

Se contará con traducción simultánea ▶ Español/Inglés

Presentación Inaugural

8:30 am **Tema:** Patrones y tendencias de la expansión, producción, exportación, precios y comercio del cacao para la próxima década



Presentador:
Sr. Albert Scalla
Senior Vice President of Trading at StoneX Group Inc.

9:00-9:10 am Preguntas/Respuestas

Línea temática #1: Importancia sociocultural del cacao para el desarrollo sostenible

9:10-9:30 am **Charla Magistral:** Valor sociocultural del cacao en Mesoamérica

Expositor:
Sr. Javier Mendez Blanco
Alianza Mesoamericana de Pueblos y Bosques



9:30-9:45 am	Excursión y rutas de movimiento de cacao con comunidades en LAC	▶ Dr. Lambert A. Motilal Cocoa Research Center	
9:45-10:00 am	El peso de la cadena de valor de Ecuador sobre el posicionamiento del cacao a nivel global	▶ M.Sc Julian Simons Cacao of Excellence (CoEX)	 
10:00-10:15 am	Desafíos y éxitos en la producción, acopio para la exportación de cacao en Bolivia	▶ Ing. Heber Jora Perca Director PIAF El Ceibo	
10:15-10:30 am	Preguntas/Respuestas ▶ Moderador Dr. Luis Orozco Aguilar		
10:30-11:00 am	Choco/Coffee Break		
11:00-11:15 am	Patrones y tendencias de la producción y exportación de cacao en América Latina y el Caribe	▶ MBA. Cristian Noboa ANECACAO	
11:15-11:30 am	Aportes y retos de proyectos de desarrollo al cultivo y comercio de cacao en Colombia	▶ Ing. Pablo Ramirez Chief of party C4D	
11:30-11:45 am	Aportes de la empresa privada al desarrollo de la cadena de valor de cacao en Nicaragua	▶ Ing. Luis Alexander González Moncada Ritter Sport	
11:45-12:00 m	Preguntas/Respuestas ▶ Moderador Dr. Luis Orozco Aguilar		
12:00 1:30 pm	Almuerzo		

Línea temática #2: Diversidad, Mejoramiento genético y Agronomía

1:30-1:50 pm **Charla Magistral:** Diversidad genética del cacao en América Latina y el Caribe y nuevas tecnologías para mejoramiento genético

Presentadora:
Dra. Siela Maximova
Penn State University



1:50-2:00 pm	Preguntas/Respuestas ▶ Moderador Dr. Wilbert Phillips		
2:00-2:15 pm	Bajo un mismo techo: cómo el Centro de Ciencias de Plantas de MARS une la diversidad genética de cacao con la colección global de patógenos para descubrir nuevas fuentes de resistencia a las enfermedades	▶ Dr. Michael EH Matson MARS Wrigley	
2:15-2:30 pm	Mejoramiento e intercambio de material genético a nivel continental para enfrentar amenazas emergentes	▶ Dr. Uilson Lopes CEPLAC	
2:30-2:45 pm	Nueva generación de clones de cacao del programa de mejoramiento genético del CATIE	▶ Dra. Benedicte Rhone CIRAD-CATIE	 
2:45-3:00 pm	Explorando la diversidad genética de cacao y la absorción de cadmio	▶ Dr. Xavier Argout CIRAD-Francia	
3:00-3:20 pm	Preguntas/Respuestas ▶ Moderador Dr. Wilbert Phillips		
3:20-4:00 pm	Choco/Coffee Break		
4:00-4:15 pm	Investigación y Sostenibilidad de la industria chocolatera	▶ Ing. Juan Pablo Gil Jefe de Investigación Científica, Granja Luker	
4:15-4:30 pm	¿Plantación de cacao rentable, Cuando se justifica la mecanización?	▶ Dra. Christina Rohsius Rausch Cacao	 
4:30-4:45 pm	Indicadores de desempeño agronómico y financiero del cacao a gran escala	▶ Ing. Felipe Bermudez MARS-La Chola*	
4:45-5:00 pm	Preguntas/Respuestas ▶ Moderador Dr. Wilbert Phillips		

*Por confirmar expositor

Línea temática #3: Agroforestería y Servicios Ambientales

8:00-8:20 am **Charla Magistral:**
Políticas agroforestales de la industria global del cacao



Presentador:
Dr. Eduardo Somarriba
CATIE

8:20-8:30 am Preguntas/Respuestas ▶ Moderador Dra. Arlene López Sampson

8:30-8:45 am CacaoSoils: la red de ensayos de nutrición en África y Ecuador ▶ Dr. Eduardo Chávez Navarrete ESPOL 

8:45-9:00 am Lecciones del proyecto Clima-LoCa: impactos de la regulación para cadmio en cacao y estrategias de mitigación. ▶ Dra. Mirjam Pulleman BI-CIAT 

9:00-9:15 am Servicios ecosistémicos de provisión y regulación en SAF cacao modernos del proyecto KolFACI ▶ Dr. Rolando H. Cerda CATIE 

9:15-9:30 am Mapeo y certificación Bird Friendly en paisajes cacaoteros ▶ Dra. Melissa Mazurkewicz Smithsonian Institute 

