



—VENEZUELA—  
TIERRA DE CACAO

## Anexo T-03 b Pensum Bombonería artesanal

Venezuela Tierra de Cacao  
Curso Bombonería Artesanal  
Octubre 2018

### Premisas

- NO hay selección modalidad E360: tendencia más a la empleabilidad
- Dotación para clases prácticas
- Selección (20 participantes)
- Dos modalidades: 32 horas y 24 horas
- Curso para jóvenes dictado por CECAL: 16 horas
- El primer curso de cada Región: 32 horas
- Lista de personas asistentes (directamente Coordinador local, en cursos de 32 y 24 horas)
- Formadores de CECAL con la previa formación en E360 (opcional)
- Documentación visual en todos

### Pensum 32 horas:

- 4 horas de clase diarias (3 días a la semana)
- 2 semanas y media

Horas	Contenidos	Breve descripción
4	<b>Clase día 1</b>	
	1	Introducción al Proyecto
	3	Honor al trabajo
		Personas representantes de aliados Valor del trabajo para la persona, inteligencia de la realidad
4	<b>Clase 2</b>	
	2	Historia del Cacao y su proceso
	2	Higiene y manipulación de alimentos
		Herederos de una historia, del cacao al chocolate Normas de higiene y salud en bombonería
4	<b>Clase 3</b>	
	1	Equipos e Instrumentos
	3	Temperado: bases
		Principios del uso de equipos de medición Inicio para un buen chocolate, términos en la chocolatería
4	<b>Clase 4</b>	
	4	Chocolatería básica I
		Tabletas, mendigos
4	<b>Clase 5</b>	
	4	Chocolatería básica II
		Método belga. Práctica de presentación
4	<b>Clase 6</b>	
	4	Chocolatería básica III
		Método francés, Trufas. Práctica de presentación
4	<b>Clase 7</b>	
	4	Receta del Maestro Chocolatero
		Una muestra de la receta. No hay degustación ni obsequios.

4		<b>Clase 8</b>	
	3	Producto final del Oficio	Trabajo final ante jurado. 1 bombón por participante
<b>32</b>	1	Entrega de certificados	

### Pensum 24 horas:

- 4 horas de clase diarias (3 días a la semana)
- 2 semanas

Horas		Contenidos	Breve descripción
4		<b>Clase 1</b>	
	2	Historia del Cacao y su proceso	Herederos de una historia, del cacao al chocolate
	2	Higiene y manipulación de alimentos.	Normas de higiene y salud en bombonería
4		<b>Clase 2</b>	
	1	Equipos e Instrumentos	Principios del uso de equipos de medición
	3	Temperado: bases	Inicio para un buen chocolate, términos en la chocolatería
4		<b>Clase 3</b>	
	4	Chocolatería básica I	Tabletas, mendigos
4		<b>Clase 4</b>	
	4	Chocolatería básica II	Método belga. Práctica de presentación
4		<b>Clase 5</b>	
	4	Chocolatería básica III	Método francés, Trufas. Práctica de presentación
4		<b>Clase 6</b>	
	4	Receta del Maestro Chocolatero	Una muestra de la receta. No hay degustación ni obsequios.
<b>24</b>			

### Pensum 16 horas:

- 4 horas de clase diarias (4 días a la semana)
- 1 semana
- Sólo para jóvenes de CECAL
- Lista de asistencia, personal de CECAL

Horas		Contenidos	Breve descripción
4		<b>Clase 1</b>	
	1	Equipos e Instrumentos	Principios del uso de equipos de medición
	3	Temperado: bases	Inicio para un buen chocolate, términos en la chocolatería
4		<b>Clase 2</b>	
	4	Chocolatería básica I	Tabletas, mendigos
4		<b>Clase 3</b>	
	4	Chocolatería básica II	Método belga. Práctica de presentación
4		<b>Clase 4</b>	
	4	Chocolatería básica III	Método francés, Trufas. Práctica de presentación
<b>16</b>			