



### Términos de Referencia

<b>Concepto</b>	<b>Concurso chocolate de taza artesanal “Aromas y sabores de paz”</b>
<b>Región de la ejecución</b>	Caquetá
<b>Grupo dirigido</b>	Productores de cacao, asociaciones transformadoras de cacao, fábricas de chocolate de mesa, entre otros
<b>Organización que dirige</b>	Universidad de Amazonia, Alianza de Bioersity International CIAT, GIZ y CI Colombia.
<b>Evento</b>	2do Congreso Internacional Theobroma para la Paz.
<b>Lugar</b>	Florencia – Caquetá
<b>Fecha de concurso</b>	11 de noviembre 2022
<b>Costo de concurso</b>	No tiene costo de inscripción
<b>Premiación</b>	Los cinco mejores chocolates de mesa

#### 1. Objetivo general de concurso

Explorar en la variedad de chocolates de mesa, características sensoriales especiales de sabor y aroma.

#### 2. Objetivos específicos

- Reconocer el trabajo realizado por los productores en la transformación artesanal de chocolate de mesa.
- Resaltar los sabores y aromas del chocolate de mesa.

#### 3. Requisitos para participar (al menos debe tener una condición de las siguientes):

- Ser transformador artesanal de grano de cacao
- Ser persona natural
- Ser asociación de productores de cacao que transforme
- Ser pequeña fábrica de chocolate de mesa.

*“Gestión e Investigación para el Desarrollo de la Amazonía”*



FACULTAD DE INGENIERÍA  
INGENIERÍA AGROECOLÓGICA

FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS  
MAESTRÍA EN SISTEMAS SOSTENIBLES DE PRODUCCIÓN

FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS  
DOCTORADO EN CIENCIAS NATURALES Y DESARROLLO SUSTENTABLE



AgriLAC Resiliente:  
Sistemas de Innovación Agroalimentaria Resilientes en América Latina y el Caribe





Universidad de la Amazonia

NOVIEMBRE  
10 y 11 | 2022



4. Requisitos del producto a participar
  - a. Chocolate de mesa natural: Cacao y azúcar.
  - b. Formulación de porcentaje de cacao y azúcar: no tiene restricciones, se presenta según la formulación de cada participante.
  - c. No puede contener: clavo, canela, especias, harinas, cocoa en polvo.
  - d. Peso de la muestra: 200 gr por referencia.
  - e. Las muestras deben ser entregadas en su empaque original.
  
5. Tiempos del concurso
  - a. Inscripción: con la entrega o remisión de la muestra.
  - b. Fecha límite de entrega de muestra: 21 de octubre 2022.
  - c. Fecha selección de los 5 finalistas: 04 de noviembre 2022.
  - d. Premiación: 11 de noviembre 2022.
  
6. Lugar de entrega de la muestra
  - a. Universidad de la Amazonia en cualquiera de sus sedes de Caquetá, Guaviare, Putumayo o Amazonas. Programa de maestría en Sistemas Sostenibles de Producción. Contactos disponibles para la recepción del producto: Katherine Cruz Rojas 3134032957 o Vivian Yorlady Ramón Triana 311269615.

Cordialmente,

Comité organizador  
**Concurso chocolate de taza artesanal “Aromas y sabores de paz”**

*“Gestión e Investigación para el Desarrollo de la Amazonía”*



FACULTAD DE INGENIERÍA  
**INGENIERÍA  
AGROECOLÓGICA**

FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS  
**MAESTRÍA EN SISTEMAS  
SOSTENIBLES DE PRODUCCIÓN**

FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS  
**DOCTORADO EN CIENCIAS NATURALES  
Y DESARROLLO SUSTENTABLE**



AgriLAC Resiliente:  
Sistemas de Innovación  
Agroalimentaria Resilientes  
en América Latina y el Caribe

