

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.

