

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Envasado de géneros de pastelería

Duración: 10h

Modalidad: Online

Objetivo

- Aplicar métodos sencillos, técnicas básicas y operar equipos para la regeneración, envasado, almacenamiento y conservación de géneros preelaborados y elaboraciones de pastelería terminadas de uso común.

Contenido

1. Envasado: definición.
2. Identificación de los principales equipos de envasado: atmósfera modificada, envasado al vacío.
3. Etiquetado de productos: normativa y ejecución según la misma.
4. Procesos. Riesgos en la ejecución. Aplicaciones.