



Normas de control en la correcta conservación de los géneros en cocina

Sku: CT1949

Horas: 5

Formato: HTML

CONTENIDOS

1. Análisis de peligros y puntos de control crítico. 2. Operaciones necesarias para la conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios. 3. Ejecución de controles de calidad. 3.1. Buenas prácticas de manufactura.