



Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

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



**SECOMPETITIVO**  
Competitividad para el Perú



Asociación Peruana de Productores de Cacao



## Proyecto: Cacao fino y de aroma para nichos de mercado especiales en Amazonas, Piura y San Martín - Perú

- País: Perú
- Donante: Secretaría de Estado para Asuntos Económicos de Suiza - SECO
- Presupuesto: US\$ 954,000 US\$ Aporte SECO US\$ 450,500
- Duración: 2016-2017
- Institución implementadora: Asociación Peruana de Productores de Cacao - APPCACAO
- Principales socios: Agrónomos y Veterinarios Sin Fronteras - AVSF, Centro de Innovación Tecnológica del Cacao - CITE CACAO, Cooperativa Agraria Cacaotera ACOPAGRO, Cooperativa Agraria Cafetalera ORO VERDE, Cooperativa Agraria Cacaotera NORANDINO, Cooperativa de Ahorro y Crédito NORANDINO, Cooperativa Central de Productores Agropecuarios de Amazonas - CEPROAA
- Beneficiarios directos: 3,000 productores de cacao y sus familias (40% mujeres)

En los últimos años, el cacao peruano ha mostrado un gran dinamismo y se ha convertido en el segundo cultivo permanente en extensión cultivable después del café, con más de 145,000 has que son manejadas por unas 45,000 familias de pequeños productores. De ellos, solo un 30% recibe asistencia técnica, 7% tiene acceso al crédito y menos del 30% están asociados.

Perú es el noveno productor mundial de cacao, con una producción de 90,000 TM / año, que representa el 1.8% del mercado mundial. En 2013 el valor exportado alcanzó los US\$ 121 millones y en el 2014 alcanzó los US\$ 219 millones, cifra que ha sido superada en el 2015. Asimismo, Perú es el segundo país exportador de cacao fino y de aroma, variedades que constituyen hasta el 90% de la producción nacional y que permiten acceder a nichos de mercado especializados que pagan mejores precios.

Perú cuenta con 6 de los 10 grupos genéticos de cacao reconocidos a nivel mundial. Cuidar y promover esta valiosa diversidad es una de las prioridades de la Asociación Peruana de

Productores de Cacao (APPCACAO), gremio nacional que representa a los productores de cacao. APPCACAO está conformada por más de 30,000 pequeños productores, organizados en 25 asociaciones y cooperativas ubicadas en el norte, centro y sur del Perú, en las regiones de Tumbes, Piura, Amazonas, San Martín, Huánuco, Ucayali, Pasco, Junín, Ayacucho, Cusco y Puno.

### Objetivos del Proyecto

APPCACAO implementa el proyecto "Cacao fino y de aroma para nichos especiales de mercado", con el objetivo de posicionar el cacao fino y de aroma de las organizaciones de productores de las regiones de Amazonas, Piura y San Martín, en nichos de mercados especiales.

El proyecto trabaja con cinco cooperativas líderes en la producción de cacao a nivel regional y nacional, con la participación directa de 3,000 productores de cacao y sus familias. El objetivo es mejorar los ingresos de estos agricultores a través de la introducción de prácticas agrícolas adaptadas al cacao fino o de aroma, así como a través de la mejora de la gestión empresarial de sus organizaciones cooperativas.

Las cooperativas serán apoyadas, replicando experiencias exitosas, a través de un plan de mejoras de calidad en trazabilidad, estándares ambientales y laborales. Para garantizar la comercialización y exportación del cacao al mercado europeo y americano la Cooperativa de Ahorro y Créditos Norandino, aporta un fondo de comercialización de US\$ 100,000.

Se ha programado potenciar experiencias locales de recuperación y establecimiento de la diversidad de cacaos finos y de aroma mediante jardines clonales, ensayos de compatibilidad entre tipos de cacao y jardines semilleros. Asimismo se tiene previsto reconocer y difundir el conocimiento tradicional de agricultores cacaoteros, varones y mujeres, destacados en el manejo de sus "chacras" y de la diversidad genética del cacao.



El proyecto se enfoca en fortalecer la coordinación entre los actores de la cadena de valor del cacao, con el fin de mejorar su competitividad y posicionar internacionalmente el cacao fino y de aroma peruano.

Finalmente, se espera lograr mayor compromiso e integración de los actores de la cadena de cacao, para incidir de manera integrada en la promoción, comercialización y financiamiento, que contribuyan a un mayor posicionamiento del cacao peruano a nivel internacional.

### Resultados:

El proyecto espera lograr los siguientes resultados:

- Contar con una oferta organizada de cacao fino y de aroma de por lo menos 800 TM para exportar a nichos especiales de mercado.
- Fortalecer en gestión empresarial a cinco cooperativas líderes de productores de cacao fino y de aroma.
- Entrenar a 3,000 socios de las cooperativas para cuidar sus plantaciones de cacao fino y de aroma, y producir un grano de alta calidad exportable; con una mejora de ingresos en un 20%.
- Realizar una zonificación de cacao fino y de aroma acorde al requerimiento de nichos de mercado identificados.
- Acreditar a APPCACAO como institución capaz de certificar las competencias laborales de personal técnico en los procesos de beneficio, control de calidad física y sensorial de cacao.
- Desarrollar un sistema de calidad y trazabilidad para cacao fino y de aroma.

### Acerca de SECOMPETITIVO

El Programa de Apoyo a la Agenda de Competitividad 2014-2018, es promovido por la Cooperación Suiza - SECO en alianza con el Consejo Nacional de la Competitividad - CNC y tiene como facilitador nacional a HELVETAS Swiss Intercooperation. SECOMPETITIVO busca apoyar al Perú en sus esfuerzos sistemáticos para mejorar su competitividad en los niveles nacional y subnacional, promoviendo la generación de beneficios públicos.



---

### Contacto:

Secretaría de Estado para Asuntos Económicos de Suiza - SECO  
E: [lim.seco@eda.admin.ch](mailto:lim.seco@eda.admin.ch)  
[www.cooperacionsuizaenperu.org.pe/seco](http://www.cooperacionsuizaenperu.org.pe/seco)

APPCACAO - Asociación Peruana de Productores de Cacao  
Jr. Carlos Alayza y Roel 2112 Dpto. "M" - Lince - Lima.  
T: 01 4727988  
E: [imagen@appcacao.org](mailto:imagen@appcacao.org), [gerencia@appcacao.org](mailto:gerencia@appcacao.org)  
[www.appcacao.org](http://www.appcacao.org)

HELVETAS Swiss Intercooperation  
Facilitador Nacional de SECOMPETITIVO  
Av. Ricardo Palma 857. Miraflores. Lima, Perú  
T: +51 1 444 04 93  
E: [peru@helvetas.org](mailto:peru@helvetas.org)  
[www.peru.helvetas.org](http://www.peru.helvetas.org)