

REGENERACIÓN ÓPTIMA DE LOS ALIMENTOS

COD: YA2009

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.



PROGRAMA

1. 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.
2. Procesos de regeneración de alimentos.
 - 1.7. Procedimientos de control para correcta manipulación en crudo de toda clase géneros culinarios.
 - 1.8. Procedimientos de control para comprobar la correcta conservación envasado o presentación comercial de toda clase de alimentos.
 - 1.9. Procedimientos de control para comprobar la correcta regeneración de toda clase de alimentos.

MODALIDAD:

On-line

DURACIÓN:

30 Horas

IMPORTE:

225 € / Alumno

100% Bonificable

**10% de descuento para autónomos, desempleados o estudiantes.*

**Consultar otros descuentos*

+ INFORMACIÓN

formacion@aquimisa.com

www.aquimisaformacion.com