



Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a chocolates

Sku: UF1742_V2

Horas: 50

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

Tema 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.

Tema 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 solicit

Tema y gestión de géneros.

2.3 Formalización de documentación.

2.4 Ejecución de operaciones de regeneración que precisen los géneros.

Tema 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.

Tema 4. Supervisión y elaboración de bombones y piezas de chocolate.

4.1 Bombones.

4.2 Piezas de chocolate.

Tema 5. Control de procesos de envasado conservación y regeneración de géneros cr

Temaos semielaborados y elaboraciones de chocolates terminados.

5.1 Regeneración: Definición.

5.2 Identificación de los principales sistemas de regeneración.