

SUPERVISIÓN Y EJECUCIÓN DE TÉCNICAS APLICADAS A CHOCOLATES. UF1742

SKU: EVOL-4941-iNO-B | Categorías: [HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN Y TURISMO](#), [Repostería, Pastelería y Helados](#)

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas 50

Más información

[CONTENIDO ADAPTADO A CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD](#)

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

Supervisión y Ejecución de Técnicas aplicadas a Chocolates

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.



Tal vez te interese este curso: [Supervisión y elaboración de bombones y piezas de chocolate](#)

O quizá este otro: [Supervisión y Ejecución de Técnicas aplicadas a Chocolates](#)

Síguenos en: [Instagram](#)

