



# 1 International Coffee and Cocoa Fair and Agro-tourist Show

*Huila*  
2021

CRONOGRAMA DE AGENDA ACADÉMICA Y CAMPEONATOS Y ACTIVIDADES DE CAFÉ Y CACAO

PROGRAM OF ACADEMIC SCHEDULE AND COFFEE AND COCOA CHAMPIONSHIPS AND ACTIVITIES



# INTERNATIONAL ACADEMIC PROGRAM



DAY	TIME	CONFERENCE / SPEAKER	ORGANIZED BY	COUNTRY	OTHER ACTIVITIES OF THE DAY	
2 THURSDAY	7:30 a. m.	Micro-terrace cultivation system, with a focus on cost reduction in coffee production. coffee production. <b>Expert:</b> Miguel Angel Diaz Herrera Phd.	USCO	Colombia	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coffee Roasting Championship -Final-</li> <li>• Cup Taster Championship -Final-</li> <li>• Innovative Experiences in Coffee - SENA</li> <li>• Coffee Roasting Workshop</li> </ul>	
	9:00 a. m.	Specialty coffee consumption trends in Europe and aspects to be taken into account in order to enter and consolidate for the entry and consolidation of coffee producers in these markets. <b>Expert:</b> Will Corbt, Pact Coffee Head of Coffee.	FNC	Colombia		
	10:00 a. m.	Aspectos a tener en cuenta en la operación logística y agenciamiento aduanero para la exportación de café de Colombia. <b>Ponente:</b> Almacafe	FNC	Colombia		
	11:00 a.m.	Designing the Future of the Coffee Sector: New Projects and Innovations in the coffee sector created from the application of holistic design tools. <b>Expert:</b> Liliana Marcela Vivas Mendoza - SKN Caribe Café.	GIZ	Colombia		
	<b>Lunch Break</b>					
	2:00 p.m.	Impact of metrological assurance on the final consumer: a look at the Superintendency's resolution and applicable standards for prepackaged products. <b>Speaker:</b> Engineer Carlos Augusto Perdomo - SENA Regional Huila.	SENA	Colombia		
	3:00 p.m.	Innovation and design of agroforestry systems SAF in cocoa production. <b>Experts:</b> Juan Carlos suarez, Giovanni Solarte, Ramiro Ramirez Pisco.	Red Nacional Cacaoetera	Colombia		
	4:00 p.m.	<b>Panel Discussion:</b> Demystifying coffee fermentation. Experts: Hernando Tapasco (Copper, Q Grader, CQI Q Grader, instructor Q aprocessing of the CQI, expert in processing) and Nancy Córdoba (scientist and doctor in coffee quality) <b>Moderator:</b> Claudia Ardila	ILLA	Colombia		
5:30p.m	Factors that determine the international price of coffee and how the coffee grower can capitalize on it. <b>Experts:</b> Andres Agredo - Judith Ganes, Café Trading	Cia. Colombiana Agricola	Usa / Colombia			
3 FRIDAY	7:00a.m	The Science of Extraction. Expert: Andrea Matarangono.	ILLA	Italy	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coffee Roasting Championship</li> <li>• Cup Taster Championship</li> <li>• Innovative Experiences in Coffee - SENA</li> </ul>	
	8:00 a. m.	Assisted harvesting. <b>Expert:</b> Dr Juan Rodrigo Sanz- Cenicafe.	FNC	Colombia		
	9:00 a. m.	Separation of green fruit during pulping. <b>Expert:</b> Dr Cesar Augusto Ramirez - Cenicafe.	FNC	Colombia		
