







***UF1054 Elaboración de  
Turrónes, Mazap***



# INESEM

---

## SINNESS SCHOOL

***e Chocolate y Derivados,  
panes y Golosinas***

**+ Información Gratis**

**titulación de formación continua bonificada  
empre**

## ***UF1054 Elaboración de Turrónes, Mazapán***

***duración total:*** 60 horas

***horas telefo***

***precio:*** 0 € \*

***modalidad:*** Online

\* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

**+ Información Gratis**

## *descripción*

En el ámbito de las industrias alimentarias, es necesario en las áreas de panadería, pastelería y confitería, dentro del área profesional panadero, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para la elaboración de chocolate y derivados, turrónes, mazapanes y golosinas.

**+ Información Gratis**



**+ Información Gratis**





## *a quién va dirigido*

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo que posean conocimientos técnicos en este área.

**+ Información Gratis**

## objetivos

- Especificar los procedimientos, completar las fórmulas del cacao, consiguiendo la calidad e higiene requeridas.
- Especificar los procedimientos, completar las fórmulas de productos de chocolatería y derivados consiguiendo los procedimientos, completar las fórmulas y efectuar los mazapanes consiguiendo la calidad e higiene requeridas.
- Especificar los procedimientos, completar las fórmulas de caramelo, chicle, regaliz, confites, gelatinas y otras gomas consiguiendo la calidad e higiene requeridas.

+ Información Gratis

## *para qué te prepara*

La presente formación se ajusta al itinerario formativo de la Unidad de Competencia de elaboración de chocolate y derivados, turroneados, mazapanes y golosinas, y a las distintas Unidades de Competencia en ella incluidas, y a las Competencias profesionales adquiridas a través de la formación formal, vía por la que va a optar a la obtención del correspondiente título profesional a través de las respectivas convocatorias que vayan publicando las Administraciones Autonómicas, así como el propio Ministerio de Trabajo y Economía Social, así como las competencias profesionales adquiridas por experiencia profesional.

## *salidas laborales*

**+ Información Gratis**

Desarrolla su actividad en la industria de pequeño, mediano y grande, de pastelería y confitería, utilizando tecnología avanzada. Puede tener cierta responsabilidad en la dirección de la actividad o integrar en un equipo de trabajo con otras personas de su sector. Desarrolla tareas individuales o en grupo. También ejerce en el sector del comercio de la alimentación en aquellos establecimientos que comercializan productos de pastelería y confitería.

**+ Información Gratis**

## *titulación*

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte del Centro de Formación Profesional un Diploma Oficial que acredita el haber superado con éxito todas las asignaturas del curso en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la duración del curso, el nombre del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno ha alcanzado, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de los centros emisor de la titulación (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).

**+ Información Gratis**



## INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES

como centro de Formación acreditado para la impartición de cursos de Formación Continua  
EXPIDE LA SIGUIENTE

### NOMBRE DEL ALUMNO

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los

## Nombre de la Acción de Formación

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación Continua  
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con

Con una calificación de  $\text{€}$

Y para que conste expido la presente en  
Granada, a (día) de (mes) de (año)

La dirección General

MARIA MORENO HIDALGO

Sello



## forma de bonificación

+ Información Gratis

[www.formacioncontinua.eu](http://www.formacioncontinua.eu)

información y

## UDIOS EMPRESARIALES

partición a nivel nacional de formación  
TITULACIÓN

ALUMNO/A

estudios correspondientes de

## ión Formativa

ión INESEM en la convocatoria de XXXX  
número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

SOBRESALIENTE

esente TITULACIÓN en  
es) de (año)



Firma del alumno/a

NOMBRE DEL ALUMNO/A





- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los salarios devengados durante los meses a la Seguridad Social.

**+ Información Gratis**

## *metodología*

El alumno comienza su andadura en INESEM a través de una metodología de aprendizaje online, el alumno debe seguir un itinerario formativo, así como realizar las actividades y actividades del itinerario, el alumno se encontrará con el examen final con un mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para poder aprobar.

Nuestro equipo docente y un tutor especializado harán seguimiento de todos los progresos del alumno así como estableciendo consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar toda su formación en la Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunidad de Aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

**+ Información Gratis**

## *materiales didácticos*

- Manual teórico 'UF1054 Elaboración de Chocolate y Derivados'

**+ Información Gratis**



**+ Información Gratis**

[www.formacioncontinua.eu](http://www.formacioncontinua.eu)

información y

# ivados, Turrones, Mazapanes y Golosinas



y matrículas: 958 050 240

fax: 958 050 245

*profesorado y servicio de tutorías*

**+ Información Gratis**

Nuestro equipo docente estará a su disposición para cualquier duda o pregunta de contenido que pueda necesitar relacionado con el curso. Puede contactar con nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o WhatsApp. Hemos creado un documento denominado “Guía del Alumno” entregado en formato PDF. Contamos con una extensa plantilla de profesores especialistas en el curso con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formadores para cualquier duda o pregunta como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas, etc. Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y consultas y recibir una respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías telefónicas. Podrá hablar directamente con su tutor.

- **A través del Campus Virtual:** El alumno/a puede contactar con el equipo docente del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizando cualquier trámite.

