

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