

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Regeneración de géneros y productos culinarios

Duración: 10h

Modalidad: Online

Objetivo

- Indicar lugares apropiados para necesidades de regeneración de alimentos Explicar y aplicar métodos para la regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas, asegurando su utilización o consumo posteriores en condiciones óptimas.

Contenido

1. Definición.
2. Clases de procesos, técnicas y métodos.
3. Equipos asociados.
4. Técnicas y métodos adecuados.
5. Operaciones de regeneración.
6. Fases en la regeneración de productos.