

OTOÑO 2025



IBERO
LEÓN

TALLER DE CHOCOLATERÍA

CURSO PRESENCIAL

Educación Continua
Diplomados y Cursos

¿POR QUÉ ESTUDIAR ESTE PROGRAMA?

El chocolate, del náhuatl xocolatl, es un alimento cuyo ingrediente principal es el cacao, semilla del árbol Theobroma cacao, del griego “Theos” que significa “Dios” y “broma” que significa “alimento”. Este nombre científico fue acuñado por el botánico sueco Carlos Linneo en referencia a la importancia que la planta tenía para los nativos americanos, ya que culturas como la olmeca, maya y azteca preparaban una bebida a base de cacao, que estimaban de gran valor y destinaban sólo a las clases superiores, dadas sus cualidades revigorizantes y tónicas; para los aztecas, además, los granos de cacao representaban su moneda de cambio.

El conquistador Hernán Cortés, en 1528, llevó este “oro moreno” a España, país donde se le añadieron al chocolate otros ingredientes como azúcar de caña, vainilla, canela y pimienta. Así, el chocolate comenzó una expansión creciente a través de Europa, donde experimentó nuevos cambios en su contenido y formas de elaboración. Desde entonces y hasta la fecha, la repostería con chocolate tiene gran aceptación, pues es un verdadero deleite para el paladar de adultos y niños.

La Universidad Iberoamericana León invita a participar en el **Taller de Chocolatería**, con el propósito de conocer la gran diversidad de productos en repostería que es posible elaborar con este ingrediente y descubrir el interesante mundo del arte con chocolate.

DIRIGIDO A

Toda persona interesada en la preparación de chocolates y otros productos con cacao.

OBJETIVOS

Objetivo general:

Desarrollar habilidades para trabajar con chocolate, tanto en la elaboración como en el diseño y la decoración de productos.

Objetivos específicos:

Reconocer la chocolatería como rama importante de la repostería.

Experimentar la versatilidad del chocolate.

Combinar conocimientos culinarios con habilidades artísticas.

Conocer las técnicas básicas de temperado del chocolate.

Conocer el manejo y conservación del chocolate.

Aprender a fusionar ingredientes para crear variados sabores.

CONTENIDO

- I Bombones de crema irlandesa
 Muffin de doble chocolate
 Caramelo Toffee
 Chocolate con Leche y Naranja al cardamomo
- II Bombones de café y Tequila
 Brownie con chocolate y crema montada de caramelo
 Enjambres
 Coco- Cacao
- III Trufas de chocolate y chabacano
 Tarta Selva Negra en vasitos
 Crunchy de dos chocolates y arroz inflado
 California Float

DURACIÓN EN HORAS

12 horas

DÍAS Y HORARIOS

Sábados de 9:00 a 13:00 horas.

PERIODICIDAD

Semanal

FECHA DE INICIO

4 de octubre de 2025

FECHA DE TÉRMINO

18 de octubre de 2025

REQUISITOS DE ADMISIÓN

- Tener el gusto por la repostería.
- Disposición para trabajar en equipo.
- Entrevista con la coordinación en caso de requerirse.
- Indispensable portar bata blanca de laboratorio o filipina y uso de cofia.
- Pago de inscripción.

REQUISITOS PARA LA ACREDITACIÓN

- Cubrir como mínimo el 80 % de asistencia y puntualidad.
- Participación en clase y en la presentación final.
- Haber cubierto los pagos correspondientes en su totalidad.

Educación Continua
Diplomados y Cursos

FACILITADORA

Lic. Myriam Catalina Sujo Rivera

Formación académica:

- Licenciatura en Administración de Empresas Turísticas
- Cuenta con los cursos en Gastronomía y Alta Cocina por la COTUR (Coordinación de Turismo de Gto.), el curso profesional de Gastronomía por la SEP y el curso “Cocinero” por la Secretaría de Turismo.
- Diplomada en Calidad en los Servicios por la COTUR.

Experiencia laboral y docente:

- Ha sido co-propietaria de tres comedores industriales.
- Amplia experiencia laboral en el área de pastelería y repostería.
- Participó en la formación operativo-administrativa de los miembros de la Cámara Nacional de la Industria de la Panificación en el año 2008.
- En la Universidad Iberoamericana León, por espacio de 15 años ha impartido cursos de: Panadería, Repostería, Alta repostería, Técnicas de elaboración de galletas, Cocina Navideña, Cocina italiana, entre otros.

COORDINACIÓN

Reyna Marisol Ramírez Jaramillo

COSTO

Inscripción	\$ 3,850.00
I mensualidad	\$ 1,650.00
Costo total	\$ 5,500.00
PAGO ÚNICO	\$ 4,950.00

iberoleon.mx

* La Universidad Iberoamericana León se reserva el derecho de posponer o cancelar la apertura de los programas que no cumplan con el mínimo de alumnos inscritos.

Para el registro descarga el [AQUÍ](#) el formato y envíalo con tus datos al correo **diplomados.ibero@iberoleon.mx**

 477 710 0682

 477 392 8286

 diplomadosibero

 iberoleondc

diplomados.ibero@iberoleon.mx

SER Y HACER PARA EL MUNDO

iberoleon.mx