



# Sistemas y métodos de conservación y regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones básicas para repostería

**Sku:** CT1982

**Horas:** 22

## CONTENIDOS

**Formato:** HTML

1. Clases y caracterización. 2. Identificación de equipos asociados en la conservación. 3. Equipos de almacenamiento. 4. Etapas de los procesos. riesgos en la ejecución y control de los resultados. 5. Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo. naturaleza del género o elaboración básica en cuestión. 6. Deducción de la técnica o método apropiado para la regeneración. 7. Ejecución de operaciones necesarias para la conservación de géneros y elaboraciones básicas para repostería. aplicando las respectivas técnicas y métodos adecuados. 8. Regeneración y/o acondicionamiento de materias primas para las elaboraciones complementarias de pastelería y repostería. 9. Equipos asociados para la regeneración. 10. Identificación. manejo y parámetro de control de los equipos asociados.