	10:00 a.m.	Evaluation of alternatives for green coffee fruit. <b>Expert:</b> Dr. Laura Vanessa Quintero- Cenicafe.	FNC	Colombia		
	11:00 a.m.	Sectoral and territorial transformative innovation through high quality coffee and coffee farming. <b>Speaker:</b> Engineer Cesar Echevery - Tecnicafe.	SENA	Colombia		
	<b>Lunch Break</b>					
	2:00 p. m.	Control of coffee processing processes to achieve consistency in the beverage. <b>Expert:</b> Dr. Aida Peñuela - Cenicafe.	FNC	Colombia		
	3:00 p. m.	Contributions of the "National Coffee Quality School" strategy to the sustainable development of the Colombian coffee sector. <b>Speakers:</b> Gustavo Vega Orozco, Professional Agro SENA, Agronomist, Specialist in post-harvest of fruits and vegetables, Master in sustainable production systems. Cesar Fabian Lopez, Researcher, Agroforestry Engineer, specialist in coffee quality evaluation, candidate for a Master's degree in Agroforestry - SENA Regional Huila.	SENA	Colombia		
4:00 p. m.	Leadership and challenges of modern coffee industry. <b>Expert:</b> Leonardo Sanmiguel Benavides.	Cia. Colombiana Agricola	Colombia			
5:00 p. m.	Livelihoods and value chains of specialty coffees in Huila. <b>Expert:</b> Nelson Gutierrez Phd.	USCO	Colombia			
6:00 p. m.	Fine aroma genetic materials. <b>Expert:</b> Agronomist Oscar Dario Ramirez. Director of Fedecacao.	FEDECACAO	Colombia			
4 SATURDAY	7:00a.m	From coffee as a productive unit to the world of coffee as a tourist activity. <b>Expert:</b> Mario González (Expert in production of exotic varieties of coffee and agro-tourism).	ILLA	Colombia	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coffee Roasting Championship -Final-</li> <li>• Cup Taster Championship -Final-</li> <li>• Innovative Experiences in Coffee - SENA</li> </ul>	
	8:00 a. m.	Focus on management of Carmenta negra. <b>Expert:</b> Carlos Rivera.	Red Nacional Cacaotera	Colombia		
	9:00 a. m.	Importance in differentiation to consolidate commercial relationships. <b>Expert:</b> Ricardo Oteros - Supracafe Spain	SANMIGUEL	España		
	10:00 p.m.	Commercial trends and new value-added businesses for Colombian coffee growers in the post-pandemic era. <b>Expert:</b> Dr Juan Camilo Ramos - FNC.	FNC	Colombia		
	11:00 p.m.	Importance of drying in the post-harvest of coffee. <b>Expert:</b> Alfredo Aragón Calderón Phd.	USCO	Colombia		
	<b>Lunch Break</b>					
	2:00 p.m.	The importance of sensory analysis for differentiated coffee. <b>Expert:</b> Andrea Onelli (SCA trainer in sensory analysis, roasting and barismo).	ILLA	Italy		
3:00 p.m	Discussion: Fermentation strategies and post-harvest management as an improvement strategy. <b>Expert:</b> Diana Carolina Meza Sepulveda, Luis Javier Lopez Giraldo	Red Nacional Cacaotera	Colombia			
4:30 p.m.	Cd in Soils. <b>Expert:</b> Carlos Patiño.	Red Nacional Cacaotera	Colombia			



