

“BUSCANDO EL CACAO DE ORO DEL PERU”

INFORME FINAL

Convenio de Donación No. 527-C-07-00002-CD354

Lima, Julio de 2012

I. RESUMEN EJECUTIVO

La iniciativa “Buscando el Cacao de Oro del Perú”, se inicia en el mes de Febrero del presente año, iniciativa apoyada por un conjunto de instituciones en Perú vinculadas con el cacao y chocolate. El comité organizador estuvo integrado por la Asociación Peruana de Productores de Cacao (APPCACAO), Ministerio de Agricultura (MINAG) y USAID/PERU/PDA

La búsqueda se desarrollo en 12 regiones cacaoteras de nuestro país (Tumbes, Piura, Cajamarca, Amazonas, San Martín, Ucayali, Huánuco, Pasco, Junín, Ayacucho, Cuzco y Loreto), en las cuales con la participación de técnicos especializados se logro encontrar el o los mejores cacaos de oro, los cuales fueron reconocidos en marco del III Salón del Cacao y Chocolates.

Para poder realizar la selección de las muestras se cumplieron las bases establecidas, siendo una de las primeras la evaluación en cada una de las propias regiones, teniendo en cuenta primeramente la evaluación agronómica del fruto, seguida de la evaluación en fresco o baba y de acuerdo a esto se iba clasificando las muestras por puntuaciones ascendentes. Una vez obtenidos los resultados regionales se procedió a realizar la verificación en campo y georeferenciación de los arboles, siendo los técnicos juntamente con los productores encargados de realizar la preparación de la muestra, es decir realizar adecuadamente la cosecha y poscosecha de las mazorcas de los árboles seleccionados a pasar a la siguiente etapa.

A nivel nacional se logro tener un total de 805 muestras presentadas de las cuales fueron seleccionadas 54 llegando finalmente a la evaluación 49; los 05 faltantes se dieron en vista de que en algunos casos no llegaron a su estado de madures o no se completo la cantidad adecuada para el proceso poscosecha.

Una vez que se tuvo a las muestras clasificadas en cada una de las regiones, se procedió al traslado, para su posterior recepción y codificación en la ciudad de Lima, donde se convoco a un panel de especialistas entrenados en la preparación y evaluación de licores de cacao, teniendo entonces las 49 muestras provenientes de

provincia, se procedió la entrega al panel de evaluación y puedan identificar a las mejores muestras. Este panel al realizar la evaluación de las muestras selecciono 16 que destacaron estando entre las seleccionadas muestras de Piura (5), Tumbes (3), Amazonas (3), Ucayali (4), Pasco (1).

Una vez seleccionadas las 16 muestras, estas pasaron a ser evaluadas por un panel de catadores internacionales con experiencia en evaluación sensorial y reconocimiento de materiales genéticos en sus respectivos países, dicho panel calificado tuvo como integrantes a los especialistas Rosa Pérez (Ecuador), Álvaro Gómez (Venezuela) y Héctor Hugo Loarte (Colombia), quienes evaluaron dichas muestras y seleccionaron a las que consideraron mejores, destacando en cada una de ellas, la presencia de sabor especiales como nuez, herbal, frutal, café, especias, notas alcalinas y salinas, toronjil, entre otros. Sabores muchos de ellos encontrados por primera vez por el panel a los cuales los consideraron como majestuosos y únicos.

Una vez tabuladas las puntuaciones respectivas de las muestras se logro seleccionar de las 16 a 11 de las mejores muestras de esta búsqueda señalándolos como los cacaos de oro del Perú.

Luego de arduo trabajo técnico, productivo y logístico se logro identificar a los 11 Cacaos de Oro del Perú, ubicados en Tumbes (2), Piura (4), Amazonas (3) y Ucayali (2), quienes lograron pasar cada una de las evaluaciones para poder lograr su clasificación como cacao de oro.

Estos 11 cacaos de oro de nuestro país, fueron galardonados en marco del III Salón del Cacao y Chocolate, donde los productores se mostraron motivados y emocionados pudiendo además mencionar que ponen a disposición de nuestro país estos materiales genéticos para que sirvan en la conservación de nuestro cacao de calidad fino y de aroma.

El proyecto “Buscando el Cacao de Oro de Perú”, si duda alguna motivo a nuestros productores cacaoteras siendo de las 12 regiones seleccionadas 04 galardonadas y

pudiendo de esta manera identificar los cacao de oro de nuestro país donde tenemos una diversidad de variedades con potencial agronómico y sensorial admirables tal como lo manifestaron los evaluadores nacionales e internacionales.

Con los resultados obtenidos, esperamos poder generar interés en los centros de investigación nacional e internacional, así como aprender a valorar el potencial genético de nuestro cacao e involucrarnos cada uno de los actores de la cadena productiva de cacao para revalorar así a lo que debemos denominar patrimonio económico y potencial de nuestro país.

II. DESARROLLO DE ACTIVIDADES

Componente 1

Encontrar entre la gran diversidad genética del cacao, aquellos que son únicos, diferentes, raros, y poco conocidos que pueden encerrar un gran valor científico y comercial

A.1.1 Conformar y apoyar el trabajo de la Comisión Técnica Nacional de la iniciativa “Buscando el Cacao de Oro de Perú”

En esta etapa se conformo La Comisión Técnica Nacional, la misma que fue integrada por un titular y un alterno de las tres organizaciones miembros del Comité Organizador que tuvieron voz y voto, siendo estas APPCACAO, MINAG y USAIDPERU- PDA; siendo presidida por esta último. Así mismo la Comisión Técnica Nacional tuvo la responsabilidad de definir los lineamientos técnicos, operativos y tomar acuerdos en pro de esta iniciativa. **(Ver Anexo de avances de iniciativa)**

Las personas delegadas por cada organización son las siguientes:

APP CACAO

Titular: Sr. Rolando Herrera Ramírez

Alterno: Lic. Teonila Guerra Paredes

Ministerio Agricultura (MINAG)

Dirección General de Competitividad Agraria

Titular: Ing. César Muro

Alterno: Ing. Carmen Rosa Chávez Hurtado

Instituto Nacional de Innovación Agraria (INIA)

Titular: Ing. Arturo Távara Villegas

Alterno: Ing. Manuel Sigüeñas Saavedra

USAID/PERU/PDA (Preside la Comisión Técnica Nacional)

Titular: Ing. Carlos Díaz

Alterno: Ing. Marcelo Gutiérrez Seijas

La Comisión Técnica Nacional tuvo dentro de sus responsabilidades apoyar el trabajo de las Comisiones Regionales, garantizando una correcta evaluación de las muestras del cacao; así como la transparencia de esta iniciativa en la fase regional y nacional.

A.1.2 Conformar y apoyar el trabajo de las comisiones regionales que apoyen y den valor científico al proceso de “Búsqueda del Cacao de Oro del Perú”

Durante el proceso de la iniciativa se ha logrado conformar las 12 comisiones técnicas regionales, previstas las cuales motivaron la participación de los productores de cacao en la Búsqueda del Cacao de oro, en algunas de las regiones se conto como principal aliado a las mesas técnicas de cacao, como es el caso de las regiones de Tumbes, Piura, Cajamarca, San Martín, Huánuco, Ucayali, Cusco y Ayacucho; en los otros departamentos se motivo una plataforma inter-institucional, puesto que no existían mesas técnicas regionales de cacao, con las mismas que se implemento la iniciativa (Loreto, Pasco y Junín), teniendo buenos resultados. **(Ver Anexo de Actas de conformación de comisiones regionales)**



Foto 01 Comisión Técnica de Cusco



Foto 02. Comisión Técnica de Tumbes



Foto 03. Comisión Técnica de Loreto



Foto 04. Comisión Técnica de Ucayali



Foto 05. Comisión Técnica de Cajamarca - Amazonas

A.1.2.2 Taller de uniformización de criterios y lineamientos del evento, para comisiones técnicas nacionales y regionales

Se desarrollo a cabo un Taller de uniformización criterios y lineamientos establecidos en esta iniciativa entre los técnicos de campo y los responsables de las agencias agrarias de cada una de las regiones y poder así realizar la búsqueda del cacao de oro sin inconvenientes.

