



PROGRAMA

IV CONGRESO VENEZOLANO DEL CACAO Y SU INDUSTRIA I CONGRESO INTERNACIONAL DEL CACAO

Facultad de Ciencias, Universidad de Los Andes Mérida- Venezuela Del 22 al 24 de octubre de 2025

Miércoles 22/10/2025

| HORA | ACTIVIDAD | AUDITORIO DE VENANZI | AUDITORIO A10 |
|------------------|-----------------------------|--|---------------|
| 08:00 - 08:15 am | Apertura del Congreso | Alexis Zambrano, Osmary Araque. (ULA) Venezuela | Simultaneo |
| 08:15 - 08:35 am | Charla | Rutas de expansión del <i>Theobroma cacao</i> L. Periodos prehispánico e hispánico Luis Alberto Ramírez. (ULA) Venezuela | Simultaneo |
| 08:35 - 08:50 am | Charla | Proyecto Sociedad Venezolana de Cacao Luis Alfonso Rodríguez (ULA) Venezuela | Simultaneo |
| 08:50 - 09:05 am | Charla | Programa Cacao de Excelencia Julien Simonis (CoEx). Bélgica | Simultaneo |
| 09:05 – 10:15 am | | Apertura Feria Comercial. Choco Break. Patio Central. | |
| 10:15- 10:30 am | Inauguración de Posters. | Aulas A8 y A9 | |





| HORA | ACTIVIDAD | AUDITORIO DE VENANZI | AUDITORIO A10 |
|------------------|--|--|---|
| 10:30 - 10:45 am | Charla | Charla: Importancia para los productores de cacao estar agremiados en asociaciones. Álvaro López (ASOPROCAVE). Venezuela | La experiencia de Venezuela en las Indicaciones geográficas de cacao. Zulay Poggi (SAPI-UCV). Venezuela |
| 10:45 - 11:00 am | Charla | Matriz comparativa para el posicionamiento del cacao venezolano en el mundo. Rafael Solbas (Kakawa Trade). Venezuela | Situación Climática y Resiliencia del Cacao. Rafael Rodríguez (Nestlé) |
| 11:00 – 11:45 pm | Conferencia Magistral. Área Genética | Genética del cacao venezolano Catalina Ramis (Venezuela-España (Virtual) | Desarrollo y adaptación de cacao de alto rendimiento: Ecuador. Fredy Amores. Ecuador. |
| 11:45 – 12:00 | Charla | Lanzamiento de la nueva Rueda de Sabores del Cacao Venezolano. Gladys Ramos (INIA). Venezuela | Lecciones de la cadena exportadora del arroz en Venezuela: un modelo extrapolable para el fortalecimiento del sector cacaotero nacional. Luis Santafé. Venezuela |
| 12:00 - 14:00 pm | Almuerzo libre. Premiación de Concursos Afiche, Fotografía, Mocaccino y Chocolate. Patio Central | | |
| 14:00 – 14:15 pm | Presentaciones Orales | BÚSQUEDA E IDENTIFICACIÓN DE GENES IMPLICADOS EN LA RESISTENCIA A ENFERMEDADES EN PLANTAS Y A LA MONILIASIS, EN EL GENOMA DEL CACAO (<i>Theobroma cacao</i> L) - BARRIOS L. GREYSA, ROJAS A. ASCANIO, MARCANO G. MARIA. | USO DE RADIACIONES GAMMA PARA DESINFECCIÓN DE GRANOS DE CACAO BENEFICIADOS Y ALMACENADOS. JIMÉNEZ P. CLAUDIA, TOVAR H. LUMIDLA, VALLEJO, ELBA, NOGALES, JAIRO, DUARTE, SATFEL, CUMANA C. EDGAR, ARAUJO JUSTY, VÁSQUEZ B. GREGORIA |
| 14:15 – 14:30 pm | Presentaciones Orales | ESTUDIO DE ASOCIACIÓN ENTRE MARCADORES MICROSATÉLITES Y LA RESISTENCIA A PHYTOPHTHORA PALMVORA EN ÁRBOLES DE CACAO CRIOLLO - ARAUJO B. CAMILO, ROSALES L. | OPTIMIZACIÓN Y CARACTERIZACIÓN SENSORIAL DE GENOTIPOS DE CACAO (Theobroma cacao L.) MEDIANTE MICROFERMENTACIÓN CONTROLADA EN PEQUEÑA ESCALA. RICARDO LOZADA. |