# AGENDA ACADÉMICA INTERNACIONAL



DÍA	HORA	CONFERENCIA / CONFERENCISTA	ORGANIZA	PAIS	OTRAS ACTIVIDADES DEL DÍA
2 JUEVES	7:30 a. m.	Sistema de Cultivo en microterrazas, con enfoque a la reducción de costos en la producción de café. <b>Experto:</b> Miguel Angel Diaz Herrera Phd -	USCO	Colombia	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Concurso de Torrefacción</li> <li>● Concurso de Catadores</li> <li>● Experiencias innovadoras en Café SENA</li> <li>● Talleres Abiertos de Tostión.</li> </ul>
	9:00 a. m.	Tendencia de consumo de café especial en Europa y aspéctos a tener en cuenta para el ingreso y consolidación a estos mercados por parte de los productores de café. <b>Expert:</b> Will Corbt, Pact Coffee Head of Coffee.	FNC	Colombia	
	10:00 a. m.	Aspectos a tener en cuenta en la operación logística y agenciamiento aduanero para la exportación de café de Colombia. <b>Ponente:</b> Almacafe	FNC	Colombia	
	11:00 a.m.	Diseñando el futuro del sector cafetero: nuevos proyectos e innovaciones en el sector cafetero creados a partir de la aplicación de las herramientas del diseño holístico. <b>Experto:</b> Liliana Marcela Vivas Mendoza - SKN Caribe Café.	GIZ	Colombia	
	Almuerzo libre				
	2:00 p.m.	Impacto del aseguramiento metrológico en el consumidor final, una mirada a la resolución de la Superintendencia y las normas aplicables para productos preempacado. <b>Ponente:</b> Ingeniero Carlos Augusto Perdomo - SENA Regional Huila	SENA	Colombia	
	3:00 p.m.	Innovación y diseño de sistemas agroforestales SAF en la producción de cacao. <b>Expertos:</b> Juan Carlos Suarez, Giovanni Solarte, Ramiro Ramirez Pisco	Red Nacional Cacaotera	Colombia	
	4:00 p.m.	<b>Conversatorio:</b> Desmitificando la fermentación de café. <b>Expertos:</b> Hernando Tapasco (Catador Q Grader, instructor Q aprocessing del CQI, experto en procesamiento) y Nancy Córdoba (científica y doctora en calidad de café) <b>Moderador:</b> Claudia Ardila.	ILLA	Colombia	
5:30p.m	Factores que determinan el precio internacional del café y cómo puede capitalizarlo el cafetero <b>Expertos:</b> Andres Agredo - Judith Ganes, Café Trading	Cia. Colombiana Agrícola	Usa / Colombia		
3 VIERNES	7:00a.m	La Ciencia de la extracción. <b>Experto:</b> Andrea Matarangono.	ILLA	Italia	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Concurso de Torrefacción</li> <li>● Concurso de Catadores</li> <li>● Experiencias innovadoras en Café SENA</li> </ul>
	8:00 a. m.	La cosecha asistida. <b>Experto:</b> Dr Juan Rodrigo Sanz- Cenicafe.	FNC	Colombia	
	9:00 a. m.	Separación de frutos verdes durante el despulpado. <b>Experto:</b> Dr Cesar Augusto Ramirez - Cenicafe.	FNC	Colombia	
	10:00 a.m.	Evaluación de alternativas para el fruto verde del café. <b>Experto:</b> Dra Laura Vanessa Quintero-Cenicafe.	FNC	Colombia	
	11:00 a.m.	"Innovación transformativa sectorial y territorial a través del café y la caficultura de alta calidad". <b>Ponente:</b> Ingeniero Cesar Echeverry - Tecnicafe	SENA	Colombia	
	Almuerzo libre				
	2:00 p. m.	Control en los procesos del beneficio del café para lograr consistencia en la bebida. <b>Experta:</b> Dra Aida Peñuela - Cenicafe.	FNC	Colombia	
	3:00 p. m.	Aportes de la estrategia "Escuela Nacional de la Calidad del Café al desarrollo sostenible del sector cafetero colombiano. <b>Ponentes:</b> Gustavo Vega Orozco, Profesional Agro SENA, Ing. Agronomo, Especialista en postcosecha de frutas y hortalizas, Magister en sistemas sostenibles de Producción y Cesar Fabian Lopez P. Investigador, Ing. Agroforestal, especialista en evaluación calidad café, candidato a Magister en Agroforestería - Sena Regional Huila.	SENA	Colombia	
4:00 p. m.	Liderazgo y retos de la caficultura moderna. <b>Experto:</b> Leonardo Sanmiguel Benavides.	Cia. Colombiana Agrícola	Colombia		
5:00 p. m.	Medios de vida y cadenas de valor de cafés especiales en el Huila. <b>Experto:</b> Nelson Gutierrez Pd.	USCO	Colombia		
6:00 p. m.	Materiales Genéticos finos y de aroma. <b>Experto:</b> Agrónomo Oscar Darío Ramírez. Director Fedecacao.	FEDECACAO	Colombia		
4 SÁBADO	7:00a.m	Del café como unidad productiva al mundo del café como actividad turística. <b>Experto:</b> Mario González (experto en producción de variedades exóticas de café y agro turismo).	ILLA	Colombia	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Final del Concurso de Torrefacción</li> <li>● Final del Concurso de Catadores</li> <li>● Experiencias innovadoras en Café SENA</li> </ul>
	8:00 a. m.	Enfoque en manejo de Carmenta negra. <b>Experto:</b> Carlos Rivera.	Red Nacional Cacaotera	Colombia	
	9:00 a. m.	Importancia en la diferenciación para consolidar relaciones comerciales. <b>Experto:</b> Ricardo Oteros- Supracafe España	SANMIGUEL	España	
	10:00 p.m.	Tendencias comerciales y nuevos negocios de valor agregado para el caficultor Colombiano en época de pospandemia. <b>Experto:</b> Dr Juan Camilo Ramos- FNC.	FNC	Colombia	
	11:00 p.m.	Importancia del secado en la poscosecha del café. <b>Experto:</b> Alfredo Aragón Calderón Phd.	USCO	Colombia	
	Almuerzo libre				
	2:00 p.m.	La importancia del análisis sensorial para un café diferenciado. <b>Experto:</b> Andrea Onelli (entrenador SCA en análisis sensorial, tueste y barismo)	ILLA	Italia	
	3:00 p.m	<b>Conversatorio:</b> Estrategias de fermentación y manejo post cosecha como estrategia de mejora. <b>Tema:</b> Diana Carolina Meza Sepulveda, Luis Javier Lopez Giraldo	Red Nacional Cacaotera	Colombia	
4:30 p.m.	<b>Experto:</b> Carlos Patiño. / <b>Tema:</b> Cd en los Suelos	Red Nacional Cacaotera	Colombia		

