



<b>Curso/ Taller</b>	<b>Iniciación a la chocolatería</b>
<b>Duración (en horas)</b>	50
<b>Descripción</b>	<p>La propuesta acerca a los participantes al mundo del chocolate aplicando técnicas para elaborar distintos productos: <b>postres, turrone, bombones macizos, bombones de molde, tabletas, figuras y rellenos básicos</b> de forma artesanal.</p> <p>Brinda herramientas para elaborar productos de repostería con chocolate y bombonería básica de forma artesanal aplicando distintas técnicas de templado, pincelado, relleno y decoración.</p>
<b>Tipo de certificación</b>	Otorga <b>certificado de aprobación de módulo.</b>
<b>Requisitos de aprobación y certificación</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cumplir con el 80% de la asistencia al módulo.</li><li>• Aprobar las evaluaciones parciales de aspectos teóricos y prácticos.</li></ul>