



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

DENOMINACIÓN DEL CURSO: ELABORACIÓN DE CHOCOLATE Y DERIVADOS, TURRONES, MAZAPANES Y GOLOSINAS

FECHA DE INICIO: 15 de mayo

FECHA FIN: 20 de junio

Nº HORAS: 60 horas

HORARIO: 9-14horas

MODALIDAD DE IMPARTICIÓN. *(Presencial, En Red, Mixto)*
Mixto: Plataforma on line

LUGAR DE IMPARTICIÓN: *(Domicilio de celebración, plataforma virtual)* Presencial CRN Salamanca – Avda. Hilario Goyenechea, 2 37008 Salamanca

RESPONSABLE DE LA ACTIVIDAD: Juan Jesús Martín Chamoso

OBJETIVOS DEL CURSO:

- Procesado del cacao, consiguiendo la calidad e higiene requeridas.
- Elaboración de productos de chocolatería y derivados consiguiendo la calidad e higiene requeridas.
- Elaboración de turrones y mazapanes consiguiendo la calidad e higiene requeridas.
- Elaboración de caramelo, gominolas, chicle, regaliz, confites, gelatinas y otras golosinas consiguiendo la calidad e higiene requeridas.

PROGRAMA DEL CURSO:

- Módulo 1. Procesado del cacao:
 - 1.1. Definición y clasificación de los derivados del cacao según la Reglamentación Técnico-Sanitaria
 - 1.2. Manteca de cacao, cacao en polvo, cacao magro o desgrasado en polvo.
 - 1.3. Procesado del fruto del cacaotero, de las habas de cacao y de la torta de cacao.
 - 1.4. Maquinaria utilizada en los distintos procesos y parámetros de control.
- Módulo 2. Elaboración de chocolate:
 - 2.1. Chocolate: definición y clasificación de los tipos de chocolate según la Reglamentación técnico-Sanitaria. Sucedáneos de chocolate
 - 2.2. Ingredientes del chocolate y su influencia en las características del producto. Formulación

2.3. Proceso de obtención del chocolate: Mezcla de distintos licores de cacao seleccionados con manteca de cacao y adición de otros ingredientes opcionales, prerrefinado, refinado, conchado o malaxado, atemperado, moldeado, enfriamiento, desmoldado

2.4. Principales elaboraciones con chocolate

2.5. Principales rellenos utilizados para el chocolate. Tipos, elaboración y aplicación

2.6. Conservación de chocolate y elaboraciones derivadas. Condiciones y parámetros a controlar

2.7. Anomalías más frecuentes, causas y posibles correcciones

2.8. Técnicas básicas de trabajo con chocolate y coberturas.

2.9. Obtención de chocolates y productos derivados para colectivos especiales. Principales cambios en las fórmulas y los procesos de elaboración

● Módulo 3. Elaboración de mazapanes y turrone:

3.1. Definición y tipos y calidades de turrone y mazapanes según la Reglamentación Técnico-Sanitaria

3.2. Ingredientes principales y su influencia en las características del producto final

3.3. Formulación de los distintos tipos de turrone, mazapanes y elaboraciones complementarias

3.4. Proceso de elaboración de turrone duros y blandos, turrone diversos, mazapanes...

3.5. Características fisicoquímicas y organolépticas

3.6. Posibles anomalías, causas y correcciones

3.7. Turrone, mazapanes y elaboraciones complementarias destinadas a colectivos especiales. Principales cambios en la formulación y en el proceso de elaboración

● Módulo 4. Elaboración de caramelos, chicles, confites y otras golosinas

4.1. Definición y clasificación de estos productos según la Reglamentación Técnico-Sanitaria

4.2. Ingredientes básicos y complementarios. Características e influencia en el producto final

4.3. Formulación

4.4. Tecnología de fabricación de caramelos duros y blandos

4.5. Tecnología de fabricación de regaliz

4.6. Tecnología de fabricación de gelatinas

4.7. Tecnología de fabricación de chicles

4.8. Tecnología de fabricación de grageas y confites

4.9. Tecnología de fabricación de otros dulces y golosinas

4.10. Parámetros que controlar: temperatura, tiempo, presión y otros

4.11. Características fisicoquímicas y organolépticas

4.12. Posibles anomalías, causas y correcciones



DESTINADO A:

Personal docente o especializado de centros que imparten enseñanzas en el ámbito de la formación profesional

REQUISITOS ESPECÍFICOS:

NÚMERO DE PLAZAS: 30

PLAZO DE SOLICITUD:

PARA MÁS INFORMACIÓN: *(enlace a la página web del centro)*

<https://formacion.foremplex.com/curso-elaboracion-chocolate-y-derivados>

FORMULARIO DE SOLICITUD: *(enlace el formulario)*