

Temario del curso online "Técnicas aplicadas al chocolate"

Unidad 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 2: Aplicación de procesos de aprovisionamiento interno para la elaboración de chocolates

- 2.1. Dedución 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.

Unidad 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.

Unidad 4: Supervisión y elaboración de bombones y piezas de chocolate

- 4.1. Bombones.
- 4.2. Piezas de chocolate.

Unidad 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.