

CONTROL DE PROCESOS DE ENVASADO, CONSERVACIÓN Y REGENERACIÓN DE GÉNEROS CRUDOS, SEMIELABORADOS Y ELABORACIONES DE CHOCOLATES TERMINADOS

Modalidad: curso e-Learning Duración: 7 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Efectuar métodos para el envasado y conservación y de géneros crudos, preelaboraciones y productos de chocolates terminados, asegurando su utilización o consumo posteriores en condiciones óptimas. Explicar los métodos y equipos de regeneración de géneros crudos y preelaboraciones, así como de productos de chocolates terminados.

CONTENIDOS

1. Regeneración: Definición. 2. Identificación de los principales sistemas de regeneración.

