

Normas de control en la correcta conservación de los géneros en cocina

Modalidad: curso e-Learning Duración: 5 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

- Controlar los métodos para la conservación y envasado de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas, asegurando su utilización o consumo posteriores en condiciones óptimas
- Desarrollar procedimientos de supervisión de los procesos, conservación y envasado de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas, controlando los resultados intermedios y finales derivados de los mismos.

CONTENIDOS

1. Análisis de peligros y puntos de control crítico.
2. Operaciones necesarias para la conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios.
3. Ejecución de controles de calidad.