



ECOCACAO

VRAEM 2024

III Encuentro Internacional DEL CACAO Y CHOCOLATE DE AROMA 2024



Síguenos en:
  

Distrito Anfitrión:




**01 al 03
JUNIO**

LUGAR:
 **Distrito de
Villa Virgen**
(La Convención Cusco)



PRESENTACIÓN

La Municipalidad Distrital de Villa Virgen, en coordinación con la Federación de Productores de Cacao del VRAEM y los integrantes de la Mesa Técnica de la Cadena Agroproductiva del Cacao y Chocolate del VRAEM: MIDAGRI, PRODUCE, PCM, ONGs, Agencias Agrarias, AMUVRAE, cooperativas, organizaciones y productores de cacao, tienen el honor de invitar a participar en las diversas actividades del III Encuentro Internacional del Cacao y Chocolate de Aroma ECOCACAO VRAEM 2024.

Este evento se desarrollará del 01 al 03 de junio del presente año en el distrito de Villa Virgen, con el objetivo de difundir y promover el cacao fino de aroma del VRAEM, a través de segmentos como son: ciclo de conferencias, rueda de negocios, gastronomía a base de cacao, sabores y aromas de chocolate y cacao, exhibición de modas y artesanía, visita guiada- ruta del cacao, feria comercial, y exhibición y venta de maquinaria y equipos.



01 DE JUNIO



PROGRAMA

GENERAL

08:00 am ACTO PROTOCOLAR

CICLO DE CONFERENCIAS



LOCAL COMUNAL DE VILLA VIRGEN



LOZA DEPORTIVA DE LA I.E PRIMARIA 50710

EJE TEMÁTICO 01: PRODUCCIÓN ORGÁNICA Y MEDIO AMBIENTE

HORA	TEMA	PONENTE
9:00 - 9:30 am	Manejo, optimización de las técnicas de cosecha, post cosecha de los cacaos originarios del VRAEM y aprovechamiento de subproductos.	Ing. Evelyn Páucar Dávila

REFRIGERIO

EJE TEMÁTICO 01: PRODUCCIÓN ORGÁNICA Y MEDIO AMBIENTE

HORA	TEMA	PONENTE
10:10 - 10:40 am	Manejo integrado de plagas y enfermedades en el cultivo de cacao.	Ing. Gloria Patricia Mendoza Chirinos

EJE TEMÁTICO 02: FINANCIAMIENTO DE LA PRODUCCIÓN, COMERCIALIZACIÓN E INNOVACIÓN.

HORA	TEMA	PONENTE
11:10 - 11:40 am	Fondos no reembolsables para los productores cacaoteros organizados	Iván Mena Alberca

EJE TEMÁTICO 03: VALOR AGREGADO DEL CACAO ORGÁNICO.

HORA	TEMA	PONENTE
1:10 - 1:40 pm	Importancia en la articulación de los actores de la cadena de valor de cacao.	Ing. Augusto Aponte Martínez

ALMUERZO

EJE TEMÁTICO 03: VALOR AGREGADO DEL CACAO ORGÁNICO.

HORA	TEMA	PONENTE
2:10 - 2:40 pm	Gestión integral de la cadena de valor de Cacao	Juan de la Cruz Rivera

HORA	TEMA	PONENTE
3:10 - 3:40 pm	Rol de cooperativismo y la asociatividad para potenciar la agricultura.	Lic. Adm. Judith Collado Flores

EXPO - FERIA



09:00 AM
06:00 PM

EXHIBICIÓN DE MODA Y ARTESANÍA



09:00 AM
06:00 PM

EXHIBICIÓN Y VENTA DE MÁQUINAS Y EQUIPOS



09:00 AM
06:00 PM

GASTRONOMÍA A BASE DE CACAO



09:00 AM
06:00 PM

02 DE JUNIO



PROGRAMA

GENERAL

CICLO DE CONFERENCIAS

📍 LOCAL COMUNAL DE VILLA VIRGEN

EJE TEMÁTICO 04: FORTALECIMIENTO ORGANIZACIONAL E INTEGRACIÓN DE ACTORES.

HORA	TEMA	PONENTE
9:00 - 9:30 am	Administración de las parcelas Agrícolas.	Ing. Victor Enoc Abarca Piñan

EJE TEMÁTICO 05: COMERCIALIZACIÓN DE CACAO

HORA	TEMA	PONENTE
10:00 - 10:30 am	Nuevos mercados de granos de cacao y derivados	Embajador Dr. Jose E. Bustinga Soto

REFRIGERIO

EJE TEMÁTICO 04: FORTALECIMIENTO ORGANIZACIONAL E INTEGRACIÓN DE ACTORES.

HORA	TEMA	PONENTE
11:10 am - 12:10 pm	Administración de las parcelas Agrícolas (curso taller).	Edil Sandoual Arevalo

EJE TEMÁTICO 05: COMERCIALIZACIÓN DE CACAO

HORA	TEMA	PONENTE
12:10 - 12:40 pm	La importancia del Packaging y Branding en el nuevo consumidor sostenible y global.	Diseñador Industrial. Fernando Ramirez

ALMUERZO

EJE TEMÁTICO 05: COMERCIALIZACIÓN DE CACAO

HORA	TEMA	PONENTE
02:10 - 02:40 pm	Modelo chocolatería fina to Bar y Bean to bar.	Antrop. Rogelio Pedraza Jimenes

RUEDA DE NEGOCIOS



I.E. PRIMARIA 50710



🕒
09:00 AM
04:00 PM



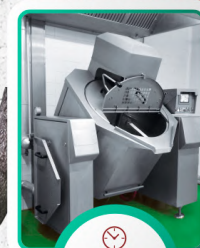
LOZA DE LA I.E. PRIMARIA 50710

GASTRONOMÍA A BASE DE CACAO



🕒
09:00 AM
06:00 PM

EXHIBICIÓN Y VENTA DE MAQUINAS Y EQUIPOS



🕒
09:00 AM
06:00 PM

EXHIBICIÓN DE MODA Y ARTESANÍA



🕒
09:00 AM
06:00 PM

EXPO - FERIA



🕒
09:00 AM
06:00 PM



03 DE JUNIO

RUTA DEL CACAO

7:00 am	PARCELA EDUARDO ARCE	1
8:00 am	PARCELA GLADIO QUISPE	2
9:00 am	PARCELA OSCAR SULCA	3
10:00 am	PARADA MUNI. RIO MAGDALENA	4
12:30 pm	PARCELA ROSA GARCIA	5
3:00 pm	PLANTA PROCESO DE CHOCOLATE	6
4:00 pm	PARCELA WILDER AYALA GOMES	7
4:30 pm	PARCELA CUPERTINO VASQUEZ	8



Ayacucho



LOZA DEPORTIVA DE LA I.E PRIMARIA 50710

CONCURSO DE
GASTRONOMIA
A BASE DE CACAO



11:00 AM

CONCURSO DE
ARTESANIA A BASE
DE CACAO



12:00 PM

CONCURSO DE
MODA A BASE
DE CACAO



03:00 PM

RESULTADOS DEL
CONCURSO DE SABORES
Y AROMAS DEL CHOCOLATE



04:00 PM

PREMIACIÓN



LOZA DEPORTIVA DE LA I.E PRIMARIA 50710



GASTRONOMIA



ARTESANIA



MODA



SABORES Y AROMAS DE CACAO

4:00 pm

CLAUSURA ECOCACAO 2024



LOZA DEPORTIVA DE LA I.E PRIMARIA 50710

04:30 pm Recital a cargo de la UNSCH



ECO CACAO

VRAEM 2024

