

CONCURSO NACIONAL DE CHOCOLATE DE ORIGEN COLOMBIANO "CHOCOLATE DE ORO"

Colombia es catalogado como un país productor de cacao fino de sabor y aroma, condición que permite que nuestro cacao se convierta en la materia prima por excelencia para la fabricación de chocolates de primera calidad. La organización espera con este concurso, que los emprendedores chocolateros de nuestro país pongan a prueba sus técnicas de producción en un concurso reconocido mundialmente. Los valores y metas de la organización son, ayudar a la industria del chocolate fino a crecer y desarrollarse, así como ingresar a nuevos mercados, demandantes de chocolate de calidad.

El proceso de este concurso debe desarrollar las siguientes etapas:

1. Inscripción en la página Web en la categoría que se pretende participar en la página de <https://enter.chocolateawards.com/competitions/colombian/3er-concurso-nacional-de-chocolate-de-origen-colombiano-2024/>. En esta página se publican las categorías, reglamentos y tiempos del concurso.
2. Publicación de fechas y lugar para entrega de muestras de chocolate en la ciudad de Bogotá.
3. Entrega de la muestra en sitio definido por la organización para la recepción de las mismas.
4. Codificación y preparan de muestras para transporte al sitio(s) definido(s) para su evaluación y calificación a cargo del panel de catación de los *International Chocolate Awards*.
5. Anuncio de los ganadores con sus respectivas explicaciones por parte de los jueces catadores del evento para cada categoría, previa invitación a los participantes vía correo electrónico.

