

Delírioterapia.



III Festival do Chocolate da Bahia

O EVENTO MAIS COMPLETO DO BRASIL.

Tudo sobre **Cacau e Chocolate**

De 6 a 10 de julho, em Ilhéus

Palestras | MiniCursos | Negócios

Programação do Evento

III JORNADA DO CHOCOLATE | I INOVA CACAU | Workshop Sobre Inovação Tecnológica do Cacau e do Chocolate na Bahia

Dia 06/07 | Quarta-feira

08h | Abertura Oficial do Ciclo de Palestras. Coordenação Instituto Cabruca | IFBaiano | CEPLAC | UESC | APC | SEAGRI.

09h | Caracterização da Cobertura Arbórea do Agroecossistema Cacau - Cabruca Regina Samuich - Instituto de Pesquisas Econômicas Aplicadas.

09h40 | Aspectos Socioeconômicos Relacionados ao Sistema Cacau - Cabruca Flora Piasentin - Universidade Federal do Recôncavo da Bahia - UFRB.

10h20 | Cacao Break

10h40 | Diagnóstico e Recomendação de Adubação para os Cacaueiros no sul da Bahia | George Sodré - CEPEC/CEPLAC.

11h20 | Qualidade de Solo e

Adubação para a Cacaucultura no Sul da Bahia. Agna Menezes - DCAA/UESC.

12h | Almoço.

14h | Produção de Cacau Fino ou Gourmet em Cooperativas do Sul da Bahia. Adriana Reis - Instituto Cabruca.

14h40 | Produção de Cacau Orgânico no Sul da Bahia | Durval Libânio - Instituto Federal Baiano | Instituto Cabruca.

15h20 | Cacao break.

15h40 | Indicadores de Sustentabilidade para o Agroecossistema Cacau Cabruca Thiago Guedes | Instituto Cabruca.

16h20 | Projeto Melhorando a Eficiência do Agroecossistema Cacau Cabruca Mesa Redonda - Considerações Finais.

17h | Homenagens.

19h | Abertura Oficial do III FESTIVAL DO CHOCOLATE DA BAHIA

- Cerimônia de Abertura;
- Palestra: A história centenária da Harald e o futuro do chocolate no Brasil. Sr. Ernesto Harald - Presidente;
- Lançamento do Guia de Boas Práticas e Certificação do Cacau produzido pelo Instituto Cabruca e IMAFLORA.

Dia 07/07 | Quinta-feira

14h | Produtividade em sistemas de produção com clones enxertados | Mariosvaldo M. Macêdo - CEPEC/CEPLAC.

15h | Produtividade em sistemas de produção com cacau comum | Lourival Gomes - Fazenda São João.

16h | Cacao Break.

16h20 | Influência de indutores na produtividade e controle de doenças do Cacaueiro | Jorge Carilo - Empresário Rural.

17h | Encerramento - sorteio de livros e chocolate.

Dia 08/07 | Sexta-feira

14h | Potencial para a produção de Cacau Fino a partir das diversas variedades de Cacau presentes no sul da Bahia Eimar Sampaio - M. Libânio Agrícola S.A.

15h | Experiência em certificação sócioambiental no sul da Bahia | Instituto de Manejo e Certificação Agrícola e Florestal - IMAFLORA.

16h | Cacao Break.

16h20 | Projeto indicação de procedência Cacau Bahia | Dario Ahnert - UESC | Instituto Cabruca | Durval Libânio - Instituto Federal

Baiano | Instituto Cabruca.

17h | Projeto Roteiros Turísticos Florestas, Cacau e Chocolate | José Rodrigues - Instituto Federal Baiano.

17h40 | Encerramento - sorteio de livros e chocolate.

Dia 09/07 | Sábado 1º CHOCODAY

14h | O Cacau e Chocolate: Alimentos do futuro | Adeir Boida - Bahia - Planeta Cacau.

14h40 | Prevenção da Saúde Cardiovascular e os Alimentos Funcionais | Marília Zagato - Nutricionista - Sociedade Brasileira de Cardiologia.

15h20 | Chocolate e Gastronomia.

16h00 | Cacao Break.

16h20 | AMMA Chocolate - um chocolate baiano entre os melhores do mundo

Diego Badaró - Bahia - Chocolateiro.

17h00 | Palestra Internacional - Que chocolate o mundo consome? Chloe Roussel - França - Consultora Internacional em Chocolate. Uma das maiores autoridades mundiais do assunto.

17h40 | As boutiques de Chocolate - Família Aquim

18h20 | As notas do cacau no chocolate: o seu processo e harmonizações. Mirian Rocha Pinkowski - Brasil/Alemanha - Consultora em gastronomia.

19h30 | Degustação de chocolates variados.

Além da programação acima teremos visitas a fazendas e outras atividades externas durante as manhãs. Os valores de traslados e alimentação não estão incluídos na programação.

Inscrição & Informações: 73 3231 2100 | eventos@m21.com.br | www.festivaldochocolate.com

Realização:



Patrocínio:

