

La conservazione degli alimenti di cucina

ID 1020

CONOSCENZE BASE

- Gli alimenti deperibili;
- Metodologia di conservazione degli alimenti;
- Normativa igienico-sanitarie.

ABILITÀ

- Essere in grado di preparare gli alimenti in modo corretto prima della conservazione, seguendo le pratiche igieniche e di sicurezza alimentare;
- Sviluppare competenze nella conservazione degli alimenti a lungo termine, compresa la scelta dei contenitori e degli imballaggi appropriati, e la gestione delle temperature di conservazione;
- Essere in grado di identificare i segni di deterioramento e contaminazione negli alimenti conservati e di prendere le misure appropriate per evitare il consumo di alimenti contaminati;
- Saper congelare gli alimenti correttamente, inclusa la preparazione degli alimenti per il congelamento, la selezione di contenitori e imballaggi adatti, e la gestione del processo di congelamento.

Livello di accesso Licenza media

Durata 40 h

Modalità di svolgimento 50% aula + 50% laboratorio esterno



Visita la pagina sul nostro sito dedicata alla misura **GOL Lombardia**