

# **ESCUELA LATINOAMERICANA Y DEL CARIBE DE CHOCOLATERÍA, PASTELERÍA Y CONFITERÍA**

La creación de la Escuela Latinoamericana y del Caribe de Chocolatería, Pastelería y Confitería responde a una necesidad del desarrollo económico de Cuba y de la pequeña y mediana industria en Latinoamérica y el Caribe. Está radicada en las instalaciones del Instituto de Investigaciones para la Industria Alimenticia sito en Carretera al Guatao km 3.5, La Lisa, La Habana. Cuba.

## **OBJETIVOS**

- Capacitación y cualificación de técnicos y profesionales para cubrir las demandas laborales que genera el desarrollo económico de Cuba en los sectores de hostelería, restauración y alimentación.
- Capacitación y cualificación de obreros calificados, técnicos y profesionales del área Latinoamericana y del Caribe vinculados a la chocolatería, la pastelería y la confitería.
- Formación especializada y asesorías para el desarrollo de bombonería fina artesanal.
- Asesorías a la pequeña y mediana industria chocolatera de la región.

## **CONTENIDOS**

En la Escuela se llevan a cabo los siguientes programas de formación:

- Curso básico para la especialización de obreros calificados y técnicos de nivel medio en Tecnología de elaboración de chocolate.
- Curso básico general para la especialización de profesionales en Tecnología de transformación del cacao y elaboración de chocolate.
- Curso para especialización en chocolatería fina artesanal.
- Cursos de Pastelería.
- Cursos de Postres con Chocolate.
- Curso de Decoración con Chocolate.
- Diplomado en Chocolatería.

## **TITULACIONES**

La Escuela Latinoamericana y del Caribe de Chocolatería es una entidad adscrita al Instituto de Investigaciones para la Industria Alimenticia de Cuba, que es centro autorizado por el Ministerio de Educación Superior para impartir enseñanza postgradual, por lo que los títulos que se emiten en la Escuela tienen validez reconocida oficial y acreditan al pasante de haber obtenido la calificación y cualificación que se declara en el documento.

La Escuela cuenta con un cuadro de profesores e instructores permanentes y un grupo de profesores adjuntos que son profesionales de reconocido prestigio en el área iberoamericana. Así mismo contará con profesores invitados para aquellas temáticas que así lo requieran y para la impartición de seminarios especializados.

**Directora**

Dra. María Cristina Jorge Cabrera

Doctora en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Investigadora Auxiliar.  
Jefe del Departamento de Confitería – Repostería del Instituto de Investigaciones para la Industria Alimenticia de Cuba. Email: [mcjorge@iiaa.edu.cu](mailto:mcjorge@iiaa.edu.cu)

La Escuela Latinoamericana y del Caribe de Chocolatería, Pastelería y Confitería se inauguró el 2 de marzo del 2001 y desde entonces ha recibido de manera continuada alumnos de Cuba y de Latinoamérica (México, República Dominicana, Uruguay, Honduras, Colombia, Nicaragua, Ecuador, Venezuela, Perú, Bolivia, Brasil) para un total hasta el 2012 de más de 600 alumnos. Se han impartido 4 ediciones del Diplomado en Chocolatería con la participación de 28 alumnos.

Desde su creación la Escuela mantiene un Convenio de Colaboración permanente con la Fundación para la Alimentación, la Nutrición y la Gastronomía Sostenible radicada en Cataluña que preside el Maestro Joaquín Capdevila, profesor permanente de la Escuela, a través de la cual se han otorgado becas a estudiantes latinoamericanos y cubanos, también con el Centro de Capacitación e Investigación en Confitería, de San Luis Potosí, México.

Email de la Escuela: [elchoco@iiaa.edu.cu](mailto:elchoco@iiaa.edu.cu)