

CRITERIA NORMAS DE CONTROL EN LA CORRECTA CONSERVACIÓN DE LOS GÉNEROS EN COCINA

Modalidad: curso e-Learning Duración: 5 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

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. Desarrollar procedimientos de supervisión de los procesos, conservación y envasado de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas, controlando los resultados intermedios y finales derivados de los mismos.

CONTENIDOS

1. Análisis de peligros y puntos de control crítico. 2. Operaciones necesarias para la conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios. 3. Ejecución de controles de calidad.

