



**VENEZUELA TIERRA DE CACAO**  
**PROGRAMA DIPLOMADO DE CHOCOLATERÍA**

Horas de Clase	Módulos	Tipo	Breve descripción
<b>Clase Cero</b>		<b>Inducción</b>	
6	Valor del trabajo para la persona y el significado de trabajar el chocolate	Teórica	Significado y valor del trabajo para el ser humano
4	El Cacao y el Chocolate	Teórica	Historia del Cacacao y Chocolate
7	Fundamentos de la manipulación, conservación y tecnología de los alimentos	Teórica	Manejo de insumos alimenticios en la cocina
20	Chocolatería I	Práctica	Bombonería
6	Innovación y Creatividad	Teórica	Activadores del Ingenio
19	Chocolatería II	Práctica	Tabletas Intervenidas
4	Fundamentos legales para un emprendimiento	Teórica	Aspectos Legales para crear una empresa
5	Aspectos básicos de la relación laboral	Teórica	Fundamentos de la Relaciones en el trabajo
11	Liderazgo, Talento Humano y Comunicación Organizacional Efectiva.	Teórica	Liderazgo en las organizaciones, Inteligencia Emocional, Trabajo en Equipo
25	Chocolatería III	Práctica	Bean to Bar
7	Palnificación del Producto	Teórica	Planifica la adquisición productos y materiales necesarios para la elaboración de una receta de un producto chocolatero
7	Gestión Estratégica de los Costos	Teórica	Cálculo de mis precios de venta, elementos para una buena oferta.
6	Aspectos básicos de la Contabilidad y Tributación de un negocio	Teórica	Aspectos Básicos de la Contabilidad y Tributación de un Negocio
5	Branding Personal	Teórica	Crea tu Marca Personal
6	Organización de Eventos Chocolateros	Teórica -Práctica	Preparativos, cuidados, tomar datos de clientes ¿qué llevar además de los productos a un evento?, pasos para la preparación
14	Metodología Emprender 360	Teórica -Práctica	Realización del Plan de Empresas (Se hace énfasis también en competidores y clientes)
<b>152</b>			