



FORO Latinoamericano- Caribeño de Cacao

Desafíos y pautas para una cacaocultura moderna y sostenible en la región

Fecha: Del 30 de agosto al 1 de septiembre de 2023

Organizadores: CATIE, RDA-KoLFACI y SICACAO

Lugar: [Hotel Crowne Plaza Corobicí](#), San José La Sabana y Campus CATIE, Turrialba, Costa Rica

Coordinadores: Rolando Cerda (rcerda@catie.ac.cr), Adriana Arciniegas (aleal@catie.ac.cr), y Luis Orozco Aguilar (luisoroz@catie.ac.cr), de la Unidad de Agroforestería y Mejoramiento Genético de Café y Cacao del CATIE

Modalidad: Híbrida (presencial y virtual)

Costo de inscripción: Gratis, cupo limitado a 130 participantes en forma presencial. CATIE cubre la inscripción y certificado, almuerzo y refrigerio/chocolate durante los dos días del foro en San José y la gira de campo al campus CATIE en Turrialba.

Los participantes deben cubrir su llegada hasta San José, Costa Rica, alojamiento, transporte del aeropuerto y otros gastos conexos como visa de ingreso al país. Se extenderá una carta de invitación oficial del CATIE para que los participantes gestionen los permisos, trámites y visas que requieran.

Objetivo general:

Contribuir con evidencia científica, investigación aplicada y casos exitosos al reforzamiento de los planes/estrategias nacionales/regionales de fomento, reactivación y modernización del cacao para mejorar el desempeño productivo, financiero y ambiental bajo sistemas agroforestales. Se espera que los insumos de las mesas de trabajo y la opción de los panelistas refuercen las acciones y desafíos del sector, los que a su vez son las temáticas del foro:

Líneas temáticas. Dos días (30 y 31 de agosto en San José) de charlas, paneles y mesas de trabajo:

1. Mejoramiento genético de cacao para la resiliencia y adaptación al cambio climático.
2. Productividad, rentabilidad, riesgos y gerencia de la cacaocultura moderna.
3. Deforestación por cacao y sus riesgos ante los mercados de Europa y Estados Unidos.
4. Riesgos de contaminación en cacao (metales pesados) y estrategias de remediación.
5. Consolidación de paneles de catadores, estándares de calidad e indicación geográfica
6. Fortalecimiento de la institucionalidad y la asociatividad gremial en la región.

Presentaciones magistrales de investigadores y gerentes de fincas comerciales de cacao de países de América Latina y el Caribe.

Paneles-mesas de trabajo para generar aportes sobre las estrategias/buenas prácticas/acciones prioritarias para reforzar los planes nacionales y regionales de cacao.

Gira de campo al CATIE en Turrialba (opcional):

1 de septiembre de 2023. Mediodía por la Colección Internacional de Cacao del CATIE, ensayos agroforestales, demostraciones y ejercicios de campo.

Con apoyo de:



