



Concurso nacional de chocolate dominicano

Primera edición

Listado de los catadores nacionales e internacionales del jurado oficial

Versión 1



Tabla de contenido

1. Listado de los catadores nacionales e internacionales del jurado oficial	1
2. Perfil de los catadores nacionales del jurado oficial.....	2
3. Perfil de los catadores internacionales del jurado oficial.....	4



1. Listado de los catadores nacionales e internacionales del jurado oficial

El jurado oficial estará compuesto por 1) catadores nacionales que demuestren aptitudes de nivel intermedio o superior y que no sean empleados de una empresa concursante; 2) catadores internacionales de cacao o chocolate profesionales y 3) representantes de las empresas concursantes (dueños, chocolateros o técnicos de control de calidad de la empresa).

A continuación, se presenta el listado de los catadores nacionales e internacionales que formarán parte del jurado oficial. Este resumen no incluye los representantes de las empresas concursantes ya que su inscripción deberá realizarse en octubre, al momento de entregar las muestras.

No.	Nombre	Ocupación	País
1	Francisco Ant. Lopez	Vicepresidente ejecutivo de Roig Agro Cacao	República Dominicana
2	Alberto Gonzalez Hernández	Gerente de calidad de Roig Agro Cacao	República Dominicana
3	Jose Alejandro Abreu Done	Gerente de logística de Recursos Globales y representante de la marca Cacao Mae	República Dominicana
4	Ramón Belen	Administrador de la reserva privada El Zorzal	República Dominicana
5	Eddy de la Rosa	Gerente general de BIOCAFAO, S.A.	República Dominicana
6	Carmen Brito	Normalizadora en INDOCAL	República Dominicana
7	Heriberto Paredes	Encargado de calidad de la empresa Zorzal Cacao	República Dominicana
8	Pedro Ramón Reyes Peñas	Director de comercialización de AMESFA	República Dominicana
9	Chloe Doutre Roussel	Fundadora y gerente de CHLOE CHOCOLAT Free lance	México
10	Arcelia Gallardo	Directora ejecutiva de Mission Chocolate	Brasil
11	Sophie Vanderbecken	Catadora y directora general de Belmex Chocolates SA de CV	México
12	Zara Elizabeth Saavedra Gómez	Coordinadora de calidad en ALIANZA CACAO PERU	Perú
13	Nubia Martínez Guerrero	Tesista de doctorado en la Universidad Nacional Agraria La Molina	Perú



No.	Nombre	Ocupación	País
14	Daniel Mercier	Chocolatero y heredero de la fábrica familiar Chocolaterie Mercier	Francia
15	Terese Weiss	Profesora y fundadora de Chocolate Unpacked	Reino Unido
16	Darin Sukha	Tecnólogo de alimentos para el Centro de investigación de cacao en la Universidad de las Indias Occidentales, St. Augustine. Trinidad	Trinidad and Tobago
17	Beethssy Zzussy Hurtado Soria	Investigadora en cacao nativo para tesis de maestría para la misma universidad	Perú
18	María Fernanda Di Giacobbe	Directora de Cacao de Origen	Venezuela
19	Carla Martin	Directora ejecutiva del Fine Cacao and Chocolate Institute y profesora en la Universidad de Harvard	Estados Unidos
20	David Mincey	Propietario de The Chocolate Project	Canadá
21	Kanako Satsutani	Director general de TOMOE SAVEUR Co.,LTD.	Japón
22	Hazel Lee	Consultora de chocolate y creadora de Taste with colour	Reino Unido
23	Lauren Heineck	Fundadora y chocolatera de Well Tempered Media y WKND Chocolate	España
24	Nina Minkova	Cofundadora y directora ejecutiva de Hello Chocolate Pte Ltd	Singapur
25	Zelia Frangioni	Es fundadora de Chocólatras Online y del concurso nacional de chocolate de Brasil, Premio Bean to Bar, Brasil	Brasil

2. Perfil de los catadores nacionales del jurado oficial

Francisco Ant. López G (República Dominicana)

Tiene 18 años de experiencia en el sector del cacao dominicano. Actualmente es vice presidente ejecutivo de Roig Agro Cacao SA. Ha hecho trabajo de campo en SCI de Roig, cursos de captación de cacao en IDIAF, taller de chocolatería en Cuba, curso de cata de cacao en Guayaquil, Ecuador y cata del cacao a exportar por la empresa por más de 9 años.