+ Información Gratis

**+ Información Gratis**

[www.formacioncontinua.eu](http://www.formacioncontinua.eu)

información y





**+ Información Gratis**

# ivados, Turrone, Mazapanes y Golosinas



y matrículas: 958 050 240

fax: 958 050 245



## *plazo de finalización*

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para completar el curso, con una duración igual a la misma duración del curso. Existe por tanto un calendario de fin.

## *campus virtual online*

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de inesem ofrece contenidos multimedia de alta calidad

**+ Información Gratis**

ra la finalización del curso, que dependerá de la  
o formativo con una fecha de inicio y una fecha

rsos de modalidad online, el campus virtual  
y ejercicios interactivos.

## *comunidad*

servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una comunidad que disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y programas de idiomas para aprender idiomas...

## *revista digital*

el alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, administración, ferias sobre formación, etc.

## *secretaría*

**+ Información Gratis**

Este sistema comunica al alumno directamente con nuestro equipo de matriculación, envío de documentación y solución de dudas.

Además, a través de nuestro gestor documental, el alumno puede consultar sus documentos, controlar las fechas de envío, finalización y lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos, así como el seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM.

### *programa formativo*

## **UNIDAD FORMATIVA 1. ELABORACIÓN DE CHOCOLATE Y GOLOSINAS**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. PROCESADO DEL CACAO**

1. Definición y clasificación de los derivados del cacao
2. Manteca de cacao.

**+ Información Gratis**

3.Cacao en polvo.

4.Cacao magro o desgrasado en polvo.

5.Procesado del fruto del cacaotero: selección, limpieza

6.Procesado de las habas de cacao: Lavado de las habas, tamizado, alcalinización (opcional), molido (obtención de variedades, prensado (obtención de la torta de cacao y l

7.Procesado de la torta de cacao: Molido de la torta de cacao y manteca de cacao.

8.Maquinaria utilizada en los distintos procesos y para

## **UNIDAD DIDÁCTICA 2. ELABORACIÓN DE CHOCOLATE**

1.Chocolate: definición y clasificación de los tipos de chocolate.  
Sucedáneos de chocolate.

2.- Chocolate en polvo.

3.- Chocolate en polvo para beber.

4.- Chocolate.

5.- Chocolate con leche.

6.- Chocolate familiar con leche.

7.- Chocolate blanco.

8.- Chocolate relleno.

9.- Chocolate a la taza.

**+ Información Gratis**

10.- Chocolate familiar a la taza.

11.- Bombón de chocolate.

12. Ingredientes del chocolate y su influencia en las características.

13. Proceso de obtención del chocolate: Mezcla de ingredientes básicos, adición de otros ingredientes opcionales (azúcar, leche condensada, cacao conchado o malaxado, atemperado, moldeado, enfriamiento).

14. Principales elaboraciones con chocolate: chocolate (tabletas, barras, sucedáneos) chocolate para baños, rellenos y cobertura (tabletas, bombones, chocolatinas, lenguas, figuras, grageas, fideos, cremas, etc.), harina.

15. Principales rellenos utilizados para el chocolate. Tipos y características.

16. Conservación de chocolate y elaboraciones derivadas.

17. Anomalías más frecuentes (fat bloom, sugar bloom, etc.).

18. Técnicas básicas de trabajo con chocolate y coberturas, y otras.

19. Obtención de chocolates y productos derivados para personas con intolerancia a la lactosa, dietéticos o bajos en calorías, y otros). Principales características.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. ELABORACIÓN DE MAZAPAN**

1. Definición y tipos y calidades de turrónes y mazapán.

2. □ Turrón duro (o de Alicante) y blando (o de Jijona).

+ Información Gratis



3. □ Turrone con fécula.
4. □ Turrone diversos (yema tostada, nieve, coco, pra
5. □ Mazapán.
6. □ Mazapán con fécula.
7. □ Elaboraciones complementarias: frutas (confitadas pesadillas, piñone, anise, almendras de Alcalá o garra
8. Ingredientes principales y su influencia en las caract
9. Formulación de los distintos tipos de turrone, maza
10. Proceso de elaboración de turrone duros y blandos
11. Proceso de elaboración de turrone diversos.
12. Proceso de elaboración de mazapanes.
13. Procesos de fabricación de elaboraciones complem
14. Características físico-químicas y organolépticas.
15. Posibles anomalías, causas y correcciones.
16. Turrone, mazapanes y elaboraciones complementarias (intolerantes a la lactosa, a la albúmina, y otros). Principa

### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. ELABORACIÓN DE CAMEL**

1. Definición y clasificación de estos productos según l
- 2.- Caramelos.
- 3.- Goma de mascar o chicle.

+ Información Gratis

- 4.- Confitos.
- 5.- Golosinas.
- 6.Ingredientes básicos y complementarios. Características.
- 7.Formulación.
- 8.Tecnología de fabricación caramelos duros y blandos.
- 9.Tecnología de fabricación de regaliz.
- 10.Tecnología de fabricación de gelatinas.
- 11.Tecnología de fabricación chicles.
- 12.Tecnología de fabricación gageas y confites.
- 13.Tecnología de fabricación de otros dulces y golosinas.
- 14.Parámetros a controlar: temperatura, tiempo, presión.
- 15.Características físico-químicas y organolépticas.
- 16.Posibles anomalías, causas y correcciones.

**+ Información Gratis**

**+ Información Gratis**

[www.formacioncontinua.eu](http://www.formacioncontinua.eu)

información y