



# Supervisión y elaboración de productos de confitería

**Sku:** CT2161

**Horas:** 15

**Formato:** HTML

## CONTENIDOS

1. Mermeladas, confituras y jaleas 1.1. Clasificación y características 1.2. Puntos críticos en su elaboración: manipulación de materias primas, mezclado, cocción y enfriado 1.3. Tipos 1.4. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución 1.5. Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de mermeladas, confituras y jaleas 1.6. Formulaciones 1.7. Grado brix de los productos 1.8. Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración 1.9. Principales anomalías, causas y posibles correcciones 1.10. Aplicaciones y destinos finales de las mermeladas, confituras y rellenos 1.11. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado 2. Turrónes 2.1. Clasificación y características 2.2. Puntos críticos en su elaboración 2.3. Tipos 2.4. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución 2.5. Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de rellenos 2.6. Formulaciones 2.7. Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración 2.8. Principales anomalías, causas y posibles correcciones 2.9. Aplicaciones y destinos finales de los rellenos 2.10. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado 3. Mazapanes 3.1. Clasificación y características 3.2. Puntos críticos en su elaboración 3.3. Productos base y derivados del mazapán 3.4. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución 3.5. Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de mazapán 3.6. Formulaciones 3.7. Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración 3.8. Principales anomalías, causas y posibles correcciones 3.9. Aplicaciones y destinos finales del mazapán y sus derivados 3.10. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado