

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

SKU: EVOL-4732-VNO-B | Categorías: [HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN Y TURISMO](#), [Repostería, Pastelería y Helados](#)

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas [20](#)

Acreditado por Universidad [NO](#)

Créditos ECTS [0](#)

CURSO TEMÁTICO

Objetivos

- Aplicar métodos para la conservación y envasado de géneros crudos, semielaborados y helados y semifríos terminados, asegurando su utilización o consumo posteriores en condiciones óptimas.

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.

