

CURSO INDUSTRIAL DE PRACTICAS DE CONFITERIA Y CHOCOLATES



Curso de 6 semanas

30. 08.–08. 10. 2010



Escuela Especial Central de la Industria Confitera Alemana
Solingen/Alemania

PARTE I

Confitería

30. 08.–24. 09. 2010

PARTE II

Chocolates

27. 09.–08. 10. 2010

La capacitación del personal se considera vital para el rendimiento de una empresa y como una inversión a largo plazo.

La ZDS de Solingen está especializada en la capacitación profesional de operarios en la industria de confitería y de chocolates, tanto para Europeos como para personas de otros países del mundo.

Descripción del curso:

Este curso en castellano tiene una duración de 6 semanas y enseña en forma teórica y práctica conocimientos acerca de los siguientes productos de chocolate y confitería:

- Caramelos duros
- Caramelos blandos, toffees, fudges
- Caramelos masticables
- Gomas y jaleas
- Golosinas aireadas
- Grageas
- Chicles
- Productos sin azúcar
- Chocolates amargo, con leche y blanco
- Cocolate sin azúcar
- Sucedáneos de chocolate
- Bombones de licor
- Fondant y crema de fondant
- Praliné, crocante, mazapán

El curso es de un nivel teórico y práctico muy alto. Los participantes aprenden con máquinas y equipos modernos y tradicionales, la producción en pequeñas o grandes cantidades de una gran variedad de productos.

Se realizarán exámenes continuos (cada semana) y un examen final de todos los temas tratados, incluyendo conocimientos teóricos y prácticos.

¿Quién debe participar?

El curso está dirigido a todos los ejecutivos de empresa, miembros de la gerencia, personal de producción y agentes compradores y comerciales que necesiten conocimientos teóricos y prácticos en la técnica de elaboración moderna de chocolates y de confitería.

En los últimos años vinieron participantes, entre otros, de las empresas siguientes: Arcor (Arg. y Bra.), Colombina S.A. (Col.), Empresas Carozzi S.A. (Chile), Garoto (Bra.), Chocolates Lacasa S.A. (Esp.), Kraft Foods Brasil S.A., Nestlé (Bra., Arg., Venez. y Esp.), Ricolino (Mex.), ZAHOR S.A. (Esp.), Wrigley (Esp.).

Responsable del curso

Andréa PERNOT-BARRY,
Directora Técnica, ZDS Solingen

Profesores

Bernd KOSSACK,
Tecnólogo en confitería, ZDS Solingen

Aleksander MADEJ,
Tecnólogo en confitería, ZDS Solingen

Andréa PERNOT-BARRY,
Directora Técnica, ZDS Solingen

Normann WAGNER,
Tecnólogo en chocolate, ZDS Solingen



Otros docentes de empresas de materias primas y de maquinarias aportan instrucción adicional.

ZDS – Los Departamentos Técnicos

CARAMELOS



CHOCOLATE



BOMBONES DE CHOCOLATE



GRAGEAS



Participantes durante los trabajos prácticos

PARTE I – Productos de Confitería

30. 08.–24. 09. 2010

SEMANA 1:

Materias Primas y Tecnología de los Caramelos Duros

Para obtener resultados uniformes, el maestro de confitería debe conocer a fondo las características y propiedades de cada una de las materias primas que entran en la composición de una fórmula.

- Azúcares (monosacáridos, disacáridos, polisacáridos)
- Jarabe de glucosa
- Materias aromatizantes y colorantes
- Sustitutos de azúcar
- Otras materias primas (leche, regaliz, extracto de malta, . . .)

Teoría y práctica sobre:

- Caramelos duros ácidos, caramelos rayados
- Caramelos duros sin azúcar
- Caramelos duros con relleno (de fruta, graso, efervescente)

SEMANA 2:

Tecnología de los Caramelos Blandos

Teoría y práctica sobre:

- Caramelos blandos
- Toffees
- Fudges
- Caramelos masticables

SEMANA 3:

Tecnología de la Gomas, Jaleas y de los Productos Aireados

Teoría y práctica sobre:

- Gomas con gelatina
- Gomas con almidón modificado
- Gomas con goma arábiga
- Jaleas con pectina
- Jaleas con agar-agar
- Marshmallows colados y extruidos

SEMANA 4:

Tecnología de las Grageas y del Chicle

Teoría y práctica sobre:

- Grageas duras
- Grageas blandas
- Grageas con chocolate

+ 1 día sobre la tecnología del chicle

+ examen final sobre la parte confitería



PARTE II – Productos de Chocolate

27. 09.–08. 10. 2010

SEMANA 1: Materias Primas y Tecnología del Chocolate

Presentación de las materias primas que entran en el proceso de fabricación del chocolate, incluyendo el control de calidad.

