Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a chocolates

Área: HOSTELERIA Y TURISMO
Modalidad: Teleformación
Duración: 50 h
Precio: 25.00€

Curso Bonificable
Contactar
Recomendar
Matricularme

CÓDIGO

UF1742

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

####

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

####

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:

####

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.

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un el **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado.** El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados.
  No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.