

# OFERTA EDUCATIVA ESPECIALIZADA EN CHOCOLATERÍA



Alianza **PERÚ** & **HOLANDA**

1

## CONCIERTO ONLINE: MIKE DEL FERRO

Destacado pianista de Los Países Bajos, Mike del Ferro, regresa al Perú para el Salón del Cacao y Chocolate Virtual. Una cata de Chocolates del Perú acompañará la presentación del pianista a ritmo de Jazz.

Fecha: 25 de setiembre

Hora: 3:00 - 4:00 pm

¡Ingreso Libre!

2

## MASTERCLASS EN CHOCOLATERÍA DE ALTA ESPECIALIDAD

Rita Zamoshchina, ganadora de The Academy of Chocolate 2020 en la categoría bombones rellenos; Museo del Cacao de Ámsterdam y Lima.

- Sesión 1: Bombones: sabor, arte y textura
- Sesión 2: Valor distintivo en la preparación de bombones
- Sesión 3: Construye tu concepto único de preparación de bombones gourmet
- Sesión 4: Elementos necesarios para tomar decisiones estratégicas en la producción y venta de bombones hechos de chocolate de origen
- Sesión 5: Diferentes usos del cacao y las tendencias principales de productos gourmet de chocolate de origen, incluyendo artesanías, reciclado y otros usos

Fecha: 28 al 30 de setiembre y del 02 al 03 de octubre

Hora: 9:00 - 11:00 am

Costo: 150 Dólares



3

### **WEBINAR : ACCESO DEL CHOCOLATE FINO DE AROMA AL MERCADO EUROPEO**

Erik Sauer, MsC. Propietario de El Sauco y Henkjan Laats, PhD. Director Cross Cultural Bridges.

Fechas: ~~25 de agosto~~, 27 de octubre, 24 de noviembre

Hora: 09:00 - 10:30 am

Costo: 30 Dólares por sesión

4

### **WEBINAR : TRANSPARENCIA, TRAZABILIDAD Y BLOCKCHAIN EN LA CADENA DE CACAO Y CHOCOLATE**

Margo Potma, MsC. Cross Cultural Bridges y Henkjan Laats, PhD. Director Cross Cultural Bridges.

Fechas: ~~26 de agosto~~, 28 de octubre, 25 de noviembre

Hora: 09:00 - 10:30 am

Costo: 30 Dólares por sesión

5

### **WEBINAR : DE LA SEMILLA A LA BARRA, SOSTENIBILIDAD DE LA CADENA**

Henkjan Laats, PhD. Director Cross Cultural Bridges.

Fechas: ~~01 de septiembre~~, 06 de octubre, 10 de noviembre

Hora: 09:00 - 10:30 am

Costo: 30 Dólares por sesión

6

## WEBINAR: PRODUCTOS DERIVADOS DEL CACAO Y SUS DIFERENTES USOS

Marinés Justiniano, directora del Museo del Cacao y el Chocolate Peruano y Henkjan Laats, PhD. Director Cross Cultural Bridgesr.

Fechas: ~~15 de septiembre, 15 de octubre~~, 06 de noviembre

Hora: 09:00 - 10:30 am

Costo: 30 Dólares por sesión

7

## WEBINAR: CACAO Y CHOCOLATE PARA LA MITIGACIÓN Y ADAPTACIÓN AL CAMBIO CLIMÁTICO

Gustavo Hernández, PhD. Co-director Cross Cultural Bridges y Henkjan Laats, PhD. Director Cross Cultural Bridges.

Fechas: ~~17 de septiembre, 06 de octubre~~, 20 de octubre

Hora: 12:30 - 02:00 pm

Costo: 30 Dólares por sesión

8

## WEBINAR : DEGUSTACIÓN Y PINTURA CON EL MAPA DE SABORES TASTE WITH COLOUR

Laura Reiman, Chocolate Arte, Artista plástica especializada en técnica de pintura con chocolate y Hazel Lee, miembro de la Academy of Chocolate Award, científica de alimentos y autora del mapa de sabores Taste With Colour.

Fechas: 06 de octubre, 20 de octubre

Hora: 02:00 - 03:30 pm

Costo: 30 Dólares por sesión

Una atractiva oportunidad para reactivar la cadena productiva del cacao de la mano de expositores y artistas de la más alta gama en la industria chocolatera del mundo.



## INFORMES

Escríbenos al correo [administracion@appcacao.org](mailto:administracion@appcacao.org) o al 985078757 vía whatsapp

\*Los cupos son limitados

## INSCRIPCIÓN

1.- Completa el formulario de inscripción [AQUÍ](#)

2.- Realizar el pago a través de transferencia bancaria:

- Cuenta a nombre de: Asociación Peruana de Productores de Cacao
- Cuenta Corriente Dólares del Banco de Crédito del Perú (BCP):  
193-2546363-1-47
- CCI: 002-193-00-2546363-1-47-10

3.- Enviar constancia de depósito al correo:

[administracion@appcacao.org](mailto:administracion@appcacao.org), indicando nombre y DNI con el que se registró y procederemos a enviar el comprobante de pago

Evento realizado en torno al :