Agenda

Día 1. 30 de agosto de 2023

Líneas temáticas, actividades	Presentador/ Facilitador	País	Organización	Tiempos
Llegada y registro presencial de participantes	CATIE	LAC	Participantes	7:45-8:15 am
PROTOCOLO DE APERTURA	Representantes del comité organizador	LAC	MAG, CATIE, Embajador Korea-Delegados, KoLFACI, SICACAO	8:15-8:45 am
Línea temática 1- Mejoramiento genético de cacao para la resiliencia y adaptación al cambio climático				
a. Escenarios climáticos y potencial de adaptación de los sistemas agroforestales con cacao en Latinoamérica.	Dr. Erick Rahn	Colombia	Bioversity-CIAT	8:45-9:00 am
b. Set de indicadores agronómicos y fisiológicos para la selección y mejoramiento genético del cacao frente al cambio climático	Dr. Benedicte Rhone	Francia	CATIE-CIRAD	9:00-9:15 am
c. Modelos de predicción genómica para el mejoramiento preventivo del cacao usando la colección internacional de germoplasma del CATIE.	Dr. Jean Philippe Marelli	Estados Unidos	MARS-WRIGLEY	9:15-9:30 am
Panel de discusión	Dr. Wilbert Phillips	Costa Rica (30 mins)	Consultor	9:30-10:00 am
Coffee/Cacao break	Servicio de Hotel	Hotel		10: 00-10:15
d. Adaptabilidad de los nuevos clones de cacao a varios agroambientes en México, con énfasis en rasgos funcionales y eco-fisiológicos.	Dr. Alfonso Azpeitia Morales	México	INIFAP	10:15-10:30 am
e. Desempeño de procedencias de cacao nativo peruano frente a extremos climáticos: Resultados de ensayos en cámara climática	Dr. Evert Thomas	Perú	Bioversity-CIAT	10:30-10:45 am
Panel de discusión	Dr. Wilbert Phillips	Costa Rica (20 mins)	Consultor	10:45-11:10
Línea temática 2-Productividad, rentabilidad, riesgos y gerencia de la cacaocultura moderna				
f. Productividad del cacao a pleno sol y en sistemas agroforestales convencionales, orgánicos y sucesionales	M.Sc. Consuelo Campos & Dr. Ulf Schneidewind	Bolivia/ Alemania <i>(Virtual)</i>	FIBL-ECOTOP	11:10-11:25
g. Productividad de cacao en la red de parcelas Kolfaci: generación de conocimiento para la toma de decisión en LAC	Dr. Rolando H. Cerda	Costa Rica	CATIE	11:25-11:40
h. Ensayos cacao-madera de largo plazo y su efecto multiplicador en el sector cacao de Honduras	Dr. Javier Diaz Matute	Honduras	FHIA	11:40-12:00
Panel de discusión	Dr. Luis Orozco Aguilar	Nicaragua (30 mins)	CATIE/FNF	12:00-12:30
Almuerzo	Servicio de Hotel	Hotel		12:30-1:30 pm
i. Buenas prácticas agrícolas, de experimentación y gerenciales en fincas productivas de cacao a escala comercial	Ing. Felipe Bermúdez	Ecuador	Mars-La Chola	1:30-1:45 pm
j. Riesgo competitivo y sobrevivencia de mazorcas de cacao para mejorar la estimación de cosecha a nivel de finca	Dr. Luis Barboza/ Dr. Luis Orozco Aguilar/	Costa Rica/NIC	UCR/CATIE- FNF	1:45-2:00 pm



Día 1. 30 de agosto de 2023

Líneas temáticas, actividades	Presentador/ Facilitador	País	Organización	Tiempos
k. Realidades y mitos para el financiamiento de ciclos de renovación y rehabilitación de cacao en Latinoamérica: Experiencia del programa regional MOCCA (USDA-TNS-LWR).	M.Sc. Miriam Cuadra	Nicaragua	TechnoServe	2:00-2:15 pm
Panel de discusión	Dr. Luis Orozco Aguilar	Nicaragua (30 mins)	CATIE/FNF	2:15-2:45
Refrigerio	Servicio de Hotel	Hotel		2:45-3:00
Línea temática 3.-Deforestación por cacao y sus riesgos ante los mercados de Europa y Estados Unidos				
l. Avances y Desafíos de la Iniciativa Cacao y Bosques y perspectivas para Latinoamérica.	Dr. Ethan Budiansky	Estados Unidos (Virtual)	World Cocoa Foundation	3:00-3:20
m. Legislación europea sobre cero-deforestación: ¿están los productores de café y cacao de LAC listos para enfrentarlas y superarlas?	M.Sc. Alejandro Cunningham	Latinoamérica (Virtual)	Solidaridad Network	3:20-3:35
n. ProAmazonía y la producción sostenible de cacao en el marco del Plan de Acción REDD+	M.Sc. Patricia Serrano Roca	Ecuador	ProAmazonía	3:35-3:50 pm
o. Elucidando las rutas y condiciones habilitantes y limitantes para el cacao como agente de reforestación/deforestación a nivel de paisaje	Dr. Arlene López Sampson	Nicaragua	CATIE	3:50-4:05 pm
Panel de discusión	Dr. Eduardo Somarriba	Costa Rica (35 mins)	CATIE	4:05-4:40 pm
Mesas de trabajo líneas temáticas 1, 2, 3	Facilitadores Líneas	Todos		4:40-5:30 pm





