

Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a chocolates

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.

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



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



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**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

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**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 turrone.

4.2.2. Puntos críticos en su tratamiento:



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**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.



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



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.