En el desarrollo del taller se contemplo la presentación general de la iniciativa, su objetivo, ámbito de acción y finalidad, la cual estuvo a cargo del Ing. Carlos Díaz en representación de USAID/PERU/PDA, seguidamente se hizo la presentación de las bases de la iniciativa “Buscando el cacao de Oro del Perú”, a cargo de la Coordinadora del Proyecto, la parte del desarrollo técnico estuvo a cargo del Ing. Luis García Carrión, quien explico al detalle la forma como se desarrollaría la evaluación de las mazorcas de cacao, la metodología a aplicar y las consideraciones a tener en cuenta.

Además de los 12 técnicos seleccionados a participar en esta iniciativa, se conto con 12 representantes de las Agencias Agrarias de cada región y de 12 productores de las zonas designadas en esta búsqueda.

La capacitación contemplo también el manejo del GPS para la georeferenciación y mapeo de los arboles que clasifiquen en la etapa de análisis morfológico y evaluación en fresco. **(Ver Anexo de presentaciones)**



Foto 05. Participantes en el Taller de uniformización de criterios

A.1.3 Recepción y Evaluación de muestras de cacao a Nivel Regional

El trabajo de los técnicos de campo abarco desde el apoyo en la formación de las comisiones regionales, así como las coordinaciones con estas, seguida de la motivación de los productores a su participación en la iniciativa.

La recepción de muestras en las 12 regiones establecidas, estuvo a cargo de las Agencias Agrarias, quienes se encargaron de recepcionar y codificar las mazorcas y su posterior entrega a los técnicos y equipo de apoyo en la evaluación de muestras en cada sede.

La evaluación en cada una de las sedes se ciñó a las bases establecidas en la iniciativa, contemplándose primeramente el reconocimiento de la variedad, estado fitosanitario y estado de madurez, descalificándose si estos no eran los adecuados, seguidamente se realizó una evaluación de la caracterización morfológica de fruto y semilla, establecida en el Anexo 3 de las bases. Cada descripción presenta un puntaje que ira sumando a la puntuación final de la muestra.

Seguidamente se realizó una evaluación sensorial de la almendra fresca de cacao según la puntuación establecida en el Anexo 2 de las bases, esta evaluación también presenta una puntuación por calificación de la muestra, el cual sumara a la caracterización morfológica teniendo una puntuación general de esta.

Finalmente y teniendo algunos empates en puntuaciones de las muestras haciendo en algunos casos más de 05 muestras en la preselección y en algunos casos no llegaron a cumplirse en presentarse todas por no encontrarse muestras para su cosecha y beneficio.



Foto 06. Evaluación de muestras Región Tumbes



Foto 07. Evaluación de muestras Regiones Cajamarca - Amazonas



Foto 08. Evaluación de muestras Región Ayacucho



Foto 09. Evaluación de muestras Región Cusco



Foto 10. Evaluación de muestras Región Huánuco



Foto 11. Evaluación de muestras Región San Martín - Juanjui



Foto 12. Evaluación de muestras Región Ucayali



Foto 13. Evaluación de muestras Región San Martín – Tocache



Foto 14. Evaluación de muestras Región Pasco



Foto 15. Evaluación de muestras Región Junín

REPORTE DE MUESTRAS PRESELECCIONADAS A NIVEL DE LAS REGIONES

DEPARTAMENTO/REGION	CACAO PRESELECCIONADOS			
	N°	PRODUCTOR	ORGANIZACIÓN	OBSERV.
TUMBES	1	SANTIAGO CARRILLO ORTEGA	ARPROCAT	1
	2	SIXTO MARCHAN ROSILLO	ARPROCAT	
	3	HECTOR CARRASCO ROMERO	ARPROCAT	
	4	VENTURA OYOLA LOYZA	ARPROCAT	
	5	SANTIAGO CARRILLO ORTEGA	ARPROCAT	5
PIURA	6	DONATILO PINTADO KANO	CEPICAFE	
	7	DONATILO PINTADO KANO	CEPICAFE	
	8	EDUARDO ESPINOZA TAMARIZ	CEPICAFE	
	9	JUAN DE LA CRUZ RIVERA OLEMAR	CEPICAFE	
	10	ALBERTO BUSTAMANTE ZAPATA	APPROCAP	
CUSCO	11	VICTORIA RODRIGUEZ HUANSAYA	INDEPENDIENTE	
	12	VICTORIA RODRIGUEZ HUANSAYA	INDEPENDIENTE	
	13	NOE MONTOYA HUAMAN	INDEPENDIENTE	
AMAZONAS (81)	14	CALIXTO HERNANDEZ FLORES	CEPROAA	
	15	JHONY FLORES CABRERA	INDEPENDIENTE	
	16	JULIO TORO TORRES	CEPROAA	3
	17	JULIO TORO TORRES	CEPROAA	4
	18	LUCILA COTRINA SANCHEZ	CEPROAA	
CAJAMARCA (22)	19	MARTIN BERRIOS CHUCAS	ASOC. DE PRODUCTORES DE CACAO DE POMAHUACA	
	20	URBANO CASTILLO CALLE	ASOC. DE PRODUCTORES DE CACAO DE HUARANGO	
	21	RAMÓN JOSÉ GARCÍA PEZANTES	INDEPENDIENTE	
HUANUCO	22	MANUEL ISUIZA SATALAYA	ASOC. PEDRO RUIZ GALLO	
	23	JOSE GONZALES TORRES	CAC DIVISORIA	
	24	NOEL ALEJANDRO HIDALGO	CAC DIVISORIA	
	25	GILMAN PULGAR WICMA	INDEPENDIENTE	
	26	MABEL PIÑAN RODRIGUEZ	CAC DIVISORIA	
JUNIN	27	VIRGILIO GARCIA VELIZ	CAC PANGO LTDA	1A
	28	LUIS SAMANIEGO ROJAS	INDEPENDIENTE	1
	29	LUIS SAMANIEGO ROJAS	INDEPENDIENTE	2
	30	LUIS SAMANIEGO ROJAS	INDEPENDIENTE	3
	31	VIRGILIO GARCIA VELIZ	CAC PANGO LTDA	2A
PASCO	32	REMIGIO MEDINA GÓMEZ	APASC	
	33	BRIGIDO FURLAN ARIAS	INDEPENDIENTE	
	34	PETRONILA LIDA CHIHUANCO PEPE	APASC	
	35	HILARIO CAYETANO MONTES	INDEPENDIENTE	
	36	VICTOR TINCOPA OBREGON	APASC	
UCAYALI	37	NICANOR PINEDO RODRIGUEZ	COOPAIN	
	38	LIMACO BEDOYA HUARANGA	COOPAIN	
	39	MAGNA CONSUELO REATEGUI MELEND	INDEPENDIENTE	
	40	LEON ENRIQUE JUSTINIANO	ACATPA	
	41	CALIXTO TUMBAI HUARACA		
AYACUCHO	42	MAXIMO MEDINA SAGA	ASOCIACION DE PRODUCTORES CACAO VRAE	
	43	EDGAR YARANGA VALLADOLID	ASOCIACION DE PRODUCTORES CACAO VRAE	
SAN MARTIN (226)	44	FRANCISCO YALTA MEGO	INDEPENDIENTE	
	45	ROSEL ACOSTA PIZANGO	INDEPENDIENTE	
	46	ROLANDO SANGAMA FASABI	CA TOCACHE	
	47	JORGE YOPLAS TUANAMA	INDEPENDIENTE	
LORETO	48	DIMAS REATEGUI MOZOMBITE	INDEPENDIENTE	
	49	NELLY PEREIRA FARIAS	INDEPENDIENTE	

A.1.4. Recepción, evaluación y análisis de muestras de Cacao a nivel nacional para definir “El Cacao de Oro del Perú”

A.1.4.1 Envió a Lima de muestras seleccionadas de las sedes regionales

Una vez concluida la preparación de las muestras en cada una de las sedes se procedió su traslado al laboratorio de la APPCACAO, donde se realizarían las evaluaciones de estas. En algunos de los casos se realizó el desplazamiento para el recojo in situ de las muestras.

La recepción de muestras se llevo a cabo en el laboratorio de control de calidad de la Asociación Peruana de Productores de Cacao – APPCACAO, donde se recibieron las 49 muestras de las diferentes regiones de nuestro país.

