



En alianza con:



País invitado:



Programa General

Jueves 16 de Julio

Sala Huallamarca (4to Piso)

- 12:00 m. **Ceremonia de inauguración**
- 15:00 p.m. Encuentro: “Cacao de Origen Amazónico: Retos y oportunidades para las organizaciones de latinoamérica”

Salas Ichma (5to Piso)

- 15:00 p.m. Clínica de Negocios PROMPERÚ (Cerrada)

Escenario ChocoDemo (1er Piso)

- 09:00 a.m. Campeonato Nacional de heladería artesanal – TEAM GELATO
- 14:15 p.m. Demo historia con IDENTICHOC: Elaboración de Mamá Cacao, memoria ancestral hecha CHOCOLATE Gisela Ruiz, Amor & Chocolate – La Libertad
- 15:00 p.m. Demo: “Nuevas formas de disfrutar el chocolate (Postres funcionales)” Stephanie Pellny – “La Gastronauta”
- 16:00 p.m. Demo: “El mousse de chocolate que une Perú y Canadá” (🇨🇦) Máxime Simard y Elfi Maldonado, Qantu cacao et chocolat
- 17:00 p.m. Demo: “Del grano a la barra con CHOCOPRO” Aurelio Loret de Mola – “CacaoLifePeru”
- 18:00 p.m. Demo: “Panettone Chocolate” Carlo Strobbe
- 19:30 p.m. Desfile de vestidos en chocolate

Sala Cata (3er Piso)

- 10:00 a.m. a 12:30 p.m. Cata: Compradores internacionales PROMPERU / AGROMERCADO / SIPPO (Cerrada)
- 15:00 p.m. Cata: Kuyay / APROCHOC
- 17:30 p.m. Cata: Privada (Cerrada)

Fábrica de Chocolate

Visita Permanente

Viernes 17 de Julio

Sala Huallamarca (4to Piso)

- 09:00 a.m. a 18:30 p.m. Foro Latinoamericano del Cacao y Chocolate

Sala Mateo Salado (4to Piso)

- 09:00 a.m. a 18:00 p.m. XVI Encuentro Nacional de Mujeres Cacaoterías (Cerrado)

Salas Ichma (5to Piso)

- 09:00 a.m. Rueda de Negocios Internacional / PROMPERU

Escenario ChocoDemo (1er Piso)

- 11:00 a.m. Campeonato Nacional de heladería artesanal – TEAM GELATO
- 14:00 p.m. Demo: “Trufas de Chocolate” Andrea Moron – Pa’ Comer y Punto
- 15:00 p.m. Demo: “El Alfajor en el Mundo: Tradición, técnica e innovación” Chef Lorena Meana – Argentina 🇦🇷
- 16:00 p.m. Demo: San Martín, Cacao que inspira Chef Any Vasquez
- 17:00 p.m. Demo: “Solomillo de Cerdo en Salsa de Cacao” Chef Wendy Laura, Región Cusco.
- 18:00 p.m. Lanzamiento de la Feria Agropecuaria, Industrial, Comercial y Artesanal – Expo Huánuco 2026 – Internacional.
- 18:30 p.m. Lanzamiento II FICACAO Quillabamba 2026
- 19:30 p.m. Desfile de vestidos en chocolate

Sala Cata (3er Piso)

- 10:00 a.m. Lanzamiento proyecto Chocolate Bean To Bar Cooperación Suiza (Cerrada)
- 14:00 p.m. Cata: “Encuentro intercambio de Conocimiento Ancestral en el Cultivo de Cacao Sostenible” (Cerrada)

- 19:00 p.m. Cata: “Mas allá del Cacao: una experiencia entre Perú y Canada con Qantu” (Cerrada) (🇨🇦) Máxime Simard y Elfi Maldonado, Qantu cacao et chocolat

Fábrica de Chocolate

Visita Permanente

Sábado 18 de Julio

Sala Huallamarca (4to Piso)

- 09:30 a.m. a 18:00 p.m. Foro Latinoamericano del Cacao y Chocolate

Sala Mateo Salado (4to Piso)

- 09:00 a.m. a 18:00 p.m. XVI Encuentro Nacional de Mujeres Cacaoterías (Cerrado)

Salas Ichma (5to Piso)

- 10:00 a.m. Rueda de Negocios Nacional / PRODUCE

Escenario ChocoDemo (1er Piso)

- 11:30 a.m. Demo: “Acabados Y Aplicaciones modernas en Pralinés y Bombonería” Chocolatier Taryn Cordova – “Déjame que te cuente del Perú”
- 12:30 p.m. Demo: “Preparación: Galletas con Harina de Placenta de Cacao – Maná Coffee & Chocolate” / APROCHOC Chef: Giannina Giuliana Trigoso Rodríguez
- 13:30 p.m. Demo: “Fauna de Chocolate: Transforma el cacao en arte con figuras de animales llenas de color” Javiera Castillo – Fundadora y Directora Wonderlust Choklad – Chile 🇨🇮
- 15:00 p.m. Demo: “Bombones de Vanguardia” Chef Luis Valenzuela – Chile 🇨🇮
- 16:30 p.m. Demo: “Chocoteja de Subincanum” Chef Renato Gordillo – RENACER CHOCOLATE
- 18:00 p.m.

Ceremonia de Premiación del XX Concurso Nacional de Cacao de Calidad

- 19:00 p.m. Demo: Proceso Artesanal del Chocolate – Choco Museo / APROCHOC Chef: Said Abraham Meza Martinez

Sala Cata (3er Piso)

- 10:00 a.m. a 17:30 p.m. Cata APROCHOC (Cerrada)
- 16:00 p.m. Cata APROCHOC
- 17:30 p.m. Cata APROCHOC

Taller ChocoKids (1er Piso)

- 12:00 m. / 13:00 p.m. / 15:00 p.m. / 16:00 p.m. / 17:00 p.m.

Fábrica de Chocolate

Visita Permanente

No te pierdas nada. Lleva el programa contigo.



Domingo 19 de Julio

Escenario ChocoDemo (1er Piso)

- 12:00 a.m. **Premiación Concurso de Esculturas**
- 13:00 p.m. Degustación de chocolate ETIQUABLE, Francia 🇫🇷
- 16:00 p.m. Demo: Pastelería entremet y la Maravilla del chocolate (Cocktel) / Museo del Cacao, Chocolate Peruano y Escuela Solon
- 17:00 p.m. Demo Kids: Presentación especial para niños Lu Pérez Pieroni – Argentina 🇦🇷
- 18:00 p.m. Demo: Galletas de Chocolate Para el Alma – La Casa de Apolo 23 Chef Lisett Quispe

Comité Organizador



Patrocinador Platinum



Patrocinador Gold



Auspicio

