

# TÉCNICO AUXILIAR EN ALIMENTOS ARTESANALES + IA

Biblioteca fotográfica - 10 fotografías de referencia



**Foto 1**

Preparación de chocolate artesanal mediante baño María, controlando la temperatura y la textura para lograr una mezcla uniforme y brillante.



**Foto 2**

Templado manual del chocolate sobre una superficie de trabajo, técnica fundamental para obtener brillo, firmeza y una correcta cristalización.

# TÉCNICO AUXILIAR EN ALIMENTOS ARTESANALES + IA

Biblioteca fotográfica - 10 fotografías de referencia



**Foto 3**

Elaboración de piezas de chocolate en moldes, aplicando precisión, higiene y cuidado en cada etapa del proceso artesanal.



**Foto 4**

Trabajo en un pequeño taller de chocolatería, donde se organizan moldes y utensilios para producir chocolates de forma artesanal.

# TÉCNICO AUXILIAR EN ALIMENTOS ARTESANALES + IA

Biblioteca fotográfica - 10 fotografías de referencia



**Foto 5**

Práctica de elaboración de quesos frescos: separación del suero y manipulación de la cuajada en un entorno de aprendizaje gastronómico.



**Foto 6**

Proceso manual de elaboración de queso, mezclando la cuajada y controlando su consistencia antes del moldeado y prensado.

# TÉCNICO AUXILIAR EN ALIMENTOS ARTESANALES + IA

Biblioteca fotográfica - 10 fotografías de referencia



**Foto 7**

Servicio y presentación de helado artesanal de chocolate, preparado en pequeñas partidas y servido en cucuruchos y recipientes individuales.



**Foto 8**

Corte y porcionado profesional de quesos, una tarea clave para la presentación, degustación y armado de tablas gastronómicas.

# TÉCNICO AUXILIAR EN ALIMENTOS ARTESANALES + IA

Biblioteca fotográfica - 10 fotografías de referencia



**Foto 9**

Moldeado y prensado de quesos frescos en una quesería artesanal, etapa necesaria para dar forma y eliminar el exceso de suero.



**Foto 10**

Producción tradicional de alimentos artesanales, utilizando métodos manuales para escurrir y trabajar la masa durante su elaboración.