



Manejo de 55, equipos y utensilios básicos para la elaboración de chocolates

Sku: CT2164

Horas: 9

Formato: HTML

CONTENIDOS

1. 55. batería. útiles y herramientas de uso específico en la elaboración de chocolates. 2. Procedimientos de puesta en marcha. regulación y parada de los equipos: fundamentos y características. 3. Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones. 4. Nuevas tecnologías para la elaboración de chocolates. 5. Aplicación de técnicas. procedimientos y modos de operación. control. limpieza y mantenimiento de uso característicos. 6. Características fundamentales. funciones y aplicaciones más comunes. 7. Aplicación de técnicas. procedimientos y modos de operación. 8. Control y mantenimiento característicos.