# COFFEE COMPETITIONS



## LATIN AMERICAN CHAMPIONSHIP OF COFFEE ROASTING

DAY	TIME	EVENT	PLACE
<b>1</b> SEP.	08:00 > 18:00	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reception of equipment, assembly and start-up.</li> <li>• Socialization of the rules and formation of groups.</li> <li>• Calibration of participants and judges.</li> </ul>	Recinto Ferial "La Vorágine"
<b>2</b> SEP.	08:00 > 18:00	<b>FIRST ROUND</b> Beginning of the championship. Three groups of four participants each.	Recinto Ferial "La Vorágine" > Roasting Hall
<b>3</b> SEP.	08:00 > 18:00	<b>FINAL ROUND</b> Technical and Sensory Judging	Recinto Ferial "La Vorágine" > Roasting Hall
<b>4</b> SEP.	08:00 > 12:00 15:00 > 17:00	<b>FINAL STAGE / AWARD CEREMONY</b> Technical and Sensory Judging Awards Ceremony of the Latin American Championship of Coffee Roasting	Recinto Ferial "La Vorágine" > Roasting Hall

## DEPARTMENTAL CHAMPIONSHIP OF COFFEE CUPPING

DAY	TIME	EVENT	PLACE
<b>2</b> SEP.	07:00 > 08:00 08:00 > 10:00 10:00 > 12:00 14:00 > 18:00	<b>PRE-COMPETITION</b> Registration of participants Digital or written qualifying knowledge test Publication of the list and accreditation of participants of the Qualifying Round Qualifying Round	Recinto Ferial "La Vorágine" > Coffee Cupping Hall
<b>3</b> SEP.	09:00 > 12:00 02:00 > 05:00	<b>ELIMINATORIES</b> Semifinal Round 1 Semifinal Round 2	Recinto Ferial "La Vorágine" > Coffee Cupping Hall
<b>4</b> SEP.	08:00 > 12:00 02:00 >>>	<b>FINALS / AWARD CEREMONY</b> Final Round Departmental Championship of Coffee Cupping Award Ceremony.	Recinto Ferial "La Vorágine" > Coffee Cupping Hall

