

# ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE LOS GÉNEROS SEGUN CONSUMO EN COCINA

---

Modalidad: curso e-Learning Duración: 7 horas

Categorías: Hostelería y turismo

## OBJETIVOS

Aplicar procedimientos de control para comprobar la correcta conservación y envasado de toda clase de alimentos.

## CONTENIDOS

1. Tipos de almacenamiento según la materia prima o alimento. 2. Recepción y control de mercancías. 3. Acondicionamiento previo al almacenaje. 4. Etiquetado de alimentos: fecha y nombre. 5. Normas higiénico-sanitaria. 6. Limpieza de instalaciones.

