

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Referencia: ONV2CT2145

Nombre: Control de los procesos de envasado, conservación, y regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones de masas terminadas

Duración: 10 horas

Modalidad: Teleformación

Objetivos:

Aplicar procedimientos de supervisión para comprobar el envasado y conservación, según los métodos establecidos, de toda clase de alimentos utilizados para la elaboración de masas. Realizar procedimientos de supervisión para comprobar la manipulación en crudo, según los métodos establecidos, de toda clase de géneros utilizados para la elaboración de masas.

Contenidos:

1. Regeneración: Definición.
2. Identificación de los principales sistemas de regeneración.
3. Descongelación de materias primas o productos preelaborados.
4. Puesta a punto de diferentes productos para su uso concreto en elaboraciones o proceso y reciclaje de productos o elaboraciones de pastelería.
5. Horneado de masas y pastas para su consumo o uso posterior en otras elaboraciones.
6. Clases de técnicas y procesos.
7. Riesgos en la ejecución.
8. Aplicaciones.
9. Sistemas de conservación.
10. Conservación de productos no perecederos: acondicionamiento y normas básicas para el almacenaje de productos.
11. Envasado: Definición.
12. Identificación de los principales equipos de envasado.
13. Etiquetado de productos.

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Referencia: ONV2CT2145

Nombre: Control de los procesos de envasado, conservación, y regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones de masas terminadas

Duración: 10 horas

Modalidad: Teleformación

14. Procesos.

15. Asociación de los sistemas/métodos de conservación con su adecuación a los distintos productos y equipos necesarios.

16. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.