

XVI Sal6n del Cacao y Chocolate Internacional 2025



En alianza con:



Jueves 17 de julio

Sala Huallamarca 4to Piso

12:00 m. - 13:00 p.m.
Ceremonia de Inauguraci6n

Escenario ChocoDemo 1er Piso

9:00 a.m. - 14:00 p.m.
Campeonato Nacional de heladeria artesanal Team Gelato

15:00 p.m. - 16:00 p.m.
Demo: Choco burger
Chef: Andy Falc6n | INTECI

16:00 p.m. - 17:00 p.m.
Demo: Pastel De Chilote
Chef: Miguel Mayo | CHENCHILATE (Mexico)

17:00 p.m. - 18:00 p.m.
Demo: Entremet de chocolate Cordillera y quinua
Chef: Miguel Ballona | CORDILLERA

18:00 p.m. - 19:00 p.m.
Demo: Chocoteja de Vainilla Amaz6nica y Caf6
Chef: Renato Gordillo | RENACER

19:00 p.m. - 20:00 p.m.
Exhibici6n de vestidos en chocolate

Viernes 18 de julio

Sala Huallamarca 4to Piso

10:00 a.m. - 13:00 p.m.
XV Encuentro Nacional de Mujeres Cacaoterass:
"Por una cadena de cacao sostenible con rostro de mujer"

15:00 p.m. - 19:00 p.m.
XV Encuentro Nacional de Mujeres Cacaoterass:
"Por una cadena de cacao sostenible con rostro de mujer"

ChocoKids 1er Piso

15:00 p.m.
Taller ChocoKids

17:00 p.m.
Taller ChocoKids

Sala Mateo Salado 4to Piso

13:00 p.m. - 19:00 p.m.
III Foro de Cacao Fairtrade (CLAC-FAIRTRADE)

Sala Cata 3er Piso (Comedor)

15:00 p.m. - 17:00 p.m.
Cata internacional (Experiencia sensorial) MIDAGRI - AGROMERCADO (cerrada)

17:30 p.m. - 18:30 p.m.
CATA: Tamshi (cerrada)

19:00 p.m. - 20:00 p.m.
CATA: "Sabores de cacao peruanos" | APROCHOC

Sala Mateo Salado 4to Piso

9:00 a.m. - 13:00 p.m.
III Foro de Cacao Fairtrade (CLAC-FAIRTRADE)

15:00 p.m. - 19:00 p.m.
III Foro de Cacao Fairtrade (CLAC-FAIRTRADE)

Salas Ichma 5to Piso

9:00 a.m. - 17:00 p.m.
Rueda de Negocios Internacional: Promperu

Plataforma ChocoDemo 1er Piso

11:00 a.m. - 13:30 p.m.
Campeonato Nacional de heladeria artesanal Team Gelato

14:00 p.m. - 15:00 p.m.
Demo: Karamanducas con Barra de chocolate, Scones con chocolate para hornear
Chef Mart6n Tufro | Cacaosuyo

15:00 p.m. - 16:00 p.m.
Demo: El origen de mi oficio. Un bomb6n de chocolate
Chef F6tima Carranza

16:30 p.m. - 17:00 p.m.
Presentaci6n: San Mart6n

17:00 p.m. - 17:30 p.m.
Presentaci6n: Pichari

17:30 p.m. - 18:00 p.m.
Presentaci6n: Hu6nuco

ChocoKids 1er Piso

15:00 p.m.
Taller ChocoKids

17:30 p.m.
Taller ChocoKids

S6bado 19 de julio

Sala Huallamarca 4to Piso

11:00 a.m. - 1:00 p.m.
Conversatorio: "Cacao, m6s que chocolate"

15:00 p.m. - 19:00 p.m.
XV Encuentro Nacional de Mujeres Cacaoterass:
"Por una cadena de cacao sostenible con rostro de mujer"

Sala Mateo Salado 4to Piso

9:00 a.m. - 11:00 a.m.
Primer taller: Sabores con Prop6sito: Taller de Bomboneria de Vanguardia para Emprendimientos de Mujeres (Cerrada)

11:00 a.m. - 13:00 p.m.
Segundo taller: Del Grano a la Tableta: Taller Bean to Bar (Cerrada)

15:00 p.m. - 19:00 p.m.
Reuni6n delegaciones Per6, Colombia Ecuador y Guatemala (Cerrada)

