

SUPERVISIÓN Y ELABORACIÓN DE RELLENOS

SKU: EVOL-4774-VNO-B | **Categorías:** [Cocina](#), [HOSTELERÍA](#), [RESTAURACIÓN Y TURISMO](#)

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas [20](#)

Acreditado por Universidad [NO](#)

Créditos ECTS [0](#)

CURSO TEMÁTICO

Objetivos

- Analizar, poner a punto y realizar distintos procesos de ejecución de rellenos que resulten aptos para elaboraciones posteriores, aplicando diferentes técnicas.
- Describir las elaboraciones de cremas y rellenos, clasificándolos de acuerdo con sus aplicaciones más usuales o procesos de realización.

Contenidos

1. Clasificación y características.
2. Puntos críticos en su elaboración.
3. Tipos.
4. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.
5. Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de rellenos.
6. Formulaciones.
7. Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración.
8. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.
9. Aplicaciones y destinos finales de los rellenos.
10. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.

