



## **SUPERVISIÓN Y ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE CONFITERÍA**

---

**SKU:** CT2161

### **DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

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