

Regeneración óptima de los alimentos

Código del curso: UF1357

Horas: 30

Descripción del curso:

Acerca de este curso

Cod: UF1357_V2

Tema 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.

Tema 2. 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

¿Qué aprenderás?

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.