

Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a productos de confitería

AF: 40210

OBJETIVO

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

ÍNDICE

UNIDAD DIDACTICA 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 DIDACTICA 2. 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.

UNIDAD DIDACTICA 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. Formulación.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 DIDACTICA 4. Supervision y elaboracion de productos de confiteria.4.1. Mermeladas, confituras y jaleas.4.1.1. Clasificacion y características.4.1.2. Puntos criticos en su elaboracion: manipulacion de materias primas, mezclado, coccion y enfriado.4.1.3. Tipos:4.1.3.1. Frutas: Melocoton, 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 ejecucion.4.1.5. Fundamentos de los procesos de elaboracion de los distintos tipos de mermeladas, confituras y jaleas.4.1.6. Formulaciones.4.1.7. Grado brix de los productos.4.1.8. Parametros de control de los distintos procesos de elaboracion.4.1.9. Principales anomalias, 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. Turrone.4.2.1. Clasificacion y características.4.2.2. Puntos criticos en su elaboracion: Manipulacion de materias primas Mezclado Coccion Enmoldado del turron Desmoldado.4.2.3. Tipos:4.2.3.1. Turron duro.4.2.3.2. Turron blando.4.2.3.3. Turrone.4.2.3.4. Turrone de coco, Turron de pralines, Trufados, Nougat, Guirlache, Marron Glace.4.2.4. Fases de los procesos y riesgos en la ejecucion.4.2.5. Fundamentos de los procesos de elaboracion de los distintos tipos de rellenos.4.2.6. Formulaciones.4.2.7. Parametros de control de los distintos procesos de elaboracion.4.2.8. Principales anomalias, 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. Clasificacion y características.4.3.2. Puntos criticos en su elaboracion:4.3.2.1. Manipulacion de materias primas.4.3.2.2. Mezclado.4.3.2.3. Coccion.4.3.2.4. Enfriado.4.3.3. Productos base y derivados del mazapan:4.3.3.1. Mazapan 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. Mazapan de Soto.4.3.3.6. Anguilas.4.3.3.7. Panellets.4.3.4. Fases de los procesos y riesgos en la ejecucion.4.3.5. Fundamentos de los procesos de elaboracion de los distintos tipos de mazapan.4.3.6. Formulaciones.4.3.7. Parametros de control de los distintos procesos de elaboracion.4.3.8. Principales anomalias, causas y posibles correcciones.4.3.9. Aplicaciones y destinos finales del mazapan y sus derivados.4.3.10. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.

UNIDAD DIDACTICA 5. Control de procesos de envasado, conservacion, y regeneracion de generos crudos, semielaborados y elaboraciones de productos de confiteria.5.1. Regeneracion: Definicion.5.2. Identificacion de los principales sistemas de regeneracion: Descongelacion 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 pasteleria.5.3. Clases de tecnicas y procesos.5.4. Riesgos en la ejecucion.5.5. Aplicaciones.5.6. Sistemas de conservacion: vacio, refrigeracion o congelacion.5.7. Conservacion de productos no perecederos: acondicionamiento y normas basicas para el almacenaje de productos.5.8. Envasado: Definicion.5.9. Identificacion de los principales equipos de envasado: atmosfera modificada, envasado al vacio.5.10. Etiquetado de productos: normativa y ejecucion segun la misma.5.11. Procesos. Riesgos en la ejecucion. Aplicaciones.5.12. Asociacion de los sistemas/metodos de conservacion con su adecuacion a los distintos productos y equipos necesarios.5.13. Fases de los procesos y riesgos en la ejecucion.