



Impulsando la excelencia del cacao para que los productores prosperen



Quiénes somos

Liderada por la Alianza de Bioversity International y el Centro Internacional de Agricultura Tropical (CIAT), Cacao de Excelencia es una plataforma mundial que descubre, convoca, promueve y premia a productores de todos los orígenes para cacao de calidad superior y diversidad de sabores.

Un programa cacao pionero de estandarización

- Coordinando y desarrollando protocolos internacionales, validados, creíbles y verificables para la **evaluación de la calidad y sabor del cacao**.

Un puente que conecta

- **Convocando a la comunidad cacaotera** en torno a la calidad y la diversidad del cacao para mejorar la propuesta de valor de los productores.

Un impulsor de la innovación del cacao

- Liderando la investigación sobre **innovaciones basadas en datos** que **empoderan actores** en las cadenas de valor del cacao.
- Sentando las bases para el **conocimiento basado en evidencia para catalizar la inversión** en el desarrollo de la calidad y diversidad del cacao a través de los orígenes.

Un centro para el aprendizaje

- Construyendo sobre **más de 14 años de experiencia apoyando el desarrollo de capacidades y la innovación del cacao** en el recién establecido Laboratorio y Centro de Formación de Cacao de Excelencia.

Un protector de los recursos genéticos del cacao

- **Salvaguardando la diversidad genética del cacao** para garantizar la sanidad, resiliencia, calidad y diversidad de los materiales de siembra.



UN CONCURSO QUE PREMIA EL CACAO A NIVEL MUNDIAL

- Ocho prestigiosos concursos internacionales.
- Más de 55 productores de cacao participantes con orígenes diferentes.
- Creación y establecimiento de Comités Nacionales en 45 orígenes.
- Concursos nacionales de cacao en más de 25 lugares.
- Más de 1.250 cacaos de calidad superior analizados.
- Más de 400 muestras de cacao galardonadas con el premio Cacao de Excelencia Best50, que representan a miles de productores, familias y comunidades.

Lo que ofrecemos

Alcance mundial

Hemos desarrollado una amplia red de productores, empresas de transformación de cacao, fabricantes de chocolate, institutos de investigación y organizaciones de cacao **en más de 70 lugares de origen.**

Escala rápida en todo el sector

Ocupamos una posición privilegiada en los principales eslabones de la **cadena de valor del cacao, desde el árbol hasta la barra**, para trabajar con el sector privado, las instituciones públicas y la comunidad científica.

Liberar el potencial con el sector privado

Desde su creación, **Cacao de Excelencia se ha asociado con el sector privado** y ha apoyado a este sector para liberar el potencial del cacao de calidad superior.

Ciencia rigurosa

Nos apoyamos en la Alianza de Bioversity International y CIAT que han aportado **innovaciones, estudios y herramientas para desarrollar el segmento de mercado de calidad del sector del cacao.**

Multidisciplinariedad

Unimos a productores, expertos en evaluación sensorial, industrias relacionadas con el cacao e instituciones de bienes públicos **en torno a un espacio neutral y no lucrativo en donde pueda florecer la innovación sectorial.**



Por qué Cacao de Excelencia

- Ofrecemos una plataforma neutral que reúne el interés público y el privado, tanto nacional como internacional con **soluciones basadas en datos y normas internacionales** para crear capacidad en los lugares de origen.
- **Colaboramos con todos los agentes de la cadena de valor** que reconocen el potencial del cacao de calidad y la diversidad, el cambio demográfico y de las preferencias de los consumidores de chocolate y productos del cacao.
- Nuestro laboratorio de I+D y centro de formación **codesarrolla, incuba y amplía innovaciones probadas.**
- Permitimos que todos los lugares de origen **evalúen, reconozcan y promuevan la calidad superior y la diversidad** de su cacao.



Asociaciones públicas y privadas

El trabajo de Cacao de Excelencia no sería posible sin nuestros socios, que comparten el objetivo común de impulsar la excelencia en el sector del cacao para lograr medios de vida resilientes y sistemas agrícolas prósperos.



SEGUINE CACAO COCOA
& CHOCOLATE ADVISORS

mocca | Maximizing Opportunities
in Coffee and Cacao in the Americas



BARRY CALLEBAUT



BELCOLADE



TCHO



El camino a seguir

- El Laboratorio y Centro de Formación de Cacao de Excelencia en pleno funcionamiento
- La Edición 2023 de los Premios Cacao de Excelencia
- El lanzamiento de la Guía para la Evaluación de la Calidad y el Sabor del Cacao, y un informe de inteligencia de mercado sobre el aumento de la calidad del cacao
- Iniciativas de intercambio de conocimientos y desarrollo de capacidades

Contáctenos

