

PLAN PARA EL PERFECCIONAMIENTO TÉCNICO DEL PROFESORADO 2021 POR PARTE DE LOS CENTROS DE REFERENCIA NACIONAL

DENOMINACIÓN DEL CURSO: Elaboración de chocolate, turrone y Golosinas

FECHA DE INICIO: 28-2-2022

FECHA FIN: 4-3-2022

Nº HORAS: 35

HORARIO: 9 a 14 y de 16 a 18

MODALIDAD DE IMPARTICIÓN: PRESENCIAL

LUGAR DE IMPARTICIÓN: CRNFP DE SALAMANCA

RESPONSABLE DE LA ACTIVIDAD: CRNFP SALAMANCA

OBJETIVOS DEL CURSO: Adquirir conocimientos teórico-prácticos para la impartición de los contenidos de elaboración de chocolates, turrone y golosinas del certificado profesionales de Pastelería y confitería (INAF0109) de acuerdo a las nuevas tendencias y potenciando la creatividad individual.

PROGRAMA DEL CURSO:

-Productos de confitería y otras elaboraciones complementarias de pastelería:

- Clasificación de productos de confitería.
- Reglamentación Técnico-sanitaria aplicable.

-Elaboración de chocolates y derivados:

- Ingredientes del chocolate y su influencia en las características del producto. Formulación.
- Proceso de obtención del chocolate. Mezcla de distintos licores de cacao y adición de otros ingredientes opcionales.
- Principales elaboraciones con chocolate.
- Rellenos utilizados para el chocolate. Tipos, elaboración y aplicación.
- Conservación de chocolate y elaboraciones derivadas. Condiciones y parámetros a controlar.
- Técnicas básicas de trabajo con chocolate y coberturas: Fundido, templado, enfriado, moldeado, tableteado, y otras.
- Obtención de chocolates y productos derivados para colectivos especiales.

Elaboración de mazapanes y turrone:

- Definición. Tipos y calidades según Reglamentación Técnico-sanitaria.
- Ingredientes principales y complementarios.
- Formulación.
- Procesos de elaboración de distintos tipos de productos.
- Características físico-químicas y organolépticas.
- Elaboraciones de turrone y mazapanes para colectivos especiales.

Elaboración de caramelos, chicle, confites y otras golosinas:

- Definición y clasificación de confites según Reglamentación Técnico-sanitaria.
- Ingredientes básicos y complementarios.
- Principales técnicas de fabricación de algunos productos.

- Parámetros a controlar.
- Características físico-químicas y organolépticas.
- Principales anomalías en la elaboración causas y corrección.

DESTINADO A: Docentes, expertos de formación profesional para el empleo y profesores de formación profesional, preferentemente en las familias profesionales de industrias alimentarias y hostelería.

REQUISITOS ESPECÍFICOS: Ninguno

NÚMERO DE PLAZAS: 15

PLAZO DE SOLICITUD: HASTA 31 DE ENERO DE 2022

PARA MÁS INFORMACIÓN:

Dirigirse al CRNFP e-mail: ecyl.centroformacion.salamanca@jcyl.es

FORMULARIO DE SOLICITUD: Solicitarlo al correo electrónico del CRNFP.