

# CHOCOEXPO 2013

Lima, 5 - 15 de septiembre 2013

## 1. Antecedentes

**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 convertirse en la más importante del mundo. Se crea con el objetivo de contribuir a la consolidación de la gastronomía peruana, reuniendo en un mismo espacio a productores, empresarios, transformadores, cocineros, inversionistas y público en general, de todas las regiones del país.

**La Choco Expo Perú 2013**, se adscribe a estos lineamientos, concentrándose en un producto particularmente representativo como el cacao, insumo originario de la Amazonía. Nuestro cacao ha sido reconocido en el Salón del Chocolate de París 2009, como el mejor cacao aromático del mundo. Los chocolates en barra, hechos a base de cacao del Cusco y Piura, se llevaron el primer lugar en los European Gold Awards del 2012 y 2013.

A nivel nacional el cultivo del cacao es un agente de cambio, principalmente, para las comunidades que han optado por dedicarse a su cultivo, reemplazando, en muchos de los casos, al cultivo de la hoja de coca.

La Choco Expo 2013, será montada sobre un espacio de 1,650 m<sup>2</sup>, ubicado al lado del Gran Mercado y frente a la puerta de acceso general de Mistura 2013, asegurando una afluencia permanente a sus instalaciones. Más de 30 stands, de expositores de todo el país ofrecerán sus productos, los cuales cubrirán toda la oferta de chocolates y sus derivados.

Todo ello configura un escenario ideal para fortalecer los vínculos entre productores y chocolateros, empresarios y compradores, representando el espacio ideal para generar negocios y el intercambio de experiencias. Por ello, durante la Choco Expo, tendrá lugar una rueda de negocios en la que participarán, importantes compradores e inversionistas internacionales. Así mismo, se desarrollarán seminarios donde invitados internacionales y nacionales darán charlas magistrales y cursos de chocolatería, todo orientado a ampliar y profundizar nuestra visión del negocio del cacao y el chocolate. Se tendrá un Choco Museo que mostrará el proceso que sigue la cadena de valor del cacao y el chocolate, así como la historia de este fruto en nuestro país.

Es así que la CAF considera que es el espacio ideal para la difusión y promoción del **Proyecto Biocomercio Andino**, donde intervienen como aliados estratégicos PROMPERU - Perú, CORPEI – Ecuador y el Fondo de Biocomercio Colombia - Colombia. Su participación significará una presencia importante para promocionar el emprendimiento de las empresas de estos países.

## **2. Objetivos**

- Promocionar y difundir el Proyecto Biocomercio Andino.
- Promocionar las actividades comerciales de las micro y pequeñas empresas exportadoras de cacao del Perú, Ecuador y Colombia.
- Buscar inversionistas e
- intercambiar experiencias con invitados internacionales y de la propia región.

## **3. Actividades de la CHOCOEXPO 2013**

### **Exhibición comercial Proyecto Biocomercio Andino**

El stand del Proyecto Biocomercio Andino, estará ubicado en el espacio central de la Choco Expo 2013, con 24 mt<sup>2</sup>, contará con dos pantallas que proyectaran videos institucionales, dos vitrinas para promocionar los productos y publicaciones y una salita para reunión, para desarrollar negocios comerciales.

### **Rueda de negocios, apoyada por PROMPERU**

La Rueda de negocios se desarrollara el lunes 9 de septiembre, en un espacio de 120 m<sup>2</sup>. dentro del Salón del Chocolate, de 10.00 a 15.00 hrs. Se contará con la presencia de 11 compradores, de los cuales 8 son internacionales y 3 nacionales. Así mismo, participarán 26 empresas vendedoras, 7 colombianas, 3 ecuatorianas y 16 empresas peruanas.

La rueda de negocios contará con la presencia de chocolateros, empresarios, inversionistas e invitados internacionales, representando una ocasión propicia para establecer contactos, expandir el horizonte de sus iniciativas y llevar a cabo negocios importantes.

### **Compradores Internacionales:**

1. Koji Tsuchiya (Japón)
2. María Elena di Giacobbe (Venezuela)
3. Patrice Chapon (Francia)
4. Stephane Bonnat (Francia)
5. Thiago Freitas (Brasil)
6. Elisa Montiel – México
7. Jorge Hanze (Ecuador)
8. Franceschi Chocolate y Casa Franceschi

### **Compradores Nacionales:**

9. Romex
10. Di Perugia
11. Econtrading (AGROPESA)

### **Seminario: “El Cacao en América Latina – Cultura y Comercio para un Liderazgo Global”**

Asimismo, con el apoyo de la CAF, se desarrollará el Seminario: “El Cacao en América Latina – Cultura y Comercio para un Liderazgo Global”, que representará una oportunidad para el intercambio de experiencias, el desarrollo de ideas y estrategias de negocios que nos permitan trabajar como grupo regional, buscando ser los principales productores de

cacao de alta calidad a nivel mundial. Es así que entre las actividades a realizarse, se tendrá una mesa especial donde Venezuela, Colombia, Ecuador, Brasil, México y Perú, podrán dar cuenta de su realidad y experiencia en el negocio del cacao.

#### **4. Cifras proyectadas de la CHOCOEXPO 2013**

##### **Rueda de negocios**

##### **Total Compradores 11**

Francia 2  
México 1  
Brasil 1  
Japón 1  
Venezuela 2  
Ecuador 1  
Perú 3

##### **Total vendedores 26**

Empresarios ecuatorianos 3  
Empresarios colombianos 7  
Empresarios peruanos 16

Total empresarios: 37 empresarios.

Total citas de negocios: 100 citas.

