

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Sistemas y métodos de conservación en cocina

Duración: 20h

Modalidad: Online

Objetivo

- Controlar los métodos para la conservación y envasado de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas, asegurando su utilización o consumo posteriores en condiciones óptimas.

Contenido

1. Definición.
2. Operaciones y fases necesarias.
3. Sistemas.
4. Equipos asociados.
5. Limpieza de equipos de conservación.