

Modalidad: curso e-Learning Duración: 9 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

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.

CONTENIDOS

1. Concepto de calidad. 2. APYPCC (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.

