

Modalidad: curso e-Learning Duración: 50 horas

Categorías: Hostelería y turismo

## 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

### UD1. 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.

### UD2. 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.

### UD3. 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.

## **D4. Supervisión y elaboración de bombones y piezas de chocolate.**

4.1. Bombones

4.2. Piezas de chocolate.

---

## **UD5. 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.