Alberto Gonzalez Hernández (República Dominicana)

Tiene 30 años de experiencia en el sector del cacao dominicano. Actualmente es gerente en Roig Agro Cacao SA. Fue investigador para el IDIAF y trabajó para una empresa extranjera en la evaluación de cacao. En 2019 participó en el curso de evaluación sensorial impartido por el Fine Cacao and Chocolate Institute en la República Dominicana.

José Alejandro Abreu Done (República Dominicana)

Tiene 3 años de experiencia en el sector del cacao dominicano. Actualmente es gerente de logística de la empresa Recursos Globales y representante de la marca Cacao Mae. En 2019 participó en el curso de evaluación sensorial impartido por el Fine Cacao and Chocolate Institute en la República Dominicana.

Instagram @Cacao Mae

Ramón Belén (República Dominicana)

Tiene 15 años de experiencia en el sector cacao. Es ingeniero agrónomo y administrador de la reserva privada El Zorzal. Ha sido asesor agrícola para los productores de cacao y café de la zona de amortiguamiento de Loma Quita Espuela.

Eddy De La Rosa (República Dominicana)

Tiene 15 años en el sector cacao. Actualmente es gerente general de BIOCAFCAO, S.A. Tiene un diplomado en chocolatería de ZDS-The Academy of Sweets en Solingen, Alemania.

Carmen Brito (República Dominicana)

Tiene 7 años en el sector cacao. Es normalizadora en INDOCAL, institución en la que coordina 4 comités técnicos de normalización, siendo uno de ellos el comité de productos del cacao y el chocolate. Se desempeñó por varios años como gerente de calidad para distintas empresas dominicanas. Cuenta con especialidad en entrenamientos en sistemas de calidad, aseguramiento de calidad y auditorías de calidad.



Heriberto Paredes (República Dominicana)

Tiene 6 años de experiencia en el sector cacao. Actualmente es encargado de calidad en la empresa Zorzal Cacao y técnico supervisor de las plantaciones de cacao. Ha realizado visitas de aprendizaje en diferentes fábricas de chocolate en EE.UU., como Dandelion y Raaka Chocolate. En 2019 participó en el curso de evaluación sensorial impartido por el Fine Cacao and Chocolate Institute en la República Dominicana.

Pedro Ramón Reyes Peña (República Dominicana)

Tiene más de 20 años de experiencia. Es director de comercialización de la Asociación de Mujeres Emprendedoras de San Felipe Abajo (AMESFA) y fue encargado de la oficina técnica para la certificación orgánica de COOPCANOR. En 2019 participó en el curso de evaluación sensorial impartido por el Fine Cacao and Chocolate Institute en la República Dominicana.

3. Perfil de los catadores internacionales del jurado oficial

Chloe Doutre Roussel (México)

Durante más de treinta y cinco años ha explorado el mundo del chocolate fino, visitando plantaciones, fábricas, tiendas, descubriendo la gente y sus valores detrás del producto obtenido. Es reconocida a nivel internacional por su paladar, su dedicación, energía, análisis y su actitud sin compromiso en cuanto a la calidad y sabor, y su devoción casi religiosa al chocolate.

Es autora del libro ***Chocolate para entendidos*** traducido a 4 lenguas. Viaja a través del mundo dando conferencias, clases, consultoría y también ofreciendo consejos a estudiantes, principiantes en el negocio y periodistas. Ha sido catadora de chocolate/juez en eventos como los AOC awards y Northwest chocolate festival awards.

