



## **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.