

CONTROL DE PROCESOS DE ENVASADO, CONSERVACIÓN, Y REGENERACIÓN DE GÉNEROS CRUDOS, SEMIELABORADOS Y ELABORACIONES DE PRODUCTOS DE CONFITERÍA

Modalidad: curso e-Learning Duración: 10 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Aplicar métodos para el envasado y conservación de géneros crudos, preelaboraciones y productos de confitería terminados, asegurando su utilización o consumo posteriores en condiciones óptimas. Explicar los métodos y equipos de regeneración de géneros crudos y preelaboraciones, así como de productos de confitería terminados.

CONTENIDOS

1. Regeneración: Definición. 2. Identificación de los principales sistemas de regeneración. 3. Clases de técnicas y procesos. 4. Riesgos en la ejecución. 5. Aplicaciones. 6. Sistemas de conservación: vacío, refrigeración o congelación. 7. Conservación de productos no perecederos: acondicionamiento y normas básicas para el almacenaje de productos. 8. Envasado: Definición. 9. Identificación de los principales equipos de envasado: atmósfera modificada, envasado al vacío. 10. Etiquetado de productos: normativa y ejecución según la misma. 11. Procesos. Riesgos en la ejecución. Aplicaciones. 12. Asociación de los sistemas/métodos de conservación con su adecuación a los distintos productos y equipos necesarios. 13. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución

