

DÍA	HORA	ACTIVIDAD	PONENTE/RESPONSABLE	TEMA
Jueves 14 noviembre	08:00 - 08:50	Inscripción	Secretaría del CIRNA	
	09:00 - 09:30	Acto inaugural	Dra. Jeri Ramón Ruffner de Vega Dr. José Niño Montero Dra. Mercedes Soberón Lozano	Palabras del Dr. José Niño Palabras de la Dra. Mercedes Soberón Inauguración Dra. Jeri Ramón
	09:45 - 10:30	Ponencia	Mg. José Roque Gamarrá - UNMSM	Aspectos botánicos del cacao
	10:45 - 11:00			Coffee break
	11:00 - 11:45	Ponencia	Dra. Martha Calderón Ríos - UNTRM	Estudio molecular de las variedades del cacao en el Perú
	12:00 - 12:45	Ponencia	Ing. Víctor Vargas Clemente MINAGRI - INIA	Problemas y soluciones agronómicas en la producción del cacao
	13:00 - 14:30			Almuerzo
	14:30 - 15:15	Ponencia	Dra. Marfeny D.A. Saldaña - University of Alberta - Canadá	GREEN PROCESSING OF COCOA BEANS: SUPERCRITICAL FLUIDS FOR EXTRACTION OF BIOACTIVES AND 3D PRINTING OF CHOCOLATE
	15:30 - 16:15	Ponencia	Yndira Castillo Hilarrio - DEVIDA	Aspectos del cultivo de cacao usado como alternativa al cultivo de la hoja de coca
	16:30 - 17:15	Ponencia	José Antonio Mejía - ADEX	Situación del Mercado Internacional del cacao
Viernes 15 noviembre	09:00 - 09:45	Ponencia	Jhomasan Murga Abad - Machu Picchu Foods SAC.	Presentación del Proyecto social "Nuwa Miuun": Empoderamiento de la mujer en la cadena de valor del cacao
	10:00 - 10:45	Ponencia	Chef Fernando Felipe Oré Lund - ULCEB	Obtención de la pasta de cacao y obtención de chocolate
	11:00 - 11:15			Coffee break
	11:15 - 12:00	Ponencia	Chef Dora Elena Vilchez Justo - ULCEB	Costos para negocios de chocolate
	12:15 - 13:00	Ponencia	Chef Fernando Felipe Oré Lund - ULCEB	Elaboración de chocolate (propuesta preparación de plato salado con chocolate)
	13:15	Clausura	Dr. José Niño Montero Dra. Mercedes Soberón Lozano	Palabras de clausura Dr. José Niño

COMISIÓN ORGANIZADORA

Rafael La Rosa Loli
CIRNA-UNMSM
María Mercedes Soberón Lozano
CIRNA-UNMSM
Raúl Germán Pizarro Cabrera
CIRNA-UNMSM

SOPORTE ADMINISTRATIVO
Sr. Ronald Jesús Collins Garcia
Srta. Stefany Ruiz Mori

APOYO LOGÍSTICO
Sr. Perci Meiggs Campos

Costo del curso:

- Alumnos S/ 50.00
- Docentes universitarios S/ 100.00
- Profesionales o público en general S/ 200.00

INCLUYE CERTIFICADO

La tienda virtual de UNMSM
sanmarket.unmsm.edu.pe

ORGANIZAN:



Informes e inscripciones:
Centro de Investigación de Recursos Naturales CIRNA-UNMSM
Facultad de Ciencias Biológicas - Laboratorio de Anatomía y Farmacología Vegetal
Correo: cirna@unmsm.edu.pe - Teléfono: 619 - 7000, anexo 1559

UNIVERSIDAD NACIONAL MAYOR DE
SAN MARCOS
Universidad del Perú. Decana de América



VICERRECTORADO DE INVESTIGACIÓN Y POSGRADO
DIRECCIÓN GENERAL DE UNIDADES DESCONCENTRADAS
CENTRO DE INVESTIGACIÓN DE RECURSOS NATURALES
(CIRNA - UNMSM)



CURSO TALLER INTERNACIONAL

MEJORES PRÁCTICAS PARA LA PRODUCCIÓN SOSTENIBLE DE CACAO Y CHOCOLATE



14 y 15
NOVIEMBRE
2024

INGRESO
PREVIA INSCRIPCIÓN
(Vacantes limitadas)
988 988 056
Lunes a viernes de 8:00 - 16:00 h



CURSO VIRTUAL
PLATAFORMA ZOOM

PRESENTACIÓN

Este curso taller aborda las mejores prácticas para garantizar la sostenibilidad en la producción de cacao y chocolate. Explora estrategias innovadoras y prácticas efectivas para enfrentar los desafíos ambientales, sociales y económicos en la cadena de suministro, desde técnicas de cultivo sostenible hasta procesos de elaboración responsables. Los participantes adquirirán conocimientos y habilidades clave para mejorar la calidad, aumentar la productividad y promover el desarrollo sostenible en esta industria.

MISIÓN

El centro de Investigación de Recursos Naturales CIRNA-UNMSM, tiene como misión generar conocimientos y herramientas científicas y tecnológicas que contribuyan a la salud de la población, a la sostenibilidad del ambiente y al manejo racional de los recursos naturales, gestionando proyectos de investigación que promuevan estrategias que ayuden a los diferentes sectores del país.

