

Contenidos

Lunes 2 de noviembre

MAÑANA 9h-13h 30'.

Conceptos básicos.
Metodología de los aparatos a utilizar.
Tipo de cocciones etc.
Aplicaciones en pescados, verduras y frutas

Comida incluida: *Aplicaciones de conceptos explicados.*

TARDE 15h-17h.

Aplicaciones con carnes

Martes 3 de noviembre

MAÑANA 9h-13h 30'.

Ampliación de Conceptos
Productos congelados.
Líquidos de dominio.
Cocciones complejas.
Vacío continuo.

Aplicaciones. Transmisión a la sociedad (menús dietas especiales, etc)

TARDE 15h-17h.

Seguridad alimentaria.