

## Temario Master Chocolate 2017

**Chef Olivier Fernández**  
**Chef instructor en EPGB**

### 1. Bean to Bar

- 1.1 Características físico-químicas de los ingredientes del chocolate
- 1.2 Atemporado del chocolate. Precristalización
- 1.3 Conservación del chocolate, alteraciones y causas

### 2. Cata

- 2.1 Sentidos que intervienen
- 2.2 Orígenes
- 2.3 Pautas de degustación
- 2.4 Degustaciones

### 3. Fabricación

- 3.1 Procesos de producción
- 3.2 Globalización
- 3.3 Venta y proyectos de recuperación

**Mtra. Paola Jeannete**  
**Catedrática en Gastronomía UPAEP**

### 4. Antropología del Cacao

- 4.1 Posibles Orígenes
- 4.2 Mayas y Aztecas
- 4.3 Llegada a Europa
- 4.4 Grandes descubrimientos
- 4.5 Industrialización
- 4.6 Tradición y actos culturales

### 5. Transformación

- 5.1 Cultivos
- 5.2 Transformación
- 5.3 Enfermedades
- 5.4 Países productores

**Chef Jordi Puigvert**  
**Director de Sweet 'n' go**

### 6. El chocolate en la pastelería y nuevas texturas

- 6.1 Nuevos texturizantes
- 6.2 Actualización y desarrollo de recetas
- 6.3 Aplicaciones de nuevos productos y técnicas

Desarrollo de una línea de pastelería de productos totalmente actualizados, todos ellos con un ingrediente en común: el chocolate.

**Chef Saray Ruiz**  
**Chef instructora en EPGB****7. Huevos de diseño y figura artística**

- 7.1 Figura plana
- 7.2 Figura de volumen
- 7.3 Técnicas de estructura y diseño
- 7.4 Figura de campeonatos y temporadas

Diseño de varios y novedosos modelos de huevos de chocolate, pensados para todos los días del año.

**Chef Alberto Barrero**  
**Chef instructor en EPGB****8. Bombonería**

- 8.1 Formulación
- 8.2 Procesos, conservación, saborizaciones y cuidados
- 8.3 Corte
- 8.4 Molde
- 8.5 Decoraciones y acabados
- 8.6 Trabajo práctico de 8h en el desarrollo de los distintos bombones y procesos
- 8.7 Grageas de Chocolate y productos de impulso

**Chef Eric Ortuño**  
**Chef instructor Escuela y Pastelería Hofmann Barcelona****9. Pastelería actual y vanguardista**

Desarrollo y presentación de una variedad de pastelería usando varias técnicas y proceso

**Chef. Jose Romero**  
**Chef instructor en EPGB****10. Panettone y masas fermentadas**

- 10.1 Distintos trabajos con pastelería fermentada y chocolate
- 10.2 Trabajo con masas madre
- 10.3 Procesos y alimento de la masa madre
- 10.4 Cocciones y conservación del panettone

**Chef Lluís Costa**  
**Copropietario de Pastelería Vallflorida****11. Barras y turrone de chocolate**

- 11.1 Enmoldado
- 11.2 Texturas
- 11.3 Encamisados
- 11.4 Acabados

**Lic. Francisco Gil**

**Director del Museo del Chocolate de Barcelona y profesor de ESADE**

## **12. Marketing del Chocolate y técnicas de venta**

12.1 Análisis competitivo y estrategia de desarrollo

12.2 Dotar a los alumnos de los principales conceptos de marketing

13.3 Gestión del modelo de negocio

13.4 Análisis del atractivo del mercado

**Todas las clases son prácticas, una vez terminado y presentado se procede a la degustación para poder tener una idea más exacta de los procesos seguidos.**

**Los alumnos dispondrán de todo lo necesario para el desarrollo del curso: utillaje, filipina, mandil, materia prima, etc.**