



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
		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		
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
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
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 Cata Magistral: - 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