

CONTROL DE PROCESOS DE ENVASADO, CONSERVACIÓN Y REGENERACIÓN DE GÉNEROS CRUDOS, SEMIELABORADOS Y ELABORACIONES DE CHOCOLATES TERMINADOS

SKU: CT2162

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

1. Regeneración: Definición.
2. Identificación de los principales sistemas de regeneración.
2.1. Descongelación de materias primas o productos preelaborados.
2.2. Puesta a punto de diferentes productos para su uso concreto en elaboraciones o proceso y reciclaje de productos o elaboraciones de pastelería.
2.3. Clases de técnicas y procesos.
2.4. Riesgos en la ejecución.
2.5. Aplicaciones.
2.6. Sistemas de conservación: vacío. refrigeración o congelación.
2.7. Conservación de productos no perecederos: acondicionamiento y normas básicas para el almacenaje de productos.
2.8. Envasado: Definición.
2.9. Identificación de los principales equipos de envasado: atmósfera modificada. envasado al vacío.
2.10. Etiquetado de productos: normativa y ejecución según la misma.
2.11. Procesos. Riesgos en la ejecución. Aplicaciones.

2.12. Asociación de los sistemas/métodos de conservación con su adecuación a los distintos productos y equipos necesarios.
2.13. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.