

Regeneración óptima de los alimentos

Modalidad: curso e-Learning Duración: 30 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

- Explicar y aplicar métodos para la regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas, asegurando su utilización o consumo posteriores en condiciones óptimas
- Desarrollar procedimientos de supervisión de los procesos de regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas, controlando los resultados intermedios y finales derivados de los mismos

CONTENIDOS

UD1. Regeneración de géneros y productos culinarios.

- 1.1. Definición.
- 1.2. Clases de procesos técnicas y métodos.
- 1.3. Equipos asociados:.
- 1.4. Técnicas y métodos adecuados.
- 1.5. Operaciones de regeneración.
- 1.6. Fases en la regeneración de productos.

UD2. Procesos de regeneración de alimentos.

- 2.1. Procedimientos de control para correcta manipulación en crudo de toda clase géneros culinarios.
- 2.2. Procedimientos de control para comprobar la correcta conservación envasado o presentación comercial de toda clase de alimentos.
- 2.3. Procedimientos de control para comprobar la correcta regeneración de toda clase de alimentos.