



## **CHOCOLATE EXPERT**

**Certificación en Cacao y Chocolate: cultivo, fabricación, cultura y tendencias.**

**Quito: Marzo 3- Mayo 14, 2015**

**Horario 18.00 a 21.00, Martes y Jueves**

**Lugar Universidad San Francisco, Cumbayá**

**Guayaquil: inicio Marzo 27 – Mayo 9, 2015**

**Modalidad semi-intensiva sábados de 10.00 a 17.00**

**(con excepción de marzo 27 y abril 21, 22 y 23)**

**Lugar: Instituto Superior de Artes Culinarias, Kennedy Norte**

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 arte y la técnica de catar chocolate; y las tendencias mundiales en la rama.

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](http://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](http://www.usfq.edu.ec)

### **AREAS DE ESTUDIO**

#### **Módulo 1. Introducción general del cacao y chocolate (Lourdes Páez)**

Introducción al cacao en el Ecuador y en el mundo. Su importancia económica, histórica, cultural y alimentaria. Historia del cacao en Ecuador y del chocolate, consumo y tendencias de los mercados en el Ecuador y el mundo. Degustación de cacaos de origen ecuatorianos, glosario de términos técnicos sobre el cacao y el chocolate.

## **Módulo 2. Cultivo del Cacao** (Jaime Freire)

Cultivo del cacao, geografía agrícola del cacao en el Ecuador. Genética y variedades de cacao en el Ecuador y el mundo. Manejo de huertas y plantaciones, viveros, poda, cosecha y recolección.

## **Módulo 3. Post-cosecha** (Cristian Melo)

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.

## **Módulo 4. Procesos de fabricación de chocolate a partir del cacao** (Marcelo Carrasco)

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.

## **Módulo 5. Tendencias y degustación de chocolates del mundo** (Chloe Droute-Roussel)

Tipología de los chocolates y su elaboración. Principios de calidad. Nociones bases sobre la calidad. Análisis comparativo entre estilos y calidad de chocolate belga, suizo y francés. Estilos de chocolates (barras) del mundo entero versus Ecuador. El boom internacional del "Bean to bar" de USA al mundo entero. El despertar "gourmet" de los países productores de cacao.

## **Módulo 6. Utilización del cacao y del chocolate en la comida de sal** (Chef Mario Jiménez)

Elaboración de recetas tradicionales donde el chocolate forma parte de la gastronomía de sal.

## **Módulo 7. Chocolatería, el arte de trabajar el chocolate** (Cyril Prudhomme)

Base teórica: Composición y reacciones físico-químicas del chocolate; Procesos de cristalización del chocolate de manera artesanal e industrial; Rellenos de bombones; Composición y reacciones físico-químicas de los ingredientes en una ganache. Técnica de moldeado; Cristalización del chocolate de manera artesanal; Elaboración de ganaches, bombones, figuras, barras y piezas pequeñas en chocolate (técnicas de pegado, imitaciones, acabados).

### **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
- Conducir degustaciones de chocolate

### **DOCENTES DE LA CERTIFICACION**

**Lourdes Páez;** Master en Comunicación y Desarrollo con experiencia en marketing internacional de alimentos finos y coordinación de alianzas público-privadas. Co-fundadora de la Academia del Chocolate Ecuador, desde el 2008 ha trabajado en la promoción y apertura de mercados europeos para cacaos y chocolates en la línea de comercio solidario participando en importantes ferias internacionales, estableciendo vínculos con empresas chocolateras y comercializadoras. Coordinadora de la Certificación Chocolate Expert.

**Cristian Melo;** Director de Postgrados de la Universidad Tecnológica Equinoccial. Su experiencia en cacao y chocolate incluye trabajo con cooperativas y asociaciones cacaoteras (1997-2002), uso de denominaciones de origen (DO) y certificaciones ambientales dentro de la cadena de valor del cacao ecuatoriano (2005-2010). En la actualidad, mantiene una línea de investigación en el desarrollo y conceptualización de denominaciones de origen para cacao nacional.

