

# Programa Biocomercio Andino

La Ruta del Cacao en la Región  
Choco Expo 2013- Feria Mistura  
Del 5 al 16 de Setiembre  
Lima, Perú



# Importancia

## Feria Mistura

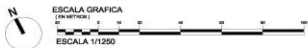
- La Feria Gastronómica Internacional Mistura a lo largo de sus cinco ediciones se ha consolidado como la más importante de América Latina y apunta a pronto ser una de las más importante del mundo.
- La revaloración que en los últimos años ha tenido la cocina peruana, tanto a nivel nacional, convirtiéndose en fuente de orgullo y desarrollo para el país, como a nivel internacional, conquistando mercados, cocinas y paladares por igual, se sustenta en la biodiversidad con la que ha sido privilegiado el Perú, así como en el esfuerzo y emprendimiento de quienes conforman la cadena de valor de la industria culinaria; desde campesinos y campos de cultivo, hasta cocineros, restaurantes, los hogares y sus cocinas, se ha construido una cultura culinaria que hace honor a un pasado milenario y responde al prometedor presente que vivimos.
- La Feria Mistura se funda con la intención de celebrar esto, así como de contribuir a su consolidación definitiva, reuniendo en un mismo espacio a productores, empresarios, transformadores, cocineros, inversionistas y público en general, de todas las regiones del país.
- Cada año Mistura ha crecido en infraestructura, número de visitantes y número de ventas.

# Importancia

- Este año no será la excepción, la feria contará con: 10 días de feria, con uno reservado solo a empresas e inversionistas; un terreno de 20 hectáreas en la Costa Verde para su montaje; la participación de entre 160 y 180 restaurantes (20 más que el año pasado); un Gran Mercado cada vez más variado; la entrega de premios que reconocen la labor y el sabor de nuevos y experimentados chefs; por primera vez, un gran acuario de 620m<sup>2</sup>,
- Se estima un promedio de más de medio millón de visitantes; y ventas por más de 14 millones de dólares. T
- Una cobertura de prensa, nacional e internacional, constante que abordará los aspectos económicos, sociales, gastronómicos, turísticos, ambientales, entre otros, que giran en torno a Mistura, asegurando su exposición a través de todos los medios masivos (prensa escrita, televisión, radio, web).
- En la edición del año pasado, hubo más de 250 periodistas internacionales de 14 países y más de 600 nacionales, quienes cubrieron cada aspecto del evento.
- Mistura cuenta con una amplia presencia de los más altos mandos del Ejecutivo, entre ellos el presidente de la nación y sus ministros.

# Área de Mistura

## Ubicación de Choco Expo



NOTAS	REV	FECHA	DESCRIPCION	OBSERVACIONES	ESPECIALEDA	ARQUITECTURA	PROFESION	APEGA (Asociación Peruana de Gastronomía)	LABORANT
					PROYECTISTA: Arq. Manuel de Rivero Arq. Fernando Puente Aranda Arq. César Becerra	<b>51-1</b> arquitectos	PROYECTO: FERIA INTERNACIONAL MISTURA 2013 PLANO: ARQUITECTURA PLANO FERIAL - FERIA MISTURA 2013 ESCALA: 1/11000 FECHA: JUNIO 2013	UBICACION: CIRCUITO DE PLAYAS - MAGDALENA DEL MAR	A-PF-01



# Beneficios

## Choco Expo 2013

- La Choco Expo será montada sobre un espacio de 1650m<sup>2</sup>, ubicado al lado del Gran Mercado y frente a la puerta de acceso general para la Feria Mistura 2013, asegurando una afluencia permanente a sus instalaciones. Estará conformada por más de 30 stands, donde expositores de todo el país ofrecerán sus productos, los cuales cubren toda la oferta de chocolates y sus derivados; un escenario estelar donde se realizarán actividades atractivas para toda la familia; un auditorio donde invitados internacionales y nacionales.
- La Choco Expo es la primera edición de esta idea, concebida por la chef AstridGutsche, con miras a convertirse, en los próximos años, en la más importante feria dedicada al chocolate y el cacao del mundo. Se dará énfasis en la promoción del cacao peruano como un producto de la más alta calidad mundial, buscando abrirle en un lugar predominante el mercado nacional e internacional.
- Es así que se contará con una serie de actividades atractivas para los asistentes, para que puedan conocer y disfrutar del cacao y sus productos finales, así como destacados invitados extranjeros involucrados en el comercio y utilización de este insumo.



● Se trata de una oportunidad ideal para entablar contacto de negocios y desarrollar relaciones con los involucrados en la cadena de valor y exportación del cacao, de dar los primeros pasos hacia el reconocimiento de este producto como uno de orgullo nacional, reconocido por su carácter altamente aromático, y ser fuente de desarrollo para emprendedores, empresas e instituciones.

Asimismo, si desea podrá participar:

- Organizar rueda de negocios u otra actividad de interés, en el auditorio de la Choco Expo Perú 2013.
- Patrocinar a un expositor de la Expo Choco Perú 2013 (pasajes y estadía) , como es el caso de los reconocidos chef chocolateros de Japón, que vienen por primera vez al Perú a formar parte de este gran evento. Con lo cual, el mismo representará su marca en todos los eventos de la Expo Choco y de Mistura en los que el invitado internacional participe.
- Ofrecer clases maestras por chefs internacionales y nacionales: Stephane Bonnat (Bonnat Chocolatier, Francia), Dominique Persoone (Bélgica), José Ramón del Castillo (México), Koji Tsuchiya (Japón), Patrice Chapon y Laurent Duchene (Francia), María Fernanda di Giacobbe (Venezuela), Astrid Gutsche (Perú), Pedro Miguel Schiaffino (Perú), entre otros.

\* Estas son algunas de las principales actividades que tendrán lugar a lo largo de los 10 días que durará el evento y que aseguran una amplia cobertura de prensa. Para los mismos se implementará un escenario principal y un auditorio para 100 personas.

# Objetivo

## Biocomercio Andino en Choco Expo

● Posicionar al Programa de Biocomercio Andino –financiado por CAF, GEF y PNUMA- como un programa que apoya y fortalece el biocomercio en los ámbitos local, nacional y regional en Colombia, Ecuador y Perú, en base a una estrategia de conservación y uso sostenible de la biodiversidad. En este sentido, fomenta el biocomercio y los mercados verdes con productos y servicios de la biodiversidad. Entre los mercados e industrias vinculados a este programa estratégico se encuentran: ingrediente naturales para Cosméticos, Fármacos y Alimentos, entre los cuales destaca el cacao, insumo originario de la Amazonía y de la más alta calidad mundial que constituye un agente de cambio y de transformación para diversas comunidades de los tres países.



# Qué buscamos comunicar?

## Biocomercio Andino en Choco Expo

- Que sepan que CAF, GEF y PNUMA contribuyen a la conservación y al uso sostenible de la diversidad biológica de América Latina mediante la provisión de un sustento alternativo con base en oportunidades de biocomercio.
- En ese sentido, fomenta el biocomercio y los mercados verdes con productos y servicios de la biodiversidad.
- Queremos comunicar que la biodiversidad no es un recurso, sino un capital con enorme potencial al que se debe y puede dar una propuesta de valor con el biocomercio.
- Deseamos que se conozcan las experiencias y logros de los tres casos de éxito en Colombia, Ecuador y Perú, en este caso específico, la cadena de valor del cacao, pero además conozcan el impacto social ambiental, así como la conducta de las empresas y asociaciones con las que trabajan.



# Acciones:

## Programa Biocomercio Andino en Choco Expo

### •En el Stand:

- Difundir información (folletos, fact sheets, trípticos, dípticos, publicaciones) para posicionar a CAF como una entidad multilateral que apoya una alternativas de desarrollo - como la del cacao- a nivel de la región andina, con lo se promueve el emprendimiento y la inversión del sector, así como la cooperación entre los distintos países que la conforman.
- Fomentar el intercambio de las experiencias entre representantes de todos los países cacaoteros de la región, pues constituye una oportunidad invaluable para el desarrollo de ideas y futuras estrategias regionales en la materia.

### •En el Auditorio:

- Organizar una rueda de negocios que contará con la presencia de inversionistas e invitados internacionales, lo cual representa la ocasión propicia para establecer contactos, expandir el horizonte de sus iniciativas y llevar a cabo negocios importantes.
- Desarrollar una actividad especial (foro, seminario, otro) donde representantes de Venezuela, Colombia, Ecuador, Brasil, México y Perú, podrán dar cuenta de su realidad y experiencia en el negocio del cacao.

# Derechos

## Programa Biocomercio Andino en Choco Expo

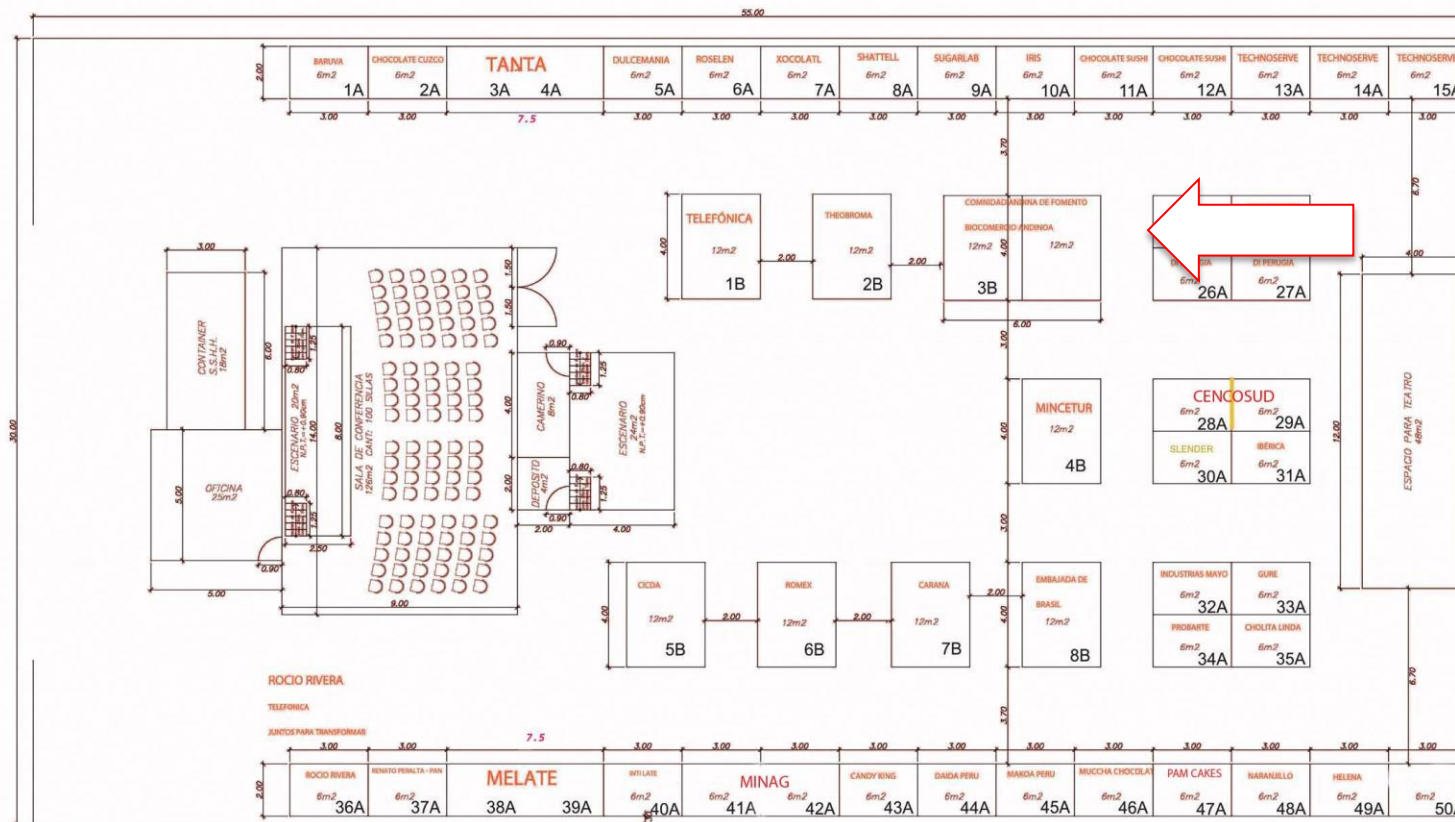
Ubicado en el espacio central de la Choco Expo 2013, con 24m<sup>2</sup>, dos pantallas que proyecten sus videos institucionales, dos vitrinas con sus publicaciones y una salita para reunión, tendrá un fuerte atractivo visual y la comodidad para desarrollar relaciones y hacer empresa.

### Detalles:

- Espacio central en la Choco Expo Perú 2013, para el montaje de un stand de 24m<sup>2</sup> (6x4m).
- Servicio de luz eléctrica.
- Servicio de seguridad exclusiva para la Choco Expo Perú 2013, durante el día y durante la noche.
- Servicio de limpieza diaria en el espacio de la Choco Expo Perú 2013.
- Credenciales para su personal y equipo.
- La posibilidad de organizar una rueda de negocios, que tendrá lugar el día Lunes 9 de septiembre, de 10am a 1pm, en el marco de la Choco Expo Perú 2013.
- La posibilidad de organizar el Evento CAF, que tendrá lugar el martes 10 de septiembre, de 10am a 1pm, en el marco de la Choco Expo Perú 2013.
- Contacto directo y participación en sus eventos de importantes chocolateros e inversionistas de la industria del cacao y el chocolate.

# Stand 3 B

## Programa Biocomercio Andino CAF-GEF



PLANTA AREA DEL CACAO – MISTURA  
30x55=1650m<sup>2</sup>

# Actividades Auditorio

## Programa Biocomercio Andino CAF-GEF

HORA/FECHA	Choco Expo Perú - Septiembre 2013						
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
	2	3	4	5	6	7	8
10:00					Presentación de libro (D. Persoone)		
11:00					Seminario (M.F. di Giacobbe, J.R. del Castillo, S. Bonnat, Carana)	Choco Demo: Kakao (M.F. di Giacobbe)	
12:00				INAUGURACIÓN		Chocolate en platos de cocina (D. Persoone)	
13:00						Choco Demo: Thiago Freitas	
14:00						Desfile de sombreros (Sergio Dávila)	
15:00							
16:00							
17:00							
18:00							
HORA/FECHA	9	10	11	12	13	14	15
10:00	Rueda de Negocios	Seminario Biocomercio Andino (*)	Cómo volver una zona cacaoera en producto de turismo (Mincetur)	Utilización del chocolate en la cocina peruana (P.M. Schaffino)			
11:00			Presentación de parcela modelo (Theobroma Perú)	Cocina amazónica con la cascada de cacao (E. García)	Cata de licores de cacao (G. Ramos)		
12:00			Historia de la familia Bonnat (S. Bonnat)	Recetas a base de helados de chocolate (S. Bonnat)	Choco Demo: Xocolatl (G. Magiolo)		
13:00							
14:00							
15:00	Choco Demo: Theobroma (K. Tsuchiya)	Cultura e Industria Chocolatera en Japón (K. Tsuchiya)					
16:00	El cacao, herramienta de un buen manejo agro forestal (A. Gutsche)	Cata - Maridaje					
17:00		Coetel CAF					
18:00							CLAUSURA

# Programa Seminario

## Programa Biocomercio Andino CAF-GEF

9:30 Registro

10:00 Palabras de Bienvenida

MINCETUR

Magaly Silva

CAF

Eleonora Silva

10:20 El origen y la historia del cacao en América Latina

Gladys Ramos

10:50 Una Aventura Familiar

San Jose

Francheti

11:20 Break

11:30 Panel: Theobroma Cacao - Perspectivas y Oportunidades

Oferta y Mercados

CARANA

Jose Gamarra

Criterios de Selección

CENCOSUD

Poryecciones - Visión

Stephane Bonnat

Calidades y mejoramiento

Alvaro Gómez

12:45 VIDEO MOTIVADOR

Astrid Gutsche

# Diseño de Stand

## Programa Biocomercio Andino





Muchas gracias por su atención !!!