PERÚ | Ministerio de Agricultura | Despacho Viceministerial | Dirección General de Competitividad Agraria

Municipalidad Distrital de ECHARATE

Gobierno Regional Cusco

Superárboles de Cacao Chuncho del Cusco

Sistematización del Primer Concurso Regional en el distrito de Echarate

Camisea

ACCIONES DIGNAS DE IMITAR

Este primer concurso de Superárbol de Cacao Chuncho, es una experiencia público – privada, con el fin de lograr asentar las bases para establecer una Política Nacional de conservación *in situ* del material genético de buena calidad, productividad y sanidad; promoviendo la instalación de jardines clonales, es tarea de la APPCACAO el concertar para lograr tal fin.

En este contexto, solo la suma de esfuerzos compartidos, logrará seguir posicionando el Cacao Peruano a niveles internacionales, para ello es importante desarrollar capacidades y metodologías que rescaten y propaguen las variedades nativas de nuestro Perú, tal como es el cacao Chuncho de los valles de La Convención en Cusco.

Hoy en día el Perú se perfila como un país potencial en producción de cacao fino y de aroma; si bien es cierto representamos el 1% de la producción mundial, pero entendamos que el 95% de dicha producción mundial es del tipo convencional, sólo el 5% está catalogada como cacao fino y de aroma; la producción de cacao peruana esta catalogada como 100% fino y de aroma.

Hiderico Bocangel Zavala
Presidente APPCACAO

PRESENTACIÓN

La Dirección General de Competitividad Agraria del Ministerio de Agricultura ha propiciado y facilitado la elaboración del presente documento con el objetivo de generar aprendizaje y ayudar a la mejora de la práctica institucional en el fortalecimiento de las cadenas agroproductivas.

El Primer Concurso Regional de Súper Árboles de Cacao Chuncho del Cusco, se realizó entre el 9 y 13 de febrero del 2009 en el Distrito de Echarate, Provincia de La Convención, Región Cusco. El evento fue financiado por el Ministerio de Agricultura, Municipalidad Distrital de Echarate, SONATRACH Perú Corporation SAC. La promoción y facilitación del concurso fue asumido por la Dirección General de Competitividad Agraria del Ministerio de Agricultura y la Municipalidad Distrital de Echarate.

La sistematización del Primer Concurso Regional de Súper Árboles de Cacao Chuncho tiene especial significado, pues se trata de una actividad que ilustra claramente la viabilidad de la articulación entre iniciativas locales y políticas nacionales. Asimismo, permite constatar que es posible el trabajo conjunto de manera concertada entre el sector público y privado para desarrollar la competitividad de las cadenas agro productivas.

A través de este documento, pretendemos ayudar a difundir las potencialidades de las variedades nativas de cacao – en forma particular el Cacao Chuncho del Cusco – y alertar sobre la necesidad de preservar esta variedad ante la erosión genética que solo será detenida gracias al esfuerzo conjunto de autoridades, productores, empresas e investigadores.

Esperamos que las lecciones aprendidas con esta sistematización sean tomadas como guía para los posteriores concursos adaptándolas a las particularidades de cada región.

Sr. Víctor Noriega Toledo
Director - Dirección General de Competitividad Agraria

CONTRIBUCIÓN PARA EL DESARROLLO SOCIAL (aporte voluntario)

A solicitud del gobierno peruano, el consorcio CAMISEA estableció una contribución para el desarrollo social favoreciendo a las poblaciones dentro de su área de influencia (económica, social y cultural).

Los socios miembros del consorcio CAMISEA, de acuerdo propio decidieron que cada uno administrará la demanda de los recursos que le competen aportar, en función de su participación accionaria y de sus naturales intereses.

SONATRACH PERU CORPORATION S.A.C., viene implementando proyectos de inversión social tanto en Paracas (Pisco) como en Echarate (Cusco). Ha determinado que su contribución para el desarrollo social abarcará tres rubros: salud, educación y proyectos productivos.

Apoyar el emprendimiento cultural, como es la publicación de un libro que busca rescatar la identidad del valle y consolidar el sentido de nación a través de la vasta riqueza que tiene Quillabamba y especialmente Echarate, realmente no sólo nos permite viabilizar la contribución sino que además nos involucra en una dinámica social a la cual no somos extraños. Como empresa, tenemos clara nuestra visión de sostenibilidad en conjunto, con el medio en el que nos desenvolvemos.

Es pues, un honor el haber facilitado la contribución para realzar la riqueza de este hermoso valle en beneficio de una mejora sustantiva de la calidad de vida de aquellos que responsablemente trabajamos para preservar los recursos naturales en beneficio de las generaciones futuras.

Dr. Mahtali Ketfi
Gerente General
Sonatrach Peru Corporation S.A.C.

PRESENTACIÓN

Es el Cacao Chuncho, originario de la provincia de La Convención y el distrito de Echarate, pues sí; sin temor a equivocarnos. Para confirmar esto solo hace falta preguntar a cualquier viejo nativo Matsiguenga si alguna vez encontró en la selva del alto, bajo o medio Urubamba árboles de cacao, y la aseveración será contundente... Además el nombre de "Chuncho" es una sencilla confirmación de lo sostenido, porque a los oriundos de la amazonía convenciana se les denomina también "Chunchos".

Hoy, el mundo entero busca un cacao de calidad excepcional; por su aroma, por su textura y por otras características que lo hacen irresistible a los paladares más exigentes, como una bendición de la diosa naturaleza, ese cacao esta en nuestro valle, a veces ninguneado por los mismos productores o por los comercializadores; pero la verdad hoy se impone. Nuestro cacao Chuncho esta considerado como el cacao más fino del mundo, y transformado se cotiza como un excelente chocolate, capaz de llenar de satisfacción a los consumidores más exigentes.

Desde el gobierno local de Echarate, con satisfacción nos enorgullecemos por haber puesto en marcha un programa sostenido de fortalecimiento de la capacidad productiva de los agricultores cacaoteros del valle, y el concurso para premiar al mejor cacao Chuncho, es apenas un paso inicial en el gigantesco camino ha seguir para conquistar el mundo con nuestro fino chocolate.

Que el compromiso de los productores, la responsabilidad de los técnicos y profesionales, y la convicción de las autoridades se mantengan conjuncionados para hacer que nuestro estupendo cacao Chuncho, siga conquistando el buen gusto de la humanidad.

Elio Pro Herrera
Alcalde

ÍNDICE

CAPÍTULO I

EL CACAO 8

1.1 Descripción botánica 8

1.2 La producción del cacao en el mundo..... 9

1.3 La tendencia del consumo mundial del cacao 10

1.4 La diversidad genética del cacao 11

1.4.1. El estudio de complejos o grupos germoplásmicos..... 11

1.4.2. Las variedades de cacao en el Perú 11

1.4.3. La importancia de la variedad del cacao Chuncho en la región Cusco 11

1.4.4. Las potencialidades del cacao Chuncho 13

CAPÍTULO II

ENFOQUE DE CADENAS AGROPRODUCTIVAS Y LOS INSTRUMENTOS DE POLÍTICA PARA LA MEJORA DE LA COMPETITIVIDAD 14

2.1 La cadena agroproductiva del cacao en el Perú 15

2.1.1 Caracterización de los eslabones de la cadena productiva del cacao..... 16

2.2 El fortalecimiento de la cadena productiva del cacao 18

2.2.1. El Plan Estratégico 2004-2015 18

2.2.2. El Acuerdo de competitividad y algunos indicadores de la cadena 19

2.2.3 La evolución de la Cadena 2005-2008 21

2.3 Articulación entre estrategias nacionales y el interés local para la mejora de la competitividad 23

2.3.1. Congreso Internacional de Cacaos 23

2.3.2. Actividades desde la Municipalidad Distrital de Echarate (MDE).....23

2.3.3. La búsqueda participativa de material genético de alta calidad 24

CAPÍTULO III

LA SISTEMATIZACIÓN DE LA EXPERIENCIA 25

3.1. Definiciones 26

3.2. El proceso y la metodología de sistematización 26

CAPÍTULO IV

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LA ORGANIZACIÓN Y DESARROLLO DEL PRIMER CONCURSO REGIONAL DE SUPERÁRBOLES DE CACAO CHUNCHO 28

4.1 Situación inicial..... 29

4.2 La implementación de la experiencia..... 30

4.2.1. Surgimiento de la iniciativa y planificación del evento 30

4.2.2. Formulación de las bases del concurso..... 32

4.2.3. Convocatoria y difusión..... 34

4.2.4. La realización del concurso..... 36

4.2.4.1 Capacitación y selección de técnicos 36

4.2.4.2 Proceso de recepción de frutos en oficinales zonales y el traslado a la municipalidad..... 40

4.2.4.3 Codificación de los frutos concursantes..... 41

4.2.4.4 La selección de los 20 potenciales superárboles... 42

4.2.5 La premiación 46

4.3. Situación actual 48

CAPÍTULO V

CONCLUSIONES Y LECCIONES APRENDIDAS.....50

ACRÓNIMOS 61

Superárboles de Cacao Chuncho del Cusco

Sistematización del Primer Concurso Regional en el distrito de Echarate

Ing. Adolfo de Córdova Vélez
MINISTRO DE AGRICULTURA

Ing. Huber Valdivia Pinto.
VICEMINISTRO DE AGRICULTURA

Sr. Víctor Noriega Toledo
DIRECTOR
DIRECCIÓN GENERAL DE COMPETITIVIDAD AGRARIA

CAPÍTULO I

El cacao

1.1 DESCRIPCIÓN BOTÁNICA

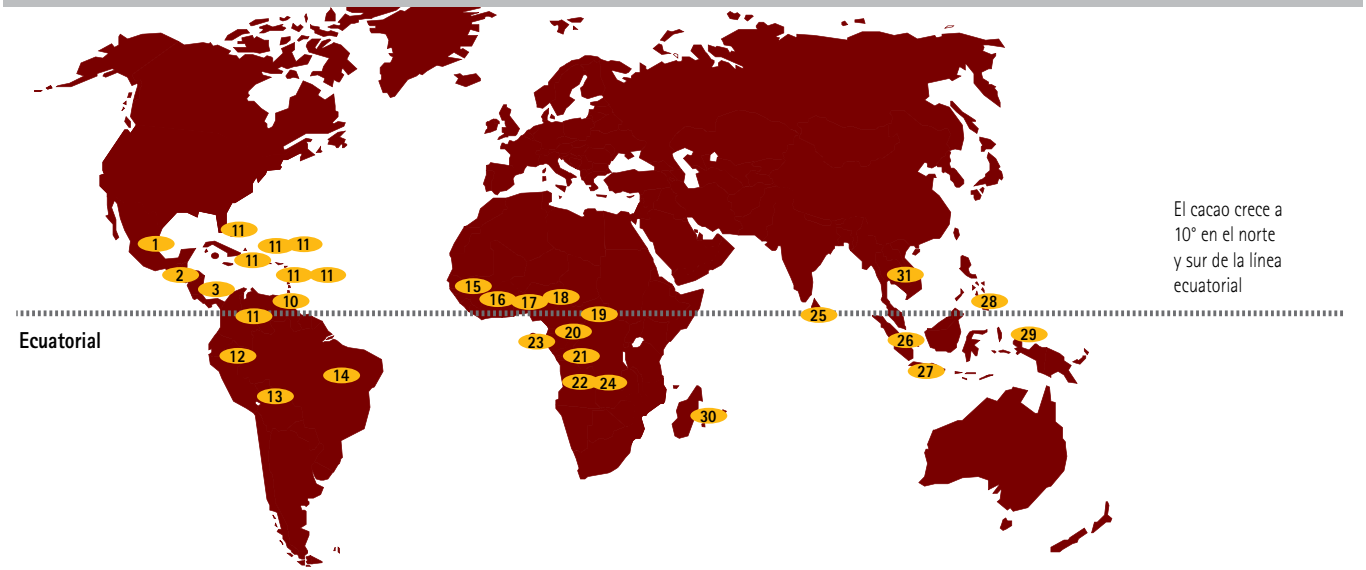
El cacao (Theobroma cacao L) es una especie originaria de los bosques tropicales húmedos de América del Sur, que pertenece a la familia de las sterculiaceas. Sus almendras son de forma ovoide y gruesas, las que al ser fermentadas y secadas, constituyen el insumo básico para la industria del chocolate y sus derivados. (García, 2000)

En el siglo XVI, el nombre de "cacao", que significa "alimento de los dioses" en náhuatl, fue adoptado en el idioma español cuando los Mayas presentaron el producto a los primeros colonizadores españoles, que fueron los primeros en conocer la bebida preparada con el grano del cacao, llamada xchocatl, que además era usada como medio de cambio en transacciones comerciales.

