



PROGRAMA GENERAL - VII SALON DEL CACAO Y CHOCOLATE 2016  
CENTRO DE CONVENCIONES DE LIMA - DEL 07 AL 10 DE JULIO

DÍA	JUEVES 07				VIERNES 08				SABADO 09				DOMINGO 10		DÍA	
HORA	Especiales	Zona de Exhibición	Plataforma ChocoDemo	Auditorio	Pasarela	Zona de Exhibición	Plataforma ChocoDemo	Auditorio		Zona de Exhibición	Plataforma ChocoDemo	Auditorio		Zona de Exhibición	Plataforma ChocoDemo	HORA
8:00 - 9:00																8:00 - 9:00
8:30 - 9:00																8:30 - 9:00
9:00 - 10:00																9:00 - 10:00
11:00		Apertura de Salón	Apertura de Salón	Apertura de Salón	Apertura de Salón	Apertura de Salón	Apertura de Salón	Apertura de Salón	Apertura de Salón	Apertura de Salón	Apertura de Salón	Apertura de Salón	Apertura de Salón	Apertura de Salón	Apertura de Salón	11:00
11:00 - 11:30								Bloque III: PERSPECTIVAS DEL MERCADO DE CACAO E INTERNACIONALIZACIÓN DE LAS ORGANIZACIONES DE PRODUCTORES								11:00 - 11:30
11:30 - 12:00								Conf.1: Perspectivas de la Oferta y Demanda de Cacao - Moisés Gómez, International Cocoa Organization (ICCO), Londres, Inglaterra.								11:30 - 12:00
12:00 - 12:30			Ceremonia de Inauguración					Conf. 2: Experiencias de Éxito en la Gestión e Internacionalización de las Organizaciones - Benjamin Figerade, Valrhona - Francia								12:00 - 12:30
12:30 - 13:00																12:30 - 13:00
13:00 - 13:30																13:00 - 13:30
13:30 - 14:00																13:30 - 14:00
14:00 - 14:30								RECESO								14:00 - 14:30
14:30 - 15:00																14:30 - 15:00
15:00 - 15:30				Bloque I: HACIA UNA AGRICULTURA CLIMÁTICAMENTE INTELIGENTE EN CACAO EN LA AMAZONIA PERUANA				Bloque IV: DIVERSIDAD GENÉTICA Y PERFILES DE AROMA EN EL CACAO PERUANO								15:00 - 15:30
15:30 - 16:00				Conf.1: Oportunidades de Financiamiento para el Desarrollo del Cacao bajo una Agricultura Climáticamente Inteligente - Jaime Giesecke BID-FOMIN				Conf. 1: "PERU: EL PAIS CON LA MAYOR BIODIVERSIDAD GENÉTICA EN CACAO EN EL MUNDO" Expositor: Enrique Arévalo, INSTITUTO DE CULTIVOS TROPICALES, Director, Perú								15:30 - 16:00
16:00 - 16:15				Bloque II: FERTILIZACIÓN, PRODUCTIVIDAD, CERTIFICACION Y TRAZABILIDAD EN EL CACAO PERUANO												16:00 - 16:15
16:15 - 16:30				Conf. 1: Mitos y Verdades sobre la Fertilización en Cacao - Federico Ramirez, YARA PERÚ												16:15 - 16:30
16:30 - 17:00																16:30 - 17:00
17:00 - 17:15								Conf.2: Evaluación del Cacao y Perfiles de Aromas - Martín Christy, International Institute of Chocolate and Cacao Tasting, Direct Cacao, Inglaterra								17:00 - 17:15
17:15 - 17:30				Conf. 2: Certificación en Cacao, Uso de Tecnología Digital y Zonificación en Cacao - Daniel Rivera, Root Capital												17:15 - 17:30
17:30 - 18:00																17:30 - 18:00
18:00 - 18:15																18:00 - 18:15
18:15 - 18:30				Bloque IIIa: CACAO ANCESTRAL PERUANO. Conf. 1: VOLVER AL FUTURO DE CALIDADES ANCESTRALES DEL CACAO PERUANO Expositor: Bertus Eskes, consultor de Bioversity Internacional. Especialista en calidades aromáticas naturales e inducidas del cacao, HOLANDA				Bloque V: INOCUIDAD EN LA PRODUCCIÓN DE CACAO PERUANO								18:15 - 18:30
18:30 - 19:00								Conf. 1: Hacia un Programa Nacional de Cacao en Inocuidad y Metales Pesados- Jack Stojin, Miembro del Comité de Calidad ISO de Sostenibilidad del Cacao, DR. CHOCOA FESTIVAL -Holanda								18:30 - 19:00
19:00 - 19:30																19:00 - 19:30
19:30 - 20:00			Antonio Melgao (Capri - Portugal)		Desfile de Modas			Conf.2: Avances de Investigación en la Reducción de Cadmio en las Almendras del Cacao - Enrique Arévalo, Instituto de Cultivos Tropicales, Director - Investigador.								19:30 - 20:00
20:00 - 21:00																20:00 - 21:00
21:00																21:00
22:00	Cierre de Salón	Cierre de Salón	Cierre de Salón		Cierre de Salón	Cierre de Salón	Cierre de Salón	Cierre de Salón		Cierre de Salón	Cierre de Salón	Cierre de Salón		Cierre de Salón	Cierre de Salón	22:00