CACAO AND
CHOCOLATE
SUMMIT
by CONEXIÓN
AGENDA
CONGRESOS INTERNACIONALES

AGENDA

CONGRESOS INTERNACIONALES DÍA 1

LUNES 1 DE DICIEMBRE | UDLA PARK

	08H00 | 08H30	REGISTRO
	08H30 | 08H50	BIENVENIDA
TODO EL DÍA	**SHOWCASE DE INNOVACIÓN** **BOOTCAMP**	Proyectos que transforman la cadena de valor del cacao y chocolate con ciencia, creatividad e impacto sostenible.

CHARLAS Y PANELES

08H50 | 10H30	**Charla Magistral:** Oportunidades de inversión de alto valor para el cacao Ecuatoriano		Luis Días Pereira, FAO; Julien Simonis, COEX; Sandra Cabrera, ITC; Andrew Meter, COEX.

10H30 | 11H30 CHOCOLATE BREAK

11H00 | 12H00	**Panel:** Calidad, Sostenibilidad y Acceso a Mercados		**Moderador:** Franz Ríos **Panelistas:** Freddy Salazar, Costa Esmeraldas; Santiago Paz, Norandino; Christian Marlin, Feyd; Silvana Peñaherrera, MPCEIP; Paolo Giordano, BID.
12H00 | 13H00	**Panel:** Regulaciones generales, locales e internacionales		**Moderador:** Patricio Espinoza, Cargill **Panelistas:** Christophe De Vroey, DUE; Carolina Herrera, MAG; Alfredo Dueñas, Inmovement; Jorge Ortiz, UNOCACE; Patricio Rubio, ECOKAKAO, Paulina Espín, TRIAS.

13H00 - 14H30 ALMUERZO LIBRE

14H30 | 15H30	**Panel:** Inclusión y empoderamiento		**Moderadora:** Johanna Renckens, Rikolto **Panelistas**: Jenny Samaniego, Conexión Chocolate; Daniela García, FAO, Fernando Palma; Lucia Emilia Valdez, Asomurchoq; Ruth Cayapas, Kallari.
15H30 | 16H30	**Panel:** Agroforestería y producción diversificada		**Moderador:** Tarsicio Granizo, WWF **Panelistas:** Evert Thomas, Aliance Biodiversity CIAT; Patricia Baez, Ofi-Olam; Marco Grefa, Coorporación Chakra; Gabriel Galarza, AVSF, Pedro Romo-Leroux, UDLA.

16H30 | 18H00 CEREMONIA DE APERTURA Y COCKTAIL DE INAGURACION

ORGANIZADORES

CONEXIÓN SPECIALTY CHOCOLATE

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura

Universidad de Las Américas

rikolto

AGENDA

CONGRESOS INTERNACIONALES DÍA 2

MARTES 2 DE DICIEMBRE | UDLA PARK

TODO EL DÍA	**CHOCOLATE EXHIBITION BOOTCAMP**	Proyectos que transforman la cadena de valor del cacao y chocolate con ciencia, creatividad e impacto sostenible.

CHARLAS Y PANELES

08H50 | 10H30	**Panel:** Política pública a largo plazo		**Moderadora:** Erika Zárate, FAO Byron Montero, MAGP; Isabel Albornoz, MREMH; Patricio Almeida, Agrocalidad.

10H30 | 11H30 CHOCOLATE BREAK

11H00 | 12H00	**Panel:** Acceso a financiamiento verde		**Moderador:** Ney Barrionuevo, Inclusys. **Panelistas:** David Jácome, GEF; Luis Palacios, FACES; Manuel Shiguango, PKR.
12H00 | 13H00	**Panel:** Agricultura climáticamente inteligente (tech/ financiamiento)		**Moderadora:** Ana Karina Andrade, FAO **Panelistas:** Simone Ransijin, Helvetas Perú; Wilson Vasquez Castillo, UDLA; Alexander Peñalosa, UNOCACE; Evert Thomas, Aliance Biodiversity CIAT.

13H00 - 14H30 ALMUERZO LIBRE

14H30 | 15H30	**Panel:** Cómo lograr estabilidad y precios justos en un mercado volátil.		**Moderadora:** Paola Ramón, NEXT/ITC. **Panelistas:** Julio Moscoso, Latam Commodity Traders; Gabriela Alvarez, Colcocoa; Santiago Paz, Norandino, Mónica Mena; ECOM; John (Virtual).
15H30 | 16H30	**Panel:** Una mirada internacional del mercado y la industria		**Moderadora:** Francisco Miranda, Mars. **Panelistas:** Merlin Casanova, ANECACAO; Raman Shidar,Ofi; Maylin Young, Barry Callabaut, Pablo Valdivieso, República del Cacao.
16H30 | 17H30	**Panel:** Promover y aumentar el consumo local del chocolate de calidad		**Moderador:** Marcelo Carrasco Hott, Udla. **Panelistas:** David Olgieser, BIOS; Sebastian Escobar, COEX; Simón del Hierro, Hello Choc; Jenny Samaniego, Conexión Chocolate. Esteban Ante, Supermaxi.

