



## **Almacenamiento Y Conservación De Los Géneros Según Consumo En Cocina**

**Sku:** CT1950

**Horas:** 7

**Formato:** HTML

### **CONTENIDOS**

1. Tipos de almacenamiento según la materia prima o alimento. 2. Recepción y control de mercancías. 3. Acondicionamiento previo al almacenaje. 4. Etiquetado de alimentos: fecha y nombre. 5. Normas higiénico-sanitaria. 6. Limpieza de instalaciones. 6.1. Local. 6.2. Cámara. 6.3. Timbre. 6.4. Almacenes. 6.5. Productos adecuados en de la desinfección de las áreas de conservación y embasado.