CURSO · INDUSTRIA Y MANTENIMIENTO

# Bombonería, Chocolatería y Confitería

| MODALIDAD | DURACIÓN | DISTRIBUCIÓN REFERENCIAL |
|---|---|---|
| **A medida: presencial, online en vivo o e-learning** | **20 horas cronológicas** | **75 % teoría · 25 % práctica** |

## DESCRIPCIÓN

Aprenderás a templar chocolate y elaborar bombones, trufas y confites con técnica profesional y presentación comercial. Curso de 20 horas.

## DIRIGIDO A

Pasteleros, emprendedores de repostería, personal de chocolaterías y hoteles, y personas que quieren crear productos de confitería para la venta.

## APRENDIZAJES ESPERADOS

- Distinguir tipos de chocolate y su comportamiento
- Templar chocolate por siembra, tableado y otros métodos
- Elaborar bombones moldeados, rellenos y trufas
- Preparar confites como caramelos, turrones y calugas
- Envasar, conservar y costear productos de chocolatería

## CONTENIDOS

- **Módulo 1:** Del cacao al chocolate
- **Módulo 2:** Templado y cristalización
- **Módulo 3:** Bombones moldeados y rellenos
- **Módulo 4:** Ganaches y trufas
- **Módulo 5:** Confitería: azúcar cocido, caramelos y turrones
- **Módulo 6:** Decoración y presentación
- **Módulo 7:** Conservación, envasado y costos

## METODOLOGÍA

Clases con exposición de contenidos, ejemplos aplicados y ejercicios prácticos. Los casos se adaptan al rubro y a la realidad de la empresa cliente.

## EVALUACIÓN

Evaluación de los aprendizajes mediante actividades prácticas y/o prueba final. Quienes aprueban reciben un certificado de participación emitido por Saberes OTEC SpA, verificable en saberesotec.cl.

> **Contenido propuesto y adaptable.** Este programa es una propuesta referencial: los contenidos, la duración y la modalidad están sujetos a cambios según los requerimientos del cliente y se adaptan al giro y tipo de negocio de cada empresa. El curso puede dictarse en forma presencial, online en vivo o e-learning.