FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Referencia: ONV2CT2153
Nombre: Control de los procesos de envasado, conservación, y regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones de cremas y rellenos terminados
Duración: 15 horas
Modalidad: Teleformación

Objetivos:

Explicar y aplicar métodos para la regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones de masas terminadas, asegurando su utilización o consumo posteriores en condiciones óptimas. Ejecutar las operaciones previas que necesitan diferentes productos en crudo, preelaboraciones y elaboraciones de masas terminadas, en función de distintos métodos, equipos, destinos o consumos.

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 procesos y reciclaje de productos o elaboraciones de pastelería.

5. Clases de técnicas y procesos.

6. Riesgos en la ejecución.

7. Aplicaciones.

8. Sistemas de conservación: vacío, refrigeración o congelación.

9. Conservación de productos no perecederos: acondicionamiento y normas básicas para el almacenaje de productos.

10. Envasado: definición.

11. Identificación de los principales equipos de envasado.

12. Etiquetado de productos: normativa y ejecución según la misma.

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Referencia: ONV2CT2153
Nombre: Control de los procesos de envasado, conservación, y regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones de cremas y rellenos terminados
Duración: 15 horas
Modalidad: Teleformación

13. Procesos. Riesgos en la ejecución. Aplicaciones.

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

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