Cámara de Comercio Venezolano - Italiana
CAVENIT

Presenta:

CONGRESO DEL **CACAO** LATINOAMERICANO

PROGRAMA

Perspectivas, tendencias y desafíos actuales
de los cultivos de cacao en América Latina.

DEL 19 AL 21 DE OCTUBRE

Vía zoom

TRASNOCHO CULTURAL

kakawa

Natural Choco bean to bar

Porcelana CHOCOLATIER

cacao DE ORIGEN

CONGRESO
DEL **CACAO**
LATINOAMERICANO

Lunes 19 de octubre

08:15	Palabras de Bienvenida.	Plácido Vigo Embajador de Italia en Venezuela.
08:25	Mirada al Cacao Latinoamericano.	Maria F. Di Giacobbe Fundadora de Kakao Bombones de Venezuela y Cacao de Origen. Ganadora del Basque Culinary World Price. Venezuela.
08:50	Perú: El Cacao como alternativa de desarrollo frente a los cultivos ilícitos.	Vanadis Phumpiu Consultora, especialista en la cadena de producción de cacaco y otros cultivos. Perú.
09:15	Hacienda San José: La preservación de los Cacaos criollos.	Claudia Franceschi Hacienda San José. Río Caribe - Cofundadra y Creadora de Chocolates Franceschi. Venezuela.
09:40	Inteligencia artificial en el cultivo del cacao.	Enrique Egaña Wallis Enrique Egaña Wallis. Fundador de la Fundación Agronerds, dedicada a la inteligencia artificial aplicada a la agricultura de presición en cacao y café. Venezuela.
10:05	El Cacao sostenible en Colombia.	Miguel Angel Pérez Coordinador Sectorial de Cacao y Chocolate de Swisscontact. Colombia.

10:30	Visión Post Pandemia: Sistema integrado de producción orgánica de Cacao; sus derivados y otros complementos.	**Janeth Gutiérrez** Fundadora y presidente de APROARCA - Asociación de Productores del Estado Aragua y de La Tienda del Cacao. Venezuela.
10:55	Definir un buen Cacao y un buen chocolate a través del mapa de sabores.	**Mónica Meschini** Cofundadora de los International Chocolate Awards y del IICCT (International Institute of Chocolate and Cacao Tasting). (Instituto Internacional de Cata de Chocolate y Cacao EEUU) Italia.
11:20	Rendimiento por Hectárea, manejo de nutrición y podas de clones, la calidad de la post-cosecha y fermentación dirigida.	**Luis J. López** Profesor de Ingeniería Química. Universidad de Santander. Colombia.
11:45	Experiencias en el desarrollo comercial de productores de Cacao en el mercado Latinoamericano.	**Rafael Solbas** CPO - Kakawa International Trade. Colombia.
12:10	Sesión de preguntas.	**Marisol Novoa** Porcelana Chocolatier. Venezuela.
12:30	Cierre.	

CONGRESO
DEL **CACAO**
LATINOAMERICANO

Martes 20 de octubre

08:15	Palabras de Bienvenida.	Alfredo D'Ambrosio Presidente de Cavenit.
08:25	Cosecha y compra de Cacao en época de pandemia.	Armando Parra CEO y fundador de Chococao. Sur del Lago. Venezuela
08:50	El recurso genético, base de una unidad de producción de Cacao exitosa.	Catalina Ramiz Ingeniero Agrónomo. Especialista en genética del Cacao. Venezuela.
09:15	Evaluación de la cálida del Cacao.	Chloé Doutre Roussel Consultora Internacional, formadora y especialista en Cacao finos del mundo. Francia.
09:40	Ética y derechos en el chocolate.	Silvio Bessone Chocolatero, investigador, asesor en proyecto bio-sustentables y eco compatibles. Italia.

10:05	Acceso al mercado Japonés. Introducción al Programa Cacao Shares.	**José A. Patiño** Fundador de Cacao Shares. Japón.
10:30	Cumplimiento de Acuerdos Ambientales de los Tratados comerciales." El caso OEA.	**Dino Delgado G.** Secretaría para las Solicitudes sobre Asuntos de Cumplimiento Ambiental. Acuerdo de Promoción Comercial (ACP) EEUU-Perú. Organización de Estados Americanos (OEA). EEUU.
10:55	Protocolos de tostado del Cacao.	**Arturo Somana** Cacaocultor, investigador, profesor y fundador de Fundación Cacao Macuare. Venezuela.
11:20	Ecofisiología vegetal con énfasis en Cacao.	**Wilmer Tezara** Instituto de Biología Experimental. Univerdidad Central de Venezuela.
11:45	Contratos comerciales del Cacao bajo las reglas de federación comercial del Cacao.	**Juan Carlos Senior** Consultor Juridico, Hexa Latam. Colombia.
12:05	Sesión de preguntas.	**Marisol Novoa** Porcelana Chocolatier. Venezuela.
12:30	Cierre.	

CONGRESO
DEL **CACAO**
LATINOAMERICANO

Miércoles 21 de octubre

08:15	Palabras de Bienvenida.	Giorgio Trevisi Ex presidente y Consultor de CAVENIT y Fedeuropa.
08:25	Chocoturismo en Canoabo.	Rodrigo Morales Director de Chocolates Valle Canoabo - Venezuela.
08:50	Manejo de cosecha y poscosecha del Cacao. Evaluación de parámetros de calidad comercial en el grano del Cacao.	Clímaco Álvarez Clímaco Álvarez. Instituto Nacional de Investigaciones agrícolas - INIA - Miranda. Laboratorio Calidad y Postcosecha (cacao y derivados). Venezuela.
09:15	Ploblemática en el abastecimiento de Cacao para los chocolateros artesanales.	Michele Leoni Fundador y gerente general de Tesoro Amazonico. Colombia.
09:40	Relevancia del procesamiento del Cacao en la industria del chocolate.	Luciano Rivas Cacaos Venezolanos de Calidad. Estado Carabobo. Venezuela.

10:05	Cacao transformador de vida.	**Elizabeth Agudelo** Cacao cultora Departamento de Arauca, Finca Villa Gaby. Colombia.
10:30	Versatilidad de uso del análisis sensorial en la industria del Cacao. Ejemplos prácticos.	**Elba Sangroni** Científico de Alimentos. Especialista en Análisis Sensorial de cacao y derivados. Consultora. Venezuela.
10:55	Innovaciones ecofisiológicas disruptivas para la producción competitiva del Cacao: un desafío fútil o crucial.	**Nelson Rodríguez** Profesor e Investigador de la Unidad Industrial de Santander, Colombia.
11:20	Transformación de productos elaborados con Cacao.	**Alexander Parra** Biólogo. Venezuela.
11:45	Atributos de competitvidad del Cacao en el mercado Internacional.	**Javier Martínez** Director - Kakawa International Trade. EEUU.
12:05	Sesión de preguntas.	**Marisol Novoa** Porcelana Chocolatier. Venezuela.
12:00	Cierre.	

Cámara de Comercio Venezolano - Italiana
CAVENIT

Información al:

+58 414 399 15 45
asistentecomercial1@cavenit.com

@cavenit | www.cavenit.com