## DEPARTMENTAL CHAMPIONSHIP OF FILTERED COFFEES

DAY	TIME	EVENT	PLACE
<b>1</b> SEP.	08:00 > 18:00	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reception of equipment, assembly and start-up.</li> <li>• Socialization of the rules and drawing of lots for mandatory and open service.</li> <li>• Delivery of closed competition coffee. Recognition of teams.</li> </ul>	Recinto Ferial "La Vorágine"
<b>2</b> SEP.	08:00 > 09:00 09:00 > 12:00 14:00 > 18:00	Judges Calibration Start of the Championship with Mandatory Service. 1st. part Start of the Championship with Mandatory Service. 2nd. part	Recinto Ferial "La Vorágine" > Filtered Coffees Hall
<b>3</b> SEP.	08:00 > 09:00 09:00 > 12:00 14:00 > 18:00	Judges Calibration Start of the Championship with Open Service. 1st. part Start of the Championship with Open Service. 2nd. part	Recinto Ferial "La Vorágine" > Filtered Coffees Hall
<b>4</b> SEP.	10:00 > 15:00	<b>FINAL ROUND</b> 5 participants. Open Service Feedback and Awarding of the Competition.	Recinto Ferial "La Vorágine" > Filtered Coffees Hall



# CAMPEONATOS DE CAFÉ



## CAMPEONATO LATINOAMERICANO DE TOSTIÓN DE CAFÉ

DÍA	HORA	EVENTO	LUGAR
<b>1</b> SEP.	08:00 > 18:00	<ul style="list-style-type: none"> <li>Recepción de equipos, montaje y puesta en marcha.</li> <li>Socialización del reglamento y sorteo de grupos.</li> <li>Calibración de participantes y jueces.</li> </ul>	Recinto Ferial "La Vorágine"
<b>2</b> SEP.	08:00 > 18:00	<b>PRIMERA RONDA</b> Inicio del campeonato. Tres grupos de cuatro participantes cada uno.	Recinto Ferial "La Vorágine" > Pabellón de Tueste
<b>3</b> SEP.	08:00 > 18:00	<b>RONDA FINAL</b> Juzgamiento Técnico y Sensorial	Recinto Ferial "La Vorágine" > Pabellón de Tueste
<b>4</b> SEP.	08:00 > 12:00 15:00 > 17:00	<b>FASE FINAL / PREMIACION</b> Juzgamiento Técnico y Sensorial Ceremonia de Premiación del Campeonato Latinoamericano de Tostión.	Recinto Ferial "La Vorágine" > Pabellón de Tueste

## CAMPEONATO DEPARTAMENTAL DE CATACIÓN

DÍA	HORA	EVENTO	LUGAR
<b>2</b> SEP.	<b>PRECOMPETICIÓN</b>		Recinto Ferial "La Vorágine" > Pabellón de Catación
	07:00 > 08:00	Registro de participantes	
	08:00 > 10:00	Prueba clasificatoria de conocimientos Digital o escrita	
	10:00 > 12:00	Publicación lista y acreditación de participantes que pasan a Ronda clasificatoria	
<b>3</b> SEP.	<b>ELIMINATORIAS</b>		Recinto Ferial "La Vorágine" > Pabellón de Catación
	09:00 > 12:00	Ronda Semifinal 1	
	02:00 > 05:00	Ronda Semifinal 2	
<b>4</b> SEP.	<b>FINALES / PREMIACIÓN</b>		Recinto Ferial "La Vorágine" > Pabellón de Catación
	08:00 > 12:00 02:00 >>>	Ronda Final Premiación del Campeonato Departamental de Catación FICCA-HUILA 2021	

