

CURSO

Gijón/Xixón Turismo Profesional

Métodos de conservación y envasado

Aprovechamiento seguro de alimentos

» Fechas y horario:

Martes 14/09 - De 10:00 a 12:30h Modalidad: presencial *

Jueves 16/09 - De 10:00 a 12:30h Modalidad: presencial *

Martes 21/09 - De 10:00 a 11:30h Modalidad: online 

* Sede sesiones presenciales: *CIFP Hostelería y Turismo. Begoña, 30 - Gijón/Xixón*

» Dirigido a: **Responsables de cocina, cocineras o cocineros y ayudantes de cocina, de establecimientos hosteleros de Gijón/Xixón.**

[Inscripciones](#)



Métodos de conservación y envasado. Aprovechamiento seguro de alimentos.

Contenidos

1. La necesidad de envasar y conservar los alimentos.
2. Técnicas de envasado y conservación:
 - 2.1 Métodos físicos.
 - 2.2 Métodos químicos.
 - 2.3 Control de la atmósfera.
3. La regeneración:
 - 3.1 Regeneración de productos refrigerados.
 - 3.2 Regeneración de productos congelados y ultracongelados.
 - 3.3 Regeneración de productos conservados por calor.
 - 3.4 Regeneración de productos desecados, concentrados y liofilizados.
 - 3.5 Regeneración de productos ahumados y en salazón.
 - 3.6 Regeneración de productos adobados, escabeches, marinados y encurtidos.
 - 3.7 Regeneración de productos envasados al vacío, en atmósfera controlada y en atmósfera modificada.

Formadora

Myriam Díaz García 

Docente FPE en CIFP Hostelería y Turismo de Gijón/Xixón

www.cifphosteleriayturismo.es

www.gijonturismoprofesional.es

:Divertia