

SEMINARIO EN PROCESAMIENTO Y **FORMULACIÓN** DE CHOCOLATE



Clases Transmitidas en Vivo y Grabadas

(Acceso 24 / 7)

OPORTUNIDADES DEL MERCADO

De cada 100 sacos que se producen en el mundo, Europa consume 40. Las economías de la India y China están mejorando y sus poblaciones que están en aumento han empezado a consumir chocolate generando con ello grandes oportunidades para el cacao de Centroamérica.

OBJETIVO

Conocer los fundamentos y criterios para la formulación de chocolate, conociendo las diferencias del cacao desde su origen y controlando los parámetros de elaboración.

PERFIL DEL PARTICIPANTE

Estudiantes de química, ingeniera de alimentos, ingeniería industrial, ingeniería agronómica.



11 HORAS LECTIVAS

Tiempo estimado de dedicación al curso que planteamos es:

- Clases virtuales 8 horas lectivas de 45 min cada una.
- 1 hora de estudio por cada sesión (a través de la plataforma educativa), total de 3 horas.





METODOLOGÍA

- El seminario consta de 3 sesiones en vivo.
- Las clases se desarrollan en doble modalidad: Transmisión en Vivo y Grabadas.
- Los materiales del seminario serán subidos de forma digital a nuestra plataforma educativa.

CERTIFICACIÓN

A quienes cumplan con los requisitos exigidos del programa se le otorgará el Certificado del **SEMINARIO ESPECIALIZADO EN PROCESAMIENTO Y FORMULACIÓN DE CHOCOLATE**, emitido por la Escuela ELDA.



ELDA

Escuela
Latinoamericana
de Agricultura

SEMINARIO ESPECIALIZADO EN PROCESAMIENTO Y FORMULACIÓN DE CHOCOLATE

PROCESO BIOQUIMICO DE LA FERMENTACION Y SECADO DEL CACAO

Tema 1: Tipos de cacao en el mundo

Tema 2: Bioquímica de la fermentación del cacao

Tema 3: Cambios del aroma y sabor del cacao

ELABORACION DE CHOCOLATE

Tema 1: Curvas de tostado

Tema 2: Molienda y refinado

Tema 3: Evolución de los aromas (concado)

IMPORTANCIA DE LOS EQUIPOS Y MAQUINARIAS

Tema 1: Principales maquinarias y equipos para su elaboración

Tema 2: Tecnologías y técnicas para elaboración de chocolatería

Tema 4: Parámetros de control para cada proceso

FORMULACIONES DE CHOCOLATES EN DIFERENTES PORCENTAJES

Tema 1: Proceso de selección del tipo de cacao

Tema 2: Proceso de formulación

Tema 3: Desarrollo del producto

Tema 4: Formulaciones a diferentes porcentajes de concentración

DOCENTE

RENZO GABRIEL YACHACHIN TUNQUE

Consultor en investigación y desarrollo de productos derivados del cacao, nacional e internacional (chocolate maker).

Obtención de premios, medalla de oro en categoría dark (Paru 80% origen cusco) y medallas de plata en categorías microlote dark (Qonopa 90% origen cusco, pirhua 75% origen piura y kemito 75% origen junin) en el salón del cacao y chocolate Perú 2019, en el concurso organizado por el International Chocolate Awards.

CONOCE MÁS DE NUESTRA ESCUELA



WEB LATINOAMÉRICA
elda.com

¿POR QUÉ ESPECIALIZARTE EN ELDA?



Transferimos la experiencia de los docentes en cada clase.



Comparte experiencias especializadas del sector.



Haz crecer tu red de contactos y oportunidades