

PROCESOS DE CONSERVACIÓN, ENVASADO, REGENERACIÓN DE GÉNEROS CRUDOS Y ELABORACIONES CULINARIA

Modalidad: curso e-Learning Duración: 12 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Analizar procesos de conservación, envasado, regeneración de géneros crudos y de elaboraciones culinarias terminadas, definiéndolos para casos concretos.

CONTENIDOS

1. Definición. 2. Procesos y métodos. 3. Aplicaciones. 4. Fases de los procesos

