

Curso monográfico sobre chocolate, programa

**MÓDULO 1. TECNOLOGÍA DEL CHOCOLATE**

**MÓDULO 2. MANIPULADO BÁSICO DEL CHOCOLATE**

**MÓDULO 3. ELABORACIONES BÁSICAS CON CHOCOLATE**

**MÓDULO 4. LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS DEL CHOCOLATE. USO Y MANEJO.**

\* Este programa es orientativo dependerá de la duración del curso (de 12 a 25 horas) y de posibles variaciones que surjan en el tratamiento utilización del producto, así como del nivel educacional que presente el curso (básico, medio o experto).