9:30-9:45 am Preguntas/Respuestas ▶ Moderador Dra. Arlene López Sampson

9:45-10:45 am Choco/Coffee Break y presentación de posters

10:45-11:00 am Manejo de densidades y arquitectura del cacao en sistemas agroforestales convencionales y orgánicos ▶ Dr. Stéphane Saj FiBL/Ecotop 

11:00-11:15 am Desempeño fisiológico del cacao bajo SAF y a pleno sol ▶ Dr. Ramón E. Jaimez Arellano Universidad Técnica de Manabí 

11:15-11:30 am Crecimiento, fenología y fisiología de árboles de sombra en cacaotales ▶ Dr. Fabricio Carvalho Leite Agrosavia 

11:30-11:45 am WHISP: Infraestructura digital pública en línea con la normativa EUDR en paisajes cacaoteros ▶ Dr. Rémi d'Annunzio FAO* 

11:45-12:00 m Preguntas/Respuestas ▶ Moderador Dra. Arlene López Sampson

12:00-1:30 pm Almuerzo

Línea temática #4: Bioeconomía, ingresos dignos y calidad

1:30-1:50 pm **Charla Magistral:**
Barómetro del Cacao de Latinoamérica 2025

Presentador:
Sr. Antonie Fountain
The Voice Network



1:50-2:00 pm Preguntas/Respuestas ▶ Moderador M.Sc Adriana Arciniegas Leal

2:00-2:15 pm Mapeo de ingresos dignos en productores de cacao en Latinoamérica ▶ M.Sc Andres Charry Bioversity/CIAT 

2:15-2:30 pm Avances del proyecto bioeconomía circular en la cadena de cacao de Centroamérica ▶ Dr. Ricardo Salazar TEC 

2:30-2:45 pm Efecto de los precios del cacao sobre la calidad y relaciones comerciales con proveedores ▶ Ing. Francisco López Gascón Roig Cacao* 

2:45-3:00 pm Programa de créditos de carbono "Asombrate" con productores de café y cacao en Latinoamérica ▶ Solidaridad Network 

3:00-3:15 pm Preguntas/Respuestas ▶ Moderador M.Sc Adriana Arciniegas Leal

3:15-3:45 pm Choco/Coffee Break

3:45-4:00 pm Métodos de fermentación de cacao: pasado, presente y futuro ▶ Dra. Elsa Hegmann Rausch Cacao 

4:00-4:15 pm Modulación del ecosistema microbiológico en la fermentación del cacao mediante suplementación nutricional: un análisis desde el enfoque de metabarcoding ▶ Dr. Frank Solado Campos UNA 

▶ M.Sc Adriana Arciniegas Leal 

▶ Dr. Carlos Hernández Aguirre UNA 

4:15-4:30 pm Diferenciación de la calidad del cacao Mesoamericano con Machine Learning ▶ Dr. Carlos Hernández Aguirre UNA 

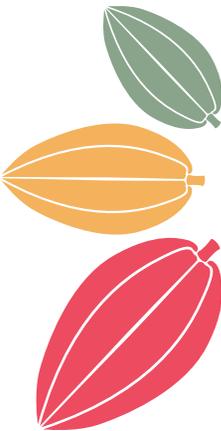
4:30-4:45 pm Preguntas/Respuestas ▶ Moderador M.Sc Adriana Arciniegas Leal

4:45-5:00 pm Apuntes finales y cierre del congreso ▶ Dr. Luis Orozco Aguilar CATIE 

Sesión de posters

Presentación de tesis, experimentos, innovaciones y/o trabajos de investigación en cada línea temática, frente al Edificio Wallace.

*Por confirmar expositor



Congreso Internacional de Cacao

Innovación, Diversidad y Agroforestería para una Producción Sostenible y Resiliente

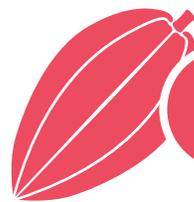
Agenda

DIA 3

09- Octubre, 2025

Gira de campo (opcional)

Los participantes se dividen en tres grupos para visitar uno de los tres sitios seleccionados y serán guiados por un responsable logístico de cada gira.



1

Colección Internacional de Cacao en CATIE

Diversidad genética, propagación clonal, fitopatología, nuevos clones, ensayos agroforestales, polinización y compatibilidad. **Hasta 2 horas de recorrido por 5 estaciones**

<https://www.catie.ac.cr/unidad-agroforesteria-cafe-cacao-fe/>



2

Hacienda Agroforestal Dos Lagunas

Cultivo a escala comercial, agroturismo, pago por servicios ambientales, ganadería sostenible, bioensayos, viveros-injertación, comercialización y transformación. **Visita de 2-3 horas**

www.doslagunas.cr



3

Finca Rausch Cacao

Cacao agroforestal, pago por servicios ambientales, manejo postcosecha y calidad, infraestructura para el beneficiado, uso de clones mejorados, registros productivos y exportación al mercado europeo. **Visita de 2-3 horas**

<https://rausch.de/pages/costa-rica>