Día 2. 31 de agosto de 2023

Título/panel/mesa	Key Note Speaker	País	Organización	Tiempos
Línea temática 4-Riesgos de contaminación en cacao (metales pesados) y estrategias de remediación				
a. Avances del proyecto ClimaLowCa e implicaciones para la toma de decisiones en la cadena de valor de cacao.	Dr. Mayesse Da Silva	Colombia/ Brasil	Bioersity/CIAT	8:00-8:15 am
b. Enmiendas de suelo, efectividad, duración y accesibilidad para remediar el cadmio en fincas de cacao del Ecuador	Dr. Eduardo Chávez Navarrete.	Ecuador	ESPOL	8:15-8:30 am
c. Diagnóstico del nivel de cadmio en suelos y granos de cacao en Costa Rica: Acciones para la mitigación	Ing. M.Sc. Kevin Carrillo Montoya	Costa Rica	INTA	8:30-8:45 am
d. Efecto de la regulación y los límites de cadmio en cacao sobre las relaciones comerciales con pequeños productores de Guatemala y Belice	M.Sc. Roy Fraatz López	Guatemala	Cacao Verapaz/ UC	8:45-9:00 am
Panel de discusión	M.Sc. Luis Fernando Solano	Costa Rica (40 mins)	INTA	9:00-9:40 pm
Coffee/Cacao Break	Servicio de Hotel	Hotel		9:40-10:00
Línea temática 5-Consolidación de paneles de catadores, estándares de calidad y denominación de origen				
e. Estándares y nuevas herramientas del CoEx para calidad del aroma y sabor	M.Sc. Adriana Arciniegas	Costa Rica	CATIE/Co-Ex	10:00-10:15 am
f. Tendencias, patrones y regulación de mercado actuales y emergentes	Ing. María Salvadora Jiménez	Holanda	DAARNHOU- WER	10:15-10:30 am
g. La interacción de la genética, el entorno y el manejo en la fermentación de cacao	Dr. Elsa Hegmann	Alemania/ CR	Rausch Ca- cao-Costa Rica	10:30-10:45 am
h. Indicaciones geográficas y denominación de Origen: valor e impacto para el sector cacaotero de Centroamérica.	Dr. Carlos Eduardo Hernández	Costa Rica	Universidad Nacional	10:45-11:00 am
Panel de discusión	M.Sc. Adriana Arciniegas	Costa Rica (40 mins)	CATIE/Co-Ex	11:00-11:40
Mesas de trabajo líneas temáticas 4 y 5	Facilitadores Líneas			11:40-12:45 m
Almuerzo	Servicio de Hotel	Hotel		12:45-2:00 pm
Línea temática 6-Fortalecimiento de la institucionalidad y la asociatividad gremial en Latinoamérica				
i. Acuerdo nacional de Cacao, Bosques y Paz	Lic. M.Sc. Wendy Arenas	Colombia (Virtual)	Fundación Alisos	2:00-2:15 pm
j. Avances de la estrategia regional de cacao centroamericana-caribeña	Lic. Ninoska Hurtado y Lic. Elizabeth Durón	Nicaragua	Rikolto/ SICACAO/SECAC	2:15-2:30 pm
k. Modelo de gestión, asistencia técnica, investigación e incidencia en la cadena de cacao en Colombia	Ing. Jonnathan Ferreira Amaya	Colombia	FEDECACAO	2:30-2:45 pm
l. Institucionalidad gremial y las relaciones con gobierno y exportadoras en R. Dominicana	Ing. Jaime Gómez	República Dominicana	Departamento cacao	2:45-3:00 pm
Panel de discusión	M.Sc. Fausto Rodríguez	Nicaragua (40 mins)	RIKOLTO Latinoamerica	2:45-3:15 pm
Coffee/Cacao break	Hotel			3:15-3:45 pm
Resumen de las mesas de trabajo y retroalimentación general	Cierre del Evento	Costa Rica	Facilitadores	3:45-4:15 pm
Plenaria final para definir pautas que fortalezcan los planes y estrategia regional del sector cacao de LAC.	Rolando/Ninoska/Luis	Regional	CATIE-SICACAO	4:15-4:45 pm
Cierre del evento y anuncios logísticos para la gira de campo	Comité organizador	ALeal, LOrozco/ RCerda	CATIE/SICACAO	4:45-5:00 pm



Generalidades de la gira de campo a Campus CATIE, Turrialba, Costa Rica (1 septiembre de 2023).

