



XIV SALÓN DEL CACAO Y CHOCOLATE INTERNACIONAL 2023

Programa General

País Invitado:
madeinitaly.gov.it



13 Jueves

ChocoDemo (1er Piso)

- ◆ **“CEREMONIA DE INAUGURACIÓN”**
12:00 p.m. - 13:00 p.m.
- ◆ “CREMINO - CAPPUCCINO, CHEF. NICOLETTA CARAGICA, ALMA - ITALIA”
14:00 p.m. - 15:00 p.m.
- ◆ “CHOCOTEJAS DE COPOAZÚ, RENATO GORDILLO, RENACER CHOCOLATIER”
15:15 p.m. - 16:00 p.m.
- ◆ “TORTA VEGANA DE CHOCOLATE, CHEF MIRYAM RODRÍGUEZ, CENTOFUR”
16:15 p.m. - 17:00 p.m.
- ◆ “CERISE SURPRISE, CHEF ANGEL CARDENAS, LE CARDON BLEU”
17:00 p.m. - 17:45 p.m.
- ◆ “BROWNIE CRUJIENTE CON AVELLANAS Y CREMOSO DE ROCOTO, CHEF. LESLI SERRANO, INTECI”
17:45 p.m. - 18:30 p.m.
- ◆ **“DESFILE DE VESTIDOS DE CHOCOLATE”**
19:00 p.m. - 21:00 p.m.

Sala Mateo Salado (4to Piso)

- ◆ “V FORO DEL CACAO Y CHOCOLATE LATINOAMERICANO”
15:00 p.m.- 17:00 p.m.
- ◆ “ROL DEL CHOCOLATE EN EL RUBRO HORECA: EXPERIENCIA DE ITALIA”
17:00 p.m. - 18:30 p.m.

Sala Cajamarquilla (4to Piso)

- ◆ “XIII ENCUENTRO NACIONAL DE MUJERES PRODUCTORAS DE CACAO”
15:00 p.m. - 20:00 p.m.

Sala Cata Comedor (3er Piso)

- ◆ “ROL DE LA MUJER EN EL SECTOR CACAOTERO”, TAMSHI (PRIVADO)
15:00 p.m. - 19:00 p.m.

ChocoKids (1er Piso)

- ◆ “TALLER CHOCOKIDS”
- 16:00 p.m. - 16:30 p.m. (1)
- 16:45 p.m. - 17:15 p.m. (2)



XIV SALÓN DEL CACAO Y CHOCOLATE INTERNACIONAL 2023 Programa General

País Invitado:



madeinitaly.gov.it



14 Viernes

ChocoDemo (1er Piso)

- ◆ "INNOVACIONES & TENDENCIAS CON CACAO Y CHOCOLATE, BLANCA AGUILAR - MARINES JUSTIANIANO, MUSEO DEL CACAO Y CHOCOLATE PERUANO"
11:15 a.m. - 12:15 p.m.
- ◆ "CHOCOTEJA DE CÍTRICOS Y CACAO, RENATO GORDILLO, RENACER CHOCOLATIER"
12:15 p.m. - 13:00 p.m.
- ◆ "LO MEJOR QUE PUEDO DARTE - CHEF CESAR EDUARDO VELASQUEZ, REGIÓN AMAZONAS"
14:00 p.m. - 14:45 p.m.
- ◆ "ELABORACIONES EN CHOCOLATE, GRAN PANGOA - CHOCOLATE PREMIUM MANTIS LOS JÓVENES CHOCOLATEROS DEL VRAEM"
15:00 p.m. - 15:45 p.m.
- ◆ "CLASICO TIRAMISÚ ITALIANO, CHEF. NICOLETTA CARAGICA, ALMA - ITALIA"
16:00 p.m. - 17:00 p.m.
- ◆ "FIGURAS DE CHOCOLATE, IGNACIO BALADAN, MUNANI"
17:15 p.m. - 18:00 p.m.

- ◆ "NOUGAT DE MANI GARRAPIÑADO CON CACAO Y NIBS, CHEF. OLGA CASTRO MATOS, USIL"
18:15 p.m. - 19:00 p.m.

- ◆ "TECNICAS DE ESCULTURAS EN CHOCOLATE, CHEF. MAESTRO PASTELERO ARTESANO, JORGE ZAMUDIO"
19:15 p.m. - 20:00 p.m.

Sala Mateo Salado (4to Piso)

- ◆ "V FORO DEL CACAO Y CHOCOLATE LATINOAMERICANO"
10:00 a.m. - 13:00 p.m.
- ◆ "V FORO DEL CACAO Y CHOCOLATE LATINOAMERICANO"
15:00 p.m. - 18:00 p.m.

Sala Cajamarquilla (4to Piso)

- ◆ "XIII ENCUENTRO NACIONAL DE MUJERES PRODUCTORAS DE CACAO"
*10:00 a.m. - 13:00 p.m.
- ◆ "XIII ENCUENTRO NACIONAL DE MUJERES PRODUCTORAS DE CACAO"
*15:00 p.m. - 20:00 p.m.

Sala Ichma 2 (5to Piso) Rueda de negocios

- ◆ "RUEDA DE NEGOCIOS INTERNACIONAL PROMPERÚ"
09:00 a.m. - 18:00 p.m.

