



CACAO AND CHOCOLATE SUMMIT

by CONEXIÓN

AGENDA

Día 1

1 DE OCTUBRE - UDLA Park



CACAO^{3D}
CHOCOLATE
SUMMIT
CONEXIÓN

SHOWCASE DE INNOVACIÓN

Durante **toda la jornada** se presentarán **nuevos proyectos de investigación y propuestas disruptivas** para fortalecer la sostenibilidad y competitividad de la cadena de valor.

HORARIO	ACTIVIDAD	AUTORES
08H00 08H30 08H30 08H50	Registro Bienvenida	• Conexión • Rikolto • Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) • Universidad de las Américas (UDLA) • Cacao de Excelencia (CoEx) • Centro Internacional de Comercio
CALIDAD Y SOSTENIBILIDAD		
8H50 10H00	CHARLA MAGISTRAL Oportunidades de inversión de alto valor para el cacao Ecuatoriano.	• Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) • Cacao de Excelencia (CoEx) • Centro Internacional de Inversiones
— 10H00 - 10H30 Chocolate break —		
CALIDAD Y SOSTENIBILIDAD		
10H30 11H30	PANEL Calidad, Sostenibilidad y Acceso a Mercados.	• Banco Interamericano de Desarrollo • Gobierno del Ecuador • Compradores internacionales
CONOCIMIENTO		
11H30 12H30	PANEL Regulaciones generales, locales e internacionales.	• Sociedad Alemana de Cooperación Internacional (GIZ) • Gobierno del Ecuador • Compradores nacionales e internacionales
— 12H30 - 14H00 Almuerzo libre —		
INCLUSIÓN		
14H00 15H00	PANEL Inclusión y empoderamiento	• Asociaciones cacaoteras • Comprador internacional • Fair trade • Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) / Rikolto
CAMBIO CLIMÁTICO		
15H00 16H00	CONVERSATORIO Agroforestería y producción diversificada.	• Productores cacaoteros • Fondo Mundial para la Naturaleza (WWF) • Halba • Agrónomos y Veterinarios Sin Fronteras (AVSF) • Comprador internacional
16H00 17H00	Ceremonia de apertura	• Todos los participantes
Exhibicion de proyectos de innovacion y apertura		
17H00 18H00	Cocktail de inauguración	Todos los participantes

Organizado por:

CONEXIÓN
SPECIALTY CHOCOLATE

rikolto

 Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura

ESCUELA DE GASTRONOMÍA 



Día 2

2 DE OCTUBRE - UDLA Park



CACAO CHOCOLATE
SUMMIT
CONEXIÓN

CHOCOLATE BUSINESS EXHIBITIONS

Durante toda la jornada, empresas consolidadas presentan su experiencia, visión y trayectoria en la industria del chocolate, compartiendo tendencias, oportunidades de negocio y degustación.

Desayuno

BANCO INTERAMERICANO DE DESARROLLO

8h00
9h00

ACCESO
RESERVADO

HORARIO	ACTIVIDAD	AUTORES	EVENTOS PARALELOS
---------	-----------	---------	-------------------

08H30 08H50	Registro		
----------------	-----------------	--	--

09H00 10H00	Diálogo con autoridades y formuladores de política pública Compromiso con el cacao	• Gobierno del Ecuador • Agencias de cooperación para el desarrollo • Empresa privada y Sociedad civil	
----------------	---	--	--

— 10H30 - 11H30 Chocolate break —

SOSTENIBILIDAD

PANEL

10H30 11H30	Acceso a financiamiento verde	• Fondos climáticos • Fondos para la innovación • Casos de éxito	
----------------	-------------------------------	--	--

SOSTENIBILIDAD

PANEL

11H30 12H30	Agricultura climáticamente inteligente (tech/ financiamiento)	• Investigadores • Casos de éxito en la implementación	
----------------	---	--	--

TALLER FAO / COEX (Calidad)

Identificación de los retos en las cadenas de valor del cacao en Ecuador

TALLER FAO / ITC

Retos y oportunidades para las exportaciones sostenibles ecuatorianas del cacao y productos derivados

— 12H30 - 14H00 Almuerzo libre —

CALIDAD Y SOSTENIBILIDAD

PANEL

14H00 15H00	Como lograr estabilidad y precios justos en un mercado volátil	• Productores • Academia • Compradores • Internacionales	
----------------	--	--	--

CALIDAD Y SOSTENIBILIDAD

PANEL

15H00 16H00	Una mirada internacional del mercado y la industria	• Compradores • Internacionales	
----------------	---	---	--

CALIDAD Y SOSTENIBILIDAD

PANEL

16H00 17H00	Promover y aumentar el consumo local del chocolate de calidad	• Cámaras • Academia • Empresa privada	
----------------	---	--	--

Networking de la industria del chocolate

17H00
18H00

Empresa Privada

Organizado por:

CONEXIÓN
SPECIALTY CHOCOLATE

rikolto

FAO
Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura

ESCUELA DE
GASTRONOMÍA

udla



Día 3

3 DE OCTUBRE - UDLA Granados

FERIA DE EMPRENDIMIENTOS

Un espacio dinámico con **stands que mostrarán productos derivados del cacao y emprendimientos con visión sostenible**, donde podrás conocerlos, descubrir su potencial y sumarte a su impulso.

HORARIO	ACTIVIDAD	AUTORES	EVENTOS PARALELOS
SOSTENIBILIDAD			CONSTRUCCION DE GREMIOS CACAOTEROS
08H00 10H00	TALLER		
	Bean to Bar Heladería Creativa	• Chefs • Universidad de las Américas (UDLA)	
CALIDAD			
08H00 10H00	TALLER		
	Protocolos Internacionales de Calidad	• Cacao of Excellence (CoEx)	
— 10H00 - 10H30 Chocolate break —			
SOSTENIBILIDAD			
10H30 12H30	TALLER		
	Chocolateria Fina Pastelería Innovadora	• Chefs • Universidad de las Américas (UDLA)	
CALIDAD			
10H30 12H30	TALLER		
	Protocolos Internacionales de Calidad	• Cacao of Excellence (CoEx)	
— 12H30 - 14H00 Almuerzo libre —			
SOSTENIBILIDAD			
14H00 15H00	TALLER		
	Fine Dinning Panadería de Vanguardia	• Chefs • Universidad de las Américas (UDLA)	
NETWORKING			
15H00 16H00	Showcase y Degustación de innovación culinaria	• Todos los autores y participantes	
16H00 - 17H00 Cocktail Cierre del Evento			

Con el Apoyo de:

