



Con el auspicio de la Fundación



## **EVALUACIÓN SENSORIAL DE CHOCOLATE Y CACAO**

**Taller de capacitación práctica (16 horas de entrenamiento)**

**Instructora: Marlene Berrios, Directora de la Escuela de Chocolate y  
Confitería KKO Real de Venezuela.**



**Martes 11 y Miércoles 12 de Octubre, 2016**

**9.00 a 18.00 (receso entre 13.00-14.00)**

**Lugar: Aula Capacitación Fundación**

**Conservación y Desarrollo**

**Calle Carlos Guarderas N47-340 y**

**Gonzalo Salazar, sector El Pinar.**

**Teléfono: (02) 2240902 , Quito**

### **Objetivo del taller:**

Adquirir técnicas de análisis sensorial que permitan evaluar al cacao y chocolate, reconociendo sus variedades e identificando métodos de elaboración que influyen en el sabor, la calidad y la experiencia en boca.

Desarrollar la memoria sensorial apoyada por herramientas como la Araña, para construir perfiles organolépticos de manera objetiva.

**Día 1**, iniciamos el descubrimiento sensorial con el chocolate, conociendo sobre los diversos métodos de fabricación que se aplican actualmente en el mundo, y en el Ecuador. Reconocer la influencia que las máquinas tienen sobre el resultado final del producto.

Comprender cómo funciona el sensorial en nuestro paladar.

- Entender mejor de donde proviene el sabor.
- Degustar y apreciar el sabor de granos de cacao y chocolates para comunicar y desarrollar el verdadero Valor Agregado de la Cultura del Gusto al cacao y chocolate ecuatoriano.

Análisis comparativo de chocolates finos ecuatorianos y venezolanos, elaborados en base a cacaos de origen y especiales. Transmitir los elementos fundamentales del “sabor y el gusto”. Técnicas básicas de evaluación sensorial aplicando el modelo de la Araña para armar perfiles sensoriales, identificando cualidades, defectos y las características de un chocolate Premium.

VARIABLES en intensidad o tonos aromáticos que puedan ser reconocidos, la finura del chocolate influye en su percepción, persistencia y duración en el paladar. Trabajaremos las catas con muestras de chocolates finos elaborados en Ecuador, Venezuela, Colombia, y Perú para entender mejor el panorama del chocolate sudamericano.

**Día 2** descubrimos el mundo del cacao con sus variedades genéticas y regionales, a partir de una evaluación sensorial comparativa de cacaos venezolanos y ecuatorianos. Analizando métodos de cultivo y poscosecha que influyen en la calidad, prestigio y aceptación en el mercado mundial.

Trabajaremos con granos, pasta, polvo y manteca de cacao elaborada en base a cacaos de origen de ambos países, que por su calidad y tradición lideran la oferta de cacaos finos.



**MARLENE BERRIOS MEDINA, Químico, con Estudios en Confeitería Industrial en la Escuela ZDS, Solingen, Alemania. Especialidad de Grasas Sustitutas de Manteca de Cacao (FRIWESA), Holanda, Programa Avanzado de Gerencia en el Instituto de Estudios Superiores Administrativos (IESA), Especialidad en Bombonería, (CAEP) España, Intensivo de Grajeados de Chocolates y Caramelos, (LAE) México, Especialidad en Figuras de Chocolates (Monas de Pascua), (CAEP) España, Especialidad en Bollería y Panificación, LABEAK, San Sebastián, España, Especialidad en Productos Aireados (Gomitas, Marshmallow y jaleas), Tecnología y elaboración de turrone y palanquetas, Tecnología y Elaboración de Productos sin azúcar y usos de productos Funcionales en Confeitería (LAE)**

Asesora Industrial para muchas empresas de chocolate y confites en Venezuela. Actualmente es la Directora de la Escuela de Chocolate y Confitería KKO Real, propiedad de la empresa procesadora de cacao KKO Real. En esta Escuela se encarga de capacitar, formar e investigar en áreas de chocolates, confitería y pastelería, ofreciendo jornadas de formación, cursos y demostraciones, además de disponer de una institución para crear nuevos productos de chocolates, nuevas técnicas de aplicaciones sensoriales y nuevas recetas. Su objetivo principal es el expandir un espíritu y una cultura de chocolates globales a través de la excelencia

**ORGANIZA:**

Academia del Chocolate Ecuador, creada en el año 2011 es una agrupación conformada por profesionales, especialistas y apasionados por el chocolate. Su objetivo es fomentar el conocimiento y la cultura del cacao y del chocolate en el Ecuador, además de impulsar la investigación, divulgar información, y construir un núcleo donde coincidan cacaoteros, chocolateros, fabricantes, investigadores, y por supuesto consumidores.

[www.academiadelchocolate.com](http://www.academiadelchocolate.com)

Facebook Academia del Chocolate Ecuador

---

**Costo \$376 ( incluye IVA)**

**Incluye materiales para catas, laboratorio, cacao, licores de origen, chocolates ecuatorianos, venezolanos, colombianos, y peruanos. Guía de trabajo.**

- **5% descuento por pago temprano hasta el 30 de septiembre**
- **5% descuento para miembros de la Academia del Chocolate y ex -alumnos del Chocolate Expert \* (sólo aplica un descuento)**

**Forma de pago por depósito a transferencia bancaria a:**

**ACADEMIA DEL CHOCOLATE ECUADOR**

**RUC 1792453054001**

**Cuenta CORRIENTE 02056014658**

**PRODUBANCO**

**Información, inscripciones y comprobante de pago enviar a: Anaís Córdova**

**Email: [academiachocolateecuador@gmail.com](mailto:academiachocolateecuador@gmail.com)**

**CUPOS LIMITADOS por ser un taller 100% práctico**