CURSO

MAESTROS DEL DULCE: CREACIONES IRRESISTIBLES PARA SWEET TOOTHS

7 semanas

96 horas académicas

Comunidad UTE y convenio: $500
Externos: $550

UTE FACULTAD CIENCIAS GASTRONÓMICAS Y TURISMO

UTE EC | Xtratego ACADEMY

UNIVERSIDAD **UTE**

¿Quiénes somos?

La **Universidad UTE** es una institución de educación superior autónoma, de derecho privado y sin fines de lucro que recibe anualmente asignaciones del Estado para el otorgamiento de becas a estudiantes de escasos recursos económicos.

Nace en 1971 como Instituto Tecnológico Equinoccial, el 18 de febrero de 1986 se transforma en la Universidad Tecnológica Equinoccial y más tarde, el 2 agosto de 2018, a través de la reforma de la Ley de creación, se convierte en la Universidad UTE.

Cuenta con alrededor de 10 mil estudiantes, 1000 docentes y 325 administrativos, con 2 sedes en Quito y Santo Domingo y un nuevo campus en la provincia de Manabí. Se organiza en 8 facultades y para el período de octubre 2024 - 2, oferta 19 carreras de grado, 2 carreras tecnológicas, 19 maestrías y 11 especialidades médicas, además de un amplio número de cursos de educación continua.

Nuestras autoridades son: Rector Ricardo Hidalgo Ottolenghi (Doctor PhD en Medicina y Cirugía, Especialista en Cardiología) y Vicerrectora Verónica Guerra Cevallos (Médica, Doctora PhD. en Ciencias en Alergia e Inmunopatología).

UNIVERSIDAD UTE EC

Más de **MEDIO SIGLO** de **calidad académica**

CACES

ACREDITADA por el Consejo de Aseguramiento de la Calidad de la Educación Superior - CACES.

QS STARS Online Learning

5 ESTRELLAS QS EN APRENDIZAJE EN LÍNEA otorgadas por Quacquarelli Symonds (QS), demuestra nuestro compromiso con la excelencia y la calidad académica.

QS WORLD UNIVERSITY RANKINGS

TOP 7 EN ECUADOR QS RANKING LATINOAMÉRICA Y CARIBE que evalúa el desempeño de las universidades a través de 8 indicadores académicos.

THE Times Higher Education IMPACT RANKING

TOP 2 EN ECUADOR TIMES HIGHER EDUCATION (THE) - RANKING DE IMPACTO articulado con los 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible de las Naciones Unidas.

THE Times Higher Education LATIN AMERICA

TOP 5 EN ECUADOR TIMES HIGHER EDUCATION (THE) - RANKING AMÉRICA LATINA

INVESTIGACIÓN: 177 artículos publicados en revistas indexadas en Scopus 2023. 4 centros de investigación avanzada, 1 programa aeroespacial.

¿Te apasiona el mundo de la repostería y chocolatería y te gustaría destacar en el sector gastronómico?
Aprende a liderar proyectos dulces y convertirte en un experto en el arte del chocolate y la repostería fina con técnicas avanzadas impartidas por maestros nacionales e internacionales.

¡Este **CURSO** es para ti!

El Arte del Chocolate y la Repostería es un curso certificado por 96 horas académicas, diseñado para quienes desean sobresalir en el sector de la chocolatería y repostería fina. Respondiendo a la demanda de productos de alta calidad y experiencias exclusivas, los participantes aprenderán desde la historia del cacao hasta dominar técnicas esenciales como el templado, el moldeado y la creación de bombones artesanales.

El curso culmina con la elaboración de la Torta Ópera, guiados por expertos del sector en Ecuador, brindando una formación integral que perfeccionará sus habilidades y abrirá nuevas oportunidades en el mercado gastronómico de lujo.

PERFIL DE **INGRESO**

Este curso está dirigido a:

- Pasteleros y Chefs: Profesionales con experiencia en cocina y pastelería que buscan especializarse o actualizar sus habilidades.
- Estudiantes de Gastronomía: Aquellos que están en formación y desean complementar su conocimiento con técnicas de pastelería avanzadas.
- Emprendedores Gastronómicos: Personas que planean iniciar o expandir un negocio relacionado con la pastelería.
- Entusiastas de la Pastelería: Aficionados con pasión por la pastelería que buscan desarrollar sus habilidades y conocimientos en este campo.