17H30 | 19H00 NETWORKING DE LA INDUSTRIA DEL CHOCOLATE

CON EL APOYO DE

Bélgica socio para el desarrollo · CREA · Cofinanciado por la Unión Europea · cooperación alemana · giz · ofi · HOJA VERDE · Faces · conquito · WWF · codespa · TRIAS · Fortaleza del Valle · International Trade Centre · BID · EL NUEVO ECUADOR

AGENDA

TALLERES GASTRONÓMICOS DÍA 3

MIÉRCOLES 3 DE DICIEMBRE | UDLA GRANADOS

TODO EL DÍA	**FERIA DE EMPRENDIMIENTOS BOOTCAMP**	Espacio con stands de cacao y emprendimientos sostenibles, acompañado de tres talleres simultáneos.

TALLERES

LOS TALLERES SE REALIZAN DE FORMA SIMULTÁNEA Y NO SON INTERCAMBIABLES.

TALLER 1	TALLER 2	TALLER 3
**08H30	10H30** **Bean to Bar** Chefs UDLA (25 personas máx.)	**08H30	10H30** **Heladería Creativa** Chef: Javier Lasluisa UDLA (25 personas máx.)	Feria de emprendimientos

10H30 | 11H00 CHOCOLATE BREAK

**11H00	13H00** **Chocolatería Fina** Chef UDLA (25 personas máx.)	**11H00	13H00** **Pastelería Innovadora** Chefs UDLA (25 personas máx.)	**11H00	13H00** **Protocolos Internacionales de Calidad** (100 personas máx.)

13H00 - 14H30 ALMUERZO LIBRE

**14H30	16H30** **Fine Dinning** Chefs UDLA (25 personas máx.)	**14H30	16H30** **Panadería de Vanguardia** Chef: Omar Barreno UDLA (25 personas máx.)	**14H30	16H30** **Protocolos Internacionales de Calidad** (100 personas máx.)

16H30 - 18H30 SHOWCASE DE DESGUSTACIÓN DE INNOVACIÓN CULINARIA

18H30 - 19:30 CÓCTEL CIERRE DEL EVENTO

ORGANIZADORES

CONEXIÓN SPECIALTY CHOCOLATE

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura

Universidad de Las Américas

rikolto

CACAO AND CHOCOLATE SUMMIT
by CONEXIÓN

Calidad y Sostenibilidad
en la Cadena de Valor del Cacao

PROGRAMA 2025

1 | 2 | 3
OCT 2025 | QUITO, ECUADOR

CACAO AND CHOCOLATE SUMMIT by CONEXIÓN

1 . 2 . 3 | DIC | 2025

QUITO, ECUADOR

UDLA

PROGRAMA

APERTURA 08h30 | 08h50

DÍA 1

1 Dic — CONGRESOS INTERNACIONALES
09H00 a 16H30 UDLA Park

Paneles y conversatorios con expertos nacionales e internacionales, autoridades y representantes de organizaciones globales.

1 Dic — SHOWCASE DE INNOVACIÓN
09H00 a 16H30 UDLA Park

Reunirá a empresas, startups, investigadores y emprendedores que están desarrollando soluciones disruptivas para cada eslabón del sector: desde la finca hasta el consumidor final.

1 Dic — INAGURACIÓN Y COCKTAIL
16H30 a 18H00 UDLA Park

Apertura oficial del Summit con autoridades, expertos y aliados estratégicos, acompañada de espacio de networking.

DÍA 2

2 Dic — CONGRESOS INTERNACIONALES
09H00 a 16H30 UDLA Park

Paneles y conversatorios con expertos nacionales e internacionales, autoridades y representantes de organizaciones globales.

2 Dic — CHOCOLATE BUSINESS EXHIBITIONS
09H00 a 17H00 UDLA Park

Empresas consolidadas presentan su experiencia, visión y trayectoria en la industria, compartiendo tendencias, oportunidades de negocio y degustaciones.

2 Dic — CHOCOLATE NETWORKING
17H30 a 19h00 UDLA Park

Encuentro para dialogar sobre el presente y futuro del sector, compartir experiencias y crear lazos auténticos que impulsen nuevas oportunidades.

DÍA 3

3 Dic — TALLERES GASTRONÓMICOS
08H30 a 16h30 UDLA Granados

Clases magistrales con chefs reconocidos, con elección entre dos propuestas.

3 Dic — CONSTRUCCION DE GREMIOS CACAOTEROS
08H30 a 10H30 UDLA Granados

Espacio para sentar las bases de unión y colaboración entre productores, fortaleciendo la voz colectiva y proyectando un futuro común.

3 Dic — TALLERES PROTOCOLOS INTERNACIONALES DE CALIDAD (PARTE 1 Y 2)
11H00 a 16H30 UDLA Granados

Taller técnico dirigido por Cacao of Excellence desde Roma, orientado a unificar criterios y fortalecer capacidades en la cadena de valor (con elección entre 2 horarios).

