



## **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<sup>1</sup>.

### **Introducción**

El cacao en Costa Rica, ha sido retomado en los últimos años como uno de los cultivos dentro de las prioridades de acción del sector agropecuario y el desarrollo rural. El rubro, representa una vinculación directa con un producto reconocido como 100% fino y de aroma, con sistemas mayoritariamente sostenibles que son atendidos por pequeños y medianos productores y una industria con potencial de crecimiento, dadas las perspectivas comerciales actuales.

Bajo ese contexto, se estima necesario fortalecer la gestión de la cadena y en ello la presencia de espacios de concertación donde pueda fortalecerse el dialogo entre los actores vinculados a este sector. Ello busca propiciar acuerdos para trabajar instrumentos de gestión que favorezcan la articulación de la cadena, incidir de manera significativa en la identificación y atención de necesidades estratégicas y promover la mejora de factores competitivos que permitan potenciar el cacao costarricense en diversos mercados.

Consientes de tales condiciones, se plantea el desarrollo del Congreso Nacional de Cacao como una iniciativa pública-privada, orientada a proveer un espacio para la gestión de conocimiento en la cadena. El mismo, persigue generar un nicho de concertación para que diversos actores vinculados a la agrocadena puedan analizar, revisar y compartir experiencias dirigidas a fortalecer la competitividad y productividad de la cadena, con una visión de sostenibilidad y diferenciación del cacao.

### **Descripción del congreso**

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

---

<sup>1</sup> Evento con transmisión web en simultáneo.





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.

Como elemento complementario se desarrollara en los días siguientes una agenda dirigida con especialistas de ITA, que buscara potenciar el alcance de los temas discutidos durante el congreso.



## 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. Sr. Miguel Angel Arvelo.
  - Palabras del Representante de la Agencia Italiana de Comercio Exterior. Sr. Giuseppe Manenti.
  - Palabras de la Vice Ministra de Economía Industria y Comercio. Sra. Marcia Montes.
  - Palabras del Vice Ministro de Agricultura y Ganadería. Sr. Felipe Arguedas.
- 9:30-10:30 Charla inaugural<sup>2</sup>: 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<sup>3</sup>
- 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
  - Proyecto de cacao EARTH. Luciana Piza. EARTH.
  - La industrialización del cacao: La experiencia desde el grano. Martin. Chacón. Costa Rican Cocoa
  - Calidad, innovación y educación para el consumo de chocolates. Patricia Mata. BRITT
  - Valor agregado del cacao a través de la industrialización. Alejandra Alvarado. ESTUKURU.

<sup>2</sup> Conferencia con servicio de interpretación simultánea al español.

<sup>3</sup> 15 minutos por presentación.

- 12:45-13:00 Sesión de identificación: Aplicación de instrumento para la caracterización de roles, vínculos y perspectivas para la articulación de la cadena de cacao. Diego González. IICA Costa Rica.
- 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<sup>4</sup>
- Necesidades de cacao en Costa Rica para la elaboración de chocolates. Carlos Mateo. Sweetwell.
  - Perfil del mercado internacional para el cacao. Maureen Alpizar. PROCOMER.
  - Precios internacionales y tendencias futuras. Juan Pablo Buchert. CANACACAO.
  - Oportunidades para promover el acceso a financiamiento en la cadena. Hilda Arroyo. Sistema de Banca para el 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.

<sup>4</sup> 20 minutos por presentación.