Tiempo después, con la conquista del Imperio Incaico, nuevas expediciones llegaron al Amazonas, las que identificaron otras variedades de cacao. Al tener algunas características diferentes a las originalmente encontradas, a estas nuevas variedades se les llamó "cacaos forasteros", considerando que los primeros encontrados eran los "cacaos criollos".

Luego de varios siglos, las investigaciones científicas han demostrado que el origen del cacao es amazónico, pero cuya domesticación fue sobresaliente en Mesoamérica.

CUADRO 1 UBICACIÓN DE PRODUCCIÓN DE CACAO EN EL MUNDO



1 México
2 Costa Rica
3 Panamá
4 Jamaica
5 Cuba
6 Haití
7 República Dominicana
8 Granada
9 Trinidad y Tobago
10 Venezuela
11 Colombia
12 Ecuador
13 Perú
14 Brasil
15 Sierra Leone
16 Costa Ivori
17 Ghana
18 Togo
19 Nigeria
20 Camerún
21 Guinea Ecuatorial
22 Gabón
23 São Tom é
24 Congo
25 Sri Lanka
26 Malasia
27 Indonesia
28 Filipinas
29 Papua Nueva Guinea
30 Madagascar
31 Vietnam

1.2 LA PRODUCCIÓN DEL CACAO EN EL MUNDO

La producción del cacao se extendió alrededor del mundo con grandes concentraciones en África y América. En el **Cuadro 2** se observa que los ocho principales países productores de cacao en el mundo, son: Costa de Marfil, Ghana, Indonesia, Nigeria, Brasil, Camerún, Ecuador y Togo, los que en ese año concentraban el 93% de la producción mundial.

El Perú ocupó el decimotercer lugar en volumen de producción en el mundo con una participación del 0,63%.

Se observa que los mayores rendimientos de kilos por hectárea (kg/ha) los produce Indonesia, que alcanza niveles de 1 183 kg /ha, mientras que Perú promedia los 502 kg/ha.

Tal como se muestra en el **Cuadro 3**, Perú se ubica en la cuarta posición en producción regional con 7%. El mejor rendimiento a nivel regional lo tiene Bolivia.

CUADRO 2
BASE DE DATOS DE PRODUCCIÓN MUNDIAL DE CACAO 2006[1]

PAÍS	ÁREA COSECHADA (HA)	PRODUCCIÓN (TON)	RENDIMIENTO (KG/HA)
Costa de Marfil	1 850 000,00	1 400 000,00	756,76
Ghana	1 835 000,00	734 000,00	400,00
Indonesia	490 000,00	580 000,00	1 183,67
Nigeria	1 104 000,00	485 000,00	439,31
Brasil	627 276,00	199 412,00	317,90
Camerún	370 000,00	164 553,00	444,74
Ecuador	357 706,00	93 659,00	261,83
Togo	104 000,00	73 000,00	701,92
México	60 891,00	38 153,00	626,58
Colombia	92 105,00	37 099,00	402,79
República Dominicana	153 219,00	31 361,00	204,68
Malasia	33 313,00	30 000,00	900,55
Perú	50 313,00	25 257,00	502,00
Otros	308 791,00	121 445,00	
Total General	**7 436 614,00**	**4 012 939,90**	

Fuente: FAOStat / PRODStat

CUADRO 3
BASE DE DATOS DE PRODUCCIÓN REGIONAL DE CACAO 2006

PAÍS	ÁREA COSECHADA (HA)	PRODUCCIÓN (TON)	RENDIMIENTO (KG/HA)	PART %
Brasil	627 276,00	199 412,00	317,90	53%
Ecuador	357 706,00	93 659,00	261,83	25%
Colombia	92 105,00	37 099,00	402,79	10%
Perú	50 313,00	25 257,00	502,00	7%
Venezuela	51 825,00	17 151,00	330,94	5%
Bolivia	5 340,00	4 474,00	837,83	1%
Total General	**1 184 565,00**	**377 052,00**		

Fuente: FAOStat / PRODStat

1 Portal Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura IICA http://webiica.iica.ac.cr/peru/ información disponible hasta el 2006
2 Estudio: Perspectivas a plazo medio de productos básicos agrícolas- Proyecciones de modelos cronológicos dinámicos (Modelos autorregresivos de retrasos distribuidos) www.fao.org
3 Portal Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura IICA http://webiica.iica.ac.cr/peru/
4 Este porcentaje, que se puede encontrar en algunos productos, se refiere al contenido de pasta de cacao en el producto final

1.3 LA TENDENCIA DEL CONSUMO MUNDIAL DEL CACAO

Las tendencias[20] del consumo mundial de cacao se proyectan a 3,6 millones de toneladas para el año 2010, lo que refleja un crecimiento medio anual de 2,1% con respecto al año base (1988). El consumo seguirá concentrado en los países desarrollados, que deberían absorber el 64% del consumo mundial de cacao. Según esta fuente, Europa continuará siendo la mayor zona consumidora de cacao en el mundo.

Según información del "Observatorio peruano de cadenas agroproductivas y territorios rurales"[21], se observa que China aún no constituye un importante consumidor de este producto ni sus derivados, por lo que además del ritmo de crecimiento mencionado en el párrafo anterior, el panorama puede cambiar sustancialmente con esta incorporación.

Las preferencias de los consumidores están variando; ahora se habla de chocolates finos con diferentes porcentajes de cacao[22] (algunos mencionan hasta el 100%); chocolates en base a sus sabores y aromas (frutal, nuez o floral), llamados cacaos finos de aroma o según su condición como pueden ser con certificación orgánica o certificación de comercio justo[23].

Estos cambios en las preferencias de consumo se esta reflejando en la producción. Actualmente, el cacao a nivel mundial se puede dividir en dos clases: el básico y el cacao fino de aroma. El 95% de la producción mundial corresponde al tipo básico[24].

5 Entrevista personal con presidente de TCHO, compañía comercializadora norteamericana www.tcho.com
6 Estudio de caso: Denominación de Origen Cacao Arriba del Ecuador. FAO/ IICA Quingaisa Eugenia, Nov 2007

CUADRO 4
"GRUPOS GERMOPLÁSMICOS Y DISTRIBUCIÓN GEOGRÁFICA"

GRUPOS	GRUPO DE CACAO	DISTRIBUCIÓN GEOGRÁFICA
Naturales	1. Criollo	América central, Colombia y Venezuela
	2. Amazonas o forasteros del Alto Amazonas	Perú, Ecuador, Colombia, Bolivia y Brasil
	3. Guyanas o Forasteros del bajo Amazonas	Guyanas, Venezuela, Surinam, Guyana francesa y Brasil
	4. Nacional	Ecuador (zona costera)
Artificiales	1. Trinitario (producto del cruce entre criollos con forasteros).	America Latina y el Caribe, Africa Occidental.

1.4 LA DIVERSIDAD GENÉTICA DEL CACAO

Es importante hacer este acápite considerando la importancia de conocer rápidamente algo de las variedades del cacao en el mundo y en el Perú[25].

1.4.1 El estudio de complejos o grupos germoplásmicos

En 1997, Phillipe Lachenaud elaboró una propuesta de clasificación de grupos de cacao. Asimismo, estableció cuatro grupos o complejos germoplásmicos naturales y un grupo artificial, según se detalla a continuación.

1.4.2 Las variedades de cacao en el Perú

En el estudio "Caracterización del Potencial Genético del Cacao en el Perú" se describe la situación de variedades del cacao, dividiendo al país en tres: macrorregiones norte, centro y sur. La macrorregión norte comprende las regiones de Tumbes, Piura, Cajamarca, Amazonas y San Martín; la macrorregión centro, las regiones de Huánuco y Junín, y la macrorregión sur, las regiones de Ayacucho y Cusco.

25 Se recoge esta información del "Estudio de Caracterización del Potencial Genético del Cacao en el Perú" (M & O Consulting SAC 2008)

1.4.3 La importancia de la variedad del cacao Chuncho en la región Cusco

En la región Cusco, la producción del cacao se concentra en la provincia de La Convención y es específicamente en el distrito de Echarate donde se desarrolla la mayor actividad cacaotera.

La provincia de La Convención está ubicada en la "ceja de selva", zona que se extiende desde los 1 400 hasta los 400 m.s.n.m. Posee condiciones edafoclimáticas óptimas para el desarrollo del cultivo de cacao.

En el valle de La Convención existen 14 500 ha de cacao. Los fundos cacaoteros poseen plantaciones de entre 40-80 años, con rendimientos que oscilan en 250-350 kg/ha. Esta actividad tiene una importancia económica relevante por la capacidad generadora de trabajo. El 80% de los cultivos se encuentran en parcelas menores a 2 ha, y el 20% restante en extensiones que varían entre 2 ha y 5 ha. El 20% de los cultivos pertenecen a la variedad Chuncho y el resto es de variedad híbrido.

En esta zona, las épocas de cosecha son distintas de acuerdo a la variedad y al piso ecológico. El cacao Chuncho se cosecha

CUADRO 5
MACRORREGIONES PRODUCTORAS DE CACAO

MACRORREGIÓN	REGIÓN	VARIEDADES ENCONTRADAS
Macrorregión Norte	Piura y Tumbes	En Tumbes se encontraron variedades híbridas, producto del cruce de trinitarios con nacional, a las que se ha denominado criollas. En Piura se ha encontrado la variedad denominada Porcelana.
	Selva Norte: Jaén, San Ignacio (Cajamarca) Bagua y Utcubamba (Amazonas)	Se ha encontrado material genético muy disperso con procedencia local y foránea. En Jaén, el Banco de germoplasma de cacao posee una amplia diversidad de clones.
	San Martín,	Tiene una amplia diversidad de material genético híbrido, y pocas variedades trinitarias que ocupan más del 70% de las plantaciones de cacao a nivel de la región. Existe una amplia variación genética en sus caracteres morfológicos, tanto a nivel de frutos como a nivel de semillas. Esta variabilidad genética se debe principalmente a la mezcla y segregación de seis (6) híbridos interclonales que fueron generados y difundidos por la
Macrorregión Centro	Huánuco (Tingo María),	Estación Experimental Agrícola de Tulumayo. En esta región, el clon CCN-51 ocupa un área significativa.
	Junín (Satipo),	Existe material genético que corresponde a híbridos segregantes de cacao Trinitario y/o cruces de Trinitario con Forastero.
Macrorregión Sur	Valle del río Apurímac - Ene (VRAE)- Ayacucho,	Exhiben plantaciones de cacao denominados "criollos", que corresponden a una mezcla de híbridos interclonales procedentes de la Estación Experimental Agrícola de Tulumayo (Tingo María).
	Cusco,	Se tiene una variedad nativa denominada "Chuncho", que exhibe una amplia diversidad genética entre y dentro de las poblaciones. Existen además variedades de híbridos introducidos hace 30 años.

en su mayor volumen entre los meses de diciembre a febrero, y el restante hasta la quincena de abril. Los híbridos se cosechan todo el año, siendo el mayor volumen entre los meses de abril a julio.

1.4.4 Las potencialidades del cacao Chuncho

Algunas de las potencialidades del cacao Chuncho, mencionadas en el **Estudio de Caracterización del Potencial Genético del Cacao en el Perú**, indican que es una variedad que muestra tolerancia a las principales enfermedades y tiene una calidad sobresaliente en cuanto al aroma y baja acidez en el licor de cacao, por lo que se debería seguir investigando y sentar las bases para su mejoramiento genético.