Monto estimado de negociaciones: US\$ 2.5 millones.

##### **Seminario**

Participantes: 100

Empresarios, Gremios Empresariales, Cooperación Técnica Internacional, Organismos Internacionales, funcionarios públicos, entidades ligadas al desarrollo del cultivo del cacao y de la industria del chocolate, sector académico, prensa internacional y nacional.

##### **Inversión**

Monto de inversión: Aproximadamente S/. 150,000 (US\$ 53,000)

- PROMPERU - Proyecto Biocomercio Andino: Monto programado S/: 38,000
- CORPEI y Fondo de Biocomercio COLOMBIA - Proyecto Biocomercio Andino: S/. 80,000
- CAF (Cata, cocktail, otros): S/: 30,000

Auspicio: Mistura: S/5,000 (Salas, sillas, mesas, equipos).

**Cifras de exportación de cacao y sus derivados (Ene - Julio 2012 – Ene -Julio 2013)  
(Millones de US\$)**

**Exportaciones peruanas de cacao y sus derivados (US\$ miles : Ene-jul)**

Producto	Partida	2012	2013	Var. %	Part. % 2013
Cacao en Grano	1801001900	26.116	31.788	22	51
Manteca de Cacao con Ácido Oleico > 1% Pero < 1.65%	1804001200	8.919	14.883	67	24
Cacao en Polvo S/Azúcar ni Otro Edulcorante	1805000000	7.737	6.398	-17	10
Demás Chocolate y Preparaciones Alimenticias con Cacao	1806900000	3.418	4.015	17	6
Pasta de Cacao Desgrasada Total o Parcialmente	1803200000	282	1.570	457	3
Chocolates En Bloques, Tabletas o Barra, sin Rellenar	1806320000	1.374	1.164	-15	2
Manteca de Cacao con Ácido Oleico > 1.65%	1804001300	214	1.089	408	2
Chocolates en Bloques, Tabletas o Barras, Rellenos	1806310000	241	536	123	1
Pasta de Cacao sin Desgrasar	1803100000	1.005	494	-51	1
Cacao en Grano Entero o Partido, Tostado.	1801002000	3.685	196	-95	0
Cascara Películas y Demás Residuos de Cacao.	1802000000	338	128	-62	0
Cacao En Polvo C/ Azúcar u Otro Edulcorante	1806100000	105	100	-4	0
Resto	-	117	82	-30	0
<b>Total general</b>		<b>53.551</b>	<b>62.442</b>	<b>16,6</b>	<b>100</b>

Fuente: SIICEX - PROMPERU

**5. Programas: Rueda de Negocios y Seminario**

**Rueda de Negocios  
Lunes 9 de Septiembre de 2013  
Auditorio de la Choco Expo – Campo Ferial de Mistura  
Lima, Perú**

09:30	Registro	
10:00	Palabras de Bienvenida e inauguración de la Rueda de Negocios. CAF y PROMPERU	Mesa de Honor: CAF: René Gómez Luis Torres, PROMPERU Gustavo Urrea, Fondo de Biocomercio Colombia Giovanni Ginatta, CORPEI
10.30	Inicio de la Rueda de Negocios	
15.00	Final de la Rueda de Negocios	

**Seminario: “El Cacao en América Latina – Cultura y Comercio para un Liderazgo Global”**

**Martes 10 de Septiembre de 2013**

**Auditorio de la Choco Expo – Campo Ferial de Mistura  
Lima, Perú**

09:30	Registro		
10:00	Palabras de Bienvenida	Mesa de Honor: Magaly Silva, MINCETUR Eleonora Silva, CAF Perú Ligia Castro, CAF, Dirección de Medio Ambiente Rober Erath, PNUMA, GEF Astrid Gutsche, Gustavo Urrea, Fondo de Biocomercio Colombia Giovanni Ginatta, CORPEI Luis Torres, PROMPERU	
	Eleonora Silva – Directora Representante de CAF en Perú		
10:10	Inauguración	Rober Erath, PNUMA, GEF Astrid Gutsche, Gustavo Urrea, Fondo de Biocomercio Colombia Giovanni Ginatta, CORPEI Luis Torres, PROMPERU	
	Magaly Silva – Ministra de Comercio Exterior y Turismo (*)		
10:20	Panel: La cultura del Cacao en América Latina - Más de un milenio cumpliendo un rol de integración.		
	Claudia Franceschi	Gerente – Franceschi Chocolate	
	Mariella Balbi (*)	Periodista e historiadora	
	María Fernanda Di Giacobbe	Investigadora y Chocolatier – KAKAO 2010	
	Moderador: Jaime Cárdenas		
11:20	Refrigerio		
11:30	Panel: El Comercio del Cacao – Actualidad y Perspectivas		
	Oferta y Mercados	José Gamarra	Director Adjunto – Alianza Cacao Perú
	Comercio y Distribución	Enrique Ameghino/ Lissete Chávez	CENCOSUD
	Visión Global	Stephan Bonnat	Presidente Chocolat Bonnat
	Factores de Competitividad	Jorge Hanze	Gerente General – Tulicorp S.A.
	Puesta en valor del Cacao de América Latina	René Gómez-García	Coordinador – Unidad de Negocios Ambientales, CAF
	Moderador: Jairo Tiusaba		
13:00	Conclusiones y Clausura Ligia Castro – Directora de Medio Ambiente, CAF		
13:20	Presentación del video sobre la industria del cacao en Perú Astrid Gutsche		
13:40	Cacao de Colombia, Ecuador, Perú y Venezuela Cata – Degustación Astrid Gutsche		

(\*) Por confirmar