Arcelia Gallardo (Brasil)

Ha trabajado con chocolate por 18 años. Es chocolatera, consultora y profesora de chocolate. Viaja por América Latina para trabajar con cultivadores de cacao, chocolateros y para enseñar a las mujeres indígenas a hacer chocolate. Tiene su propia fábrica de chocolate en Sao Paulo, ***Mission Chocolate***. En los últimos tres años, recibió 27 premios por su chocolate, incluido el empaque, y por su línea Biomes, que destacan el uso de ingredientes que crecen de forma silvestre cerca de los árboles de cacao.



Es presidente de la Asociación Bean to Bar Brasil, copresidente de los Good Food Awards (Chocolate) en San Francisco, California, y juez de los premios NorthWest Chocolate Festival Awards en Seattle, Washington.

Instagram @arceliagallardo

Sophie Vanderbecken (México)

De origen belga, es catadora profesional reconocida, fundadora y propietaria de la chocolatería **Le Caméléon**, en la Ciudad de México. Desarrolló la Xocoteca, el cofre de aromas y materias primas para aprender a catar cacao y chocolate. Ha asesorado empresas del sector chocolatero para el control de calidad de sus productos. Se ha especializado en catar desde hace más de 10 años y ha impartido catas, catas-maridajes y/o conferencias en festivales, empresas, escuelas y universidades reconocidas, en México y en otros países.

Ha sido juez para varias competencias como los International Chocolate Awards, Worldwide Final, Concurso de Esculturas de Chocolate de la Universidad Londres y Premio Grijalva del Mejor Cacao de Tabasco, Villahermosa.

Instagram @chocolates_le_cameleon

Zara Elizabeth Saavedra Gómez (Perú)

Ha trabajado por 15 años en el sector cacao en Perú. Actualmente es coordinadora del programa de mejoramiento de la calidad del cacao en la Alianza Cacao Perú

Nubia Martínez Guerrero (Perú)

Profesor visitante Facultad de Industrias Alimentarias de la Universidad Nacional Agraria La Molina. Consultor de CBI para establecer sistema de calidad y evaluación sensorial de cacao y derivados en Perú. Consultor para evaluación sensorial de cacao y chocolate Helvetas en Lima, para Lutheran World Relief en El Salvador y para la FHIA en Honduras. Miembro del Comité Técnico del Programa Cocoa of Excellence. Director del Departamento de Investigación de la Federación Nacional de Cacaoteros de Colombia e investigador de la misma entidad.

Daniel Mercier (Francia)

Tiene más de 40 años de experiencia en el mundo del chocolate. Su pasión nació en la fábrica de pastelería y chocolate de su padre en Baugy a sus 14 años. Hoy ha hecho del chocolate un arte... Inventa y reinventa, perturba los sentidos de los más informados con mezclas sutiles, sabores para perder la razón, ingredientes seleccionados, sabe mezclar a la perfección sabores antiguos y notas contemporáneas.



Como chocolatero ha hecho de la fábrica de la familia una referencia, siendo conocida por su innovación. Heredando de su abuelo y padre el saber hacer de la repostería y chocolate, así como mágicas recetas a las que él les agrega valor con la inclusión de nuevos ingredientes.

Instagram @danielmercierchocolatier

Terese Weiss (Reino Unido)

Tiene 5 años de experiencia en el mundo del chocolate. Es profesora, catadora y juez en los *International Chocolate award*. Como profesora enseña los niveles 1 y 2 de cata de chocolate en el Instituto Internacional de cata de cacao y chocolate y Chocolate Unpacked.

