



Mayo 30 & 31 - 2024

Sostenibilidad del sector - Enfrentando juntos los retos

Temas

DAY 1 (30) 08:30am - 6:00pm / Presencial			
Panel #	08:30 - 09:00	Registro	
	09:00 - 09:15	Bienvenida & Inauguración:	Viceministro de Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca
			Viceministro de Ministerio de Agricultura y Ganadería
			Jenny Samaniego - Cacao and Chocolate Summit - Conexión
Johanna Renckens - Rikolto - CREA			
			Felipe Romero - Decano Escuela de Gastronomía UDLA
1	09:15 - 10:15	Tema: Pacto Verde	Descripción: El Pacto Verde y las consecuencias para el sector del cacao y chocolate.
		Moderador	- Christian Marlin
		Panelistas	- Christophe De Vroey - Consejero Comercial UE
			- Ragna John - Coordinadora del Programa Cadenas Libres de Deforestación (ELKE)GIZ
			- Paula Rueda - Olam Food Ingredients OFI
- Carlos Pozo - Kallari			
			- Rommel Betancourt - AGROCALIDAD
2	10:15 - 11:15	Tema: Posicionamiento del cacao ecuatoriano frente a las tendencias mundiales	Descripción: Impacto de los resultados de la World Cocoa Conference sobre la posición país y otras implicaciones.
		Moderador	- Johanna Renckens
		Panelistas	- Esteban del Hierro - Viceministro Desarrollo Productivo Agropecuario MAG
			- Verónica Velandia - AGROCALIDAD
			- Merlyn Casanova - ANECACAO
- Juan Touma - Chocolate San José			
			- Freddy Cabello - UNOCACE
	11:15-11:30	Chocolate Networking Break	
3	11:30 - 12:30	Tema: Estado actual de los precios del cacao y chocolate	Descripción: Consecuencias, retos y oportunidades en el contexto mundial actual sobre las empresas chocolateras nacionales y organizaciones de productores. Qué hacer?
		Moderador	- Jenny Samaniego
		Panelistas	- Pablo Valdivieso - República del Cacao
			- Santiago Peralta - Paccari
			- Lidia Zambrano - Fortaleza del Valle
- Francisco Miranda - MARS			
			- Roy Fraatz Lopez - Fedecovera R. L. Guatemala
4	2:00 - 3:00	Tema: Desafíos de la regulación sobre Cacao Libre de Deforestación EUDR	Descripción: Regulación EU sobre productos "Libre de Deforestación". Impactos y soluciones potenciales en la cadena de valor.
		Moderador	- Claudio Marconi
		Panelistas	- Diana Armendáriz - Asesora Técnica Programa Agricultura sostenible para ecosistemas forestales (SAFE) - GIZ
			- Franz Ríos - Director Ejecutivo Terra 360
			- Rita Cedeño - Representante de la Y de Cucuy
			- Adrés Naula - República de Cacao
			- Katherine De La Torre - Gerente de Sostenibilidad Grand Sur
			- Nelson Yépez - Subsecretario de Comercialización MAG
			- Lenin Robayo - UNOCACE
5	3:00-4:00	Tema: Reconocimiento a la calidad del cacao ecuatoriano	Descripción: Destacar los logros obtenidos del cacao ecuatoriano en el Cacao of Excellence - Cata magistral
		Presentadores	Ney Barrionuevo / Mario Remache
		Participantes	- Christian Noboa - ANECACAO
			Presentación de los ganadores en el cacao de Excelencia:
			- Fortaleza del Valle - Lidia Zambrano - 2015, 2017 & 2019
			- Costaesmeraldas - Freddy Salazar - 2019
			- Hda. San José - Juan Touma - 2024
			- Lady Paredes - UNOCACE
			- Javier Meza - UOPROCAE
04:00-04:15	Cierre del Evento	- Charls Michel Geurts - Embajador de UE	
	Closing Remarks	- Organizadores Rikolto & Conexión	
04:15-06:30	Chocolate Tasting/Meet and Greet/Networking		



Mayo 30 & 31 - 2024

Sostenibilidad del sector - Enfrentando juntos los retos!

Workshop day

DÍA 2 (31) | 08:30 - 18:30
Evento Presencial

DÍA 2 (31) 08:30 - 18:30 Evento Presencial			
	08:00 - 08:30	Registro	
Actividad	08:30 - 09:00	Bienvenida	Comité Organizador (CONEXION, RIKOLTO, GIZ, UDLA)
Clase magistral 1	Explorando el mundo del chocolate		Descripción: Experiencia sensorial del chocolate con demostraciones de técnicas de elaboración, prácticas creativas chocolateras y degustaciones.
	Lugar:	Laboratorio 1	
	09:00 - 11:00	Formulación y técnicas en el uso de chocolate	Javier Lasluisa (UDLA)
	11:00 - 13:00	Elaboración de barras y bombones de autor	Estefanía Monge (AVO)
	14:00 - 16:00	Elaboración de postre de restaurante	Santiago Cueva (Marcando el Camino)
	16:00 - 18:00	Tendencias de uso a partir de derivados de cacao	Nicolás Rodríguez (UDLA)
Clase magistral 2	El Cacao: Transformación y Delicias en Sal y Dulce		Descripción: Descubre el proceso de transformación del grano de cacao, y diversas aplicaciones en el mundo de la sal y el dulce.
	Lugar:	Laboratorio 2	
	09:00 - 11:00	Aplicación de los estándares del Cacao of Excellence para la transformación del cacao	Lady Paredes (UNOCACE) Javier Meza (UOPROCAE)
	11:00 - 13:00	Aplicación del cacao en platos de sal	Jorge Guadalupe (SOMOS)
	14:00 - 16:00	Postres de vitrina/entremet	Cristina Cerón (UDLA)
Clase magistral 3	Del bosque al chocolate: Agroforestería, genética, calidad del grano y evaluación sensorial.		Descripción: Evaluación de la calidad del cacao, evaluación sensorial de chocolate, genética y agroforestería
	Lugar:	Auditorio 1	
	09:00 - 11:00	Genética y Agroforestería del cacao	Lenin Robayo (UNOCACE) Diego Saquicela
	11:00 - 13:00	Evaluación de la calidad del grano de cacao	Andrés Proaño (RIKOLTO)
4	18:00 - 18:30	Closing Remarks	Descripción: Puntos relevantes, despedida y agradecimiento
		Organizador	Comité Organizador