

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Procesos de regeneración de alimentos

Duración: 20h

Modalidad: Online

Objetivo

- Explicar y aplicar métodos para la regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas, asegurando su utilización o consumo posteriores en condiciones óptimas. Comprobar las operaciones necesarias para los procesos de regeneración de todo tipo de géneros.

Contenido

1. Procedimientos de control para la correcta manipulación en crudo de toda clase géneros culinarios.
2. Procedimientos de control para comprobar la correcta conservación, envasado o presentación comercial de toda clase de alimentos.
3. Procedimientos de control para comprobar la correcta regeneración de toda clase de alimentos.