



UNIVERSIDAD
SALESIANA
DE BOLIVIA

Sede Académica La Paz



Instituciones
Salesianas
de Educación
Superior

La Carrera de Gastronomía y Gestión de
Restaurantes le invita a participar de:

Chocolate para dos...

Segunda Versión

**Taller de
Capacitación en
Chocolatería Básica**





INSCRIPCIONES:

Del 2 al 16 de septiembre de 2024

CLASES:

18 al 20 de septiembre de 2024

ENTREGA DE CERTIFICADOS:

21 de octubre de 2024



HORARIO:

15:00 a 17:30 horas

DURACIÓN:

3 días

LUGAR:

Laboratorio Gastronómico, Piso 8
Bloque C, Campus Universitario, Av.
Chacaltaya #1258, Zona Achachicala



Docente

**Chef Roberto Javier
Albarracín Ramos**

**DIRECTOR DE LA CARRERA DE GASTRONOMÍA
Y GESTIÓN DE RESTAURANTES**

Amplia experiencia en gastronomía y procesos de control de calidad, Docente de repostería y chocolatería.

Formación en: Diplomado en Educación Superior, Diplomado en Didáctica del Aula, Diplomado en Tecnología de Alimentos.



El chocolate es uno de los ingredientes más solicitados en la repostería y, a la vez, uno de los más complicados de trabajar. Aun así, las mil y una posibilidades para preparar productos, que nos ofrece este material, le otorga más valor a nuestra meta final. Montar una chocolatería artesanal tiene mucha popularidad, si se hace en un lugar transitado, principalmente en las áreas céntricas de la ciudad, donde existe una diversidad de transeúntes nacionales e internacionales, que quieren conocer la cultura paceña, a través de la gastronomía. El chocolate gourmet no quiere decir "precios altos", existen recetas que se ajustan al presupuesto del cliente. El que sea rico no quiere decir que sea muy caro.



OBJETIVO:

Este taller de Chocolatería Básica hará un recorrido por diferentes aplicaciones: bombones, chocolates para beber, bocaditos dulces. Se estudiarán cuáles son los materiales específicos y las diferentes técnicas de preparación.

DIRIGIDO:

Comunidad universitaria
Público en general



BENEFICIOS:

- Certificado con Título “Chocolatería Básica” (15 horas académicas)
- Taller práctico con trabajo en grupos
- Entrega de Recetario Digital
- Degustación de variedad de productos de chocolates





TEMARIO

UNIDAD I **Conceptos Básicos**

Receta, terminología, unidades de medida, cantidades, temperatura, templado, tabletas rellenas y figuritas sólidas. (Uso de moldes plásticos y de silicona)

UNIDAD II **Elaboración de Chocolates**

Tentación de chocolate y nuez, Fondue de chocolate, Centro de capsula de dulce de leche bañado con Chocolate semi amargo.

UNIDAD III **Otras delicias chocolatasas**

Bombones moldeados, Chocolate para beber (Vianes), trufas de blanco al lemonchelo, Chocolates huecos, (según recetario de las masas).

