

Modalidad: curso e-Learning Duración: 12 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Indicar lugares apropiados para necesidades de regeneración de alimentos. Explicar y aplicar métodos para la regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas, asegurando su utilización o consumo posteriores en condiciones óptimas.

CONTENIDOS

1. Definición. 2. Clases de procesos, técnicas y métodos. 3. Equipos asociados. 4. Técnicas y métodos adecuados. 5. Operaciones de regeneración. 6. Fases en la regeneración de productos.