- Participantes deben desayunar hasta antes de las 7am.
- 7:00 am-Salida del hotel San José/9:00 am-Llegada a CATIE, Turrialba.
- 9:00-9:45 am: Actos protocolarios 50 aniversario de CATIE y su contribución al sector cacao de LAC.
 - Palabras del Director General del CATIE (5-7 mins)
 - Palabras de Eduardo Somarriba/Wilberth Phillips sobre la contribución de CATIE al sector cacao en 50 años (12-15 mins)
 - Palabras de representantes de KoLFACI. (5-7 mins)
- 9:45-10:00 am: Traslado a la colección internacional de cacao
- 10:00-10:30 am: Refrigerio
- 10:30 am-1:00 pm-Día de campo con recorridos por 5 estaciones técnicas instaladas en la colección/ensayos de cacao del CATIE.
 - **Estación #1**-Colección cacao/Ensayos SAF (Dr. Rolando Cerda- Ing. María José Borda-CATIE) (10:30-10:50 am)
 - **Estación #2**: Estimación de cosecha (Dr. Luis Orozco Aguilar, Ing. Angie Villatoro-CATIE) (10:50-11:10 am)
 - **Estación #3**: Ensayos de micro-fermentación (M.Sc Adriana Arciniegas, otros colaboradores CATIE) (11:10-11:30 am)
 - **Estación #4**: Inoculación artificial de monilia y experimento Gota Blanca (Dr. Mariela Leandro Muñoz., otros CATIE) (11:30-11:50 am).
 - **Estación #5**: Chocolates y derivados por Nortico Farm y cacao Chuncho (M.Sc. Aldo Sánchez, Dr. Wilton Céspedes) (11:50-12:30 m).

Dinámica del día de campo (2 horas efectivas):

- Dividir a todos en 5 grupos, cada grupo lo integran 20-25 personas.
- Cada grupo empieza en alguna estación y luego se va rotando, 20 minutos/estación
- Una persona dará el pitazo para hacer las rotaciones, una persona (un estudiante en cada grupo para conducir a la gente)
- Traslado de la colección al Jardín Botánico-CATIE (12:30-12:45 m)
- 1pm a 3pm: Almuerzo especial de clausura de todo el evento (Jardín Botánico-CATIE)
- 3:00-5:00 pm: Retorno a San José.
- 5:00 pm: Llegada al Hotel.

Sábado 2 de septiembre: participantes regresan a sus países.



FORO

Latinoamericano- Caribeño de Cacao

Desafíos y pautas para una cacaocultura
moderna y sostenible en la región

PREGUNTAS PARA LAS MESAS/SUBMESAS DE TRABAJO

Línea temática #1: Mejoramiento genético de cacao para la resiliencia y adaptación al cambio climático

Submesa1. Evaluación de nuevos materiales (Facilitadora: Benedicte)

- Aparte de los indicadores tradicionales de productividad, tolerancia a enfermedades y calidad para seleccionar nuevos clones ¿Cuáles serían los nuevos indicadores (rasgos) más prácticos y/o factibles de aplicar en programas de mejoramiento genético de la región?
- ¿Qué tipo de información deberían intercambiar los centros que trabajan con mejoramiento genético entre ellos para un mejor desarrollo de nuevas variedades/clones?

Submesa2. Intercambio de materiales y apoyo gubernamental (Facilitador: Evert Thomas)

- ¿Cuáles deberían ser las estrategias para intercambiar material promisorio entre países?
- ¿Estrategia para que los conocimientos sobre nuevos materiales lleguen a las entidades gubernamentales y productores para ponerlos en práctica en forma organizada?

Submesa3. Redes de evaluación para mejoramiento genético? (Facilitador: Phillipe Bastide)

- ¿Se podría crear una red de parcelas de validación de nuevos clones a nivel regional? ¿Qué actores públicos o privados tienen capacidad real de mantener parcelas de evaluación?
- ¿Cómo poder construir una plataforma para la sistematización y el intercambio de buenas prácticas y transferencia del conocimiento genético entre países?

Línea temática #2 Productividad, rentabilidad, riesgos y gerencia de la cacaocultura moderna

Submesa1. Producción, beneficios y costos (Facilitador: Javier Diaz)

- ¿Qué estrategias deberían implementarse para reducir los principales costos de establecimiento-producción de cacaotales más productivos?
- ¿Cómo se debería promover la fertilización (química u orgánica) entre pequeños productores? ¿Qué falta para hacerlo bien?

