



Curso/ Taller	Iniciación a la chocolatería
Duración (en horas)	50
Descripción	<p>La propuesta acerca a los participantes al mundo del chocolate aplicando técnicas para elaborar distintos productos: postres, turrone, bombones macizos, bombones de molde, tabletas, figuras y rellenos básicos 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>
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.