## CAMPEONATO DEPARTAMENTAL DE CAFÉS FILTRADOS

DÍA	HORA	EVENTO	LUGAR
<b>1</b> SEP.	08:00 > 18:00	<ul style="list-style-type: none"> <li>Recepción de equipos, montaje y puesta en marcha.</li> <li>Socialización del reglamento y sorteo servicio obligatorio y abierto.</li> <li>Entrega de Café de competencia cerrada. Reconocimiento de Equipos.</li> </ul>	Recinto Ferial "La Vorágine"
<b>2</b> SEP.	08:00 > 09:00	Calibración de Jueces	Recinto Ferial "La Vorágine" > Pabellón de Filtrados
	09:00 > 12:00	Inicio del Campeonato con Servicio Obligatorio. 1 parte	
	14:00 > 18:00	Inicio del Campeonato con Servicio Obligatorio. 2 parte	
<b>3</b> SEP.	08:00 > 09:00	Calibración de Jueces	Recinto Ferial "La Vorágine" > Pabellón de Filtrados
	09:00 > 12:00	Inicio del Campeonato con Servicio Abierto. 1 parte	
	14:00 > 18:00	Inicio del Campeonato con Servicio Abierto. 2 parte	
<b>4</b> SEP.	10:00 > 15:00	<b>RONDA FINAL</b> 5 participantes. Servicio Abierto Retroalimentación y Premiación del Concurso.	Recinto Ferial "La Vorágine" > Pabellón de Filtrados

# COCOA WORKSHOPS AND EXHIBITIONS



## WORKSHOPS SOBRE CACAO

### EVALUATION OF THE PHYSICAL QUALITY OF COCOA BEAN

In this workshop we will carry out the evaluation protocol of the physical quality of dry cocoa beans according to NTC1252, we will explain the incidence of the factors that influence the quality of the beans for the elaboration of chocolate products.

### CHOCOLATE TASTING

Interactive workshop. The participants will be given samples of chocolates to perform a chocolate tasting exercise, an explanation of the steps and characteristics of the existing chocolates on the market will be made. The objective is to talk about the culture of cocoa consumption and its properties.

### AGRO-INDUSTRIAL UTILIZATION OF COCOA SUB-PRODUCTS

Demonstration of the use of cocoa husks for the production of cookies. Participants will be able to observe the preparation and participate in the tasting. The alternative uses for food and non-food product options will be presented.

### TRANSFORMATION OF COCOA INTO CHOCOLATE

Interactive workshop. The stages of transformation of cocoa to chocolate, equipment and process control techniques will be explained. A demonstration of the formulation of chocolate coatings, raw materials and inputs will be performed and the classification of chocolates that exist in the market will be identified.

## CHOCOLATE EXHIBITIONS

### ELABORATION OF BONBONS OF CHOCOLATE

There will be a live presentation of step by step elaboration of chocolate bonbons filled with traditional products of Huila. There will be an explanation of the different types of chocolates and the tempering and molding technique.

### ELABORATION OF CHOCOLATE TRUFFLES

The show will include a live presentation of the step-by-step elaboration of chocolate truffles with traditional products from Huila. There will be an explanation of the different types of chocolates and the tempering and molding technique.

### ELABORATION OF FIGURES-SCULPTURES OF CHOCOLATE

In the show there will be a live presentation of step-by-step elaboration of chocolate figures with traditional products from Huila. There will be an explanation of the different types of chocolates and the tempering and molding technique.

