

Curso: Regeneración óptima de alimentos

Familia Profesional: Hostelería y Turismo

Modalidad: On-line (Teleformación)

Duración: 15 horas

Contenidos:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. Regeneración de géneros y productos culinarios

- 1.1– Definición.
- 1.2– Clases de procesos, técnicas y métodos.
- 1.3– Equipos asociados:
 - 1.3.1 Hornos mixtos.
 - 1.3.2 Armarios o carros de regeneración.
 - 1.3.3 Microondas.
 - 1.3.4 Cocedores a vapor.
- 1.4– Técnicas y métodos adecuados.
- 1.5– Operaciones de regeneración.
- 1.6– Fases en la regeneración de productos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. Procesos de regeneración de alimentos

- 2.1– Procedimientos de control para correcta manipulación en crudo de toda clase géneros culinarios:
 - 2.1.1 Aplicaciones.
 - 2.1.2 Tipos.
- 2.2– Procedimientos de control para comprobar la correcta conservación, envasado o presentación comercial de toda clase de alimentos:
 - 2.2.1 Aplicaciones.
 - 2.2.2 Tipos.
- 2.3– Procedimientos de control para comprobar la correcta regeneración de toda clase de alimentos:
 - 2.3.1 Aplicaciones.
 - 2.3.2 Tipos.