



Foro Latinoamericano- Caribeño de Cacao

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

ORIGEN, ESTRUCTURA y DINÁMICA DEL FORO

Rolando H. Cerda, Luis Orozco Aguilar, Adriana Arciniegas Leal, Eduardo Somarriba, Ninoska Hurtado.

rcerda@catie.ac.cr ; luisoroz@catie.ac.cr ;

30-31-Agosto, 2023, San José, Costa Rica



Contexto



- Foro regional co-organizado con actores públicos, privados y plataformas cacaoteras.
- Reúne a investigadores, personal de proyectos, académicos, equipos técnicos, gerentes de finca, estudiantes, representantes de cooperativas, agencias de cooperación y productores.

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 SAF. Se espera que los insumos de las mesas de trabajo y la opinión de los panelistas refuercen las acciones y desafíos que enfrenta el cultivo en la región.

Actores clave



Foro Latinoamericano- Caribeño de Cacao

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

Con apoyo de:

MARS WRIGLEY

mocca | Maximizando Oportunidades
en Café y Cacao en las Américas



El contenido 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.

- Charlas magistrales, paneles de discusión y mesas de trabajo.
- El foro se complementa con un día de campo en CATIE, Turrialba (2 horas de San José).
- Visita a la colección internacional de cacao, ensayos SAF y 4 estaciones demostrativas.

El foro en números



Presencial

135 participantes

45% H, 55% M

15 países

35 instituciones.

Virtual

875 participantes

55% H, 45 % M

22 países

47 organizaciones



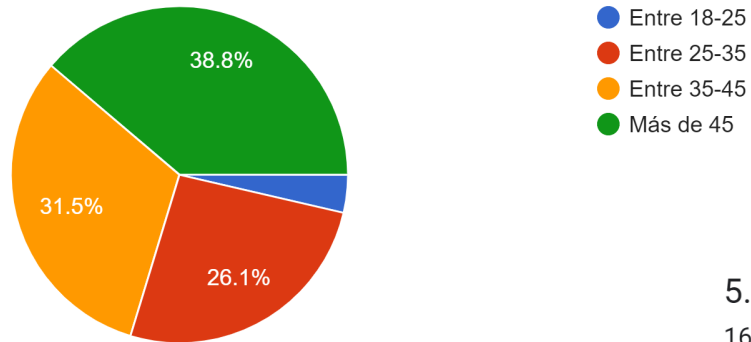
- *Tenemos 27 presentaciones magistrales, 12 presentaciones de expertas.*
- *Co-facilitación de mesas de trabajo por 12 expertos regionales.*

Naturaleza de los participantes



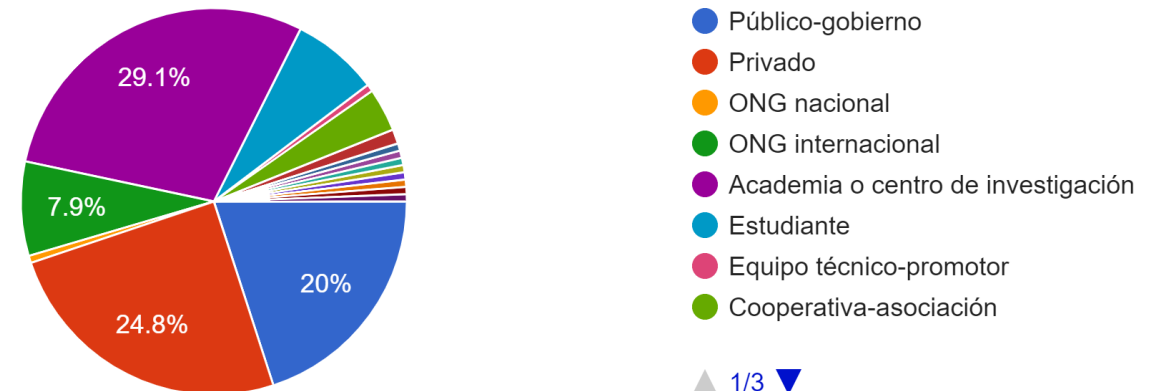
4. Rango de edad (años)

165 responses



5. ¿Sector dónde trabaja o se desempeña?

