

Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a chocolates (UF1742)

Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a chocolates (UF1742)

Duración: 50 horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: e-learning

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2026

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



© icaformación2026

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

UNIDAD DIDÁCTICA 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 DIDÁCTICA 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 solicitud y gestión de géneros.
2.3. Formalización de documentación:
2.3.1. Vale de pedidos
2.3.2. Parte de consumos diarios
2.3.3. Inventario o control de existencias en stock.
2.4. Ejecución de operaciones de regeneración que precisen los géneros.
UNIDAD DIDÁCTICA 3. Cobertura de chocolate
3.1. Definición, composición y características.
3.2. La fabricación del chocolate. Procesos:
3.2.1. La cosecha
3.2.2. La fermentación
3.2.3. El secado

© icaformación2026

3.2.4. El almacenamiento
3.2.5. La mezcla
3.2.6. La torrefacción
3.2.7. La molienda
3.2.8. La mezcla y el amasado
3.2.9. El refinado y el conchado
3.3. Proceso de atemperado. Puntos críticos en su tratamiento: curva de temperaturas.
3.4. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.
UNIDAD DIDÁCTICA 4. Supervisión y elaboración de bombones y piezas de chocolate.
4.1. Bombones
4.1.1. Definición y clasificación:
4.1.1.1. Bombones cortados.
4.1.1.2. Bombones moldeados.
4.1.2. Variedades:
4.1.2.1. Bombones de guianduja
4.1.2.2. Bombones de té
4.1.2.3. Pralinés
4.1.2.4. Naranja
4.1.2.5. Flores
4.1.2.6. Licores
4.1.2.7. Especias
4.1.2.8. Hierbas aromáticas
4.1.2.9. Otros.
4.1.3. Puntos críticos en su tratamiento:
4.1.3.1. Preparación de núcleos y rellenos
4.1.3.2. Atemperado
4.1.3.3. Preparación de los moldes
4.1.3.4. Técnicas de bañado.
4.1.4. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.
4.1.5. Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de bombones.
4.1.6. Formulaciones.
4.1.7. Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración.
4.1.8. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.
4.1.9. Aplicaciones y destinos finales de los bombones.
4.1.10. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.
4.2. Piezas de chocolate
4.2.1. Definición y clasificación:
4.2.1.1. Figuritas y monas de pascua.
4.2.1.2. Piruletas.
4.2.1.3. Tabletas y turrones.
4.2.2. Puntos críticos en su tratamiento:

© icaformación2026

4.2.2.1. Preparación de núcleos y rellenos
4.2.2.2. Atemperado
4.2.2.3. Preparación de los moldes
4.2.2.4. Técnicas de bañado y montado de piezas.
4.2.3. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.
4.2.4. Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de piezas de chocolate.
4.2.5. Formulaciones.
4.2.6. Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración.
4.2.7. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.
4.2.8. Aplicaciones y destinos finales de los rellenos.
4.2.9. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.

UNIDAD DIDÁCTICA 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:
5.2.1. Descongelación de materias primas o productos preelaborados
5.2.2. Puesta a punto de diferentes productos para su uso concreto en elaboraciones o proceso y reciclaje de productos o elaboraciones de pastelería.
5.2.3. Clases de técnicas y procesos.
5.2.4. Riesgos en la ejecución.
5.2.5. Aplicaciones.
5.2.6. Sistemas de conservación: vacío, refrigeración o congelación.
5.2.7. Conservación de productos no perecederos: acondicionamiento y normas básicas para el almacenaje de productos.
5.2.8. Envasado: Definición.
5.2.9. Identificación de los principales equipos de envasado: atmósfera modificada, envasado al vacío.
5.2.10. Etiquetado de productos: normativa y ejecución según la misma.
5.2.11. Procesos. Riesgos en la ejecución. Aplicaciones.
5.2.12. Asociación de los sistemas/métodos de conservación con su adecuación a los distintos productos y equipos necesarios.
5.2.13. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.

© icaformación2026