

Procesos de conservación, envasado, regeneración de géneros crudos y elaboraciones culinaria

Modalidad: curso e-Learning Duración: 12 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

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

CONTENIDOS

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