

# 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:

Online

### DURACIÓN:

15 horas

### IMPORTE:

110€/alumno (100% Bonificable para Trabajadores de Régimen General)

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

*\*Consultar otros descuentos*

### + INFORMACIÓN

formacion.es@alsglobal.com  
www.aquimisaformacion.com