

Chocolatería

Alistamiento y elaboración de productos de chocolatería.



El contenido de este componente formativo brinda los conocimientos básicos en la recepción y verificación del cacao y materias primas, así como cada uno de los procedimientos que se deben realizar para la obtención de los productos finales que salen al mercado.

La producción agrícola por lo general está en constante evolución gracias a los avances tecnológicos que se presentan en las industrias, ya se da por la mejora de las condiciones de las materias primas o por la inclusión de maquinaria y equipos más sofisticados, por tal razón siempre es recomendable indagar sobre dichos avances para estar a la vanguardia del sistema productivo. A continuación, una síntesis de lo visto:

