

# 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.