

Control de los procesos de envasado, conservación, y regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones de masas terminadas

Modalidad: curso e-Learning Duración: 9 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

- Aplicar procedimientos de supervisión para comprobar el envasado y conservación, según los métodos establecidos, de toda clase de alimentos utilizados para la elaboración de masas
- Realizar procedimientos de supervisión para comprobar la manipulación en crudo, según los métodos establecidos, de toda clase de géneros utilizados para la elaboración de masas.

CONTENIDOS

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 proceso y reciclaje de productos o elaboraciones de pastelería.
5. Horneado de masas y pastas para su consumo o uso posterior en otras elaboraciones.
6. Clases de técnicas y procesos.
7. Riesgos en la ejecución.
8. Aplicaciones.
9. Sistemas de conservación.
10. Conservación de productos no perecederos: acondicionamiento y normas básicas para el almacenaje de productos.
11. Envasado: Definición.
12. Identificación de los principales equipos de envasado.
13. Etiquetado de productos.
14. Procesos.
15. Asociación de los sistemas/métodos de conservación con su adecuación a los distintos productos y equipos necesarios.

16. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución