GOSP
GLOBAL QUALITY
AND STANDARDS PROGRAMME

FORTALECIENDO LA CALIDAD
EN CAFÉ Y CACAO DEL PERÚ

Retos en Calidad para los productores del cacao

Programa de Alianzas para Países
Perú

ONUDI
ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS
PARA EL DESARROLLO INDUSTRIAL

Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Departamento Federal de Economía,
Formación e Investigación DEFI
Secretaría de Estado para Asuntos Económicos SECO

PERÚ Ministerio de la Producción

INACAL

Producción de cacao en el Perú

El Perú es uno de los principales productores de cacao a nivel mundial y el **tercero** en América Latina después de Ecuador y Brasil. Cuenta con **16 departamentos** dedicadas al cultivo de este preciado fruto, pero **San Martín** es la que registra mayor producción.

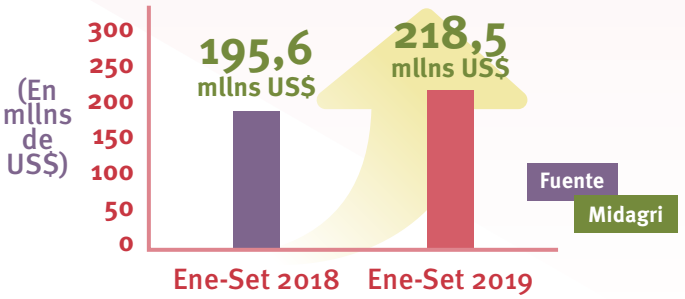
Perú

3er país productor de cacao en América Latina

16 departamentos productoras de cacao

Durante el período enero-septiembre del 2019, las exportaciones de cacao y sus derivados alcanzaron **US$218,5 millones**, lo cual refleja un incremento del 11,7 % a lo obtenido en el mismo periodo del año anterior.

Los principales países de destino para las exportaciones de **manteca de cacao** son EE.UU. y países europeos (Alemania, Países Bajos, Francia y Reino Unido), mientras que el **cacao en grano** tiene como mercados principales a Holanda, Italia, Bélgica, Indonesia, EE.UU, España, y Malasia.



Exportaciones peruanas de cacao y sus derivados.

La pobreza en los productores ha disminuido **7%** en los últimos 5 años.

La relevancia social de producir cacao

El cacao es un cultivo socialmente relevante por ser el **6º** más importante a nivel nacional en términos de la cantidad de personas dedicadas a su producción. Más de **138 mil productores** tienen instalado cacao en sus unidades agropecuarias en la selva peruana (Midagri).

La producción de cacao genera más de 10 millones de jornales anuales en beneficio de más de **90,000 familias**. El 67,6% de los productores cacaoteros conducen una Unidad Agropecuaria que no supera las 10 hectáreas, es decir, más de las dos terceras partes son pequeños y medianos emprendimientos.

Leoncio Prado, Huánuco

Sinergias multisectoriales para superar retos

Secado de granos de cacao
Lamas, San Martín

La cadena de valor del cacao y del chocolate es similar en comparación a otras cadenas de **productos agroindustriales**, con eslabones que van desde proveedores de insumos, producción, acopio y comercialización del grano hasta el procesamiento industrial, comercialización de derivados y los consumidores finales.

En cada uno de los eslabones se encuentran diferentes actores que deben luchar por ser cada día más productivos y competitivos, de la mano de instituciones que ofrecen distintos tipos de apoyo, como ONGs, gobiernos regionales, entidades del Estado y de Cooperación Internacional. Todos estos actores secundarios crean sinergias para ayudar a superar los **retos de la calidad** que enfrentan los productores en la cadena de valor del cacao.

Un ejemplo potente de esfuerzo multi-sectorial es el proyecto GQSP Perú - "Fortaleciendo la calidad en café y cacao en el Perú" que desarrolla estrategias a través de tres componentes:

Competencia técnica y sostenibilidad

Mejorar la competencia técnica y la sostenibilidad del **Sistema Nacional de Infraestructura de Calidad**.

Cumplimiento

Mejorar el **cumplimiento de las normas y reglamentos técnicos** internacionales por parte de las PYME.

Conciencia de la calidad

Aumentar la **conciencia de la calidad** desarrollando actividades de promoción y políticas.