La diversidad genética del cacao Chuncho no está igualmente distribuida en el Valle, pudiendo ser mayor en la parte media (desde Echarate hasta Kiteni) y parte baja del valle, y menor en la parte alta. Esta afirmación se apoya en antecedentes históricos que indican que las comunidades nativas "Matsiguengas" se asentaron en la parte media del valle (800 - 1 000 m.s.n.m.), y que fueron los que domesticaron y expandieron su cultivo con ciertas limitaciones en la parte alta del valle de La Convención.

Las poblaciones de cacao Chuncho aún conservan un alto grado de pureza, existiendo al interior de ellas variación de sus caracteres morfoagronómicos e industriales. Estas poblaciones no exhiben una completa uniformidad fenotípica, por lo que existen frutos atípicos del cacao Chuncho que se denominan "Común", "Pamuco", "Señorita", "Sábalo", "Blanco", entre otros.

La baja productividad de los árboles de cacao Chuncho se debe al: inadecuado manejo en el campo, la incidencia de las enfermedades: "escoba de bruja" y "podredumbre parda"; así como, por su avanzada edad, elevada altura de la copa (>7m), y su tardía producción.

RECOMENDACIONES DEL ESTUDIO

Es necesario realizar una renovación de las plantaciones, identificando material genético seleccionado que serviría también como fuente de genes para programas de premejoramiento y mejoramiento genético a nivel local, regional y nacional.

Este proceso debe contemplar la planificación e implementación de actividades estratégicas que sean ejecutadas en dos fases. En la primera, se debe realizar una bioprospección del material genético en todo el valle de La Convención, identificando y seleccionando los árboles superiores; establecer un banco de germoplasma o colección núcleo, que represente la mayor diversidad genética del cacao "Chuncho", e instalar jardines clonales satelitales in situ. En la segunda fase, será necesario mejorar genéticamente esta raza local introduciendo genes exóticos provenientes de otras variedades, pero sin perder los genes nativos que caracterizan a esta raza local.

CAPÍTULO II

Enfoque de cadenas agroproductivas

Instrumentos de política para la mejora de la competitividad

2.1. LA CADENA AGROPRODUCTIVA DEL CACAO EN EL PERÚ

En el año 2001, a partir de la promulgación del Decreto Supremo 017, el Ministerio de Agricultura tiene como misión promover el desarrollo de los productores agrarios organizados a través de cadenas productivas. Para tal fin, encarga a la Dirección General de Promoción Agraria (DGPA) –ahora Dirección General de Competitividad Agraria (DGCA)– la articulación de los organismos públicos, organizaciones no gubernamentales, empresas privadas con los productores organizados para incrementar su rentabilidad y el de toda la cadena agroproductiva.

También se inició, en el 2003, el proceso de organización de la cadena agroproductiva del cacao a través de la sistematización de la caracterización de las zonas productoras del cacao en el Perú, lo que constituyó la línea de base[20].

A partir del año 2004, la DGCA-Minag define la cadena del cacao como prioritaria y asigna a una funcionaria para el proceso de facilitación, articulación y promoción; empezando el fortalecimiento de la cadena de cacao y chocolate.

Asimismo, en el 2004, los funcionarios de la DGCA-Minag, con el apoyo y el asesoramiento del IICA y del programa PDRS-GTZ, homogenizaron conceptos de cadenas agroproductivas y de los acuerdos y las alianzas productivas.

En esta reunión se definió la cadena productiva de la siguiente manera:

> *"Una cadena productiva es el sistema que agrupa a los agentes económicos –interrelacionados por el mercado– y que participan articuladamente en un mismo proceso, desde la provisión de insumos, producción, transformación, industrialización, comercialización, hasta el consumo final de un producto, en forma sostenida y rentable, basados en principios de confianza y equidad"*[21].

20 "Caracterización de las zonas productoras de cacao en el Perú y su competitividad" Pro amazonía 2003

21 "Orientaciones Generales para la Promoción y Apoyo de las Cadenas Agroproductivas en el Perú", setiembre 2005, Alvarez, Riveros y Rojas.

2.1.1 Caracterización de los eslabones de la cadena agroproductiva del cacao

En la cadena agroproductiva del cacao en el Perú se diferencian claramente cuatro (4) eslabones: producción, industrialización (transformación), comercialización y consumo.

PRODUCCIÓN

Aquí participan los productores cacaoteros que conducen sus unidades productivas. Asimismo, intervienen agentes económicos como: proveedores de insumos, de asistencia técnica, de equipos y maquinaria, de servicios financieros (formales e informales), de certificación y de transporte.

Los servicios de capacitación, extensión e investigación son ofrecidos principalmente por el sector privado, en algunos casos con el apoyo de la cooperación internacional, que por lo general tiene una cobertura limitada.

INDUSTRIALIZACIÓN (TRANSFORMACIÓN)

Este proceso se concentra en cinco fábricas de escala grande dedicadas a la industria de chocolates, asociadas con otras confituras. Le siguen en importancia estancias fabriles regionales, del tipo de microempresa. Las plantas fabriles están ubicadas en Lima o en departamentos cercanos, y llegan a procesar más del 80% de la producción nacional.

COMERCIALIZACIÓN

A nivel nacional, intervienen principalmente las organizaciones de productores y acopiadores de las empresas industriales.

Asimismo, a nivel internacional existen los mercados tradicionales (convencionales) y de manera paralela a estos mercados. También hay otros más pequeños, como son los de comercio justo, orgánico o forestal. Si bien estos mercados son nichos reducidos, se constituyen en una opción para organizaciones de pequeños productores en obtener mejores ingresos y enfrentar las fluctuaciones abruptas a las que están sujetas las calidades convencionales que se manejan en mercados de grandes volúmenes.

CONSUMIDORES

Aquí intervienen diferenciadamente los que utilizan, en el tramo final de la cadena, la amplia gama de productos resultantes del procesamiento y/o industrialización, tales como: licor de cacao, manteca de cacao, cacao en polvo y chocolate.

2.2 EL FORTALECIMIENTO DE LA CADENA AGROPRODUCTIVA DEL CACAO

2.2.1 El plan estratégico 2004-2015

Con la finalidad de fortalecer la cadena agroproductiva del cacao, la DGCA-Minag, conjuntamente con el CICDA, el IICA y PDRS-GTZ, promovieron un proceso de planeamiento estratégico participativo[22] a través de talleres en las principales zonas productoras. Luego, este producto se consolidó a nivel nacional y socializado entre los actores[23].

Este proceso permitió la formulación de la misión, visión, objetivos estratégicos, estrategias y líneas de acción para el fortalecimiento de la cadena agroproductiva del cacao, que transcribimos a continuación:

Visión al 2015

"Hacia el año 2015, la cadena productiva de cacao de calidad está posicionada en mercados nacionales e internacionales; es competitiva y sostenible, y está articulada eficientemente en sus diferentes eslabones".

Misión al 2015

"Desarrollo de la actividad cacaotera con cultura empresarial, socialmente responsable; en la generación de valor agregado, la búsqueda de estándares de calidad de manera sostenible; y en la protección del medio ambiente y la conservación de la biodiversidad".

10 Diagnóstico con un enfoque organizacional de la cadena productiva del cacao en Perú – CICDA.

11 Informe del II Encuentro Nacional de Cacao realizado en Tingo María en noviembre 2004 / Memoria de los talleres realizados en Jaén, Quillabamba, San Martín, Tingo María, VRAE Ayacucho, en el marco del recojo de información para la realización del plan estratégico, y presentaciones de socialización de resultados de los talleres.

Objetivos estratégicos

1. Mejorar la posición del cacao peruano y derivados en mercados consolidados y acceder a otros mercados potenciales
2. Incrementar la oferta exportable de calidad internacional
3. Optimizar habilidades y capacidades en gestión empresarial de los diferentes actores de la cadena.

Para lograr la visión planteada al 2015, se propuso las siguientes estrategias y líneas de acción (ver Cuadro 5).

2.2.2 El acuerdo de competitividad y algunos indicadores de la cadena

En mayo del 2008 se constituyó la Comisión Técnica Multisectorial que trabajó el Compromiso o Acuerdo Nacional de Competitividad de la Cadena Agroproductiva de Cacao y Chocolate.

Este compromiso o acuerdo, como resultado de un proceso de concertación, aporta: los lineamientos de política a largo plazo del sector público-privado para el logro de una posición competitiva de la Cadena Agroproductiva de Cacao y Chocolate, enmarcadas bajo los principios de competitividad, sostenibilidad, equidad y gobernabilidad

La comisión la conformaron: el Ministerio de Agricultura, el Ministerio de Economía y Finanzas, el Programa de Desarrollo Alternativo-DEVIDA, el Ministerio de Industria, Comercio Exterior y Turismo, Ministerio de la Producción, el Ministerio de Transportes y Comunicaciones, AGROBANCO, la APP Cacao y la Cámara Peruana de Café y Cacao.

Para iniciar la implementación de los compromisos asumidos, se encargó a la DGCA-Minag continuar liderando las coordinaciones, mientras se constituya el Consejo Peruano de Cacao y Chocolate.

CUADRO 6

ESTRATEGIAS Y LÍNEAS DE ACCIÓN DE LA CADENA AGROPRODUCTIVA DEL CACAO

ESTRATEGIAS	LINEAMIENTOS
a) Mejoramiento de los servicios de promoción. Acceso al mercado y modernización para la exportación del grano y derivados de cacao	• Creación de una entidad coordinadora de la oferta de servicios acorde con la demanda – Consejo Nacional de Cacao y Chocolate. • Sistema de información permanente – Observatorio de cadenas. • Plan de Marketing del cacao y chocolates. • Identificación de nuevos mercados. • Promoción de inversiones.
b) Mejoramiento de la oferta para el comercio interno	• Sistema de comercialización de granos de cacao y derivados eficiente y equitativo. • Sistema de control armonizado para garantizar el cumplimiento de las normas. • Plan Nacional de Mercado Interno.
c) Fomento de la investigación e innovación tecnológica	• Identificación, evaluación, caracterización y multiplicación de los diferentes germoplasmas. • Obtención de material genético de alta calidad y resistente a "monilia" y "escoba de brujas". • Generar y transferir nuevas tecnologías de poscosecha e industrial. • Establecimiento de Alianzas Públicas-Privadas que aseguren el financiamiento de proyectos de investigación. • Caracterización y zonificación organoléptica de genotipos de cacao.
d) Mejoramiento de la producción y productividad de cacao	• Zonificación agroecológica de zonas productoras de cacao. • Mejoramiento e implementación de viveros certificados. • Optimizar un tamaño de finca adecuado en las zonas de producción con nuevas formas de financiamiento. • Renovación y/o repoblamiento de fincas cacaoteras. • Análisis de costos de producción y rentabilidad por hectáreas según sistema de producción tradicional y orgánica y por zona de producción.
e) Mantenimiento de la calidad del grano de cacao de acuerdo a estándares internacionales	• Implementación de programas regionales de asistencia técnica de buenas prácticas agronómicas en plantaciones de cacao, comercialización de granos de cacao y derivados eficiente y equitativo. • Estandarizar la oferta de granos de cacao mediante adopción del beneficio centralizado en zonas apropiadas y con organizaciones empresariales que lo requieran. • Identificación de necesidades de normalización que fomenten la innovación, tecnología y mejora de la productividad. • Desarrollo de Normas Técnicas. • Difusión de Normas Técnicas Peruanas e Internacionales de los estándares requeridos por el mercado. • Implementación de programas que promuevan la aplicación de Normas Técnicas Peruanas. • Implementar un programa de catadores de cacao.
f) Fomento de la asociatividad empresarial en organizaciones de base	• Empadronamiento de productores de cacao. • Fortalecimiento de operadores de servicios. • Identificación y fortalecimiento de capacidades de líderes. • Formación de facilitadores de la cadena. • Difusión de modelos asociativos empresariales, información a consumidores y otros de interés para la cadena. • Formación de capacidades estratégicas, técnicas y financieras.
g) Mejoramiento de las competencias de la Asociación Peruana de Productores de Cacao	• Fortalecimiento organizacional y asesoría comercial. • Desarrollo de mecanismos para la gestión de recursos y proyectos de inversión pública y privada.
h) Mejoramiento de las competencias de la Cámara Peruana de Café y Cacao	• Fortalecimiento organizacional y asesora comercial. • Desarrollo de mecanismos para la gestión de recursos y proyectos de inversión pública y privada.