| HORA | ACTIVIDAD | AUDITORIO DE VENANZI | AUDITORIO A10 |
|------------------|--|---|--|
| | | MARÍA, MARCANO MARÍA, MORALES A. SONIA, GONZÁLEZ V. NÉSTOR, RUMBOS RAISA. | |
| 14:30 – 14:45 pm | Presentaciones Orales | ANATOMÍA DE LA UNIÓN INJERTO/PATRÓN DE DOS CLONES DE CACAO (<i>Theobroma cacao</i> L.) INJERTADOS SOBRE TRES PATRONES DIFERENTES - FERNANDEZ, P. ARÍSTIDES, TORRES, A. JHONATHAN | NOVEDOSA IDENTIFICACIÓN PRELIMINAR DE VARIEDADES Y GRADO DE HIBRIDACIÓN EN MOSAICOS DE CACAO CRIOLLO DE MÉRIDA-VENEZUELA MEDIANTE SPECKLE DINÁMICO - LEAL F. CARLOS, ARAQUE OSMARY, PÉREZ S. EILEEN, MUÑOZ P. DIRXON, ALIZO LILIA, ROSALES ROYGEL, MORA M GERSON |
| 14:45 – 15:00 | Presentaciones Orales | EVALUACIÓN DE CADMIO EN SUELOS CULTIVADOS CON CACAO - ARCILA P. MARLON, ABREU C. DIANELA, ZAMBRANO G. ALEXIS, HERNÁNDEZ G. EDUYLSON, RONDÓN CARLOS, KATTAH R. WILMER | EFECTO DEL VOLUMEN DE LA MASA FERMENTANTE SOBRE PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS Y EL ANÁLISIS SENSORIAL EN CACAO (<i>Theobroma cacao</i> L.) - GUTIERREZ G. LUBIN, BARRIOS C. DAYANA, AGUILERA D. FELIYER, SÁNCHEZ R. ROSANA, DE ALMEIDA D. JENNY |
| 15:00 - 15:30 pm | Choco Break Exposición y demostración de chocolatería. Patio de Los Graduandos | | |
| 15:30 - 15:50 pm | Charla | Tendencias que marcan el cacao en Europa. Mariana De La Rosa. Venezuela/Holanda | La volatibilidad de los precios del cacao en el mercado Mundial: algunas propuestas para disminuir los impactos negativos sobre los productores. Alejandro Gutiérrez (ULA). Venezuela |
| 15:50 - 16:30 pm | Conferencia | José Vicente Franceschi. Casa Franceschi. Venezuela | Estrategias para exportar cacao en Venezuela. Luis Russian (Taurel y Susc.). Venezuela |





| HORA | ACTIVIDAD | AUDITORIO DE VENANZI | AUDITORIO A10 |
|------------------|---------------------------|--|---------------|
| 16:30 - 17:30 pm | Foro: Comercialización | Panelistas: Luis Russian, Alejandro Hernández, Mariana De La Rosa. Eduardo Escalante. Alexis Zambrano. Moderador: Alejandro Gutiérrez | Simultaneo |

Jueves 23/10/2025

| HORA | ACTIVIDAD | AUDITORIO DE VENANZI | AUDITORIO A10 |
|------------------|--------------------------|---|--|
| 08:30 - 08:45 am | Presentaciones Orales | DETERMINACIÓN DE HUMEDAD EN GRANOS DE CACAO COMO PARÁMETRO CLAVE DE CALIDAD SEGÚN LA NORMA COVENIN 374:1995. BERRIOS M., MERLY, ZAMBRANO G., ALEXIS, HERNÁNDEZ G., EDUYLSON, BIANCHI P., GUILLERMO | CACAO 5. REGENERANDO LA TIERRA Y EL NEGOCIO CON AGRICULTURA BIO- INTELIGENTE. OLIVIER RONDÓN. |
| 08:45 - 09:00 am | Presentaciones Orales | EFECTO DE LA ALCALINIZACIÓN SOBRE LA COMPOSICIÓN FISICOQUÍMICA DE LOS NIBS PARA LA OBTENCIÓN DE POLVO DE CACAO (THEOBROMA CACAO L) - ANABIL E, MARICHAL-ORTUÑO; GREGORY S, PERAZAMARCANO; CARMEN V, LIENDO-BARANDIARAN; LUIS A, DIAZ-MARTÍNEZ | IMPORTANCIA Y VALOR DE LAS CERTIFICACIONES VERDES. JHULIANA CARRILLO |
| 09:00 - 09:15 am | Presentaciones Orales | DAGRO: Conectando al productor con los mercados premium. Fritz Wagner Varietales Sur del Lago CA. Venezuela | Certificación y Competitividad: el cacao frente a los desafíos de los mercados emergentes. Juan Carlos Rivero (ULA). Venezuela |
| 09:15 – 9:30 am | Presentaciones Orales | TEORÍA METABÓLICA RUMINAL APLICADA AL PERFIL NUTRICIONAL DE LOS RESIDUOS DEL FRUTO <i>Theobroma cacao</i> L. ENSILADO | CACAO CON PROPÓSITO: LA SINERGIA ENTRE PRÁCTICAS ANCESTRALES Y PROTOCOLOS ORGÁNICOS EN LA GERENCIA |





