PROGRAMA

CCI FRANCO ECUATORIANA 37 AÑOS · AÑOS

SALÓN DEL CHOCOLATE ECUADOR
CACAO • CHOCOLATE • CAFÉ
16.ª EDICIÓN 2026

JUNIO 2026

VIERNES 26

9h00 **INAUGURACIÓN AUDITORIO**

12h00
Sala de Conferencias 2 - **Presentación: Kallari**
Emprender para la comunidad y natulareza
UISEK
Gerson Diego Andi Cerda **- KALLARI**
Ph.D. (c) Nilofer Bharwani **-Kennesaw State University**
Carmen Amelia Coral Guerrero **- UISEK**

12h00
Sala de Conferencias 1 - **Mesa redonda:** *Impulsar una cadena de valor sostenible, competitiva y financiable para mercados internacionales*
Carlos Barberán -**Banco ProCredit**
Karla Salvador **-Forest Stewardship Council ©**
Michel Kammoun **-KAMM**

12h00
Escenario principal - **CATA DE PACCARI**
Isabel Noboa

14h00
Sala de Conferencias 2 - **Conferencia: Cacao Agroforestal: resiliencia, genética y sabor**
Gabriela Galarza **-AVSF**
Lenin Robayo **-UNOCACE**
Alejandro Solano **-Mashpi Chocolate**

14h30
Escenario principal - Presentación: **EL ORIGEN DETRÁS DEL SABOR:** Conoce Café entre Montañas y Manacacao, una iniciativa de **Ayuda en Acción** que crea oportunidades para familias campesinas. Masterclass de cóctel 100% ecuatoriano hecho con café y chocolate. Productos derivados del café y del cacao. **Ayuda en Acción**

15h30
Sala de Conferencias 1 - Conferencia: **- ¿Cómo mejorar la calidad del café?"**
Prototipos de fermentación controlada y calidad de café en mercados sostenibles
Eduardo Michuy **-Ayuda en Acción**
Julissa Peña **-Entrenadora Autorizada por la Specialty Coffee Association e instructora Q Grader (SCA)**
Martha Cecilia Taboada **-REDCAFC**
Ing. Byron Mueses **-Academico**

16h15
Escenario principal - **Premiación:**
Ecuador en un Bombón

18h20
Escenario principal - **Presentación artística:**
Grupo de Baile del Cacao
All Arts

www.salondelchocolateecuador.com

SÁBADO 27

11h00
Escenario principal - **Activación sobre café**
Rikolto

11h30
Sala de Conferencia 2: Innovación y Tecnología, una oportunidad para el Cacao de Latinoamérica - **Lutherean World Relief a Corus International Organization**
Karen Córdova - **Lutherean World Relief**

12h00
Sala de Conferencias 1 - **Conferencia: Transformando el café y cacao hacia un futuro sostenible:**
Johanna Renckens - **Rikolto**
Jorge Ortíz -**UNOCACE**
Patricia Baez -**ofi-Olam**
Luis Palacios/ Ramiro Narváez- **Entidad de Microfinanzas FACES**
Manuel Romero **-Coorporación Loja café de origen**

12h30
Escenario Principal- **CATA PACCARI**
Adriana Sosa - **PACCARI**

13h30
Escenario principal - **Activación:** Dúo musical
All Arts

14h00
Escenario principal - **Master Class UIDE:**
Chef Gabriel Alejandro Díaz- **UIDE**

15h00
Sala de Conferencias 1 - **Taller:**
Pintura y vino de cacao
All Arts

16h15
Escenario principal - **Chocolate Show** -
República del Cacao

17h00
Sala de Conferencias 2 - Degustación:
Chocolate y licor / maridaje
Michel Kammoun **- KAMM**

17h00
Escenario principal - **Conferencia : Historia del Cacao Ecuatoriano**
PhD. Cristian Melo

DOMINGO 28

11h30
Escenario principal - Premiación:
Concurso Origen Ecuador 2026 - AVSF
Cata Guiada y muestras del mejor Cacao Nacional Fino de Aroma.
AVSF- AFD- FRANCE- Proyecto Cacao BioAndino II

11h30
Sala de Conferencias 2 - **Cuenta cuentos para niños**
All Arts

13h45
Escenario principal - **Solistas de piano nivel avanzado**
All Arts

14h45
Escenario principal - **MasterChef**
Germán Vivanco

15h00
Sala de Conferencias 1 - **Taller:**
Cerámica fría
All Arts

16h00
Escenario principal - **Gran final:**
Taza de Chocolate Caliente