

REGENERACIÓN ÓPTIMA DE LOS ALIMENTOS

SKU: EVOL-4847-VNO-B | Categorías: [Cocina](#), [HOSTELERÍA](#), [RESTAURACIÓN Y TURISMO](#)

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas [30](#)

Acreditado por Universidad [NO](#)

Créditos ECTS [0](#)

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

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.

