

Elaboraciones de chocolate y derivados, turrone, mazapanes y golosinas



Área: PASTELERIA Y CONFITERIA

Modalidad: Teleformación

Duración: 20 h

Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

OBJETIVOS

Conseguir la formación precisa sobre las Elaboración de chocolate y derivados, turrone, mazapanes y golosinas en lo referente a los Productos de confitería y otras especialidades.

CONTENIDOS

1 procesado del cacao - 1.1 definición y clasificación de los derivados del cacao - 1.2 procesado del fruto del cacao - 1.3 procesado de las habas de cacao - 1.4 procesado de la torta de cacao - 1.5 maquinaria utilizada en los distintos procesos - 1.6 actividades: procesado del cacao - 2 elaboración de chocolate - 2.1 tipos de chocolate y sucedáneos - 2.2 proceso de obtención del chocolate - 2.3 principales elaboraciones con chocolate - 2.4 principales elaboraciones con chocolate ii - 2.5 principales elaboraciones con chocolate iii - 2.6 principales elaboraciones con chocolate iv - 2.7 actividades: elaboración de chocolate - 3 elaboración de mazapanes y turrone - 3.1 definición, tipos y calidades de turrone y mazapanes - 3.2 elaboraciones complementarias - 3.3 proceso de elaboración de turrone - 3.4 proceso de elaboración de mazapanes - 3.5 proceso de elaboración de polvorone - 3.6 actividades: elaboración de mazapanes y turrone - 4 elaboración de caramelos y otras golosinas - 4.1 definición y clasificación de estos productos - 4.2 tecnología de fabricación de caramelos duros y blandos - 4.3 actividades: elaboración de caramelos y otras golosinas - 4.4 cuestionario: cuestionario módulo 3 unidad 1 -

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado**. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.
- **El curso puede realizarse exclusivamente a través de Internet pero si el estudiante lo desea puede adquirir un**

manual impreso. De esta manera podrá volver a consultar la información del curso siempre que lo desee sin que necesite utilizar el Campus Virtual o, estar conectado a Internet.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados.
No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.