

Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a productos de confitería

Horas

50

Acerca de este curso

Cod: UF1741_V2

Tema 1. Manejo de maquinaria equipos y utensilios básicos para la elaboración de productos de confitería.

1.1 Maquinaria batería útiles y herramientas de uso específico en la elaboración de productos de confitería.

1.2 Procedimientos de puesta en marcha regulación y parada de los equipos: fundamentos y características.

1.3 Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.

1.4 Nuevas tecnologías para la elaboración de productos de confitería.

1.5 Aplicación de técnicas procedimientos y modos de operación control limpieza y mantenimiento de uso característicos.

1.6 Características fundamentales funciones y aplicaciones más comunes.

1.7 Aplicación de técnicas procedimientos y modos de operación.

1.8 Control y mantenimiento característicos.

Tema 2. Aplicación de procesos de aprovisionamiento interno para la elaboración de confitería.

2.1 Deducción y cálculo de necesidades de géneros.

2.2. Procedimientos de solicit

Tema y gestión de géneros.

2.3 Formalización de documentación.

2.4 Vale de pedidos.

2.5 Parte de consumos diarios.

2.6 Inventario o control de existencias en stock.

2.7 Ejecución de operaciones de regeneración que precisen los géneros.

Tema 3. Supervisión y elaboración de Caramelos y toffes.

3.1 Definición y características del azúcar y edulcorantes.

3.2 Clasificación de los azúcares.

3.3 El azúcar: puntos y aplicaciones.

3.4 Puntos críticos en su elaboración.

3.5 Formulaciones.

3.6 Elaboraciones y aplicaciones diversas

3.7 Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.

3.8 Condiciones de conservación y tratamientos de regeneración.

Tema 4. Supervisión y elaboración de productos de confitería.

4.1 Mermeladas confituras y jaleas.

4.2 Turrónes.

4.3 Mazapanes.

Tema 5. Control de procesos de envasado conservación y regeneración de géneros cr

Temaos semielaborados y elaboraciones de productos de confitería.

5.1 Regeneración: Definición.

5.2 Identificación de los principales sistemas de regeneración.

5.3 Clases de técnicas y procesos.

5.4 Riesgos en la ejecución.

5.5 Aplicaciones.

5.6 Sistemas de conservación: vacío refrigeración o congelación.

5.7 Conservación de productos no perecederos: acondicionamiento y normas básicas para el almacenaje de productos.

5.8 Envasado: Definición.

5.9 Identificación de los principales equipos de envasado: atmósfera modificada envasado al vacío.

5.10 Etiquetado de productos: normativa y ejecución según la misma.

5.11 Procesos. Riesgos en la ejecución. Aplicaciones.

5.12 Asociación de los sistemas/métodos de conservación con su adecuación a los distintos productos y equipos necesarios.

5.13 Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.

¿Qué aprenderás?

- Realizar las operaciones de preelaboración de diferentes géneros en función del plan de trabajo establecido y de los productos de confitería que se vayan a realizar.
- Analizar poner a punto y realizar distintos procesos de ejecución de productos de confitería de forma que resulten aptos para su consumo y/o elaboraciones posteriores utilizando diferentes técnicas.
- Aplicar métodos para el envasado y conservación de géneros crudos preelaboraciones y productos de confitería terminados asegurando su utilización o consumo posteriores en condiciones óptimas.
- Explicar y aplicar métodos para la regeneración de géneros crudos y preelaboraciones así como de productos de confitería terminados asegurando su utilización o consumo posteriores en condiciones óptimas.
- Aplicar procedimientos de supervisión de los procesos de manipulación conservación envasado y regeneración de géneros crudos y preelaboraciones así como productos de confitería terminados controlando los resultados intermedios y finales derivados de los mismos.