



## RED ATP

|                  |  |
|------------------|--|
| TÍTULO DEL CURSO | <b>Taller de elaboración artesanal de productos de chocolatería</b>          |
| HORARIO          | <b>De 9:00 a 13:30 horas</b>   |
| DIRECCIÓN        | <b>Avda. Gral. Paz 5445 (e/Albarellos y Constituyentes)<br/>Comedor INTI</b> |
| TELÉFONO         | <b>4724-6200/300/400 int.: 6783</b>  |
| DOCENTE/S        | <b>Noemí Sartori</b>   |

### **Destinatarios**

Requisito indispensable: los asistentes a este curso deben haber concurrido a alguno de los cursos teóricos: "Herramientas para la producción y comercialización de mermeladas". Para un mejor aprovechamiento del curso se recomienda que las personas que deseen concurrir tengan estudios primarios completos o experiencia equivalente.

### **Objetivos del curso**

- ✎ Conocer los elementos básicos para la elaboración de productos a base de chocolate (bombonería, figuras de chocolate).
- ✎ Adquirir herramientas para elaborar alimentos seguros y saludables.
- ✎ Aplicar los conceptos de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) a la elaboración de productos de chocolatería. Detectar peligros e identificar errores.
- ✎ Comprender sobre calidad y variedad de materias primas, así como las técnicas de manejo.

### **Contenido programático**

- Breve descripción del proceso de elaboración de productos a base de chocolate. Utensilios, materias primas.
- Templado y fundido del chocolate.
- Elaboración de los siguientes productos:
  - Bombones macizos
  - Bombones rellenos
  - Cremas para rellenos
  - Huevos de pascua
- Aplicación práctica de BPM. Uso de planillas de producción. Muestras de envoltorios.

### **Observaciones**

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