

LA SECRETARÍA ACADÉMICA DE LA UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE QUERÉTARO, LA COORDINACIÓN EJECUTIVA ACADÉMICA, LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA Y EL ENLACE DE EDUCACIÓN CONTINUA DE LA FACULTAD DE FILOSOFÍA

Convocan al CURSO PRESENCIAL Chocolatería I

FINALIDAD: La chocolatería tiene como finalidad principal la elaboración y venta de productos derivados del cacao, con un enfoque particular en la producción de chocolates. Estos establecimientos no solo ofrecen una amplia variedad de chocolates, desde tabletas hasta bombones y trufas, sino que también pueden proporcionar experiencias gastronómicas únicas a través de la elaboración de bebidas calientes como el chocolate caliente, así como postres y repostería que incorporan el chocolate como ingrediente principal. Además, las chocolaterías suelen destacarse por la calidad y la creatividad en la presentación de sus productos, brindando a los clientes una experiencia sensorial completa que va más allá del simple acto de consumir chocolate.

HORAS TOTALES: 40

FECHA DE INICIO: 7 de septiembre de 2024

FECHA DE ÚLTIMA SESIÓN: 26 de octubre de 2024

SESIONES POR SEMANA: 1

HORAS DE TRABAJO SEMANAL: 5 horas clase



HORARIO DE LAS SESIONES SINCRÓNICAS: 8:00 – 13:00 hrs.

SEDE (S): Laboratorios Gastronómicos de la FFi, Campus Aeropuerto UAQ

DIRIGIDO A: Gastrónomas y gastronomos, personas dedicada a la pastelería, repostería, chocolatería y toda la comunidad interesada en conocimientos sobre la producción y manipulación del chocolate, así como el trabajo técnico de dicha materia prima.

NÚMERO DE PARTICIPANTES: Cupo mínimo 10

RESPONSABLE DEL CURSO: Chef Adriana del Collado

MODALIDAD: Presencial

PERFIL DE LAS Y LOS EGRESADOS Y CAMPO DE ACCIÓN: El egresado del curso en chocolatería I será capaz de elaborar procedimientos culinarios de manipulación, temperado y manejo de chocolate para ofertar productos de calidad al mercado.

COSTOS/TARIFAS (en moneda nacional):

PÚBLICO EN GENERAL: \$3,500.00 MXN

DOCENTES Y TRABAJADORES UAQ: \$ 2,450.00 MXN

ESTUDIANTES EN ACTIVO DE LICENCIATURAS O POSGRADOS DE LA UAQ: \$1,750.00 MXN

La persona interesada deberá cubrir antes del 31 de agosto el 50% del costo de la trifa correspondiente para garantizar su lugar, el 50% restante debe cubrirse antes del 07 de septiembre

**** Estos pagos no son sujetos a reembolso**

Nota: Este programa requiere un cupo mínimo para garantizar su apertura. En caso de no cubrirse el cupo, la persona interesada debe solicitar el reembolso.

INTRODUCCIÓN Y ORIGEN DEL PROYECTO: La chocolatería es una rama de la cocina dulce que nos sumerge en el apasionante mundo del cacao y el chocolate. Desde los antiguos rituales mesoamericanos hasta las refinadas técnicas de elaboración contemporáneas, este arte culinario ha cautivado paladares y culturas a lo largo de siglos. En este curso conocerás los orígenes históricos del chocolate, su evolución como producto



gourmet y las múltiples facetas que hacen de la chocolatería una experiencia única y deliciosa. El manejo gastronómico del chocolate es un arte que requiere habilidad, creatividad y pasión por este exquisito ingrediente. Desde la selección de los mejores granos de cacao hasta la meticulosa elaboración de cada pieza de chocolate, cada paso en el proceso tiene un impacto crucial en el resultado final. Los maestros chocolateros dominan técnicas de temperado para lograr la textura perfecta, experimentan con combinaciones de sabores para crear pralinés y rellenos innovadores, y aplican su destreza artesanal en la decoración de cada pieza. Más allá de la simple indulgencia, el manejo gastronómico del chocolate es una expresión de arte culinario que deleita los sentidos y eleva la experiencia gastronómica a nuevas alturas.

OBJETIVO GENERAL: Aprender técnicas culinarias de chocolatería para poner en práctica los conocimientos del arte del chocolate de manera profesional y manipularlo de manera creativa, comprendiendo las diferentes variedades de cacao, estudiando las técnicas de temperado para lograr la textura y brillo perfectos, así como desarrollar habilidades para la producción de chocolatería evolutiva y de vanguardia.

CONTENIDOS:

Módulo I. Temperado y manipulación de chocolate

2 sesiones

Objetivo: dominar las técnicas fundamentales para obtener un chocolate brillante, firme y con una textura suave y crujiente. Al comprender los principios del temperado, los estudiantes podrán controlar la cristalización del chocolate, garantizando así la estabilidad y el acabado profesional de sus creaciones.

Módulo II. Producción de chocolates solidos

2 sesiones

Objetivo: dominar las técnicas esenciales para crear tabletas de chocolate con una textura suave, un brillo característico y un sabor equilibrado. Este conocimiento permite a los chocolateros producir chocolates de alta calidad, explorar diferentes variedades de cacao y satisfacer las preferencias de los consumidores.

Módulo III. Producción de bombones de chocolate

2 sesiones



Objetivo: conocer y hacer uso de técnicas para crear piezas de chocolate rellenas con una combinación de diversas texturas y sabores en función de cada estilo y tipo de chocolate.

Módulo IV. Producción de chocolates y figuras de vaciado

2 sesiones

Objetivo: adquirir habilidades especializadas para moldear y vaciar chocolate en formas variadas y detalladas. Este conocimiento permite a los chocolateros crear productos personalizados y decorativos.

