



Control de procesos de envasado, conservación y regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones de chocolates terminados

SKU: CT2162

CONTENIDOS

Horas: 7

Formato: HTML

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.