**Jaime Freire;** Consultor Internacional con más de 20 años de experiencia en cacao en Ecuador, Colombia y Perú. Actual Asesor del Ministro de Agricultura en el Proyecto de Reactivación del Cacao Nacional Fino, y vínculo entre el MAGAP y la Coordinadora Ecuatoriana de Productores de Cacao Nacional Fino de Aroma. Autor de varios manuales sobre comercialización de cacao y manejo del cultivo, conferencista en varios eventos internacionales destacando el "Congreso Success Alliance" realizado en Ho Chi Min, Vietnam, en Chocolatino y en el festival Chocofest entre otros.

**Chloe Doutre Roussel** Ha explorado el mundo del chocolate fino por más de 35 años visitando plantaciones, fábricas, tiendas, colaborando con expertos y conociendo la gente detrás de los productos con sus historias, valores, visiones, tendencias y estrategias. Su enfoque es el chocolate fino gourmet. Chloé da conferencias y clases en el mundo entero. Trabajó para prestigiosas tiendas como Fortnum and Mason en Londres y Ladurée con Pierre Hermé en Francia. Es miembro de honor de la AOC (UK Academy of Chocolate), de la FCIA (Fine Chocolate Industry Association- USA), Caballeresa de la confederación de los chocolateros de Francia, y miembro de honor de la Academia del Chocolate Ecuador. Viaje por el mundo como jurado en competencias de chocolate e invitada de honor en festivales y salones del chocolate.

**Cyril Prud'homme;** Desde su infancia Cyril se rodea del campo de la pastelería y de la chocolatería por convicción, pasión y debilidad por los dulces y el chocolate. Después de un aprendizaje a la Escuela Superior De Cocina Francesa Ferrandi en París, trabajó por numerosas tiendas prestigiosas, la Maison du Chocolat, Fauchon, Ladurée entre otras. Chef especializado en gastronomía dulce y experto chocolatero ocupa las funciones de Chef Ejecutivo y Director Creativo de "Cyril-Boutique", profesor de la Universidad San Francisco de Quito, Cofundador de la Academia del Chocolate Ecuador y autor del libro "Glamour Sucré by Cyril".

**Marcelo Carrasco ;** Ingeniero en Alimentos de la Universidad de Chile, Master en Confites de la ZDS, Solingen, Alemania, Diplomado en Polímeros Alimenticios de la Universidad de Wisconsin USA, MBA especializado en Comercio Exterior. Con más de 30 años de experiencia en fábricas de alimentos y confites, con especialidad en Gerencia de Investigación y Desarrollo y Gerencia de Operaciones. Ha trabajado en empresas como Ambrosoli- Costa en Viña del Mar, Chile; Natra Cacao, Valencia España; Firmenich, Ginebra, Suiza; Confiteca en Quito, Ecuador.

**Coordinadora general del programa:**

**Lourdes Páez, Presidenta Academia del Chocolate Ecuador**

[lpaez@imagcom.com](mailto:lpaez@imagcom.com)

**Información en la Universidad San Francisco de Quito:**

**Paola González, Telf: 2971737**

**Email: [pgonzalez@usfq.edu.ec](mailto:pgonzalez@usfq.edu.ec)**



**Costo : inscripción \$300 curso \$1,650 incluye materiales, laboratorios, ingredientes chocolatería y cocina, salida de campo de 2 días a una zona cacaotera, visita a fábrica.**

**10% descuento para miembros de la Academia del Chocolate y para estudiantes de la USFQ**

**Formas de pago : Diners 3 meses sin intereses, 12 meses con interés, otras tarjetas de crédito pago corriente.**

## Opiniones de los estudiantes del curso 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 AyB*

*“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*

*“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 Chocolate Expert marzo-mayo 2014 en visita a una finca de cacao en la Amazonía ecuatoriana.