| HORA | ACTIVIDAD | AUDITORIO DE VENANZI | AUDITORIO A10 |
|------------------|---|---|---|
| | | BAJO CONDICIONES in vitro - UZCÁTEGUI- VARELA, JUAN PABLO; CAAMAÑO-CARRERO, JANETH; URBINAANDUEZA, ANACELMIRA | MODERNA, SOSTENIBILIDAD Y CALIDAD - FRONTADO A. MILENA, HERNÁNDEZ S. ALEJANDRO, ZAMBRANO ALEXIS, ZAMBRANO JOEL |
| 09:30 – 09:45 am | Presentaciones Orales | EFECTO DE IRRADIACIÓN GAMMA SOBRE LA CALIDAD FISICOQUÍMICA EN GRANOS DE CACAO (<i>Theobroma cacao</i> L.) BENEFICIADO - TOVAR H. LUMIDLA, NOGALES JAIRO R., JIMÉNEZ P. CLAUDIA, VALLEJO DE A. ELBA, ÁLVAREZ CLIMACO, NARCISE ROSMAR, FERNÁNDEZ HADID Y AMUNDARAY WEISMAR | DESCUBRIENDO MARUMA: RECONSTRUCCIÓN GEOHISTÓRICA Y ANÁLISIS TERRITORIAL DE LOS ORÍGENES DEL CACAO CRIOLLO AL SUR DEL LAGO DE MARACAIBO - MOLINA M. OMAR |
| 09:45 - 10:15 am | Choco Break Exposición y demostración de chocolatería. Patio de Los Graduandos | | |
| 10:15 - 10:45 am | Conferencia | Calidad y factores determinantes. Elvis Portillo. Venezuela/Estados Unidos | Sostenibilidad y Calidad. Jhon Kehoe (Guittard Chocolate Company). Estados Unidos |
| 10:45 - 11:45 am | Conferencia | Trazabilidad georreferenciada de la calidad del cacao en el Sur del lago, Venezuela Andreina Portillo. FUNDACACAO. Venezuela | Hiroyuki Utsunomiya. Japón |
| 11:45 – 12:00 | Presentaciones Orales | EVALUACIÓN DE PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS DE CALIDAD EN MUESTRAS DE CACAO VENEZOLANO. ABREU C. DIANELA, ARCILA P. MARLON, ZAMBRANO G. ALEXIS, HERNÁNDEZ. EDUYLSON, DUGARTE, SATFEL, LOZADA, RICARDO | CIENCIA CALIDAD Y NEGOCIO: PROTOCOLO INDUSTRIAL EG, CA PARA BLINDAR LA AUTENTICIDAD DEL CACAO SUR DEL LAGO. RICHARD RODRIGUEZ |