VISIÓN

Ser el centro de Investigación líder y más reconocido a nivel nacional e internacional, consolidando la marca de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos basada en Productos Naturales y promoviendo la integración de investigadores en proyectos multidisciplinarios.

OBJETIVOS

Dar a conocer la problemática del cultivo de cacao, transformación a chocolate y su comercialización a nivel nacional e internacional.

Examinar las razones detrás de los problemas en la producción de cacao y chocolate, como enfermedades de las plantas, fluctuaciones climáticas, problemas de calidad del suelo, y desafíos en la cadena de suministro.

PONENTE EXTRANJERO

Marleny D.A Saldaña

Licenciada en Ingeniería Química con especialización en Ingeniería de Procesos de la Universidad Estatal de Campinas, Brasil. Doctorado en Ingeniería de Procesos por la Universidad Estatal de Campinas (UNICAMP). Parte de su investigación de doctorado se llevó a cabo en la Universidad Técnica de Hamburgo-Harburg en la Planta de Extracción Supercrítica, Departamento de Ingeniería de Procesos Térmicos y en la Universidad Tecnológica de Delft en el Laboratorio de Termodinámica Aplicada y Equilibrios de Fases. Es reconocida internacionalmente por su trabajo en tecnologías de procesamiento ecológico emergentes, incluido el dióxido de carbono supercrítico, el procesamiento de agua subcrítica, el ultrasonido y el procesamiento de alta presión para tratar alimentos, biomasa y residuos agrícolas para obtener compuestos bioactivos, biopolímeros y productos químicos de alto valor para su uso en nutracéuticos, alimentos funcionales y aplicaciones industriales. Actualmente trabaja en Procesamiento de Alimentos/Bioingeniería en el Departamento de Ciencias

PONENTES NACIONALES

José Roque Gamarra

Biólogo egresado de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos (UNMSM) especialidad en Botánica con grado de magister en Botánica Tropical dentro de la mención en Taxonomía y Sistemática Evolutiva de la UNMSM. Docente en la Facultad de Ciencias Biológicas de la UNMSM. Autor de varias publicaciones científicas; es socio de la Sociedad Peruana de Botánica y de la Sociedad Peruana de Cactus y Suculentas.

Dora Elena Vilchez Justo

Estudios de cocina y pastelería en el Instituto Le Cordon Bleu de Lima, Perú. Complementó su formación con diversos cursos como es el de Gelateria (Heladería) en Italia, panificación en fermentación natural, en São Paulo - Brasil y curso de chocolatería; en Brasil. Experiencia profesional con más de 15 años.

Fernando Oré Lund

Estudios en administración hotelera, en el hotel escuela INAT, participación en la feria Expo Sevilla'92. Primer chef en recibir entrenamiento personal en la escuela Le Cordon Bleu, París, Francia, durante los años 2001 al 2003. A su experiencia se suma la participación como chef en diferentes restaurantes tanto de cocina peruana, china, pollos a la brasa, carnes a la parrilla, cocina mediterránea, y cocina francesa, esta experiencia la

José Antonio Mejía Polanco

Ingeniero agrónomo de la Universidad Nacional Agraria de la Molina. Master en Economía Agrícola en la UNAM. Estudios en Administración de Empresas (MBA), Dirección Estratégica en la Pontificia Universidad Católica del Perú. Presidente del comité de café y cacao en ADEX, gremio que agrupa a las 25 exportadoras más grandes del café y cacao en el Perú.

Yndira Pilar Castillo Hilario

Socióloga, con especialización en proyectos de inversión, con amplia trayectoria en formulación e implementación de políticas públicas, programas y proyectos de desarrollo socioeconómico e institucional en áreas rurales, impulsando procesos de dinamización del desarrollo comunitario, local, regional, y en comunidades de la Amazonía afectadas por la influencia de cultivos de coca destinados a fines ilícitos y delitos ambientales. Actualmente se desempeña en el puesto de confianza "Ejecutivo(a) de Desarrollo Alternativo Integral y Sostenible de Asuntos Técnicos" para la Subdirección de Desarrollo Alternativo Integral y Sostenible" de DEVIDA.

Martha Steffany Calderón Ríos

Bióloga de la UNMSM, Lima, Perú. Maestría y Doctorado en Biociencias & Biotecnología, Chungnam National University, Corea del Sur. Con investigaciones en el uso de la Genética y las tecnologías de Biología Molecular para ayudar a la gestión sostenible de los recursos naturales. Actualmente, realiza estudios en la identificación basada en el ADN de especies con importancia agrícola en la región de Amazonas, la evaluación de polimorfismos (SNPs) para la conservación de germoplasma y la caracterización de la microbiota en el medio ambiente. Es Directora Ejecutiva del Instituto de Ingeniería Ambiental (IIIA) de la Facultad de Ingeniería Civil y Ambiental (FICIAM) de la Universidad Nacional Toribio Rodríguez de Mendoza de Amazonas.

Jhonnatan Murga Abad

Ingeniero Agroindustrial con Máster en Gestión de Proyectos en el Instituto de Proyectos de Posgrado, con más de 10 años de experiencia en la industria de alimentos en Implementación de Mejora de Procesos, Mejora Continua, Gestión de Proyectos Ágiles y Predictivos, equipos de alto desempeño, Lean Manufacturing, Kaizen, Gestión de Activos, Proyectos de sostenibilidad Empresarial y Gestión de Sostenibilidad Corporativa y comunidades.

Víctor Vargas Clemente