



## Sistemas y métodos de conservación en cocina

**Sku:** CT1951

**Horas:** 19

**Formato:** HTML

### CONTENIDOS

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. Escabeches. 4. Equipos asociados. 4.1. Hornos. 4.2. Roner. 4.3. Cámaras. 4.4. Ahumadoras. 4.5. Congeladores. 4.6. Envasadoras. 4.7. Liofilizadora. 4.8. Abatidor de temperatura. 4.9. Desecadoras. 5. Limpieza de equipos de conservación. 5.1. Envasadores. 5.2. Abatidores de temperatura.