



#HAZconU18FEST

“Taller de chocolatería artesanal”

Descripción detallada:

Durante el taller, los participantes tendrán la oportunidad de conocer de primera mano las principales etapas involucradas durante el procesamiento de granos de cacao a chocolate (bean to bar). Así mismo, desarrollarán actividades prácticas y formularán diferentes tipos de chocolates, en el Centro de Investigación en Ciencia y Tecnología de Alimentos (CICTA) del Parque Tecnológico de Guatiguará.



Laura Johana Castellanos

Perfil:

Ingeniera Química de la Universidad Industrial de Santander con conocimientos en el área de alimentos, bioprocesos y ambiental. Beneficiaria de la beca del workshop 'Bean to bar' de la universidad de Ghent, Bélgica. Diseñadora de productos de chocolatería para la empresa Cacao Club de Santander. Actualmente soy estudiante de Maestría de Ingeniería Química y me desempeño como la líder SENNOVA del Centro de Atención al Sector Agropecuario - CASA del SENA.

Horario

23, 24 2:00 p.m.
SEPTIEMBRE 6:00 p.m.
Parque Tecnológico de
Guatiguará
Laboratorio CICTA

Requisitos/restricciones:

- Los participantes deben presentar el ARL para trabajar en laboratorio.

Líder

Luis Javier López Giraldo

Profesor
Escuela de Ingeniería Química



Atención personalizada:

Correo: u18@uis.edu.co