

## FICHA TÉCNICA DEL CURSO

**Referencia:** ONV2CT2159

**Nombre:** Control de procesos de envasado, conservación, y regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones de productos de confitería

**Duración:** 10 horas

**Modalidad:** Teleformación

### 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