



Producción Industrial de Confitería

21. – 31.10.2024

PROGRAMA

Precio del curso:

5.360,00 €

Su Profesor:

Ingeniero diplomado en
tecnología de alimentos,
Instructor confitería de azúcar y
chocolate



Servicios incluidos:

- Documentación del curso
- Refrigerios: aperitivos y bebidas
- Almuerzo y cena en la ZDS
- ZDS-Diploma

¿Preguntas ?

Para preguntas sobre el curso contacte, por favor, nuestro departamento de seminarios:
seminar@zds-solingen.de

Lunes, Octubre 21, 2024

09:00 **Bienvenido** - Presentación del programa

Teoría: Clasificación de los productos de confitería de azúcar

Materias primas:

Hidratos de carbono, azúcar, agua, jarabes de glucosa

Ácidos alimenticios para productos de confitería

13:00 **Almuerzo**

14:00 Introducción al laboratorio, cocción de diferentes soluciones de azúcar,
caramelos duros - troquelados

17:00 **Discusión final**

Martes, Octubre 22, 2024

09:00 **Teoría:** Clasificación de los caramelos duros

Teoría: Sustitutos del azúcar, edulcorantes intensivos, fibras

Práctica: Producción de caramelos duros con y sin azúcar

Teoría: Tecnología de producción de productos de confitería—

Dosificar, cocer, templar, moldear, enfriar

13:00 **Almuerzo**

14:00 **Práctica:**

- Caramelos duros depositados,
- Caramelos duros con relleno,
- Caramelos duros de leche

17:00 **Discusión final**

Miércoles, Octubre 23, 2024

- 09:00** **Teoría:** Caramelo, toffee y caramelo masticable,
- Materias primas: grasas, emulsificantes, ingredientes lácteos e hidrocoloides,
 - Tecnología de elaboración de toffee y fudge
- 11:00** **Práctica:** Toffee / Fudge
- 13:00** **Almuerzo**
- 14:00** **Práctica:** Continuación Toffee / Fudge
- 17:00** **Discusión final**

Jueves, Octubre 24, 2024

- 09:00** Resumen de las pruebas anteriores
- 09:30** **Teoría:** Tecnología de elaboración de caramelo blando frutal
- 13:00** **Almuerzo**
- 14:00** **Práctica:** Caramelo blando frutal
- 17:00** **Discusión final**

Viernes, Octubre 25, 2024

- 09:00** **Teoría:** Materias primas para la producción de gomas y jaleas, gelatina, almidón modificado, pectina, agar agar
- 11.30** **Teoría:** Sabores para productos de confitería
- 13:00** **Almuerzo**
- 14:00** Fabricación de gomas y jaleas, gomas de gelatina, almidón modificado
- 16:00** **Fin de la primera semana**

— — — Segunda Semana — — —

Lunes, Octubre 28, 2024

- 09:00** **Teoría:** Confitería aireada y malvaviscos: tipos, proceso y maquinaria
- 13:00** **Almuerzo**
- 14:00** **Práctica:** Elaboración de gomitas de pectina, agar-agar y
Productos aireados y malvaviscos
- 17:00** **Discusión final**

Martes, Octubre 29, 2024

- 09:00** **Teoría:** Participantes: Examen escrito de los temas del curso
Teoría: Grageado de chocolate, grageado blando
- 13:00** **Almuerzo**
- 14:00** **Práctica:** Grageado de chocolate, grageado blando
- 17:00** **Discusión final**
- 18:00** **Cena de despedida**

Miércoles, Octubre 30, 2024

- 09:00** **Teoría:** Materias primas y tecnología de producción de productos grageados,
grageado duro
Práctica: Grageado duro de azúcar
- 13:00** **Almuerzo**
- 14:00** **Teoría:** Colores naturales en confitería y especialmente para el grageado
Práctica: Grageado duro de azúcar-blanqueamiento y coloreado
- 17:00** **Discusión final**
- 18:00** **Cena de despedida**

Jueves, Octubre 31, 2024

- 09:00** **Teoría:** Materias primas y tecnología de producción de chicles y bubble gum
Teoría: Abrillantado de productos grageado duro, blando y chocolate
- 13:00** **Almuerzo**
- 14:00** **Práctica:** Desmoldeo de gomas
Práctica: Abrillantado de productos grageados duro, blando y chocolate
- 13:00** **Discusión final y fin del curso**

- sujeto a cambios -