Cursos cortos

Cursos con clases grabadas, material pdf, acceso a consultas por mail con el profesor.
1 mes de acceso a la plataforma.
Se entrega certificado de asistencia.

PUEDES COMENZAR CUANDO QUIERAS

1: Historia, procesos de campo y formulación industrial del chocolate.
2: Técnicas básicas, templado y moldeo.
3: Trufas y rellenos
4: Formulación y vída útil en bombonería.
5: Liderazgo personal.
6: Innovación y desarrollo.
7: Manipulación de alimentos y habilitaciones comerciales.
8: Branding, packaging y marketing digital.
9: Análisis sensorial y maridajes.
10: Modelos de liderazgo.
11: Costos, investigación de mercado, ventas.
12: Modelos de negocios en el mundo del chocolate.
13: Intorelacias y chocolates saludables.
14: Técnicas de aplicación de color.
15: Chocolates Alpinos y grageas.
16: Bean to bar.

NATALIA SATTO
Chocolate School

Valor
Cada curso: u$s 29 - CLP $24.900
Colección de 6: u$s 129 - CLP $99.900