



Fundación de Investigación y
Desarrollo de la Universidad
Simón Bolívar



Universidad
Simón Bolívar

Permite adquirir competencias para liderar y gestionar procesos de alta calidad, sostenibles y socialmente responsables en la elaboración de productos del cacao y chocolate, siguiendo los principios del *Bean to Bar*, así como los conocimientos teóricos y prácticos necesarios para contribuir con el desarrollo de la economía y la difusión del patrimonio cultural y gastronómico de los pueblos iberoamericanos.

Duración, 15 semanas



DIPLOMADO FORMACIÓN DE EMPRENDEDORES BEAN TO BAR DEL CACAO EN IBEROAMÉRICA

Inicio, 23 de septiembre 2022

CONTENIDO

MÓDULO I: COMPETENCIAS PARA EL EMPODERAMIENTO

Curso 1: Cacao, cultura, gastronomía Iberoamericana.

Curso 2: Gestión empresarial: selección y conformación del talento humano.

Curso 3: Gestión empresarial: plan de negocio, construcción propuesta de valor.

Curso 4: Gestión de mercadeo y venta, posicionamiento de productos. Características del mercado para emprendimientos, canales de comercialización y ventas, canales de comunicación digital.

MÓDULO II: COMPETENCIAS ESPECÍFICAS TÉCNICO-PRODUCTIVAS

Curso 5: Procesos agrícolas y postcosecha del cacao, calidad de la materia prima, cómo seleccionar la adecuada.

Curso 6: Características fisicoquímicas del cacao y sus derivados alimenticios asociados al chocolate.

Curso 7: Gestión de la calidad.

Curso 8: Aseguramiento de la calidad: BPM, HACCP, fundamentos de microbiología, contaminación por metales pesados.

Curso 9: Procesamiento del cacao bajo los principios del *Bean to Bar*.

Curso 10: Análisis sensorial del cacao y chocolate.

MÓDULO III: COMPETENCIAS PARA EMPRENDIMIENTOS SOSTENIBLE

Curso 11: Áreas para el abordaje de diseño de productos a base de cacao:

a) Aspectos nutricionales del cacao y sus derivados alimenticios.

b) Técnicas para la elaboración gastronómica de cacao "la cocina con chocolate".

c) Innovación de productos gastronómicos.

Curso 12: Tendencias en la creación de emprendimientos vinculados al cacao y chocolate.

Curso 13: Responsabilidad social empresarial, Objetivos de Desarrollo Sostenible.

PROFESORES

Alexis Zambrano García

Astrid Jiménez Molina

Elba Sangronis

Elsy Visbal Pérez

Gracce Jiménez Henao

María Daniela Gómez Suárez

María Fernanda Di Giacobbe

Margarita Marcano de Galindo

Marlin Salvatierra Iriarte

Olga Movil Fragozo

Rosa Spinosa Peragine

Thamara Pereira Fontiveros

Tamara Rodríguez



Período

Inicio: 23 de septiembre de 2022

Final: 2 de febrero de 2023

Inversión

USD 250

Descuento de 15% para:

- Egresados de la USB
- Grupos

Forma de pago

- De contado: 10 % de descuento
- Financiado en 3 cuotas: \$90, \$80 y \$80
- Transferencia bancaria nacional e internacional
- Tienda virtual Quos Market
- Zelle

Quiero participar



MODALIDAD

100% online

**Plataforma
Funines en Línea**



Dirigido a

Productores interesados en procesos de transformación artesanal del cacao, estudiantes y profesionales de cocina, panadería y pastelería, emprendedores y empresarios que buscan mejorar las prácticas de manipulación del cacao y chocolate, investigadores que ejercen en el sector productivo y profesionales que ven en el cacao y sus derivados una oportunidad de emprendimiento.

CERTIFICADO DE APROBACIÓN

Universidad Simón Bolívar
Venezuela

Contáctanos

www.funindes.com