

Modalidad: curso e-Learning Duración: 5 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Aplicar métodos de regeneración, conservación y envasado de alimentos.

CONTENIDOS

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.

