



## **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.