



Unión Europea

Fondo Europeo Agrícola  
de Desarrollo Rural

Europa invierte en las zonas rurales



Castilla-La Mancha



MINISTERIO  
DE AGRICULTURA, PESCA  
Y ALIMENTACIÓN

Formación Agraria. Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha 2025. Cofinanciado por el Fondo Europeo FEADER.

# CHOCOLATE Y SALUD (\*)

Curso **Presencial y Gratuito.**

**FECHAS:** 17, 18 y 19 de octubre 2025

**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](mailto: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”.