

<http://elfogoncreativo.blogspot.com/>

MARTES, 15 DE SEPTIEMBRE DE 2015

Formación sensorial

CCI VENEZOLANO FRANCESA | PHOTOSSENS | FESTIVAL Sens&Chocolat VENEZUELA | PLANETGOUT

PROGRAMA DE FORMACIÓN Y DEGUSTACIÓN DEL CACAO Y CHOCOLATE FINO VENEZOLANO A TRAVÉS DE SUS 5 SENTIDOS

VÉRONIQUE ANASTASIE
Directora General de PLANETGOUT y "Festival Sens & Chocolat Venezuela, País Invitado de Honor"

OBJETIVO
Descubre las técnicas y métodos sensoriales y del gusto aplicables al Cacao y Chocolate Fino Venezolano

21 y 22 SEPTIEMBRE

GRAN MELIÁ CARACAS | CUPOS LIMITADOS

Véronique Anastasie, presidenta de PLANETGOUT y de la organización a cargo del Festival Sens&Chocolat en Francia será la invitada de honor para dictar una **Formación y Degustación profesional** los días 21 y 22 de septiembre, en Hotel Meliá Caracas, dirigida a los profesionales del área que desean aprender técnicas sensoriales para apreciar con los cinco sentidos chocolates elaborados a partir de cacao venezolano. El programa de formación comprende 4 módulos.

Véronique Anastasie, experta sensorial en alimentos, trabaja con pasión el estudio de las biodiversidades de cacaos finos. La formación, organizada por la CCIAVF, busca orientar e informar a profesionales del sector sobre técnicas de degustación y apreciación de chocolate fino a fin de desarrollar la cultura del gusto.

Para más información escribe a eventos@cciavf.com.ve

PUBLICADO POR RUBEN ROJAS EN 19:05 NO HAY COMENTARIOS:

ETIQUETAS: CACAO, CHOCOLATE, CURSOS, FRANCIA, VENEZUELA