



Agroalimentario
Sostenible



Un trato
justo con
el campo

Anfitriones



II Foro centroamericano de cacao

Excelencia con sentido regional

10 y 11 de agosto, 2016
Hotel Copantl, San Pedro Sula
Honduras

AGENDA



Introducción

El objetivo de este encuentro es promover espacios de reflexión entre los actores más relevantes de las cadenas de valor del cacao en la región, alrededor de cuatro temas considerados cruciales para su desarrollo sostenible, como son: 1. Organización de la cadena de valor, 2. Tecnologías de la información y comunicación para PyMEs cacaoteras, 3. Buenas prácticas para la variabilidad, 4. Calidad y mercado.

Se espera que las propuestas técnicas se conviertan en insumos de utilidad práctica para cada uno de los eslabones de la cadena. Asimismo, que puedan ser retomadas por las agencias internacionales para la priorización de iniciativas y que generen incidencia entre las instituciones de gobierno para la toma de decisiones hacia el fomento de esta cadena cuyo potencial para generar empleo rural entre productores de pequeña escala es muy alto.

Los organizadores de este evento son RUTA/CAC a través del Programa Agroalimentario Sostenible que financia la Agencia de los Estados Unidos para el Desarrollo Internacional (USAID), Lutheran World Relief con financiamiento del Departamento de Estado de los Estados Unidos y la Cooperación Suiza en América Central (COSUDE) y VECO Mesoamérica (VECOMA) con financiamiento de COSUDE. Fungen como anfitriones, la Secretaría de Agricultura y Ganadería (SAG) y la Asociación Nacional de Productores de Cacao de Honduras (APROCAHAO).

Cacaocultura centroamericana con enfoque global

Si bien la producción actual de cacao de Centroamérica representa menos del 0.22% de la producción mundial, su calidad es indiscutiblemente especial y así ha sido reconocida en distintos espacios internacionales, como la Organización Internacional del Cacao, el Salón del Chocolate de París y la reciente Conferencia Mundial de Cacao llevada a cabo en mayo pasado en República Dominicana.

El cacao de nuestra región es proveniente de la mezcla de cacaos criollos endógenos con trinitarios y forasteros, lo que aunado a la flora local y a la fermentación del grano, proporcionan deliciosos sabores y aromas al chocolate. Asimismo, estimaciones indican que alrededor de un 90% de la producción de cacao en Centroamérica está en manos de productores y productoras de pequeña escala.

Día 1 | 10 de agosto, 2016

07:30 - 8:30	Registro de participantes y entrega de materiales
08:30 - 9:30	<p>Bienvenida y apertura del foro</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Hon. Jacobo Paz</i>, Ministro de Agricultura y Ganadería de Honduras • <i>Nidia Rodríguez</i>, Presidenta, Asociación de Productores de Cacao de Honduras (APROCACAHO)
<p>Sesión I. Organización de las cadenas de valor de cacao en Centroamérica</p> <p>Objetivos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conocer cómo están organizadas las cadenas en Centroamérica. • Valorar experiencias comparativas de otros países Identificar temas comunes de interés regional 	
09:30 – 09:35	Introducción a la Sesión I
09:35 – 10:00	<p>Ponencia magistral “Situación Actual de las Cadenas de Cacao en Centroamérica”</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melba Navarro – VECO Mesoamérica
10:00 – 10:30	Receso y Refrigerio Cacao Break
10:30 – 10:45	<p>Ponencia magistral “Programa de Cacao y experiencia en República Dominicana”</p> <ul style="list-style-type: none"> • José González – Director del Departamento de Cacao del Ministerio de Agricultura, República Dominicana
10:45 – 11:00	<p>Ponencia magistral “Estrategia Nacional de Cacao en Guatemala”</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fernando Conde, Especialista en Cadenas, Políticas Públicas y Economía, IICA-Guatemala
11:00 – 11:30	<p>Panel “Programas / Estrategias nacionales de cacao y plataformas multiactores como elementos para la competitividad”</p> <p>Facilitado por Ninoska Hurtado – VECO Mesoamérica</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comité Nacional de Cadena - Honduras • Comisión Sectorial de Cacao - Nicaragua • Mesa Nacional de Cacao - El Salvador • Agrocadenas de Guatemala • Acciones en República Dominicana • Programa Nacional de Cacao -Costa Rica • Acciones en Panamá
11:30 – 12:00	<p>Panel “Gremios de cacao en Centroamérica”</p> <ul style="list-style-type: none"> • APROCACAHO - Honduras • CANICACAO - Nicaragua • Mesa de Agrocadena del Norte - Guatemala • CANACACAO – Costa Rica
12:00 – 12:20	<p>Ponencia magistral “Experiencia de mercadeo y calidad en cacao y chocolate fino en Centroamérica : CUNAKakaw”</p> <ul style="list-style-type: none"> • Juan Francisco Mollinedo – Presidente AMACACAO
12:20 – 12:40	<p>Ponencia magistral “PROMECAFE Capitalizando experiencias regionales”</p> <ul style="list-style-type: none"> • René León Gómez – Gerente PROMECAFÉ
12:40 –13:00	<p>Ponencia magistral “SECAC y la priorización del cacao como rubro con enfoque regional”</p> <ul style="list-style-type: none"> • Oswaldo Segura – Asesor Competitividad, Secretaria del Consejo Ejecutivo del CAC
13:00 - 14:30	Almuerzo

