COSERVACIÓN Y USO SOSTENIBLE DE LA BIODIVERSIDASD, LOS BOSQUES, EL SUELO Y EL AGUA COMO MEDIO PARA LOGRAR EL BUEN VIVIR "SUMAC KAWSAY" EN LA PROVINCIA DEL NAPO
GCP/ECU/082/GFF

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN A CAPACITADORES Y ESCUELAS DE CAMPO EN LA CADENA DE CACAO

EVENTO: "MODULO 2 - CALIDAD, INOCUIDAD Y TRAZABILIDAD DEL CACAO, Y VALOR AGREGADO"

FECHA: *24, 25 de abril del 2018*

LUGAR: *Tena.*

ORG. PARTICIPANTES: Asociaciones Wiñak, Kallari, Tsatsayaku, Amanecer Campesino,

INST. AUSPICIANTES: INIAP-Estación Experimental Central de la Amazonía
MAG/Dirección provincial de Napo

Proyecto Cadenas de Valor Inclusivas/UE/ CEFA-MAG-GIZ
Proyecto GEF-Napo/FAO-MAE-Gobierno Provincial de Napo

ENGIM Internazionali, MCCH, FECD

Universidad Estatal Amazónica, UEA
Universidad Regional Amazónica, IKIAM

OBJETIVO DEL MÓDULO 2.

Reforzar los conocimientos de los operadores de los centros de acopio de las asociaciones y de los promotores y técnicos de las entidades de apoyo en temas relacionados con buenas prácticas de poscosecha, calidad, trazabilidad y valor agregado del cacao.

MODALIDAD

GRUPO	INTEGRANTES	# PARTICIPANTES
1	Socios de Wiñak, Kallari, Tsatsayacu, Amanecer Campesino, MAG, GIZ, FECD, IKIAN, UEA, MCCH	35

<u>AGENDA DEL MODULO 2</u>

DIA/ HORA	TEMATICA	RESPONSABLE	LUGAR
Martes 24.04.2018			
08h30 – 09h00	Bienvenida y explicación de los objetivos y agenda del Modulo	Representantes de entidades organizadoras Facilitador principal: F. Fernández, INIAP	Casa Bonuchelli
9H00-10H30	**Taller 1: Evaluación del trabajo aplicado por los participantes, Modulo 1**: Presentación de resultados obtenidos, análisis de dificultades, aclaraciones y recomendaciones.	Fabían Fernández, INIAP Elías Alvarado, GIZ	Casa Bonuchelli
10H30-10h45	**Refrigerio**		GEF-NAPO

10H45-12H00	**Calidad integral del grano y derivados del cacao; y su importancia para el mercado.** • Análisis físico (humedad, fermentación, % testa, peso almendras) • Análisis químico (polifenoles, relación teobromina/cafeína, contenido de grasa) • Análisis sensorial • Otros	Juan Jiménez, INIAP/EETPichilingue	Casa Bonuchelli
12H00-13H00	Información y requisitos para la exportación de cacao	AGROCALIDAD	Casa Bonuchelli
13H00-14H00	Almuerzo		GEF-NAPO
14H00-15H30	Cosecha y transporte a C. acopio. Métodos de fermentación Secado natural y artificial.	Rosa Pérez y David Pastorelli, Empresa CECAO-Kaoa/Francia	Casa Bonuchelli
15H30-16H00	Refrigerio		GEF NAPO
16H00-17H00	Limpieza, empaque y almacenaje, control de plagas análisis de calidad de lotes de exportación.	Rosa Pérez y David Pastorelli, , Empresa CECAO-Kaoa/Francia	Casa Bonuchelli
17H00-18H00	Documentación, registros y trazabilidad	Rosa Pérez y David Pastorelli, Empresa CECAO-Kaoka/Francia	Casa Bonuchelli
Miércoles 25.04.2018			
8H00-10H00	Visita a Centro de acopio de la Aso. Kallari. Explicación practica del proceso práctico de poscosecha y manejo de la trazabilidad.	Juan, Kallari Carlos Pozo, FAO Israel, GIZ-Kallari	Aso. Kallari
10H00-10H30	Refrigerio		GEF-NAPO
10H30-11H30	Programación de actividades INTERMODULAR	Fabián Fernández, INIAP Elías Alvarado, GIZ	Casa Bonucheli
11H30-13H00	**Cadmio en cacao**. • Regulación de la UE y posibles impactos en el comercio. • Origen y causas de la contaminación y avances en la investigación de medidas de mitigación. • Acciones en el corto y mediano plazo.	Eduardo Chávez, ESPOL	Casa Bonucheli
13H00-14H00	Almuerzo		GEF-NAPO
14H00-14H30	Evaluación del módulo y despedida	Fabían Fernández, INIAP	Casa Bonuchelli

Elaborado por:

Carlos Pozo

ESPECIALISTA CADENAS DE VALOR