| HORA | ACTIVIDAD | AUDITORIO DE VENANZI | AUDITORIO A10 | |
|------------------|--------------------------|--|--|--|
| 12:00 - 14:00 pm | | Almuerzo libre. Exposición y demostración de chocolatería. Patio de Los Graduandos | | |
| 14:00 – 14:15 pm | Presentaciones Orales | CACAO ALTO APURE: "CALIDAD Y RENDIMIENTO, EN LO LLANOS DE VENEZUELA" MARQUEZ C. DARWIN. | ¿POR QUÉ MÁS DE 100 AÑOS DEL MODELO DE PRODUCCIÓN NEOCOLONIAL NO HAN SACADO A NUESTROS CACAOCULTORES DE LA POBREZA? JHONATTAN BUENO | |
| 14:15 – 14:30 pm | Presentaciones Orales | HONGOS Y CROMISTAS ASOCIADOS A MANCHAS FOLIARES EN PLANTAS DE CACAO DE VIVERO - PARRA DERCY, FRANKLIN MORILLO, ADREANYELI AÑANGUREN Y ANDRIMAR AGUILAR | PROPUESTA PARA USO DE EXTRACTOS MICROBIANOS PROVENIENTES DEL LIXIVIADO DE LA FERMENTACIÓN COMO ACELERANTE DEL PROCESAMIENTO DE CACAOS FORASTEROS - GUILLEN M. JUAN, ORMEÑO D. MARÍA, RAMOS C. GLADYS | |
| 14:30 – 14:45 pm | Presentaciones Orales | CONTROL BIOLÓGICO IN VITRO DE LASIODIPLODIA THEOBROMAE CAUSANTE DE LA MUERTE REGRESIVA EN CACAO USANDO CEPAS DEL GÉNERO BACILLUS - ALCÁNTARA R. MARÍA J., CASTRO LUZ T., BRICEÑO R. ARMANDO J., AÑEZ R. NÉSTOR, ARAQUE OSMARY Z., OLIVO AUXILIADORA, CASTRO YULIMAR, MORA GERSON, QUINTERO ALBERTO | DESARROLLO DE UN SOPORTE BASADO EN NANOFIBRAS DE PVA/SÍLICE PARA LA CROMATOGRAFÍA DE CAPA FINA, APLICACIONES A EXTRACTO DE CACAO - JOSE TOVAR, FIGUEIRA G. MARIA, CASTILLO R. JIMMY, Y RODRIGUEZ G. MARIA | |
| 14:45 — 15:00pm | Presentaciones Orales | EVALUACIÓN ECOFISIOLÓGICA DE THEOBROMA CACAO L. EN PLANTACIONES BAJO RECUPERACIÓN EN LA ZONA SUR DEL LAGO DE MARACAIBO - ARAQUE OSMARY, MORA GERSON, CASTRO LUZ, BRICEÑO ARMANDO, CASTRO YULIMAR, ALIZO LILIA, AÑEZ NESTOR, CAMACHO JOSÉ, QUINTERO ALBERTO, Y JIMÉNEZ GABRIELA | AISLAMIENTO Y CARACTERIZACIÓN PRELIMINAR DE BACTERIAS PROMOTORAS DE CRECIMIENTO VEGETAL PROVENIENTES DE SUELOS EN DESCANSO Y CON MONOCULTIVO DE CACAO (Theobroma cacao L) - CASTRO M. YULIMAR, CASTRO LUZ T., BRICEÑO R. ARMANDO J., AÑEZ R. NÉSTOR, ARAQUE OSMARY Z, OLIVO AUXILIADORA, MORA GERSON, QUINTERO ALBERTO | |





| HORA | ACTIVIDAD | AUDITORIO DE VENANZI | AUDITORIO A10 |
|------------------|---|--|---|
| 15:00 - 15:30 pm | Choco Break Exposición y demostración de chocolatería. Patio de Los Graduandos | | |
| 15:30 - 16:00 pm | Conferencia | Iraima Chacón de Ramírez. Vivero Caño Tigre. Municipio Obispo Ramos de Lora. Mérida. Venezuela | Beneficios de las coberturas vivas en el manejo regenerativo de cacao. Jhonathan Torres Amaro UCLA/Nestlé. Venezuela. |
| 16:00 - 16:30 pm | Conferencia: | Clave Dicotómica para la determinación visual de deficiencias nutricionales en cacao. Francisco Betancourt. (Chocolates El Rey) Venezuela | Cacao y turismo: Una oportunidad de empoderamiento de los actores de la cadena de valor, desarrollo económico local, inclusión y empoderamiento. Percy Ac Pangan (CocoaTown). Guatemala |
| 16:30 - 17:30 pm | Foro: Diversidad Genética | Panelistas: Ramón Jaimez, Gladys Ramos, Jorge Thielen H. Iraima Chacón de Ramírez Moderador: Alexis Zambrano. | Simultaneo |

Viernes 24/10/2025

| HORA | ACTIVIDAD | AUDITORIO DE VENANZI | AUDITORIO A10 |
|------------------|--------------------------|--|---|
| 08:30 – 08:45 am | Presentaciones Orales | AGROFORESTERÍA Y BIOECONOMÍA CIRCULAR PARA LA PRODUCCIÓN SOSTENIBLE DE CACAO (<i>Theobroma cacao</i> L) - TOVAR Z. FRANK | INFLUENCIA DE LA MANTECA DE CACAO EN LA COMPOSICIÓN PROXIMAL Y NUTRICIONAL Y ACEPTACIÓN SENSORIAL DE CHOCOLATES OSCUROS AL 70% - LARES A. MARY DEL CARMEN, ÁLVAREZ F. CLÍMACO, INFANTE BENTIO, LAMBERTYS BELISARIO, CLARET MATA Y PARRA ALEXANDER |





