



Introducción al procesamiento de cacao y chocolate

Fecha: 15 al 17 de febrero, 2021

Horario: 2:00 p.m. a 5:00 p.m.

Duración: 8 h

Modalidad: virtual, con sesiones sincrónicas (en vivo) y asincrónicas (pregrabadas)

Responsables: M.Sc. Ana Lucía Mayorga, Ing. Wilfredo Flores del Valle

Ubicación: Universidad de Costa Rica

Monto de la inversión: \$125 USD
(IVA incluido)

*(Incluye material didáctico digital
y certificado de participación)*

CUPO LIMITADO

Dirigido a: productores y procesadores de cacao; emprendedores y PYMES, y estudiantes de cualquier disciplina, con o sin conocimientos básicos en el tema y que deseen incursionar en el campo del procesamiento de cacao y de la chocolatería.

Objetivo: conocer y comprender los principios básicos de la transformación de cacao para elaborar diferentes productos.

Requisitos: tener conexión a Internet y acceso a las plataformas Zoom y Teams.

Al finalizar el curso el participante estará en capacidad de:

- Identificar las principales etapas de transformación del cacao en su cadena de valor.
- Comprender las generalidades del efecto de las prácticas poscosecha de cacao sobre la calidad.
- Comprender los objetivos, principales parámetros de control y consecuencias de la transformación industrial de los granos de cacao.
- Introducir algunas definiciones básicas del campo de la chocolatería.
- Conocer los principios generales de las operaciones de refinado, conchado, temperado y moldeado de chocolates.
- Tomar conciencia sobre la importancia del aseguramiento de la calidad y de la inocuidad a lo largo de la cadena de valor del cacao y sus derivados.

Aclaración: este curso es de carácter introdutorio. No se profundizará en aspectos agronómicos, de costos ni corresponde a un curso especializado de chocolatería.

Metodología: el curso virtual será impartido a lo largo tres días en diferentes sesiones tanto sincrónicas (en vivo) como asincrónicas (pregrabadas). Las sesiones asincrónicas están dirigidas para aquellas personas que por algún motivo no puedan conectarse a las sesiones sincrónicas. Adicionalmente, se asignarán tareas cortas entre sesiones para verificar el grado de avance.

Temario:

- Generalidades del cultivo del cacao (*Theobroma cacao* L.).
- Principios de la transformación primaria (poscosecha): fermentación, secado y almacenamiento.
- Principios de la transformación secundaria: tostado, molienda gruesa y fina, entre otros.
- Introducción a la chocolatería: definiciones y operaciones básicas (conchado, temperado y moldeado).
- Inocuidad en la cadena de valor de cacao.