

Regeneración óptima de los alimentos



Área: Sin clasificar
Modalidad: Teleformación
Duración: 30 h
Precio: 15.00€

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

OBJETIVOS

- Comprobar las elaboraciones resultantes llevando a cabo procesos de inspección de regeneración de géneros.
- Verificar las correctas condiciones de los géneros crudos llevando a cabo métodos para la regeneración del mismo.

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.