



CURSO BÁSICO CIENCIA DEL GRANO DE CACAO AL CHOCOLATE

Duración: 12



CONTENIDO

- 1.- Clasificación del Cacao**
- 2.- Reconocimiento del Tipo de Cacao**
- 3.- Tiempo de Cosecha**
- 4.- Proceso de Cosecha**
- 5.- Condiciones para Fermentar el Grano**
- 6.- Estudios Bioquímico de Fermentación**
- 7.- Proceso Físico Químico de Fermentación**
- 8.- Protocolo del Secado**
- 9.- Protocolo de Almacenamiento**