Una vez cumplida con la recepción de muestras y antes de la evaluación, se procedió a la codificación de las respectivas muestras para que se realice la evaluación por el panel de catación y se conserve la transparencia de la iniciativa.



Foto 16. Muestras recepcionadas listas para la codificación



Foto 17. Recepción y Codificación de muestras

A.1.4.2 Análisis de ADN de muestras seleccionadas de las sedes regionales

En la etapa de análisis se contemplo realizar el análisis de teobromina y cafeína, así como la determinación de ADN, el primer proceso se cumplió y el segundo se encuentra en coordinaciones para poder culminar dicha etapa que completara la identificación del cacao de oro del Perú.

A.1.4.3. Análisis Fitoquímico y componentes volátiles de las sedes regionales

Estos análisis se realizaron en la Universidad Peruana Cayetano Heredia, la cual es única en nuestro país por el momento que viene realizando este tipo de pruebas.

Los contenidos de teobromina y cafeína se determinaron en porcentaje utilizando muestras de licor de cacao. Ambos compuestos fueron extraídos a partir de un medio acuoso, separados por HPLC y cuantificados por medio de un detector UV - VIS. La relación teobromina/cafeína se obtuvo dividiendo entre sí los respectivos contenidos porcentuales de ambos compuestos.

Los resultados obtenidos de las muestras fueron las siguientes:

CODIGO	REGION	ORGANIZACION	PRODUCTOR	RELACION TEOBROMINA/ CAFEINA
COD001	TUMBES	ARPROCAT	SANTIAGO CARRILLO ORTEGA	4.78
COD003	TUMBES	ARPROCAT	HECTOR CARRASCO ROMERO	7.35
COD005	TUMBES	ARPROCAT	SANTIAGO CARRILLO ORTEGA	6.22
COD006	PIURA	CEPICAFE	DONATILO PINTADO KANO	7.77
COD007	PIURA	CEPICAFE	DONATILO PINTADO KANO	5.77
COD008	PIURA	CEPICAFE	EDUARDO ESPINOZA TAMARIZ	7.35
COD009	PIURA	CEPICAFE	JUAN DE LA CRUZ RIVERA OLEMAR	2.79
COD010	PIURA	ARPROCAP	ALBERTO BUSTAMANTE ZAPATA	13.58
COD013	AMAZONAS	CEPROAA	JULIO TORO TORRES	4.30
COD014	AMAZONAS	CEPROAA	JULIO TORO TORRES	3.97
COD015	AMAZONAS	CEPROAA	LUCILA COTRINA SANCHEZ	3.00
COD024	JUNIN	CAC PANGO	VIRGILIO GARCIA VELIZ	6.23
COD032	UCAYALI	COOPAIN	LIMACO BEDOYA HUARANGA	5.03
COD033	UCAYALI	INDEPENDIENTE	MAGNA CONSUELO REATEGUI MELENDEZ	9.33
COD034	UCAYALI	ACATPA	LEON ENRIQUE JUSTINIANO	13.36
COD035	UCAYALI	INDEPENDIENTE	CALIXTO TUMBAL HUARACA	10.59

A.1.4.4. Análisis físico y de perfil sensorial de muestras de las sedes regionales

a. Evaluación Nacional

La primera etapa de selección general de las 49 muestras recepcionadas se realizó en la Asociación Peruana de Productores de Cacao – APPCACA, para lo cual se convocó a un panel de especialistas en evaluación de cacao, quienes realizaron la preparación de las muestras desde el tostado, descascarillado y posterior molienda, para así tener listo el licor de cacao y poder realizar el análisis sensorial respectivo.

Previo al inicio de la evaluación el Comité Nacional hizo la entrega respectiva de las muestras previa firma de las actas respectivas.



Foto 18. Comité Nacional firmando el acta de entrega de muestras al equipo de catadores

En la ciudad de Lima se concentraron los evaluadores nacionales integrantes de la Red Nacional de catadores de cacao y chocolates, con vasta experiencia en análisis de cacao:

- Mey Alexandra Choy Paz
- Martín Eduardo Domínguez Vances
- Wilfredo Gutiérrez Pérez
- Iván Zúñiga Martínez

Se convocó además al panel de evaluación a la reconocida chocolatera Giovanna Maggiolo, quien evalúa los licores de cacao como antesala a la preparación de sus chocolates.

Las muestras recepcionadas fueron en su totalidad 49, a las cuales se prepararon mediante el proceso de tostado, descascarillado y molienda para obtener así el licor de cacao y poder proceder a su evaluación.

Este proceso tuvo una duración de dos días obteniéndose finalmente a las 16 mejores muestras nacionales a seguir en evaluación a la siguiente etapa, siendo estas las siguientes:

Nº	ORDEN LOGRADO	PRODUCTOR	DNI	COORDENADAS GPS	ORGANIZACIÓN	PUNTAJE LOGRADO FASE REGIONAL	PUNTAJE CATAACION LICOR	ACUMULADO	POSICION
1	1	DONATILO PINTADO KANO		18L 0643909/UTM 9414967	CEPICAFAE	33	22	55	1
2	1	SANTIAGO CARRILLO ORTEGA	00233988	18L 0561045/UTM 9586606	ARPROCAT	34	19	52	2
3	2	EDUARDO ESPINOZA TAMARIZ		18L 0642444/ UTM 9411930	CEPICAFAE	32	20	52	2
4	3	ALBERTO BUSTAMANTE ZAPATA		18L 0633902 /UTM 9401143	APPROCAP	31	20	51	3
5	3	JULIO TORO TORRES	33666592	150 17N0787325 9369804	CEPROAA	32	19	51	3
6	3	JUAN DE LA CRUZ RIVERA OLEMAR		18L 0601727/UTM 9442448	CEPICAFAE	31	17	48	4
7	2	JULIO TORO TORRES	33666592	153 17N0788887/UTM9368484	CEPROAA	33	15	48	4
8	3	LUCILA COTRINA SANCHEZ	33648821	NO TIENE MAZORCAS	CEPROAA	32	16	48	4
9	5	SANTIAGO CARRILLO ORTEGA	00233988	18L 0561059/UTM 9586568	ARPROCAT	29	18	47	5
10	3	HECTOR CARRASCO ROMERO	00367386	18L 086781/UTM 9607652	ARPROCAT	31	14	45	6
11	3	MAGNA CONSUELO REATEGUI MELENDEZ	00151129	PENDIENTE	INDEPENDIENTE	33	12	45	6
12	2	LIMACO BEDOYA HUARANGA	22479410	18L 0485311/UTM 9015445	COOPAIN	33	11	44	7
13	7	CALIXTO TUMBAL HUARACA		18L 0465131/UTM 9017472		29	15	44	7
14	1	DONATILO PINTADO KANO		18L 0643905/UTM 9414970	CEPICAFAE	33	10	43	8
15	4	LEON ENRIQUE JUSTINIANO	22454174	18L 0490834/UTM 9026520	ACATPA	32	10	42	9
16	1	VIRGLIO GARCIA VELIZ	21012627	18L 0552482/UTM 8737225	CAC PANGOA LTDA	25	16	42	10

Teniendo en resumen se tiene que las muestras seleccionadas a seguir en evaluación pertenecen a las regiones siguientes:

- Piura (5)
- Tumbes (3)
- Amazonas (3)
- Junín (1)
- Ucayali (4)

Haciendo esto un total de 16 muestras, las cuales pasaron a ser evaluados además por un panel de evaluadores internacionales.



Foto 19. Panel de catación, preparando y evaluando muestras del cacao de oro

b. Evaluación Internacional

Para darle un renombre internacional a la iniciativa “Buscando el Cacao de Oro del Perú”, se convocó a un panel internacional para que pueda evaluar las muestras y de resultados desde otra óptica o perspectiva.

Dicho panel estuvo integrada por:

- Dr. Rosa Pérez - Ecuador
- Dr. Álvaro Gómez – Venezuela
- Dr. Héctor Hugo Loarte

Quienes evaluaron las 16 muestras seleccionadas por el panel nacional.

La evaluación fue muy exhaustiva y tomó tiempo en la discusión de los resultados para poder ser objetivos en estos en vista de que muchos de ellos contaban con un buen perfil y era difícil determinar las puntuaciones inicialmente.

