



UTN.BA

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA NACIONAL
FACULTAD REGIONAL BUENOS AIRES

Temario: Introducción al Chocolate

Unidad I. Inicio al cacao

1. Recorrido histórico del cacao al chocolate
2. Principales Características del árbol y el fruto

Unidad II. Del Cacao al Chocolate

1. Cosecha
2. Fermentación
3. Secado
4. Mezcla
5. Torrefacción
6. Molienda
7. Mezcla y amasado
8. Refinado y conchado

UNIDAD III. Tipos de chocolates

1. Diferencia entre Baños y Coberturas
2. Variedades de Aplicaciones
3. Comportamiento de las mismas

Unidad IV. Cobertura

1. Variedades
2. Templado
3. Conservación
4. Principales Conflictos

Unidad V. Iniciación Práctica

1. Fundición de baños y Coberturas
2. Aplicación de manera directa

Unidad VI. Practica

1. Aplicación de chocolates de manera indirecta

Inicio al cacao	1 clase
Del cacao al chocolate	1 clase
Tipos de chocolate	1 clase
Chocolate cobertura	1 clase
Iniciación Practica	1 clase
Practica	1 clase