

VIVÊNCIA CACAU E *Chocolate*



📍 ILHÉUS - BA


Castelli
ESCOLA DE
CHOCOLATARIA

VIVER CACAU

e viver chocolate

Esse é o objetivo de uma semana intensa de convívio, de novos aprendizados, de experiências únicas e exclusivas, de **conexão com a cadeia produtiva do cacau**. O despertar para além dos processos de produção do chocolate, primordiais para o profissional em chocolataria.





Uma experiência **SENSORIAL**



Sob a Mata Atlântica, vamos **vivenciar** as **especificidades de cada etapa da produção de uma amêndoa de cacau de qualidade** e aperfeiçoar o conhecimento dos processos de pré-processamento, desenvolvendo as percepções sensoriais e formando consciência acerca da sustentabilidade na cadeia produtiva do cacau e do chocolate.

EM MEIO À
Mata Atlântica



PROGRAMAÇÃO

- + Visita às Fazendas de Cacau com práticas de colheita, fermentação e secagem de amêndoas de cacau, vivência de produção de chocolate “tree to bar” e Práticas de Sensorial de Cacau e Chocolate.
- + Os proprietários e produtores de cacau das Fazendas **são os nossos anfitriões**, que enriquecem a experiência, tornando-a única e para a vida.
- + As professoras Adriana Reis e Neyde Alice Bello, e equipe Castelli, acompanham o grupo ao longo da semana, promovendo um aprendizado exclusivo, singular, numa imersão fascinante.
- + Experiências gastronômicas e artísticas locais **estão inclusas** na Vivência.

PROFESSORES QUALIFICADOS



Professora Adriana Reis

Bióloga com Mestrado em Genética e Biologia Molecular e Doutora em Biotecnologia na área de bioprospecção de microrganismos da fermentação de cacau. Adriana Reis possui vasta experiência na área de boas práticas de produção de cacau e chocolate e pós-colheita. Atualmente é gerente de qualidade do CIC – Centro de Inovação do Cacau onde atua na qualificação do cacau do Brasil, auxiliando os produtores a acessar mercados diferenciados.



Professora Neyde Alice Pereira

Possui graduação em Economia Doméstica pela Universidade Federal de Viçosa (1975) e mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela Universidade Federal de Viçosa (1989). Atualmente é pesquisadora em Tecnologia e Ciências Agrícolas da Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira, Superintendência da Bahia – Ilhéus CEPLAC/MAPA. Tem experiência na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos, com ênfase em Pós-colheita do cacau, atuando principalmente nos seguintes temas: qualidade de amêndoas de cacau, perfil sensorial, painel, chocolate fino e cacau de excelência, manteiga de cacau, genótipos de cacau

INVESTIMENTO

O INVESTIMENTO INCLUI:

- ✓ Visita em fazendas e demais locais da programação, visita e práticas de análise sensorial.
- ✓ Transfer do hotel em Ilhéus para os locais previstos acima (ida e volta).
- ✓ Um almoço de Encerramento.

O INVESTIMENTO NÃO INCLUI:

- ✗ Passagem aérea, táxis ou Uber.
- ✗ Hotel em Ilhéus.
- ✗ Almoços demais dias.

IMERSÃO ILHÉUS (BA) - 40h

À VISTA
R\$ **3.888,00**

PARCELADO
ATÉ 6X DE R\$ **720,00**

VAGAS LIMITADAS
APROVEITE

A CASTELLI

Escola de Chocolataria

Iniciativa inovadora e pioneira por ter sido a primeira escola de chocolataria do Brasil a lançar um Programa de Formação Profissional em Chocolataria, abordando o Bean to Bar (da amêndoa à barra), a **Castelli Escola de Chocolataria é uma referência nacional no seu segmento de atuação**. Vem fazendo parte da história do cacau e do chocolate brasileiros desde 2012, quando foi lançada no Salon Du Chocolat em Paris, juntamente com representantes do cacau e chocolates brasileiros.

Foi idealizada pela Castelli Escola Superior de Hotelaria, Instituição de Ensino Superior, credenciada então pelo Ministério da Educação (2000). A excelência, o compromisso e a paixão com a educação na área da hospitalidade, fizeram de seu nome uma referência, uma marca.



A Castelli tem, na sua trajetória enquanto marca, mais de **25 anos de atuação na área educacional**. Mas, desde a década de 1970, seu idealizador, Geraldo Castelli, já atuava na área, promovendo a formação de pessoas, publicando obras, entre outras atividades exercidas nos setores da hotelaria, do turismo, da gastronomia, dos eventos, ou seja, da hospitalidade.

Como legado dessa trajetória, a Castelli Escola de Chocolataria **traz em sua essência a educação, a hospitalidade, o profissionalismo, a inovação, o empreendedorismo e a paixão**. Seguindo tendências no mercado educacional mundial, desde 2019 o posicionamento da sua marca permite à Castelli Escola de Chocolataria chancelar todos os seus programas de formação, reconhecidos nacionalmente.

Viva o cacau.
VIVA O CHOCOLATE
#ConhecimentoQueTransforma



 @castelliescolachocolataria

 castelliescoladechocolataria

 54 99629 1474