Al evaluar las muestras los catadores internacionales, coincidieron en mencionar que encontraban sabores nunca antes experimentados o probados en otros materiales genéticos de cacao, manifestando que era “una fiesta en su boca”, ya que se presentaron muestras con pronunciado toques herbales y mentolado que le da una característica peculiar y diferente a la muestra.



A.1.5 Diseñar e implementar un plan de promoción y difusión que apoye todo el proceso de “Búsqueda del cacao de oro de Perú”

A.1.5.1 Elaboración de plan de promoción y comunicación

La iniciativa conto desde sus inicios con un equipo de comunicaciones quienes elaboraron un plan de promoción y comunicación identificando inicialmente las siguientes interrogantes que es común que los participante puedan hacerse Por que la iniciativa?, Que se espera lograr?, Que se puede lograr?, entre otras interrogantes.

Por otro lado logro identificar los momentos claves para poder generar el interés de los participantes como el Lanzamiento, Convocatoria, Evaluación y selección de muestras, proclamación de resultados entre otros.

Asimismo logro complementar con herramientas y soporte para la campaña de la convocatoria, que contiene conceptos gráficos, spot radiales, trípticos, afiches, soporte gráfico, trípticos, soporte audiovisual que contempla registros fotográficos y de videos, soporte web que contempla la publicación final, fotos y videos.

Por otro lado dentro del plan del área de comunicaciones se contemplo la organización de conferencia de prensa y el evento de reconocimiento de los productores seleccionados y el acompañamiento constantes en un comunicador para la promoción de la iniciativa.

A.1.5.2 Campaña de medios a nivel regional

Con relación al área de comunicaciones se conto con personal especializado que realizo las respectivas visitas a las zonas de ámbito de la iniciativa “Buscando el Cacao de oro del Perú” para dar a conocer la iniciativa y motivar a los productores de cacao, buscando esta manera tener la mayor participación en cada una de las zonas.

Logrando contacto con los diferentes actores de la cadena productiva, así como medios de comunicación como radio, televisión y prensa escrita, brindando entrevistas para dar a conocer la iniciativa, así como trabajando con los materiales de difusión (afiches, trípticos y spot publicitarios)

Para la promoción en las diferentes zonas mantuvo estrecha comunicación con los técnicos de la zona, que apoyaron en los contactos con los medios de comunicación de cada una las regiones, así como cada uno de los integrantes del equipo de trabajo quienes apoyamos en la promoción de la iniciativa.

Por otro lado los involucrados en esta iniciativa representantes de APPCACA, MINAG y USAID/PERU/PDA, apoyo de diversas formas el impulso de promoción de la iniciativa con envió de publicidad y entrevistas en diferentes medios de comunicación a través de sus páginas web.



Foto 21. Participación de comunicador en promoción da la iniciativa y entrevistas televisivas



Foto 22. Participación de coordinadora en entrevistas televisivas y radiales



Foto 23. Participación de especialista regional en entrevista radial

Otra forma de afianzamiento de campaña se dio a través de conferencias de prensas regionales, páginas web, periódicos locales, siendo cada una de las formas de comunicación diferente y enmarcada en el interés de la población.

A continuación se muestra algunos ejemplos:

NACIONAL



Tumbes participará en concurso 'Buscando el Cacao de Oro en el Perú'

Fernando Castillo - web@grupospena.pe

23 de abril de 2012 | 11:06 p.m.



TUMBES - El director regional de Agricultura, José Espinoza López, se mostró entusiasta con la participación de la región de Tumbes en el concurso nacional denominado 'Buscando el Cacao de Oro en el Perú', organizado por la Asociación Peruana de productores de Cacao (Apepecacao).

Espinoza aseguró que el objetivo de este certamen es descubrir, identificar y poner a disposición de la ciencia y el mercado los mejores granos de cacao por su origen genético, su aroma y sabor.

El director refirió que en el certamen participan varias regiones del país, pero remarcó que las **740 hectáreas de cacao de Tumbes producen 750 kilos por área**, con un aroma diferenciado con el resto del país, sólo comparado con el cacao ecuatoriano.

"Esta semana empezaremos eligiendo el mejor cacao tumbesino y los ganadores llegarán a Lima para la etapa nacional", sentenció Espinoza.

Agregó que para participar se deben cumplir una serie de requisitos organolépticos y genéticos, mientras que la evaluación estará a cargo de especialistas en la materia.

progreso network

Inicio Miembros Blogs **Eventos** Grupos Concursos Mi página

Próximos eventos Eventos anteriores Mis eventos [+ Agregar](#)

BUSCANDO EL CACAO DE ORO DE PERU
Agregado por Marcelo Gutierrez
[Ver eventos](#)

Detalles del evento

 Hora: mayo 3, 2012 a mayo 20, 2012
Ubicación: NACIONAL
Ciudad / Pueblo: **12 REGIONES DEL PAIS**
Tipo de evento: búsqueda, nacional
Organizado por: Marcelo Gutierrez
Última actividad: **ayer**
[Exportar a Outlook o a iCal \(.ics\)](#)
[Compartir](#) [Me gusta](#)

Descripción del evento

ES UNA INICIATIVA DE LA APPCACAO, MINAG y USAID PERU PDA

[< Evento anterior](#) [Evento siguiente >](#)

Temas Relevantes

México **Productividad**
Clima Consumo Local
Cacao **Mercado**
Manejo de Riesgo
Tecnología
Sustentabilidad
Financiamiento
Certificación Peru
Biodiversidad
Comercio Justo Precios Café
Café Microorganismos
Transparencia

HARÁN CONCURSO “BUSCANDO EL CACAO DE ORO DEL PERÚ ”

Bagua Grande.- Bagua Grande será sede del concurso “Buscando el Cacao de Oro del Perú”. El evento es organizado por la Asociación Peruana de Productores de Cacao(APPC)



,durante los días 3 y 4 de mayo del presente año. El coordinador de comunicaciones de la APPCacao indicó que está buscando la iniciativa del cacao de oro del Perú. Para ello se encuentra visitando 12 regiones del país que producen cacao . Agregó que ellos buscan un cacao fino, distinto, diferente que

no se produce normalmente y que se tenga en la chacra, que huelga bien, con buen aroma, buen sabor, y que no se produce en grandes cantidades. El objetivo es encontrarlo. Lo único que tienen que hacer los agricultores es traer las mazorcas del mismo árbol los días 3 y 4 de mayo a la agencia agraria. Acá estarán profesionales que harán los primeros análisis para luego pasarlo a la nacional. Dijo que buscan un cacao orgánico, que no sea de laboratorio, un cacao que haga la diferencia. Lo que buscan es aprovechar la riqueza genética que tiene el país en la selva para buscar el cacao fino y venderlo al extranjero. Este evento es organizado por la USAID, APP Cacao, en alianza con el Ministerio de Agricultura. Ellos están apoyando la iniciativa del cacao de oro del Perú. El director de la agencia agraria Utcubamba invitó a los productores cacaoteros de esta provincia de Utcubamba para que participen de este evento. Destacó que el ganador se hará acreedor de un reconocimiento especial por la asociación peruana de productores de cacao. Informó que en Utcubamba hay más de 900 hectáreas de cacao y últimamente se viene ampliando la frontera de estas plantaciones. Dijo sentirse contento porque esta provincia está siendo considerada en estos eventos interregionales y nacionales y últimamente el cacao ha sido declarado patrimonio cultural de la nación.

Fuente: Diario Local

► PARA POSICIONAR A PERÚ EN EL MUNDO

Presentan iniciativa "Cacao de Oro del Perú"

Con la finalidad de promover el cacao peruano y consolidar internacionalmente a nuestro país como el mayor referente para la chocolatería fina, el Ministerio de Agricultura, la Asociación Peruana de Productores de Cacao y la Agencia de Estados Unidos para el Desarrollo Internacional (USAID/Perú), con el soporte técnico de la Universidad Nacional Agraria de la Selva, la Universidad Cayetano Heredia, el Centro de Innovación Tecnológica del Caca y el Instituto de Cultivos Tropicales, presentaron la iniciativa "Cacao de Oro del Perú", que apunta a posicionar al Perú como el principal centro de diversidad genética del cacao en el mundo.