| HORA | ACTIVIDAD | AUDITORIO DE VENANZI | AUDITORIO A10 |
|------------------|---|---|---|
| 08:45 – 09:00 am | Presentaciones Orales | ESTIMACIÓN DEL CONTENIDO DE CLOROFILA Y NITRÓGENO EN PLANTACIONES DE Theobroma cacao L. EN EL ECOSISTEMA CACAO DE DISTINTAS REGIONES DE VENEZUELA - ARAQUE OSMARY, MORA GERSON, CASTRO LUZ, CÁCERES ALICIA, BRICEÑO ARMANDO, CASTRO YULIMAR, CAMEJO CARMEN, LIENDO CARMEN, ALIZO LILIA, AÑEZ NESTOR 1, LOBO JOSÉ, CAMACHO JOSÉ, QUINTERO ALBERTO, Y JIMÉNEZ GABRIELA | PROSPECTIVA ESTRATÉGICA DE LA CADENA AGROPRODUCTIVA DEL CACAO EN VENEZUELA. PADRÓN N. MIGUEL, SEGOVIA L, EMMA. |
| 09:00 – 09:15 am | Presentaciones Orales | IMPORTANCIA DEL MANEJO AGROECOLÓGICO EN LA RECUPERACIÓN, PRODUCTIVIDAD Y TRAZABILIDAD DE LOS CACAOS CRIULLOS ORIGINARIOS DE VENEZUELA - MORA A. GERSON, CASTRO LUZ, CÁCERES ALICIA 6, BRICEÑO ARMANDO, ARAQUE OSMARY, CASTRO YULIMAR, ALIZO LILIA, AÑEZ NESTOR, CAMACHO JOSÉ, CONTRERAS FROILÁN, AGUIRRE INÉS, RUIZ GLENDA, PÉREZ EILLEN, LOBO JOSÉ, MORA NOEMI, CONTRERAS DEIRA, JAIME GUSTAVO, QUINTERO ALBERTO, JIMÉNEZ GABRIELA | REGRESO DEL AGUA. ACCION Y CONSOLIDACION EN BENEFICIO DE "EL RINCON". JORGE THIELEN H. |
| 09:15 – 09:35 am | Charla | Cacao en sistemas agroforestales sucesionales: Experiencias de Brasil y Bolivia. Phillipp Weckenbrock. Alemania | Del origen al cliente ideal. Asmiriam Roa. Alba Chocolatier. Venezuela/Malasia |
| 09:35 - 10:00 am | Choco Break Exposición y demostración de chocolatería. Patio de Los Graduandos | | |
| 10:00 - 11:00 am | Conferencias Magistrales: | Sistemas silvopastoriles con cacao. Ciro Abbud Rigui (USP). Brasil. | Agricultura Regenerativa. Julián Páez (Nestlé) |





| HORA | ACTIVIDAD | AUDITORIO DE VENANZI | AUDITORIO A10 |
|------------------|---|---|---|
| | Agroforestería y Nestlé | Impacto de los sistemas de producción de cacao para la biodiversidad. Antonia Bronze (UFRA). Brasil. Iván Crespo-Silva. (UFPR). Brasil | Desarrollo del abastecimiento responsable en el cultivo de cacao. Antonio Mendoza (Nestlé) De la marca a la Barra. Una Historia de 20 años: Nestlé- Plan Cacao- Savoy. |
| 11:00 - 12:00 pm | Foro: Agroforestería | Panelistas: Eduardo Escalante, Oliver Rondón, Antonia Bronze. Moderador: Frank Tovar | Simultaneo |
| 12:00 - 14:00 pm | Almuerzo libre. Exposición y demostración de chocolatería. Patio de Los Graduandos. Reconocimiento al mejor Trabajo Científico (Patio Central) | | |
| 14:00 – 14:15 pm | Charlas y Presentaciones Orales | SOMOS CACAO: UNA HISTORIA POR CONTAR. ERICA SÁNCHEZ. | EFECTO DEL CHOCOLATE OSCURO EN LOS SÍNTOMAS PROSTÁTICOS - SERAFÍN ÁLVAREZ, NAYIBER GÓMEZ, CLÍMACO ÁLVAREZ, FREDDY ZAMBRANO |
| 14:15 – 14:30 pm | Charlas y Presentaciones Orales | BEAN TO BAR AL ESTILO CAKAWA: 10 PASOS PARA LOGRAR UN CHOCOLATE DE VERDAD SORAYA EL ACHKAR | CHOCOLATE EN LA PIEL: UNA PERSPECTIVA MEDICINAL Y COSMÉTICA DEL CACAO PARA LA VIDA. MILENA FRONTADO |
| 14:30 – 14:45 pm | Charlas y Presentaciones Orales | NEUROGASTRONOMÍA APLICADA . MERLIN GESSEN | EFECTOS DEL CHOCOLATE OSCURO EN LA PARASITOSIS INTESTINAL INFANTIL COMPARADO CON EL ALBENDAZOL - NAYIBER GÓMEZ, SERAFÍN ÁLVAREZ, CLÍMACO ÁLVAREZ, FREDDY ZAMBRANO |
| 14:45 – 15:00 pm | Charlas y Presentaciones Orales | EL CEREBRO Y EL CACAO. HILARION ARAUJO | CACAO Y SÍNTOMAS URINARIOS EN HOMBRES MAYORES DE 50 AÑOS: UN ESTUDIO DE CORRELACIÓN - SERAFÍN |





