



País invitado:



VI FORO LATINOAMERICANO DEL CACAO Y CHOCOLATE

Centro de Convenciones de Lima, Sala Mateo Salado, 4to piso.

Día 18 de julio del 2024

BLOQUE I:

Oportunidades y retos del contexto del cacao: la urgencia de la acción concertada

Tema 1. Entorno de oportunidades del sector del cacao peruano en el contexto mundial

3:00 a
3:25 p.m.

Conferencia 1

Situación actual y perspectivas de la oferta y demanda del cacao a nivel mundial

Expositor:

Michel Arrion, director ejecutivo de la ICCO (*)

3:25 a
3:50 p.m.

Conferencia 2

Panorama del mercado europeo en cacao y chocolate. Oportunidades que ofrece para la oferta peruana

Expositor:

Jeroen Kruft, CEO Amigos International Consultancy / SIPPO

3:50 a
4:20 p.m.

Panelistas

- **Angel Manero**, ministro de desarrollo agrario y riego (MIDAGRI)
- **José Antonio Mejía**, presidente del comité de café y cacao, ADEX
- **Santiago Paz**, co-gerente de la cooperativa agraria Norandino
- **Felipe Rojas**, director técnico del proyecto USDA – Cacao Colombiano y Cultivos Complementarios para el Desarrollo (C4D)

Moderador:

Augusto Aponte, coordinador de proyectos APPCACAO

Tema 2. Avances del sector cacaotero peruano para la adecuación a la normativa del Reglamento de la Unión Europea sobre cadenas de suministro libres de deforestación y degradación forestal – EURD: Estrategias y Plan Nacional del desarrollo del Cacao y Chocolate 2020–2030

4:45 a
5:00 p.m.

Conferencia 2

Actualización de las normativas de importación a la Unión Europea (UE)

Expositor:

Jack Steijn, representante de la feria CHOCOA



5:00 - 5:15
p.m.

Conferencia 3
Avances de MIDAGRI en el proceso de adecuación de EUDR

Expositor:
Cesar Santisteban, director general de la Dirección de Estadística, Seguimiento y Evaluación de políticas – DGESEP

5:15 a 5:30
p.m.

Conferencia 4
Avances en la implementación de la normativa de la UE en la región San Martín

Expositor:
Mario Rivero, director regional de agricultura de la región San Martín

5:30 a 6:00
p.m

Reflexiones e intercambio con los expositores

Moderador:
James Leslie, asesor técnico de ecosistemas y cambio climático PNUD Perú

* Por confirmar





País invitado:



VI FORO LATINOAMERICANO DEL CACAO Y CHOCOLATE

Centro de Convenciones de Lima, Sala Huallamarca, 4to piso.

Día 19 de julio del 2024

BLOQUE II: Estrategias de competitividad y asociatividad con enfoque territorial

Tema 3. Soluciones digitales para la cadena de cacao

10:00 a
10:05 a.m.

Palabras de Florian Theus, jefe de la sección de cooperación al desarrollo de la embajada de Alemania: Relevancia de la digitalización en las cadenas de suministro

10:05 a
10:25 a.m.

Conferencia 1
Trazabilidad para la competitividad del cacao

Expositor:
Silvan Ziegler, director de mercados para América, KOLTIVA

10:25 a
10:45 a.m.

Conferencia 2:
Interoperabilidad y gobernanza de los datos en la cadena de valor de cacao para el cumplimiento de la EUDR

Expositora:
Simone Ransijn, coordinadora proyecto MiCacao - HELVETAS

Expositor:
Hugo Piñareta, IDENTI

10:45 a
11:05 a.m.

Conferencia 3:
El rol del programa de certificación de Rainforest Alliance para el cumplimiento de la EUDR en la cadena de valor del cacao

Expositor:
Miguel Pacheco, director país Rainforest Alliance

11:05 a
11:30 a.m.

