

CONTROL DE PROCESOS DE ENVASADO Y CONSERVACIÓN, DE ALIMENTOS

COD: YA2008

OBJETIVOS

Controlar los métodos para la conservación y envasado de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas, asegurando su utilización o consumo posteriores en condiciones óptimas

PROGRAMA

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.



MODALIDAD:
On-line

DURACIÓN:
15 Horas

IMPORTE:
110 € / Alumno
100% Bonificable

**10% de descuento para autónomos, desempleados o estudiantes.*

**Consultar otros descuentos*

+ INFORMACIÓN

formacion@aquimisa.com
www.aquimisaformacion.com