



# **CURSO INTERMEDIO CIENCIA DEL GRANO DE CACAO AL CHOCOLATE**

**Duración: 12**



# **CONTENIDO**

---

- 1.- Evaluación del Grano de Cacao para Determinar si está Fermentado o no**
- 2.- Estudio del Grano del Cacao Fermentado y Seco para Determinar el Tiempo de Tostado**
- 3.- Condición del Proceso de Tostado del Grano de Cacao**
- 4.- Protocolo del Descasrillar el Grano Tostado**
- 5.- Protocolo de la Molienda**
- 6.- Obtención de la Pasta de Cacao y Evaluación de su Resultado**
- 7.- Propiedades Fundamentales Benéfica del Cacao para Nuestra Salud**
- 8.- Moldeo y Endurecimiento**
- 9.- Temperar la Pasta de Cacao y Porque Hacerlo**