2.2.3 La evolución de la cadena 2005-2008

El desarrollo de la cadena puede observarse a través de algunos indicadores, que se presentan a continuación:

CUADRO 7
"PRINCIPALES INDICADORES DE LA CADENA DEL CACAO EN EL PERÚ"

INDICADORES	2005	2006	2007	2008	INCREMENTO 2005-2008
Superficie cosechada (miles de ha)	50,4	54,3	59,8	63,2	25,40%
Producción (miles de t)	25,8	29,9	31,3	35,2	36,43%
Rendimiento (Kg/ha)	513	551	525	557	8,58%
Precio en chacra (US$/t)	1 138,0	1 115,0	1 625,8	1 993,0	75,13%
Precios internacionales (SDRs / t)	1 040,5	1 041,0	1 274,9	1 629,5	56,61%
Valor de la Producción (millones $)	22,7	33,3	33,3	33,3	46,70%
Jornales trabajados (millones)	3,5	3,3	3,3	4,4	25,71%
Participación en el PBI Agropecuario (%)	0,35	0,38	0,4	0,4	14,29%
Participación en el PBI Agrícola (%)	0,62	0,68	0,68	0,7	12,90%
Total general en Kg, Exportación (*)	**30 988 757**	**35 223 969**	**48 107 238**	**74 039 277**	**138%**
Total general en Valor FOB US$ (*)	**10 923 883**	**14 823 702**	**13 569 468**	**15 979 487**	**46%**

Elaborado por: MINAG-DGPA/DCL- Cadena Agroproductiva de Cacao
(*) Fuente: ADUANAS Elaboración IPC-PROMPERU

Tal como se puede observar, los precios de chacra han crecido en un 75,13%, lo que ha propiciado que los agricultores se interesen en el cacao y amplíen las 13 200 ha de nueva superficie cultivada. Este sector ha generado más de cuatro millones de jornales para el 2008. Los niveles de participación en el PBI agrícola y PBI agropecuario han crecido levemente, por el crecimiento de los otros productos agrícolas en este mismo período.

Según información elaborada por Promperú[24], las exportaciones peruanas de cacao para el año 2008 alcanzan casi los US$ 16 millones de dólares (FOB), que significan un incremento del 138%, tomando como base el año 2005. El incremento del volumen de exportaciones para el mismo período es del 46%, alcanzando un total de 74 mil TM.

24 Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo

RENDIMIENTO EXPRESADO EN KILOS POR HECTÁREA (KG/HA).

En el período 2005-2008, los niveles de rendimiento no han mejorado sustancialmente. Se observa un incremento del 8% (557 kg/ha), que sigue estando por debajo del rendimiento esperado por el Compromiso o Acuerdo Nacional de Competitividad de la Cadena Agroproductiva de Cacao y Chocolate.

Luego del potencial crecimiento del mercado de cacao fino de aroma[25] y considerando el bajo nivel de rendimiento de producción a nivel nacional, la DGCA-Minag, como coordinador del Acuerdo de Competitividad, encargó el estudio "Caracterización del Potencial Genético del Cacao en el Perú"[26].

25 www.agronegociosperu.org/noticias/060309: Perú participó el 12 de marzo en la Segunda Reunión de Ministros de Agricultura de los Países Productores y Exportadores de Cacao Fino de Aroma, que se realizó en Ecuador. Este encuentro internacional busca estructurar una propuesta conjunta para fortalecer al sector, por lo que se suscribirá un Acta de Voluntades, paso previo para la conformación de la Asociación de Países Productores y Exportadores de Cacao Fino de Aroma. Otros países que estarán presentes en esta segunda reunión son Bolivia, Venezuela, Trinidad y Tobago, Dominica, República Dominicana, Honduras, Costa Rica y Cuba.

26 Estudio elaborado por M&O Consulting S.A.C.

2.3 ARTICULACIONES ENTRE ESTRATEGIAS NACIONALES Y EL INTERÉS LOCAL PARA LA MEJORA DE LA COMPETITIVIDAD

La creación de mecanismos que articulen los aspectos nacionales con los regionales o locales, vinculando mandatos e iniciativas en ambos sentidos, será un elemento básico para asegurar el desarrollo de la cadena agroproductiva del cacao.

Así, el Compromiso o Acuerdo Nacional de Competitividad de la Cadena Agroproductiva de Cacao y Chocolate, como resultado de un proceso de concertación, aporta: los lineamientos de política a largo plazo del sector público-privado para el logro de una posición competitiva de la Cadena Agroproductiva de Cacao y Chocolate, enmarcados bajo los principios de competitividad, sostenibilidad, equidad y gobernabilidad. Asimismo, los gobiernos regionales, gobiernos locales, organizaciones de la sociedad civil y asociaciones de productores aportan nuevas ideas, iniciativas acordes con las características y condiciones de sus zonas.

En este caso reconocemos 3 actividades que responden a este tipo de articulación:

2.3.1 Congreso Internacional de Cacaos

En noviembre del 2008 se realizó en Piura el "I Congreso Internacional de Cacaos Finos y Aroma". Este evento fue organizado por CEPICAFE[27] y participaron investigadores internacionales de Ecuador, Venezuela, Colombia, Bolivia y del Perú y comercializadores de Holanda, Suiza, Italia y Estados Unidos.

En este congreso se hizo evidente la importancia por desarrollar la investigación en cacaos finos y aroma como una estrategia de competitividad de la cadena a nivel nacional ante las nuevas tendencias de mercado.

Asimismo, en este evento se visibilizó la presencia del cacao Chuncho en dos momentos: durante la presentación de las estrategias de recuperación de cacaos criollos de parte de la DGCA-Minag y en la exposición sobre el "Estudio de caracterización del potencial genético de cacao en el Perú".

Motivados por los resultados del encuentro, los representantes de las instituciones miembros del Compromiso o Acuerdo Nacional de Competitividad de la Cadena Agroproductiva de Cacao y Chocolate: APPcacao, DGCA-Minag y el Consejo Nacional de Competitividad CNC-Perú Compite, deciden impulsar el Primer Concurso de Superárboles de variedad "Chuncho" para la búsqueda de material genético de alta calidad. Así, se contactan con la Municipalidad Distrital de Echarate, que ya estaba gestionando importantes proyectos en cacao y además tenía priorizado el lineamiento de la generación de material genético para la renovación de sus árboles.

2.3.2 Actividades desde la Municipalidad Distrital de Echarate (MDE)

"Con dos años de gestión municipal y gracias al canon del gas de Camisea, la Municipalidad Distrital de Echarate ocupó en el 2008 el primer lugar en la ejecución de proyectos en el Cusco y el puesto 11 a nivel nacional, según Consucode"[28].

27 Central Piurana de Cafetaleros: Organización de segundo nivel en Piura.

28 Publirreportaje Revista Caretas/ Febrero5, 2009

La Municipal Distrital de Echarate ha decidido aprovechar las potencialidades locales con los fondos provenientes del canon gasífero. Ha contratado personal técnico capacitado que conoce la región o es experto en los temas priorizados en el Plan de Desarrollo Distrital Concertado. El objetivo de los técnicos es avanzar con rapidez en el marco de áreas territoriales y mejorar la calidad del diseño e implementación de proyectos[29].

Entre abril del 2007 y noviembre del 2008, se levantó la línea base del cacao que les permitió conocer mejor la situación de este cultivo. Con esta información y conociendo los lineamientos generales del Compromiso o Acuerdo Nacional de Competitividad de la Cadena Agroproductiva de Cacao y Chocolate, la Gerencia de Desarrollo Económico de la MDE presentó al Sistema Nacional de Inversión Pública (SNIP) cinco proyectos de Asistencia Técnica para el Cacao por un total de veintiséis millones de soles (S/. 26 MM), los cuales fueron aprobados. Estos proyectos se están ejecutando desde el 2008 hasta el 2012.

Tal como se observa en el **Cuadro 7,** podemos observar que:

- Hasta junio del 2007, los proyectos ejecutados estaban bajo la categoría de Proyecto de Inversión Publica - PIP menor y los montos solicitados no ascendían los S/. 100 000 cada uno; cada proyecto menciona trabajo con una población entre 150 y 300 familias. A partir de junio del 2008, con una visión más ambiciosa y respaldado por las líneas de base levantadas, el alcance y magnitud de los proyectos aumentan y presentan proyectos bajo la categoría de inversión pública, siendo el menor monto solicitado de S/. 3 490 000.

- Los fondos provienen del rubro: canon y sobrecanon, regalías, rentas, aduanas y participaciones. El mayor tiempo de demora entre la presentación y aprobación de los proyectos han sido 78 días.

- En los cinco proyectos mayores presentados se evidenció la información particular sobre la variedad "Chuncho". De los 8 lineamientos contemplados en el Compromiso o Acuerdo Nacional de Competitividad de la Cadena Agroproductiva de Cacao y Chocolate, la MDE implementa tres líneas. Los componentes de los proyectos son: el mejoramiento de la producción y productividad, el fortalecimiento de las organizaciones de base y la mejora en la calidad de cosecha y poscosecha. Se proyecta trabajar con más de once mil familias e instalar 2 400 ha nuevas de cacao y mejorar lo que existe en el distrito.

2.3.3 La búsqueda participativa de germoplasma de alta calidad

La DGCA-Minag ha logrado articular las iniciativas de la MDE y el mandato del Compromiso o Acuerdo Nacional de Competitividad de la Cadena Agroproductiva de Cacao y Chocolate y juntos diseñaron una herramienta para incentivar a los productores en la identificación y conservación del cacao Chuncho que permita disponer de germoplasma de alta calidad.

La herramienta diseñada fue el "Primer Concurso Regional de Superárboles de Cacao Chuncho", el que se espera contribuya a establecer las bases para el mejoramiento participativo de este tipo de cacao y es el eje de sistematización que se presenta en este documento.

29 Entrevista personal al Ing. Danilo Luza, Gerente de Desarrollo Económico – MDE

CAPÍTULO III

La sistematización de la experiencia

La sistematización de experiencias es un proceso formativo, de reflexión, análisis e interpretación participativo. Se realiza con el fin de generar nuevos conocimientos y socializarlo para que contribuya al mejoramiento de la propia práctica y diseño de nuevas propuestas.

3.1 DEFINICIONES

- **OBJETIVO DE LA SISTEMATIZACIÓN**
  (¿Con qué fin se hace la sistematización?):
  Socializar e inspirar a otras cadenas productivas a desarrollar experiencias similares.

- **EXPERIENCIA DE LA SISTEMATIZACIÓN**
  (¿Qué experiencia se sistematizará?):
  La experiencia de operativizar una iniciativa local a partir de una estrategia nacional para el desarrollo de las cadenas productivas.

- **EJE A SISTEMATIZAR**
  (¿Qué aspecto central de esa experiencia nos interesa sistematizar?)
  Organización y desarrollo del Primer Concurso Regional de Superárboles de Cacao Chuncho.

3.2 EL PROCESO Y LA METODOLOGÍA DE SISTEMATIZACIÓN

Las actividades desarrolladas por los consultores fueron las siguientes:

a) Diseño del Plan de Sistematización.
   Elaborado por los consultores externos y aprobado por el DGCA-MINAG. Se definieron las etapas del eje y los indicadores de referencia para la reconstrucción de experiencias de cada uno de ellos.
b) Recolección de información secundaria.
c) Observación participativa durante el concurso, de la consultora y personal de las instituciones involucradas en el fortalecimiento de la cadena agroproductiva del cacao.
d) Realización de dos focus groups con productores participantes en el concurso y técnicos agrícolas locales[20].
e) Entrevistas en profundidad[21].
f) Redacción del documento.
g) Devolución y retroalimentación de los actores claves.

