



CHOCOLATE EXPERT

Certificación en Cacao y Chocolate

27 de mayo a 16 de julio 2016

La Academia del Chocolate Ecuador y la Universidad San Francisco de Quito presentan una certificación teórica y práctica sobre la cultura del cacao en el Ecuador, los procesos de transformación del cacao en chocolate, el trabajo del chocolatero, el análisis sensorial, la historia y las tendencias del dinámico mundo del chocolate.

El chocolate es una materia excepcional y un alimento codiciado desde hace siglos, no ha pasado de moda nunca y en la actualidad se lo ha redescubierto por sus cualidades nutritivas, además de ser uno de los sabores más populares en el planeta. Por ello la USFQ y la Academia del Chocolate quieren formar expertos en el manejo y procesamiento de este producto, con capacidad de generar criterios profesionales y contribuir a la creación de una cultura del cacao y chocolate en el país.

ORGANIZADORES

Academia del Chocolate Ecuador

Creada en el año 2011 es una agrupación conformada por profesionales, especialistas y apasionados por el chocolate. Su objetivo es fomentar el conocimiento y la cultura del cacao y del chocolate en el Ecuador, además de impulsar la investigación, divulgar información, y construir un núcleo donde coincidan cacaoteros, chocolateros, fabricantes, investigadores, y por supuesto consumidores.

www.academiadelchocolate.com

Universidad San Francisco de Quito

La Universidad San Francisco de Quito es una universidad privada sin fines de lucro, fundada en la filosofía de las Artes Liberales, que busca formar líderes: personas libres de condicionamientos, cultas, innovadoras, creativas y emprendedoras. Su Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo ha sido reconocido como líder en la formación de profesionales en las ramas de la gastronomía y la hospitalidad en la región. Además es el representante de la red de escuelas gastronómicas de Instituto Paul Bocuse de Francia para el Ecuador.

www.usfq.edu.ec

Lugar: Universidad San Francisco - Edificio Epicuro, campus Cumbayá

Horarios: Viernes tarde y Sábado (ver calendario abajo)

Coordinadora General: MEd. Lourdes Páez (Academia del Chocolate)

AREAS DE ESTUDIO:

Módulo 1: CACAO y CHOCOLATE

- Introducción general al cacao y chocolate en Ecuador y el mundo. Su importancia económica, histórica, cultural y alimentaria. Historia, consumo y tendencias de los mercados en Ecuador y el mundo.
Instructora: Lourdes Páez (Academia del Chocolate)
- El Cacao, cultivo, genética y variedades de cacaos en el Ecuador. Manejo de huertas y plantaciones, viveros, poda, cosecha. Situación actual del cacao en el Ecuador.
Instructora: Leonor Zambrano (Fundación Conservación y Desarrollo- Minga del Cacao)
- Fermentación y Secado, manejo del cacao después de la cosecha, la fase de fermentación y el secado, controles de calidad, almacenamiento y transporte. Comparación de diversos métodos de fermentación y secado: ventajas y desventajas. Ejercicio práctico de fermentación y secado, pruebas de tostado para análisis de resultados.
Instructor: Cristian Melo (Academia del Chocolate)
- Taller práctico de Análisis sensorial, degustación de cacaos de diversas variedades, bases de análisis sensorial de licores de cacao, cata comparativa de chocolates ecuatorianos y de otros orígenes.
Instructora: Rosa Pérez Piza (Academia del Chocolate)

Módulo 2: FABRICACIÓN DE CHOCOLATE

- Procesos de fabricación de chocolate, tratamiento de la pepa de cacao en la fábrica: tostado, descascarillado, molienda, obtención del licor de cacao; prensado; conchado. Ingredientes que se utilizan, naturales y sucedáneos; endulzantes, aditivos. Maquinaria y diversos métodos de procesamiento. Controles, empaque y conservación. Prácticas de elaboración en fábrica de chocolate.
Instructor: Marcelo Carrasco (Academia del Chocolate)
- Salida de Campo,
Visita al Salón del Chocolate en Quito y asistencia a charlas.
- Salida de Campo
Visita a finca de cacao para conocer sistemas de cultivo, manejo, post-cosecha y elaboración artesanal con métodos bean-to-bar tendencia del chocolate artesanal en expansión en el mundo.

