

## ¿Quiénes somos?

La Escuela Mexicana de Confitería y Chocolatería es una empresa dedicada al desarrollo de productos innovadores para la industria de la confitería y chocolatería. Imparte además cursos, capacitaciones, catas maridaje de chocolate y asesorías relacionadas con esta dulce industria. Somos una escuela dedicada a la Investigación, Innovación, Desarrollo y comprobación de ingredientes funcionales en productos de confitería y chocolatería. Dentro de la gama de paquetes tecnológicos hemos creado la Gomita de Goretina enriquecida con Hierro, ácido fólico y vitamina C, así como el Primer Chocolate Sin Azúcar con coenzima Q10.

Además ahora contamos con la carrera de Técnico en confitería y técnico en chocolatería.

## Historia

Con más de 25 años de experiencia en procesos alimenticios, la I.A. Norma Orozco Sánchez, tiene la visión de crear su propio Centro de Investigación y Capacitación en Confitería, culminando su proyecto en Agosto del 2012.

Ha brindado a México, Estados Unidos, y Latinoamérica cursos de chocolatería y confitería, así como asesoría técnica en empresas, desarrollo de nuevos productos, diplomados y conferencias en diferentes sectores educativos.

También es creadora del proyecto “Dulce innovación” dentro del marco Confitexpo, además de organizadora del “[Congreso Latinoamericano de Confitería](#)” y Co-autora del libro “Confitería de lo Artesanal a la Tecnología”.

En la actualidad dirige la Escuela Mexicana de Confitería y Chocolatería, antes el Centro de investigación y capacitación en confitería en San Luis Potosí.



## Algunos de nuestros productos son:

- ◆ Asesorías y capacitaciones en empresas
- ◆ Cursos en nuestras instalaciones o en planta.
- ◆ Conferencias
- ◆ Maridajes con chocolate.
- ◆ Además de nuestra línea exclusiva de chocolatería y confitería saludable.
- ◆ Asesoría para el montaje de líneas de producción

Y mucho más....

MELCHOR OCAMPO 926 COL ALAMITOS  
CP 78280  
SAN LUIS POTOSI, SLP., MEXICO  
TELEFONO: (444)8.11.99.35  
CORREO ELECTRONICO: [info@confiteriacicc.com](mailto:info@confiteriacicc.com)  
FACEBOOK: [/ciccofiteria](#)  
PAGINA OFICIAL: [www.confiteriacicc.com](http://www.confiteriacicc.com)



emcc confiteria



emcc\_78



escuela Mexicana de confiteria y chocolateria

## CURSOS NACIONALES

### ◆ **Introducción a productos de chocolatería básicos**

(Trabajo de temperado en mármol, elaboración de chocolates macizos, enjambres de nuez, tabletillas y chococom). **2 días \$4,000.00**

### ◆ **Capacitación en elaboración de chocolatería y tendencias del mercado internacional**

(Temperado, chocolates rellenos a base de fondant y ganache con 4 técnicas de molde artístico (diseño en serigrafía, marmoleado, rallado y pintado) elaboración de trufas y fondant artístico). **3 días \$4,500.00**

### ◆ **Innovación de productos de chocolatería con técnicas europeas**

(Elaboración de pralinés, chocolates tipo belga y montaje para decoración de pastelería).

**4 días \$7,000.00**

### ◆ **Curso de chocolatería funcional**

(Chocolate gourmet sin azúcar). **3 días \$7,000.00**

### ◆ **Tecnología y tendencias del mercado en la elaboración de productos de chocolatería**

(Transformación y elaboración desde los inicios del cacao para elaboración de chocolatería fina en chocolate para mesa, coberturas, chocolate gourmet). **5 días \$9,000.00**

### ◆ **Curso elaboración de sistemas grasos aplicados sabor a chocolate.**

(Elaboración de productos sabor a chocolate a base de CBE CBR y CBS y sus principales características).

**4 días \$7,000.00**

### ◆ **Capacitación intensiva en elaboración de productos enchilados**

(Varios tipos de polvitos enchilados y acidulados, pulpas para rellenos, coberturas y barritas tipo pulparindo, gomitas enchiladas, caramelos duros y rellenos). **3 días \$6,000.00**

### ◆ **Curso de confitado en bombo**

(Coberturas de dulce en Goma de mascar, dulces comprimidos, Jelly bens, varias semillas y frutas deshidratadas). **3 días \$6,000.00**

### ◆ **Curso de trampado en bombo**

(Coberturas de chocolate en frutas deshidratadas, pasitas, almendras y café) **3 días \$6,000.00**

### ◆ **Curso de confitados y trampado en bombo (Tendencias de productos elaborados en bombo).**

(Trampados, confitados, acidulados y enchilados en productos terminados, frutas deshidratadas y varias semillas). **3 días \$8,000.00**

### ◆ **Elaboración de masas básicas para fabricación de galletería**

(Galletas de nuez, naranja, coricos de maseca, pastiseta, galletas de mantequilla con decoraciones creativas a base de fondant y pasta para empanadas). **2 días \$3,500.00**

### ◆ **Curso de caramelos macizos y suaves**

(Artesanal e industrial para la elaboración de caramelos Chicloso tipo Fudge y toffee, caramelo macizo depositado y troquelado, caramelo estirado y caramelo relleno).

**3 días \$6,000.00**

### ◆ **Capacitación en la elaboración de productos gelificados incluyendo grenetina, pectina y almidón**

(Jaleas de pectina a base de fruta o artificial, malvaiscos, gomitas en nuevas tendencias, gomitas de grenetina, gomitas de almidón con aplicación acidulada, enchilada y azucarada).

**3 días \$6,000.00**

### ◆ **Curso básico en la elaboración de ates y mermeladas 2 días \$3,000.00**

(Elaboración de mermeladas con varias frutas, ates de manzana y guayaba).

### ◆ **Capacitación en la elaboración de dulces artesanales mexicanos**

(Cocadas, dulce de leche, varias palanquetas, cacahuete garapiñado, Alegrías, jamoncillos y glorias).

**2 días \$4,000.00**

### ◆ **Innovación en productos de confitería adicionados con ingredientes funcionales**

(Confitería sin azúcar, adiciones de fibras y vitaminas). **4 días \$8,000.00**

### ◆ **Capacitación intensiva en productos de confitería**

(Introducción a las materias primas básicas, elaboración de caramelos macizos y suaves, confitado y trampado en bombo, productos gelificados, dulces mexicanos y dulces enchilados).

**5 días \$15,000.00**

### ◆ **Capacitación intensiva en productos de confitería y chocolatería**

(Introducción a las materias primas básicas, elaboración de caramelos macizos y suaves, confitado y trampado en bombo, productos gelificados, dulces mexicanos, dulces enchilados y chocolatería gourmet). **5 días \$16,500.00**

### ◆ **Elaboración de goma de mascar**

(Diferentes productos a partir de goma base chicle tipo hinchable y sticker). **2 días \$4,000**

**Nota:** Todos los cursos incluyen manual y material.



TU IMAGINACION ES NUESTRO MEJOR PROYECTO

CURSOS

NACIONALES

ESCUELA MEXICANA  
DE CONFITERIA Y  
CHOCOLATERIA SA DE

CV