MANEJO DE MAQUINARIA, EQUIPOS Y UTENSILIOS BÁSICOS PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS Y SEMIFRÍOS

SKU: CT0585
Horas: 10

CONTENIDO

1. Maquinaria. batería. útiles y herramientas de uso específico en la elaboración de helados y semifríos.
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 helados y semifríos.
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.