Cada uno de estos componentes tiene distintos beneficiarios y actividades altamente especializadas. El GQSP Perú - “Fortaleciendo la Calidad en Café y Cacao del Perú” es un proyecto de cooperación de **SECO** (Secretaria de Estado para Asuntos Económicos de Suiza) y se desarrolla en un **esquema de co-gestión** entre la **ONUDI** (Organización de las Naciones Unidas para el Desarrollo Industrial) y el **INACAL** (Instituto Nacional de Calidad).

Leoncio Prado, Huánuco

Visión para superar los retos para los **productores de cacao**

Para superar los múltiples retos que afrontan los productores de cacao, es crucial que el **proceso de implementación** de la infraestructura de la calidad se desarrolle articuladamente entre todos los eslabones de la cadena de valor, desde la producción hasta el mercado.

Existe un desconocimiento generalizado sobre la importancia de los componentes de normalización, metrología y acreditación a lo largo de toda la cadena. Es por ello que debemos promover **estrategias de difusión** potentes, generar espacios para desarrollo de capacidades e implementar tecnologías.

Variedades de cacao cultivadas en Perú

Trinitario
Variedades
Huallaga Central
Río Apurímac
Alto Marañón
La Convención

Forastero
Variedades
La Convención
Huallaga Central

Criollo
Variedades
Zona Norte

Fuentes
DRASAM e Infocafé

Variedades de cacao cultivadas en San Martín

Criollo

Híbrido *Trinitario*

CCN 51
Híbrido *Ecuatoriano*

ICS 39
Híbrido *Trinitario*

TCS 95
Híbrido *Trinitario*

Híbrido

Actividades de apoyo a la Cadena de Valor

- Elaborar propuestas de **Normas Técnicas Peruanas - NTP**, así como guías técnicas de éstas y otras, en evaluación sensorial en chocolate, buenas prácticas de manufactura y validación del método de determinación de extracto seco.
- Adquirir un equipo ICP-MS para mediciones de cadmio en cacao para la DM - INACAL.
- Realizar **ensayos de aptitud** de cadmio en cacao.
- Evaluar las necesidades de calibración (medidores de humedad) en las cadenas en San Martín.
- Brindar **asistencia técnica a laboratorios** de la cadena del cacao para que se acrediten.
- Implementar los Sistemas Internos de Control - SIC en las organizaciones de cacao orgánico.
- Crear un **Sello Nacional para los productos orgánicos** en la cadena de valor del cacao.
- Brindar asistencia técnica a organizaciones empresariales para estandarizar y validar las buenas prácticas de cosecha y poscosecha de cacao, así como programas para su buen uso.
- **Capacitar a productores y analistas** sobre la calidad del cacao en San Martín.
- Formar y certificar a catadores de cacao y chocolate.
- Contribuir con iniciativas sobre una **marca o sello país o regionales** para cacao de calidad.
- Evaluar la factibilidad de la adopción de la tecnología Blockchain (cadena de bloques) en el cacao.
- Apoyar y difundir las actividades que realicen los **CITEs y otras entidades** que puedan brindar sus servicios a las cadenas del cacao en el Perú.
- Fortalecer las capacidades de **facilitadores y/o expertos** de los operadores económicos autorizados (OEA) en calidad en cacao.
- Sensibilizar sobre la importancia de la calidad, la Infraestructura de Calidad y la aplicación de las normas técnicas para beneficio del cacao y su promoción.

Manteca de cacao

Trabajando unidos, no existe reto que no podamos superar para cumplir los **estándares de calidad** y lograr que los productores de cacao sean más **competitivos**.

Polvo de cacao

Síguenos:
/GqspPeru

Visítanos:
GqspPeru.org

GLOBAL QUALITY AND STANDARDS PROGRAMME

FORTALECIENDO LA CALIDAD EN CAFÉ Y CACAO DEL PERÚ

9 INDUSTRIA, INNOVACIÓN E INFRAESTRUCTURA

©Copyright ONUDI 2021
ONUDI Departamento de Digitalización, Tecnología e Innovación (DTI)
Vienna International Centre, P.O. Box 300, 1400 Vienna, Austria
gqsp@unido.org
www.unido.org

Fotografías:
Agencia Andina
Pexels.com
Pixabay.com
Shutterstock
Unsplash.com
© Juan Puelles / PROMPERÚ