- Cacao
- Azúcar
- Leche en polvo
- Grasas especiales
- Emulsionantes
- Frutos secos
- Materias alcohólicas

Teoría y práctica sobre:

- La fabricación de pasta de cacao a partir de habas de cacao
- El proceso de fabricación del chocolate amargo, con leche y blanco
- La tecnología del templado
- Coquillas de chocolate
- Figuras huecas
- El bañado

SEMANA 2: Masas de Relleno y Bombones de Chocolate

Teoría y práctica sobre:

- Fondant y crema de fondant
- Productos de licor con y sin costra de azúcar
- Crocante duro y blando
- Mazapan
- Praliné
- Trufas

+ examen final sobre la parte chocolate

El examen continuo tiene lugar al final de cada semana.



COMENTARIOS DE PARTICIPANTES

Me he llevado de este curso de alto nivel profesional y calidad una gran impresión y respeto.

He obtenido muchos más conocimientos de los que había considerado en corto tiempo; si bien he empezado a comprender una pequeña parte de este vasto campo que es la confitería.

El cuidado de los detalles aun más insignificantes en las explicaciones de los procesos me ha permitido acostumbrarme y hacer uso de ellos en el trabajo diario. Esta no es sólo una idea personal, es un opinión que compartimos todos los participantes.

Siempre me acordaré de Vd. y de la escuela. Siento que hay alguien que puede ayudarme o darme instrucciones, cuando lo necesito.

Considero que este curso es imprescindible si quieres conocer el porqué de las cosas.

Este curso es el único en el mundo que ofrece una formación teórica y práctica tan completa en chocolatería y confitería.

Este curso me ha ayudado a adquirir más conocimientos y a entender el saque de nuevos procesos y también problemas que encontramos en la producción. Además deseo destacar que la atención de todo el personal de la ZDS ha sido excelente.



Participantes del curso de 2008

FORMULARIO DE INSCRIPCION PSO-10

Fax: + 49 212 596133

**curso completo
(6 semanas)**

parte confites (4 semanas)
 parte chocolate (2 semanas)

Sr. **Sra.**

Apellido _____

Nombre _____

Fecha de nacimiento _____

Función actual _____

Empresa _____

Dirección de la empresa _____

País _____

Teléfono (con código del país) _____

Fax _____

E-Mail _____

Para el pago por tarjeta de crédito:

VISA Euro-/Mastercard Diners Club

Numero de tarjeta: _____

Fecha de validez: _____

Fecha

Firma y sello

CONDICIONES DE PARTICIPACION

1. La cuota en concepto del derecho de participación en el Curso corresponde a las siguientes cantidades:

Gastos de inscripción para los Miembros de la ZDS

Parte I (confitería) – 4 semanas: € 7.330,-
Parte II (chocolate) – 2 semanas: € 4.010,-
Parte I+II – 6 semanas: € 9.990,-

Gastos de inscripción para los otros participantes

Parte I (confitería) – 4 semanas: € 8.710,-
Parte II (chocolate) – 2 semanas: € 5.025,-
Parte I+II – 6 semanas: € 12.050,-

En estos gastos están comprendidos los gastos de impartición, de documentación, de comidas servidas en la Escuela y de alojamiento en la casa de huéspedes del edificio escolar (habitaciones de dos personas). En caso de que una empresa asociada a la ZDS inscribiera a dos o más participantes al Curso, cada participante tendrá derecho a que se le conceda un descuento del orden de 5% sobre la cuota del Curso.

2. Pago de las cuotas del Curso
El pago de la correspondiente cuota del Curso se efectuará tras del recibo de la factura, antes del principio del Curso.
3. En caso de que el participante inscrito al Curso deseara retirar su inscripción después de dos semanas antes de la realización del acto, se le imputará la cantidad de un 10% del precio, después de una semana antes 50% y dentro de una semana antes 100%. Siempre se puede enviar otra persona sin gastos adicionales.
4. El número de participantes está limitado. Si se produjera el caso de un exceso de inscripciones al Curso, la organización del mismo se preocupará por comunicar a los interesados lo más rápidamente posible una fecha para la nueva realización del acto.
5. En caso de que externamente a la ZDS se realizaran demostraciones, el organizador no puede garantizar que en esas no participarán empresas de la competencia.
6. El organizador responsable del Curso tiene el derecho a cancelar o a aplazar la realización del acto, siempre que no se inscriba un número suficiente de participantes. El responsable del Curso se reserva posibles modificaciones y ampliaciones del programa del Curso.
7. En caso de que se entreguen resúmenes de las conferencias dadas a los participantes, serán redactadas en el idioma en el que hayan sido presentadas en el acto.

PARA INFORMACIONES:



Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenwirtschaft

De-Leuw-Straße 3-9 · 42653 Solingen / Alemania

Tel.: +49 212 596112

Fax: +49 212 596161

E-Mail: info@zds-solingen.de · <http://www.zds-solingen.de>