

# SISTEMAS Y MÉTODOS DE CONSERVACIÓN EN COCINA

Cod.: YA2010

## 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.
- Dirigir la selección de los equipos, máquinas, útiles y herramientas que se deberán emplear de acuerdo con las operaciones a realizar y en función de su rendimiento óptimo.
- Controlar, con los equipos precisos, las operaciones necesarias para el proceso de conservación o envasado de géneros y elaboraciones culinarias.



## PROGRAMA

1. Definición.
2. Operaciones y fases necesarias.
3. Sistemas.
  - 3.1. Frescos
  - 3.2. Refrigerados
  - 3.3. Pasteurizados
  - 3.4. Al vacío
  - 3.5. Congelados
  - 3.6. Desecados
  - 3.7. Liofilizados
  - 3.8. Marinados
  - 3.9. Ahumados
  - 3.10. Salazón
  - 3.11. Escabechados
4. Equipos asociados.
5. Limpieza de equipos de conservación.
  - 5.1. Envasadores
  - 5.2. Abatidores de temperatura

### MODALIDAD:

Online

### DURACIÓN:

20 Horas

### IMPORTE:

150€/alumno (100% Bonificable para trabajadores de Régimen General)

*\*10% de descuento para autónomos, desempleados o estudiantes.*

*\*Consultar otros descuentos*

### + INFORMACIÓN

formacion.es@alsglobal.com  
www.aquimisaformacion.com