REGENERACIÓN, CONSERVACIÓN Y PRESENTACIÓN COMERCIAL DE ALIMENTOS EN ALOJAMIENTOS UBICADOS EN ENTORNOS RURALES Y/O NATURALES

SKU: EVOL-4766-VNO-B | **Categorías:** HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN Y TURISMO, Turismo Rural

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas	20
Acreditado por Universidad	NO
Créditos ECTS	0

CURSO TEMÁTICO

Objetivos

- Aplicar métodos de regeneración, conservación y envasado de alimentos Justificar los lugares y métodos de almacenamiento, regeneración, conservación o envasado de materias primas, preelaboraciones y elaboraciones culinarias en función del destino o consumo asignado, las características derivadas de su propia naturaleza y la normativa higiénico-sanitaria.

Contenidos

1. Regeneración y conservación

2. Presentación comercial de productos gastronómicos artesanales.

3. Tipos de presentación