

Manejo de maquinaria, equipos y utensilios básicos para la elaboración de productos de confitería

Modalidad: curso e-Learning Duración: 8 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

- Seleccionar útiles, herramientas y equipos de trabajo necesarios para hacer frente a la realización de diferentes productos de confitería
- Argumentar la importancia de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, y sacar el máximo provecho a las materias primas utilizadas en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

CONTENIDOS

1. Maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en la elaboración de productos de confitería.
2. Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos: fundamentos y características.
3. Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.
4. Nuevas tecnologías para la elaboración de productos de confitería.
5. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, control, limpieza y mantenimiento de uso característicos.
6. Características fundamentales, funciones y aplicaciones más comunes.
7. Aplicaciones de técnicas, procedimientos y modos de operación.
8. Control y mantenimiento característicos