



Elaboración de chocolate artesanal

Objetivos

Capacitar en los fundamentos técnicos y prácticos para transformar el cacao en chocolate artesanal con valor agregado y potencial de mercado.

Dirigido a:

Emprendedores, cafeterías, chocolateros, productores y estudiantes agroindustriales.

Contenido del curso:

- Origen y evolución del cacao
- Variedades y atributos del cacao
- Productos derivados del cacao
- Elaboración de chocolate artesanal

Habilidades a desarrollar

Desarrollar productos diferenciados, aplicar buenas prácticas en elaboración y potenciar emprendimientos en mercados gourmet.



Presencial



8 horas