

## FICHA TÉCNICA DEL CURSO

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

**Duración:** 10h

**Modalidad:** Online

### Objetivo

- Efectuar la conservación y almacenamiento de semielaborados y elaboraciones, identificando y aplicando los métodos de conservación y lugares de almacenamiento adecuados: - Atendiendo a su destino o consumo asignado.
- - Según la naturaleza de sus componentes.
- - Cumpliendo con las normas de manipulación.
- - Realizando las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros.
- Formalizando los vales o documentos previstos.

### Contenido

1. Concepto de calidad.
2. APYPC (Análisis de peligros y puntos de control críticos).
3. Aseguramiento de calidad.
4. Certificación de los sistemas de calidad.
5. Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.