BIBLIOGRAFÍA MÍNIMA:

- Carpizo, D. F. (2018). *ENCICLOMEDIA, ¿Fracaso o Aborto?* CDMX: Universidad Nacional Autónoma de México UNAM.
- Gobierno de México. (s/f). *Gobierno de México: Economía; Elaboración de Azúcares, Chocolates, Dulces y Similares*. Recuperado el 01 de marzo de 2024, de Data México: <https://www.economia.gob.mx/datamexico/es/profile/industry/sugar-and-confectionery-product-manufacturing?optionsSelector1=Economic%20Unit>
 - Nondedeo, P. (2011). El chocolate entre fiestas y rituales mayas. En M. d. Alberto Ruíz Sánchez Lacy, *Chocolate; Cultivo y cultura del México antiguo* (págs. 37-42). CDMX: Artes de México.

METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE:

- Conducción de conocimientos teóricos en aula (docente)
- Inducción de técnicas culinarias prácticas en laboratorio (docente)
- Demostrativa de producción de alimentos optimizados en laboratorio (docente)
- Replica y producción de alimentos optimizados en el laboratorio (alumnos)

DINÁMICA DE LAS SESIONES Y FUNCIONES DEL/A DOCENTE:

Cada una de las sesiones consistirá en la siguiente estructura;



- 5 horas clase
- 1 hora (teórica conducida por el chef docente)
- 3.5 horas (clase práctica en demostrativa y ejecución y evaluación)
- 0.5 horas (Limpieza de laboratorio de alimentos)

Nota: *La coordinación académica del programa dará las indicaciones de la/s plataforma/s y medios de comunicación interna a usar con el grupo, con acuerdos e indicaciones de la dinámica de trabajo virtual y presencial.

QUÉ INCLUYE: 40 hrs. Totales de trabajo, con asesoría del docente. Por parte del docente: Facilitación de los temas, moderación de las sesiones sincrónicas, revisión de trabajos parciales y final, envío de lecturas, seguimiento académico a estudiantes.

Por parte del Enlace de Educación Continua: envío de programa, seguimiento administrativo a participantes y atención a docentes, elaboración de constancias parciales/ total, diploma final.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

Asistencia mínima 80%:	10 %
Producción de manual recetario:	40 %
Prácticas de laboratorio:	30 %
Reportes de lectura:	20 %

REQUISITOS DE PERMANENCIA:

- Participación proactiva
- Entrega de trabajos estipulados por coordinación académica
- Pagos puntuales y entrega de comprobantes de los mismos

REQUISITOS PARA DERECHO A EVALUACIÓN Y ENTREGA DE CONSTANCIA: Acorde al reglamento universitario, las personas participantes del programa deberán contar con el 80% de asistencia para poder tener derecho a evaluación y obtener constancia, así como tener cubierto el pago total del mismo.



PROCESO DE INSCRIPCIÓN:

- Debe realizarse el **pre-registro y solicitud de recibo ANTES del inicio de clases al teléfono/correo del Enlace de Educación Continua** para llevar con más precisión el estimado de inscripciones necesario para poder garantizar, la apertura del programa.
- **El pago se realiza en el BANCO o por transferencia bancaria** (Banorte, Bancomer, Santander, Scotiabank, HSBC) **antes de la fecha límite** indicada en el recibo, que usualmente es una o dos semanas después de la fecha de inicio del programa. Es responsabilidad de lxs estudiantes notificar al Enlace de Educación de Educación Continua en caso de cualquier dificultad de para la realización del pago, de esta manera se evitará el cobro de recargos.
- Es responsabilidad de lxs estudiantes **enviar copia del recibo pagado** al Enlace de Educación Continua para completar el proceso de inscripción, para de esta manera evitar el cobro de recargos.

COORDINACIÓN ACADÉMICA: Enlace de Educación Continua

RESUMEN CURRICULAR DE LA DOCENTE:

Adriana del Collado (Ciudad de México, 1987) es licenciada en Gastronomía por el Instituto Gastronómico de Estudios Superiores (IGES) y actualmente estudia la maestría en Negocios Turísticos y Gastronómicos con especialidad en Mercadotecnia en la Unitec. Cuenta con una especialidad en chocolatería y repostería asesorada por el chef Laurent Troublé y un diplomado en repostería para diabéticos impartido por la chef Vanesa Musi. En 2010 ganó el concurso “Al Rescate de Cocina Mexicana”, organizado por el diario Reforma y el Colegio Superior de Gastronomía. Se ha desempeñado como consultora particular de negocios de alimentos y bebidas. Asimismo, ha dedicado los últimos cuatro años de su carrera a la docencia, impartiendo clases de panadería, repostería, decoración artística con azúcar y chocolatería. En 2015 comenzó su propia empresa, Pâte sucrée, dedicada a la repostería de diseño, organización de banquetes y catering.

INFORMES E INSCRIPCIONES:



ENLACE DE EDUCACIÓN CONTINUA FACULTAD DE FILOSOFÍA - UAQ

16 de septiembre No. 57 (Patio Barroco)
Centro Histórico, Querétaro, Qro. C.P. 76000
Tel. 442 192-12-00 ext. 5806 Y 5835
Correo-e: educacioncontinua.ffi@uaq.mx
Fb: / [educacion.continua.ffi](https://www.facebook.com/educacion.continua.ffi) Tw: / [DiplosFilUAQ](https://twitter.com/DiplosFilUAQ)

DADA A CONOCER EL 23 DE JULIO DE 2024

**ATENTAMENTE
“EDUCO EN LA VERDAD Y EN EL HONOR”**

**DRA. OLIVA SOLIS HERNÁNDEZ
SECRETARIA ACADÉMICA**

