



Malla Curricular Chocolatería

OBJETIVO:

- El curso pretende entregar a los participantes las herramientas de conocimiento teórico y práctico respecto a la elaboración de productos con chocolate. De igual manera prepararlo para una inserción exitosa en el mundo laboral, o el desarrollo de un emprendimiento propio.

DURACIÓN:

- 16 Horas

MÓDULO 1

- HISTORIA DEL CACAO Y DEL CHOCOLATE.

MÓDULO 2:

- HERRAMIENTAS PARA LA ELABORACIÓN DEL CHOCOLATE

MÓDULO 3:

- ATEMPERADO DEL CHOCOLATE.

MÓDULO 4:

- ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA.