

CURSO INDUSTRIAL DE PRACTICAS DE CHOCOLATES

Tecnología – Tendencias – Innovaciones



09.07. – 20.07.2012

Curso de Prácticas PSO-12

- En idioma castellano -

Venue:
ZDS - The Academy of Sweets
De-Leuw-Str. 3-9, D-42653 Solingen

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 2 semanas y enseña en forma teórica y práctica conocimientos acerca de los siguientes productos de chocolate:

- Chocolates amargo, con leche y blanco
- Chocolate 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.

Dejamos en este curso un plazo largo a la analisis de las tendencias mundiales y de las innovaciones de los ultimos años. El curso incluye varias visitas a empresas proveedoras y productoras. Tambien ofrecemos store checks en Alemania y paises vecinos.

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 chocolate.

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

Programa

SEMANA 1: Materias Primas y Tecnología del Chocolate Tendencias, Innovaciones

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
- La tecnología del moldeado
- La tecnología del bañado
- Figuras huecas

Presentación del mercado de chocolate con tendencias e inovaciones



SEMANA 2: Fabricación de Rellenos y Bombones

Teoría y práctica sobre:

- Crocante duro y blando
- Mazapan
- Praliné
- Trufas
- Fondant y crema de fondant
- Rellenos líquidos

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.



FORMULARIO DE INSCRIPCION PSO-12

Fax: +49-212-59 61 33

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:

Nombre del propietario: 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	€ 4.175,-
Gastos de inscripción para los otros participantes	€ 5.215,-

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, se le conceda un descuento del orden de 5% sobre la cuota del Curso a partir del segundo participante.

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.



Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenwirtschaft

De-Leuw-Straße 3-9 ♦ D-42653 Solingen-Gräfrath - Alemania

Tel.: +49 / 212 / 59 61 12 / Fax: +49 / 212 / 59 61 61

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