

Modalidad: curso e-Learning Duración: 50 horas

Categorías: Hostelería y turismo

## OBJETIVOS

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.

## CONTENIDOS

### UD1. 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.

### UD2. Aplicación de procesos de aprovisionamiento interno para la elaboración de confitería.

2.1. Dedución 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.

---

### UD3. 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.

#### **UD4. Supervisión y elaboración de productos de confitería.**

4.1. Mermeladas confituras y jaleas.

4.2. Turrónes.

4.3. Mazapanes.

#### **UD5. 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.

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.