

# REGENERACIÓN DE GÉNEROS Y PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE USO COMÚN

---

Modalidad: curso e-Learning Duración: 13 horas

Categorías: Hostelería y turismo

## OBJETIVOS

Aplicar métodos sencillos, técnicas básicas y operar equipos para la regeneración, envasado, almacenamiento y conservación de géneros crudos, que se adapten a las necesidades específicas de conservación y envasado de dichas materias.

## CONTENIDOS

1. Regeneración: definición. 2. Identificación de los principales sistemas de regeneración. 3. Clases de técnicas y procesos. 4. Riesgos en la ejecución. 5. Aplicaciones.

