Feira do Chocolate e das Flores

17/08 | 17h00 às 22h00
18 a 20/08 | 15h00 às 22h00

Exposição com marcas de Chocolate de Origem, derivados de cacau e outros; E de variadas espécies de flores que compõem a rica flora tropical amazônica.

Fórum do Cacau

18/08 | Painéis sobre a cacauicultura no Brasil e no mundo, produção de cacau fino, sustentabilidade da cultura do cacau e avanços tecnológicos.

09h00
Tema:
A importância do Mapa Sensorial do Cacau para o estado do Pará

Palestrante:
Fernando Antônio Teixeira Mendes - CEPLAC/PA

Moderador:
Martha Parry de Castro

09h50
Tema (Mesa Redonda):
Políticas Públicas para atração de investimentos para o Cacau.

Palestrantes:
Kelson de Freitas Vaz - AP
Carlos Augusto Rocha - IDAM/AM
Dulcimar Melo - SEDAP/PA
Omar Alberto Dominguez Amorocho - Federação Nacional de Cacauicultores da Colômbia
Paulo Roberto Galvão da Rocha - SUDAM

Moderador:
Ozias Guedes - SEDAP/PA

11h10
Tema (Painel):
Crédito de Carbono: Comercialização para produtores e empresas

Palestrante:
Munir Younes Soares - SYSTEMICA
Mariana Pereira - Fundação Solidaridad
João Augusto Pereira Neto - UFRA

Moderador:
Raul Protazio - SEMAS/PA

11h20
Tema (Palestra):
A Rota do Cacau e os arranjos institucionais para o fortalecimento da Amazônia.

Palestrante:
Elisângela Trzeciak - IPAM

Moderadora:
Marlene Vieira - SEDAP/PA

14h30
Tema (Painel):
Valorizando o diferencial da sociobiodiversidade paraense.

Palestrantes:
Jedielcio Oliveira - CEPOTX
Natália Evangelista - CEPOTX
Alberto Ribeiro de Almeida - IVDP/IP
Márcia Tagore - SEDAP/PA

Moderador:
Otávio durans - SFA/Pará

15h50
Tema (Mesa Redonda):
A biossegurança para prevenção e controle da Moniliase do Cacaueiro.

Palestrantes:
Lucionila Pimentel - ADEPARÁ
Altemar Pereira - IDAF/AC
José Augusto Omena - ADAF/AM
Juliana do Amaral Moreira - MAPA
Graciane Gonçalvez Magalhães Castro - SGPP/DF/MAPA

Moderador:
Paulo Albuquerque - CEPLAC

17h10
Tema (Mesa Redonda):
Cenários reais e perspectivas viáveis na comercialização de Cacau no Brasil e Exterior, para os próximos 5 anos.

Palestrantes:
Ana Paula Losi - AIPC
Alberto Ke-Iti Oppata - CAMTA
Antônio Cesar Costa Zugaib - CEPLAC

Moderadora:
Cassandra Lobato - CIN/FIEPA

19/08 | Programação

09h00
Tema (Mesa Redonda):
Alternativas tecnológicas para produção do Cacau na Amazônia.

Palestrantes:
Paulo Albuquerque - CEPLAC/PA
Anderson Borges Serra - UFPA/ALTAMIRA
Miquéias Calvi - UFPA/ALTAMIRA

Moderador:
Luiz Pinto de Oliveira FAEPA/SENAR

10h15
Tema (Painel):
Os produtos do cacau potencializando a bioeconomia da Amazônia.

Palestrantes:
Ivan Dantas - Sítio Onofre / Medicilândia
Nayanny Guimarães Maia - Cacau Arê
João Dorismar da Paixão - AACAP
Artur Bicelli Coimbra - Na'Kau Chocolates
Maria Lúcia França - AMADUM/AM

Moderador:
Raul Guimarães - CEPLAC/PA

12h10
Tema (Palestra):
Circuito de comercialização do Cacau no Pará e arrecadação de ICMS.

Palestrante:
Marivaldo Palheta SEFA/PA

Moderadora:
Maria Goreti da Fonseca Gomes - FAEPA

12h10
Programa Startup Pará – SECTET: Novos modelos de negócios para uma bioeconomia Amazônica.

