



Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a chocolates v1

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

Objetivos:

Supervisar la ejecución y preelaboración, elaboración, conservación y regeneración de toda clase de productos de pastelería, respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene y dirigir establecimientos de producción y venta de pastelería, diseñando y comercializando sus ofertas, de forma que se consigan la calidad y los objetivos económicos establecidos.

Contenidos:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. Manejo de maquinaria, equipos y utensilios básicos para la elaboración de chocolates.

- 1.1. Maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en la elaboración de chocolates.
- 1.2. Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos: fundamentos y características.
- 1.3. Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.
- 1.4. Nuevas tecnologías para la elaboración de chocolates.
- 1.5. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, control, limpieza y mantenimiento de uso característicos.
- 1.6. Características fundamentales, funciones y aplicaciones más comunes.







1.7. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación. 1.8. Control y mantenimiento característicos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. Aplicación de procesos de aprovisionamiento interno para la elaboración de chocolates

- 2.1. Deducción y cálculo de necesidades de géneros.
- 2.2. Procedimientos de solicitud y gestión de géneros.
- 2.3. Formalización de documentación:
- 2.3.1. Vale de pedidos
- 2.3.2. Parte de consumos diarios
- 2.3.3. Inventario o control de existencias en stock.
- 2.4. Ejecución de operaciones de regeneración que precisen los géneros.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. Cobertura de chocolate

- 3.1. Definición, composición y características.
- 3.2. La fabricación del chocolate. Procesos:
- 3.2.1. La cosecha
- 3.2.2. La fermentación
- 3.2.3. El secado
- 3.2.4. El almacenamiento
- 3.2.5. La mezcla



CON LOS LÍDERES EN FORMACIÓN



- 3.2.6. La torrefacción
- 3.2.7. La molienda
- 3.2.8. La mezcla y el amasado
- 3.2.9. El refinado y el conchado
- 3.3. Proceso de atemperado. Puntos críticos en su tratamiento: curva de temperaturas.
- 3.4. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. Supervisión y elaboración de bombones y piezas de chocolate.

- 4.1. Bombones
- 4.1.1. Definición y clasificación:
- 4.1.1.1. Bombones cortados.
- 4.1.1.2. Bombones moldeados.
- 4.1.2. Variedades:
- 4.1.2.1. Bombones de guianduja
- 4.1.2.2. Bombones de té
- 4.1.2.3. Pralinés
- 4.1.2.4. Naranja
- 4.1.2.5. Flores
- 4.1.2.6. Licores
- 4.1.2.7. Especias





CON LOS LÍDERES EN FORMACIÓN



- 4.1.2.8. Hierbas aromáticas
- 4.1.2.9. Otros.
- 4.1.3. Puntos críticos en su tratamiento:
- 4.1.3.1. Preparación de núcleos y rellenos
- 4.1.3.2. Atemperado
- 4.1.3.3. Preparación de los moldes
- 4.1.3.4. Técnicas de bañado.
- 4.1.4. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.
- 4.1.5. Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de bombones.
- 4.1.6. Formulaciones.
- 4.1.7. Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración.
- 4.1.8. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.
- 4.1.9. Aplicaciones y destinos finales de los bombones.
- 4.1.10. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.
- 4.2. Piezas de chocolate
- 4.2.1. Definición y clasificación:
- 4.2.1.1. Figuritas y monas de pascua.
- 4.2.1.2. Piruletas.
- 4.2.1.3. Tabletas y turrones.
- 4.2.2. Puntos críticos en su tratamiento:



CON LOS LÍDERES EN FORMACIÓN



- 4.2.2.1. Preparación de núcleos y rellenos
- 4.2.2.2. Atemperado
- 4.2.2.3. Preparación de los moldes
- 4.2.2.4. Técnicas de bañado y montado de piezas.
- 4.2.3. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.
- 4.2.4. Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de piezas de chocolate.
- 4.2.5. Formulaciones.
- 4.2.6. Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración.
- 4.2.7. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.
- 4.2.8. Aplicaciones y destinos finales de los rellenos.
- 4.2.9. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. Control de procesos de envasado, conservación, y regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones de chocolates terminados.

- 5.1. Regeneración: Definición.
- 5.2. Identificación de los principales sistemas de regeneración:
- 5.2.1. Descongelación de materias primas o productos preelaborados
- 5.2.2. Puesta a punto de diferentes productos para su uso concreto en elaboraciones o proceso y reciclaje de productos o elaboraciones de pastelería.
- 5.2.3. Clases de técnicas y procesos.
- 5.2.4. Riesgos en la ejecución.







- 5.2.5. Aplicaciones.
- 5.2.6. Sistemas de conservación: vacío, refrigeración o congelación.
- 5.2.7. Conservación de productos no perecederos: acondicionamiento y normas básicas para el almacenaje de productos.
- 5.2.8. Envasado: Definición.
- 5.2.9. Identificación de los principales equipos de envasado: atmósfera modificada, envasado al vacío.
- 5.2.10. Etiquetado de productos: normativa y ejecución según la misma.
- 5.2.11. Procesos. Riesgos en la ejecución. Aplicaciones.
- 5.2.12. Asociación de los sistemas/métodos de conservación con su adecuación a los distintos productos y equipos necesarios.
- 5.2.13. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.

