

## FICHA TÉCNICA DEL CURSO

**Nombre del curso:** Sistemas de conservación y presentación comercial habitual de productos de pastelería

**Duración:** 20h

**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.

### Contenido

1. Conservación: definición.
2. Presentación comercial de los géneros, productos y materias primas más comunes.
3. Identificación de los sistemas y métodos habituales de conservación.
4. Asociación de los sistemas / métodos de conservación con su adecuación a los distintos productos y equipos necesarios.
5. Fases en los procesos y riesgos en la ejecución.
6. Operaciones sencillas de conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios de uso común: técnicas y métodos adecuados.