El Perú representa una



gran fuente de diversidad genética a nivel mundial; por ello, se tiene la certeza de que existe un predominio de cacaos de los grupos genéticos Amazonas o Forasteros del Alto Amazonas y Trinitarios, los cuales son reconocidos como únicos, finos y

de aroma. Con "Cacao de Oro del Perú" se propone encontrarlos e identificarlos para darles un valor para la ciencia y el exigente mercado cacaotero mundial.

El proceso de búsqueda durará 6 meses y a través de procesos de eva-

luación y clasificación de alta rigurosidad basados en hallazgos y estándares internacionales de calidad para cacaos finos, "Cacao de Oro del Perú" determinará qué tan valiosa, única y exquisita es esa muestra. Al finalizar, se obtendrá un catálogo para promocionar al país como el mayor centro de diversidad genética del cacao en el mundo.

"Cacao de Oro del Perú" ya está convocando a productores de Tumbes, Piura, Cajamarca, Amazonas, San Martín, Ucayali, Huánuco, Pasco, Junín, Ayacucho, Cusco y Loreto, quienes gracias a su esfuerzo, respeto por la biodiversidad y la aplicación de adecuadas técnicas para el manejo de cultivos, han conservado estas valiosas especies.

PRESENTAN CACAO DE ORO DEL PERÚ

Perú es el principal centro de diversidad genética del cacao

Existe un predominio de cacao de los grupos genéticos Amazonas o forasteros del Alto Amazonas y Trinitarios

Con la finalidad de promover el cacao peruano y consolidar internacionalmente a nuestro país como el mayor referente de este insumo para la chocolatería fina, el Ministerio de Agricultura (MINAG), la Asociación Peruana de Productores de Cacao (APPCACAO) y la Agencia de Estados Unidos para el Desarrollo Internacional (USAID/Perú); con el soporte técnico de la Universidad Nacional Agraria de la Selva, la Universidad Cayetano Heredia (UCH), el Centro de Innovación Tecnológica del Cacao (CITE Cacao) y el Instituto de Cultivos Tropicales (ICT) presentaron "Cacao de Oro del Perú", iniciativa que apunta a posicionar al Perú como el principal centro de diversidad genética del cacao en el mundo.

El Perú representa una gran fuente de diversidad genética a nivel mundial; por ello, se tiene la certeza que existe un predominio de cacaos de los grupos genéticos Amazonas o Forasteros del Alto Amazonas y Trinitarios, los cuales son reconocidos como únicos, finos y de aroma. Con "Cacao de Oro del Perú" se propone encontrarlos e identificarlos para darles un valor para la ciencia y el exigente mercado cacaotero mundial, respetando siempre la propie-



dad intelectual y su origen.

El proceso de búsqueda durará 6 meses y está dividido en dos etapas, la primera es la regional, donde se evalúa la morfología de las mazorcas y semillas, determinándose un perfil a partir de los sabores. Aquellos cacaos seleccionados pasarán a la segunda etapa, la nacional, en la que se hace la evaluación organoléptica, la caracterización fitoquímica (relación teobromina / cafeína y análisis de componentes volátiles) y se realiza un análisis de ADN. Es así que a través de procesos de evaluación y clasificación de alta rigurosidad, basado en hallazgos y estándares internacionales de calidad para cacaos finos, "Cacao de Oro del Perú" determinará qué tan valiosa, única y

exquisita es esa muestra.

Al finalizar el proceso de búsqueda, se obtendrá un catálogo para promocionar al país como el mayor centro de diversidad genética del cacao en el mundo. Además, se propiciará que el peruano también se identifique con este exquisito cultivo e interiorice la idea que el Perú tiene el mejor cacao del mundo.

"Cacao de Oro del Perú" ya está convocando a productores de Tumbes, Piura, Cajamarca, Amazonas, San Martín, Ucayali, Huánuco, Pasco, Junín, Ayacucho, Cusco y Loreto, quienes gracias a su esfuerzo, respeto por la biodiversidad y la aplicación de adecuadas técnicas para el manejo de cultivos, han conservado estas valiosas especies.

LORETO



INSTALAN COMISIÓN TÉCNICA REGIONAL DE EVALUACIÓN

Buscando el cacao de oro del Perú

26/04/2012



HUÁNUCO



A.1.5.4 Elaboración y difusión de spot radiales para las sedes regionales

Para poder llegar particularmente hasta las zonas más alejadas de nuestro país, se optó por realizar un spot radial y de esta forma al estilo de música de moda el área de comunicaciones presenta un spot muy jovial y motivador que impactó en todas nuestras zonas cacaoteras.

Guion

SPOT CACAO DE ORO

Fondo musical de cumbia.

¡Atención amigo productor, ya llegó Cacao de Oro del Perú!

(Esto al buen estilo de Lalo Archimbaud, como para llamar la atención)

Si tienes un cacao distinto, con un sabor especial y piensas que es único en tu zona, ésta es la oportunidad que estabas esperando.

Escoge ahora mismo dos de tus mejores mazorcas de la misma planta de cacao y llévalas a la Agencia Agraria más cercana.

Allí podrás inscribirte y obtener toda la información para que tu cacao participe y puedas ganar importantes premios y reconocimientos.

Tú puedes ser parte del catálogo de Cacao de Oro del Perú. No dejes pasar esta extraordinaria oportunidad.

INICIATIVA CACAO DE ORO DEL PERÚ

Dicho spots publicitario fueron transmitidos en las emisoras locales y regionales llegando a los lugares más alejados de nuestro país para poder motivar a los productores cacaoteros en la participación del Cacao de oro del Perú.

Componente 2

Presentar y analizar de manera técnica – científica la diversidad genética del cacao en el Perú y compartir los hallazgos de la iniciativa de Búsqueda del Cacao de oro del Perú”

A.2.1. Realización del Seminario Taller Internacional sobre la genética del cacao, proceso y resultados alcanzados con la iniciativa “Buscando el Cacao de Oro de Perú”

El Seminario Internacional se desarrollo el 04 de Julio en marco del III Salón del Cacao y Chocolate y conto con especialistas en el tema de la genética del cacao de países vecinos como:

- Dr. George Loquvam - Ecuador
- Dr. Alvaro Gómez - Venezuela
- Dr. Alberto Agudelo - Colombia
- Dr. Rosa Pérez – Ecuador, quien fue panelista en el evento.

Contándose además con la participación del Ing. Luis García, experto genetista en nuestro país.

El seminario pudo mostrar la genética del cacao y su importancia de conocer las características y el perfil de cada una de ellos para de esta forma poder dar el tratamiento adecuado en beneficio poscosecha que finalmente definirá si las cualidades se mantienen o se deterioran en este proceso.

Por otro lado los productores participaron activamente y mostraron su preocupación para que el Ministerio de Agricultura junto al APPCACAO y otras organizaciones vinculadas al cultivo, deberían formar acuerdos que comprometan rescatar los cacaos nativos de nuestro país.

Con relación al tema el presidente de la APPCACAO, participo y manifestó que la asociación viene formulando proyectos para poder reconocer los cacaos finos y aromáticos mediante pruebas de laboratorio para que afiancen los conocimientos y los catadores nacionales y junto a los productores de cacao se hagan trabajos vinculados a este tema.

Por otro lado el Ministerio de Agricultura ha venido realizando trabajos como la presentación de manuales de identificación de variedades, los cuales han sido publicados pero que falta propalarlo a nivel de los productores, en vista de que muchos no conocen o reconocen las variedades que existen en sus parcelas y por este

desconocimiento terminan descartando las variedades con gran potencial genético y remplazándolos por variedades comunes o sin incidencia en calidad.

Como cierre del seminario el Ing. Carlos Díaz, mediante una breve presentación, dio a conocer como se llevo a cabo la iniciativa “Buscando el cacao de Oro del Perú”, la cual se dio por primera vez y congreso a más de 809 productores en 12 regiones de nuestro país, teniendo finalmente a los 16 finalistas de la iniciativa.



Foto 24. Expositores de seminario Internacional

A.2.2. Reconocimiento a productores de la iniciativa “Buscando el Cacao de Oro del Perú”

Finalmente y luego de un arduo trabajo se pudo clasificar a los 11 cacaos de oro del Perú, cabe mencionar que los análisis en cada etapa fueron exhaustivos y rigurosos, dando la puntuación adecuada en cada una de las etapas como:

- Evaluación agronómica
- Evaluación en catación en fresco
- Evaluación sensorial
- Evaluación de relación Teobromina/Cafeína.

