

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



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

