

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Explicar y aplicar métodos para la regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas, asegurando su utilización o consumo posteriores en condiciones óptimas. Desarrollar procedimientos de supervisión de los procesos de regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas, controlando los resultados intermedios y finales derivados de los mismos.

CONTENIDOS

UD1. Regeneración de géneros y productos culinarios. 1.1. Definición. 1.2. Clases de procesos técnicas y métodos. 1.3. Equipos asociados:. 1.4. Técnicas y métodos adecuados. 1.5. Operaciones de regeneración. 1.6. Fases en la regeneración de productos. UD2. Procesos de regeneración de alimentos. 2.1. Procedimientos de control para correcta manipulación en crudo de toda clase géneros culinarios. 2.2. Procedimientos de control para comprobar la correcta conservación envasado o presentación comercial de toda clase de alimentos. 2.3. Procedimientos de control para comprobar la correcta regeneración de toda clase de alimentos.

