

En este curso, conocerás las funciones de cada materia prima, equipo, condiciones y técnicas necesarias, así como los principales problemas a los que te puedes enfrentar y las posibles soluciones.

**¡ VEN Y APRENDE CON  
NOSOTROS !**

**INFORMES E INSCRIPCIONES**

Tel.: 52+ 55 85 82 92 72

Correo-e: [info@zymmo.com.mx](mailto:info@zymmo.com.mx)

[www.zymmo.com.mx](http://www.zymmo.com.mx)



## **Curso elaboración de chocolate a partir del cacao**



**2014**

**MÉXICO D.F.**

# Curso elaboración de chocolate a partir del cacao

## ¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

Dirigido a personas que desean elaborar su propio chocolate a partir del cacao beneficiado.

## OBJETIVO

al finalizar el curso, el participante aplicará las operaciones unitarias para la elaboración de chocolate, al obtener/ mejorar sus propios productos.

## TEMARIO

### CACAO (TEÓRICO)

- \* Tipos de cacao
- \* Beneficiado

### DERIVADOS DE CACAO (TEÓRICO)

Definiciones  
Operaciones unitarias para la obtención

### CHOCOLATE (TEÓRICO)

- \* Denominaciones comerciales
- \* Legislación aplicable
- \* Fórmulas base
- \* Atributos para selección
- \* Recepción y almacenamiento
- \* Defectos

### ELABORACIÓN DE CHOCOLATE (TEÓRICO/PRÁCTICO)

\*Equipos y operaciones unitarias

### MATERIAS PRIMAS ADICIONALES (TEÓRICO)

- \* Edulcorantes
- \* Lácteos
- \* Otros

### ADITIVOS (TEÓRICO)

\*De sabor, emulsificantes

### ATRIBUTOS DE CALIDAD DE CHOCOLATES (TEÓRICO)

\*Vida de anaquel  
\*Parámetros fisicoquímicos y microbiológicos

### GRASAS DIFERENTES A LA MANTECA DE CACAO (TEÓRICO)

\* Tipos, ventajas, desventajas

### TEMPERADO (TEÓRICO)

- \* Condiciones
- \* Curvas de temperado
- \* Beneficios

### REOLOGÍA DEL CHOCOLATE (TEÓRICO)

\*Viscosidad  
\*Yield Value

## LUGAR:

Calle Monte Albán 135-A, Col. Narvarte Oriente,  
Delegación Benito Juárez, México D.F.

## FECHAS:

CURSO SEMESTRAL

## HORARIO:

8:00—15:30 h

4 días

30 horas\*

## PRECIO:

Pregunta a nuestro correo:  
info@zymmo.com.mx

Impartido por personal con estudios en Química en alimentos, o Ingeniería bioquímica, con mínimo 8 años de experiencia en la industria del chocolate

## INCLUYE:

- Material documental
- 30 días después del curso para asesoría vía telefónica o correo electrónico.

\*Puede extenderse

- 1) La fecha puede ser modificada si no se reúne el mínimo de participantes.
- 3) El grupo debe estar confirmado por lo menos 5 días antes de la fecha.