



## Bean to bar Del grano a la barra

### 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

2 Manuales, 1 de recetas y 1 manuales teóricos 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 es el curso más completo, parte desde cero, sin conocimiento, sin embargo siempre se sugiere tener conocimiento de templado para la manipulación posterior.

Práctica:

Módulo 1: Historia del cacao, países productores.

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

Modulo 3: Integración, Fórmulas, Proveedores, Granulometria, Fórmulas saludables

Exámen - Se entrega certificado.

Valor especial para inicios en abril o mayo 2020: Inicio 01 de mayo o 15 de mayo.

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

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

Dólares u\$s 70 (Paypal, western union).



### Actividades

1 actividad por mes.  
1 examen en el curso.



### 2 meses

El tiempo estimado es de 2 meses



### 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