

MANEJO DE MAQUINARIA, EQUIPOS Y UTENSILIOS BÁSICOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE CONFITERÍA

Modalidad: curso e-Learning Duración: 8 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Seleccionar útiles, herramientas y equipos de trabajo necesarios para hacer frente a la realización de diferentes productos de confitería. Argumentar la importancia de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, y sacar el máximo provecho a las materias primas utilizadas en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

CONTENIDOS

1. Maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en la elaboración de productos de confitería. 2. Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos: fundamentos y características. 3. Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones. 4. Nuevas tecnologías para la elaboración de productos de confitería. 5. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, control, limpieza y mantenimiento de uso característicos. 6. Características fundamentales, funciones y aplicaciones más comunes. 7. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación. 8. Control y mantenimiento característicos

