

## MALLA CURRICULAR IGRC CHOCOLATERIA PROFESIONAL

Nuestro programa técnico profesional de chocolatería desarrolla áreas básicas, que le permitirá organizar y dirigir una chocolatería, utilizar correctamente los insumos y dominar el funcionamiento de todos los utensilios y equipos de chocolatería. Al culminar la carrera de chocolatier, los estudiantes tendrán todos los conocimientos necesarios para crear y dominar su propio menú de chocolates, administrar y dirigir su propia empresa y ser capaces de liderar eficazmente. Somos sinónimo de innovación y excelencia.

Este programa consta de 64 horas de estudio, distribuidas en una clase a la semana de 4 horas por 4 meses, para un total de 1 cuatrimestre.

Incluimos además, tanto practicas en el laboratorio de más de un 90% así como también horas teóricas totalizando un 10% para un mejor perfil y rendimiento al finalizar el programa.

### Objetivos del Programa:

- Conocer, dominar y aplicar las nuevas técnicas de chocolatería vigentes en el mundo.
- Conocer, dominar y poner en funcionamiento todos los utensilios y máquinas de chocolatería.
- Planificar, organizar y dirigir una chocolatería y afines.
- Determinar el costo de las materias primas y su incidencia en el precio de los productos terminados y rendimiento de las mismas.
- Asegurar la inocuidad alimentaria y comprobar la calidad de las mismas.

### I CUATRIMESTRE: FUNDAMENTOS Y PRINCIPIOS DE CHOCOLATERIA 64 horas más 20 horas sanidad e higiene

1. Historia del Cacao y Principios de chocolatería
2. Técnicas y Temperado Básico de chocolatería
3. Técnicas de Bombonería I
4. Técnicas de Trufas, Barras y Paletería Artesanal
5. Técnicas de Decoración en Chocolatería
6. Técnicas de Decoración en Huevos de Pascua
7. Arte y Ciencia de Fantasía del Chocolate
8. Fundamentos de Esculturas del Chocolate
9. Sanidad e Higiene en Áreas AyB (Certificación INA 20 Horas)
10. Practica Supervisada (opcional)

\*\*\*Practica Supervisada durante el programa como educación dual de 100 horas obligatorias o más en el IGRC si así lo solicita el estudiante o fuera de la Institución con carta y comprobante de horas del establecimiento escogido.

\*\*\*El programa de chocolatería profesional del IGRC podrá ser modificado para mejoras y requisitos de certificación (sin previo aviso). Cualquier cambio será publicado a la brevedad.