20 Focus Group: Productores: Sr. Tiburcio Alanya, Sra. Gertrudis Sánchez, Sr. Pablo Palomino, Sra. Flavia Gómez, Sr. Efraín Chávez, Sr. Urbano Choquehuanca. Tecnicos: Mauro Mina, Javier Coronado y Renato Orozco.

21 Entrevistas: Ing. Carmen R. Chávez, DGCA-Minag cadena cacao; Ing. Luis García, Investigador y capacitador del evento; Ing. Danilo Luza, Gerente de Gerencia de Desarrollo Económico de la MDE; Ing. Aurea Alegría, Gerente General INDACO S.A.; Ing. César Valer, Técnico Proyecto Cacao Municipalidad Distrital de Echarate; Ing. José Figueroa, Jefe de OD Quillabamba, DEVIDA, Jefe de INIA; Ing. Carlos Rodríguez, Responsable de la Unidad Local de Quillabamba - SENASA; Ing. José Vergara, Jefe de Agencia Agraria - Sede Quillambamba; Sr. Paul Soplin, Profesional - Secretaría Técnica Perú Compite; Sr. Ernesto Sandoval, Oficina de Información Agencia Agraria - Sede Quillabamba; y, Sr. Hernando Rivero, representante del IICA.

CUADRO 8
ESQUEMA DEL PLAN DE SISTEMATIZACIÓN

ETAPAS	SUBETAPAS	INDICADORES
1: Surgimiento de la iniciativa, planificación y financiamiento del evento		• Conocimiento de los actores del acuerdo de competitividad de la cadena del cacao y chocolate proceso 2004-2008 • Organización y liderazgo del comité organizador • Interés y compromiso de actores involucrados para el concurso • Disponibilidad oportuno y suficiente de recursos
2: La formulación de las bases del concurso		• Procedimiento para el diseño y calidad de contenidos • Pertinencia en fecha y alcance • Descripción de procedimientos
3: Convocatoria y difusión	• Capacitación y selección de técnicos	• Eficiencia de los medios usados • Comprensión de los técnicos para realizar una convocatoria adecuada • Convocatoria expresada en cantidad de muestras
4: Realización del concurso	• Recepción y codificación	• Necesidad de capacitación • Contenido, metodología y tiempo • Conocimiento de técnicos sobre cacao Chuncho poscapacitación • Cumplimiento de las bases en número y calidad de las muestras entregadas por zonas • Capacidad logística
	• Selección de 20 potenciales ganadores	• Procedimiento de recepción y codificación • Competencia de catadores • Procedimiento de tabulación de resultados • Capacidad logística
	• Verificación in situ de ganadores	• Veracidad y capacidad del técnico evaluador • Capacidad logística • Procedimientos de evaluación
	• Premiación	• Percepción de los premios por parte de los productores • Participación de actores claves en el cierre del evento

CAPÍTULO IV

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LA ORGANIZACIÓN Y DESARROLLO

DEL PRIMER CONCURSO REGIONAL DE SUPERÁRBOLES DE CACAO CHUNCHO

4.1 SITUACIÓN INICIAL

Hasta el año 2006, la variedad de cacao Chuncho de Echarate - Cusco era conocida y aprovechada solo por las poblaciones nativas, productores y procesadores locales en forma desorganizada. Esto debido principalmente por la poca visibilidad de esta variedad, como resultado de la propagación de variedades híbridas en el valle de La Convención.

El fomento de las variedades hibridas en la provincia de La Convención tiene tres etapas referenciales: desde 1965, cuando se instala una parcela demostrativa de 3 000 m^2 con clones UF (4) e ICS (1-6-39-95), usando de testigo al cacao chuncho[20]. Luego, entre los años 1980 a 1985 cuando la Cooperativa COCLA distribuye entre los agricultores plantones de variedad híbrida. Finalmente, en los años 90 a través del proyecto CODEVA (Convenio de Desarrollo de los Valles de La Convención y Yanatilde), financiado por las Naciones Unidas, en el que se promociona la instalación de 500 ha de cacao híbrido.

Esta información se corrobora en el estudio "Diagnóstico y propuesta de parámetros para la estandarización y homogenización del tratamiento poscosecha de cacao"[21].

Según comentarios recogidos en entrevistas a hijos de productores que ahora laboran como técnicos agrícolas, estos afirman que podría existir cierta desconfianza de los productores en conocerce la ubicación de su cacao Chuncho por temor a que se le proponga el reemplazo con variedades híbridas como en el pasado[22].

"la realidad actual del valle es que el 30% de plantaciones corresponde a otras variedades, entre ellas: híbridos que fueron sembrados hace aproximadamente 30 años con semillas provenientes de Tingo María y segregantes de los híbridos locales; híbridos sembrados hace aproximadamente 15 años con material interclonal proveniente del Brasil y plantaciones injertadas utilizando clones mejorados".

Para el año 2008, DGIA MINAG reporta una producción de cacao para la Cusco de 8 101 TM que representa el 23% de la producción nacional; en una superficie de 1 694 000 ha, lo que hace un rendimiento de 391 kg por ha, la segunda más baja a nivel nacional.

CUADRO 9
"PRODUCCIÓN NACIONAL CACAO 2008"

DEPARTAMENTO	SUPERFICIE SEMBRADA	SUPERFICIE COSECHADA	PRODUCCIÓN (T)*	PRECIO (S/.KG)	RENDIMIENTO (KG/HA)
Total Nacional	**8 478,00**	**63 249,00**	**35 242,00**	**5,78**	**557**
Cusco	1 694,00	20 700,00	8 101,00 23%	6,02	391

Fuente: DGIA – MINAG Elaboración: D.Cultivos - DGCA – MINAG
Información preliminar

De estas 8 101 toneladas, no se conoce con certeza el porcentaje que corresponde al cacao Chuncho. Existe mucha variabilidad en la información obtenida sobre el total de áreas reales con esta variedad. Según los estudios y diagnósticos disponibles y las entrevistas realizadas, se mencionan desde un 50% hasta un 80% del total de ha sembradas en el Cusco.

20 Entrevista personal al Ing. Carlos Valer, ex funcionario Minag 1973, y ex responsable del proyecto CODEVA.

21 "Diagnóstico y propuesta de parámetros para la estandarización y homogenización del tratamiento poscosecha de cacao" Consultor: Miriam Elvira Guerrero Cabrera, Contrato No. I-014-0-COMP II, Lima, 27 de agosto de 2007.

22 Focus Group

El cacao Chuncho es una variedad conocida por los académicos e investigadores, sin embargo, recién en el año 2007 se realiza una caracterización completa y se evalúa sus potencialidades con rigor científico[23].

En la actualidad, el cacao Chuncho del Cusco no es una variedad atractiva, pero según los investigadores podría ofrecer un importante aporte en la preservación y mejoramiento para la sostenibilidad de la cacaocultura regional y nacional.

> *"…. un repensamiento de la actividad y una voluntad nacional e institucional por rescatar, conservar ix situ, multiplicar, caracterizar, evaluar y diseminar árboles (genotipos) superiores de cacao 'Chuncho' con el objeto de preservar esta raza o ecotipo sui géneris, cuya reserva de genes podrían resultar muy valioso para un programa de mejoramiento genético por productividad, resistencia, calidad y adaptación. Ello permitiría, por un lado, ampliar la base genética del cacao peruano y por otro, contribuir a resolver los problemas bióticos y abióticos aún no resueltos en el manejo de las plantaciones cacaoteras. Las variedades de cacao representan un insumo tecnológico muy valioso para el logro de la sostenibilidad de la cacaocultura regional y nacional"[24].*

23 Estudio "Caracterización del Potencial Genético del Cacao en el Perú"

24 Informe del "Primer Concurso Regional de Superárboles de Cacao Chuncho" Echarate, 9-13 Febrero, 2009 - La Convención (Cusco), Ing. Luis García Carrión, Docente-Investigador Recursos Genéticos y Mejoramiento del Cacao Universidad Nacional Agraria de la Selva, Tingo María, 18 de abril de 2009.

4.2 LA IMPLEMENTACIÓN DE LA EXPERIENCIA

4.2.1 El surgimiento de la iniciativa y la planificación del evento

Según se estableció, la coordinadora del Acuerdo Nacional y la Municipalidad de Echarate deciden iniciar la organización del "Primer Concurso Regional de Superárboles de Cacao Chuncho", en el ámbito de la provincia de La Convención.

LA FINALIDAD Y OBJETIVO DEL CONCURSO

El objetivo del concurso era el de seleccionar los mejores árboles de cacao Chuncho, con caracteres agronómicos e industriales superiores, que estén disponibles para un programa de mejoramiento genético a nivel local, regional y nacional.

Los fines del concurso fueron:

- Incentivar a los productores en la identificación - conservación del cacao "Chuncho", y la aplicación de buenas prácticas para disponer de germoplasma de alta calidad.
- Establecer las bases del mejoramiento participativo del cacao "Chuncho", a través de la investigación adaptativa.

LA PLANIFICACIÓN

Para realizar el concurso, la DGCA-MINAG y la autoridad distrital de Echarate deciden formar una comisión organizadora convocando a:

- Ministerio de Agricultura – Lima (DGCA - DGIA– INIA – SENASA)

- Asociación Peruana de Productores de Cacao (APPCACAO)
- Consejo Nacional de la Competitividad (CNC -PERUCOMPITE)
- Gobierno Regional de Cusco –Dirección Regional Agraria / Agencia Agraria - La Convención
- Municipalidad Distrital de Echarate

En Lima, el liderazgo de esta comisión organizadora lo asumió la DGCA-Minag y en Quillabamba-Echarate, la Gerencia de Desarrollo Económico de la Municipalidad de Echarate.

La comisión organizadora formuló un Plan de Acción en forma participativa facilitado por la DGCA-Minag, que actuó como coordinadora del evento. A propuesta de esta última, la comisión organizadora nombró a un especialista en cacao como capacitador y líder del jurado calificador del evento. La DGCA-Minag asumió, además, dentro de la Comisión, la responsabilidad de la búsqueda de fondos monetarios y no monetarios de diversas instituciones[25].

El rol de la facilitadora encargada de la cadena del cacao de la DGCA-Minag dinamizó el proceso, poniendo a disposición muchos de los contactos establecidos durante el proceso de fortalecimiento de la cadena del cacao que lideran desde el 2004.

Las coordinaciones finales se concretaron directamente entre el Gobierno Regional de Cusco, a través de la Dirección Regional de Agricultura, y la Municipalidad Distrital de Echarate, siempre con el acompañamiento de la DGCA-Minag.

25 Sonatrach, IICA, PRONATEC AG, Cámara Peruana de Café y Cacao, GTZ, Devida, CICDA, Agronómos y veterinarios sin fronteras, INDACO, COCLA, ICAM, Tecnatrop, Acceso IICA, PDA-Devida, Mincetur, UNAS, APPCACAO.

EL FINANCIAMIENTO

Tal como se observa en el **Cuadro 10**, el presupuesto total para realizar el concurso fue calculado en S/. 32 202, más aportes no monetarios de varias instituciones (material de capacitación, apoyo logístico) que no fueron cuantificados.

CUADRO 10
"FONDOS PARA EL CONCURSO"

	MONTO COMPROMETIDO	MONTO DESEMBOLSADO
CNC-Perú Compite	S/. 1 000	S/. 700
DGCA- Minag	S/. 15 000	S/. 20 000
Municipalidad Distrital de Echarate	S/. 32 000	S/. 45 000
SONATRACH S/.	S/. 15 000	S/. 15 000

Fuente: Elaboración propia. Estimaciones en base a consultas a MDE y DGCA-Minag

El monto realmente desembolsado fue el doble de lo presupuestado y fue cubierto con fondos de la Municipalidad Distrital de Echarate.

