Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a productos de confitería

Área: HOSTELERIA Y TURISMO
Modalidad: Teleformación
Duración: 50 h
Precio: 25.00€

Curso Bonificable
Contactar
Recomendar
Matricularme

CÓDIGO

UF1741

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.

####

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.

####

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:

####

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:

####

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.

####

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un el **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado.** El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados.
  No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.