Evaluaciones que determinaron la selección de los 11 Cacaos de Oro del Perú. **(Ver Anexo de Bases de la Iniciativa)**

Una vez conocido los clasificados el equipo de trabajo convoco a estos productores para que nos puedan acompañar en las actividades del III Salón del Cacao y Chocolate, en marco a esta actividad se logro galardonar a los productores propietarios de estos cacaos de oro del Perú, asimismo con la participación en el Salón se logro involucrarlos y mostrarles las oportunidades que se tiene a nivel nacional e internacional de trabajar

con un cacao de calidad y sobre todo único y las maravillas que se puede lograr con esto.

Siendo los cacaos de oro clasificados de nuestro país, los siguientes:

CODIGO	COORD. GPS	PERFIL DE SABOR
COD001	18L 0561045/UTM 9586606	Lo caracteriza por una Acidez media, sabores frutal y Nuez
COD010	18L 0633902 /UTM 9401143	Notas a café, sabor herbal, frutal, nuez y ligero Floral
COD014	17N 0788887 / UTM 9368484	Nuez Tostado y sabores Frutales
COD007	18L 0643909/UTM 9414967	Acidez media, ligeras notas frutales y sabor a nuez.
COD009	18L 0601727/UTM 9442448	Notas florales definidas, Herbales y una marcada acidez.
COD032	18L 0485311/UTM 9015445	Sabor a frutas rojas y mentol rodeadas de notas herbales
COD033	18L 0635806/UTM 8813866	Sabores Florales, herbales y mentolados.
COD013	17N 0788810/UTM 9368482	Notas ligeras frutales, florales y herbales
COD015	17N 0787325 / UTM 9369804	Sabores herbales, alta acidez y notas alcalinas y salinas
COD005	18L 0561059/UTM 9586568	Sabores Acidos y frutales
COD008	18L 0642444/ UTM 9411930	Notas a especies , sabor aceituna, ligero nuez y baja Acidez

Los propietarios de los cacaos de oro los siguientes productores:

CODIGO	REGION	ORGANIZACION	PRODUCTOR
COD001	TUMBES	ARPROCAT	SANTIAGO CARRILLO ORTEGA
COD010	PIURA	ARPROCAP	ALBERTO BUSTAMANTE ZAPATA
COD014	AMAZONAS	CEPROAA	JULIO TORO TORRES
COD007	PIURA	CEPICAFE	DONATILO PINTADO KANO
COD009	PIURA	CEPICAFE	JUAN DE LA CRUZ RIVERA OLEMAR
COD032	UCAYALI	COOPAIN	LIMACO BEDOYA HUARANGA
COD033	UCAYALI	INDEPENDIENTE	MAGNA CONSULEO REATEGUI MELENDEZ
COD013	AMAZONAS	CEPROAA	JULIO TORO TORRES
COD015	AMAZONAS	CEPROAA	LUCILA COTRINA SANCHEZ
COD005	TUMBES	ARPROCAT	SANTIAGO CARRILLO ORTEGA
COD008	PIURA	CEPICAFE	EDUARDO ESPINOZA TAMARIZ

Para el reconocimiento nacional de los 11 cacaos de oro se conto con la presencia del Presidente de la APPCACAO Sr. Rolando Herrera Ramírez, Sr. Loren Stoard, representante de USAID/PERU/PDA institución que preside dicha iniciativa, se conto además con la presencia de la embajadora nacional del Cacao Sra. Astrid Gutsche, representante de la de ACHOPE (Asociación de Chocolateros del Perú), quien se encargo de dar la motivación a los productores para continuar conservando estos materiales genéticos para bienestar de nuestro país.



Foto 25. Sr. Rolando Herrera Presidente de APPCACAO, Astrid Gutsche de ACHOPE y Sr. Loren Stoard representante de USAID/PERU/PDA



Foto 26. Productores en expectativa esperando los resultados



Foto 27. Expositores recibiendo reconocimientos



Foto 28. Productores reconocidos como los 11 cacaos de oro del Perú

➤ Reconocimiento Regionales

Una vez conocido cuales son los 11 mejores cacaos de nuestro país, el reconocimiento no se hizo esperar por parte de las organizaciones o el mismo gobierno regional.

Siendo el caso de Piura, Tumbes, Ucayali y Amazonas, considerados los mejores cacaos de nuestro país por sus características morfológicas, sensoriales y de laboratorio, evaluaciones que fueron desplazando a muchas muestras que no alcanzaron los valores mínimos y que los que quedaron pues dieron los resultados esperados.

Reconocimientos que fueron reflejados en las diferentes páginas web.

Este reconocimiento a los productores genera una motivación y un compromiso por parte de cada uno de ellos tanto para sus familias, su región y nuestra propia nación.

Reconocimiento de Productores - PIURA - TUMBES



COOPERATIVA DE SERVICIOS MÚLTIPLES NORANDINO



Productos

- o Cacao
- o Café
- o Panela
- o Jugos y Pulpas
- o Mermeladas

Plantas Procesadoras



Productores de CEPICAFE galardonados con el Cacao de Oro y premio por su calidad
Viernes, 13 Julio 2012 14:42

Los mejores cacaos del Perú son producidos por quienes conforman la Central Piurana de Cafetaleros (CEPICAFE) - Cooperativa Norandino. De las 11 mejores muestras de cacao que fueron galardonadas con el "Cacao de Oro del Perú" en el Salón del Cacao y Chocolate, 8 pertenecen a CEPICAFE - Norandino. Pero además, los productores de esta organización, ganaron 3 de los 5 primeros puestos del VI Concurso Nacional de Calidad de Cacao.

Los mejores productores de cacao del país fueron premiados en el II Salón del Cacao y Chocolate, entre 809 participantes de 12 departamentos de todo el país, sólo 11 de ellos se llevaron el galardón, y 8 pertenecen a CEPICAFE - Norandino. Esta actividad fue una iniciativa organizada por el Ministerio de Agricultura (MINAG), la Asociación Peruana de Productores de Cacao (APPCACAO) y USAID PERÚ, dentro del marco del Salón del Cacao y Chocolate 2012, realizado recientemente en Lima.

De los 8 galardonados de CEPICAFE - Norandino, 3 productores son de Piura, 2 pertenecen a la base de Tumbes y 3 a las bases de Amazonas. Sus muestras fueron clasificadas por su valor e intensidad en sabores florales, frutales, nuez, malta y panela.



LAMULA.PE

Ingresar Registrarse

Productores de Cepicafé ganan el Cacao de Oro

Por [El Tiempo](#) Hace 1 mes. [Repostéalo](#) o [comenta](#) este post.



EL TIEMPO
El Tiempo
[güa 3.0](#)

Diario ciudadano...

MÁS ARTÍCULOS POR EL TIEMPO

[Presidente Regional asegura que en Talara se dispuso de cinco millones de soles y no se realizaron obras](#)

[Sacerdote Gustavo Gutiérrez en Piura. Un Perú desde los últimos y no desde los grandes](#)

[Llegan voluntarios del Cuerpo de Paz para Trabajar programas en Sechura](#)

[Modernización de la Refinería de Talara beneficiará la](#)

Diario EL TIEMPO – Piura.

Ocho de las once muestras de cacao que fueron galardonados con el “Cacao de Oro del Perú” pertenecen a la Central Piurana de Cafetaleros (Cepicafé)- Cooperativa Norandino, los cuales además, obtuvieron tres de los cinco primeros puestos en el VI Concurso Nacional de Calidad de Cacao, organizado en el II Salón del Cacao y Chocolate de Lima.

De los ocho galardonados de Cepicafé-Norandino, tres productores son de Piura, dos pertenecen a la base de Tumbes y tres a las bases de Amazonas. Sus muestras fueron clasificadas por su valor e intensidad en sabores florales, frutales, nuez, malta y panela.

La competencia reunió este año a 809 participantes de doce departamentos del país.

Esta actividad fue una iniciativa organizada por el Ministerio de Agricultura, la Asociación Peruana de Productores de Cacao (Appcacao) y Usaidperú.

