



CACAO
AND
CHOCOLATE
SUMMIT

Sexta Edición Anual
2024



Mayo 30 y 31

**SOSTENIBILIDAD DEL SECTOR
ENFRENTANDO LOS RETOS JUNTOS!!**

**Evento Presencial
Summit y Workshop day**

**Ubicación:
UDLA, Campus Granados
Quito - Ecuador**

Cacao & Chocolate Summit



El Cacao & Chocolate Summit, es un encuentro único, que reúne a las mejores mentes por hombres y mujeres comprometidos en la Cadena de Valor del Cacao Fino & Chocolate. Una Congregación de Expertos, Productores, Chocolateros, Chefs de Repostería, ONGs, Representantes Gubernamentales, Academia y Amantes del Chocolate, que nos reunimos con el objetivo de crear un mejor futuro para todos en esta Industria, y por un exquisito chocolate para deleite del Mundo.



Cacao & Chocolate Summit



Los Conversatorios que inician aquí, ayudan a asegurar una Industria Sostenible, que sobrevivirá, no solo a los retos que enfrente, sino que perdurará y crecerá junto a las futuras generaciones. Únete a Nosotros!





Misión

Compartir conocimiento valioso, impulsar ideas innovadoras, y promover educación que impacte positivamente y nos empodere a todos, manteniéndonos firmes al enfrentar retos y crear oportunidades



Objetivos

- * Reunir a los Diversos Actores de la Industria del Cacao & Chocolate hacia un Diálogo Inclusivo.*
- * Compartir conocimiento y experiencias, que promuevan Ideas Innovadoras y generen un impacto positivo.*
- * Inspirar y Educar a la siguiente generación de productores y profesionales.*
- * Reafirmar nuestros esfuerzos colectivos hacia la verdadera sostenibilidad.*





Agenda 2024

Día 1: Jueves 30 de Mayo / Evento Presencial

	08:30 - 09:00	Registro	
Panel #	09:00 - 09:15	Bienvenida & Inauguración:	Ministerio de Agricultura
			Johanna Renckens - Rikolto - Crea
			Jenny Samaniego - Cacao and Chocolate Summit - Conexión
			Felipe Romero - Decano Escuela de Gastronomía UDLA
1	09:15 - 10:15	Tema: Pacto Verde	Descripción: El Pacto Verde y las consecuencias para el sector del cacao y chocolate.
		Moderador	-Christian Marlin - Consultor EUDR
		Panelistas	- Christophe De Vroey - Consejero Comercial UE
			- Ragna John - Coordinadora del Programa Cadenas Libres de Deforestación (ELKE)GIZ
			- Paula Rueda - Olam Food Ingredients OFI
			- Carlos Pozo - Kallari
- Rommel Betancourt - AGROCALIDAD			
2	10:15 - 11:15	Tema: Posicionamiento del cacao ecuatoriano frente a las tendencias mundiales	Descripción: Impacto de los resultados de la World Cocoa Conference sobre la posición país y otras implicaciones.
		Moderador	Johanna Renckens
		Panelistas	- Esteban del Hierro - Viceministro Desarrollo Productivo Agropecuario MAG
			- Verónica Velandia - AGROCALIDAD
			- Merlyn Casanova - ANECACAO
			- Juan Touma - Chocolate San José
- Freddy Cabello - UNOCACE			
	11:15 - 11:30	Chocolate Networking Break	

Día 1: Jueves 30 de Mayo / Evento Presencial

3	11:30 - 12:30	<i>Tema: Estado actual de los precios del cacao y chocolate</i>	<i>Descripción: Consecuencias, retos y oportunidades en el contexto mundial actual sobre las empresas chocolateras nacionales y organizaciones de productores. Qué hacer?</i>
		Moderador	Jenny Samaniego / Santiago Najera
		Panelistas	- Pablo Valdivieso - República del Cacao
			- George Fletcher - UOPROCAE
			- Francisco Miranda - MARS
- Santiago Najera - UDLA			
4	2:00 - 3:00	<i>Tema: Desafíos de la regulación sobre Cacao Libre de Deforestación EUDR</i>	<i>Descripción: Regulación EU sobre productos "Libre de Deforestación". Impactos y soluciones potenciales en la cadena de valor.</i>
		Moderador	- Claudio Marconi
		Panelistas	- Diana Armendáriz - Asesora Técnica Programa Agricultura sostenible para ecosistemas forestales (SAFE) - GIZ
			- Franz Ríos - Director Ejecutivo Terra 360
			- Rita Cedeño - Y de Cucuy
			- Andrés Naula - República de Cacao
			- Katherine De La Torre - Gerente de Sostenibilidad Grand Sur
			- Nelson Yépez - Subsecretario de Comercialización MAG
- Lenin Robayo - UNOCACE			

