



Sistemas de conservación y presentación comercial habitual de productos de pastelería

Sku: CT1574

Horas: 19

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. 3.1. Conservación por frío positivo y/o negativo. 3.2. Deshidratación. 3.3. Liofilización. 3.4. Confitado. 3.5. Compotas. 3.6. Esterilización. 3.7. Pasteurización y envasado al vacío o atmósfera modificada. 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.