En el uso operativo de los recursos, se presentaron los siguientes problemas:

- Se cambió la fecha del concurso porque los fondos aprobados no estuvieron disponibles oportunamente.
- A pesar que el Consejo Nacional de Competitividad (CNC-Perú Compite) comprometió fondos para la realización del evento, estos no pudieron ser utilizados en su totalidad porque la provisión de los servicios en el campo no otorgaban comprobantes de pago aceptables.

4.2.2 Formulación de las bases del concurso

Las bases del concurso fueron elaboradas participativamente por los organizadores. La Coordinadora del Acuerdo de Competitividad se encargó de recopilar los aportes de los profesionales expertos en el tema.

- En los anexos 1 y 2 de las "Bases del Concurso" se detallan los requisitos mínimos y escalas para realizar la evaluación de las muestras de frutos y semillas de los árboles concursantes y la selección de características a evaluar (variables cuantitativas del fruto y árbol; así como las variables cualitativas de la pulpa y almendra).

Consideramos necesario comentar de manera sintética algunos aspectos de las bases que conllevarán a recomendaciones específicas.

ÁMBITO

Es de destacar que se menciona el concurso como un evento regional. Tal como se muestra en el cuadro 11, en el 2007, el distrito de Echarate aportó el 49,9% de la producción total de la provincia, Pichari ocupó el segundo lugar con el 24% y Quimbiri, el tercero, con 15,9% de la producción total.

La participación de producción se concentró en los distritos de Echarate, Santa Ana y Quellouno. A pesar que políticamente los distritos de Pichari y Quimbiri pertenecen a la provincia de La Convención, y de aportar con la producción regional del 24% y 15,9%, respectivamente, estos distritos no lograron concursar por encontrarse geográficamente alejadas de la zona, estando más cerca de la zona ayacuchana de los valles del río Apurímac y Ene (VRAE).

CUADRO 11
PRODUCCIÓN DE CACAO EN LA PROVINCIA DE LA CONVENCIÓN

	PRODUCCIÓN TOTAL EN TONELADAS (2007)	
La Convención	5 523	
Echarate	2 757	49,9%
Maranura	12	0,2%
Ocobamba	19	0,3%
Pichari	1 323	24,0%
Quellouno	215	3,9%
Quimbiri	879	15,9%
Santa Ana	30	0,5%
Santa Teresa	2	0,0%
Vilcabamba	286	5,2%

Fuente: Observatorio

PARTICIPANTES EN EL CONCURSO

Para el concurso se convocó a productores individuales y/o socios de organizaciones y cuyas bases fueron: "máximo 100 frutos de 100 árboles". En este punto no se mencionó el número máximo de frutos por productor.

Según comentan miembros del la comisión organizadora, en el primer borrador de las bases se había previsto la participación de 100 agricultores como máximo, con un fruto por persona, pues con 2 ó 3 frutos/agricultor era demasiada labor para evaluarlos e insuficiente para culminarlo en los horarios establecidos en el cronograma.

Por descoordinaciones no se incluyó esta cantidad en la versión final de las bases y se recepcionó 255 frutos en lugar de los 100 originalmente planteados.

EL JURADO CALIFICADOR Y OBSERVADOR

Los miembros del jurado calificador, así como las instituciones que representan, fueron los siguientes:

- Ing. Luis F. García Carrión: Presidente (Universidad Nacional Agraria de la Selva).
- Ing. Juanito Villafuerte Huallpa, Secretario, Municipalidad Distrital de Echarate.
- Ing José César Odicio Campana, Miembro del Instituto Nacional de Innovación Agraria-INIA, Quillabamba.
- Ing. Carlos Rodríguez Cañañaupa: Miembro del Servicio Nacional de Sanidad Agraria-SENASA.

Las bases del concurso mencionaron la participación de un quinto miembro, el representante de la APPCACAO que no participó en el proceso por razones presupuestarias. Además, en las bases del concurso se indica también a un representante del Gobierno Regional de Cusco, quien no participó en el proceso debido a que los funcionarios estaban asignados a otras actividades durante el tiempo en el que se desarrolló el concurso.

Durante el evento, la Municipalidad Distrital de Echarate convocó al ingeniero Carlos Valer, profesional local, con muchos años de experiencia en el tema de cacao. El técnico, con la venia del jurado calificador, se incorporó al proceso en representación de su concejo. Este miembro del jurado no participó en el proceso de capacitación que se brindó a los técnicos participantes en el concurso, lo que generó complicaciones posteriores.

CODIFICADOR

Las bases del concurso consideraron la contratación de un notario público como codificador. Este nuevo miembro fue descartado considerando que el costo de su participación era elevado. El jurado calificador por unanimidad decidió convocar como codificadores a miembros de la Cooperativa COCLA.

Se eligió a COCLA, entre otras posibilidades, porque es una entidad representativa de los agricultores cacaoteros del valle de La Convención, y sobre todo, como estrategia para involucrarlos en este certamen y en las actividades en el futuro.

4.2.3 Convocatoria y difusión

LA CONVOCATORIA

La Municipalidad Distrital de Echarate, a través de los técnicos de los proyectos en ejecución, vinculados al trabajo con el cacao y los técnicos de la Agencia Agraria, sede Quillabamba, distribuyeron las bases del concurso entre los productores de sus zonas de trabajo.

En el plan de acción establecían como meta lograr la participación de 100 muestras de cacao y se presentaron al concurso 255 muestras. Es importante mencionar que a pesar de haber superado las metas de participación planificadas, aún es notoria la desconfianza de los productores en participar en este tipo de eventos. Según manifiestan técnicos y productores[26], esto se debe a que estas actividades las vinculan al proceso de promoción de variedades híbridas en reemplazo de la variedad Chuncho que se realizó en el pasado.

En relación a las fechas de convocatoria y del concurso, algunos productores entrevistados manifestaron que este no fue realizado con la anticipación requerida, pues habiendo sido la cosecha en el mes de diciembre, en febrero, fecha en que se

26 Focus group

realizó el concurso, los productores en general contaban solo con "saldos" de su campaña.

LA DIFUSIÓN

Las acciones de difusión del evento se realizaron utilizando afiches, cuñas radiales y conferencias de prensa.

a) **Afiches:** Se produjeron 1 000 afiches, que fueron distribuidos en locales institucionales: 750 en el Cusco y 250 en Lima.

b) **Cuñas radiales:** La DGCA y DGIA del Minag produjeron cinco (5) cuñas que se difundieron a través de diez (10) emisoras locales de Quillabamba y Echarate. Los productores y técnicos entrevistados[27] confirmaron que las cuñas radiales fueron efectivas para incentivar a los productores en participar en el concurso y además sirvió para generar interés en la población, logrando que algunas personas se inscriban como veedores en el concurso.
Por ser un evento regional dirigido a la provincia de La Convención, las cuñas se difundieron en otras municipalidades, logrando la participación de productores de los distritos de Quellouno y Santa Ana.

c) **Conferencias de Prensa:** Se realizaron una en Lima y otra en Echarate.

- El 4 de febrero del 2009, día previo al concurso, se realizó una conferencia de prensa en Lima con la participación del ministro de Agricultura, la ministra de Comercio Exterior, miembros de la mesa técnica multisectorial de la cadena de cacao y chocolate. Esta cobertura nacional tuvo recepción positiva en los principales medios de comunicación, informando sobre el evento.

- Durante el evento, en Echarate se realizó otra conferencia de prensa. Su efecto fue positivo, pues más de una docena de periodistas de medios escritos, radiales y

27 Focus group

televisivos acudieron a la conferencia. La cobertura fue regional durante los dos días siguientes.

Otro aspecto que es importante resaltar, es que algunos periodistas no tenian claridad sobre la razón de la presencia de DEVIDA en este tipo de eventos, cuando justamente su mandato de desarrollo alternativo está estrechamente vinculado a velar por los cultivos como el cacao, que entra en competencia directa con la producción de coca.

4.2.4 La realización del concurso

4.2.4.1 CAPACITACIÓN Y SELECCIÓN DE TÉCNICOS

La percepción de los técnicos sobre el cacao Chuncho es divergente. En el "Diagnóstico y propuesta de parámetros para la estandarización y homogenización del tratamiento poscosecha de cacao"[28], se menciona lo siguiente:

> *"Desde el punto de visto agronómico, existen apreciaciones técnicas distintas entre los técnicos sobre el cacao Chuncho. Para algunos se trata de plantaciones antiguas indeseables debido a que su escasa densidad, altura elevada, sin sombra, sus frutos y semillas son muy pequeños para el mercado de exportación en grano y sus rendimientos demasiados bajos entre 250 y 350 kg/ha/año que limita su rentabilidad; por lo tanto debería renovarse con material productivo. Mientras otros consideran que se trata de un cultivo que muestra resistencia a las principales enfermedades y de una calidad sobresaliente en cuanto a aroma y baja acidez cuando está bien beneficiado, por lo que debería seguirse investigando y sentar las bases para un mejoramiento genético".*

En tal sentido, la comisión organizadora incluyó en el marco del Primer Concurso Regional de Superárboles de Cacao Chuncho, un proceso inicial para el fortalecimiento de las capacidades locales de los técnicos. La capacitación fue programada para 30 técnicos y diseñada para que en dos sesiones se armonicen criterios de selección de los superárboles. Los técnicos que asistieron a las dos sesiones recibieron un certificado de participación.

El capacitador y líder del jurado calificador del concurso fue el ingeniero Luis Garcia Carrión, quien es un conocido genetista, catedrático, investigador y extensionista con más de 24 años de experiencia y especializado en el rubro del cacao[29].

La primera sesión de capacitación se realizó un domingo y asistieron más de sesenta técnicos agrarios. A la segunda

28 Estudio realizado por Miriam Guerrero C., financiado por el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, agosto 2007.

29 Luis García fue investigador del "Estudio de caracterización del potencial genetico del cacao en el Perú".

sesión, el día lunes, solamente asistieron treinta y cuatro por razones laborales. Por lo tanto, fue necesario programar una tercera sesión de reforzamiento para dieciocho técnicos y de ellos se seleccionó a diez para participar en la evaluación de los frutos.

A) PRIMERA SESIÓN: SOCIALIZACIÓN Y EXPLICACIÓN DE LOS CRITERIOS PARA LA SELECCIÓN DE SUPERÁRBOLES:

El 70% de los participantes fueron técnicos de la Municipalidad de Echarate; 15% técnicos de cooperativas de productores; 12% estudiantes de la facultad de ciencias agrarias y tropicales de la UNSAAC y 3% de la Agencia Agraria de Quillabamba.

Esta sesión tuvo dos momentos. El segundo fue un trabajo de campo que se realizó en una parcela perteneciente a la empresa INDACO[30].

El primer momento

Este se realizó en el salón de la Dirección Agraria de Quillabamba con el siguiente contenido:

30 INDACO: Industrias Alimentarias de La Convención S.A., empresa con instalaciones preparadas para industrializar el cacao en manteca y polvo, con capacidad de 500 kg por hora.

- Se precisó que no participarían en el concurso aquellos frutos de color rojo o verde, pues no corresponden a la variedad Chuncho ni los frutos mutantes que son fácilmente identificables, ya que presentan más de 5 pares de lomos externos en el fruto.

- Se explicó con detalle los criterios para la selección de árboles que incluían aspectos de productividad, sanidad y calidad.

Productividad expresada en

Rendimiento:	Kg seco total por árbol al año
Índice de mazorcas:	Número de mazorcas necesarias para formar un kg de grano seco
Indice de semillas:	Peso promedio de 100 semillas secas y fermentadas
Edad del árbol:	Número de años de vida
Sanidad:	Expresado en número de frutos sanos (libres de monilia y escoba de brujas) y número de frutos enfermos por árbol.
Calidad:	Evaluado según perfiles de frutos con sabor y aroma especial.