Palestrante:
Maria José Trindade - SECTET/PA

Moderadora:
Heloisa Figueiredo ABC – SEDAP/PA

Chocoday

19/08 | Painéis com palestrantes nacionais e internacionais, discutindo as tendências do mundo do chocolate.

14h30
Tema:
A importância das análises de amêndoas de Cacau fino para Chocolate

Palestrante:
Almir Vieira da Silva

15h00
Tema:
Case Abelha Cacau: Chocolate, saúde, educação e turismo.

Palestrante:
Dr. Antonio Pantoja

15h30
Tema (Painel):
Marcas paraenses: desafios e grandes conquistas.

Participantes:
Cacaway
Gaudens
Ascurra
Amazônia Cacau

16h30
Tema (Painel):
O cacau além das nossas fronteiras.

Palestrante:
Mariana Corbetta - Argentina
Ricardo Campos - Gramado/RS

17h00
Tema:
O Bean to bar ganha a Europa.

Palestrante:
Helen Aquim - Espanha

17h30
Tema (Painel):
2013 – 2023 – A década que mudou a história do Cacau e Chocolate do Pará

Participantes:
SEDAP
CEPLAC
Chocolat Festival

Atelier

17 a 20/08 | Esculturas de chocolate feitas ao vivo por chocolatiers do Brasil.

Chef Tati Benazzi
Cake Designer, vencedora de vários prêmios, como Sugarcraft Show e Birmingham Cake International.

Chef Léo Vilela
Cake designer brasileiro, vencedor de alguns concursos como o New York Cake Show, na categoria modelagem foi firmando seu nome no mercado.

Cozinha Show

17/08 | Workshops e cursos de gastronomia com receitas à base de chocolate.

19h30
Chef Ricardo Campos
Trufa clássica de rum

18/08 | Programação

08h00
Curso de derivados de cacau
Instrutor:
José Janilson do Socorro o instrutor - CEPLAC

16h00
Chef Nalva Avertano-Rocha
Bolo de rolo sabor chocolate e recheio de brigadeiro de cupuaçu com castanha do Pará

17h30
Chef Cristina Franco
Torta amazônica de chocolate

19h00
Chef Fábio Sicilia
Castellíssima gaudens vegana | Brigadeiro instantâneo

20h30
Chef Mariana Corbetta
Barra de praliné de castanha do Pará e nibs
Alfajor pero con un relleno de açai

19/08 | Programação

08h00
Curso de derivados de cacau
Instrutor:
José Janilson do Socorro o instrutor - CEPLAC

16h00
Chef Rita Aguiar
Bolo terra do meio

17h30
Chef Luciana Ferreira
Mouse de chocolate de origem e nibs de cacau caramelizado

19h00
Chef Mariana Corbetta
Barra de praliné de castanha do Pará e nibs

19h30
Chef Vanessa Alencar
Dragée de castanha do Pará

20h30
Chef Léo Vilela
Fudge de castanha do Pará

20/08 | Programação

16h00
Chef Josenilton Santos
Tartalete de tapioca com chocolate e açaí

17h30
Chef Luciana Ferreira
Mouse de chocolate de origem e nibs de cacau caramelizado

19h00
Chef Ricardo Campos
Trufa clássica de rum

Capacitação básica em Chocolateria
BEAN-TO-BAR

18 a 19/08 | Curso introdutório com duração de 10h para o ensino de produção de chocolates da amêndoa à barra

Universidade da Amazônia UNAMA
Alcindo Cacela, Bloco F Laboratório de Chocolateria.

Professora:
Luciana Ferreira

Chocolatier:
Rita Aguiar

18/08 | Programação

8h00 às 13h00
- Introdução à produção de chocolates da amêndoa a barra (1h)
- Seleção de Amêndoas de Qualidade (1h)
- Torrefação de Amêndoas e Cacau (1h)
- Pré-Processamento de Ingredientes e Formulação de Chocoltes Parte 1 (1h)
- Controle de Qualidade no Processamento de Chocolates Parte 1 (1h)

19/08 | Programação

8h00 às 13h00
- Pré-Processamento de Ingredientes e Formulação de Chocolates Parte 2 (1h)
- Controle de Qualidade no Processamento de Chocolates Parte 2 (1h)
- Temperagem e Moldagem de Chocolates (1h)
- Degustação de Chocolates: Técnicas e avaliação de defeitos (1h)
- Embalagem e Considerações Finais (1h)

Práticas de Fabricação

19/08 | Oficina para desenvolver práticas de fabricação de chocolates derivados de cacau

08h00
Tema:
Boas práticas de fabricação de chocolates e derivados de cacau.

