



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

UF1742 Supervisión y Ejecución de Técnicas aplicadas a Chocolates

Modalidad de realización del curso: [A distancia y Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

OBJETIVOS

En el ámbito de la hostelería y turismo, es necesario conocer los diferentes campos en la dirección y producción en pastelería, dentro del área profesional de restauración. Así con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para la supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a chocolates.

CONTENIDOS

UNIDAD FORMATIVA 1. SUPERVISIÓN Y EJECUCIÓN DE TÉCNICAS APLICADAS A CHOCOLATES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MANEJO DE MAQUINARIA, EQUIPOS Y UTENSILIOS BÁSICOS PARA LA ELABORACIÓN DE CHOCOLATES

1. Maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en la elaboración de chocolates
2. Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos: fundamentos y características

3. Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones
4. Nuevas tecnologías para la elaboración de chocolates
5. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, control, limpieza y mantenimiento de uso característicos
6. Características fundamentales, funciones y aplicaciones más comunes
7. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación
8. Control y mantenimiento característicos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. APLICACIÓN DE PROCESOS DE APROVISIONAMIENTO INTERNO PARA LA ELABORACIÓN DE CHOCOLATES

1. Deducción y cálculo de necesidades de géneros
2. Procedimientos de solicitud y gestión de géneros
3. Formalización de documentación
4. - Vale de pedidos
5. - Parte de consumos diarios
6. - Inventario o control de existencias en stock
7. Ejecución de operaciones de regeneración que precisen los géneros

UNIDAD DIDÁCTICA 3. COBERTURA DE CHOCOLATE

1. Definición, composición y características
2. La fabricación del chocolate. Procesos:
3. - La cosecha
4. - La fermentación
5. - El secado
6. - El almacenamiento
7. - La mezcla
8. - La torrefacción
9. - La molienda
10. - La mezcla y el amasado
11. - El refinado y el conchado
12. Proceso de atemperado. Puntos críticos en su tratamiento: curva de temperaturas

13. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado

UNIDAD DIDÁCTICA 4. SUPERVISIÓN Y ELABORACIÓN DE BOMBONES Y PIEZAS DE CHOCOLATE

1. Bombones
2. - Definición y clasificación
3. - Bombones cortados
4. - Bombones moldeados
5. Variedades:
6. - Bombones de guianduja
7. - Bombones de té
8. - Pralinés
9. - Naranja
10. - Flores
11. - Licores
12. - Especias
13. - Hierbas aromáticas
14. - Otros
15. Puntos críticos en su tratamiento:
16. - Preparación de núcleos y rellenos
17. - Atemperado
18. - Preparación de los moldes
19. - Técnicas de bañado
20. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución
21. Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de bombones
22. Formulaciones
23. Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración
24. Principales anomalías, causas y posibles correcciones
25. Aplicaciones y destinos finales de los bombones
26. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado
27. Piezas de chocolate
28. - Definición y clasificación
29. - Figuritas y monas de pascua

30. - Piruletas
31. - Tabletas y turrone
32. - Puntos críticos en su tratamiento:
33. - Preparación de núcleos y rellenos
34. - Atemperado
35. - Preparación de los moldes
36. - Técnicas de bañado y montado de piezas
37. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución
38. Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de piezas de chocolate
39. Formulaciones
40. Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración
41. Principales anomalías, causas y posibles correcciones
42. Aplicaciones y destinos finales de los rellenos
43. 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

1. Regeneración: Definición
2. Identificación de los principales sistemas de regeneración
3. - Descongelación de materias primas o productos preelaborados
4. - Puesta a punto de diferentes productos para su uso concreto en elaboraciones o proceso y reciclaje de productos o elaboraciones de pastelería
5. - Clases de técnicas y procesos
6. - Riesgos en la ejecución
7. - Aplicaciones
8. - Sistemas de conservación: vacío, refrigeración o congelación
9. - Conservación de productos no perecederos: acondicionamiento y normas básicas para el almacenaje de productos
10. - Envasado: Definición

11. - Identificación de los principales equipos de envasado: atmósfera modificada, envasado al vacío
12. - Etiquetado de productos: normativa y ejecución según la misma
13. - Procesos. Riesgos en la ejecución. Aplicaciones
14. - Asociación de los sistemas/métodos de conservación con su adecuación a los distintos productos y equipos necesarios
15. - Fases de los procesos y riesgos en la ejecución



C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es