

## FICHA TÉCNICA DEL CURSO

**Nombre del curso:** Participación en la mejora de la calidad en la preelaboración y conservación culinaria de la cocina

**Duración:** 10h

**Modalidad:** Online

### Objetivo

- Efectuar el mantenimiento de uso de acuerdo con instrucciones recibidas, verificando su puesta a punto mediante pruebas sencillas Utilizar los equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación básica de los departamentos de cocina, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo.

### Contenido

1. Aseguramiento de la calidad.
2. Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos