

**ACADEMIA DE MERCADOS EUROPEOS | PROGRAMA DE CAPACITACIÓN  
PARA EXPORTADORES DE CACAO | FERIA | CLASE MAGISTRAL PARA  
CHOCOLATIERS | FORO DE FABRICANTES DE CHOCOLATE | CENA  
CONFERENCIA | EVENTO PARA MINORISTAS (RETAIL) | FESTIVAL**



# **BUEN CACAO, MEJOR CHOCOLATE**

**CHOCOA, ÁMSTERDAM 20-24 DE FEBRERO 2019**

Chocoa facilita el acceso al mercado del cacao sostenible y con altos estándares de calidad, al reunir, en el mismo lugar, a todas las partes involucradas en la cadena de suministro: desde los productores hasta los consumidores. Participa en la Academia de mercados Europeos, el nuevo programa de capacitación para exportadores de cacao, la feria para productores y compradores de cacao, la clase magistral para Chocolatiers, el foro de fabricantes de chocolate, la cena del cacao, la conferencia, y el festival de chocolate.

Todos éstos eventos con el sólo objetivo de incrementar el mercado para un "buen cacao y mejor chocolate"

- Chocoa recibe a más de 9.000 visitantes durante los 5 días de duración del evento, atrayendo a todas las partes interesadas de toda la cadena de suministro de cacao, incluyendo productores, fabricantes de chocolate

y semielaborados, traders, representantes del gobierno, ONG's, proveedores de servicio logístico y consumidores.

- Alrededor de 150 stands de productores de cacao, semielaborados, chocolate y proveedores de servicio.
- Talleres, degustaciones, presentaciones y seminarios al alcance de tu mano
- Cursos, visitas guiadas, clases magistrales y programas de capacitación.
- Lugar de encuentro anual de los fabricantes de chocolate en el mundo.
- Debates sobre la producción de cacao sostenible y el consumo de chocolate en el mundo.
- Matchmaking app para visitantes, participantes y expositores

**El lugar para aprender, experimentar, conectarse y hacer negocios**





## ACADEMIA DE MERCADOS EUROPEOS

MIÉRCOLES 20 de FEBRERO

Chocoa es el evento que ayuda a facilitar el comercio internacional de la industria chocolatera. Forma parte de la Academia de Mercados Europeos que te ofrece un día completo de conferencias sobre los requisitos para operar con éxito en Europa, así como visitas a empresas de cacao en el puerto de Ámsterdam. Una amplia gama de temas que va desde regulaciones aduaneras hasta requisitos sanitarios a fin de brindarte una sólida preparación para tus exportaciones al mercado europeo.

## PROGRAMA DE CAPACITACIÓN PARA EXPORTADORES DE CACAO

MIÉRCOLES 20 - SÁBADO 23 FEBRERO

Prepárate de manera intensiva en el nuevo programa de capacitación para exportadores de cacao. Comenzando con la Academia de Mercados Europeos, dedicaremos un guía y entrenador que te llevará a través de partes seleccionadas del programa de Chocoa, que incluyen visitas guiadas y reuniones con expositores en la Feria de Comercio y el Festival. Benefíciate de la experiencia de tus colegas y define exitosamente tus planes de exportación.

Esta capacitación es particularmente relevante para los productores de cacao que tienen la ambición de comenzar a exportar pronto y para las organizaciones de desarrollo que apoyan a los productores en lograr este objetivo.

## EVENTO WINCC (Women In Cocoa & Chocolate)

MIÉRCOLES 20 FEBRERO

Chocoa es anfitrión del evento WINCC, la red de Mujeres en Cacao y Chocolate, para una sesión vespertina, conectando a las mujeres en la cadena de valor de cacao y chocolate, involucrándolas al estimular su crecimiento profesional e inspirándolas a convertirse en líderes de la industria.

## FERIA

JUEVES 21 y VIERNES 22 de FEBRERO

El punto de encuentro anual de la oferta y demanda del sector del cacao. La feria reunirá a más de 75 stands centrados en el cacao sostenible y de buena calidad. Descubre productores de cacao, proveedores de servicios y maquinaria, distribuidores y fabricantes de todo el mundo.

Al visitar la feria, podrás darle la vuelta al mundo en dos días y conocer a los productores y profesionales del cacao de todo el mundo!

## FORO DE FABRICANTES DE CHOCOLATE

JUEVES 21 Y VIERNES 22 de FEBRERO

El negocio de la elaboración de chocolate está cambiando rápidamente. Mantente al frente de los desarrollos e inspírate durante el Foro de fabricantes de chocolate. Conoce a los fabricantes de chocolate de todo el mundo para conectar y



discutir tendencias actuales. Encuentra distribuidores y haz crecer tu negocio. Participa en conferencias y discusiones en las diferentes sesiones del programa y conoce a los expositores de la feria durante las visitas guiadas.

## CLASE MAGISTRAL PARA CHOCOLATIERS

JUEVES 21 de FEBRERO

Chocolateros, chefs y pasteleros se unen a esta clase magistral para descubrir nuevas técnicas, coberturas y orígenes de granos de cacao. Aprenderán sobre la importancia de la cadena de valor del chocolate y los avances en temas de sostenibilidad. Descubre cómo hacer chocolate desde el haba y reúnete con colegas de otros países. Habrá cocina en vivo (live-cooking), visitas guiadas a través de la feria comercial y más. ¡Una experiencia de aprendizaje relevante para todo chef que esté interesado en chocolate de altísima calidad!

