

REGENERACIÓN, CONSERVACIÓN Y PRESENTACIÓN COMERCIAL DE ALIMENTOS EN ALOJAMIENTOS

UBICADOS EN ENTORNOS RURALES Y/O NATURALES

Modalidad: curso e-Learning Duración: 20 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Aplicar métodos de regeneración, conservación y envasado de alimentos Justificar los lugares y métodos de almacenamiento, regeneración, conservación o envasado de materias primas, preelaboraciones y elaboraciones culinarias en función del destino o consumo asignado, las características derivadas de su propia naturaleza y la normativa higiénico-sanitaria.

CONTENIDOS

1. Regeneración y conservación 2. Presentación comercial de productos gastronómicos artesanales. 3. Tipos de presentación

