

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Procesos de conservación, envasado, regeneración de géneros crudos y elaboraciones culinaria

Duración: 10h

Modalidad: Online

Objetivo

- Analizar procesos de conservación, envasado, regeneración de géneros crudos y de elaboraciones culinarias terminadas, definiéndolos para casos concretos.

Contenido

1. Definición.
2. Procesos y métodos.
3. Aplicaciones.
4. Fases de los procesos