

Envasado de géneros de pastelería

Modalidad: curso e-Learning Duración: 10 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Aplicar métodos sencillos, técnicas básicas y operar equipos para la regeneración, envasado, almacenamiento y conservación de géneros preelaborados y elaboraciones de pastelería terminadas de uso común.

CONTENIDOS

1. Envasado: definición.
2. Identificación de los principales equipos de envasado: atmósfera modificada, envasado al vacío.
3. Etiquetado de productos: normativa y ejecución según la misma.
4. Procesos. Riesgos en la ejecución. Aplicaciones.