En el Salón del Cacao y Chocolate 2012, también se realizó el VI Concurso Nacional de Calidad de Cacao, donde se presentaron 102 muestras de todo el país, de las cuales, las muestras de Cepicafé-Norandino ocuparon el segundo, tercer y quinto puesto. El primer y cuarto lugar fueron para las cooperativas Acopagro y Oro Verde de la Región San Martín.

Opiniones

Raúl Tineo, director ejecutivo de la ONG Progreso, resaltó el hecho de que Cepicafé, gane por tercer año consecutivo los primeros lugares de este concurso nacional. “Esto ratifica las opiniones de los chocolateros más famosos del mundo, que se maravillan con el cacao piurano, al que prefieren para elaborar los chocolates más finos”, dijo. “Las organizaciones no solo se pueden dedicar a mejorar la calidad y a esperar que lleguen los clientes. El Perú produce menos del 1% del volumen mundial, entonces hay que llamar la atención, hay que ir a buscar los clientes”, indicó Santiago Paz, desde Europa, donde se encuentra realizando una gira de negocios.

RECONOCIMIENTO EN PIURA

* José Rojas, gerente de Cepicafé, indicó que ante el logro obtenido, el sábado 14 de julio, a las 10:00 a.m. se ofrecerá una conferencia de prensa donde estarán presentes los productores ganadores de los dos concursos, a los cuales les darán un reconocimiento.

* La ceremonia se desarrollará en el local institucional de Cepicafé y han sido invitadas las autoridades e instituciones de la Región Piura, así como también el ministro de Agricultura, Luis Ginocchio Balcázar.

Visítanos en www.eltiempo.pe



Tags: [cacao de oro](#) [cepicafe](#) [piura](#) [premio](#)

Consideramos que también cada región tiene en sus manos la responsabilidad y la oportunidad con los resultados obtenidos de promover la calidad y fineza del cacao de la zona, pudiendo de esta forma mostrar sobre todo a los clientes más exigentes como los chocolateros la diversidad genética con la que contamos y sobre todo con el potencial de calidad que nos caracteriza.

A.2.3. Sistematización de la iniciativa “Buscando el Cacao de Oro del Perú”

A.2.3.1 Diseño y publicación de sistematización de la iniciativa

A.2.3.2 Producción y edición de video de la iniciativa “Buscando el cacao de Oro del Perú (servicio incluye filmación y edición de video en HD)”

Para el diseño de la sistematización así como la producción y edición del video de la iniciativa estuvo a cargo de la empresa de comunicaciones OCHO LOCO PRODUCCIONES, quienes tienen amplia experiencia en la comunicación y sobre todo el conocimiento del cultivo del cacao lo que lo hizo ser la empresa por quien el proyecto apostó para el desarrollo de la sistematización en general.

Para lo cual dentro de su propuesta se contempló algunos puntos siguientes:

PRODUCTO I.

Propuesta técnica y plan de trabajo para la implementación de la consultoría.

PRODUCTO II.

Vídeo documental

Duración: 8 minutos.

Descripción:

Registro de imágenes en vídeo HD de 16 productores y plantas de cacao identificados en la iniciativa “Buscando el Cacao de Oro del Perú” en los departamentos de Tumbes, Piura, Amazonas, Junín y Ucayali.

PRODUCTO III.

Portafolio de fotografía.

Descripción:

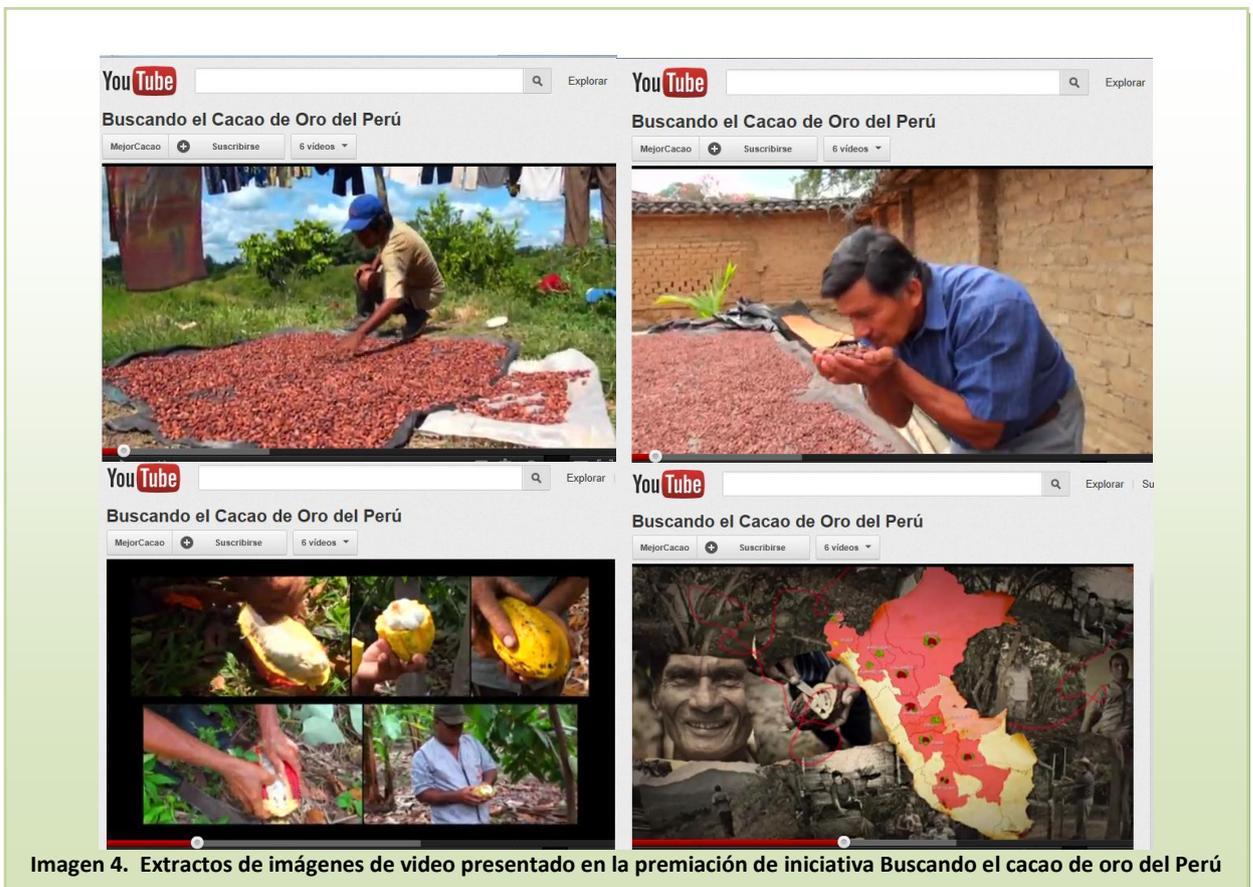
Registro fotográfico en 5 departamentos: Tumbes, Piura, Amazonas, Junín y Ucayali.

Proceso de edición de todo el material registrado. Este será entregado en un disco con dos carpetas: “Material completo” y “Material editado”.

Proceso de edición digital de cada una de las imágenes que serán incluidas en la carpeta “Material Editado”.

Proceso de balance de colores y luz de cada una de las imágenes que serán incluidas en la carpeta “Material Editado”.

Uno de los videos trabajados para la premiación se puede visualizar ya en medios de búsqueda de internet, principalmente en youtube en el siguiente link <http://www.youtube.com/watch?v=bimmmf-0VijU>



➤ **GESTIÓN Y SUPERVISIÓN DEL PROYECTO**

✓ **Coordinador General del Evento**

Para el desarrollo de las actividades de la iniciativa se conto con la participación de un coordinador general del evento Ing. Zara E. Saavedra Gómez, quien se involucro en cada una de las zonas establecidas para el desarrollo y coordinaciones en cada una de las sedes.

Por otro lado guardar estrecha coordinación con el interlocutor del proyecto, con quien transmitía cada uno de los pasos para poder comunicar a la Comisión Técnica Nacional.

✓ **Asesor Técnico**

Era indispensable para el proyecto contar con un asesor técnico que conociera y tenga la experiencia en genética de cacao, para lo cual se conto con el apoyo del Ing. Luis García Carrión, especialista en genética de cacao. Quien apoyo en la elaboración de las bases establecidas en la iniciativa, así como en la capacitación a los especialistas destacados en cada una de las sedes, teniendo además estrecha coordinación con el interlocutor y coordinadora del proyecto.

✓ **Coordinador de Comunicaciones (tiempo parcial)**

En el área de comunicaciones sobre todo para la promoción en cada una de las sedes, se conto con el apoyo del Comunicador Enzo Tomatis, quien recorrió cada una de las zonas establecidas dando a conocer a través de entrevistas radiales y televisivas los objetivos de la iniciativa.

Este personal además entablo coordinaciones en cada una de las sedes con los actores de la cadena productiva de cacao, como son Municipalidades, Agencias Agrarias, Cooperativas, Asociaciones, Proyectos varios involucrados en el cultivo de cacao.

En la etapa final de la iniciativa, solo para efectos de apoyos logísticos, comunicaciones a los productores clasificados, organización de su traslado, participación en el III Salón del Cacao y Chocolates, entre otros, se conto con el apoyo de la Srta. Hermyss Stefany Mechán Monsalve, quien apoyo en cada una de las actividades de coordinación.

➤ ADMINISTRACIÓN

✓ Asistente Administrativo

En la sección administrativa se conto en la primera etapa con el apoyo de la Asistente Administrativa Srta. Anne Velásquez Flores personal que se encargo de realizar todo el sistema comprometido en las rendiciones económicas.

En la segunda etapa del proyecto se conto con el apoyo de la CPC Ivette del Socorro Ordinola Coronado, quien se encargo de realizar las rendiciones económicos, las cajas y bancos, desarrollado un resumen contable del desarrollo de cada una de las actividades, que ayuda a llevar de forma ordenada el presupuesto establecido para la presente iniciativa.

III. LIMITANTES

Al desarrollo de la presente iniciativa, se pudieron encontrar en el camino algunas limitantes que se fueron disipando en el transcurso de esta; algunas de estas limitantes se puede considerar:

- La cosecha en algunas regiones como el caso de Cusco y la zona norte de nuestro país estaba llegando a su etapa final, pero a pesar de ello se hicieron los esfuerzos correspondientes en poder lograr el éxito de la búsqueda.
- El tiempo de convocatoria de la iniciativa, con relación a esto muchos consideraron que el tiempo era muy corto y quizá algunos productores sobre todo de las zonas más alejadas no pudieron participar, pero a pesar de esto se dio las facilidades de llegar hasta el último minuto para la recepción de muestras en muchas de las regiones.
- Escasez de mazorcas maduras para poder realizar una buena fermentación que garantice una buena calidad de la materia prima, esto debido a las épocas de cosecha de cada región.

IV. VISION A MEDIANO O LARGO PLAZO

La visión a mediano y largo plazo debe darse de varios ángulos, considerando a todos los actores de la cadena productiva de cacao, siendo entre ellos:

- Compromiso del estado peruano y de los actores de la cadena productiva del cacao en propiciar estudios más profundos de los Cacaos de Oro del Perú, recientemente encontrados en nuestro país, para poder ser propalados.
- Compromiso de los gobiernos regionales en asumir la responsabilidad de propiciar, motivar y dar a conocer los cacaos de oro encontrados en su región.
- La APPCACAQ, tiene a mediano plazo el compromiso de seguir trabajando en las evaluaciones que contemple la validación de la calidad física y sensorial de cacao, a través de proyectos que deberá trabajarlos y convalidarlos a nivel de laboratorios especializados.

V. LECCIONES APRENDIDAS

Esta intensa búsqueda del cacao de oro dejó muchas lecciones aprendidas, siendo alguna de ellas:

- Que nuestro país cuenta con una diversidad genética única, y que lamentablemente muchos desconocemos, que hoy con esta búsqueda pudimos aprender.
- Que los productores están comprometidos y motivados a participar en eventos que den a conocer la calidad de cacao que nuestro país presenta.
- Nuestros países vecinos como Ecuador y Colombia que nos acompañaron en la etapa final de esta búsqueda están aptos a compartir sus experiencias y conocimientos hecho que antes nos parecía imposible.

VI. RESULTADOS

- Se cumplieron las actividades programadas por parte de cada uno de los integrantes del equipo de la iniciativa “Buscando el cacao de Oro del Perú”
- Se logró seleccionar de las 805 muestras presentadas a nivel nacional 54 clasificadas, de las cuales 49 fueron evaluadas, teniendo la primera selección de 16 mejores cacao y finalmente luego de los resultados de análisis Fitoquímico se logró identificar a los 11 cacaos de oro del Perú en 04 de las 12 regiones establecidas para esta búsqueda.
- Dentro de las zonas donde se encuentran los cacaos de oro en nuestro país están Piura (4), Tumbes (2), Amazonas (3), Ucayali (2).
- Presentando un cuadro de resumen se tiene:

N°	REGION	N° DE MUESTRAS PRESENTADAS	N° DE MUESTRAS SELECCIONADAS CTR	N° DE MUESTRAS VERIFICADAS PARA FASE NACIONAL	N° DE MUESTRAS RECEPCIONADAS PARA EVALUACION DE LICOR	N° DE MUESTRAS SELECCIONADAS PARA CONTINUAR EN INICIATIVA	CLASIFICADOS
1	TUMBES	30	7	7	5	3	2
2	PIURA	25	5	5	5	5	4
3	CUSCO	96	7	3	3	0	0
4	AMAZONAS	81	6	5	5	3	3
5	CAJAMARCA	22	5	5	3	0	0
6	HUANUCO	43	5	5	5	0	0
7	JUNIN	16	5	5	5	1	0
8	PASCO	30	11	5	5	0	0
9	UCAYALI	99	7	5	5	4	2
10	AYACUCHO	58	5	2	2	0	0
11	SAN MARTIN	226	5	5	4	0	0
12	LORETO	79	5	2	2	0	0
TOTALES		805	73	54	49	16	11

- Se conto con el apoyo constante de las mesas técnicas y comité regionales formados con la iniciativa.
- Se conto con un equipo técnico que trabajo en coordinación con los productores clasificados en la preparación de la muestras, garantizando un buen proceso de poscosecha.
- Se conto con evaluación de un panel nacional y un internacional quienes concordaron en la calidad del material genético de nuestro cacao, destacando los resultados sensoriales; deslumbrándolos por sus tonos herbales y mentolados que se pudieron identificar.

VII. CONCLUSIONES

- El trabajo en conjunto del Comité Nacional (APPCACAO, MINAG, USAID/PERU/PDA), pudo motivar a nivel nacional la participación de nuestros productores cacaoteros en esta iniciativa. Siendo sin duda que la unión de fuerzas en lograr objetivos planteados bajo la misma óptica desde cada uno de sus sitios da muy buenos resultados, motivación, entusiasmo y esperanza en nuestra comunidad cacaotera.
- Se pudo constatar que en nuestro país existe material genético con mucho potencial el cual debe ser rescatado y propalado en nuestro país a través de jardines clonales.
- Algunas zonas no lograron enviar las muestras de forma completa debido a que no tenían ya las mazorcas correspondientes o en su defecto estaban aún inmaduras, lo cual dificulto el proceso de beneficio.

- Se logro motivar a los productores para que generen mayor interés en mantener sus cacaos nativos o de élite para su conservación en favor de la ciencia y de nuestro país.
- El interés de los chocolateros no se hizo esperar por conocer cada uno de los mejores cacao nativos encontrados en nuestro país, el interés esta haciendo que ellos mismos visiten las parcelas clasificadas.
- Esta iniciativa en ningún momento planteo tener perfil de concurso, más bien busco motivar a todos los productores para poder ayudar a nuestro país a encontrar y demostrar que contamos con material genérico de élite y que pueden ser explotados y propalados en nuestro país para no perder nuestros cacao finos y de aroma.

VIII. RECOMENDACIONES

- Se deberá tomar en cuenta para las próximas iniciativas que estás estén acorde con las épocas de cosecha de cada una de las zonas.
- Se recomienda continuar con este tipo de iniciativa, en vista de que quizá muchas zonas se quedaron sin poder participar de forma masiva por las épocas de cosecha, lo que consideramos se debe tomar en cuenta para los próximos eventos.
- Continuar trabajando con la Red de Catadores de nuestro país los cuales brindan gran apoyo en las evaluaciones de las muestras en diferentes eventos.