3 Dic — CIERRE
16H30 a 18h30 UDLA Granados

Presentación de postres de reconocidos chefs, premiación de innovación y cata de chocolates del mundo.

1-2-3 Dic — BOOTCAMP JÓVENES CACAOTEROS
TODO EL DÍA

Programa formativo y de acompañamiento que se desarrolla durante los tres días del Summit, fortaleciendo liderazgo, innovación y sostenibilidad en nuevas generaciones de cacaoteros.

INVERSIÓN

CONGRESO INTERNACIONAL

1 y 2 de diciembre – UDLA Park INVERSIÓN: $99+ IVA INCLUYE COFFEE BREAK

TALLERES MAGISTRALES

ELIGE UNO DE LOS 3 TALLERES TALLERES MAGISTRALES 3 de diciembre – UDLA GRANADOS INVERSIÓN: $99+ IVA INCLUYE COFFEE BREAK

ORGANIZADORES

CONEXIÓN SPECIALTY CHOCOLATE

Cacao of Excellence

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura

Universidad de Las Américas

rikolto

CACAO AND CHOCOLATE SUMMIT by CONEXIÓN

CALIDAD Y SOSTENIBILIDAD

EN LA CADENA DE VALOR DEL CACAO

OPORTUNIDADES DE INVERSIÓN

Y MOVILIZACIÓN DE RECURSOS
Para Cacao

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura

Conoce las: "Oportunidades de inversión del Cacao de alto valor", enfocado en: la calidad, la biodiversidad y la presencia en perchas internacionales de alto valor. En el Cacao y Chocolate Summit se presentarán los resultados de este estudio de investigación realizado por la FAO, CoEx e ITC.

FERIA DE INNOVACIÓN

EN LA CADENA DE VALOR DEL
Cacao

CONEXIÓN SPECIALTY CHOCOLATE

Reunirá a empresas, startups, investigadores y emprendedores que están desarrollando soluciones disruptivas para cada eslabón del sector: desde la finca hasta el consumidor final.

PROTOCOLOS

INTERNACIONALES DE
Calidad

Un espacio único de formación, liderazgo y conexión para las nuevas generaciones. Aquí, jóvenes productores, emprendedores y chocolateros trabajarán en dinámicas de team building que fortalecen el trabajo en equipo, la creatividad y la resiliencia.

BOOTCAMP

JÓVENES
Cacaoteros

rikolto

Este espacio será un taller técnico donde el Cacao of Excellence con su sede en Italia, llegará a Ecuador para presentar los estándares que promueven la calidad, sostenibilidad y reconocimiento internacional de los productores y sus productos.

TALLERES

MAGISTRALES DE
Pastelería y Chocolatería

Degustaciones y catas de preparaciones dirigidas por chefs y maestros chocolateros internacionales, donde podrás descubrir técnicas en chocolatería, heladería, pastelería y bean to bar, en un espacio único de aprendizaje e inspiración.

CON EL APOYO DE

Bélgica socio para el desarrollo · CREA · Cofinanciado por la Unión Europea · cooperación alemana · Implementado por giz · ofi · HOJA VERDE · Faces MICROFINANZAS · conquito · WWF · codespa · TRIAS · Fortaleza del Valle · International Trade Centre · BID Mejorando vidas · EL NUEVO ECUADOR DEFIENDE IMPULSA CONSTRUYE

NETWORKING DE CHOCOLATEROS

CACAO AND CHOCOLATE SUMMIT

Reciba un cordial saludo de parte del equipo organizador del Cacao & Chocolate Summit 2025, un evento de relevancia nacional e internacional que promueve la conexión entre los actores de la cadena de valor del cacao, fortaleciendo conocimientos y alianzas estratégicas.

Este año celebra su séptima edición los días 1, 2 y 3 de diciembre de 2025, en las instalaciones de la Universidad de Las Américas (UDLA), en Quito, Ecuador.

En el marco de este encuentro, nos complace invitarle al Networking de Chocolateros, un espacio diseñado para compartir experiencias, generar contactos comerciales y fomentar la colaboración entre productores, chocolateros, exportadores y demás actores de la cadena de valor del cacao y el chocolate.

Fecha: martes, 2 de diciembre de 2025
Hora: 17h00 a 19h30
Lugar: Universidad de Las Américas (UDLA) – Udla Park

La participación en este espacio será previa confirmación de asistencia. Una vez confirmada, su registro quedará validado y podrá acceder al summit.

Para confirmar su participación o solicitar información adicional, puede contactarnos al correo: event@cacaoandchocolatesummit.com o al teléfono 097 923 8173.

Agradecemos de antemano su atención y esperamos contar con su valiosa presencia en este espacio de conexión, innovación y desarrollo para el sector chocolatero.

Cordialmente,

Comité Organizador del Cacao y Chocolate Summit 2025

ORGANIZADORES