Salas Ichma 5to Piso

10:00 a.m. - 17:00 p.m.
Rueda de Negocios Nacional: Ministerio de la Producci6n

Sala Cata 3er Piso (Comedor)

11:00 a.m. - 13:00 p.m.
Conversatorio: Intercambio de Experiencias Ancestrales en el cultivo de cacao sostenible - Original Beans (cerrado)

14:00 p.m. - 15:00 p.m.
MIDAGRI (Cerrada)

15:00 p.m. - 16:30 p.m.
CATA: Denominaci6n de origen con cacao Amazonas, Per6
Rosaura Laura y Jan Schubert (APPCACAO cerrado)

17:00 p.m. - 19:00 p.m.
CATA: DEVIDA (Cerrada)

19:30 p.m. - 20:00 p.m.
CATA: Espumante de cacao hecho en Francia | LUMATOP

20:00 p.m. - 20:30 p.m.
CATA: Espumante de cacao hecho en Francia | LUMATOP

Plataforma ChocoDemo 1er Piso

11:30 a.m. - 12:30 p.m.
Original Beans: Chuncho, Herencia Viva del Cacao

12:30 m. - 13:30 p.m.
Demo: Korin Chocolate Premium - Piura

14:00 p.m. - 15:00 p.m.
Demo: Alfajores Argentinos de Chocolate
Chef: Lorena Meana (Argentina)

15:00 p.m. - 16:00 p.m.
Demo: Innovaci6n de los 3 theobromas en el pan con masa madre
Chef: Luis Manuel Estrada Hidalgo Baker especialista del pan con masa Madre
Chef: Joe Frank Olivares Medina Pastry chef chocolatier

16:00 p.m. - 17:00 p.m.
Presentaci6n del Proyecto Chocolate "Cumanana"

18:00 p.m. - 19:30 p.m.
Ceremonia Concurso Nacional de Calidad Cacao

19:30 p.m. - 21:00 p.m.
Premiaci6n Concurso de Chocolate Peruano

Sala Cata 3er Piso (Comedor)

10:00 a.m. - 13:00 p.m.
CATA: Cacao Fairtrade (CLAC-FAIRTRADE Cerrada)

15:00 p.m. - 16:00 p.m.
CATA: Cata de Bombones Cordillera
Chef: Miguel Ballona

16:30 p.m. - 17:30 p.m.
CATA: Chocolates que sanan con infusiones y caf6 de especialidad
Catadora: Vanessa Rolfini

18:00 p.m. - 19:00 p.m.
CATA: La Sinergia del Theobroma cacao y Caf6 de especialidad
Chef: Fatima carranza

ChocoKids 1er Piso

12:30 m.
Taller ChocoKids

14:30 p.m.
Taller ChocoKids

16:30 p.m.
Taller ChocoKids

18:30 p.m.
Taller ChocoKids

Domingo 20 de julio

Plataforma ChocoDemo 1er Piso

11:30 a.m. - 12:00 m.
Presentaci6n Cultural Regi6n San Mart6n

12:30 m. - 13:00 p.m.
Premiaci6n Concurso de ESCULTURAS

14:00 p.m. - 15:00 p.m.
Demo: Torta de chocolate 70% - El cl6sico, con el alma del cacao de origen
Chef Colette Olaechea
Chef Alejandra Jaramillo

15:00 p.m. - 16:00 p.m.
Demo: Barra Dubai con chocolate caramelizado
Chef: Juan Carlos L6pez | CHOCOMENICA

16:00 p.m. - 17:00 p.m.
Demo: Mujer, el trabajo de campo en el cacao
Chef: Clara Chujutalli | Museo del cacao y chocolate

17:00 p.m. - 18:00 p.m.
Demo

18:00 p.m. - 19:00 p.m.
Demo: Postre de cacao chuncho, barras cero fermento
Chef: Joel Puma Champi | PUMATY

19:00 p.m. - 20:00 p.m.
Demo: Asado de tira con chocolate
Chef: Aldo Yaranganga de AWA

ChocoKids 1er Piso

12:30 m.
Taller ChocoKids

14:30 p.m.
Taller ChocoKids

16:30 p.m.
Taller ChocoKids

18:30 p.m.
Taller ChocoKids



Comit6 Organizador



Patrocinio Platinum