Día 1: Jueves 30 de Mayo / Evento Presencial

5	3:00-4:30	Tema: Reconocimiento a la calidad del cacao ecuatoriano	Descripción: Destacar los logros obtenidos del cacao ecuatoriano en el Cacao of Excellence – Cata magistral
		Presentadores	Ney Barrionuevo / Mario Remache
		Participantes	- Christian Noboa - ANECACAO
			Presentación de los ganadores en el cacao de Excelencia:
			- Fortaleza del Valle - Lidia Zambrano -2015, 2017 & 2019
			- Costaesmeraldas - Freddy Salazar - 2019
			- Chocolate San José - Juan Touma - 2024
			Cata Magistral:
- Lady Paredes - UNOCACE			
- Javier Meza - UOPROCAE			
04:30-04:45	Cierre del Evento	- Charls Michel Geurts – Embajador de UE	
	Closing Remarks	- Organizadores Rikolto & Conexión	
04:45-06:30	Chocolate Tasting/Meet and Greet/Networking		

*Incluye coffee break

Clase Magistral* 1

Explorando el mundo del chocolate

DÍA 2: Viernes 31 de Mayo

Evento Presencial

08:00 - 08:30	<i>Registro</i>	
08:30 - 09:00	<i>Bienvenida</i>	Comité Organizador (CONEXION, RIKOLTO, GIZ, UDLA)
<i>Explorando el mundo del chocolate</i>	<i>Descripción: Experiencia sensorial del chocolate con demostraciones de técnicas de elaboración, prácticas creativas chocolateras y degustaciones.</i>	
Lugar:	Laboratorio 1	Expositor
09:00 - 11:00	Formulación y técnicas en el uso de chocolate	Javier Lasluisa - UDLA
11:00 - 13:00	Elaboración de barras y bombones de autor	Estefanía Monge -AVÓ
14:00 - 16:00	Elaboración de postre de restaurante	Santiago Cueva - MARCANDO EL CAMINO
16:00 - 18:00	Tendencias de uso a partir de derivados de cacao	Nicolas Rodriguez - UDLA

*Clases magistrales 1, 2 y 3 se realizan en horarios de manera simultánea

Clase Magistral* 2

El Cacao: Transformación y Delicias en Sal y Dulce

DÍA 2: Viernes 31 de Mayo		
Evento Presencial		
08:00 - 08:30	Registro	
08:30 - 09:00	Bienvenida	Comité Organizador (CONEXION, RIKOLTO, GIZ, UDLA)
<i>El Cacao: Transformación y Delicias en Sal y Dulce</i>		<i>Descripción: Descubre el proceso de transformación del grano de cacao, y diversas aplicaciones en el mundo de la sal y el dulce.</i>
Lugar:	Laboratorio 2	Expositor
09:00 - 11:00	Aplicación de los estándares del Cacao of Excellence para la transformación del cacao	Lady Paredes - UNOCACE
		Javier Meza - UOPROCAE
11:00 - 13:00	Aplicación del cacao en platos de sal	Jorge Guadalupe - SOMOS
14:00 - 16:00	Postres de vitrina/entremet	Cristina Cerón - UDLA
16:00 - 18:00	Aplicación del chocolate en la heladería	Gabriel Mena - CUXARA

*Clases magistrales 1, 2 y 3 se realizan en horarios de manera simultánea

Clase Magistral* 3

Del bosque al chocolate: Agroforestería, genética, calidad del grano y sensorialidad

DÍA 2: Viernes 31 de Mayo Evento Presencial		
08:00 - 08:30	Registro	
08:30 - 09:00	Bienvenida	Comité Organizador (CONEXION, RIKOLTO, GIZ, UDLA)
<i>Del bosque al chocolate: Agroforestería, genética, calidad del grano y sensorialidad.</i>		<i>Descripción: Evaluación de la calidad del cacao, evaluación sensorial de chocolate, genética y agroforestería</i>
Lugar:	Aula	Expositor
09:00 - 11:00	Genética y Agroforestería del cacao	Lenin Robayo - UNOCACE
		Diego Saquicela
11:00 - 13:00	Evaluación sensorial de chocolate (incluir barras de macambo/UDLA)	Mario Remache - CONEXIÓN
14:00 - 16:00	Evaluación de la calidad del grano de cacao	Andrés Proaño - RIKOLTO

*Clases magistrales 1, 2 y 3 se realizan en horarios de manera simultánea



Inversión

SUMMIT
Sostenibilidad del Sector
Enfrentando juntos los retos

Clase magistral 1
Explorando el mundo del
chocolate

Clase magistral 2
El Cacao: Transformación y
Delicias en Sal y Dulce

Clase Magistral 3
Del bosque al chocolate

60,00 USD

80,00 USD

80,00 USD

50,00 USD

Pronto pago
(al 24 de mayo)

Pronto pago
(al 24 de mayo)

Pronto pago
(al 24 de mayo)

Pronto pago
(al 24 de mayo)

50,00 USD

60,00 USD

60,00 USD

40,00 USD

INSCRÍBETE AQUÍ!!!