Sesión II. Tecnologías de la Información y Comunicación

Objetivo:

- Dar a conocer las herramientas TICs útiles para actores de la cadena de valor
- Compartir experiencias en el uso de las TICs

14:30 – 14:35	Introducción a la Sesión II
14:35 - 15:00	<p>Ponencia magistral “La tecnología digital – retos y oportunidades para PyMEs agrícolas”</p> <ul style="list-style-type: none"> • Javier Wilson Lutheran World Relief
15:00 - 16:15	<p>Panel “Herramientas digitales para PyMEs cacaoteras”</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conectando productores con compradores con Yellow Seed Nancy Zamierowski Yellow Seed - Estados Unidos • Cacao Móvil, una caja de herramientas digital para cacao Alvaro Camacho Lutheran World Relief Centroamérica - El Salvador • Almacén de Buenas Prácticas y Mapeo de Actores Evangelina Gavarrete Programa Agroalimentario Sostenible-RUTA - Costa Rica • Cacao Respuestas, un espacio para compartir Javier Wilson Lutheran World Relief Centroamérica - Nicaragua • Compartiendo información alrededor del mundo con SMS Arianna Valentini WeFarm - Perú • Tecnología móvil en agricultura a través de CommCare Marco Horta DIMAGI - Guatemala
16:15 - 16:45	Receso y Refrigerio Cacao Break
16:45 - 17:50	<p>Panel “Experiencia de productores, promotores y técnicos con el uso de la tecnología digital para el cacao”</p> <ul style="list-style-type: none"> • WhatsApp Miguel Matute FUNDER - Honduras • Cacao Móvil Arturo Elvir Productor - Honduras • SMS Ricardo Godoy IPADE - Nicaragua • Cacao Respuestas Zosimo Silva LWR - El Salvador • Almacén de Buenas Prácticas y Mapeo de Actores Otoniel Gamboa FUNDASISTEMAS - Guatemala
17:50 - 18:00	<p>Ponencia magistral: “¿Cómo puedo ampliar mi uso de tecnología digital para cacao antes de que termine el foro?”</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lourdes Cecilia Zamora Lutheran World Relief - Honduras