| HORA | ACTIVIDAD | AUDITORIO DE VENANZI | AUDITORIO A10 |
|------------------|---|---|---|
| | | | ÁLVAREZ, NAYIBER GÓMEZ, CLÍMACO ÁLVAREZ, FREDDY ZAMBRANO |
| 15:00 - 15:30 pm | Choco Break Exposición y demostración de chocolatería. Patio de Los Graduandos | | |
| 15:30 - 16:00 pm | Conferencia | Tejiendo cacao: Resignificando las regiones colombianas a través de la excelencia sensorial. Santiago Cadavid Cardona. Cacao Disidente. Colombia | Descubra los aromas del cacao venezolano. Mauricio Maglio. Italia |
| 16:00 - 16:45 pm | Conferencia | Ingrid Cuk. Argentina | Hagamos que el cacao florezca. Néstor Araque (Productor) Venezuela |
| 16:45 - 18:00 pm | Clausura. Acto Musical. Patio Central | | |

CRONOGRAMA DE PRESENTACION DE POSTER

Miércoles 22/10/2025





| HORA | AREA | AULA 8 Y 9 |
|------------------|---------------|---|
| 15:30 – 14:30 pm | Agronomía (6) | EFECTO DE LA KINETINA EN LA EMBRIOGÉNESIS SOMÁTICA EN TRES CULTIVARES DE CACAO DÍAZ L. ANDY; RODRÍGUES F. VICTOR; CAMEO A., CARMEN (Poster) |
| | | DESARROLLO DE SEMILLAS HÍBRIDAS DE CACAO EN EL CENDIC: ESTRATEGIAS PARA EL AUMENTO DE LA PRODUCCIÓN Y LA CONSERVACIÓN DE LA CALIDAD GENÉTICA VALERA ÁNGEL, PEREIRA A. YOLIMAR, RENGIFO V. JORGE, SOLÓRZANO FRANCISCO, CAMEJO A. CARMEN, HERNÁNDEZ NOHELY (Poster) |
| | | DETERMINACIÓN DE LA AFINIDAD DE CINCO CULTIVARES DE CACAO (Theobroma cacao L.) INJERTADOS SOBRE TRES PATRONES DIFERENTES - FERNANDEZ, P. ARÍSTIDES, TORRES, A. JHONATHAN (Poster) |
| | | EL ANÁLISIS DE SUELO COMO HERRAMIENTA PARA LA ELABORACIÓN DE PLANES DE FERTILIZACIÓN ORGÁNICA EN ZONAS CACAOTERAS DEL ESTADO YARACUY - MOGOLLÓN S. JOSÉ; VELIZ L., THAY; CASTILLO F. YONATHAN; SALCEDO P. CUPERTINO (Poster) |
| | | EFECTO DEL BIOTRATAMIENTO CON TRICHODERMA SP. SOBRE LA GERMINACIÓN DE SEMILLAS DE CACAO Y EL DESARROLLO DE PLÁNTULAS - HERNÁNDEZ R., JOSÉ MATÍAS, CAMEJO A., CARMEN Y, PARRA M., DERCY (Poster) |
| | | DIAGNÓSTICO FITOSANITARIO EN LAS COLECCIONES DE CLONES, DEL CENTRO NACIONAL DE INVESTIGACIÓN, DESARROLLO E INNOVACIÓN DEL CACAO (CENIDIC), ESTADO MIRANDA - |





| HORA | AREA | AULA 8 Y 9 |
|------|------|---|
| | | MORILLO FRANKLIN, DERCY PARRA, RUBÉN BRICEÑO, YOLIMAR PEREIRA, NOHELY HERNÁNDEZ, JORGE RENGIFO, LUIS MARRERO, FRANCISCO SOLÓRZANO (Poster |

