

# Feria del Cacao y Chocolate

Mérida, 27, 28 y 29 de noviembre de 2009



# Programa

## Día Viernes 27

**Lugar** CIDA. Av. Alberto Carnevali, La Hechicera.

**Actividad** Montaje de las exposiciones, inscripciones y acreditación.

*Hora 8:00 am a 5:00 pm.*

**Actividades** Concierto de música barroca. Verbum Caro. Directora Olga Porras.

Inauguración de la Exposición Comercial: maquinarias e insumos agrícolas, productos derivados del cacao, degustación de bebidas, bombones y postres derivados del cacao

*Hora 8:00 pm*

## Día Sábado 28

**Lugar** CIDA. Av. Alberto Carnevali, La Hechicera

**Actividad** Conferencias:

-El sistema de Jardines Botánicos y Jardines Satélites del eje del Río Chama. Jardín Botánico. Juan Gaviria.

*Hora 8:30 a.m. –9:00 a.m.*

-Desarrollo rural sustentable. Instituto de Geografía de la Facultad de Ciencias

Forestales y Ambientales de la ULA, Dr. Juan Carlos Rivero.

*Hora 9:00 a.m. –9:45 a.m.*

-El cacao como industria-SOCAOVEN. Gregory Delourme y Pierre Costet

*Hora 9:45 a.m. –10:30 a.m.*

**Lugar** Jardín Botánico de Mérida.

**Actividad** Inauguración de la exposición “Historia de un gran cacao”.

*Hora 10:45 p.m.*

**Actividad** Conferencias:

- De Cacao, cantidades y calidad, INIA-Mérida, Álvaro Gómez.

*Hora 2:15 p.m. – 3:00 p.m.*

- La Ruta del Chocolate FUNDACITE-Mérida.

*Hora 3:00 p.m. – 3:45 p.m.*

- Proyecto de Valorización del Cacao de Mesa de Julia, Tucaní, G3PI – ULA, Dra. Astrid Uzcátegui.

*Hora 3:45 p.m. – 4:30 p.m.*

- Buenas Prácticas para la producción de cacao.

*Hora 4:30 p.m. – 5:15 p.m.*

- Modelos exitosos, Cooperativa ChocoMelia; Cooperativa Mesa Julia.

*Hora 5:15 p.m. – 6:00 p.m.*

**Lugar** CIDA. Av. Alberto Carnevali, La Hechicera.

**Actividad** Demostración de alta repostería con chocolate, Chef Frédéric Bau. Valrhona (Francia) (previa inscripción). Mousse de chocolate y presentación sobre chocolate y gastronomía.

*Hora 7:30 p.m.*

## **Día Domingo 29**

**Lugar** Jardín Botánico de Mérida, CIDA. Av. Alberto Carnevali, La Hechicera.

**Actividad** Con todos los Sentidos.

El día domingo, como clausura, vamos a celebrarlo con muchas actividades dinámicas para niños y adultos, y las que desde ya estamos manejando son:

**Exposición fotográfica:** Historia de un gran cacao, patrocinada por Socaoven-Valrhona.

**Tambores tradicionales;** Chimbangele de San Benito.

**Proyección de películas y documentales** referente a cultivos y sus derivados.

**Hecho aquí,** Feria de la Artesanía e Industria; comercialización de productos artesanales, utilitarios y ornamentales, comestibles, medicinales, cosmetológicos, viveros, entre otros.

**Vendimia y bazar de navidad** organizada por los amigos de la Fundación Jardín Botánico.

**Choco-túnel:**

**Chocotacto:** imprimir a los visitantes un logotipo de la actividad.

**Choco-aroma:** vasijas de barro llenas de chocolate para ofrecer a los visitantes.

**Choco-juegos:** Malla plástica en movimiento, con bombones colgantes para ser atrapados.

**Body art** con chocolate: modelos para que los participantes desarrollen diseños sobre sus cuerpos.

**Choco-pásalo:** filas de participantes se pasaran una bola de chocolate hasta llegar a la meta. El que tenga el mayor número de bolas será el ganador.

**Choco-bola:** Versión con chocolate de el famoso juego “El Huevo y La Cuchara”.

**Tobogán del Chocolate**

**Estética y chocolate:** Mascarillas y masajes faciales y corporales.

**Choco-arte: pintura y modelado,** pintura con chocolate para niños y adultos, se harán esculturas con chocolate.

**Choco-piñatas:** habrá diversas piñatas para niños con edades comprendidas entre 4 y 12 años.

*Hora 10 a.m. – 3:00 p.m.*

**Lugar** Jardín Botánico de Mérida. Av. Alberto Carnevali, La Hechicera, entrando por el CIDA.

**Otras actividades:** carreras de sacos, elaboración de papagayos, maquillaje para niños, caballos de paso, encuentro con cóndores, serpientes, juglares y malabaristas, payasos, marionetas, títeres, teatro y música.

Degustación de bebidas, bombones y postres derivados del cacao.

*Hora: 10:00 a.m. – 3:00 p.m.*

### **Actividades Paralelas**

#### **Lugar**

**Cosmetología** (Durante toda la semana del evento).

Sesiones individuales de Terapia facial y corporal con chocolate a realizarse por especialistas.

*Hora*

**Gastronomía** La ruta de los sentidos.

Restaurantes de Mérida y sus alrededores ofrecerán un menú en el cual el chocolate sea un ingrediente destacado.



**Contactos:** 0274-6578811 / 0414-1796727 / 0412- 5184651 / email;

[feriacacaochocolate@gmail.com](mailto:feriacacaochocolate@gmail.com)

**Evento organizado por:** Centro Jardín Botánico de Mérida, Facultad de Ciencias, Universidad de los Andes

Fundación Jardín Botánico de Mérida, Rif J-30802822-3