Ministrante:
Profa. Dra. Consuelo Lúcia Sousa de Lima - FEA/UFPA

09h45 | Intervalo

10h00
Tema:
Embalagens para chocolate e derivados.

Ministrante:
Prof. Dr. Rosinelson da Silva Pena - FEA/UFPA

11h00
Tema:
Nova rotulagem de alimentos: Os impactos para chocolates e derivados.

Ministrante:
Profa. Dra. Heloisa Helena Berredo Reis de Medeiros - FEA/UFPA

Kids Cooking

Espaço com recreações e minicursos voltados para as crianças.

Chef Tia Pri

Aulas:
17/08 | 20H
18/08 | 15H - 16H - 17H - 18H - 19H - 20H - 21H
19/08 | 15H - 16H - 17H - 18H - 19H - 20H - 21H
20/08 | 15H - 16H - 17H - 18H - 19H - 20H

Rodada de Negócios

18/08
19/08 | Com a finalidade de estimular parcerias e despertar o interesse comercial comum por meio do intercâmbio entre empresários.

CURSO

Poda de Cacaueiro

19/08 | Local: CEPLAC - Benevides ERJOH
Horário: das 8:00 as 12:00
Observação : saída de Belém as 7:00

Reuniões Técnicas

18/08 | Programação

09h00 | Sala 09
Fórum Nacional Adepará

09h00 | Sala 12
Reunião da Organização das Cooperativas do Brasil

15h00 | Sala 10
Reunião da Câmara Setorial de Cacau

16h00 | Sala 09
Reunião Fórum Indicação Geográfica

Flor Kids

Oficinas lúdicas e recreativas que explora alguns elementos, como: espécie de flores e ervas, diversidade de cores, formatos e tamanhos.

Aulas:
17/08 | 20H
18 a 20/08 | 16H - 18H - 20H

para.chocolatfestival.com chocolat_festival

Programação sujeita a alteração sem aviso prévio.
*As vagas para cada atração são limitadas.

Chocolat Club
participe do nosso grupo
E FIQUE POR DENTRO DAS informações e NOVIDADES do evento!

Flor Show

18/08 | Oficinas de arranjos florais onde especialistas ensinam a criar lindos arranjos florais para diversas ocasiões.

17h00 | Tema:
Cultivos em vasos para pequenos espaços.
Instrutora:
Gabrierla Cordovil
Engenheria Agrônoma

20h00 | Tema:
Arranjos tropicais comerciais.
Instrutor:
Oneno Moraes
Florista

19/08 | Programação

16h00 | Tema:
Cultivos em vasos para pequenos espaços.
Instrutora:
Gabrierla Cordovil
Engenheria Agrônoma

18h00 | Tema:
Buquê de noivas.
Instrutor:
Oneno Moraes
Florista

18h00 | Tema:
Como criar arranjos decorativos com materiais alternativos.
Instrutor:
Vando Nascimento
Florista

19/08 | Programação

16h00 | Espaço aberto para decoradores.

18h00 | Tema:
Design floral no mercado de trabalho.
Instrutor:
Vando Nascimento
Florista

20h00 | Decorações Integradas.

REALIZAÇÃO:

SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO AGROPECUÁRIO E DA PESCA — GOVERNO DO PARÁ — FUNCACAU

APOIO:

SECRETARIA DE TURISMO — SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO, MINERAÇÃO E ENERGIA — PARÁ — ADEPARÁ — CEPLAC — MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA — GOVERNO FEDERAL BRASIL UNIÃO E RECONSTRUÇÃO

FAEPA — SENAR Pará — FIEPA — SEBRAE — UNAMA — IPAM Amazônia

ORGANIZAÇÃO:

MVU. PROMOÇÕES & EVENTOS — faz 20 e Acontece

Chocolat Amazônia2023

FESTIVAL INTERNACIONAL DO CHOCOLATE E CACAU

flor Pará

17 > 20 AGO

HANGAR - BELÉM - PARÁ

PARA.CHOCOLATFESTIVAL.COM @CHOCOLAT_FESTIVAL

ENTRADA 1KG DE ALIMENTO