



## **Regeneración de géneros y productos de pastelería de uso común**

**Sku:** CT1573

**Horas:** 13

**Formato:** HTML

### **CONTENIDOS**

1 Regeneración: definición. 2. Identificación de los principales sistemas de regeneración. 2.1. Descongelación de materias primas o productos preelaborados. 2.2. Horneado de panes o bollería precocida. 2.3. Puesta a punto de diferentes productos para su uso concreto en elaboraciones o proceso y reciclaje de productos o elaboraciones de pastelería. 3. Clases de técnicas y procesos. 4 Riesgos en la ejecución. 5. Aplicaciones.