SISTEMAS Y MÉTODOS DE CONSERVACIÓN EN COCINA

SKU: EVOL-4771-VNO-B | **Categorías:** Cocina, HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN Y TURISMO

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas	20
Acreditado por Universidad	NO
Créditos ECTS	0

CURSO TEMÁTICO

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.

Contenidos

1. Definición.

2. Operaciones y fases necesarias.

3. Sistemas.

4. Equipos asociados.

5. Limpieza de equipos de conservación.