

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Supervisión y elaboración de bombones y piezas de chocolate

Duración: 20h

Modalidad: Online

Objetivo

- Aplicar procedimientos de supervisión para comprobar la manipulación en crudo, según los métodos establecidos, de toda clase de géneros destinados a la elaboración de productos de chocolates.
- Proponer posibles medidas correctivas en función de resultados obtenidos en cada operación para obtener los niveles de calidad establecidos.

Contenido

1. Bombones.
2. Piezas de chocolate.