Jueves 23/10/25

| IDENTIFICACIÓN MOLECULAR Y EVALUACIÓN DE LA DIVERSIDAD GENÉTICA DE PATÓGENOS CAUSANTES DE CUATRO ENFERMEDADES DE IMPORTANCIA ECONÓMICA EN CACAO - MOLINA, M. SANDY, ISTURIZ, Z. MARÍA, TORREALBA, V. DARIO, PÉREZ M. SIMÓN, SOSA DEL CASTILLO, DAYNET (Poster) Agronomía y Genética (7) CONTROL AGROECOLÓGICO DE MONLIASIS (Moniliophthora) | HORA | AREA | AULA 8 Y 9 |
|---|------------------|--------------------------|---|
| roreri) EN CACAO (Theobroma cacao L.) EN CHUPONAL MUNICIPIO PEDRAZA DEL ESTADO BARINAS - ORTIZ P. JOALYS, | 10:00 – 11:00 am | Agronomía y Genética (7) | GENÉTICA DE PATÓGENOS CAUSANTES DE CUATRO ENFERMEDADES DE IMPORTANCIA ECONÓMICA EN CACAO - MOLINA, M. SANDY, ISTURIZ, Z. MARÍA, TORREALBA, V. DARIO, PÉREZ M. SIMÓN, SOSA DEL CASTILLO, DAYNET (Poster) EVALUACIÓN DE LA INCIDENCIA DE MONILIOPHTHORA PERNICIOSA (ESCOBA DE BRUJA) EN EL VIVERO DEL CENTRO NACIONAL DE INVESTIGACIÓN, DESARROLLO E INNOVACIÓN DEL CACAO (CENDIC) - CLEMENTE R. MARIBEL., PARRA M. DERCY, CAMEJO A, CARMEN., HERNÁNDEZ R. JOSÉ (Poster) CONTROL AGROECOLÓGICO DE MONLIASIS (Moniliophthora roreri) EN CACAO (Theobroma cacao L.) EN CHUPONAL |





| HORA | AREA | AULA 8 Y 9 |
|------|------|--|
| | | SARMIENTO M. NADIANA, TORRES M. ENIO, BENCOMO MARÍA, NOVOA INGRID, GUERRERO R. JULIO, RANGEL G. JOSÉ, BERRIOS B. CERGIO, MEDINA B. ANDREA, ROJAS FRANCELINA (Poster) |
| | | DIAGNOSTICO FITOSANITARIO EN BANCO DE GERMOPLANIA, COLECCIONES Y ENSAYOS DE CACAO DEL CENDIC, ESTADO MIRANDA, VENEZUELA - JORGE RENGIFO, LUIS MARRERO, YOLIMAR PEREIRA, DERCY PARRA, FRANKLIN MORILLO, CARLOS BELLOTA, RUBÉN BRICEÑO, NOHELY HERNÁNDEZ, CARMEN CAMEJO (Poster) |
| | | CARACTERIZACIÓN DE MATERIALES DE PROPAGACIÓN PARA EL ESTABLECIMIENTO DEL CULTIVO DE CACAO, LA CHAPA, MUNICIPIO PAMPANITO, ESTADO TRUJILLO - GODOY, P NELLY, C (Poster) |
| | | BUENAS PRÁCTICAS EN VIVERO DE CACAO, EXPERIENCIA COMUNITARIA, INCLUSIVA Y RESILIENTE EN LA COMUNIDAD 23 DE ENERO, MÉRIDA, VENEZUELA - DUGARTE R. SIMÓN (Poster) |
| | | PROPUESTA DE UN MANUAL DIDÁCTICO PARA PRODUCTORES DE CACAO EN EL BUEN MANEJO Y PRECAUCIONES DURANTE LA COSECHA DE FRUTOS DE CACAO - PEREIRA, YOLIMAR, CLÍMACO ÁLVAREZ, CARMEN CAMEJO, MÓNICA GONZÁLEZ (Poster) |





| HORA | AREA | AULA 8 Y 9 |
|------------------|-------------------------------|---|
| 15:30 – 14:30 pm | Biotecnología Trazabilidad | RELACIÓN DE TEOBROMINA/CAFEÍNA EN MUESTRAS DE CACAO VENEZOLANO MEDIANTE HPLC - FIGUEIRA G. MARIA, CASTILLO R. JIMMY, RODRÍGUEZ G. MARIA, EL ACHKAR. SORAYA, Y ROJAS. ESTHER (Poster) TECNOLOGÍA PARA APROVECHAMIENTO DE RESIDUOS DE PRODUCCIÓN DE CACAO CON PROCESOS ENERGÉTICOS SOSTENIBLES - FERNÁNDEZ R JOHN, RINCÓN M. DARÍO, ESTEVES S. IVÁN (Poster) CONFORMACIÓN DE PANEL SENSORIAL EN CACAO, CHOCOLATE, DERIVADOS Y OTROS RUBROS EN ARAGUA - VENEZUELA - TOVAR H. LUMIDLA, NOGALES, JAIRO, JIMÉNEZ P. CLAUDIA, ALVARÉZ CLIMACO, PÉREZ ELEVINA, VALLEJO ELBA, RODRIGUÉZ ANA, |
| | | RODRIGUÉZ RAFAEL, CUMANA C. EDGAR, ARAUJO JUSTY, VÁSQUEZ GREGORIA (Poster) |

