

PROGRAMA



Tecnología de la Fabricación de Chocolate:

Fecha: 24.11. - 28.11.2025

Idioma: español

Lugar: ZDS Solingen

Cuota de participación: 3.560,00 €

Servicios incluidos::

- Documentación del curso
- Refrigerios: aperitivos y bebidas
- Almuerzo y cena en el refectorio de la ZDS



Su instructor:

Guillermo Geschwindner

Ingeniero tecnología de alimentos

Instructor confitería de azúcar /
chocolate

¿Preguntas?

Nuestro equipo de seminarios
estará encantado de responder a
sus preguntas sobre el acto.

T. +49 (0) 212 59 61 32
seminar@zds-solingen.de

Lunes, 24 de noviembre de 2025

- 9:30 **Bienvenida**
- 9:45 **Teoría: Tipos de chocolate y sus Ingredientes**
- Teoría: Producción de chocolate**
- Metodos clasicos y alternativos, ventajas y desventajas
- Practica: Producción de chocolate con sistema Rumba (Netzsch)**
- 13:00 **Almuerzo**
- 14:00 **Teoría: Temperado de chocolate**
- Práctica: Temperado de chocolate—manual, tabletas y coquillas**
ZDS e.V.
- 17:30 **Discusión final y cena**
- 14:00 **Práctica: Temperado a mano, moldeo de tabletas, figuras huecas**
Teoría: Temperado, banado y enfriamiento
ZDS e.V.

Martes, 25 de noviembre de 2025

- 9:00 **Practica: Producción de chocolate con sistema Rumba (Netzsch)**
ZDS e.V.
- Teoría: Grasas especiales para rellenos**
- Práctica: Producción de rellenos graso**
- Rellenos grasos con diferentes texturas
 - Aireados
- ZDS e.V.**
- 13:00 **Almuerzo**

14:00 **Teoría: Fondant y Rellenos de fondant**

Práctica: Produccion de fondant y rellenos de fondant

- Fondant crudo
- Fondant para rellenos depositado
- Moldeado en moldes con/ sin invertasa

ZDS e.V.

17:30 **Discusión final y cena**

Miércoles, 26 de noviembre de 2025

9:00 **Teoría: Trufas y Ganache**

- Materias primas
- Trufas de corto, mediano, largo vida anaquel
- Diferentes tipos, moldeo, extruido, cortado
- Actividad de agua y contenido de agua

ZDS e.V.

Practica: Trufas y ganache

ZDS e.V.

13:00 **Almuerzo**

14:00 **Práctica: Trufas y ganache y toffee para depositar Praline a base de maní**

ZDS e.V.

17:30 **Discusión final y cena**

Jueves, 27 de noviembre de 2025

8:30 **Práctica: Terminando practica trufas y ganache**

ZDS e.V.

Teoría: Sistemas de moldeo

Practica: Demostracion Impresón en frio y One Shot

ZDS e.V.

13:00 **Almuerzo**

14:00 **Práctica:**

- Rellenos líquidos y jaleas de pectina y Agar Agar
- Rellenos aireados base agua

ZDS e.V.

17:30 **Fin del día y cena**

Viernes, 26 de noviembre de 2025

9:00 **Teoría: Material, Limpieza y Moldeo**

Teoría: Mazapan

Práctica: Crocante duro y blando
Bañar centros y terminado

13:00 **Almuerzo**

14:00 **Bañar centros**
Empaquetar productos elaborados

Discusión final

16:00 **Fin del curso y entrega certificados**

- sujeto a cambios -