Panelistas:

- **Rafael de los Ríos**, consultor Global Forest Watch Perú – GFW
- **Paola Azañero**, People & Sustainability Manager- Netafim

Moderador:
Jorge Carrillo, asesor técnico de Proyecto MiCacao - GIZ

Tema 4. Proyecto Paisajes Sostenibles de Cacao en la región San Martín

11:30 a 1:00 p.m.	Apertura del Evento Contribución de Suiza a la producción sostenible de cacao en Perú	<ul style="list-style-type: none">• Massimo Bloch, director de la Cooperación Económica Suiza – SECO• Leonel Grande, gerente de desarrollo económico del Gobierno Regional de San Martín
	Presentación del alcance de la segunda fase del proyecto Paisajes Sostenibles de Cacao en la región San Martín	Nathalie Gil , directora del Proyecto – Helvetas
	Panel 1: Participación de la cooperación e instituciones suizas para la producción de cacao sostenible	Panelistas: <ul style="list-style-type: none">• Christian Robin, director de Swissco• Binolia Porcel, directora adjunta de Helvetas Perú• Manuel Holzer, director de sostenibilidad Chocolat Bernrain Moderador: Carlos Cornejo
	Panel 2: Experiencia de gestión territorial con enfoque de paisaje para la producción sostenible de cacao	Panelistas: <ul style="list-style-type: none">• Rosa Céspedes, responsable de Landscale RFA• Daniel Coronel, coordinador nacional Tropical Forest Alliance• Claudia Sepúlveda, subdirectora de Swisscontact Colombia Moderador: Carlos Cornejo
	Reflexiones de la puesta en acción y palabras finales	Mario Rivero , director de la dirección regional agraria de la región San Martín

Tema 5. Origen y Biodiversidad del cacao peruano

3:00 a 3:10 p.m.	Conferencia 1 La Huaca Montegrande y el origen del cacao en la Amazonía Peruana. Una perspectiva arqueológica	Expositor: Dr. Quirino Olivera , presidente de la asociación para la investigación científica de la Amazonia de Perú
3:10 a 3:20 p.m.	Conferencia 2. Inicio de la domesticación del cacao en la Amazonía Peruana: Una perspectiva genética	Expositor: Evert Thomas , científico senior de Alianza Bioversity CIAT
3:20 a 3:30 p.m.	Conferencia 3. Denominación de Origen como estrategia de competitividad. Cacao Amazonas Perú	Expositor: Reto Meili , coordinador de proyectos del Instituto Suizo de Propiedad Intelectual



3:30 a 3:40 p.m.	Conferencia 4. Sistema de Denominación de Origen e IG en el Perú	Expositor: Sergio Chuez , director de signos distintivos de INDECOPI
3:45 a 4:15 p.m.	Lanzamiento del consejo regulador Denominación de Origen Cacao Amazonas Perú	<ul style="list-style-type: none">• Massimo Bloch, director de la Cooperación Económica Suiza - SECO• Alberto Villanueva, presidente de INDECOPI• Gilmer Wilson Horna, gobernador de la Región Amazonas (*)• Eli Toro, director de PROCACAO
4:15 a 4:30 p.m.	Degustación de chocolate de origen Amazonas	Moderadora: Mayumi Ortecho , asociada del proyecto PESIPRO - Swisscontact

Tema 6. Ecosistemas de servicios cooperativos e inclusión social

4:30 a 5:00 p.m.	Conferencia 1 Gobernanza y gestión empresarial del ecosistema cooperativa	Expositora: Camila Piñeira , directora del área de fortalecimiento de cooperativas y grupos de productores en la NCBA CLUSA
5:00 a 6:00 p.m.	Panelistas <ul style="list-style-type: none">• Iván Ramos Pastor, viceministro de desarrollo de agricultura familiar e infraestructura agraria y riego -MIDAGRI• Cesar Quispe, viceministro de MYPE e industria. PRODUCE• Carlos Figueroa, presidente ejecutivo de DEVIDA• Gonzalo Ríos, gerente de la cooperativa agraria ACOPAGRO	Moderador: Iván Mifflin , coordinador de Cadenas de valor - Programa SeCompetitivo

* Por confirmar





País invitado:



VI FORO LATINOAMERICANO DEL CACAO Y CHOCOLATE

Centro de Convenciones de Lima, Sala Huallamarca, 4to piso.

