



- EVENTOS



Programa para degustar el cacao y el chocolate

- septiembre 9, 2015
- [María Luisa Ríos](#)
- [Chocolates](#)
- [Comments](#)

Un buen gusto se darán los amantes del cacao y el chocolate en Venezuela con el programa de Véronique Anastasie, una francesa experta en análisis sensorial.

De la fève, á la tablette, au bombon. De la semilla a la barra, al bombón.

Una cosa es comer y otra es disfrutar comiendo el chocolate.

CCI VENEZOLANO FRANCESA

FESTIVAL PLANET GOUT

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

VÉRONIQUE ANASTASIE
 DIRECTORA GENERAL DE PLANET GOUT
 Y "TASTING" SENS & CHOCOLAT
 (PARÍS) - 1975 - 1978 - 1980 - 1982 - 1984 - 1986 - 1988 - 1990 - 1992 - 1994 - 1996 - 1998 - 2000 - 2002 - 2004 - 2006 - 2008 - 2010 - 2012 - 2014 - 2016 - 2018 - 2020 - 2022 - 2024

OBJETIVO
 Descubra las técnicas y métodos sensoriales y del gusto aplicados al Cacao y Chocolate Fino Venezolano

21 y 22 SEPTIEMBRE

GRAN MELIÁ CARACAS

CUPOS LIMITADOS

INVERSIÓN
 Bs. 24.000 + IVA
 Incluye: Material, Material y Certificado de Asesoría

Solicite su planilla de postulación a eventos@cciavf.com.ve o llamando al 0212 993-71-52

[Veronique Anastasie](#), directora de [Planet Gout](#), visitará Venezuela en los próximos días y estará dirigiendo el Programa de Formación y Degustación del Cacao y Chocolate Fino Venezolano a Través de sus 5 Sentidos. El curso se hará en el Gran Meliá Caracas, los días 21 y 22 de septiembre de este año y será una antesala al [Festival Sens & Chocolat](#) que se realizará en febrero del 2016 en París.

El lunes 21 de septiembre el programa tiene entre sus objetivos el explicar cómo funcionan los 5 sentidos para aprender a degustar adecuadamente, y a catar mediante la técnica Sensorial & De Gusto para apreciar mejor el chocolate. Tratará sobre el hombre que come y el hombre que saborea. El mismo día, Anastasie guiará una cata con la técnica de degustación de [Planet Gout](#).

El martes 22 de septiembre el programa contempla el conocimiento de dónde proviene el gusto, la calidad organoléptica desde un grano de cacao a un chocolate hecho en un bean to bar. ¿De dónde proviene el sabor del grano a la tableta del chocolate oscuro? También está entre los objetivos del programa este día, el aprender mediante la técnica sensorial & gusto a apreciar mejor el chocolate caliente y frío.

“El *Festival Sens & Chocolat* tiene como objetivo fundamental el informar y orientar a los profesionales en la elección de las materias primas para desarrollar sus chocolates. También ofrecerá la oportunidad de una mejor comprensión sobre los niveles de calidad del cacao que existe en el mercado y el impacto de la elección de la variedad en el sabor del chocolate, por país de origen. Ofrece una orientación en cuanto a la biodiversidad”.

Promosalons Venezuela confirma lo que anunciamos [aquí](#) sobre Venezuela como país invitado de honor en el [Festival Sens & Chocolat](#) que se desarrollará en el marco del Europain Intersuc entre el 6 y el 9 de febrero del 2016 en Francia.

Patrocinantes

Patrocinantes de este evento son: Franceschi Chocolate, Chocolate Valle de Canoabo, Chocolates El Rey, Chocolates Kirikire, Geos Venezuela, Kakao Real, Tucaya, Fundación Nuestra Tierra, SP Traductores e Interpretes, Cacao de Origen, Air France y Gran Meliá Hotel Caracas.

Sabores

Para mayor información puedes escribir a eventos@cciavf.com.ve

Puedes seguir el Twitter de la Cámara de Comercio Industria y Agricultura Venezolano – Francesa haciendo [click aqui](#)

Visita el sitio web de la Cámara de Comercio Industria y Agricultura Venezolano – Francesa haciendo [click aqui](#)

Visita el sitio web de Planet Gout haciendo [click aqui](#)

Visita el sitio web de Europain haciendo [click aqui](#)