



55, equipos y utensilios básicos para la elaboración de productos de repostería

Sku: CT1972

Horas: 6

Formato: HTML

CONTENIDOS

1. Clasificación y descripción según características. funciones y aplicaciones. 2. Ubicación y distribución. 3. Procedimientos de puesta en marcha. regulación y parada de los equipos: fundamentos y características. 4. Aplicación de técnicas. procedimientos. modos de operación y control característicos.