PROGRAMA FORMATIVO DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA

TRATAMIENTO Y ELABORACIÓN DE CHOCOLATE

INAF004PO

PLANES DE FORMACIÓN DIRIGIDOS PRIORITARIAMENTE A TRABAJADORES OCUPADOS

PROGRAMA DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA:

TRATAMIENTO Y ELABORACIÓN DE CHOCOLATE

DATOS GENERALES DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA

1. Familia Profesional INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

Área Profesional: PANADERÍA, PASTELERÍA, CONFITERÍA Y MOLINERÍA

2. Denominación: TRATAMIENTO Y ELABORACIÓN DE CHOCOLATE

3. Código: **INAF004PO**

4. Objetivo General: Clasificar los distintos tipos de chocolates y discriminar entre las diversas técnicas de su tratamiento así como elaborar las diferentes piezas que permite el producto realizando un producto terminado, envasado y empaquetado.

5. Número de participantes:

Máximo 25 participantes en modalidad presencial.

6. Duración:

Horas totales: 30 Modalidad: Presencial

Distribución de horas:

Presencial:..... 30

Teleformación:..... 0

7. Requisitos mínimos de espacios, instalaciones y equipamiento:

Contará con los m2 suficientes para albergar el equipamiento específico y la maquinaria necesaria para el desarrollo de la acción formativa

7.1 Espacio formativo:

AULA POLIVALENTE:
El aula contará con las instalaciones y equipos de trabajo suficientes para el desarrollo de la acción formativa.
• Superficie: El aula deberá contar con un mínimo de 2m2 por alumno. En caso de que el aula esté equipada con ordenadores , deberá contar con un mínimo de 3m2 por alumno.
• Iluminación: luz natural y artificial que cumpla los niveles mínimos preceptivos.
• Ventilación: Climatización apropiada.
• Acondicionamiento eléctrico de acuerdo a las Normas Electrotécnicas de Baja Tensión y otras normas de aplicación.
• Aseos y servicios higiénicos sanitarios en número adecuado.
• Condiciones higiénicas, acústicas y de habitabilidad y seguridad, exigidas por la legislación vigente.
• Adaptabilidad: en el caso de que la formación se dirija a personas con discapacidad dispondrá de las adaptaciones y los ajustes razonables para asegurar la participación en condiciones de igualdad.
• PRL: cumple con los requisitos exigidos en materia de prevención de riesgos laborales

Cada espacio estará equipado con mobiliario docente adecuado al número de alumnos, así mismo constará de las instalaciones y equipos de trabajo suficientes para el desarrollo del curso.

En su caso; espacio específico relacionado con la acción formativa:
Obrador de confitería.

7.2 Equipamientos:

AULA TEÓRICA
Se contará con un aula adaptada a las necesidades del curso, que permitirá el trabajo en grupos. El aula contará con:
- Pizarras para escribir con rotulador o rotafolios.

- Cañón de proyección audiovisual
- Material de aula.
- Mesa y silla para el formador.
- Mesas y sillas para alumnos.
- Equipada con ordenadores y equipos informáticos adecuados para la realización de las actividades planificadas para la acción formativa.

OBRADOR CONFITERIA:
Zonas delimitadas:
- de frío
- de hornos
- de cocina y mesa de trabajo
- destinada al fregadero
Equipamiento:
- Cámaras de refrigeración, congelación.
- Cocina con focos de calor y campana de extracción.
- Vitrinas expositoras normales y dotadas con sistema de refrigeración e iluminación.
- Mesas y mobiliaria de trabajo de acero inoxidable.
- Equipos de envasado y embalaje
- Utillaje de pastelería y confitería
- Así como otros materiales y/o productos necesarios para la realización de las actividades prácticas que exige la especialidad.

Se entregará a los participantes los manuales y el material didáctico necesarios para el adecuado desarrollo de la acción formativa

Las instalaciones y equipamientos deberán cumplir con la normativa industrial e higiénico sanitaria correspondiente y responderán a medidas de accesibilidad universal y seguridad de los participantes.
En el caso de que la formación se dirija a personas con discapacidad se realizarán las adaptaciones y los ajustes razonables para asegurar su participación en condiciones de igualdad.

8. Requisitos necesarios para el ejercicio profesional:

(Este epígrafe sólo se cumplimentará si existen requisitos legales para el ejercicio de la profesión)

9. Requisitos oficiales de los centros:

(Este epígrafe sólo se cumplimentará si para la impartición de la formación existe algún requisito de homologación / autorización del centro por parte de otra administración competente.

10. CONTENIDOS FORMATIVOS:

1. BASE Y TIPOS DEL CHOCOLATES
1.1 Principio: Azúcar, pasta del cacao, grasa del cacao.
1,2 Tipos de chocolates: En polvo, en tableta.
1.3 Etapas de elaboración: Preparación de moldes, elaboración de núcleos, moldeado, relleno, cortado, formado, bañado, decoración.

2. ELABORACIONES BÁSICAS
2.1 Tabletas, coberturas, coquillas, chocolatinas, lenguas, figuras, grageas, fideos, cremas para untar, cacao azucarado en polvo y con harina.

3. CHOCOLATES PARA COLECTIVOS ESPECIALES
3.1 Diabéticos, celiacos, intolerantes a la lactosa, dietéticos
3.2 Principales cambios en la fórmula y los procesos de elaboración.

4. ENVASADO, ALMACENAMIENTO, PRESENTACIÓN Y EXPOSICIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS
4.1 Identificación de los materiales, operaciones y equipos de envasado y embalaje.
4.2 Descripción del etiquetado. Normativa, información, tipos de etiquetas, códigos. Técnicas de colocación y fijación.
4.3 Caracterización de las técnicas de preparación de envoltorios. Empaquetado de productos ante el cliente.
4.4 Identificación de las técnicas de rotulado.
4.5 Exposición de productos en el punto de venta. Publicidad, carteles, expositores y escaparates.