

Nuevos Cursos

- Curso en elaboración y técnica Beans To Bar (del grano a la tablilla)
2 días \$7,000.00
- Curso de etiquetado de acuerdo a la modificación de la norma 051. (revisión, tabla nutricional, semáforo y elaboración de etiquetas 6 etiquetas por asistente)
3 días \$6,000.00
- Técnicas en elaboración de esculturas (preparación de molde, terminado cantera y técnica de estampado).
3 días \$6,000.00
- Curso chocolate plástico. (técnica en la elaboración de chocolate maleable, para elaboración de esculturas básicas y diseños especiales).
3 días \$6,000.00
- Curso de palomitas Gourmet 6 sabores diferentes. 3 dulces y 3 saladas.
2 días \$4,000.00
- Curso de chocolatería, gomitas, caramelo, reducido en azúcar.
4 días \$9,000.00
- Curso de repostería con chocolate. (elaboración y diseño de piezas de chocolate y repostería para mesas de postres)
3 días \$6,000.00
- Curso mermelada gourmet
2 días 4,000.00
- Curso de elaboración de cacahuete japones (varias presentaciones)
2 días \$4,500.00

Historia

Con más de 30 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”, Forma parte del comité organizador de la Feria Nacional del Chocolate.

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

WhatsApp: 444 45-37-38-41

CORREO ELECTRONICO:
info@confiteriaychocolateriamexicana.com.mx

FACEBOOK: [/ciccofiteria](#)

PAGINA OFICIAL:
www.confiteriaychocolateriamexicana.com.mx



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 chococorn). **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 \$6,000.00**

◆ **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). **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, almendra confitada y centro de chocolate confitado).

3 días \$6,000.00

◆ **Curso de trampado en bombo**

(Coberturas de chocolate en frutas deshidratadas, pasitas, almendras y nueces). **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**

(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 mezclas con almidón y malvaviscos.**

(Jaleas de pectina a base de frutas o artificial, malvaviscos, gomitas en la nueva tendencia, gomitas de grenetina terminación, con aplicación acidulada, enchilada y azucarada).

3 días \$6,000.00

◆ **Curso básico en la elaboración de ates y mermeladas.**

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

2 días \$3,000.00

◆ **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 chocolatería y confitería.**

(Elaboración de chocolate fino a partir de pasta de cacao y bombonería fina).

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

5 días \$16,500.00

◆ **Elaboración de goma de mascar**

(Diferentes productos a partir de goma base chicle tipo hinchable y sticker). **2 días \$4,000.00**



TU IMAGINACION ES NUESTRO MEJOR PROYECTO

CURSOS

NACIONALES

**ESCUELA MEXICANA
DE CONFITERIA Y
CHOCOLATERIA SA DE**

CV