

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Regeneración de géneros, bebidas y productos culinarios propios del bar

Duración: 5h

Modalidad: Online

Objetivo

- Aplicar métodos sencillos y operar correctamente equipos para la regeneración, conservación y envasado de bebidas sencillas y comidas rápidas, que se adapten a las necesidades específicas de conservación y envasado de dichos productos.

Contenido

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