



CONTROL DE LOS PROCESOS DE ENVASADO, CONSERVACIÓN, Y REGENERACIÓN DE GÉNEROS CRUDOS, SEMIELABORADOS Y ELABORACIONES DE CREMAS Y RELLENOS TERMINADOS

SKU: CT2153

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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.
 - 11.1. Atmósfera modificada.
 - 11.2. Envasado al vacío.
12. Etiquetado de productos: normativa y ejecución según la misma.

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.