Viernes 24/10/25

| HORA | AREA | AULA 8 Y 9 |
|------------------|---|--|
| 10:00 – 11:00 am | Cultura y Patrimonio Responsabilidad Social y Ambiental | PERSPECTIVA DEL PRESENTE Y FUTURO DEL CACAO DEL LITORAL ARAGUEÑO, Y SU RESILIENCIA PARA EL DESARROLLO |





| HORA | AREA | AULA 8 Y 9 |
|------|------|---|
| | | ENDÓGENO - SOLORZANO M. EUVAL J., GIMÉNEZ YUPANQUI M., ALVAREZ CLÍMACO O (Poster) INIA-CENIAP IMPULSA EL DESARROLLO SOSTENIBLE DE COMUNIDADES ARAGÜEÑAS, A TRAVÉS DE LOS LABORATORIOS POSCOSECHA DE FRUTALES Y QUÍMICA Y TECNOLOGÍA DEL CACAO. JIMÉNEZ P. CLAUDIA DEL R., TOVAR H. LUMIDLA, NOGALES, JAIRO, HEREDIA KEYLA, ARAUJO JUSTY, CUMANA H. |
| | | EDGAR, VÁSQUEZ B. GREGORIA, CALLEJONES CARMEN, NÚÑEZ, ELENA, SEVILLA, FREDDY, RODRÍGUEZ ANA, RODRÍGUEZ RAFAEL. Poster |
| | | CADENA DE VALOR DEL CACAO EN BARINAS: LAS MUJERES EN LA RESPONSABILIDAD SOCIAL, DESARROLLO RURAL Y RESCATE DE TÉCNICAS ANCESTRALES - GREGORIA MEDINA, WILMA HERNÁNDEZ, ENIO TORRES, JOALYS ORTIZ, PEDRO SALAZAR (Poster) |
| | | FACTORES DE RIESGO QUE AMENAZAN AL CACAO CRIOLLO: UN ENFOQUE DE SISTEMA EN EL PIEDEMONTE ANDINO BARINAS-PORTUGUESA - GALLEGOS RONAL, ARROYO DAYANA, FARIAS WILMER, NOVOA INGRID, BENCOMO MARÍA, DÍAZ G. CARLOS, ORTIZ P. JOALYS, MEDINA H. GREGORIA, TORRES M. ENIO, RODRÍGUEZ LUIS, PARRA Q. JESÚS, VIVAS A. ARELIS (Poster) |





| HORA | AREA | AULA 8 Y 9 |
|------------------|--|--|
| 15:30 – 14:30 pm | Mercado y comercialización estratégica Agroindustria | ANÁLISIS ESTRATÉGICO DE LA CADENA DE VALOR EN CACAO PARA LA REGIÓN CENTRO OCCIDENTAL: CASO SAN FELIPE- YARACUY - DURAN D. NELCAR; OROPEZA R. JULIO; MORO. NEYDA (Poster) |
| | | ABORDAJE COMUNITARIO EN ZONAS CACAOTERAS DEL ESTADO YARACUY COMO HERRAMIENTA PARA EL DISEÑO DE UN PROGRAMA DE ASISTENCIA TÉCNICA - SALCEDO P. CUPERTINO; LOZADA ROZWERT; MOGOLLÓN S. JOSÉ; VELIZ L., THAY; CASTILLO F, YONATHAN; DÍAZ, REINALDO; SALCEDO M., DARIHENNY; SÁNCHEZ P., HILDA (Poster) |
| | | OPTIMIZACIÓN DEL PROCESO DE TOSTADO DE CACAO EN GRANO (THEOBROMA CACAO L.) EN FUNCIÓN DE PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS - GREGORY PERAZA-MARCANO, ANABIL MARICHAL-ORTUÑO, LUIS DÍAZ-MARTÍNEZ Y CARMEN LIENDO- BARANDIARAN (Poster) |
| | | PORTAFOLIO TECNOLÓGICO IMEC-ULA: PROPUESTAS DE DISEÑOS DE EQUIPOS PARA EL PROCESAMIENTO DEL CACAO Y EL CAFÉ - TOLOSA CH. RAMÓN (Poster) |
| | | ESTUDIO TEÓRICO DEL FENÓMENO DE EXPULSIÓN DE LAS BURBUJAS DEL CHOCOLATE LÍQUIDO DURANTE LA SOLIDIFICACIÓN - TOLOSA CH. RAMÓN; TOLOSA M. LAURA; FRAUDITA FREDDY; HERNÁNDEZ A. JOSÉ (Poster) |
| | | LABORATORIO QUÍMICA Y TECNOLOGÍA DEL CACAO INIA- CENIAP 2022-2025 - NOGALES JAIRO R. TOVAR H. LUMIDLA, |





| HORA | AREA | AULA 8 Y 9 |
|------|------|---|
| | | JIMÉNEZ P. CLAUDIA., HEREDIA KEYLA., ARAUJO JUSTY., CUMANA H. EDGAR, VÁSQUEZ, GREGORIA (Poster |