

UNIVERSIDAD  
-ISIMA MÉXICO-  
ONLINE



“ Una Institución Comprometida  
con el Desarrollo ”

# MAESTRÍA EN CHOCOLATERÍA

RVOE 2020ES8202165 05/04/2020



*Chef* CRISTIAN  
MARTÍNEZ

*Chef* FRANCISCO  
VÁZQUEZ

*Chef* ALEJANDRO  
LECHUGA

*Chef* ERIK  
RIVERA

*Chef* VÍCTOR  
RIVERA

## MAESTRO (A) EN CHOCOLATERÍA

Serás capaz de diseñar y desarrollar diferentes presentaciones de productos cuya base es el chocolate, a partir de una identificación oportuna de los diferentes tipos de cacao, sus técnicas de procesamiento y transformación, así como métodos decorativos, para elaborar chocolatería de primera calidad. Además, sabrás crear empaques y presentaciones para la comercialización de estos productos.



## MODALIDAD EJECUTIVO ONLINE

Diseñada para ti que quieres invertir en tu desarrollo en un sistema con horarios flexibles y de fácil acceso, lo que te permite una optimización de tiempos a la vez que perfeccionas diversas habilidades tecnológicas, comunicativas, de solución de problemas, entre otras.

- *Cuentas con el acompañamiento de un docente, tutor y un coordinador además de asesorías en línea.*

---

- *A lo largo del cuatrimestre cursarás 3 asignaturas, cada una durante 5 semanas, acreditándolas de manera secuencial.*



## HORARIOS

### EJECUTIVO ONLINE

*Horarios libres, con opción de **2 horas de asesoría a la semana por medio de video conferencia.***

- ✓ Flexibilidad en el ¿cómo? ¿cuándo? y ¿dónde? aprender.
- ✓ Posibilidad de integrar las actividades laborales con el estudio.
- ✓ Autonomía en el aprendizaje.



## HORARIOS

La Maestría en Chocolatería tiene una duración de  
**2 años (6 cuatrimestres)**

MODALIDAD	DURACIÓN	COSTO*
EJECUTIVO ONLINE	5 Semanas por Bloque	\$ 7,590

Inscripción: \$4,140      Reinscripción: \$4,140

\* Contáctanos y pregunta si aún hay disponible alguna de las 15 BECAS que otorga la *Alianza Universitaria Hispanoamericana*.



ALIANZA UNIVERSITARIA  
HISPANOAMERICANA.



## PLAN DE ESTUDIOS

PRIMER CUATRIMESTRE	SEGUNDO CUATRIMESTRE	TERCER CUATRIMESTRE
<ul style="list-style-type: none"><li>• Historia e Introducción al Estudio del Chocolate</li><li>• Manejo del Chocolate</li><li>• Historia y Geografía del Cacao</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Técnicas de elaboración del Chocolate</li><li>• Atemperado</li><li>• Chocolate Artesanal</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Metodología y Aspectos del Chocolate</li><li>• Química Culinaria del Chocolate</li><li>• Esculturas y Figuras de Chocolate</li></ul>
CUARTO CUATRIMESTRE	QUINTO CUATRIMESTRE	SEXTO CUATRIMESTRE
<ul style="list-style-type: none"><li>• Formas y Tipos de Chocolate</li><li>• Pastelería</li><li>• Bombones</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Chocolatería Fina</li><li>• Técnicas y decoraciones con Chocolate</li><li>• Chocolatería Suiza y Tabletas</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mercadotecnia del Chocolate</li><li>• Empaques y Envolturas</li><li>• Seminario del Chocolate</li></ul>



## REQUISITOS

### DOCUMENTOS DE INSCRIPCIÓN

- Acta de nacimiento certificada (original).
- Certificado de estudios.
- 1 fotografía tamaño infantil a color (archivo digital de 2.5 x 3 cm en formato JPG 300 dpi).
- CURP
- Título profesional.
- Currículum vitae.
- Carta de motivos.
- Constancia de modalidades de titulación.
- Carta compromiso firmada (original).
- Comprobante de pago (copia).

## CENTROS DE ADMISIÓN

