



# Chocolat Amazônia2024

FESTIVAL INTERNACIONAL DO CHOCOLATE E CACAU

## CONFIRA A PROGRAMAÇÃO *General*

### 26<sup>A</sup> 29 SET

HANGAR CENTRO DE CONVENÇÕES | BELÉM - PARÁ

ENTRADA  
1KG DE  
ALIMENTO

## Flor Pará



# 26 SETEMBRO

*Quinta - feira*

**ABERTURA DO EVENTO**  
**19H00**

**ATELIER**  
**19H ÀS 22H**

Chefs Léo Vilela e Tati Benazzi

**COZINHA KIDS**  
**20H**

Oficinas de confeitaria Infantis  
Tia Pri

**COZINHA SHOW**

**20h** Chef Wagner Vieira do Toro

**21h** Chef André Cabral

# 27 SETEMBRO

*Sexta - feira*

**FÓRUM DA**  
**CACAUICULTURA**  
**8H45 ÀS 19H30**

**08H45**

**ABERTURA - SAUDAÇÕES E BOAS VINDAS.**

Giovanni Corrêa Queiroz - Secretário de Estado de Desenvolvimento Agropecuário e da Pesca (SEDAP).

**09H**

**PALESTRA MAGNA - O CULTIVO DO CACAUEIRO EM SISTEMAS AGROFLORESTAIS: UMA EXPERIÊNCIA EXITOSA DE AGRICULTURA REGENERATIVA E DE RECUPERAÇÃO DE PASSIVOS AMBIENTAIS NA AMAZÔNIA.**

Prof. Dr. Ivan Crespo Silva - Engenheiro Florestal. Docente da Universidade Federal do Paraná (UFPR).

**PAINEL 1 | MONILÍASE DO CACAUEIRO: MANEJO INTEGRADO, MEDIDAS PREVENTIVAS E AÇÕES INSTITUCIONAIS.**

Moderador: Prof. Dr. Miguel Alves Júnior Engenheiro Agrônomo. Docente da Universidade Federal do Pará (UFPA).

**09H30**

**AS EXPERIÊNCIAS DOS AGRICULTORES DA COLÔMBIA.**

Omar Alberto Dominguez Amarocho Diretor Nacional de Pesquisa da Federação Nacional dos Produtores de Cacao da Colômbia (FEDECACAO).

**10H**

**O SUCESSO NA CONTENÇÃO DA MONILÍASE NO ESTADO DO ACRE.**

Waldirene Gomes Cabral Maia - Mestre em Engenharia Química. Engenheira Agrônoma. Auditora Fiscal Agropecuária de Defesa Agropecuária e Florestal do Acre (IDAF).



# 27 SETEMBRO

*Sexta - feira*

## FÓRUM DA CACAUICULTURA

### 10H30 CONTRIBUIÇÕES DA CIÊNCIA PARA A PREVENÇÃO E CONTROLE.

Karina Peres Gramacho - PhD em Fitopatologia. Engenheira Agrônoma. Auditora Fiscal Federal Agropecuária (CEPLAC).

### 11H20 MEDIDAS DE PREVENÇÃO E FISCALIZAÇÃO.

Jamir Júnior Paraguassu Macedo  
Médico Veterinário. Diretor Geral da Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará (ADEPARÁ).

### 11H50 ORIENTAÇÕES DA ASSISTÊNCIA TÉCNICA E EXTENSÃO RURAL PARA ENFRENTAMENTO DA MONILÍASE.

Sidevaldo Santana de Jesus - Mestrando em Agronomia. Pedagogo e Técnico em Agropecuária. Extensionista Rural da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Pará (EMATER).

### PAINEL 02 | SISTEMAS PRODUTIVOS SUSTENTÁVEIS COM CACAUEIROS: PRODUÇÃO E CONSERVAÇÃO AMBIENTAL NO BIOMA AMAZÔNIA.

Moderador: Prof. Dr. Anderson Borges Serra - Diretor de Organização Produtiva e Comunidades Tradicionais da Secretaria de Estado da Agricultura Familiar (SEAF).

### 14H A ARTE DOS SISTEMAS AGROFLORESTAIS COM CACAUEIROS NA AMAZÔNIA.

Manfred Willer Müller - PhD em Ecofisiologia. Engenheiro Agrônomo. Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira (CEPLAC).

### 14H30 EXPERIÊNCIAS E RESULTADOS POSITIVOS DE TOMÉ-AÇU SAFTA.

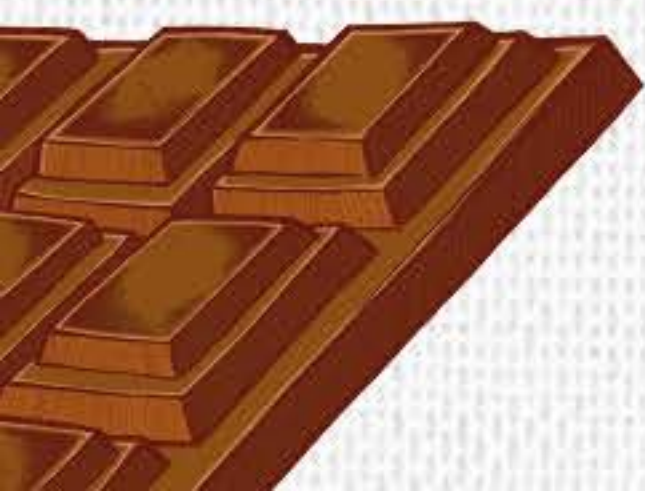
Ernesto Katsunori Suzuki - Engenheiro Florestal e Produtor Rural. Cooperado CAMTA, CEO Casa Suzuki Agregação de Valores dos Produtos Agroflorestais - Chocolate.

### 15H DA ÁRVORE À BARRA DE CHOCOLATE EM AGROFLORESTAS SUSTENTÁVEIS.

Jiovana Lunelli Hoss - Agricultora Familiar. Cooperada da COOPXINGU. Produtora de Chocolates Finos Cacau Xingu.

### PAINEL 03 | APROVEITAMENTO INTEGRAL DOS RECURSOS DAS UNIDADES DE PRODUÇÃO DO CACAU NOS ECOSISTEMAS DE VÁRZEA E TERRA FIRME.

Moderador: Rosival Possidônio do Nascimento - Graduado em Agropecuária e Pedagogo. Consultor na Área de Agronegócio e Gestão Agroindustrial na Cadeia Produtiva da Mandioca. Extensionista Rural da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Pará (EMATER).





# 27 SETEMBRO

*Sexta - feira*

## FÓRUM DA CACAUICULTURA

**15H50**  
**A EXPERIÊNCIA DA PRODUÇÃO DA VÁRZEA DE CASSIPORÉ DO AMAPÁ.**  
João Dorismar da Paixão - Pedagogo. Presidente da Associação dos Produtores do Cacau Cassiporé, CEO da Empresa Chocolates Cassiporé.

**16H20**  
**OS CHOCOLATES CACAUARÉ DE MOCAJUBA.**  
Nilce Maia - Pedagoga. Agricultora Familiar.

**16H50**  
**A EXPERIÊNCIA DO PROGRAMA CACAU DE CAROEBE NO ESTADO DE RORAIMA.**  
Eliézer de Souza Campos - Engenheiro Agrônomo, Coordenador do Polo Cacaueiro de Roraima, Instituto de Assistência Técnica e Extensão Rural (IATER)

**PAINEL 04 | MERCADO, PROCESSAMENTO E TRIBUTAÇÃO DO CACAU NA AMAZÔNIA.**  
Moderador: Marivaldo Palha Palheta - Engenheiro Agrônomo. Secretaria de Estado da Fazenda do Pará (SEFA)

**17H20**  
**DESAFIOS E PERSPECTIVAS PARA AUMENTAR A CAPACIDADE DE PROCESSAMENTO DAS INDÚSTRIAS PARAENSES.**  
Ademir Venturim - Agricultor Familiar. Presidente da Cooperativa Agroindustrial da Transamazônica COOPATRANS e Diretor da Fábrica de Chocolate Cacuaway.

**17H50**  
**CENÁRIOS PARA O MERCADO DO CACAU E CHOCOLATE NO BRASIL E NO MUNDO.**  
Sandra Rebouças - Administradora. Analista de Inteligência de Mercado da Agência Brasileira de Promoção de Exportações e Investimentos do Ministério do Desenvolvimento, Indústria, Comércio (APEX)

**18H20**  
**DESAFIO DA RASTREABILIDADE NA CADEIA DO CACAU NA TRANSAMAZÔNICA FRENTE ÀS NOVAS REGRAS DA UNIÃO EUROPÉIA PARA PRODUTOS LIVRES DE DESMATAMENTO.**  
João Carlos Barbosa da Silva - Cientista Ambiental. Gerente de Projetos da Earthworm Foundation.

