

Universidad Nacional del Comahue
Facultad de Ciencias y Tecnología de los Alimentos



Workshop : Introducción al mundo del chocolate y a la bombonería

FUNDAMENTO

El chocolate es uno de los ingredientes más versátiles y valorados en la gastronomía, tanto en la pastelería como en la cocina contemporánea. Este taller brinda conocimientos técnicos fundamentales sobre su manipulación, templado y aplicación, permitiendo a los participantes mejorar su desempeño profesional y expandir su creatividad en la elaboración de productos de alta calidad.

OBJETIVO GENERAL

Brindar a los participantes herramientas teóricas y prácticas fundamentales para el manejo adecuado del chocolate, a fin de potenciar sus habilidades técnicas y creativas en la elaboración de productos de alta calidad.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Conocer cada una de las técnicas de templado de chocolate.
- Elaborar bombones de molde y bombones de corte.
- Desarrollar habilidades en la creación de decoraciones en chocolate.
- Manejar correctamente los utensilios y equipos específicos para el trabajo con chocolate.

CONTENIDOS

- Fundamentos del chocolate: composición, tipos y aplicaciones.
- Técnicas de templado: método de sembrado, mármol y baño María invertido.
- Elaboración de bombones: de molde y de corte.
- Realización de decoraciones en chocolate.
- Manejo y cuidados de los utensilios y equipos específicos.

DESTINATARIOS

Sector Gastronómicos y aficionados a la elaboración de chocolates.

INSTITUCIONES ORGANIZADORAS

Facultad de Ciencias y Tecnología de los Alimentos / Asociación Empresaria Hotelera Gastronómica de los Valles de Río Negro / Asociación Empresaria Hotelera Gastronómica del Neuquén.

DOCENTE

El dictado del taller estará a cargo del profesional Maestro chocolatero Sergio Mercado.

MODALIDAD PRESENCIAL

Realización de actividades presenciales en el Comedor Universitario Cipolletti , calle Hipolito Irigoyen 2000 Barrio los Tordos Cipolletti.

Práctica de Elaboración: Teoría y Práctica .

- 1- Historia del cacao y como se elabora el chocolate.
- 2- Que son y diferencias entre Chocolates, coberturas de chocolate y baño de repostería.
- 3- Templado de chocolate. ¿por qué se hace y por qué es tan importante?
- 4- Elaboración de Bombones de moldes , bombones de corte , trufas y rellenos.
- 5- Decoración de bombones con colorantes

Bibliografía

- Gross, O. (2012) . Chocolate. Editorial Planeta.

Costos: el seminario tiene un valor de \$ 50.000 (cincuenta mil), e incluye materiales y utensilios.

Para información de transferencia secretaria.extension@facta.uncoma.edu.ar