Módulo 3: CHOCOLATERIA Y COCINA

- Introducción a la Chocolatería, composición y reacciones físico-químicas del chocolate; Procesos de cristalización del chocolate; Rellenos de bombones, ganaches, temperado. técnica de moldeado.
Prácticas de temperado y moldeado.
Instructor: Chef Santiago Cueva (Universidad San Francisco)
- Utilización del cacao y del chocolate en la cocina de sal, técnica aplicada al uso del chocolate en la cocina de sal, elaboración de recetas de la cocina mexicana donde el chocolate forma parte de la gastronomía.
Instructor: Chef Mario Jiménez (Universidad San Francisco)

Aplicaciones:

El graduado de esta certificación estará en capacidad de poner en práctica sus conocimientos en varias ramas relacionadas a:

- La producción del cacao y su cadena de valor en el Ecuador
- La producción, comercialización y venta del chocolate
- Degustación y análisis sensorial de chocolates de todo el mundo
- Aplicaciones gastronómicas del chocolate
- Turismo gastronómico y agroturismo
- Promoción de alimentos especiales y gourmet
- Trabajo con chocolate y sus aplicaciones (templado, moldeado, usos en pastelería)
- Desarrollar labores de consultoría con énfasis en chocolate y cacao

Costo: \$1,950 incluye 12% IVA, materiales, laboratorios, ingredientes para chocolatería, cocina, chocolate y licores para catas, insumos para fermentación y secado de cacao, salidas de campo a finca y taller artesanal de chocolate, prácticas directas en fábrica de chocolate.

- **10% descuento para miembros de la Academia del Chocolate, alumnos y alumni de la Universidad San Francisco**
- **10% descuento por pago temprano hasta el 10 de mayo.**
-

Opiniones de ex - estudiantes del CURSO CHOCOLATE EXPERT:

- “Ha sido de lo más interesante y útil para mis metas profesionales. Al igual que sembrar una semilla queda sembrada la inquietud para conocer más de este maravilloso mundo achocolatado...”

Pablo Buenaño, Administrador de Cyril Boutique

- “Habían cosas que uno ni siquiera se imagina y este curso me sirvió para abrir los ojos a muchas de ellas, como la importancia de mantener las plantas sin mazorcas secas o amonilladas, las podas o el abono. De una vez por todas que nuestro país sea un gran exportador ya no de materia prima sino de productos terminados.”

Alex Soria, propietario de una finca de cacao en el Noroccidente de Pichincha

- “Conocer las tendencias actuales del mercado en cuanto al consumo del chocolate, el cultivo del cacao y por supuesto las clases prácticas de chocolatería.”

Verónica Benítez, Negocios y Relaciones Internacionales.



Estudiantes del curso Chocolate Expert marzo-mayo 2014 visitan una finca de cacao en la Amazonía ecuatoriana

CALENDARIO CURSO CHOCOLATE EXPERT 2016

MAY							JUN							JUL						
#							#							#						
do	lun	mar	mie	jue	vie	sab	do	lun	mar	mie	jue	vie	sab	do	lun	mar	mie	jue	vie	sab
1	2	3	4	5	6	7	5	6	7	8	9	10	11	3	4	5	6	7	8	9
8	9	10	11	12	13	14	12	13	14	15	16	17	18	10	11	12	13	14	15	16
15	16	17	18	19	20	21	19	20	21	22	23	24	25	17	18	19	20	21	22	23
22	23	24	25	26	27	28	26	27	28	29	30		24	25	26	27	28	29	30	
29	30	31											31							

Mayo 27 Viernes, 17.00- 21.00 Teatro Epicuro
 Registro curso, entrega materiales, Coordinadora Lourdes Páez
 Introducción general

Mayo 28 Sábado, 9.00-17.00 Epicuro y GAC 1
 Cacao cultivo, variedades, geografía agrícola del cacao en el Ecuador. Leonor Zambrano
 Post-cosecha - Cristian Melo

Junio 4 Sábado 9.00-17.00 GAC 1
 Análisis sensorial. Rosa Pérez

Junio 10 Viernes, 17.00-21.00 TEATRO EPICURO
 Procesos de fabricación de chocolate. Marcelo Carrasco
Junio 11 Sábado, 8.30 – 17.30 Fábrica de Chocolate
 Prácticas de elaboración de chocolate con maquinaria semi-industrial.

Junio 18 Sábado, 10.00-13.00 visita al Salón del Chocolate en Quito
 Asistencia a charlas

Junio 25 Sábado, 7.00- 19.00
 Visita a Finca cacao con fabricación artesanal de chocolate.

Julio 2 Sábado, 9.00-12.00 - Cristian Melo - GAC 1
 Prácticas de fermentación, secado con pruebas de tostado en laboratorio de chocolate.
 Cristian Melo

Julio 7 Jueves, 16.00-20.00
Julio 8 Viernes, 14.00- 18.00
Julio 9 Sábado, 9.00- 13.00 GAC 1
 Introducción a la Chocolatería - Chef Santiago Cueva

Julio 14 Jueves, 18.00-21.00- TEATRO EPICURO
 Evaluación final y presentación trabajo de grupos - Lourdes Páez

Julio 16 Sábado, 9.00- 12.00- GAC-1
 Cacao y chocolate en la cocina de sal - Chef Mario Jiménez
 Clausura del curso y entrega de Certificados