Día 2 | 11 de agosto, 2016

07:30 - 08:00	Registro de participantes
08:00 - 08:30	Bienvenida segundo día, estableciendo el hilo conductor entre los días 1 y 2 <ul style="list-style-type: none">• Daniel Cuéllar, Moderador
Sesión III. Buenas Prácticas para la Adaptación a la Variabilidad y Cambio Climático	
Objetivos:	
<ul style="list-style-type: none">• Informar sobre la expectativa de cambio y variabilidad de las condiciones climatológicas• Presentar y discutir sobre propuestas y experiencias reales de buenas prácticas y tecnologías innovadoras para la adaptación a la variabilidad y cambio climático• Identificar acciones prioritarias a corto y mediano plazo	
08:30 - 08:35	Introducción a la Sesión III
08:35 - 9:00	Ponencia magistral: “Variabilidad y cambio climático en Centroamérica y sus posibles impactos en la cadena de cacao” <ul style="list-style-type: none">• Patricia Ramirez, Secretaria Ejecutiva, Sistema de la Integración Centroamericana, Comité Regional de Recursos Hidráulicos
09:00 - 10:15	Panel “Propuestas para la Adaptación al Cambio Climático” <ul style="list-style-type: none">• Los impactos del cambio climático al cacao en Centroamérica Christian Bunn CIAT - Colombia• Diversidad genética del cacao: recurso esencial para enfrentar el cambio climático Wilbert Phillips Mora CATIE – Costa Rica• Los sistemas agroforestales, una alternativa para mitigar y adaptarse al cambio climático. Víctor González FHIA - Honduras• Manejo agroforestal del cacao para mitigación y adaptación ante el cambio climático Eduardo Somarriba CATIE – Costa Rica
10:15 - 10:45	Receso y refrigerio Cacao Break
10:45 - 11:45	Panel “Experiencias en la Adaptación al Cambio Climático” <ul style="list-style-type: none">• Vulnerabilidad de familias cacaoteras de norte de Nicaragua frente a cambio climático Carlos Zelaya CIAT - Nicaragua• Caja de herramienta para mejorar la toma de decisiones de las familias cacaoteras frente a cambio climático Falguni Guhary CIAT - Nicaragua• Prácticas agrícolas ante cambio climático en el Caribe Sur de Nicaragua. Una experiencia de Ritter Sport ante eventos extremos de sequía e inundaciones Manfred Günker Ritter Sport Nicaragua S.A. - Nicaragua• Riego suplementario una herramienta en la adaptación al cambio climático en el cultivo de cacao en Centroamérica Freddy Abelino Rodríguez Marín IDE - Santiago Cerna Productor - Honduras
11:45 - 12:00	Consulta - “Temas para una agenda futura”
12:00 - 13:30	Almuerzo
	Mesas de aprendizaje sobre tecnologías digitales para la cadena de cacao <ul style="list-style-type: none">• WhatsApp• Facebook• SMS grupal• Cacao Respuestas• Cacao Móvil• Repositorio

Sesión IV. Calidad y Acceso a Mercado

Objetivos:

- Conocer y diferenciar procesos para alcanzar y mantener la calidad requerida en los mercados
- Propiciar el intercambio entre países y facilitar los vínculos para el comercio, la cooperación o la generación de alianzas estratégicas.

13:30 – 13:35

- **Introducción a la Sesión IV**

13:35 – 13:55

Ponencia magistral: “El mercado mundial de cacao y las oportunidades y retos para Centroamérica”

- **Ray Major**, consultor independiente

13:55 – 14:40

Panel “Estrategias para posicionar el cacao de la región”

- Diferenciando en la etapa de postcosecha
Zoi Papalexandratou | Zoto - Bélgica
- Diferenciando cacao para usos más allá del chocolate
Vianney De Abrego | Universidad de El Salvador – El Salvador
- Diferenciando cacao por material genético
Hugo Chávez | institución - México
- Diferenciando a través de los Premios Internacionales de Cacao
Darin Sukha | University of West Indies - Trinidad y Tobago

14:40 – 15:00

Ponencia magistral “Protocolos de calidad para cacao: un análisis del estado actual de la industria”

- **Darin Sukha** | Universidad de West Indies, Trinidad y Tobago

15:00 – 15:45

Panel “Potencial y retos para el cacao de Centroamérica: la perspectiva de los compradores”

- **Hugo Hermelink** | Chocolates del Caribe - Honduras
- **Darin Sukha** | Cocoa of Excellence - Trinidad y Tobago
- Ritter Sport - Nicaragua
- Chocolats Halba - Honduras
- **Zoi Papalexandratou** | ZOTO - Bélgica

15:45 – 16:15

Receso y refrigerio | Cacao Break

16:15 – 17:00

Panel - “Potencial y retos para el cacao de Centroamérica: la perspectiva de los productores y organizaciones de productores”

- Productor(a), Nicaragua
- Productor(a), Honduras
- Productor(a), Guatemala
- Productor(a), El Salvador

17:00

Cierre del evento

- **Jenny Wiegel** | Representante Regional para Centroamérica y Haití - LWR
- **Fausto Rodríguez** | Coordinador Regional de VECO MA
- **Evangelina Gavarrete** | Coordinadora Programa Agroalimentario Sostenible - RUTA



II Foro centroamericano de cacao

Excelencia con sentido regional