## SCHEDULE OF COCOA WORKSHOPS AND EXHIBITIONS

DAY	TIME	EVENT	PLACE
2 SEP.	08:30 > 09:30	Cocoa Tasting with commentary - FEDECACAO	Recinto Ferial "La Vorágine" > Workshops and Exhibitions Hall
	09:30 > 10:30	<b>Workshop:</b> Evaluation of the physical quality of cocoa beans	
	10:30 > 11:30	<b>Show:</b> Elaboration of Chocolate Bonbons	
	11:30 > 12:30	<b>Academic Activity:</b> Socialization of CACAO-SENNOVA Research Projects.	
	14:00 > 15:00	Cocoa Tasting with commentary - FEDECACAO	
	15:00 > 15:30	<b>Workshop:</b> Agro-industrial utilization of cocoa sub-products.	
	16:00 > 17:00	<b>Show:</b> Elaboration of Chocolate Bonbons	
3 SEP.	17:00 > 18:00	<b>Academic Activity:</b> Socialization of CACAO-SENNOVA Research Projects.	Recinto Ferial "La Vorágine" > Workshops and Exhibitions Hall
	08:30 > 09:30	Cocoa Tasting with commentary - FEDECACAO	
	09:30 > 10:30	<b>Workshop:</b> Cocoa to Chocolate Transformation - SENA	
	10:30 > 11:30	<b>Show:</b> Elaboration of Chocolate Truffles	
	11:30 > 12:30	<b>Academic Activity:</b> Socialization of CACAO-SENNOVA Research Projects.	
	14:00 > 15:00	Cocoa Tasting with commentary - FEDECACAO	
	15:00 > 15:30	<b>Workshop:</b> Evaluation of the physical quality of cocoa beans	
4 SEP.	16:00 > 17:00	<b>Show:</b> Elaboration of Chocolate Truffles	Recinto Ferial "La Vorágine" > Workshops and Exhibitions Hall
	17:00 > 18:00	<b>Academic Activity:</b> Socialization of CACAO-SENNOVA Research Projects.	
	08:30 > 09:30	Cocoa Tasting with commentary - FEDECACAO	
	09:30 > 10:30	<b>Workshop:</b> Agro-industrial utilization of cocoa sub-products.	
	10:30 > 11:30	<b>Show:</b> Elaboration of Chocolate Figures / Sculptures	
	11:30 > 12:30	<b>Academic Activity:</b> Socialization of CACAO-SENNOVA Research Projects.	Recinto Ferial "La Vorágine" > Workshops and Exhibitions Hall
	14:00 > 15:00	Cocoa Tasting with commentary - FEDECACAO	
	15:00 > 15:30	<b>Workshop:</b> Cocoa to Chocolate Transformation - SENA	
	16:00 > 17:00	<b>Show:</b> Elaboration of Chocolate Figures / Sculptures	
	17:00 > 18:00	<b>Academic Activity:</b> Socialization of CACAO-SENNOVA Research Projects.	

# WORKSHOPS Y SHOWS DE CACAO



## WORKSHOPS SOBRE CACAO

CALIDAD FÍSICA CACAO GRANO SECO	CATACIÓN DE CHOCOLATE	APROVECHAMIENTO AGROINDUSTRIAL DE SUBPRODUCTOS DEL CACAO	TRANSFORMACIÓN DEL CACAO A CHOCOLATE
<p>En este taller se realizará la ejecución del protocolo de evaluación de la calidad física de cacao grano seco según NTC1252, se realizarán explicación de la incidencia de los factores que influyen en la calidad del grano para elaboración de productos de chocolatería.</p>	<p>Taller interactivo, se entregarán a los participantes muestras de chocolates para un ejercicio de catación de chocolate, se realizará una explicación de los pasos y las características de los chocolates existentes en el mercado. Se hablará sobre cultura de consumo de cacao y sus propiedades.</p>	<p>Demostración del uso de la cascarilla del cacao para la elaboración de galletas. Los participantes podrán observar la preparación y participar de la degustación. Se expondrán las alternativas de provechamiento en opciones de productos alimentarios y no alimentarios.</p>	<p>Taller Interactivo. Se explicarán las etapas de transformación del cacao a chocolate, los equipos y técnicas de control en proceso. Se ejecutará una demostración de la formulación de coberturas de chocolate, las materias primas e insumos y se identificarán la clasificación de los chocolates que existen en el mercado.</p>

