

INAD004PO. MERMAS EN ALIMENTACIÓN

Código: INAD004PO

Horas: 25

Descripción del curso:

Acerca de este curso

Cod: INAD004PO

Unidad 1. IMPORTANCIA DE LAS SECCIONES DE FRESCOS COMO VALOR DIFERENCIAL CON RESPECTO A LA COMPETENCIA..

Unidad 2. MERMAS: QUÉ SON Y CÓMO INFLUYEN EN EL RENDIMIENTO DE LA SECCIÓN.

Unidad 3. CAUSAS Y CONSECUENCIAS DE LA GENERACIÓN DE MERMAS.

Unidad 4. PARÁMETROS PARA EL CONTROL DE MERMAS.

Unidad 5. MEDIDAS PARA DISMINUIR LAS MERMAS QUE SE GENERAN EN LAS SECCIONES DE FRESCOS.

Unidad 6. CONTROLES NECESARIOS EN LAS DISTINTAS FASES POR LAS QUE PASA EL PRODUCTO FRESCO DESDE LA RECEPCIÓN HASTA LA VENTA.

Unidad 7. HÁBITOS CONCRETOS DE LA MANIPULACIÓN DEL PRODUCTO.

¿Qué aprenderás?

Identificar y conservar en perfectas condiciones los ingredientes que forman el pan. Elaborar diferentes variedades. Reaccionar de forma eficiente ante cualquier incidencia derivada de los propios ingredientes, masas madre, conservación o proceso de fabricación.