

22 AL 24 DE MARZO DE 2025 9:00 AM - 1:00 PM LABORATORIO DE LA CÁMARA PERUANA DEL CAFÉ Y CACAO

SOBRE EL CURSO

El curso básico de calidad de cacao y chocolate está enfocado en profundizar en el conocimiento del cacao desde sus variedades, cultivo, tratamientos post cosecha y determinación de la calidad tanto del grano como sus derivados (pasta de cacao y chocolate).

DOCENTES



LOURDES CÓRDOVA

Juez oficial en el concurso nacional de cacao de calidad y miembro del comité técnico de cacao.



MARÍA PAZ SEPÚLVEDA Chocolatier, chef y analista sensorial.

REQUISITOS

Ninguno.

PROGRAMA

CURSO BÁSICO DE CALIDAD DE CACAO Y CHOCOLATE

DÍA 1 | 9:00 AM - 1:00 PM

- Introducción al curso y Presentación del programa.
- Orígenes y variedades de cacao.
- Post cosecha de cacao.
- Tostado de las almendras de cacao.
- Introducción al análisis sensorial.
- · Sabores básicos de cacao.
- Sabores específicos.
- Sabores adquiridos (Normalmente defectos).
- Proceso de cacao y chocolate.

DÍA 2 I 9:00 AM - 1:00 PM

- Análisis físico de cacao. Evaluación del color, olor, humedad, calibre. Defectos físicos de las almendras
- · Prueba de Corte
- Ficha técnica. Evaluación Física
- · Práctica con diversas muestras
- · Práctica tostado de muestras de cacao
- Temperaturas y tiempos de tostado





DÍA 3 I 9:00 AM - 1:00 PM

- Elaboración de pasta de cacao.
- Práctica de catación diversas muestras de pasta de cacao.
- · Ficha técnica. Evaluación sensorial.
- Estándares de calidad.
- Práctica de catación diversas muestras de chocolates.
- Ficha técnica. Cata de chocolate.

MATERIALES A LLEVAR

 500g de granos de cacao o pasta de cacao o barras de chocolate.

INVERSIÓN

- Para "Socios": US\$ 140,00
- Para "No Socios": US\$ 150,00

Confirme su participación llenando la ficha de inscripción y enviando la imagen de su voucher de pago.

MÁS INFORMACIÓN

Para mayor información e inscripciones: E-mail: secretaria@camcafeperu.com.pe

Whatsapp: +51 999 938 856





Calle Alcanfores 1245, Miraflores, Lima, Perú secretaria@camcafeperu.com.pe www.camcafeperu.com.pe