



ANÁHUAC MAYAB
Educación Continua

Curso en
CHOCOLATERÍA

100% EN LÍNEA



Provee las técnicas culinarias básicas del mundo de la chocolatería con el acompañamiento de un Chef Le Cordon Bleu certificado. Podrás realizar una variedad de productos que abarcan desde las trufas de chocolate hasta chocolates rellenos con acabados profesionales, además de contar con las herramientas para generar chocolates de autor.

CURSO EN CHOCOLATERÍA

¿QUÉ APRENDERÁS?

Serás capaz de crear productos de chocolatería con acabados profesionales ya sea para fines sociales o comerciales. Además, con los conocimientos y las técnicas adquiridas, podrás crear chocolates de autor de acuerdo con tus preferencias.

COMPETENCIAS A DESARROLLAR

- ✓ **Conocimientos de protocolos profesionales de higiene en cocinas profesionales.**
- ✓ **Conocimientos de las bases de la chocolatería.**
- ✓ **Manejo de materiales e insumos ideales para la chocolatería.**
- ✓ **Técnicas para la creación de diferentes productos con base en chocolate.**



+3,500
Egresados de
Programas de
Posgrado

¿PARA QUIÉN ES ESTE PROGRAMA?

El programa está diseñado para personas sin conocimiento previo en repostería o chocolatería. Ideal para amas de casa, reposteros, emprendedores y público en general interesado en aprender acerca del chocolate y sus técnicas.





¿POR QUÉ ESTUDIAR ESTE PROGRAMA?

Adquiere conocimientos especializados para el manejo del chocolate y la creación de productos fácilmente comercializables, siguiendo técnicas y protocolos profesionales. La asesoría y seguimiento personalizada con el Chef Le Cordon Bleu certificado te permitirá pulir tus técnicas y resolver cualquier detalle o pregunta que tengas durante los estudios y prácticas.



DURACIÓN

48 hrs en total

*(32 hrs asíncronas y 16 hrs
síncronas). Dos sesiones a dis-
tancia: Una sesión de dudas
+ una sesión de mentorías.*



HORARIO

Flexibles



INVERSIÓN

Inscripción \$2,250
y una mensualidad
de \$2,250 pesos



MODALIDAD

100% en línea



CLAUSTRO ACADÉMICO



Chef Elí Lopez

Egresado de Gastronomía del **Centro Culinario Ambrosía**.

Chef Pastelero en el **Restaurante Le Cordon Bleu Casa de Francia** en la Ciudad de México, Récord Guinness por la elaboración del Cheese cake más grande del mundo en la **Ciudad de México**.

Chef Instructor en el **Instituto de Artes Culinarias Coronado** invitado al **Le Cordon Bleu de París** y de **Londres** a impartir clases de Cocina Mexicana Yucateca.

Actualmente imparte clases en **Le Cordon Blue** en la **Universidad Anáhuac Mayab, Mérida Yucatán**



+150

Programas
de **Posgrado**
y **Educación**
Continua



Beneficios Anáhuac

Conoce los beneficios de pertenecer a la
Comunidad Anáhuac Mayab de Posgrado.

PLAN DE ESTUDIOS

Módulo 1

INTRODUCCIÓN A LA CHOCOLATERÍA.

Objetivo: Se presentan los conceptos y técnicas fundamentales de chocolatería, desde teoría hasta práctica de productos como barras, enjambres y trufas.

El alumno aprenderá acerca del chocolate y sus propiedades, principales países productores de cacao, su historia, equipo que se utiliza para el trabajo del chocolate, cuidado y conservación de los insumos para evitar el desperdicio de materiales.

Productos: Barra de amaranto. Enjambres de hojuelas. Trufas.

Módulo 2

TEMPERADO

Objetivo: Se busca que el alumno domine el proceso de temperado de los diversos tipos de chocolate a través de las tres técnicas fundamentales.

El alumno logrará el temperado a través de tres técnicas, dependiendo de los requisitos de volumen, material y tiempo del que se dispongan. Esta variedad de técnicas provee los conocimientos necesarios para la flexibilidad y adaptación de la producción de chocolates bajo diferentes circunstancias y necesidades.



+8,000

Alumnos de
**Posgrado y
Educación
Continua**

Módulo 3

CHOCOLATES RELLENOS

Objetivo: Dominar las técnicas de creación de chocolates rellenos

El alumno aplicará los conocimientos y técnicas adquiridas hasta este punto en el manejo y temperado del chocolate. Además de las técnicas de chocolatería, también se presentan variedades de rellenos y como se pueden adaptar a los gustos y necesidades del alumno, de forma de posteriormente pueda desarrollar sus propias recetas.

Productos: Chocolates rellenos (oscuro, con leche y blanco), Relleno de frambuesa, Relleno de Praliné café y Relleno de Licor de naranja.

Módulo 4

PASTELES DE CHOCOLATE

Objetivo: Se busca presentar la flexibilidad y posibilidades de los conocimientos y técnicas adquiridas.

El alumno se conocerán las técnicas necesarias para la creación de pasteles con base de chocolate y de diferentes tipos de decoración utilizando los productos generados a través del curso.

Productos: Pastel Concord y decoraciones de chocolate para repostería.

Módulo 5

PROYECTO FINAL

Objetivo: Se asigna un proyecto integrador donde el estudiante demuestre los conocimientos y técnicas adquiridas durante todo el curso para su evaluación por parte del Chef titular.



Acercá de la UNIVERSIDAD ANÁHUAC MAYAB

Con **más de 35 años de historia**, en la **Universidad Anáhuac Mayab** hemos realizado un trabajo constante para ofrecerte los **mejores programas educativos de la región**, creando contenido que responda a las necesidades de nuestra sociedad.

Nuestros programas de **Educación Continua** no son la excepción, **Diplomados y Cursos en sus diversas modalidades diseñados para ser prácticos, ágiles y accesibles que complementarán tu perfil profesional** brindándote conocimientos de alto valor y relaciones humanas para tu crecimiento.



Conoce nuestras Certificaciones

Miembros de:



uni>ersia

Acreditados por



FIMPES

PROCESO DE ADMISIÓN

PASO 1



Entra a nuestra página

merida.anahuac.mx/educacion-continua



PASO 2



Encuentra el programa de tu preferencia.

PASO 3



Haz clic al botón **"Aplicar a programa"**, el cual te redireccionará a nuestra plataforma de pagos.

PASO 4



Crea tu cuenta con los datos:
Nombre, correo electrónico y teléfono.

PASO 5



Realiza el pago de tu inscripción al programa educativo.



**ANÁHUAC
MAYAB**

Educación Continua

Contacto

WhatsApp

(999) 649 4978

Teléfono

(999) 942 4800

Correo

posgrado.merida@anahuac.mx

Web

merida.anahuac.mx/educacion-continua

Continúa tu
crecimiento profesional
