

PROGRAMAS DE FORMACIÓN DE LA ESCUELA LATINOAMERICANA Y DEL CARIBE DE CHOCOLATERÍA, PASTELERÍA Y CONFITERÍA

2017

Facilitado por el IIIA (Instituto de Investigaciones para la Industria Alimenticia)

1. Curso: “Tecnología de transformación de cacao y elaboración de chocolate”

80 horas (10 días hábiles)

Costo: 1200 CUP

20-31 de marzo, 15-25 de mayo

Objetivos: Adquirir los conocimientos teóricos y los principios prácticos sobre el proceso de transformación del cacao y la tecnología de elaboración de chocolate, de forma tal que dominen las principales operaciones y cómo influye cada una de ellas en la calidad del producto final, para que sea capaz de producir un chocolate con calidad y de forma eficiente. Conocer los principios fundamentales para el trabajo con chocolate y la elaboración de productos finales, sus conceptos básicos y adquirir las habilidades imprescindibles para un buen desempeño.

2. Tecnología de elaboración de chocolate

80 horas (10 días hábiles)

Costo: 1200 CUP

26 de septiembre-6 octubre

Objetivos: Adquirir los conocimientos teóricos y los principios prácticos sobre la tecnología de elaboración de chocolate de forma tal que dominen las principales operaciones y cómo influye cada una de ellas en la calidad del producto final. Aspectos teóricos y prácticos fundamentales de las diferentes etapas. Los avances tecnológicos.

Los Sistemas Totales o “All In”. El proceso de atemperado. Su importancia en la calidad y durabilidad de los productos. El moldeo. La tecnología de elaboración de bombones rellenos y de recubrimiento con chocolate. Qué son los sucedáneos del chocolate. Los principios básicos de elaboración de bombonería fina artesanal.

3. Iniciación a la Chocolatería Fina Artesanal

30 horas (4 días hábiles)

Costo: 600 CUP

13-16 de febrero, 17-20 de abril, 10-13 de julio, 18-21 de septiembre, 6-9 de noviembre

Objetivo General: Conocer los principios de la chocolatería fina artesanal, sus conceptos básicos, la forma de elaboración de las pastas y masas fundamentales y el montaje y decoración de los productos. Aprender a integrar y a crear rellenos a partir de productos naturales como frutas, especias, plantas aromáticas etc.

4. Tartas y Postres con chocolate

30 horas (4 días hábiles)

Costo: 450 CUP

11-13 de abril; 12-15 de junio, 4-7 de septiembre; 13-16 de noviembre

Objetivo General: La tendencia mundial en el empleo de chocolate hace que elaborar postres teniendo el chocolate como materia prima, le dé un alto valor agregado. Dada la calidad, originalidad y posibilidades de este tipo de postres la aceptación en los consumidores es muy amplia. Este curso dota a los pasantes de los conocimientos básicos y las habilidades prácticas que se requieren para trabajar los postres con chocolate.

5. Decoración con chocolate

16 horas (2 días hábiles)

Costo: 250 CUP

14-15 de marzo, 24-25 de mayo, 13-14 de septiembre

Objetivo General: Adquirir habilidades prácticas que permitan utilizar el chocolate para decorar, incentivando la creatividad.

6. Chocolate: Identidad Sensorial y Maridaje

24 horas (3 días hábiles)

Costo: 450 CUP

4-6 de abril

Objetivo General: Transmitir los conocimientos fundamentales en el tema de la chocolatería y la evaluación sensorial, a fin de que los estudiantes sean capaces de maridar productos diversos con chocolate.

7. Elaboración de cake, panqué y glaseados

16 horas (2 días hábiles)

Costo: 300 CUP

4-5 de abril; 21-22 de junio, 18-19 octubre

Objetivo General: Transmitir los conocimientos fundamentales en la elaboración de diferentes tipos de batidos que permita a los aprendices elaborar panetelas, cake, panques, así como los diferentes tipos de glaseados

8. Elaboración de masa flora, masa muerta para pay, tartaleta y masa choux

16 horas (2 días hábiles)

Costo: 300 CUP

15-16 de marzo; 9-10 de mayo; 19-20 de septiembre, 22-23 de noviembre

Objetivo General: Dotar a los estudiantes de los conocimientos fundamentales en la elaboración de diferentes tipos de masas que les permita elaborar pays, tartaletas, torticas, empanadas, leonesas, ecler, etc.

Contactar a:

Dra. María Cristina Jorge Cabrera

Lic. Odaidys Marante Maldonado

Dirección:

Carretera al Guatao km 3½,

CP. 19 200, La Lisa, La Habana, Cuba.

Teléfonos:

53 72793956;

53 72793588 ext 261

E-mail: elchoco@iiaa.edu.cu

Las fechas se coordinan a solicitud del participante y en función de las disponibilidades del personal docente de la escuela.