

Programa de Especialización en Chocolatería.

(3 meses)

El Master chef Carlos Fierro y el Chocolatier e Ing. Químico Eduardo Clemens traen el Programa de Especialización en Chocolatería con la finalidad de capacitar a todas las personas interesadas en el área del cacao y la chocolatería y a su vez, al finalizar este ciclo de formación cada uno tendrá las herramientas necesarias para el mercado laboras actual y/o tener los conocimientos para montar su propio emprendimiento.

Nuestro programa tiene contenido académico indispensable y requerido para optar por la Titularidad de Chocolatero Profesional de la ACCAV (Asociación de Chef, Cocineros y Afines de Venezuela) y el L.E.G (Laboratorio Educacional Gastronómico).

El programa se fundamenta en el conocimiento desde el grano estudiando todas sus fases hasta llegar a transformarse en chocolate, sus usos y beneficios en la gastronomía, profundizando cada tema y vivirlo cada día de clase. Garantizamos el uso y aplicación de las normas de Manipulación de alimentos proyectada al área de Chocolatería.

El programa de especialización cuenta con las normativas Académicas de la Universidad Tecnológica del Centro UNITEC, siendo ésta aval del programa.

Módulo I

Reseña Histórica del Cacao
Variedad y tipos de Cacao
Elementos Precursores en la Formación del Cacao.
Teoría de los Procesos de fermentación.
Teoría de los Cristales de la Manteca del Cacao y su importancia.
Análisis Sensorial del Chocolate.

Módulo II

ServSafe aplicado a la chocolatería
Bean to Bar
Elaboración de Protocolos en el manejo de transformación:
Selección de Almendras, Prueba de Corte, Tostado, Formulación y costos.
Refinado y Conchado del chocolate.
Estandarizaciones de recetas y Moldes.
Temperado demostrativo.
Elaboración de Barras de chocolate.

Módulo III

Degustación y análisis de los chocolates venezolanos
Métodos y Elaboración de Rellenos a Base: Frutos Tropicales, Ganaches

Rellenos Cremosos y Nuevas Tendencias.
Crocantes como masas quebradas, nougatine y praliné.

Rellenos con Licores

Módulo IV

Colorimetría a base de perladados y Liposolubles.
Técnicas de manejo de pulverizadora y aerógrafo.

Práctica de temperado con chocolate.

Práctica de trabajo en mesa con chocolate.

Modulo V El chocolate en la Pastelería.

Modelado para decoración
Pop de Chocolates con confituras
Mousses y Cremas Untables.
Evaluación Teórica del programa
Visita a la Planta.

Modulo VI

Práctica guiada de Barras y Bombones de Autor.

Evaluación práctica del programa

Presentación final de los productos

Instituto Culinario Carlos Fierro @institutocf telf. 04124111686 / 02418910809