

ECC KKO REAL

PRÓXIMOS CURSOS



Marlene Berríos. Directora de la Escuela de Chocolate y Confitería KKO Real. Lic. Químico con especialidad en chocolate y confitería industrial en Alemania. Posee amplia experiencia en el área. Especialista en formar , capacitar e investigar en las áreas de cacao, chocolate y confitería.

Pedro Sánchez: Ingeniero Agrónomo, Magíster Scientiarum en Entomología y Doctor en Ciencias Biológicas. Se desempeñó como Director del INIA y posee una reconocida trayectoria como investigador.

Rafael Colmenarez: Ingeniero con amplios conocimientos en procesos industriales de transformación del cacao a semi elaborados y chocolates.

Merlys Ruiz. Ingeniero Industrial especializada en calidad e inocuidad alimentaria, con experiencia en implementación de sistemas de gestión en la industria del cacao. Miembro del comité de revisión de normas COVENIN relacionadas al rubro

Alfredo García: Profesional con amplia experiencia en la interpretación, aplicación y actualización de normativas relacionadas con el etiquetado nutricional de alimentos y bebidas, así como en la gestión de registros sanitarios ante autoridades competentes.

Instalaciones y Tecnología



Diplomado de cacao y chocolate En alianza con CIAP - UCAB

Objetivos

desarrollarse en el área del chocolate, procesamiento industrial, sus aplicaciones en barras de chocolate, bombones, grageados, cata y evaluación sensorial del chocolate.

Duración: 2 meses (120 horas)

Horario: Viernes y sábados de 8:30 AM a 5:00 PM

Interesados escribir a:
escuelakkoreal@kkoreal.com

Contenido:

- Origen y producción del cacao en Venezuela y el mundo.
- Características del proceso de la siembra y cosecha del cacao.
- Aseguramiento de la calidad.
- Procesos tecnológicos para la transformación del grano de cacao.
- Tecnologías para la industria del procesamiento de chocolate.
- Tecnología para la elaboración de bombones.
- Técnicas de cata y evaluación sensorial.
- Emprendimiento y sus dimensiones.
- Evaluación: trabajo final realizado por cada participante de las técnicas aprendidas.
- Incluye visitas de campo (plantación de cacao, industria procesadora)

Especialización Cacao y Chocolate

Fecha de inicio: 02-10-25

Duración: 2 meses (100 horas)

Horario: Días jueves y viernes

Interesados escribir a:
escuelakkoreal@kkoreal.com

Contenido:

- Historia y evolución del cacao
- Taxonomía, proceso de siembra y obtención de cacao seco.
- Procesos de transformación del grano de cacao a semielaborados.
- Normas de BPA, BPM, Control de Calidad y sus semielaborados.
- Materias primas y procesos de elaboración de chocolates.
- Elaboración de bombones.
- Elaboración de cremas untables.
- Empaques para chocolates.
- Prácticas del estudiante de lo aprendido.

Incluye: Prácticas en la ECC KKO Real, visitas de campo para el proceso de siembra, planta procesadora de cacao y laboratorio de control de calidad.

Taller de Bombonería Técnicas Belga y Francesa

Objetivos

Obtener una visión de la bombonería aplicando las técnicas Belga y Francesa, un recorrido por las principales gamas de productos que podemos plantear, desde un amplio surtido de bombones de alta calidad a partir de trufas, pralinés, pasta de frutas, etc. A fin de dar a conocer, especializar y refinar la producción de una de las delicias del chocolate

Duración: 3 días (24 horas académicas)

Cupo para 8 participantes

Interesados escribir a:

escuelakkoreal@kkoreal.com

Contenido:

- Teoría y práctica de elaboración de rellenos
- Prácticas de temperado de chocolates
- Práctica en elaboración técnica Belga: de moldeado de bombones
- Aplicación de diferentes técnicas de decorado
- Práctica de técnica Francesa: corte y formación de centros de bombones y bañado

Taller de Chocolates Nivel 1

Dirigido a amateurs que deseen iniciarse en el mundo del chocolate. Dando un enfoque comercial con productos especialmente concebidos para la venta de impulso.

