

CONTROL DE TEMPERATURAS SEGÚN PRODUCTO Y SERVICIO A DESARROLLAR EN COCINA



SKU: CT1966

Horas: 10

DIRIGIDO A

COMPETENCIAS

CONTENIDO

1. Conocimiento de Temperaturas.
 - 1.1. Refrigeración y congelación.
2. Control del las temperaturas de cocción.
3. El enfriamiento adecuado.
 - 3.1. El abatidor.