165 responses

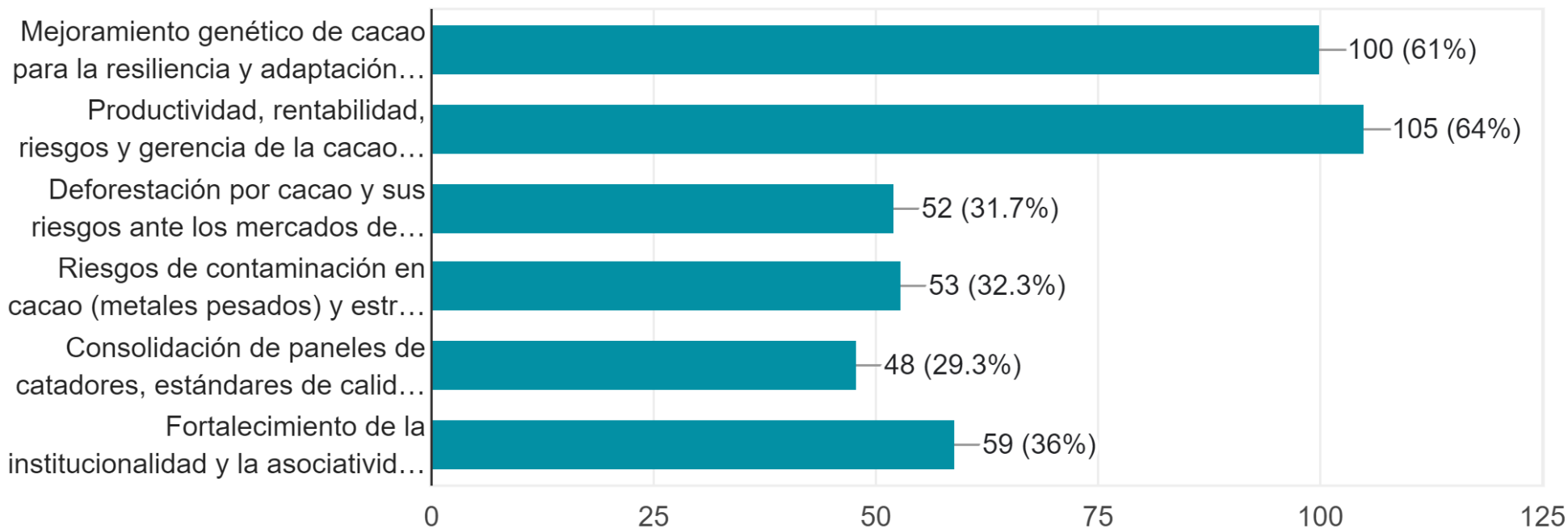


Temáticas-interés de actores presenciales



15. ¿Cuál línea temática del foro le llama más la atención?

164 responses

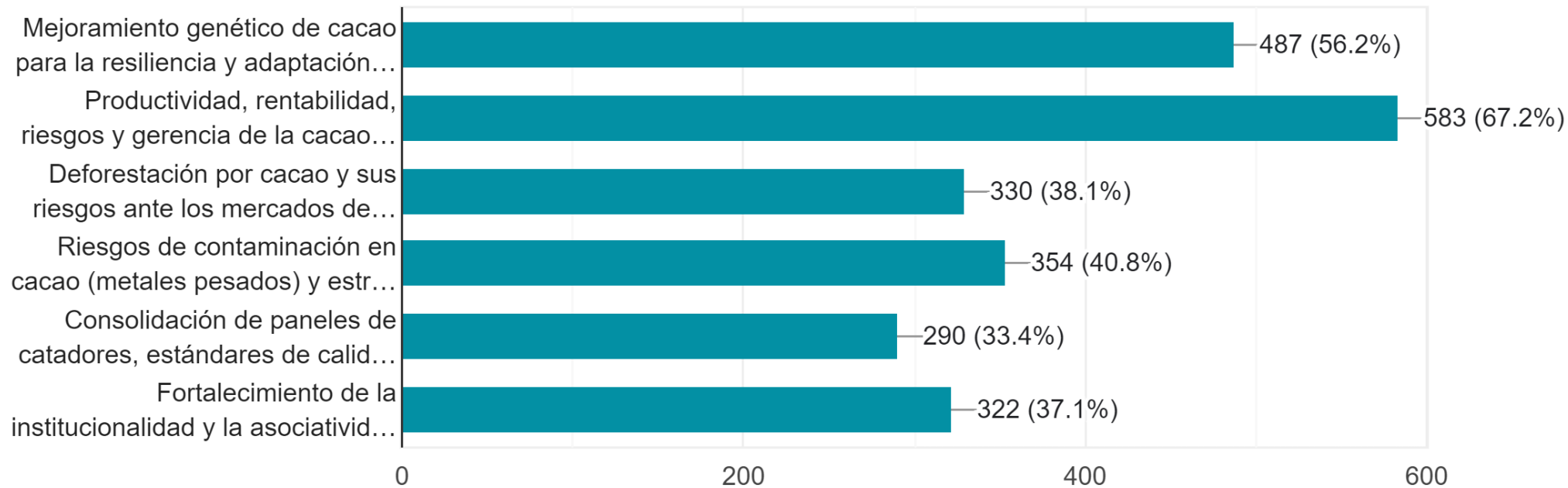


Temáticas-interés de actores virtuales



9. ¿Cuál línea temática del foro le llama más la atención?

867 responses



Instrucciones generales del evento



1. Agenda diversa, puntualidad y manejo de tiempo son clave.
2. Hay bloques de 2-3 charlas por línea temática.
3. Cada charla tiene una duración de 15 mins, sin preguntas.
4. Luego de cada bloque de charlas, hay un panel de 30-35 mins.
5. Cada panel es facilitado por un experto en el tema y apoyado por colaboradores CATIE.
6. Al final de cada panel, se abre espacio para las preguntas de la audiencia presencial.
7. Los colaboradores CATIE toman nota de las consultas/comentarios del Zoom.
8. Las charlas serán grabadas y compartidas posteriormente.
9. Durante los breaks, les pedimos revisar las preguntas motivadoras-Mesas de trabajo.
10. Conversar con los expositores, crear redes y aprovechar el espacio de intercambio.



Foro Latinoamericano- Caribeño de Cacao

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

GRACIAS

luisoroz@catie.ac.cr, +506-6434-9501

<https://www.researchgate.net/profile/Luis-Orozco-Aguilar>

