

Diplomado

Exerto Chocolatier:

Gestión y Manejo del Cacao



Permite adquirir competencias para liderar y gestionar procesos de alta calidad, sostenibles y socialmente responsables, en la elaboración de productos del cacao y chocolate, bajo los principios del Bean to Bar, junto con las herramientas necesarias para contribuir con el desarrollo de la economía y la difusión y protección del patrimonio cultural y gastronómico de los diferentes pueblos de Iberoamérica.

Descubre el mundo del cacao y conviértete en un maestro especialista en cocina del chocolate.

Dirigido a:

Dirigido a pasteleros y cocineros profesionales que quieran especializarse en la cocina del chocolate, así como a todos aquellos que quieren hacer del mundo del chocolate su profesión y desarrollar un emprendimiento.



AL ESTUDIAR ESTE DIPLOMADO CONSEGUIRÁS ESTOS OBJETIVOS:

Aprenderás:

- Aprender las técnicas, buenas prácticas de elaboración y manufactura de productos derivados del cacao; así como acerca de los niveles de calidad que existen del cacao y la importancia de la elección de un buen tipo de cacao para el desarrollo de tu producto.
- Comprender las relaciones fisicoquímicas de los ingredientes, producción y usos del chocolate para dar forma creativa a diferentes elaboraciones y productos.

- Gestión de tu propia línea de productos artesanales, así como aprender sobre su correcto control de calidad y marketing.
- Integrar los conocimientos científico técnicos de la producción, transformación del cacao en recetas únicas a partir de chocolates de alta calidad respondiendo a los desafíos actuales de la gastronomía.
- Aprender sobre la utilización del cacao y el chocolate en la cocina dulce y salada. Desarrollo de recetas.
- Obtener una sólida especialización en el arte del chocolate



TEMARIO

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS TÉCNICO - PRODUCTIVAS

Tema I :

Introducción e historia del cultivo del Cacao en Iberoamérica y el mundo. Sostenibilidad. Trazabilidad. Origen.

Tema II:

Procura y transformación de Cacao. Elaboración de chocolate y sus subproductos. Sostenibilidad y sustentabilidad.

Tema III:

Química del Cacao. Evaluación Sensorial del Cacao. Perfiles de sabores y aromas. Catas.

Tema IV:

Diferentes técnicas en el procesamiento del Cacao y la elaboración del chocolate.
Atemperado. Formulación.



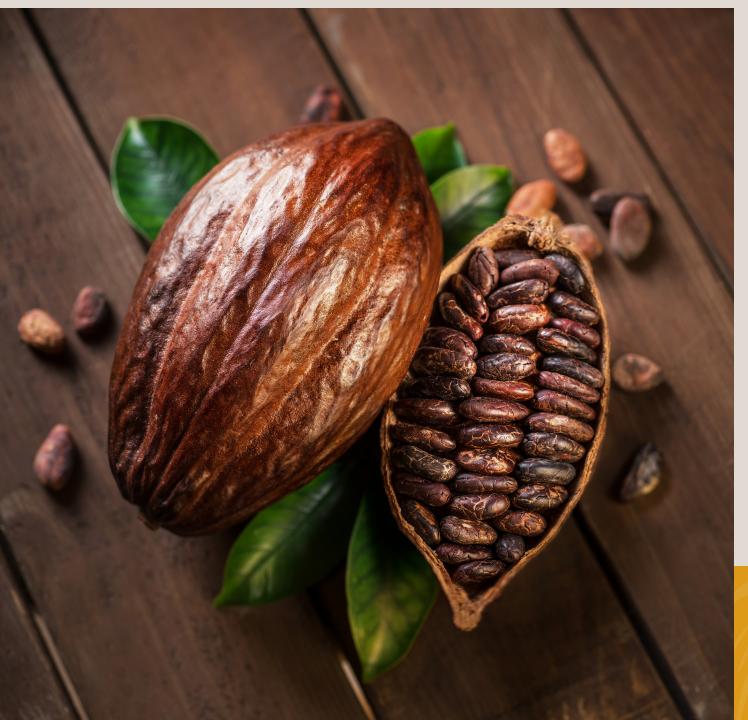
Tema V:

La filosofía Bean to bar (desde la semilla a la barra del chocolate).



Tema VI:

Aplicaciones artesanales.
Elaboración de productos (tabletas simples y rellenas, bombones simples y rellenos, trufas, rocas, cremas untadas, bañados, colorimetrías, barras, entre otros).



Tema VII:

Aspectos técnicos de las elaboraciones gastronómicas con Chocolate.

Tema VIII :

El Chocolate en la cocina dulce y salada. Aplicaciones en la Pastelería y Panadería así como en la Alta Cocina. Recetas.

Tema IX:

Valor nutricional y su importancia para la salud.

Tema X:

Gestión de la calidad, desde lo artesanal hasta la industria. HACCP e ISO 22000. Parametrización de los procesos y estándares.

Tema XI:

La planificación y administración de un negocio de chocolatería. Factibilidad técnico-financiera.

Tema XII :

El marketing de un negocio de chocolatería. Modelos de negocios.



Tema XIII:

Investigación y Desarrollo para la innovación. Desarrollo de nuevos productos. Atributos, confort, envase y empacado. Tiempo de vida útil. Nuevos paradigmas en la producción.



Tema XIV:

Encuentro con expertos. Clase magistral.



Tema XV:

Presentación de trabajo final.





Descubre el mundo del cacao y conviértete en un maestro especialista en cocina del chocolate.

Dirigido a pasteleros y cocineros profesionales que quieran especializarse en la cocina del chocolate, así como a todos aquellos que quieren hacer del mundo del chocolate su profesión y desarrollar un emprendimiento.

Certificado de Aprobación emitido por la:
CHEF CAMPUS CULINARY INSTITUTE

Metodología:

- Disertaciones de los facilitadores sobre teoría y procesos.
- Sesiones altamente participativas y técnicas de discusión en pequeños grupos.
- Aprendizaje basado en problemas, ejercicios individuales y estudio de casos.
- Aprendizaje a través de experiencias sensoriales.
- Lecturas de artículos científicos.
- Clases magistrales con invitados internacionales

Modalidad

Clases en Vivo y en Directo
100% a Distancia
A través de la plataforma tecnológica de Chef Campus Culinary Institute

Duración

150 horas

14 semanas

Período del curso

Inicio: 17 de mayo de 2022

Inscripciones

ABIERTAS

INSCRIPCIONES.

Cupos Limitados



Inversión

Pago único de contado:

385,00 USD

(Ahorras US\$100.00)

Financiación inicial:

185,00 USD

+

3 cuotas de US\$ 100,00 c/u