**18H50**  
**A INFLUÊNCIA DA TRIBUTAÇÃO NO DESENVOLVIMENTO AGROPECUÁRIO DO ESTADO DO PARÁ.**  
René de Oliveira e Souza Júnior - Graduado em Direito e em Administração. Secretário de Estado da Fazenda do Pará (SEFA).

**19H20**  
**ENCERRAMENTO E AGRADECIMENTOS.**



# 27 SETEMBRO

*Sexta - feira*



## MINI CURSO SOBRE BIOECONOMIA DO CACAU 09H ÀS 12H

Jose Janilson do Socorro  
CEPLAC | PARÁ

## RODADAS DE NEGÓCIOS 14H ÀS 18H

## FEIRA DO CHOCOLATE E DAS FLORES 14H ÀS 22H

## ATELIER 14H ÀS 22H

Chefs Léo Vilela e Tati Benazzi

## FLOR KIDS 15H ÀS 19H

Oficinas de jardinagem infantis

## COZINHA KIDS 15H ÀS 20H

Oficinas de confeitaria infantis  
Tia Pri

## FLOR SHOW 15H ÀS 20H

Oficinas florais  
Demonstração de arranjos florais

## COZINHA SHOW

16h Chef Bebel Sweet

17h Chef Rita Aguiar

18h Fábio Sicilia

19h Chef Mariana Corbetta

20h Chef Laurent Rezette





# 28 SETEMBRO

## Sábado

### **OFICINAS PRÁTICAS SOBRE PODA FITOSSANITÁRIA NO CACAU 08H ÀS 11H**

Instrutor Geraldo Souza Costa -  
Agente de atividade agropecuária.  
Local: Ceplac | Erjoh | Benevides

### **PAINEL ACADÊMICO 08H30 ÀS 12H**

**LOCAL: HANGAR - SALA PARÁ**

Confira a programação completa no site

**08H15**

#### **ABERTURA: BOAS-VINDAS AOS PARTICIPANTES E IMPORTÂNCIA DO PAINEL ACADÊMICO.**

Dulcimar Melo (SEDAP);  
Prof. Dr. Anderson Serra (SEAF);  
Profa. Dra. Antônia Benedita da Silva  
Bronze (UFRA);  
Profa. Dra. Sandra Andréa Santos da Silva  
(UFPA).

**08H45**

#### **ORIENTAÇÕES E DINÂMICA DAS SESSÕES.**

Coordenador das Sessões:  
Prof. Dr. Marcos Antônio Souza dos Santos  
(PGAGRO-UFRA). Programa de  
Pós-Graduação em Agronomia da  
Universidade Federal Rural da Amazônia.

### **PITCH ACADÊMICO 1: SISTEMAS DE PRODUÇÃO SUSTENTÁVEIS. 9H ÀS 10H**

Moderador: Prof. Dr. João Paulo Borges  
de Loureiro (UFRA);

### **ROCHAGEM COMO ALTERNATIVA DE FERTILIZAÇÃO DO SOLO PARA CACAUZEIROS EM SISTEMA DE PRODUÇÃO ORGÂNICO NA AMAZÔNIA.**

Alberto Bentes Brasil Neto (IFPA);  
Gilson Sérgio Bastos de Matos (UFRA);  
Sandra Andréa Santos da Silva (UFPA).

### **CONVERSÃO DE PASTOS EM SISTEMAS AGROFLORESTAIS DE CACAU NA REGIÃO DO XINGU: UMA ABORDAGEM SOBRE O CARBONO, ATRIBUTOS EDÁFICOS E SERVIÇOS AMBIENTAIS.**

Nilza Martins de Queiroz Xavier Brasil (IFPA);  
Norberto Cornejo Noronha (UFRA);  
Vivian Dielly da Silva Farias (UFPA).

### **AVALIAÇÃO DE CLONES DE THEOBROMA CACAO NO MUNICÍPIO DE URUARÁ NA TRANSAMAZÔNICA.**

Ailton Araújo (UFPA);  
Antônia Benedita da Silva Bronze (UFRA);  
Djair Alves Moreira (UFPA);  
Miguel Alves Junior (UFPA).

### **FRUTO DO CACAU DAS ILHAS DE VÁRZEAS: A VERSATILIDADE NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS.**

Sabrina Alves da Silva (UFPA);  
Maria do Perpetuo Socorro Progene  
Vilhena (UFRA).



