



CURSO DE ANÁLISIS SENSORIAL DE CACAO Y CHOCOLATE (CURSO 100% PRÁCTICO)

Incluye certificado a nombre de la
UNALM

22, 23 Y 24 DE SEPTIEMBRE
(17:00-20:00, 14:00 -20:00 Y 9:00-13:00)
AUDITORIO PRINCIPAL DEL INDDA

Expositores

NUBIA MARTÍNEZ

UNIVERSIDAD NACIONAL
DE COLOMBIA

Especialista en análisis sensorial de
cacao

Gran jurado del International
Chocolate Awards

Jurado del "COCOA OF
EXCELLENCE"- 2017

Ex directora de investigación en
Fedecacao Colombia

Especialidad en fito mejoramiento
de cacao.

RENZO YACHACHIN

UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA
LA MOLINA

Gerente de I+D+I de TINKIY
CHOCOLATES

Investigador de cacao y chocolate
Ganador del "Salón del Cacao y
Chocolate Perú"- 2017

Gestor de proyectos de

investigación en cacao y café.

Especialista de procesos
industriales en cacao

INFORMES E INSCRIPCIONES

51-959-311-362

01-349-5642

indda@lamolina.edu.pe

Depósitos: Fundación para el desarrollo Agrario

Nº de cuenta BCP: 191-0031-059-026

Vacantes limitadas

INVERSIÓN

PÚBLICO EN GENERAL S/. 290

ESTUDIANTES S/. 230

Descuento del 10% para grupos de 3

