vegetales - 5 análisis microbiológico - 5.1 tinciones y microscopía. recuentos - 5.2 recuento total de microorganismos aeróbicos - 5.3 recuento microorganismos esporulados aeróbicos y anaeróbicos - 5.4 recuento de enterobacteriaceas totales - 5.5 recuento de mohos y levaduras - 5.6 control microbiológico del agua (rd 140-2003) - 5.7 actividades: análisis microbiológico - 6 análisis sensorial - 6.1 bases del desarrollo de métodos sensoriales - 6.2 metodología general - 6.3 mediciones sensoriales - 6.4 pruebas sensoriales - 6.5 métodos estadísticos - 6.6 actividades: análisis sensorial - 6.7 cuestionario: cuestionario módulo 6 -

### METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del**

**mercado.** El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

- **El curso puede realizarse exclusivamente a través de Internet pero si el estudiante lo desea puede adquirir un manual impreso.** De esta manera podrá volver a consultar la información del curso siempre que lo desee sin que necesite utilizar el Campus Virtual o, estar conectado a Internet.

## REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados. No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.