

## 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