- Se dieron instrucciones sobre:
  a) Forma de codificar el árbol utilizando los códigos asignados.
  b) Forma de realizar el conteo de los frutos, de acuerdo a la altura del árbol.
  c) Criterios para reconocer la antigüedad de un árbol de más de 30 años.

Por interés del público, la capacitación se extendió a otros temas más generales, no vinculados directamente al concurso, como son: la biotecnología y la necesidad o no de los productos transgénicos; la compatibilidad y adaptabilidad

de variedades (vg. CCN51 ó ICS 95) en áreas determinadas e información sobre investigaciones de cacao en otros países, concretamente en Venezuela y Ecuador.

El segundo momento

Esta etapa se realizó en horas de la tarde del mismo día en el campo, reforzando los criterios de productividad y sanidad y en la que también se incluyó la explicación teórica sobre el uso de GPS [31] para georreferenciar a los árboles ganadores. Todo esto fue en colaboración con los técnicos de la empresa consultora Tecnatrop Agrícola S.A.C.

31 Global Positioning System (GPS) o Sistema de Posicionamiento Global, el cual es un Sistema Global de Navegación por Satélite (GNSS) que permite determinar en todo el mundo la posición de los árboles ganadores, con una precisión hasta de unos pocos metros.

B) SEGUNDA SESIÓN: CAPACITACIÓN EN CRITERIOS SENSORIALES

El día lunes 9 de febrero se realizó la segunda sesión con la participación de treinta y cuatro técnicos. El objetivo de esta sesión fue generar la capacidad en los técnicos de poder identificar aromas y sabores en la pulpa de cacao fresco y seleccionar a los mejores como evaluadores.

Esta sesión constó de dos momentos: una explicación teórica y un ejercicio vivencial.

En la explicación teórica se mencionaron los factores que afectan la calidad organoléptica del cacao; los perfiles ideales para la pulpa fresca y licor de cacao. También se explicó la funcionalidad de los sentidos y la capacidad del ser humano para la detección de sabores, y se indicó la forma de llenado del formato de registro de la prueba de catación.

En el ejercicio vivencial, cada participante tuvo la posibilidad de identificar sensorialmente las diferentes intensidades de sabores, como dulce, amargo, astringente, ácido y aromas, como floral, frutas, nueces y hierbas, con el fin de entender el llenado del perfil organoléptico. Para esto, el capacitador llevó muestras de baba fresca de cacao con características diferentes.

Cinco de las doce muestras (41%) de baba de cacao, traídas de otras zonas del país, llegaron en proceso de fermentación porque fueron transportadas en condiciones inapropiadas, por lo que no pudieron ser utilizadas[32]. Esto limitó las posibilidades de capacitación.

32 La pulpa o baba fresca con el tiempo entra en proceso de fermentación, pierde sus características por la formación de alcohol y aumento de acidez.

La sesión de catación se desarrolló con cierta tardanza por problemas logísticos, pues el local era inadecuado para la cantidad de participantes y los insumos fueron insuficientes para la catación.

Las muestras se dispusieron sobre una mesa en todo su contorno. Cada participante con una ficha en mano recorrió alrededor de la mesa probando cada una de las muestras y apuntó sus resultados. El proceso no fue satisfactorio para el capacitador, por lo que decidió convocar para el día siguiente a una tercera sesión no prevista. Esta vez se convocó solo a dieciocho técnicos pertenecientes a la MDE.

Los otros técnicos participantes mostraron su desazón de participar en la sesión completa, pues se les informó que se concentrarían en los técnicos de la municipalidad por su responsabilidad en las acciones posteriores al concurso.

C) TERCERA SESIÓN:

En esta sesión el capacitador cambió la metodología, así como la disposición de las instalaciones, considerando las dificultades del día anterior.

Para realizar esta sesión se consiguieron ocho muestras frescas de diferentes variedades de la zona: dos chunchos y seis trinitarios. Esta vez los técnicos se sentaron en semicírculo y cada una de las muestras a evaluar rotó entre los participantes. Todos ellos probaron de la misma muestra, incluido el capacitador, en forma simultánea. Con cada muestra, el capacitador preguntaba el puntaje que debían asignarle a cada fruto. Así, poco a poco se logró homogenizar los conceptos sensoriales entre los participantes.

También se alternó la muestra de cacao Chuncho con la de los trinitarios con el fin de identificar los contrastes del caso.

Al mismo tiempo, el capacitador fue identificando a los técnicos más capaces, los que fueron convocados para ser los evaluadores al día siguiente.

4.2.4.2 PROCESO DE RECEPCIÓN DE FRUTOS EN OFICINALES ZONALES Y TRASLADO A LA OFICINA DE LA MUNICIPALIDAD

Los frutos fueron recepcionados en el plazo establecido. Se esperaba que estos fueran recepcionados en las oficinas zonales para luego ser trasladados a la oficina de la Municipalidad Distrital de Echarate. En algunos casos hubo confusión y el traslado se realizó directamente hacia la municipalidad sin pasar por las oficinas zonales.

Cada fruto se recepcionó registrándose el nombre del productor y el sector/distrito a la que pertenecía y luego fueron registrados en un listado general. Básicamente, los participantes al concurso fueron productores independientes, ninguno se registró como miembro de una cooperativa.

En el momento de la recepción, el personal asignado realizó actividades que al no haber sido precisadas en la bases del concurso, creó confusiones posteriores. Estas fueron:

- aceptación de varios frutos pertenecientes a un mismo productor y los inscribió.
- inscripción de frutos que pertenecían a varios productos, a nombre de un solo productor.
- inscripción de frutos de productores a nombre del técnico a cargo.

El resumen de los frutos recepcionados se muestra en el siguiente cuadro.

CUADRO 12
RECEPCIÓN DE FRUTOS PARA EL CONCURSO

DISTRITO	SECTOR	ZONALES PARTICIPANTES	TOTAL DE FRUTOS PRESENTADOS	4.2% DE PARTICIPACIÓN	CANTIDAD DE FRUTOS GANADORES
Echarate	Echarate	10	15	5,88%	0
Echarate	Ivochote	7	18	7,06%	0
Echarate	Palma Real	3	28	10,98%	0
Echarate	Kepashiato	3	123	48,24%	10
Echarate	Kiteni	12	49	19,22%	0
Quellouno			9	3,53%	1
Santa Ana			13	5,10%	0
Total			**255**		**11**

Fuente: Elaboración propia con datos proporcionados por la MDE.

De un total de 305 frutos recepcionados, se descartaron 50 por las siguientes razones: algunos no correspondían a la variedad Chuncho, otros eran frutos enfermos y unos cuantos se encontraban sobremaduros.

Según la información proporcionada, la zonal que presentó la mayor cantidad de frutos fue Kepashiato, con lo cual aportó el 48% de los frutos participantes en el concurso.

La convocatoria a otros distritos fue efectiva, ya que se presentaron frutos de Santa Ana 5,1% y Quellouno 3,53% del total. Este último distrito merece especial atención, pues a pesar de haber presentado solamente nueve frutos, uno de ellos resultó ganador, alcanzando el cuarto puesto.

La zonal de Kiteni presentó cuarenta y nueve frutos provenientes de doce subsectores, lo que evidencia un despliegue interesante del técnico y de la convocatoria radial en esa zona.

4.2.4.3 CODIFICACIÓN DE LOS FRUTOS CONCURSANTES

Los técnicos de COCLA tuvieron siete horas de trabajo en esta fase. Con el listado general de frutos, asignaron códigos y luego identificaron físicamente cada uno de los frutos para retirar el nombre del cartel y reemplazarlo por un código.

El listado general con los códigos fue colocado en un sobre cerrado y se mantuvo en custodia de los codificadores hasta que se elaboró el ranking de los árboles y por lo tanto de los 20 ganadores.

A pesar que las bases del concurso no lo mencionaron, el jurado calificador decidió que la definición de los códigos seria de total autonomía de los codificadores.

4.2.4.4 LA SELECCIÓN DE LOS 20 POTENCIALES SUPERÁRBOLES

Este proceso de selección fue realizado en tres momentos:

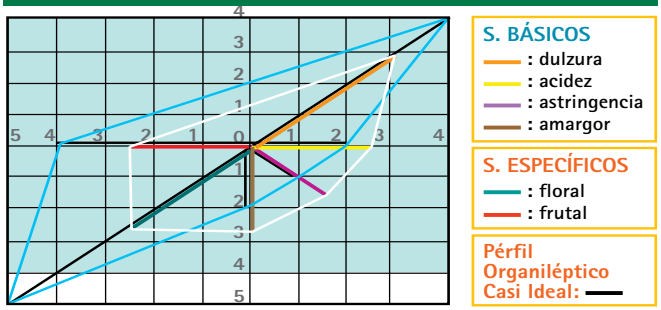
a) Proceso de evaluación visual del fruto y tabla de ponderación

Los técnicos seleccionados procedieron a realizar la evaluación de los frutos de acuerdo a las características físicas: longitud de la mazorca, número de semillas por fruto, peso de semillas e índice de la mazorca.

Cada técnico tuvo la responsabilidad de evaluar en promedio veinte frutos. Estos resultados fueron consolidados determinando así el primer ranking de los árboles. Esta etapa duró ocho horas de trabajo.

La medición física de la longitud de la mazorca, y el conteo de semillas por fruto no presentaron inconvenientes. Lo complicado fue el pesado de las diez semillas de cacao sin mucílago que debía hacerse para cada fruto. Considerando que el mucílago es difícil de desprender y no habiendo previsto insumos para hacerlo (por ejemplo aserrín), se

PERFIL ORGANOLÉPTICO PARA LA PULPA FRESCA DE 10 ÁRBOLES SUPERIORES DE CACAO "CHUNCHO" (ECHARATE – FEB. 2009)



complicó y dilató el proceso. Además, se contó con una sola balanza, por lo que hubo demora en la evaluación.

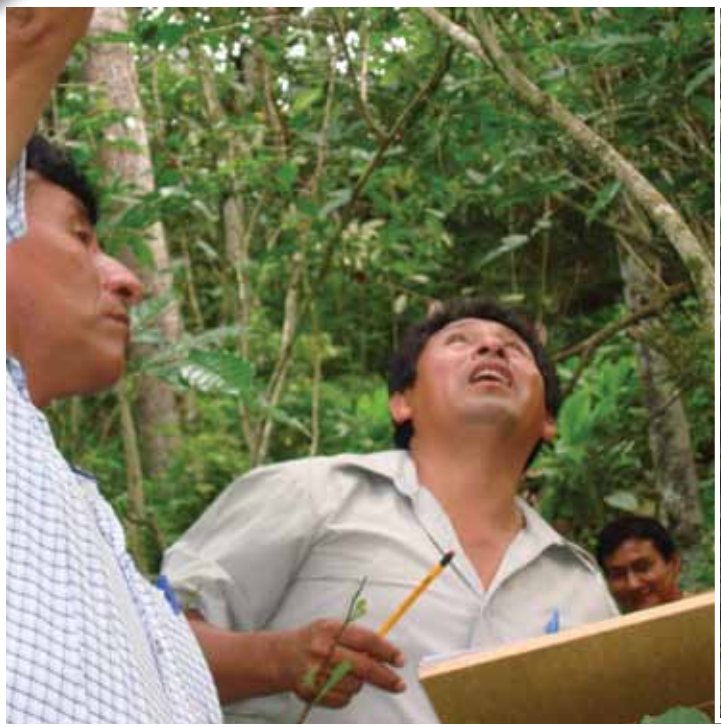
Del total de 255 frutos registrados, se descartaron 144 (56%), pues el peso de las semillas no alcanzó el valor mínimo establecido en las bases.

Fueron 111 los frutos que cumplieron con todos los requerimientos de esta primera fase, por lo que se procedió con el segundo nivel de evaluación: la catación.

b) Catación de frutos y tabla de ponderación

El segundo nivel de evaluación fue sensorial y se realizó con la catación del fruto fresco (en baba) para examinar las cualidades organolépticas (atributos de aroma y sabor) del cacao.

