



Categorías: [Presencial](#) | **Etiquetas:** [Hostelería y turismo](#)

CARACTERÍSTICAS

- Código: MF1777_3
- Nivel: N3
- Duración: 120 horas
- Modalidad: Presencial

TEMARIO

- Clasificación y características de productos de confitería y chocolate
- Procesos de elaboración de caramelos, turrónes y bombones
- Templado y moldeado del chocolate
- Técnicas de relleno, decoración y presentación
- Control de calidad y conservación de los productos
- Normas de seguridad alimentaria y prevención de riesgos laborales

SALIDAS PROFESIONALES

- Maestro/a chocolatero/a o confitero/a
- Responsable de obrador de confitería
- Técnico/a en control de calidad en producción de dulces y chocolates
- Especialista en desarrollo de nuevos productos de confitería