

RED ATP

TÍTULO DEL CURSO	<i>Herramientas para la producción y comercialización de chocolatería</i>
DIRECCIÓN	Avda. Gral. Paz 5445 (e/Albarellos y Constituyentes) Edificio 3 – 1º piso, Aula de Física
TELÉFONO	4724-6200/300/400 int.: 6128
DOCENTE/S	Ing. Mariana Olmedo Ing. Eduardo Miculicich

Perfil requerido de los asistentes

Dirigido a personas con intención y actitud emprendedora, preferiblemente que ya estén comercializando productos de chocolate o con idea de concretar un micro-emprendimiento productivo.

Para un mejor aprovechamiento del curso se recomienda que las personas que deseen concurrir tengan estudios primarios completos o experiencia equivalente.

Objetivos del curso

- ↳ Adquirir herramientas para elaborar alimentos seguros y saludables.
- ↳ Conocer los elementos básicos para la elaboración de productos de chocolate.

Breve contenido programático

- ↗ Manipulación higiénica de alimentos.
- ↗ Descripción del proceso de fabricación de productos de chocolate.
- ↗ Costos de elaboración

Observaciones

Se entregarán fotocopias de cada una de las exposiciones.
La propuesta es cubrir todos los temas en una jornada. Por tal motivo se ruega la máxima puntualidad.

HERRAMIENTAS PARA LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS DE CHOCOLATE

09:00 a 10:30: *Alimentos y contaminación*

- ↗ Alimento. Calidad. Inocuidad. Manipulador de Alimentos. Contaminación. Manipulación Higiénica de Alimentos (MHA).
- ↗ Propiedades de los alimentos: nutricionales, sensoriales, de inocuidad.
- ↗ Naturaleza de la contaminación: física, química, biológica.
- ↗ Microorganismos, condiciones que favorecen su crecimiento.
- ↗ Contaminación cruzada.
- ↗ Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA)

10:30: Pausa

10:45 a 12:00: *Higiene Alimentaria*

- ↗ Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- ↗ Higiene de las instalaciones y equipos.
- ↗ Higiene personal.
- ↗ Control de plagas.
- ↗ Condiciones del local de elaboración
- ↗ Desechos

12:00: Almuerzo

12:45 a 14:15: *Proceso de elaboración de productos de chocolate*

- ↗ Diferentes aspectos que intervienen en la elaboración de alimentos.
- ↗ Equipos y utensilios. Materias primas.
- ↗ Etapas para la elaboración de pan francés.

14:15: Pausa

14:30 a 16:00: *Proceso de elaboración de productos de chocolate*

- ↗ Defectos de elaboración.
- ↗ Trámites legales.
- ↗ Recomendaciones generales para la buena organización de un micro-emprendimiento.
- ↗ ¿Cómo hacer las cuentas? Costos, precio de venta.

16:00: *Entrega de certificados*