

Congreso Nacional de Cacao - Costa Rica **Noticias**

Congreso Nacional de Cacao: Un intercambio para analizar elementos de valor agregado y comercialización en la cadena

Fecha: 4 de julio de 2017

Lugar: IICA. Coronado. San José

Para confirmar asistencia: Diego.gonzalez@iica.int o obrenes@mag.go.cr o teléfonos 2216-0497 / 8844-7288

El I Congreso Nacional de Cacao, se desarrolla en pro de ir generando un marco que resulte en una continua y necesaria interacción entre actores de la cadena, donde se persigue en esta ocasión, potenciar el abordaje e intercambio de conocimientos sobre temas de valor agregado y comercialización, los cuales resultan ser ejes estratégicos para el desarrollo de la actividad y la mejora de la competitividad en la cadena per se.

En ese sentido, el Congreso, cuenta con el apoyo de actores institucionales y privados a nivel nacional, el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) y la Agencia Italiana para el Comercio Exterior (ITA); lo que permite abrir un escenario amplio para el abordaje integral de los ejes temáticos antes definidos.

El Congreso, dispondrá además de espacios para la interacción técnica y comercial mediante stands que tendrán información técnica relativa al cultivo, y permitirán de igual forma, exponer productos de organizaciones y empresas de cacao que buscan analizar oportunidades para la promoción y consolidación de una oferta comercial que pueda ser atendida en el marco de planes y programas de apoyo que se identifiquen como prioritarios para el futuro de la cadena.

Agenda

8:30-9:00 Registro de participantes

9:00-9:30 Apertura del Congreso

- Palabras de bienvenida del Representante del IICA en Costa Rica.
- Palabras del Representante de la ITA
- Palabras del Embajador de Italia en Costa Rica
- Palabras de la Ministra de Economía Industria y Comercio
- Palabras del Ministro de Agricultura y Ganadería

9:30-10:30 Charla inaugural: La importancia de la tecnología italiana para la transformación de los productos con estándares europeos, el bean to bar. Federico Anzelloti. ITA.

10:30-10:35 Orientaciones metodológicas para el desarrollo del congreso. Diego González.

IICA-Costa Rica.

10:35-11:00 Degustación y visitas a stands con productos e información sobre cacao.

11:00-12:45 Panel inaugural: Situación actual y elementos para promover la calidad y el valor agregado en el cacao

- Síntesis de la actividad cacaotera y líneas para un Plan Nacional de Cacao. Oscar Brenes. Gerente del Programa de Cacao. MAG.
- Prácticas de manejo post-cosecha para la estandarización del cacao fino y de aroma. Jorge Echeverri. Consultor
- Calidad en cacao. Carlos Hernández. UNA.
- La industrialización del cacao: La experiencia desde el grano. Martín Chacón. Costa Rican Cocoa
- La transformación del cacao. Patricia Mata. BRITT
- Valor agregado del cacao a través de la industrialización. Alejandra Alvarado. ESTUKURU.

12:45-13:00 Sesión de identificación: Caracterización de roles, vínculos y perspectivas para la articulación de la cadena de cacao.

13:00-14:00 Almuerzo: Alternativas de uso de productos locales y autóctonos, a cargo de G&E Chocolate Adventure Company.

14:00-14:30 Visita e intercambios en stands con productos e información sobre cacao.

14:30-16:00 Foro: Experiencias y perspectivas para promover la comercialización y el emprendimiento en la cadena de cacao

- Necesidades de cacao en Costa Rica para la elaboración de chocolates. Carlos Mateo. Sweetwell.
- Perfil del mercado internacional para el cacao. Tiffany Girón. PROCOMER.
- Precios internacionales y tendencias futuras. Juan Pablo Buchert. CANACACAO.
- Oportunidades para promover el acceso a financiamiento en la cadena. Sistema de Banca de Desarrollo.

16:00-17:00 Charla magistral de clausura: Las certificaciones de origen de calidad para la exportación. Achille Bianchi. ITA.

17:00-17:30. Clausura del evento

- Representante del IICA.
- Representante de ITA.
- Representante del MAG.