Submesa2. Prácticas orientadas hacia la productividad (Facilitador: Felipe Bermudez)

- ¿Qué podemos aprender (buenas prácticas, gestión, registros etc) de la empresa privada/fincas comerciales para elevar significativamente la productividad de cacao?
- ¿Cuáles métodos de estimación o ajustes en métodos deberían aplicarse? ¿cómo promover estos métodos entre cooperativas/asociaciones?

Submesa3. Motivación/incentivos para reactivar cacaotales (Facilitadora: Ninoska Hurtado)

- ¿Qué acciones son necesarias para que las organizaciones y familias productoras vean sus plantaciones de cacao como negocio?
- ¿Cómo motivar a nivel comunal, regional y nacional la rehabilitación/renovación de cacaotales?

Línea temática #3: Deforestación por cacao y sus riesgos ante los mercados de Europa y Estados Unidos

Submesa1. Preparación frente a las legislaciones contra deforestación (Facilitadora: Arlene Lopez)

- ¿Están los actores (públicos y privados) preparados para hacer frente de forma exitosa a la nueva regulación de deforestación cero y trazabilidad en cacao? ¿Qué nos falta?
- ¿Cuáles son las lecciones o hallazgos de países como Colombia y Perú que podrían implementarse en otros países LAC para evitar deforestación por cacao?

Submesa2. Cómo presentarnos o abordar la situación ante la UE y EEUU (Facilitador: Luis Orozco)

- ¿Los modelos de sistemas agroforestales más productivos que se están generando en LAC, podrían ser atractivos ante la EU y EEUU para evitar deforestación? ¿Cómo presentarlos?
- ¿Qué otras ventanas de mercado se pueden explorar cuyos requisitos de entrada puedan ser cumplidos bajo las condiciones actuales de los cacaotales de la región?

Submesa3. Cómo incidir a nivel político para lograr apoyos (Facilitador: Eduardo Somarriba)

- ¿Cómo se podría incidir a niveles políticos (ministerios agricultura, ambiente, ciencia) para lograr apoyo a iniciativas/proyectos que apuntan a prevenir deforestación?
- ¿Cómo institucionalizar los procesos de implementación para la certificación de sellos sostenibles?

Línea temática #4 Riesgos de contaminación en cacao (metales pesados) y estrategias de remediación:

Submesa1. Medidas a nivel institucional para abordar metales pesados (Facilitador: Eduardo Chavez)

- ¿Cómo deberían articularse las instancias de gobierno, centros de investigación y organizaciones de productores para promover acciones de mitigación de metales pesados?
- ¿Cómo se debería divulgar/potenciar la experiencia de algunos países en remediación de cadmio a otros países con menos avances?

Submesa2. Medidas a nivel de campo para abordar metales pesados (Facilitador: Kevin Carillo)

- ¿Cuáles son los temas de capacitación específicos sobre metales pesados que se deberían abordar en cursos de capacitación a técnicos extensionistas?
- ¿Cómo se podrían divulgar las medidas/prácticas más sencillas y prácticas a nivel de fincas y comunidades para evitar contaminación por cadmio en pre y poscosecha?

Submesa3. Nuevas investigaciones sobre metales pesados (Facilitador: Luis Fernando Solano)

- ¿Cuáles serían los temas de investigación y/o experimentos específicos, de bajo a mediano costo, que los centros de investigación en coordinación con cooperativas/asociaciones podrían implementar en pre y poscosecha para reducir metales pesados? Se puede generar un listado

Línea temática #5: *Consolidación de paneles de catadores, estándares de calidad y denominación de origen*

Submesa1. Eventos nacionales- regionales sobre calidad (Facilitadora: Elsa Hegmann)

- ¿Cómo se podría mejorar los concursos nacionales o regionales que se desarrollan actualmente?
- ¿Qué tipo de eventos innovadores se podrían organizar en la región para incentivar la mejora de calidad, denominaciones de origen, y otros en LAC?

Submesa2. Trabajando hacia la denominación de origen (Facilitador: Carlos Hernandez)

- ¿Qué actores de los sectores de cacao, nacionales y regionales, deberían coordinarse para alcanzar denominaciones de origen?

Submesa3. Investigación para mejorar calidad (Facilitador: Adriana Arciniegas)

- ¿Cuáles serían los temas de investigación y/o experimentos específicos, de bajo a mediano costo, que los centros de investigación en coordinación con cooperativas/asociaciones podrían implementar en pre y poscosecha para mejorar calidad? Se puede generar un listado