



Productos de confitería y otras especialidades



Área: PASTELERIA Y CONFITERIA

Modalidad: Teleformación

Duración: 30 h

Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

OBJETIVOS

Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones.

CONTENIDOS

ELABORACIONES DE CHOCOLATE Y DERIVADOS, TURRONES, MAZAPANES Y GOLOSINAS - 1 procesado del cacao - 1.1 definición y clasificación de los derivados del cacao - 1.2 procesado del fruto del cacao - 1.3 procesado de las habas de cacao - 1.4 procesado de la torta de cacao - 1.5 maquinaria utilizada en los distintos procesos - 1.6 actividades: procesado del cacao - 2 elaboración de chocolate - 2.1 tipos de chocolate y sucedáneos - 2.2 proceso de obtención del chocolate - 2.3 principales elaboraciones con chocolate - 2.4 principales elaboraciones con chocolate ii - 2.5 principales elaboraciones con chocolate iii - 2.6 principales elaboraciones con chocolate iv - 2.7 actividades: elaboración de chocolate - 3 elaboración de mazapanes y turrones - 3.1 definición, tipos y calidades de turrones y mazapanes - 3.2 elaboraciones complementarias - 3.3 proceso de elaboración de turrones - 3.4 proceso de elaboración de mazapanes - 3.5 proceso de elaboración de polvorones - 3.6 actividades: elaboración de mazapanes y turrones - 4 elaboración de caramelos y otras golosinas - 4.1 definición y clasificación de estos productos - 4.2 tecnología de fabricación de caramelos duros y blandos - 4.3 actividades: elaboración de caramelos y otras golosinas - 4.4 cuestionario: cuestionario módulo 3 unidad 1 - ELABORACIÓN DE GALLETAS, HELADOS ARTESANOS Y ESPECIALIDADES DIVERSAS - 1 elaboración de productos de galletería - 1.1 definición y clasificación de las masas de galletería - 1.2 actividades: elaboración de productos de galletería - 2 elaboración de helados artesanos - 2.1 definición y clasificación de los helados - 2.2 actividades: elaboración de helados artesanos - 3 elaboración de especialidades diversas - 3.1 principales elaboraciones - 3.2 principales elaboraciones ii - 3.3 principales elaboraciones iii - 3.4 técnicas de los postres elementales más representativos - 3.5 técnicas de los postres elementales más representativos ii - 3.6 técnicas de los postres elementales más representativos iii - 3.7 técnicas de los postres elementales más representativos iv - 3.8 actividades: elaboración de especialidades diversas - 3.9 cuestionario: cuestionario módulo 3 unidad 2 - 3.10 cuestionario: cuestionario módulo 3 -

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 **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.
- **El curso puede realizarse exclusivamente a través de Internet pero si el estudiante lo desea puede adquirir un manual impreso.** De esta manera podrá volver a consultar la información del curso siempre que lo desee sin que necesite utilizar el Campus Virtual o, estar conectado a Internet.

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.