TALLER DE CHOCOLATE

BY NATALIA SATTO

CURSOS CHILE

2020

Cursos

01 CARRERA PROFESIONAL PRÁCTICA

* Últimas fechas: *Cierre de inscripción 10 de febrero.
Del 16 al 23 de Marzo de 10 a 17.
°No requiere conocimientos previos.
Se entrega Certificado
Príncipe de gales 6440. Metro Príncipe de Gales. Santiago.

- Valor promocional hasta el 22 de enero

02 Desarrollo de un producto

Teórico práctico
Investigación de mercado, costos, precios, desarrollo de envase, formulación.
°Requiere conocimientos previos.
Se entrega Certificado.
Febrero 08 y 09 de 10 a 16
Príncipe de gales 6440. Metro Príncipe de Gales. Santiago.
$250.000 Valor regular, hasta el 15 de enero 50% de descuento.

03

Bases del armado de un emprendimiento y elaboración de 5 familias de productos para partir el proyecto.
Taller de 2 días.
Componer una línea de 12 productos, elaboración y recetario definir el concepto de marca, logística y transporte, modelo de negocios.°No se requiere conocimientos previos.
Se entrega Certificado.
Villarrica: 1 y 2 de febrero. Sábado de 10 a 17, Domingo de 10 a 14.
$250.000 Valor regular, hasta el 15 de enero 50% de descuento.

Cursos

04

Bases del armado de un emprendimiento y elaboración de 5 familias de productos para partir el proyecto.
Taller de 2 días.
Componer una línea de 12 productos, elaboración y recetario definir el concepto de marca, logística y transporte, modelo de negocios.°No se requiere conocimientos previos.
Se entrega Certificado.
Príncipe de gales 6440, Metro Príncipe de gales, Santiago
Fechas: 07 y 08 de febrero.
14 y 15 de Marzo de 10 a 16.
$250.000 Valor regular, hasta el 15 de enero 50% de descuento.

05

Bases del armado de un emprendimiento y elaboración de 5 familias de productos para partir el proyecto.
Taller de 2 días.
Componer una línea de 12 productos, elaboración y recetario definir el concepto de marca, logística y transporte, modelo de negocios.
°No se requiere conocimientos previos.
Se entrega Certificado.
ANTOFAGASTA
07 y 08 de Marzo de 10 a 16.
$285.000 Valor regular, hasta el 15 de enero 50% de descuento.

06

Bean to bar
Taller de 2 días.
Selección de granos, rueda sensorial, cata, tueste, descascarillado, molienda, refinamiento, reposo y moldeo.
°No se requiere conocimientos previos.
Proveedores, equipamiento y costos.
Se entrega Certificado.
Príncipe de gales 6440 - Metro príncipe de gales, Santiago
18 y 19 de Abril de 10 a 16.
$285.000 Valor regular, hasta el 15 de enero 50% de descuento.

Cursos

07

Desarrollo de rellenos y aplicación de color avanzado.
Taller de 2 días.
Aerografo, diseños con stencil, fromulación química de los rellenos y conservantes.
°No se requiere conocimientos previos.
Se entrega Certificado.
Príncipe de gales 6440, Metro Príncipe de gales, Santiago
09 y 10 de Mayo de 10 a 16.
$250.000 Valor regular, hasta el 15 de enero 50% de descuento.

08

Productos del sur - Chocolate alpino o tips Bariloche.
Taller de 2 días.
Chocolate alpino rellenos blandos, barras sólidas, trufas, barritas bañadas, Alfajores.
Formulación, vida util, envases.
°Se requiere conocimientos previos.
Se entrega Certificado.
06 y 07 de Junio de 10 a 16.
$250.000 Valor regular, hasta el 15 de enero 50% de descuento.

09

Bean to bar
Taller de 2 días.
Selección de granos, rueda sensorial, cata, tueste, descascarillado, molienda, refinamiento, reposo y moldeo.
Proveedores, equipamiento y costos.
°No se requiere conocimientos previos.
Se entrega Certificado.
Príncipe de gales 6440 - Metro príncipe de gales, Santiago
08 y 09 de Agosto de 10 a 16.
$285.000 Valor regular, hasta el 15 de enero 50% de descuento.