

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Regeneración y conservación de alimentos en bar-cafetería

Duración: 5h

Modalidad: Online

Objetivo

- Aplicar métodos de regeneración, conservación y envasado de alimentos.

Contenido

1. Sistemas y métodos básicos de regeneración, conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios: clases, caracterización y productos culinarios.
2. Técnicas: Fases de los procesos.
3. Identificación de necesidades.
4. Aplicación de técnicas o Métodos apropiados y ejecución de las operaciones.