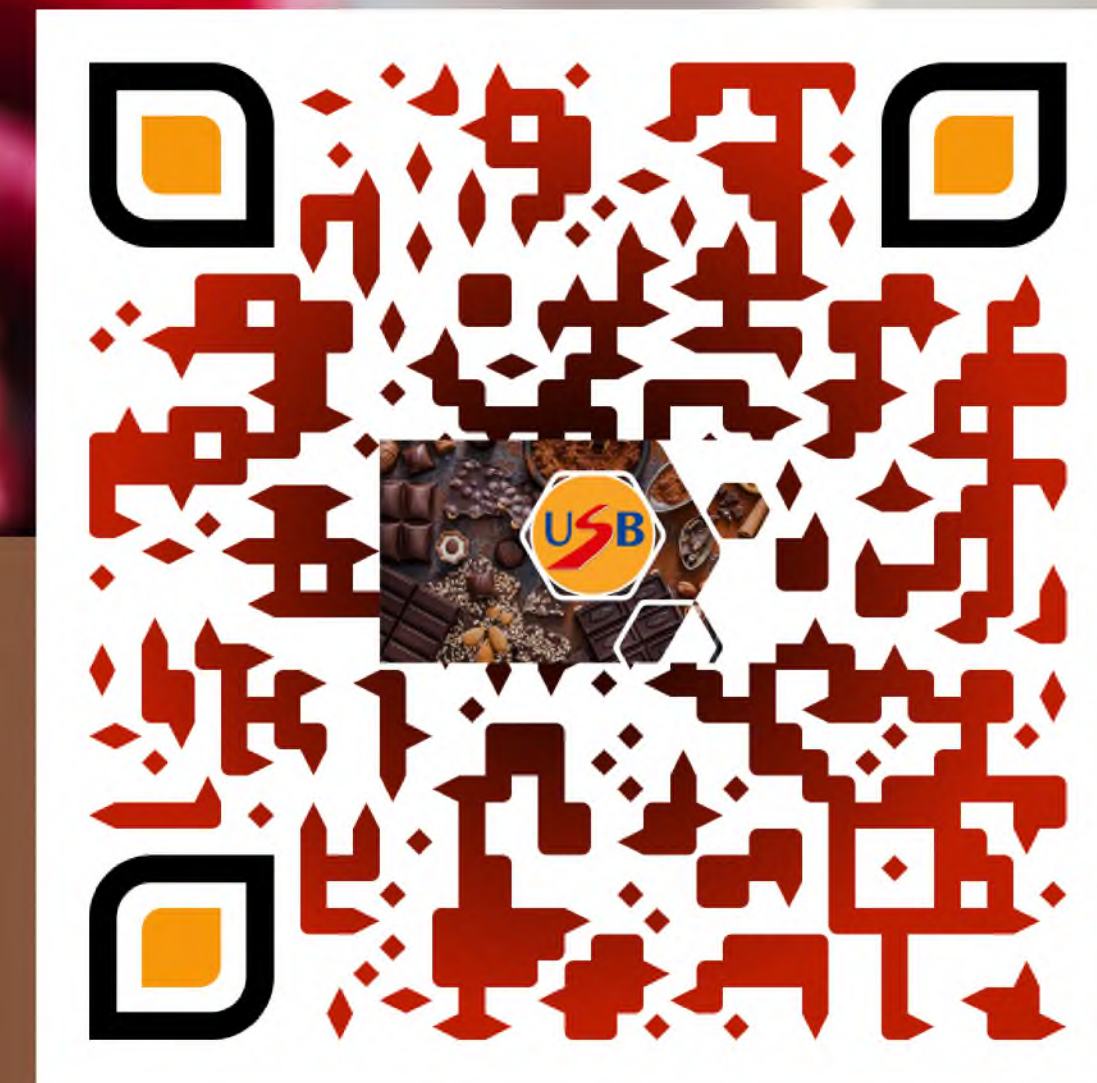


INVERSIÓN:

Inversión total de Bs. 150

El pago incluye todos los materiales que se utilizarán en el Taller y en la degustación

**Puede inscribirse a través
del siguiente formulario:**



ORIENTACIONES METODOLÓGICAS:

- Métodos: Aprendizaje cooperativo
- Estrategias: Trabajo en Grupo

ESTRATEGIA DE EVALUACIÓN:

Se realizará la preparación de un producto para su evaluación final, al 25 de septiembre.





CONTÁCTENOS:

✉ Correo Electrónico:
secretaria.gastronomia@usalesiana.edu.bo

📱 Celular:
70143478

📞 Teléfono:
2305252 Int. 1471

🏠 Dirección:
Laboratorio Gastronómico, Piso 8 - Bloque C,
Campus Universitario, Av. Chacaltaya #1258, Zona
Achachicala - La Paz