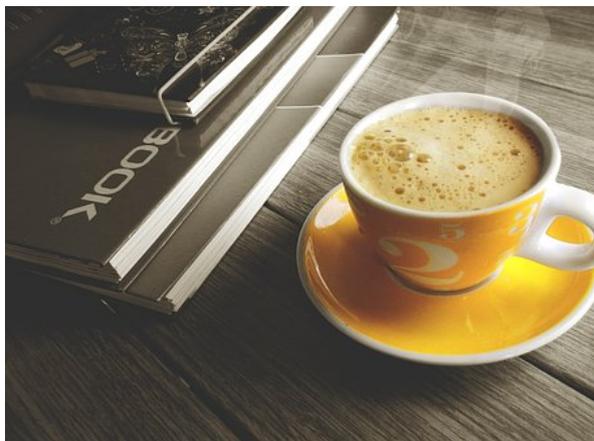


# ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE LOS GÉNEROS SEGÚN CONSUMO EN COCINA



**SKU:** CT1950

**Horas:** 5

## CONTENIDO

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.