# 28 SETEMBRO

Sábado

## PAINEL ACADÊMICO

### PITCH ACADÊMICO 2: TECNOLOGIA DE PRODUTOS E PROCESSOS.

10H ÀS 11H

Moderadora: Profa. Dra. Carissa Michelle Goltara Bichara (UFRA).

### AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DE AMÊNDOAS DE CACAU FERMENTADAS EM COCHOS COM DIFERENTES NÍVEIS DE AERAÇÃO.

Luiz Carlos Piacentini (UFRA);  
Gledson Luiz Salgado de Castro (UFRA);  
Rainério Meireles da Silva (UFPA).

### INFLUÊNCIA DO GENÓTIPO E DO PROCESSAMENTO PÓS-COLHEITA NOS COMPOSTOS BIOATIVOS DE AMÊNDOAS DE CACAU DO PARÁ.

Giulia Victoria Silva Lima (UFPA);  
Herve Louis Ghislain Rogez (UFPA);  
Jesus Nazareno Silva de Souza (UFPA).

### FERMENTAÇÃO INDUZIDA DE CACAU DO PARÁ E O USO DE ESPECTROSCÓPIA NIR PARA DISCRIMINAÇÃO RÁPIDA DE AMÊNDOAS FERMENTADAS E GRUPOS GENÉTICOS.

Anne Suellen Oliveira Pinto (UFPA);  
Herve Louis Ghislain Rogez (UFPA);  
Jesus Nazareno Silva de Souza (UFPA).

### CARACTERÍSTICAS FENOTÍPICAS, FÍSICO-QUÍMICAS, SENSORIAIS E FUNCIONAIS DO CACAU (THEOBROMA CACAO L.) PRODUZIDO EM SISTEMA DE VÁRZEA.

Ana Julia Mota Lima (UFPA);  
Consuelo Lúcia Souza de Lima (UFPA);  
Jesus Nazareno Silva de Souza (UFPA).

### PITCH ACADÊMICO 3: SOCIOECONOMIA E DESENVOLVIMENTO REGIONAL. 11H ÀS 12H

Moderadora: Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Cyntia Meireles Martins (UFRA).

### CERTIFICAÇÃO DO CACAU COMO VANTAGEM COMPETITIVA PARA FAZENDAS DA TRANSAMAZÔNICA.

Paula Jaqueline Antes Santana (UFRA);  
Antônio Cordeiro de Santana (UFRA).

### MULHER CACAUICULTORA: UMA ANÁLISE SOCIOECONÔMICA EM MUNICÍPIOS DA REGIÃO DA TRANSAMAZÔNICA, ESTADO DO PARÁ.

Josinara Galdino Garcia (UFRA);  
Miquéias Freitas Calvi (UFPA);  
Marcos Antônio Souza dos Santos (UFRA).

### TURISMO RURAL ASSOCIADO À CACAUICULTURA: PERCEPÇÕES DE STAKEHOLDERS NA REGIÃO DA TRANSAMAZÔNICA, ESTADO DO PARÁ.

Rodolfo Brito Lima (UFRA);  
Francilene de Aguiar Parente (UFPA);  
Marcos Antônio Souza dos Santos (UFRA).



# 28 SETEMBRO

Sábado



## PAINEL ACADÊMICO

**SUCESSÃO GERACIONAL NA TRANSAMAZÔNICA: O CASO DA CACAUCULTURA.**

Elisangela Trzeciak (UFRA);  
Francilene de Aguiar Parente (UFPA);  
Marcos Antônio Souza dos Santos (UFRA).

**COMITÊ CIENTÍFICO DO PITCH ACADÊMICO:**

Prof. Dr. Marcos Antônio Souza dos Santos  
Coordenação (UFRA);  
Prof. Dr. Jesus Nazareno Silva de Souza  
(UFPA);  
Profa. Dra. Sandra Andréa Santos da Silva  
(UFPA);  
Profa. Dra. Antônia Benedita da Silva Bronze  
(UFRA).

