



Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a chocolates

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

Objetivos:

Realizar las operaciones de preelaboración de diferentes géneros en función del plan de trabajo establecido y de los chocolates que se vayan a realizar Analizar poner a punto y realizar distintos procesos de ejecución de chocolates de forma que resulten aptos para su consumo y/o elaboraciones posteriores utilizando diferentes técnicas Aplicar métodos para el envasado y conservación y de géneros crudos preelaboraciones y productos de chocolates terminados asegurando su utilización o consumo posteriores en condiciones óptimas Explicar y aplicar métodos para la regeneración de géneros crudos y preelaboraciones así como de productos de chocolates terminados asegurando su utilización o consumo posteriores en condiciones óptimas Aplicar procedimientos de supervisión de los procesos de manipulación conservación envasado y regeneración de géneros crudos y preelaboraciones así como productos de chocolates terminados controlando los resultados intermedios y finales derivados de los mismos

Contenidos:

- Tema 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.

Tema 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.
- 2.4 Ejecución de operaciones de regeneración que precisen los géneros.

Tema 3. Cobertura de chocolate.

- 3.1 Definición composición y características.
- 3.2 La fabricación del chocolate. Procesos.
- 3.3 Proceso de atemperado. Puntos críticos en su tratamiento: curva de temperaturas.
- 3.4 Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.

Tema 4. Supervisión y elaboración de bombones y piezas de chocolate.

- 4.1 Bombones.
- 4.2 Piezas de chocolate.

Tema 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.