## CENA DE CHOCOA

JUEVES 21 de FEBRERO

La cena Chocoa es reconocida como uno de los eventos holandeses más importantes para generar contactos en la industria del cacao y del chocolate. Únete a más de 250 representantes de la industria en ésta famosa cena preparado por un chef de renombre internacional en el elegante Hotel Hilton de Ámsterdam.

## CONFERENCIA

JUEVES 21 y VIERNES 22 de FEBRERO

La sostenibilidad es un proceso, no un estatus. Chocoa ofrece una plataforma para el debate internacional sobre el proceso de sostenibilidad en la industria del cacao y del chocolate, cierra la brecha entre el cacao fino o de aroma y el cacao convencional y establece vínculos con proyectos de sostenibilidad y calidad de otros productos. Reunimos conferencistas de todo el mundo y una audiencia de más de 300 participantes de toda la cadena de suministro de cacao. Temas de actualidad, nuevos puntos de vista, oradores excelentes y debates de vanguardia. La Conferencia es una experiencia emocionante para todos los interesados en la sostenibilidad y el cacao.

## SUBASTA DE GRANOS DE CACAO

VIERNES 22 FEBRERO

Subasta en vivo de granos de cacao ganadores del Premio Internacional otorgado por el Programa de Excelencia de Cacao (CoEx). Los ganadores de la subasta pueden hacer chocolate ellos mismos o contar con su chocolate transformado por fabricantes experimentados. Cualquiera puede participar en la subasta: fabricantes de chocolate, pasteleros, chefs y cualquier organización que valore el buen chocolate. Contribuye a un precio justo para los cacaocultores responsables de entregar cacao de altísima calidad.

**¿Quieres registrarte?** ¡Visita a [www.chocoa.nl](http://www.chocoa.nl) y obtén tickets para los eventos hoy! ¿Quieres ser expositor en Chocoa? Envíanos un correo electrónico a [info@chocoa.nl](mailto:info@chocoa.nl).



## MATCHMAKING

La aplicación de matchmaking de Chocoa (Chocoa4Business), lanzada en el 2018, ofrece la oportunidad de conectarse y reunirse con los participantes de Chocoa 2019. Este es un servicio gratuito para expositores, conferencistas, patrocinadores y visitantes de los eventos comerciales de Chocoa. Utiliza esta herramienta para verificar quién más está asistiendo y optimiza tu estadía en Ámsterdam planificando reuniones con anticipación. Y, en caso de que no hayas visto a alguien en el evento, podrás conectarte en otra oportunidad a lo largo del año. La aplicación estará disponible hasta enero de 2020, cuando se cargarán en el sistema los nuevos participantes de la siguiente edición.

¡Prepara bien tu estancia en Ámsterdam! Adquiere hoy los tickets para los distintos eventos en [www.chocoa.nl](http://www.chocoa.nl) y aprovecha los descuentos por suscripción temprana. Conéctate y mantente actualizado a través de nuestra página de Facebook de Chocoa Professionals, LinkedIn, Twitter e Instagram.







## FESTIVAL

SÁBADO 23 Y DOMINGO 24 DE FEBRERO

El festival es un evento que celebra el chocolate de altísima calidad, fabricado de manera sostenible y productos relacionados con el cacao con más de 75 stands. Los expositores podrán conocer alrededor de 7.500 visitantes, mayormente consumidores, quienes disfrutarán de dos días completos de degustaciones, maridajes, demostraciones, concursos, cocina en vivo, entretenimiento y discusiones con fabricantes de chocolate y productores de cacao. El festival está dirigido a los consumidores conscientes que quieran explorar el mundo del chocolate fino.

## EVENTO PARA MINORISTAS (EVENTO RETAIL)

DOMINGO 24 DE FEBRERO

Un evento que atrae a los compradores de cadenas de minoristas, dueños de restaurantes y de tiendas especializadas, inspirándolos en las últimas tendencias del chocolate, a fin de entender, desde la perspectiva del expositor, cómo el buen chocolate les ofrecerá una ventaja competitiva en su negocio.



## CONTACTOS

¿Tienes alguna pregunta o deseas saber cómo aprovechar al máximo tu visita a Chocoa? Contáctanos a través de [info@chocoa.nl](mailto:info@chocoa.nl).

Chocoa es un evento organizado por Caroline Lubbers y Jack Steijn (Equipoise), en cooperación con la Fundación Festival del Chocolate. Agradecemos a nuestros patrocinadores y participantes de toda la cadena por unirse a nosotros y hacer posible Chocoa. Navega a través de nuestra creciente lista en línea para conocer un poco más sobre ellos: [www.chocoa.nl/supporters](http://www.chocoa.nl/supporters)

Chocoa se celebra en el centro de Ámsterdam en el monumental Beurs van Berlage. Ámsterdam es el puerto más grande para el transporte, almacenamiento y procesamiento de granos de cacao, así como la cuna de iniciativas de sostenibilidad. Es una ciudad perfectamente situada a corta distancia de las mayores concentraciones de consumidores en Europa Central y Occidental con buenas conexiones por mar, carretera, ferrocarril y vías aéreas.

Para más información sobre la amplia gama de opciones que ofrece Chocoa contáctanos a la dirección de correo: [info@chocoa.nl](mailto:info@chocoa.nl)

**Esperamos traerte más de 'buen cacao, mejor chocolate', ¡Nos vemos del 20 al 24 de febrero del 2019 en Ámsterdam!**

Porque nos importa, este folleto es producido de forma sostenible.

[www.chocoa.nl](http://www.chocoa.nl)