Día 20 de julio del 2024

BLOQUE III: Sostenibilidad, calidad y generación de valor agregado para los mercados

Tema 7. Nuevos desafíos de la producción orgánica y sostenible

Moderador:

Ricardo Paredes, proyecto GQSP - ONUDI

10:00 a 10:20 a.m.	Conferencia 1: Desafíos de la implementación de producción orgánica y agroforestería	Expositores: Barbora Tumova y Salvador Garibay, expertos FIBL
10:20 a 10:40 a.m.	Conferencia 2: Sistema nacional de control de la producción orgánica	Expositor: Pedro Molina, director de la sub dirección de producción orgánica de SENASA
10:40 a 11:00 a.m.	Conferencia 3: Agricultura regenerativa y paisajes	Expositor: Fernando Gherzi, director de TNC Perú
11:00 a 11:20 a.m.	Conferencia 4: Determinantes de la captura de carbono en Sistemas Agroforestales de Cacao, experiencia de Colombia	Expositor: Juan Fernando Gutiérrez, gerente de cacao y carbono en Solidaridad Network Colombia

Tema 8. Retos empresariales para la Sostenibilidad

11:30 a 1:00 p.m.	Conversatorio	Panelistas <ul style="list-style-type: none">• Renzo Verne, director de sostenibilidad, Cocoa Source• Jessica Herschkowitz, responsable de comunicaciones, Camille Bloch• José San Martín, representante de Exportadora ROMEX• Carlos Valdivia, gerente de la central de cooperativas - CECAT Moderador: Victor Sarabia, representante país - Programa SIPPO - Swisscontact
----------------------	----------------------	---

Tema 9. Calidad, transformación productiva y valor agregado

3:00 a
4:30 p.m.

Conferencia 1:
Stella Bernrain: un testimonio de la práctica de la industria chocolatera suiza

Panelistas:

- **Anna Zürcher, Chocosuisse**, especialista en sanidad de alimentos y proyectos
- **Adriana Alfaro**, miembro del Comité de Liderazgo de Nestlé
- **Michele Leoni**, presidente de APROCHOC

Expositor:

Michael Daspersgruber, director de desarrollo de productos, Chocolat Bernrain

Moderador:

Christian Robin, director ejecutivo de la Plataforma Suiza de Cacao Sostenible

Tema 10. Economía circular para la sostenibilidad del cacao

Moderador:

Augusto Aponte, APPCACAO

4:30 a
5:00 p.m.

Conferencia 1:
Cacao y biochar. Un gran potencial por desvelar

Expositora:

Mercé Domenech, consultora en servicios de sostenibilidad DSS+

5:00 a
5:30 p.m.

Conferencia 2:
Innovaciones de economía circular para generar valor agregado en cacao

Expositor:

Carlos Angulo, representante de cooperativa agraria Allima Cacao

5:30 a
6:00 p.m.

Conferencia 3:
Desarrollo y escalas de implementación de nuevas tecnologías en producción de cacao: el ejemplo del biocarbón

Expositor:

Stefan Graf, colaborador científico en el grupo de agricultura internacional de la Universidad de Ciencias Aplicadas de Berna

Tema 11. Sostenibilidad e Ingresos dignos. Enfoque desde - Beyond Chocolate

6:00 a
6:30 p.m.

Conferencia 1:
Sostenibilidad e ingresos dignos

Expositor:

Mark Van de Vreken, embajador de Bélgica

Panelistas:

Representante de la UE en Perú

6:30 a
7:00 p.m.

- **María del Pilar Alarcón**, coordinadora de comercio sostenible - Promperú
- **Gonzalo Ríos**, gerente de la cooperativa Acopagro - San Martín
- **Nilton Meza**, representante de Alterfin en el Perú - Financiera Belga

Moderador:

Lith Montes, coordinadora de programa en Perú | Programa Cacao y Café Sostenibles de Rikolto