



*“Kakaw, el fruto de los Dioses Mayas”*

- **Día: martes 10 de septiembre**
- **Horario: 8:00 a 16.00 horas**
- **“Salón Tikal” de Tikal Futura Hotel & Convention Center**

Hora	Programa
7:30 – 8:00	Registro e inscripción
8:00 – 8:30	<b>Bienvenida</b> Autoridades de INGUAT – INTECAP
8:30 – 9:00	<b>Arqueogastronomía en Guatemala</b> Principales descubrimientos de la presencia del Cacao en los monumentos arqueológicos de los mayas en Guatemala <b>Arqueóloga Regina Moraga</b>
9:00 – 9:30	<b>Legado con Raíces Ancestrales</b> Elaboración de las tabletas de chocolate Mixqueño, Patrimonio Cultural Intangible de la Nación <b>Señora Karina Pocón</b>
9:30 a 10:00	<b>Diversidad de la genética del cacao guatemalteco y su potencial en la industria nacional e internacional</b> <b>Ing. Eric Ac, Comisión Nacional del Cacao de Guatemala</b>
9:45-10.00	Coffee Break servido
10:00 – 11:00	<b>Valor Nutricional del Cacao</b> “Etselquemenges” (Aprender a comer de manera saludable, cómo prevenir enfermedades y cuidar el cuerpo con las bondades del cacao) <b>Licda. Mireia Anglada Bonfill (Barcelona, España)</b>

Hora	Programa
11:00 – 12:00	<b><i>Cata de Cacao y Chocolate</i></b> Con la experiencia de la empresa de éxito internacional “Pacari” <b>Lic. Santiago Peralta (Ecuador)</b>
12:00 – 13:00	<b><i>Red Mundial del Cacao</i></b> Guatemala es reconocida como parte de la Red Mundial de Destinos Turísticos del Cacao <b>INGUAT</b>
13:00 a 13:30	<b><i>El espíritu del Cacao</i></b> La producción artesanal de exquisitas bebidas alcohólicas y licores a base de cacao <b>María Fernanda Rivera “Mil Alas”</b>
13:30 – 14:30	Receso
14:30 a 16.00	<b><i>Feria del Cacao</i></b> <b><i>Degustación de Platos emblemáticos de la gastronomía guatemalteca con Cacao</i></b> (Tamales negros, Plátanos en Mole, Tiste, Churros, Atol de arroz con chocolate, Zepelín de Chocolate, Chocolate batido, Chocobananos, etc.) <b>Instructores de gastronomía de INTECAP</b>
16.10	Cierre del Congreso