



LABORATORIO AGROPECUARIO SECCIÓN DE CACAO

CURSO TEORICO-PRÁCTICO

C



Contenido del curso:

1. Inspección visual sobre la calidad del grano de cacao.
2. Tostado artesanal y medición de condiciones de temperatura – cocción.
3. Pelado del grano, eliminación de cascarilla y obtención de nibs de cacao.
4. Molido del nibs de cacao para obtener pasta de chocolate.
5. Preparación de bebidas a base de chocolate ya sean bebidas frías o calientes.

Materiales que BAGSA proporcionará:

1. Material de apoyo como libretas y lápiz.
2. Certificado.
3. Alimentación según corresponda.

Generalidades:

4 horas 8 am a 12 md.

Objetivo del curso:

Que el participante del curso conozca el proceso de transformación del grano de cacao fermentado y sin fermentar, hasta obtener chocolate artesanal que puede ser utilizado en bebidas frías o calientes.

Dirigido a:

Productores de granos de cacao, emprendedores, estudiantes y público en general aficionado con el mundo del cacao.

Certificado:

Al finalizar el curso, los participantes que hayan completado la asistencia recibirán el certificado de formación.