



Gestión de negocios de chocolate

SEMI PRESENCIAL en CHILE

4 días intensivos de clases presenciales
+ 6 meses online

- **Módulo 1:** Historia del cacao, procesos de campo y bean to bar.
- **Módulo 2:** Historia del chocolate, técnicas básicas de templado y moldeo, equipamiento de una cocina.
- **Módulo 3:** Formulación de rellenos, ganache, alpinos y grageas.
- **Módulo 4:** Técnicas de aplicación de color.
- **Módulo 5:** Modelos de liderazgo.
- **Módulo 6:** Costos.
- **Módulo 7:** Branding, packaging y marketing digital.
- **Módulo 8:** Análisis sensorial y maridajes.
- **Módulo 9:** Liderazgo personal.
- **Módulo 10:** Modelos de negocios.
- **Módulo 11:** Manipulación de alimentos y habilitaciones comerciales.
- **Módulo 12:** Innovación y desarrollo de productos, vida útil.
- **Proyecto final.**

NATALIA SATTO

Chocolate School

Valor 1 pago u\$s 859 - CLP \$699.900
5 pagos de u\$s 129 + u\$s 249 Presencial
5 pagos de CLP \$129.900 + \$ 149.000
8 CUPOS por grupo.

Noviembre - Febrero - Mayo - Agosto.