

Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a productos de confitería

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

Objetivos:

Supervisar la ejecución y preelaboración, elaboración, conservación y regeneración de toda clase de productos de pastelería, respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene y dirigir establecimientos de producción y venta de pastelería, diseñando y comercializando sus ofertas, de forma que se consigan la calidad y los objetivos económicos establecidos.

Contenidos:

UNIDAD DIDÁCTICA 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.



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



1.7. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación.

1.8. Control y mantenimiento característicos.

UNIDAD DIDÁCTICA 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 solicitud 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.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. Supervisión y elaboración de Caramelos y toffes.

3.1. Definición y características del azúcar y edulcorantes.

3.2. Clasificación de los azúcares:

3.2.1. La sacarosa (azúcar común).

3.2.2. El azúcar invertido.

3.2.3. El jarabe de azúcar invertido.

3.2.4. El azúcar invertido líquido.



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



3.2.5. La glucosa.

3.2.6. La dextrosa.

3.2.7. El sorbitol.

3.2.8. La fructosa.

3.2.9. La miel.

3.2.10. El isomalt.

3.2.11. El azúcar mascabado.

3.3. El azúcar: puntos y aplicaciones.

3.3.1. Punto de espejuelo.

3.3.2. Punto de hebra floja.

3.3.3. Punto de hebra regular.

3.3.4. Punto de hebra fuerte.

3.3.5. Punto de bola floja o globo.

3.3.6. Punto de bola fuerte.

3.3.7. Punto de caramelo blando.

3.3.8. Punto de caramelo fuerte.

3.3.9. Punto de caramelo rubio.

3.4. Puntos críticos en su elaboración.

3.5. Formulaciones.

3.6. Elaboraciones y aplicaciones diversas tales como:



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



3.6.1. Piruletas.

3.6.2. Caramelos.

3.6.3. Toffes.

3.7. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.

3.8. Condiciones de conservación y tratamientos de regeneración.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. Supervisión y elaboración de productos de confitería.

4.1. Mermeladas, confituras y jaleas.

4.1.1. Clasificación y características.

4.1.2. Puntos críticos en su elaboración: manipulación de materias primas, mezclado, cocción y enfriado.

4.1.3. Tipos:

4.1.3.1. Frutas: Melocotón, albaricoque, naranja, fresa, ciruela y otras.

4.1.3.2. Hortalizas: Tomate, cebolla y otras.

4.1.4. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.

4.1.5. Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de mermeladas, confituras y jaleas.

4.1.6. Formulaciones.

4.1.7. Grado brix de los productos.

4.1.8. Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración.

4.1.9. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.



4.1.10. Aplicaciones y destinos finales de las mermeladas, confituras y rellenos.

4.1.11. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.

4.2. Turrones.

4.2.1. Clasificación y características.

4.2.2. Puntos críticos en su elaboración: ? Manipulación de materias primas ? Mezclado ? Cocción ?
Enmoldado del turrón ? Desmoldado

4.2.3. Tipos:

4.2.3.1. Turrón duro

4.2.3.2. Turrón blando.

4.2.3.3. Turrones diversos: Turrón de coco, Turrón de pralinés, Trufados, Nougat, Guirlache, Marron
Glacé.

4.2.4. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.

4.2.5. Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de rellenos.

4.2.6. Formulaciones.

4.2.7. Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración.

4.2.8. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.

4.2.9. Aplicaciones y destinos finales de los rellenos.

4.2.10. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.

4.3. Mazapanes.

4.3.1. Clasificación y características.

4.3.2. Puntos críticos en su elaboración:



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



4.3.2.1. Manipulación de materias primas

4.3.2.2. Mezclado

4.3.2.3. Cocción

4.3.2.4. Enfriado.

4.3.3. Productos base y derivados del mazapán:

4.3.3.1. Mazapán de base.

4.3.3.2. Marquesas.

4.3.3.3. Figuritas de navidad.

4.3.3.4. Empanadillas y pasteles de gloria.

4.3.3.5. Mazapán de Soto.

4.3.3.6. Anguilas.

4.3.3.7. Panellets.

4.3.4. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.

4.3.5. Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de mazapán.

4.3.6. Formulaciones.

4.3.7. Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración.

4.3.8. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.

4.3.9. Aplicaciones y destinos finales del mazapán y sus derivados.

4.3.10. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.



UNIDAD DIDÁCTICA 5. Control de procesos de envasado, conservación, y regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones de productos de confitería.

5.1. Regeneración: Definición.

5.2. Identificación de los principales sistemas de regeneración: ? Descongelación de materias primas o productos preelaborados. ? Puesta a punto de diferentes productos para su uso concreto en elaboraciones o proceso y reciclaje de productos o elaboraciones de pastelería.

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.