PERFIL DE **EGRESO**

Al finalizar el curso, los participantes habrán desarrollado las siguientes competencias, destrezas y habilidades:

Competencias técnicas:

- Aplica técnicas de temperado de chocolate, moldeado, y decoración.
- Elabora bombones artesanales, desde los más simples hasta los avanzados con doble relleno.
- Crea y aplica ganache y rellenos innovadores, así como técnicas avanzadas de pintado y lacado.
- Diseña tortas y otros productos derivados del chocolate, como la torta ópera.

Competencias comerciales:

- Analiza las demandas del mercado de chocolatería de alta gama.
- Diseña productos de chocolatería con valor comercial elevado, adecuados para negocios de alta calidad.
- Diseña propuestas comerciales innovadoras que respondan a las tendencias actuales de consumo.

MODALIDAD

El curso será ejecutado en modalidad híbrida. Dividido en 3 módulos de 7 talleres que se desarrollarán de forma presencial los días sábados. Con un total de 96 horas que equivalen a 2 créditos. Durante los talleres presenciales se desarrollarán clases prácticas en cocina con demostraciones y retroalimentación directa. La integración de actividades en línea (Moodle) para el trabajo autónomo complementan y refuerzan el aprendizaje práctico en clase. Soporte: Asistencia continua de un especialista a través de la plataforma en línea.

PLAN DE **ESTUDIOS**

MÓDULO	TEMAS
1 Introducción al chocolate	**Teoría del cacao:** descubre la base del arte chocolatero. Composición del Chocolate: Domina los secretos de su sabor y textura.
	Técnicas de atemperado y moldeado: perfecciona el proceso para un acabado impecable.
	Bombonería: crea bombones únicos y sofisticados.
	Decoraciones: lleva tus creaciones a otro nivel con técnicas avanzadas de presentación.
2 El arte de crear Bombones	**Bombones de corte y barras:** domina el temperado, moldeado y técnicas avanzadas de casquillos, sembrado, saborizado y trempado.
	Bombones pintados – rellenos simples: perfecciona el proceso completo, desde el temperado hasta el sellado y conservación.
	Bombones lacados – rellenos líquidos: eleva tu técnica con lacas, pintado artesanal y diseño de rellenos líquidos.
	Bombones avanzados – doble relleno: domina el diseño con aerógrafo y técnicas de doble relleno.
	Acabados y presentación: crea bombones únicos con detalles profesionales en creatividad y diseño.
3 La chocolatería	**Historia y origen de la Torta Ópera:** Descubre los secretos detrás de este clásico de la repostería.
	Preparación: Aprende a crear cada capa de la torta con precisión y maestría.
	Técnicas de repostería: Domina las técnicas esenciales que hacen de la Torta Ópera un postre de alto nivel.
	Montaje: Ensambla la torta con delicadeza y perfección. Presentación: Logra una presentación impecable que refleje la elegancia de este icónico postre.

PERFIL **DOCENTE**

Daniela Espinoza

- Máster en Gerencia Empresarial e Innovación de la Gestión Turística y Patrimonio Gastronómico, con diploma en coctelería de vanguardia y gestión de bares.
- Ha representado a Ecuador como juez en la Coupe du Monde de la Pâtisserie en México y como maestra heladera en la Coppa del Mondo della Gelateria en Argentina.
- 22 años de experiencia en docencia superior en gastronomía, ha sido directora de Gastronomía en la Universidad UTE.
- Autora de tres publicaciones sobre repostería creativa, cocina de vanguardia y pastelería clásica.

Steben Gaviño Núñez

- Máster en Pastelería por la Escuela de Pastelería del Gremio de Barcelona, España.
- Maestro del chocolate.
- Mejor maestro chocolatero joven de España 2021.
- Mejor bombón artesano de Ecuador 2022 & 2023.
- Joven Ecuatoriano con mayor proyección Gastronómica 2022.

Philippe Chatelain

- Reconocido chef y maestro chocolatero con más de 30 años de experiencia.
- Famoso por su labor en Chocolaterie de l'Opéra.
- Se ha convertido en un referente mundial gracias a su destreza y creatividad en la elaboración de chocolates finos y pralinés.
- Su compromiso con la calidad y la sostenibilidad se refleja en cada uno de sus productos, donde emplea ingredientes de alta calidad y prácticas responsables, elevando la chocolatería a otro nivel.

INICIO DE CLASES

22 de febrero, 2025

Consultas a Educación Continua UTE

educacion_continua@ute.edu.ec
(02) 2990 800 Ext. 2189

UNIVERSIDAD UTE EC

Conoce más de la
Facultad de Ciencias Gastronómicas y Turismo
de la **Universidad UTE**