



**PROGRAMA FORMATIVO DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA  
TRATAMIENTO Y ELABORACIÓN DE CHOCOLATE  
INAF004PO**

**PROGRAMAS DE FORMACIÓN DIRIGIDOS PRIORITARIAMENTE A TRABAJADORES OCUPADOS**

**Noviembre 2018**

**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:** Según normativa, el número máximo de participantes en modalidad presencial es de 30.

**6. Duración:**

Horas totales: 30

Modalidad: Presencial

Distribución de horas:

Presencial:..... 30

Teleformación:..... 0

**7. Requisitos mínimos de espacios, instalaciones y equipamiento:**

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 2m<sup>2</sup> 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

En su caso, espacio específico relacionado con la acción formativa:

Obrador de confitería.

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.

7.2 Equipamientos:

Se contará con todos los medios y materiales necesarios para el correcto desarrollo formativo.

- Pizarra.
- Rotafolios.
- Material de aula.
- Medios audiovisuales.
- Mesa y silla para formador/a.
- Mesas y sillas para alumnos/as.
- Hardware y Software necesarios para la impartición de la formación.
- Conexión a Internet.

En su caso, equipamiento específico necesario para el desarrollo de 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, celíacos, 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.