Incluye:

- Guía teórica
- Insumos necesarios para realizar la práctica
- Choco Break
- Certificado de participación digital

Costo:

El curso está a la disponibilidad

Duración:

2 días (16 horas académicas)

Fecha:

8:00 AM a 5:00 PM

Contenido:

Origen del cacao y su industrialización a semi elaborados y producto terminados (Chocolate)

- Prácticas de temperado de chocolates
- Elaboración de tabletas con los diferentes tipos de chocolate
- Elaboración de tabletas intervenidas con inclusiones, sabores

Curso Elaboración De Chocolates C/Edulcorantes Naturales

Objetivos y Contenido

- Conocer la demanda actual de chocolates gourmet sin azucar.
- Clasificación de edulcorantes nutritivos y no nutritivos.
- Conocer e identificar los sustitutos de la sacarosa (origen, aporte calórico, poder edulcorante, IDA, y su influencia en parámetros de calidad en el chocolate).
- Conocer integralmente formulaciones, procesos de elaboración, aplicación y control de calidad en tabletas de chocolate empleando diversas composiciones entre polioles, fibras y edulcorantes de alta intensidad.
- Realización de 3 formulaciones, controlando: incorporación de ingredientes y los cambios implicados en cada una de las etapas del proceso.
- Conocer los impactos en la calidad sensorial y la reología del chocolate empleando estos edulcorantes naturales.

Duración: 4 días

Cupo para 10 participantes

Incluye:

- Guía teórica
- Insumos necesarios para la práctica
- Certificado de participación digital
- Choco break

Requisito: Tener conocimientos en la elaboración de chocolates.

Figuras De Chocolate

Objetivo

Conocer los principios de la formación profesional en el arte de elaborar figuras de chocolates, con diferentes acabados.

Incluye:

- Guía teórica
- Insumos necesarios para realizar la práctica
- Choco Break
- Certificado de participación digital
- Te llevas tus figuras elaboradas

Costo:

Duración:

2 días (16 horas académicas)

Contenido:

- Utensilios de trabajo
- Conocer y aplicar las diferentes técnicas del chocolate para modelar (uso de chocolate plastico)
- Técnicas para la obtención de diferentes acabados: liso, rugoso, pulido
- Aplicación de técnicas con aerografía empleando colorantes liposolubles y metalizados
- Elaboración de: Huevos de pascua, flores y figuras en chocolates decorados

Nota: Se requiere tener formación previa en técnicas de temperado de chocolates

Bombones de Licor

Objetivos

Dirigido a profesionales que deseen profundizar sus conocimientos en bombones aplicando la técnica de elaborar bombones de licor con y sin costra de azúcar.

Contenido

- Últimas tendencias y técnicas en la elaboración de bombones de licor.

Teoría:

- Clasificación y requisitos de los ingredientes, características, ajustes del alcohol, formulaciones, procesos de elaboración (método: Mogul e indirecto)

Práctica:

- Preparación: Soluciones alcohólicas y jarabes, lecho Mogul, coquillas con costra de azúcar y coquilla sin costra de azúcar.
- Técnicas de bañado de los centros de licor.
- Aplicación de diferentes estilos de decorado.

Duración: 2 días (16 horas académicas)

Fechas:

Curso Elaboración Cremas untables

Incluye:

- Guía Teórica
- Insumos necesarios para realizar la práctica
- Choco Break
- Certificado de participación digital

Costo:

Cupo para 8 personas

Duración:

2 días (16 horas académicas)

Fecha:

Contenido:

- Origen de la crema untable "Nutella". Concepto de crema o emulsión suave.
- Materia primas.
- Instrumentación y utensilios requeridos.
- Recetas y proceso de elaboración.
- Parámetros: textura, sabor, palatabilidad y conservación.
- Elaboración de crema con chocolate.

Taller de Confitería

Estimular y motivar a incursionar en el delicioso mundo de las Golosinas

Cupo para 10 participantes

Duración:

2 días (16 horas académicas)

Fecha:

8:00 AM a 5:00 PM

Contenido:

- Teoría de gelificantes: gelatinas, pectinas, almidón, goma arábica
- Prácticas de gomitas de gelatina unicolor, bicolor y tricolor
- Teoría y práctica
- Elaboración de marshmallow y cubiertos de chocolate
- Elaboración de figuras con gomitas y marshmallow

Incluye:

- Guía teórica
- Insumos necesarios para realizar la práctica
- Choco Break
- Certificado de participación digital

ECC KKO REAL



Curso Elaboración de Confitados

Objetivos

Iniciar la formación profesional en el arte de confitados o grageados de caramelo

Contenido

- Conocer y aplicar las diferentes técnicas de confitados ne globos.
- Características de centros: blandos, semi blandos, duros.
- Técnicas para la obtención de diferentes acabados: lisos, rugoso, compacto.
- Descripción teórica y práctica de las etapas del confitado cubiertos de chocolate: engomado, engrosado, alisado y brillo.

