



# Junta de Castilla y León

Consejería de Cultura y Turismo  
Dirección General de Turismo

**LOTE: I\_GASTRONOMÍA Y ENOTURISMO**

**CURSO: 16\_EL CHOCOLATE EN LA COCINA**

FECHA INICIO	29 MAYO 2018	
FECHA FIN	31 MAYO 2018	
DURACION/ HORAS	24h.	
HORARIO	Día 29: 10:00 a 14:00 y de 16:30 a 20:30 Día 30: 10:00 a 14:00 y de 16:30 a 20:30 Día 31: 10:00 a 14:00 y de 16:30 a 20:30	
LUGAR DE IMPARTICIÓN (dirección completa)	IES VIRGEN DE LA CALLE_ ESCUELA DE HOSTELERÍA CARRETERA SANTANDER S/N 34005 PALENCIA	
NOMBRE Y DIRECCIÓN DEL ALOJAMIENTO	HOTEL PALACIO DE CONGRESOS Clara Campoamor, nº 13 34003 – Palencia  Las comidas se harán en: RESTAURANTE MOESÍA Avda. Derechos Humanos nº3 34003 - Palencia	
PROFESOR	MARIA ELENA DÍEZ MONTES MARISOL SECO FERNÁNDEZ VÍCTOR CARRANZA FRAILE	NIF: 12773315-N NIF: 12761295-K NIF: 71929557-R
COORDINADOR	YASMINA MARTÍNEZ MARTÍNEZ	NIF: 71103791-G

## TEMARIO:

### ▪ CONTENIDOS

#### ➤ MÓDULO 1. El chocolate

- Unidad Didáctica 1. Origen e historia.
- Unidad Didáctica 2. Características y propiedades.
- Unidad Didáctica 3. Tipos de chocolate y utilidades en la cocina.

#### ➤ MÓDULO 2. Aplicaciones del chocolate en cocina

- Unidad Didáctica 1. Técnicas de elaboración de chocolate. Atemperado.
- Unidad Didáctica 2. El chocolate en la cocina salada.
- Unidad Didáctica 3. El chocolate como base de salsas, mousses...
- Unidad Didáctica 4. Elaboración de chocolates y bombones.



# Junta de Castilla y León

Consejería de Cultura y Turismo  
Dirección General de Turismo

## ▪ SUPUESTOS PRÁCTICOS

### ➤ MÓDULO 3. Prácticas

- Práctica de identificación de los distintos tipos de chocolate que se encuentran en el mercado.
- Práctica de análisis sensorial del chocolate.
- Prácticas de atemperado del chocolate, elaboración de bombones,...
- Elaboración de una receta salada en la que aparezca el chocolate como ingrediente.