## SHOWS DE CHOCOLATERIA

ELABORACIÓN BOMBONES DE CHOCOLATE	ELABORACIÓN TRUFAS DE CHOCOLATE	ELABORACIÓN FIGURAS DE CHOCOLATE
<p>Se realizará una presentación en vivo de elaboración paso a paso de bombones de chocolate rellenos con productos tradicionales del Huila.</p> <p>Se realizará una explicación de los diferentes tipos de chocolates y la técnica de atemperado y moldeado.</p>	<p>En el show se realizará una presentación en vivo de elaboración paso a paso de trufas de chocolate con productos tradicionales del Huila. Se realizará una explicación de los diferentes tipos de chocolates y la técnica de atemperado y moldeado.</p>	<p>En el show se realizará una presentación en vivo de elaboración paso a paso de figuras -esculturas- de chocolate con productos tradicionales del Huila. Se realizará una explicación de los diferentes tipos de chocolates y la técnica de atemperado y moldeado.</p>

## CRONOGRAMA WORKSHOPS Y SHOWS CACAO

DÍA	HORA	EVENTO	LUGAR
2 SEP.	08:30 > 09:30	Degustación comentada de Cacao - FEDECACAO	Recinto Ferial "La Vorágine" >Pabellón Shows y Talleres
	09:30 > 10:30	<b>Workshop:</b> Evaluación de la calidad física del grano seco de cacao	
	10:30 > 11:30	<b>Show:</b> Elaboración de Bombones de Chocolate	
	11:30 > 12:30	<b>Actividad Académica:</b> Socialización de Proyectos Invest. CACAO-SENNOVA	
	14:00 > 15:00	Degustación comentada de Cacao - FEDECACAO	
	15:00 > 15:30	<b>Workshop:</b> Aprovechamiento Agroindustrial de Subproductos del Cacao	
	16:00 > 17:00	<b>Show:</b> Elaboración de Bombones de Chocolate	
3 SEP.	08:30 > 09:30	Degustación comentada de Cacao - FEDECACAO	Recinto Ferial "La Vorágine" >Pabellón Shows y Talleres
	09:30 > 10:30	<b>Workshop:</b> Transformación del Cacao a Chocolate - SENA	
	10:30 > 11:30	<b>Show:</b> Elaboración de Trufas de Chocolate	
	11:30 > 12:30	<b>Actividad Académica:</b> Socialización de Proyectos Invest. CACAO-SENNOVA	
	14:00 > 15:00	Degustación comentada de Cacao - FEDECACAO	
	15:00 > 15:30	<b>Workshop:</b> Evaluación de la calidad física del grano seco de cacao	
	16:00 > 17:00	<b>Show:</b> Elaboración de Trufas de Chocolate	
4 SEP.	08:30 > 09:30	Degustación comentada de Cacao - FEDECACAO	Recinto Ferial "La Vorágine" >Pabellón Shows y Talleres
	09:30 > 10:30	<b>Workshop:</b> Aprovechamiento Agroindustrial de Subproductos del Cacao	
	10:30 > 11:30	<b>Show:</b> Elaboración de Figuras/Esculturas de Chocolate	
	11:30 > 12:30	<b>Actividad Académica:</b> Socialización de Proyectos Invest. CACAO-SENNOVA	
	14:00 > 15:00	Degustación comentada de Cacao - FEDECACAO	
	15:00 > 15:30	<b>Workshop:</b> Transformación del cacao a chocolate - SENA	
	16:00 > 17:00	<b>Show:</b> Elaboración de Figuras/Esculturas de Chocolate	
17:00 > 18:00	<b>Actividad Académica:</b> Socialización de Proyectos Invest. CACAO-SENNOVA		