

## FICHA TÉCNICA DEL CURSO

**Nombre del curso:** Participación en la mejora de la calidad en cocina

**Duración:** 20h

**Modalidad:** Online

### Objetivo

- Identificar los métodos de conservación y lugares de almacenamiento adecuados para las elaboraciones y aplicarlos, atendiendo a su destino o consumo asignado, la naturaleza de sus componentes y las normas de manipulación Realizar las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros, interpretando fichas técnicas o procedimientos alternativos y formalizando los vales o documentos previstos.

### Contenido

1. Aseguramiento de la calidad.

2. Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos