

Modalidad: curso e-Learning Duración: 12 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Aplicar métodos sencillos, técnicas básicas y operar equipos para la regeneración, envasado, almacenamiento y conservación de géneros preelaborados y elaboraciones de pastelería terminadas de uso común.

CONTENIDOS

1. Sistemas de conservación. 2. Clasificación de los géneros en productos frescos o perecederos o no perecederos. 3. Necesidades de conservación de los productos o géneros en base a la clasificación anterior. 4. Conservación de productos no perecederos: acondicionamiento y normas básicas para el almacenaje de productos. 5. Conservación en frío positivo o negativo: aplicaciones y características básicas

