



NATALIA SATTO

Chocolate School

courses online 2020



Como funcionan las clases a distancia?

La educación a distancia es la solución para aprender de forma eficiente, acortando distancias y con la flexibilidad de aprender en casa, practicando cuando tenemos tiempo.

Necesitamos un dispositivo como celular o pc, herramientas para las prácticas y dedicar entre 20 a 40 minutos por semana de estudio además de las clases.

Algunos programas tienen clases en vivo 2 días por mes, y otros clases ya grabadas.

Plataformas: teachable / zoom.



info@tallerdechocolate.com -

www.tallerdechocolate.com

Chile: +56944205155 - Argentina: +5493442624823

Cursos de 6 meses



Carrera de Chocolatier Online

Es el curso más completo, parte desde cero, sin conocimiento:

Práctica:

Módulo 1: Historia, formulación del chocolate, templado, moldeo, barras, bombones.

Módulo 2: Ganache, trufas, alpinos, infusiones en barras sólidas, bombones II, Color.

Módulo 3: Color avanzado, praliné, gianduja, nougat, pasta de frutos secos, Grageas.

Módulo 4: Pastas de frutas, mermeladas, jaleas, ganache de agua, bombones de licor.

Módulo 5: Planificación de la producción, higiene, control de calidad, habilitación sanitaria de una cocina, armado del espacio de elaboración acorde al proyecto. Equipamiento.

Módulo 6: Armado de un emprendimiento, costos, proveedores, proyecto final de una línea comercial.

Exámen - Se entrega certificado.

Valor especial para inicios en Junio: 50% de descuento

Inicios 2020: 20 de junio - 20 de agosto.

Pesos chilenos: \$300.000 (Tarjeta de crédito, transferencia hasta 3 pagos).

Pesos Argentines \$16.000 (Tarjeta de crédito, transferencia hasta 3 pagos).

Dólares u\$s 400 (Paypal, western union).



En vivo

Videos en vivo 2 días por mes,
25 minutos cada uno.

Las clases quedan grabadas por
si no llegas a verla!



Videos

Videos didácticos de técnicas.



Manuales

2 Manuales de recetas y 2 manuales
teóricos para que puedas conocer en
profundidad la teoría de las técnicas
como también las bases comerciales



Actividades

2 actividades por mes, 1
práctica y una teórica.
1 examen mensual.



6 a 8 meses

El tiempo mínimo estimado es de 6
meses y el máximo de 8 meses
según el ritmo del alumno.



Consulta

Todos los martes y miércoles via
chat, video llamada o correo.

Cursos de 3 meses



Emprender en el mundo del Chocolate

Este es el curso más completo, parte desde cero, sin conocimiento:

Práctica:

Módulo 1: Investigación de mercado, perfil del emprendedor, modelo de negocios, armado de línea.

Módulo 2: Insumos, Cadena de suministro, branding y envases, redes y canales de venta.

Módulo 3: Higiene, habilitación sanitaria, gestiones tributarias, costos y precios.

Exámen - Se entrega certificado.

Valor especial para inicios en junio 2020: 50% de descuento

Inicios 2020, 20 de Junio o 20 de Agosto.

Pesos chilenos: \$180.000 (Tarjeta de crédito, transferencia).

Pesos Argentines \$8.000 (Tarjeta de crédito, transferencia).

Dólares u\$s 200 (Paypal, western union).



En vivo

Videos en vivo 2 días por mes,
25 minutos cada uno.

Las clases quedan grabadas por
si no llegas a verla!



Videos

Videos didácticos de técnicas.



Manuales

2 Manuales de recetas y 2 manuales
teóricos para que puedas conocer en
profundidad la teoría de las técnicas
como también las bases comerciales



Actividades

2 actividades por mes, 1
práctica y una teórica.
1 examen mensual.



3 meses

El tiempo mínimo estimado es de 6
meses y el máximo de 8 meses
según el ritmo del alumno.



Consulta

Todos los martes y miércoles via
chat, video llamada o correo.

Cursos de 2 meses

Clases 100% grabadas - consultas via mail.



Técnicas básicas del manejo del Chocolate

Este es el curso más completo, parte desde cero, sin conocimiento:

Práctica:

Módulo 1: Historia, formulación del chocolate, países productores, procesos de campo.

Módulo 2: Templado, moldeo, barras, bombones, conservación del chocolate.

Exámen - Se entrega certificado. (opcional)

Inicia todo el año.

Pesos chilenos: \$35.000 (Tarjeta de crédito, transferencia).

Pesos Argentines \$2.500 (Tarjeta de crédito, transferencia).

Dólares u\$s 49 (Paypal, western union).

***INCLUYE UN MANUAL**



Bombones Trufas y rellenos

Este curso requiere conocimientos sobre templado y moldeo, presentes en el curso de técnicas básicas.

Práctica:

Módulo 1: Ganache, trufas, infusiones en barras sólidas, praliné, mazapán.

Módulo 2: Mermeladas, pastas de frutas, jaileas, pastas de frutos secos, gianduja.

Exámen - Se entrega certificado.

INICIA TODO EL AÑO

Pesos chilenos: \$40.000 (Tarjeta de crédito, transferencia).

Pesos Argentines \$2.500 (Tarjeta de crédito, transferencia).

Dólares u\$s 50 (Paypal, western union).

***INCLUYE 2 MANUALES**

Cursos de 2 meses

Clases 100% grabadas - consultas via mail.



Bean to bar Del grano a la barra

Este es el curso más completo, parte desde cero

Práctica:

Módulo 1: Historia del cacao, países productores.

Modulo 2: Fermento, Secado, Descascarillado, Molienda, Separación

Modulo 3: Integración, Fórmulas, Proveedores, Exámen - Se entrega certificado.

INICIA TODO EL AÑO

Pesos chilenos: \$50.000 (Tarjeta de crédito, transferencia).

Pesos Argentines \$3.500 (Tarjeta de crédito, transferencia, mercado pago).

Dólares u\$s 75 (Paypal, western union).

INCLUYE 2 MANUALES



El chocolate aplicado a una dieta saludable funcional e intolerancias

Este curso requiere conocimientos de templado y moldeo, presentes en el curso de técnicas básicas.

Práctica:

Módulo 1: Las propiedades del cacao, chocolates nutritivos, aptos para diabeticos, sin lactosa.

Módulo 2: Chocolates veganos, celíacos, bajos en calorías.

Módulo 3: Como leer y rotular, aditivos y conservantes.

Exámen - Se entrega certificado.

INICIA TODO EL AÑO

Pesos chilenos: \$50.000 (Tarjeta de crédito, transferencia).

Pesos Argentines \$3.500 (Tarjeta de crédito, transferencia).

Dólares u\$s 75 (Paypal, western union).

INCLUYE 2 MANUALES