



# El chocolate aplicado a una dieta saludable funcional e intolerancias

## Como funcionan las clases a distancia?

La educación a distancia es la solución para aprender de manera 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.



### En vivo

Videos en vivo 1 día por semana, 25 minutos cada uno.  
Las clases quedan grabadas por si no llegas a verla!



### Videos

Videos didácticos de técnicas.



### Manuales

1 Manual de recetas y teórico para que puedas conocer en profundidad la teoría de las técnicas.

## Contacto:

info@tallerdechocolate.com - www.tallerdechocolate.com  
Chile: +56944205155 - Argentina: +5493442624823

NATALIA SATTO

Chocolate School



## Contenido

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.

Valor especial para inicios en abril o mayo 2020: Inicio 17 de abril - 24 de abril o 01 de mayo.

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

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

Dólares u\$s 45 (Paypal, western union).



### Actividades

1 actividad por mes.  
1 examen mensual.



### 2 meses

El tiempo estimado es de 1 a 2  
según el ritmo del alumno.



### Consulta

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

## Contacto:

info@tallerdechocolate.com - www.tallerdechocolate.com  
Chile: +56944205155 - Argentina: +5493442624823

NATALIA SATTO

Chocolate School