Instagram @chocolateunpacked

Darin SUKHA (Trinidad and Tobago)

Es líder del equipo de investigación de la Sección de Tecnología de Alimentos del Centro de Investigación del Cacao, trabajando en 4 áreas específicas: investigación, capacitación y divulgación, gestión de calidad y desarrollo de productos. Trabaja en estándares de certificación de calidad sensorial y del grano de cacao, así como en el desarrollo de chocolates oscuros premium, productos relacionados con el chocolate y productos a base de cacao.

Imparte cursos sobre procesamiento pos-cosecha del cacao, gestión de la calidad del cacao, seguridad alimentaria y certificación, introducción a la elaboración del chocolate y procedimientos y prácticas de evaluación sensorial de licores de cacao y chocolates.

Beethssy Zzussy Hurtado Soria (Perú)

Es catadora de cacao y chocolate, acreditada y certificada por la Universidad Nacional Agraria La Molina e investigadora en cacao nativo para tesis de maestría para la misma universidad.

María Fernanda Di Giacobbe (Venezuela)

Con 32 años de experiencia en el sector cacao y chocolate, es directora de **Cacao de origen**, centro de investigación, reflexión y preservación de la cultura cacaotera de Venezuela y tienda de chocolate bean to bar.



Instagram @cacaodeorigen

Carla Martin (Estados Unidos)

Fundadora y directora ejecutiva del ***Fine Cacao and Chocolate Institute*** y profesora en el Departamento de Estudios Africanos y Afroamericanos de la Universidad de Harvard. Es una antropóloga social cuya investigación actual se centra en la ética, la calidad y la política en el cacao y el chocolate y se basa en varios años de experiencia etnográfica nacional e internacional. Da conferencias y ha enseñado extensamente sobre estudios africanos y afroamericanos, antropología social y etnomusicología, y ha recibido numerosos premios en reconocimiento por la excelencia de su enseñanza e investigación.

David Mincey (Canadá)

Con 22 años de experiencia en el sector cacao y chocolate, es chef y propietario de ***The Chocolate Project***, tienda de chocolate bean to bar. La misma surgió a partir de su búsqueda de chocolate de origen único para su restaurante ***"Camille's"*** muy conocido por su cocina de la granja a la mesa de origen local combinada con vinos embotellados en B.C. Canadá.

Instagram @thechocpro

Kanako Satsutani (Japón)

Tiene 20 años de experiencia en el sector cacao y chocolate. Desde el 2014 es juez de premios de chocolates internacionales y en ocasiones es gran jurado. Es director general de ***TOMOE SAVEUR Co.,LTD***, distribuidora de chocolate en Osaka.

Instagram: @tomoeseaveur

Hazel Lee (Reino Unido)

Consultora en elaboración de chocolate, desarrollo de productos y análisis de sabor para clientes internacionales. Creadora de ***Taste With Colour***: el mapa de sabores de la degustación de chocolate. Ha sido juez de premios como Great Taste Awards, Northwest Chocolate Awards y Premio Bean to Bar Brasil y miembro de the Academy of Chocolate.

Instagram: @tastewithcolour



Lauren Heineck (España)

Actualmente es moderadora de la FCCI Cacao Academy Conversation Series. Desde 2016 es fundadora, creadora y podcaster de Well Tempered Media; la comunidad de WT en Facebook, podcasts, newsletters, y entrevistas sobre el cacao y el chocolate de calidad. Es chocolatera de profesión y hobby.

Intagram: @laurenonthewknd y @welltemperedmedia

Nina Minkova (Singapur)

Cofundadora y directora ejecutiva de **Hello Chocolate Pte Ltd**, tienda de chocolate bean to bar en Singapur.

Instagram @hellochocolateshop

Zelia Frangioni (Brasil)

Es fundadora de Chocólatras Online y del concurso nacional de chocolate de Brasil, Premio Bean to Bar, Brasil, así como jueza para los International Chocolate Awards. Es la creadora de la metodología usada en el concurso nacional de chocolate dominicano para calcular la distribución de los premios del jurado oficial

Instagram @chocolatrasonline