

Participación en la mejora de calidad en pastelería

Modalidad: curso e-Learning Duración: 9 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

- Efectuar la conservación y almacenamiento de semielaborados y elaboraciones, identificando y aplicando los métodos de conservación y lugares de almacenamiento adecuados:
- Atendiendo a su destino o consumo asignado
- Según la naturaleza de sus componentes
- Cumpliendo con las normas de manipulación
- Realizando las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros. Formalizando los vales o documentos previstos.

CONTENIDOS

1. Concepto de calidad.
2. APYPCC (Análisis de peligros y puntos de control críticos).
3. Aseguramiento de calidad.
4. Certificación de los sistemas de calidad.
5. Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.