



Elaboración de Productos de Chocolatería Fina Artesanal

El sector de la chocolatería ha tenido un gran crecimiento y demanda puesto que las tendencias de consumo del chocolate a nivel mundial se han incrementado considerablemente debido a diferentes factores, dentro de los cuales se puede mencionar los beneficios que este tiene en la salud ya que contiene una gran cantidad de antioxidantes los cuales ayudan en la captación de radicales libres evitando la muerte celular temprana.

El chocolate se destaca por su suave textura, intenso sabor, aroma de perfume sutil y fuente de intenso placer sensorial, para evaluar un buen chocolate se debe hacer uso de todos los sentidos. Además, cabe anotar que contiene sustancias naturales, como los flavonoides, que protegen el organismo frente a enfermedades cardiovasculares, por sus efectos antioxidantes.

Teniendo en cuenta lo anterior el SENA, ofrece el programa de formación virtual Elaboración de productos de chocolatería fina artesanal, con el cual se brinda las herramientas para valorar esta semilla mediante el análisis de los fundamentos del procesamiento, manejo de técnicas, herramientas, utensilios y tecnologías adecuadas para la elaboración de una amplia variedad de productos de chocolates como: trufas ganaches, pralinés, fondant, gianduja, mazapán, crocante y grajeados, teniendo en cuenta parámetros de inocuidad y de calidad en los productos a desarrollar proyectándolos hacia el mercadeo y potencializándolos como una buena fuente de ingresos.

Contenido

- Propiedades benéficas del chocolate para la salud.
- Los elementos de seguridad de acuerdo al tipo de labor en ejecución.
- Etapas del procesamiento del cacao.
- Las herramientas, utensilios y equipos básicos para la elaboración del chocolate según los requerimientos del proceso.
- El atemperado en el mejoramiento de las características organolépticas.
- Procedimientos relevantes para la elaboración de productos de chocolatería fina artesanal.
- Presentaciones y fórmulas del producto terminado.
- Los materiales y equipos que facilitan el procedimiento de moldeado del chocolate.



Habilidades que Desarrolla

- Identificar las propiedades beneficiosas del chocolate para la salud.
- Reconocer las etapas del procesamiento del cacao.
- Identificar las herramientas, utensilios y equipos básicos para la elaboración del chocolate.
- Argumentar la importancia del atemperado en el mejoramiento de las características organolépticas finales de los productos de chocolatería.
- Determinar los procedimientos fundamentales para la elaboración de chocolatería.

Requisitos de Ingreso

Se requiere que el aprendiz AVA tenga dominio de elementos básicos en el manejo de herramientas informáticas y de comunicación como: correo electrónico, chats, procesadores de texto, software para presentaciones, navegadores de internet, otros sistemas y herramientas tecnológicas necesarias para la formación virtual.

Inscríbese aquí! 