



CHARLA VIRTUAL

Los beneficios del

# empacado y la conservación

al vacío en negocios de restauración

## EXPOSITORES

### Carlos Pardo Figueroa

Chef instructor del Institut Paul Bocuse y  
chef ejecutivo de Sumaq Hotel.

### Luis Vegas

Chef ejecutivo de Los Incas Lima Hotel.

### Arturo La Rotta

Dueño y fundador de Quickpack Perú.

 **16 de junio**

 **5:00 p. m.**

 **Zoom**

PARA ACCEDER A LA CHARLA SE DEBERA PROCEDER AL REGISTRO PREVIO EN EL SIGTE VINCULO:  
<https://institutpaulbocuse.usil.edu.pe/taller-practico>