Inversión Estudiantes

SUMMIT
Sostenibilidad del sector
Enfrentando juntos los retos

60,00 USD

Clase magistral 1
Explorando el mundo del
chocolate

80,00 USD

Clase Magistral 2
El Cacao:
Transformación y
Delicias en Sal y Dulce

80,00 USD

Clase Magistral 3
Del bosque al chocolate

50,00 USD

Estudiantes
25%
Descuento

45,00 USD

60,00 USD

60,00 USD

37,50 USD

INSCRÍBETE AQUÍ!!!



Inversión Paquetes

SUMMIT + CM 1
Explorando el mundo del
chocolate

SUMMIT + CM 2
El Cacao: Transformación y
Delicias en Sal y Dulce

SUMMIT + CM 3
Del bosque al chocolate

120,00 USD

120,00 USD

80,00 USD

Pronto pago
(al 24 de mayo)

Pronto pago
(al 24 de mayo)

Pronto pago
(al 24 de mayo)

100,00 USD

100,00 USD

70,00 USD

INSCRÍBETE AQUÍ!!!



Nuestros organizadores:



Con el apoyo de:



Implementada por





Contáctanos

Email: cacaoandchocolatesummit@gmail.com

Visita nuestra Website: cacaoandchocolatesummit.com

Síguenos en: [Insta](#) + [Facebook](#) + [LinkedIn](#)

Whatsapp Registro: +593 959 420 890

Cómo llegar al Evento

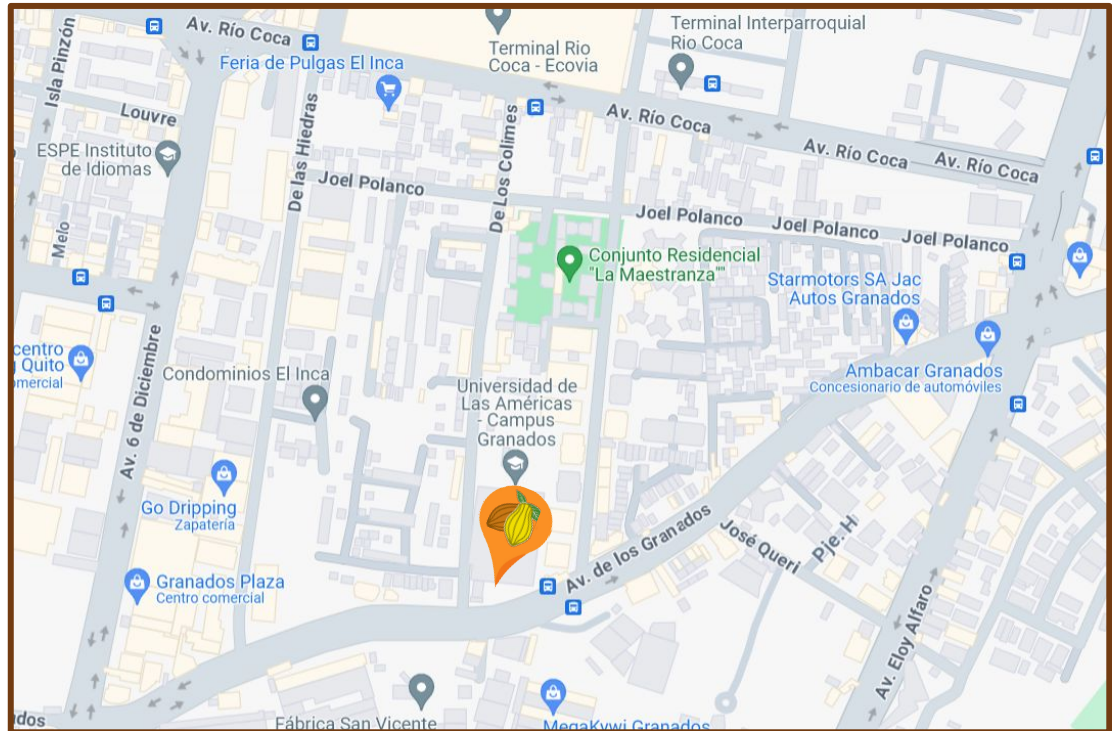


**Universidad De
Las Américas**

Campus Granados

Auditorio Principal (1 y 2)

**Av. de los Granados E12-41 y
Colimes esq.**





CACAO
AND
CHOCOLATE
SUMMIT

Tu presencia hace la diferencia, te esperamos!