

## FICHA TÉCNICA DEL CURSO

**Nombre del curso:** Control de los procesos de envasado, conservación, y regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones de cremas y rellenos terminados

**Duración:** 15h

**Modalidad:** Online

### Objetivo

- Explicar y aplicar métodos para la regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones de masas terminadas, asegurando su utilización o consumo posteriores en condiciones óptimas.
- Ejecutar las operaciones previas que necesitan diferentes productos en crudo, preelaboraciones y elaboraciones de masas terminadas, en función de distintos métodos, equipos, destinos o consumos.

### Contenido

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 procesos y reciclaje de productos o elaboraciones de pastelería.
5. Clases de técnicas y procesos.
6. Riesgos en la ejecución.
7. Aplicaciones.
8. Sistemas de conservación: vacío, refrigeración o congelación.
9. Conservación de productos no perecederos: acondicionamiento y normas básicas para el almacenaje de productos.
10. Envasado: definición.
11. Identificación de los principales equipos de envasado.
12. Etiquetado de productos: normativa y ejecución según la misma.

13. Procesos. Riesgos en la ejecución. Aplicaciones.

14. Asociación de los sistemas / métodos de conservación con su adecuación a los distintos productos y equipos necesarios.

15. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.