



Curso/ Taller	Bombonería
Duración (en horas)	50
Descripción	<p>La propuesta acerca a los participantes al mundo del chocolate aplicando técnicas para elaborar distintos bombones de baño, rellenos, de licor, de fruta; trufas y una variedad de rellenos (cremas y dulces).</p> <p>Brinda herramientas para elaborar productos de bombonería artesanal a través del ejercicio de técnicas de templado, pincelado, relleno y decoración.</p>
Tipo de certificación	Otorga certificado de aprobación de módulo.
Requisitos de aprobación y certificación	<ul style="list-style-type: none">• Cumplir con el 80% de la asistencia al módulo.• Aprobar las evaluaciones parciales de aspectos teóricos y prácticos.