

Nº 15: ELABORACIÓN ARTESANAL DE CHOCOLATES Y BOMBONES

A. SÍNTESIS

La elaboración de chocolates y bombones, está destinado a cursantes que quieren perfeccionarse o desarrollar nuevos emprendimientos.

El curso tendrá un desarrollo teórico-práctico, empleándose materiales didácticos impresos y visuales.

Se procederá a la capacitación de los cursantes en la manipulación de diferentes materias primas utilizadas en estos productos y se hará hincapié en los cuidados de seguridad y control en las prácticas a realizar, incorporando las normas de buenas prácticas de manufactura.

B. PROPÓSITO

Propiciar instancias de capacitación en las buenas prácticas de higiene y manipulación de las materias primas y su transformación en chocolates y bombones.

C. OBJETIVOS

Al finalizar, los cursantes desarrollarán las siguientes capacidades:

- Reconocer las condiciones de la materia prima para la elaboración correcta de este tipo de producto.
- Comprender la importancia del trabajo respetando las normas de higiene y seguridad.
- Formar equipos de trabajo donde se respete la opinión y la idiosincrasia del otro.
- Mejorar los ingresos particulares mediante pequeños proyectos de producción de chocolates artesanales.
- Generar espacios de encuentro para que surjan asociaciones de emprendedores.

D. CONTENIDOS

Unidad 1: Presentación. Normas de higiene y seguridad para el trabajo con chocolate. Tipos de chocolate. Templado, métodos. Utensilios y materiales necesarios.

Unidad 2: Bombones rellenos, técnicas, diferentes tipos. Preparación de las partes para el relleno.

Unidad 3: Preparación del chocolate para realizar figuras, bombones, huevos de pascuas, adornos.

Unidad 4: Bombones de licor, técnica artesanal. Puntos del almíbar.

Unidad 5: Chocolate tipo Bariloche. Marroc.

Unidad 6: Esculturas en chocolate.

Unidad 7: Normativa laboral vigente. Las condiciones ambientales y las normas de higiene y seguridad en la elaboración artesanal de chocolates y bombones. Prevención de accidentes.

Accidentes más comunes: formas de actuar frente a ellos.

E. CARACTERÍSTICAS GENERALES

Certificado a otorgar: De capacitación.

Carga horaria: 36 módulos.

Modalidad: Presencial. Cada CEA/EESA, resolverá la carga horaria semanal.

F. REQUISITOS PARA LA CERTIFICACIÓN

Asistencia al 80% de las clases.

Aprobación con 7 (siete) o más puntos en la evaluación final.