Sala Cata Comedor (3er Piso)

- ◆ "DIÁLOGO REGIONAL SOBRE CACAO AMAZÓNICO SOSTENIBLE. ORGANIZA: COALICIÓN POR UNA PRODUCCIÓN SOSTENIBLE (PRIVADO)"
09:00 a.m. - 12:00 p.m.
- ◆ "ENCUENTRO NACIONAL DE MUJERES PRODUCTORAS DE CACAO (PRIVADO)"
12:15 p.m. - 13:00 p.m.
- ◆ "CATA APPCACAO (ENCUENTRO NACIONAL DE MUJERES PRODUCTORAS DE CACAO (PRIVADO))"
14:00 p.m. - 17:00 p.m.

ChocoKids (1er Piso)

- ◆ "TALLER CHOCOKIDS"
- 16:00 p.m. - 16:30 p.m. (1)
- 16:45 p.m. - 17:15 p.m. (2)



XIV SALÓN DEL CACAO Y CHOCOLATE INTERNACIONAL 2023 Programa General

País Invitado:
 madeinitaly.gov.it



15 Sabado

ChocoDemo (1er Piso)

- ◆ “LOS NIÑOS RELATAN”, AMAZONAS CHOCOLATES UCHI AUGMATUI
11:15 a.m. - 12:00 p.m.
- ◆ “BROWNIE CRUJIENTE CON AVELLANAS Y CREMOSO DE ROGOTO, CHEF. LESLI SERRANO, INTECI”
12:15 p.m. - 13:00 p.m.
- ◆ “CHOCOLATES HELENA”
14:00 p.m. - 14:45 p.m.
- ◆ “USO DE PASTA DE CACAO 100% EN LA REPOSTERIA - EJEMPLO BROWNIE” JAN SCHUBERT - ORIGINAL BEANS / ABIMEL LÓPEZ - NORANDINO
15:00 p.m. - 15:45 p.m.
- ◆ “MASTER CLASS: INTRODUCCIÓN AL BEAN TO BAR, OLIVIER FERNÁNDEZ (ESPAÑA)”
16:00 p.m. - 16:45 p.m.
- ◆ “TARTELETAS DE FRESA CON CHOCOLATE, CHEF NICOLETTA CARAGICA, ALMA - ITALIA”
17:00 p.m. - 18:00 p.m.

- ◆ “PREMIACIÓN CONCURSO DE CACAO DE CALIDAD”
19:00 p.m. - 21:00 p.m.

Sala Mateo Salado (4to Piso)

- ◆ “V FORO DEL CACAO Y CHOCOLATE LATINOAMERICANO”
10:00 a.m. - 13:00 p.m.
- ◆ “V FORO DEL CACAO Y CHOCOLATE LATINOAMERICANO”
15:00 p.m. - 19:00 p.m.

Sala Cajamarquilla (4to Piso)

- ◆ CHARLA “INCLUSIÓN DE GÉNERO EN LA CADENA DE VALOR DEL CACAO: EXPERIENCIAS Y PERSPECTIVAS PARA UNA VISIÓN INTEGRAL” EQUAL EXCHANGE
16:00 p.m. - 17:00 p.m.

Sala Ichma 2 (5to Piso) Rueda de negocios

- ◆ “RUEDA DE NEGOCIOS NACIONAL MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN”
09:00 a.m. - 18:00 p.m.

Sala Cata Comedor (3er Piso)

- ◆ “CATA”
16:00 p.m. - 18:00 p.m.

ChocoKids (1er Piso)

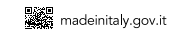
- ◆ “TALLER CHOCOKIDS”
 - 14:30 p.m. - 15:00 p.m. (1)
 - 15:15 p.m. - 15:45 p.m. (2)
 - 16:00 p.m. - 16:30 p.m. (3)
 - 16:45 p.m. - 17:15 p.m. (4)
 - 17:30 p.m. - 18:00 p.m. (5)



XIV SALÓN DEL CACAO Y CHOCOLATE INTERNACIONAL 2023

Programa General

País Invitado:



16 Domingo

ChocoDemo

(1er Piso)

- ◆ “PREMIACIÓN VIII CONCURSO DE CHOCOLATE PERUANO (International Chocolate Awards)”
11:00 a.m. – 13:00 p.m.
- ◆ “BABÁ DE CHOCOLATE, CHEF. NICOLETTA CARAGICA, ALMA – ITALIA”
14:00 p.m. – 15:00 p.m.
- ◆ “BOMBONES DE AUTOR, CHEF. JUAN CARLOS LÓPEZ”
15:15 p.m. – 16:00 p.m.
- ◆ “RAVIOLES DEL CACAO, CHEF. GÉISER KALIN ARAUJO TEJADA”
16:15 p.m. – 17:00 p.m.
- ◆ “PANCETA SOUS VIDE CON SALSA DE CHOCOLATE Y CAFÉ PERUANO, PURÉ DE CAMOTE AROMATIZADO CON CARDAMOMO, CHEF. CARLOS CARDENAS AGURTO, USIL”
17:15 p.m. – 18:00 p.m.
- ◆ “PREMIACIÓN CONCURSO ESCULTURAS”
18:30 p.m. – 19:00 p.m.

ChocoKids

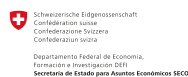
(1er Piso)

- ◆ “TALLER CHOCOKIDS”
 - 14:30 p.m. - 15:00 p.m. (1)
 - 15:15 p.m. - 15:45 p.m. (2)
 - 16:00 p.m. - 16:30 p.m. (3)
 - 16:45 p.m. - 17:15 p.m. (4)
 - 17:50 p.m. - 18:00 p.m. (5)

COMITÉ ORGANIZADOR:



PATROCINADORES:



COLABORA:

