



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE  
DEL ÉXITO**

# Guía del Curso

## UF1357 Regeneración Óptima de los Alimentos

---

Modalidad de realización del curso: [A distancia y Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

---

### OBJETIVOS

En el ámbito de la hostelería y turismo, es necesario conocer los diferentes campos en la dirección y producción en cocina, dentro del área profesional de restauración. Así con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para la regeneración óptima de los alimentos.

### CONTENIDOS

#### UNIDAD FORMATIVA 1. REGENERACIÓN ÓPTIMA DE ALIMENTOS

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. REGENERACIÓN DE GÉNEROS Y PRODUCTOS CULINARIOS

1. Definición
2. Clases de procesos, técnicas y métodos
3. Equipos asociados:
4. - Hornos mixtos
5. - Armarios o carros de regeneración
6. - Microondas
7. - Cocedores a vapor

8. Técnicas y métodos adecuados
9. Operaciones de regeneración
10. Fases en la regeneración de productos

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. PROCESOS DE REGENERACIÓN DE ALIMENTOS

1. Procedimientos de control para correcta manipulación en crudo de toda clase generos culinarios:
  2. - Aplicaciones
  3. - Tipos
4. Procedimientos de control para comprobar la correcta conservación, envasado o presentación comercial de toda clase de alimentos:
  5. - Aplicaciones
  6. - Tipos
7. Procedimientos de control para comprobar la correcta regeneración de toda clase de alimentos:
  8. - Aplicaciones
  9. - Tipos



C/ San Lorenzo 2 - 2  
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476  
Fax: 951 987 941



[www.academiaintegral.com.es](http://www.academiaintegral.com.es)  
E-mail: [info@academiaintegral.com.es](mailto:info@academiaintegral.com.es)