FICHA TÉCNICA DEL CURSO

**Referencia:** ONV2CT0836
**Nombre:** Aplicación de sistemas de conservación y presentación comercial habituales de los géneros y productos culinarios más comunes en cocina
**Duración:** 20 horas
**Modalidad:** Teleformación

**Objetivos:**

Caracterizar cortes y piezas y realizar las operaciones de preelaboración de los géneros culinarios más comunes, en función del plan de trabajo establecido, de las elaboraciones culinarias que se vayan a realizar o de las necesidades de comercialización Aplicar métodos sencillos y operar correctamente equipos para la regeneración, conservación y envasado de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas de uso común, que se adapten a las necesidades específicas de conservación y envasado de dichas materias y productos.

**Contenidos:**

1. Identificación y clases.

2. Identificación de equipos asociados.

3. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución.

4. Ejecución de operaciones poco complejas, necesarias para la conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios de uso común, aplicando técnicas y métodos adecuados