## MINI CURSO SOBRE BIOECONOMIA DO CACAU

09H ÀS 12H

Jose Janilson do Socorro  
CEPLAC | PARÁ

## RODADAS DE NEGÓCIOS

14H ÀS 18H



## FEIRA DO CHOCOLATE E DAS FLORES

14H ÀS 22H

## ATELIER

14H ÀS 22H

Chefs Léo Vilela e Tati Benazzi

## REUNIÕES

15H ÀS 18H

REUNIÃO ORDINÁRIA DA CÂMARA SETORIAL DO CACAU

- Abertura da reunião (Dra. Goreti Gomes Presidente da Câmara Setorial do Cacau Pará);
- Ações de controle e prevenção a monilíase executadas pela Adepará (Dr. Jamir Macedo - Diretor Pará);
- Reestruturação e fortalecimento da CEPLAC (Dr. Raul Guimarães Superintendente da CEPLAC PARÁ);
- Lançamento de Cartilha "Teste Empírico de Fermentação" (Dr. Fernando Mendes - Coordenador Regional de Pesquisa e Inovação da Ceplac Pará);
- Coquetel.

## FLOR KIDS

15H ÀS 19H

Oficinas de jardinagem infantis



# 28 SETEMBRO

Sábado

## COZINHA KIDS

### 15H ÀS 20H

Oficinas de confeitaria infantis  
Tia Pri

## FLOR SHOW

### 15H ÀS 20H

Oficinas florais  
Demonstração de arranjos florais

## CHOCODAY

### 15H ÀS 20H30

15H  
**ROTULAGEM E FICHA  
TÉCNICA DE ALIMENTOS.**  
Chef Priscila Santos

15H30  
**PERSPECTIVAS E DESAFIOS DA  
PRODUÇÃO DO CACAU DE  
QUALIDADE NO BRASIL.**  
Marina Paraíso - Agrícola Conduru

16H  
**PROMOÇÃO DA COMPETITIVIDADE  
JUNTO AOS PEQUENOS NEGÓCIOS  
RURAIS - PAPEL DO SEBRAE.**  
Victor Ferreira - Sebrae

16H30  
**DIVERSIDADE E EXCLUSIVIDADE  
NAS REGIÕES PRODUTORAS  
DE CACAU NO BRASIL.**  
Péricles Carvalho - Sebrae

17H  
**PAINEL INTERNACIONAL:  
CHOCOLATES NA EUROPA, MERCADO  
ATUAL DE CHOCOLATES E CACAU.**  
Kankel Rodrigalvarez - Espanha

18H  
**AS EXPERIÊNCIAS INTERNACIONAIS  
E OS CHOCOLATES DO PARÁ  
PELO MUNDO.**

19H  
**MUITO ALÉM DO CHOCOLATE,  
COPRODUTOS DO CACAU.**

20H  
**O SEU PRODUTO PODE  
GANHAR O MUNDO.**  
Vera Felipe - Fênix Agro Brasil

20H30  
**DESIGN DE EXPERIÊNCIA TURÍSTICA,  
CACAU E O CHOCOLATE: RUMO À  
SUSTENTABILIDADE NA COP30.**  
Dr. Borja - NVX

## COZINHA SHOW

16h Chef Cristina Franco

17h30 Chef Mariana Corbetta

19h Chef Nalva Avertano

20h30 Chef Léo Modesto

## PREMIAÇÃO DOS CONCURSOS

### 20H30

Palco Cacau

# 29 SETEMBRO

## Domingo

**FEIRA DO CHOCOLATE  
E DAS FLORES**  
14H ÀS 20H

**ATELIER**  
14H ÀS 20H  
Chefs Léo Vilela e Tati Benazzi

**FLOR KIDS**  
15H ÀS 19H  
Oficinas de jardinagem infantis

**FLOR SHOW**  
15H ÀS 20H  
Oficinas florais  
Demonstração de arranjos florais

**COZINHA KIDS**  
15H ÀS 20H  
Oficinas de confeitaria infantis  
Tia Pri

**COZINHA SHOW**  
16h Chef Daniela Martins  
17h Chef Cláudio Gibson  
18h Chef Ângela Sicilia  
19h Chef Laurent Rezette

**VIVA A EXPERIÊNCIA CULTURAL E  
GASTRONÔMICA DO CHOCOLAT  
AMAZÔNIA E FLOR PARÁ 2024!**

INSCREVA-SE  
[PARA.CHOCOLATFESTIVAL.COM](https://para.chocolatfestival.com)

APÓIO:



Norad



NICFI



União Europeia



Alemanha



Brasil



Ministério do Planejamento



GIZ



Ministério da Agricultura e Pecuária



Brasil

REALIZAÇÃO:



FUNCACAU

SECRETARIA DE  
DESENVOLVIMENTO  
AGROPECUÁRIO  
E DA PESCA



GOVERNO DO  
PARÁ