



Unión Europea
Fondo Europeo Agrícola
de Desarrollo Rural
Europa invierte en las zonas rurales



Formación Agraria. Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha 2026. Cofinanciado por el Fondo Europeo FEADER.

CHOCOLATE Y SALUD (*)

Curso Presencial y Gratuito.

FECHAS: 23, 24 y 25 de Octubre 2026

ORGANIZA: Centro Regional de Selección y Reproducción Animal (CERSYRA-IRIAF).

LUGAR DE REALIZACIÓN: CEPA Fº de Quevedo. Avda. Estudiantes s/n. Valdepeñas (C. Real).

PROFESORA: *Rocío Arroyo Collado.*

PROGRAMA: 24 horas. | *Viernes y sábado (de 9-14 h y 15:30-20 h). Domingo de 9-14 h.*

Aprender sobre la historia, el cultivo, la elaboración y las técnicas de repostería con chocolate, desarrollando habilidades prácticas y creativas en la cocina. Actividades: - Presentación sobre la historia del chocolate desde los mayas hasta la actualidad. - Degustación de diferentes tipos de chocolate (blanco, con leche, negro). - Discusión sobre el proceso de cultivo del cacao.

Realización de operaciones previas a la decoración y/o presentación, atemperado. Aplicación de las técnicas de acabado, decoración, presentación y conservación. Aplicación de nuevas técnicas de acabado y decoración. Aplicación de la normativa deontológica e higiénico-Temperado del chocolate. Actividades: - Explicación teórica sobre la importancia del temperado en la repostería. - Demostración práctica del temperado por métodos: tableta y baño maría.

Elaboración de Postres con Chocolate: Recetas básicas con chocolate. Actividades: - Preparación de brownies o mousse de chocolate. - Técnicas de decoración con chocolate (coberturas, filigranas). - Presentación y degustación de los postres elaborados.

Nuevas tendencias en repostería con chocolate. Actividades: - Presentación sobre postres modernos y técnicas innovadoras (chocolate esferificado, bombones artesanales y turrónes). - Taller práctico: creación de bombones rellenos o trufas personalizadas. - Evaluación final donde los estudiantes presentan sus creaciones.



INSCRIPCIONES:

La Solicitud la puede encontrar en:

En GOOGLE: CERSYRA FORMACIÓN

<https://pagina.jccm.es/agricul/cersyra/formacion.htm>

Enviar la solicitud a: cersyra@jccm.es. Información en el mismo correo.

Es importante que email y el teléfono se entiendan bien.

(*) Los destinatarios del Curso/Taller serán las personas que **desarrollen** sus actividades o **presten** sus servicios en los sectores agrícola, alimentario y silvícola, los gestores de tierras y otros agentes económicos que constituyan PYME, y cuyo ámbito de actuación sea el medio agroalimentario y silvícola, así como todas aquellas personas cuyo **trabajo** se realice o potencialmente pueda realizarse en dicho ámbito”.