

## CURSO

### Manejo de chocolates, azúcar y fondant

<b>Reseña del programa</b>	El programa práctico permite conocer y aplicar técnicas propias de la fabricación de chocolates, así como el manejo del azúcar y fondant, planteando tanto platillos como nuevas creaciones de gran demanda.
<b>Expositora</b>	Chef Boris Elizondo
<b>Curriculum de la Expositora</b>	Es egresada del Diplomado para la Formación del Chef de la Universidad Iberoamericana. Estudió cursos como de chocolatería y cocina fría en el Culinary Institute of América de Nueva York. Así mismo es diplomada en arte del azúcar e instructora del programa "H". Actualmente imparte materias, tales como Pastelería, chocolatería, heladería y repostería en general. Ha impartido clases en la UIA desde 1988 a la fecha, en cursos varios de repostería y en cocina mexicana
<b>Perfil de ingreso</b>	Personas interesadas en adquirir sobre las técnicas y herramientas para el manejo de chocolates, azúcar y fondant.
<b>Objetivos</b>	Al finalizar el Diplomado el alumno será capaz de: <ul style="list-style-type: none"> <li>· Realizar chocolates, azúcar y fondant mas conocidos.</li> <li>· Conocer y utilizar las técnicas más representativas de la repostería.</li> <li>· Tener fundamentos y conocimientos para la creación de postres.</li> </ul>
<b>Informes</b>	Julio A. Martínez Castillo Tel.: 59.50.40.00 Ext. 7249 julio.martinez@uia.mx
<b>Coordinador del área</b>	Mtro. Héctor de la O Godínez Tel.: 59.50.40.00 Ext. 7601 hector.delao@uia.mx
La Universidad Iberoamericana se reserva el derecho de posponer o cancelar los programas. Todos los alumnos de la Dirección de Educación Continua quedan regidos por los reglamentos generales de la Universidad Iberoamericana, así como de los reglamentos particulares internos.	