

**PROGRAMACIÓN DEL CURSO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA FINA ARTESANAL**

<b>Código del Programa</b>	93610073
<b>Nombre del Programa</b>	ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA FINA ARTESANAL
<b>Duración Máxima del Curso</b>	40 Horas
<b>Días</b>	5

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

- ELABORAR PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA, TENIENDO EN CUENTA CRITERIOS DE CALIDAD E INOCUIDAD Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA
- PREPARAR RELLENOS Y PASTAS BASES PARA LOS PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA, CON BASE EN LOS PROTOCOLOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
- MOLDEAR LAS MASAS DE CHOCOLATES, TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO
- REALIZAR EL ATEMPERADO DE LAS MASAS DE CHOCOLATES CON BASE EN PARÁMETROS TÉCNICOS PARA CADA CHOCOLATE

**CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS A TRATAR**

- Conceptos básicos de beneficio y transformación del cacao.
- Pruebas de calidad del Cacao.
- Transformación del cacao: clasificación, tostión, descascarillado, molienda, mezclado.
- Elaboración de productos a base de licor de cacao.
- Conocimiento básico de las materias primas: azúcar refinado, azúcar invertido, dextrosa, fructosa, lactosa, jarabe de glucosa, funciones de cada uno, propiedades físicas, y características generales de cada uno.
- Productos lácteos: leche entera, leche en polvo, leche descremada en polvo, crema de leche, suero en polvo, composición química, características físicas y químicas de cada una, papel o función de los componentes de la leche, grasa de la leche (grasa butírica)
- Composición de las coberturas de chocolates, tipos de coberturas y características generales, conservación del chocolate, condiciones de almacenamiento
- ¿Cómo fundir el chocolate?
- Temperado del chocolate: objetivo, técnicas de atemperado, condiciones de trabajo y recomendaciones durante el atemperado
- Moldeado y bañado de centros.
- Enfriado del chocolate
- Almacenamiento y conservación de productos terminados: factores como tiempo, temperatura, lugar, aire, luz, humedad, plagas, problemas típicos que se pueden dar durante el almacenamiento como: fatbloom o blanqueo graso, sugarbloom o blanqueo azucarado, manchas, poco brillo, grietas, huellas digitales.
- Equipos, materiales y utensilios para el trabajo en chocolatería fina.

- Pastas bases para chocolatería
- La confitería del chocolate según consistencias.

**CENTRO DE ATENCIÓN AL SECTOR AGROPECUARIO-ESCUELA  
LATINOAMERICANA DE CHOCOLATERÍA- REGIONAL SANTANDER.**