Duración: 3 días (24 horas académicas)

Fechas:

Costo:

Cupo para 6 personas

Incluye:

- Insumos necesarios para la práctica.
- Choco break
- Certificado de participación digital

Curso Elaboración de Grageados

Objetivo

Iniciar la formación profesional en el arte de confitados o grageados de caramelo y chocolates, con diferentes acabados.

Incluye:

- Insumos necesarios para realizar la práctica
- Choco Break
- Certificado de participación digital

Costo:

Duración:

3 días (24 horas académicas)

Fecha: 2022

Contenido:

- Conocer y aplicar las diferentes técnicas de grageados y confitados en globos.
- Características de centros: blandos, semi blandos, duros.
- Técnicas para la obtención de diferentes acabados: liso, rugoso, compacto.
- Descripción teórica y práctica de las etapas del grageado cubiertos de chocolate: engomado, engrosado, alisado y brillo.

Cupo para 6 persona

Costo:

Fundamentos de Evaluación Sensorial

Objetivos

Conocer los principios y profesionalizar técnicas y métodos sensoriales aplicados al cacao y chocolates y sus derivados.

Contenido

- Degustar chocolate con los sentidos.
- Técnicas de cata y evaluación sensorial.
- Descriptores de Cacao.
- Cata de granos, pasta, polvo y manteca de cacao.
- Características de un buen chocolate.
- Cata de chocolates en diferentes concentraciones de cacao.
- Cata y evaluación de descriptores de chocolates de diferentes regiones de Venezuela y el mundo (Costa de Marfil, Madagascar, Perú, México, Guatemala, Gana...)

Duración: 2 días (16 horas académicas)

Fechas:

Costo:

Incluye:

- Insumos necesarios para la práctica.
- Choco break
- Certificado de participación digital

Curso Elaboración de Granillo de Chocolates

Objetivos y contenido:

- Concepto de granulado.
- Ingredientes y su formulación.
- Equipos y procesos de elaboración: formación de centros de grageado.
- Características organolépticas y estudio de vida útil.
- Conocer la demanda comercial del granulado (granillo) de chocolate y de colores.

Incluye:

- Guía Teórica
- Insumos necesarios para realizar la práctica
- Choco Break
- Certificado de participación digital

Costo:

Cupo para 10 personas

Duración:

3 días (24 horas académicas)

Fecha:

Requisito: Tener conocimientos de elaboración de chocolates y grageados

Gustos y Sabores del Cacao

Objetivos

Iniciar la formación profesional en la tendencia de utilizar esta especie de cacao a lo salado. Combinándolo amoniosamente con: pastas, vegetales, carnes rojas y blancas, cuya aceptación se vera reflejada en el paladar.

Incluye:

- Guía Teórica
- Insumos necesarios para realizar la práctica
- Choco Break
- Certificado de participación digital

Contenido:

- Uso del cacao como especie.
- Propiedades aromatizantes del cacao.
- El arte de combinar gustos.
- Uso de la manteca de cacao en la cocina.
- Conocer y aplicar las diferentes técnicas de cocinar con cacao.
- Elaboración de recetas: ensaladas, pastas, carnes y fiambres.

Costo:

Duración:

2 días (16 horas académicas)

Fecha:



Sistema de Producción de Cacao

Objetivos

Dirigido a profesionales que deseen aprender las nuevas metodologías para obtener una formación integral en mejorar la productividad de las plantaciones de cacao. Teoría acompañada de prácticas de campo para la capacitación completa en la formación.

Contenido:

- Origen, importancia e historia del cacao en Venezuela.
- Botánica, taxonomía y morfología de la planta y frutos del cacao.
- Propagación: sexual, asexual, por semilla e injertos, polonización manual.
- Factores agroecológicos y agronomía del cacao.
- Manejo fitosanitario, Plagas y enfermedades.
- Manejo de cosecha y post cosecha.
- Descriptores del cacao.
- Costos de producción y transferencia de tecnologías.

Duración:

200 días (4 meses)

Clases:

Fecha de inicio:

Interesados comunicarse con la escuela.

Admisión: Previa Evaluación.



Requisito: Tener conocimientos de elaboración de chocolates y grageados

Full Day Para Niños

Objetivos

Dirigido a niños deseosos de experimentar y conocer nuestro cacao y chocolate Venezolano.

Disfrutar de una mañana o una tarde especial con su golosina favorita.

Incluye:

- Video de historia del cacao.
- Choco break (torta y chocolate caliente)
- Elaboración chupetas de chocolate.
- Elaboración de figuras de marshmallow y chocolate.
- Degustación de los productos que elaboren.

Horarios:

8:30 AM a 12: 00 M

1:30 PM a 5:00 PM

Para niños de:

5 a 7 años

8 a 9 años

