



  
**Duración**  
3 clases

  
**Modalidad**  
E-learning, sincrónica

  
**Inicio**  
A convenir

# Elaboración de chocolates y bombones

## Objetivo General

Al finalizar el curso, estará en condiciones de elaborar diferentes productos usando como base la cobertura de chocolate cumpliendo las normas de higiene y seguridad en la realización de este oficio.

## Metodología de enseñanza

Clases 100% Online, se realizarán elaboraciones, preparaciones y demostraciones de cada producto en tiempo real dando respuesta a diferentes dudas, entregando consejos para conseguir un buen producto.

## Destinado a

Curso abierto.

## Temario

1. Higiene en los alimentos
2. Seguridad en la elaboración y preparación del producto
3. Tipos de chocolates
4. Elaboración de:
  - Chocolate en barra
  - Bombones
  - Figuras de chocolate
  - Manjar blanco
  - Alfajor

## Set para prácticas y material de apoyo

Se entregará a cada participante implementos e ingredientes para elaborar los productos, además un manual impreso a color con diferentes recetas.

La institución se reserva el derecho a no dictar el curso si no cuenta con el cupo mínimo de matriculados para su inicio, así como la devolución de lo pagado si corresponde.

## Valor del curso

**Matrícula:** Sin costo

**Arancel:** \$162.000 (Ciento sesenta y dos mil pesos)

## Métodos de pago

 Webpay.cl



Orden de compra: presentación carta de compromiso de la Institución o empresa



Al contado, con 3 cheques, transferencia o tarjeta de crédito.

- Condición de pago debe realizarse previo a la primera clase.

## Consulta por Descuentos y Convenios

Hasta **30%**

## Comunícate con nosotros a través



Al Whatsapp  
+56 9 5658 7333



Visita nuestra web  
[www.cftiprosec.cl](http://www.cftiprosec.cl)



En todas nuestras  
redes como  
CFT iprosec



Al correo  
[otec@cftiprosec.cl](mailto:otec@cftiprosec.cl)