

## FICHA TÉCNICA DEL CURSO

**Referencia:** ONV2CT2162

**Nombre:** Control de procesos de envasado, conservación y regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones de chocolates terminados

**Duración:** 5 horas

**Modalidad:** Teleformación

### 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.