

Almacenamiento y conservación de los géneros según consumo en cocina

Modalidad: curso e-Learning Duración: 7 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Aplicar procedimientos de control para comprobar la correcta conservación y envasado de toda clase de alimentos.

CONTENIDOS

1. Tipos de almacenamiento según la materia prima o alimento.
2. Recepción y control de mercancías.
3. Acondicionamiento previo al almacenaje.
4. Etiquetado de alimentos: fecha y nombre.
5. Normas higiénico-sanitaria.
6. Limpieza de instalaciones.