

SISTEMAS DE CONSERVACIÓN Y PRESENTACIÓN COMERCIAL HABITUAL DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA

SKU: EVOL-4770-VNO-B | Categorías: [HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN Y TURISMO](#), [Repostería, Pastelería y Helados](#)

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas [20](#)

Acreditado por Universidad [NO](#)

Créditos ECTS [0](#)

CURSO TEMÁTICO

Objetivos

- Efectuar la conservación y almacenamiento de semielaborados y elaboraciones, identificando y aplicando los métodos de conservación y lugares de almacenamiento adecuados: - Atendiendo a su destino o consumo asignado.
- - Según la naturaleza de sus componentes.
- - Cumpliendo con las normas de manipulación.
- - Realizando las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros.

Contenidos

1. Conservación: definición.
2. Presentación comercial de los géneros, productos y materias primas más comunes.
3. Identificación de los sistemas y métodos habituales de conservación.
4. Asociación de los sistemas / métodos de conservación con su adecuación a los distintos productos y equipos necesarios.
5. Fases en los procesos y riesgos en la ejecución.
6. Operaciones sencillas de conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios de uso común: técnicas y métodos adecuados.

