

## Regeneración de géneros y productos culinarios más comunes en cocina

Modalidad: curso e-Learning Duración: 7 horas

Categorías: Hostelería y turismo

### OBJETIVOS

Aplicar métodos sencillos y operar correctamente equipos para la regeneración, conservación y envasado de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas de uso común, que se adapten a las necesidades específicas de conservación y envasado de dichas materias y productos.

### CONTENIDOS

1. Definición.
2. Identificación de los principales equipos asociados.
3. Clases de técnicas y procesos simples.
4. Aplicaciones sencillas