Aquí se diferencian dos categorías de evaluación: aquellos aspectos en los que se busca el menor puntaje posible como es el amargor, la astringencia y aquellos en los que se busca el mayor puntaje por presencia en sabor (floral, fruta o nueces) y en aroma (floral o frutas). Sin embargo en las bases no se presentó con claridad esta diferencia-



ción de criterios. Lo anterior generó cierta confusión en el registro de los resultados de cada evaluador en las tablas de ponderación general, lo que tuvo que corregirse con premura.

Esta evaluación se hizo con los 111 frutos. Este trabajo demoró alrededor de 5 horas, siguiendo dos metodologías: un trabajo individual y luego uno colectivo, con lo que se produjo el segundo ranking, seleccionando los 20 árboles ganadores.

Conocido el ranking general de los primeros 20 árboles, se convocó a los codificadores, quienes descodificaron la lista, conociéndose el nombre de los productores inscritos. Luego se procedió a anunciar por radio Quillabamba el listado de productores a quienes se visitaría al día siguiente para proceder con la verificación *in situ*.

Posteriormente, el líder del jurado evaluador consolidó los perfiles de los árboles ganadores y elaboró un perfil resumen, tal como se muestra en la figura 1 *"Perfil organoléptico para la pulpa fresca de los 10 árboles superiores de cacao Chuncho"*[33]. Esta figura nos evidencia que la búsqueda de cacao fino de aroma ha dado sus primeros frutos.

33 Informe del Primer Concurso Regional de Superárboles de Cacao Chucho –Echarate, 9-13 Febrero, 2009 - La Convención (Cusco), Ing. Luis García Carrión, Docente-Investigador– Recursos Genéticos y Mejoramiento del Cacao - Universidad Nacional Agraria de la Selva, Tingo María, 18 de abril del 2009.

c) Verificación in situ de los superárboles seleccionados

Para verificar *in situ*[34] los 20 árboles de los frutos seleccionados, se nombraron a 10 técnicos, cada uno con su respectivo GPS. Esta verificación fue fundamental para:

- evaluar la sanidad del árbol,
- verificar la variedad
- evaluar la antigüedad del árbol

- verificar la productividad encontrada en el primer proceso de evaluación
- evaluación visual del fruto.

Los miembros del jurado calificador decidieron no ir al campo, dejando que los técnicos evalúen los árboles para evitar cualquier susceptibilidad, pues dos de los cuatro miembros del jurado eran ampliamente conocidos en la zona.

Dieciocho de los veinte árboles se ubicaban en la zona de Kepashiato, de que está a 7 horas de distancia. Se utilizaron dos camionetas propiedad de la municipalidad.

Las camionetas con los técnicos salieron a las 7:00 horas y retornaron a las 22:30 horas. Después de un largo día de evaluación se pospuso para el día siguiente la socialización de los resultados con el jurado calificador.

Al día siguiente, con la información de los técnicos, el jurado calificador conoció y resolvió problemas técnicos que se presentaron en el campo:

a) A pesar del aviso radial, uno de los productores no estuvo presente y en otro caso el fruto concursante no correspondió al árbol señalado.
b) En esta fase se descartaron nueve frutos: cuatro árboles (20%) eran menores de 30 años; cuatro árboles (20%) eran híbridos y uno (5%) en que el fruto presentado no correspondía al árbol concursante.

Para la evaluación de los 11 árboles restantes la principal dificultad fue que varios de los árboles estaban totalmente cosechados. Por esta razón no se tuvo la información para evaluar la productividad y sanidad de los árboles. El jurado decidió mantener los frutos en competición y otorgarles valor igual a cero en los aspectos de productividad.

34 *In situ:* Referido a conservación de recursos genéticos, la que se realiza en su medio natural, y que para las especies domesticadas se verifica en el medio donde desarrollaron sus propiedades distintivas.

4.2.5 LA PREMIACIÓN

El jurado calificador y la comisión organizadora decidieron premiar a los 20 árboles de cacao seleccionados con el fin de honrar las bases del concurso.

La ceremonia de clausura estuvo presidida por el señor Elio Pro Herrera, alcalde de la Municipalidad Distrital de Echarate y lo acompañaron en la mesa de premiaron el ingeniero Danilo Luza, Gerente de Desarrollo Económico y la señora Eugenia Dávila, regidora de la Comisión Agraria de dicha municipalidad; el ingeniero Luis García, investigador a cargo, y los representantes de: la DGCA- Minag, CNC, APPCACAO y GORECUSCO.

CUADRO 13
RANKING DE PRODUCTORES CON FRUTOS GANADORES

N	CODIGO	NOMBRES	INSCRIPCIÓN	DISTRITO	ZONAL	SECTOR	COORDENADAS DE GEOREFERENCIACIÓN	
1	125	Leoncio Huarcaya	L-15	Echarate	Kepashiato	Sigaquiato	690706	8599703
2	149	Julio Grimaldo Suca	G-23	Echarate	Kepashiato	Kepashiato	695951	8602775
3	217	Efraín Bautista Chávez Baca	023-E	Echarate	Echarate	Pampa Echarate	762981	8587617
4	216	I.E. Inca Gracilaso	004-Q	Quellouno		Pampa Esperanza	763157	8607017
5	91	Emilio Ávalos	A-7	Echarate	Kepashiato	Sigaquiato	697626	8605465
6	79	Federico Illanes	I-9	Echarate	Kepashiato	Sigaquiato	690992	8599558
7	150	Julio Grimaldo Suca	G-14	Echarate	Kepashiato	Kepashiato	695927	8602974
8	164	Julio Grimaldo Suca	G-3	Echarate	Echarate	Kepashiato	696026	8602957
9	68	Florencio Olabarrena	0-17	Echarate	Kepashiato	Sigaquiato	701563	8606777
10	129	Julio Grimaldo Suca	G-36	Echarate	Echarate	Kepashiato	695957	8603288
11	135	Julio Grimaldo Suca	G-22	Echarate	Kepashiato	Kepashiato	695903	8602916
12	80	Emilio Ávalos	A-16	Echarate	Kepashiato	Sigaquiato	697888	8606253
13	55	Florencio Olabarrena	0-26	Echarate	Kepashiato	Sigaquiato	698413	8602570
14	144	Leoncio Huarcaya	L-4	Echarate	Kepashiato	Sigaquiato	695264	8605465
15	88	Emilio Ávalos	A-19	Echarate	Kepashiato	Sigaquiato	698413	8605990
16	54	Florencio Olabarrena	0-23	Echarate	Kepashiato	Sigaquiato	690763	8599594
17	49	Florencio Olabarrena	0-8	Echarate	Kepashiato	Sigaquiato	702350	8607827
18	84	Emilio Ávalos	A-20	Echarate	Kepashiato	Sigaquiato	696839	8602840
19	107	Julio Grimaldo Suca	G-45	Echarate	Kepashiato	Kepashiato	695965	8603199
20	157	Justo Julio Ardiles Serrano	J-8	Echarate	Kepashiato	Materiato	701898	8605275

El sobre conteniendo la codificación de los veinte (20) frutos ganadores fue entregado por el capacitador y líder del jurado calificador. Los diez primeros frutos, según el puntaje obtenido durante la evaluación, fueron premiados con los equipos/insumos obsequiados por los auspiciadores. La lista de los primeros 20 ganadores figura en el cuadro 13.

Los premios donados por los auspiciadores tuvieran un costo similar para todos los ganadores. Cada paquete constó de un kit de herramientas (navaja de injertar, serrucho y tijera de podar),un cajón fermentador de madera y un toldo secador. Los paquetes de premios entregados tuvieron un costo aproximado de setecientos soles (S/. 700). Los premios no estuvieron disponibles el día de la premiación por dificultades logísticas, realizándose la entrega 5 días después de la clausura del evento.

Algunas de las muestras fueron incorrectamente registradas a nombre de técnicos a cargo o a nombre de un solo productor, cuando pertenecían a varios. Por esta razón el jurado calificador y observador después de verificar, tomó la decisión de entregar los premios a las personas registradas, pues en la lista de ganadores aparecen nombres repetidos, pero corresponden a varios productores.

Al considerarse que la premiación se realizó al día siguiente de la verificación in situ, a solo unas horas de conocerse los resultados, por la distancia entre la zona de producción y el lugar de entrega de los premios (5-7 horas) y la dificultad de encontrar movilidad disponible, fue difícil convocar a tiempo a los ganadores. Solo uno de los ganadores estuvo presente en la premiación.

4.3 SITUACIÓN ACTUAL

Luego de haberse realizado el primer concurso, se ha concluido lo siguiente:

a. Se confirma la existencia de un tipo de cacao nativo *sui géneris*, con atributos propios y diferenciales con otros tipos de cacao del país, pero no exento al riesgo de erosión genética (pérdida de genes-árboles) potencialmente valiosos para un uso futuro en la mejora genética de esta variedad[35].

b. Se ha avanzado en la visibilización de la variedad del cacao "Chuncho" a nivel local, regional, nacional e internacional.

   A nivel local: Como efecto del éxito del concurso, la Municipalidad Distrital de Echarate ha incluido en sus líneas de trabajo el cacao Chuncho como prioridad en el proceso de instalación de cultivos y viveros.

   A nivel regional: Se ha generado una actitud positiva en los convencianos hacia el proceso de revaloración de esta variedad propia de su región.

   A nivel nacional: Se ha difundido a través de conferencias de prensa, la información por primera vez para algunos actores sobre la procedencia amazónica del cacao (Theobroma cacao L) y la existencia de una raza nativa de cacao domesticada por los "matsiguengas", cuya zona de origen y de concentración productiva es la provincia de La Convención, en el departamento del Cusco.

   A nivel Internacional: La APPCacao ha iniciado a raíz del concurso un proceso de promoción de la variedad Chuncho a través de su página web[36].

c. Se tiene un documento de caracterización de la variedad Chuncho, que si bien es cierto, como el mismo autor plantea profundizar, ya es un importante punto de partida para avanzar en el estudio científico de esta variedad.
   a) El Consejo Nacional de Competitividad PERÚ COMPITE, ha incorporado a la Cadena del Cacao y Chocolate como una de sus prioridades de trabajo en el corto plazo.
   b) El Acuerdo de Competitividad, respeto con sus lineamientos estratégicos, seguirá profundizando con el tema de investigación
   c) El seguimiento que le darán a los resultados del concurso será asumido por la MDE, que registrará la base de datos de los árboles debidamente georreferenciados.
   d) La motivación para procesar a la solicitud de denominación de Origen del Cacao Chuncho ha sido renovada. Los expedientes técnicos para este fin serán ser concluidos en breve por la Municipalidad Distrital de Echarate .
   e) A raíz del concurso, el proceso de conformación de la mesa temática del cacao en La Convención se ha agilizado.
   f) Se ha refrescado conocimientos locales sobre el cacao en general y sobre la variedad "Chuncho" en particular.
   g) La Municipalidad Distrital de Echarate, a través de la Gerencia de Desarrollo Económico, ha propuesto la creación de un instituto tecnológico que permita capacitar a técnicos en manejo en el campo y formar expertos en catacion. Sin estas capacidades locales generadas será difícil desarrollar los niveles de cosecha y poscosecha en la zona.

35 Informe del I CONCURSO REGIONAL DE SUPERÁRBOLES DE CACAO "CHUNCHO" Echarate, 9-13 febrero, 2009 - La Convención (Cusco), Ing. Luis García Carrión, Docente-Investigador – Recursos Genéticos y Mejoramiento del Cacao – Universidad Nacional Agrariad e la Selva, Tingo María, 18 de abril del 2009.

36 www.appacacao.org.pe

Compartiendo una inolvidable experiencia entre productores y técnicos.

h) Otras zonas productoras han expresado el interés de realizar concursos similares, concretamente en las regiones del VRAE y Satipo.

i) La DGCA-Minag ha iniciado las articulaciones entre el APPCacao y el Instituto Nacional de Innovación Agraria (INIA) para formular e implementar proyectos para la investigación y preservación del germoplasma a través de fondos para proyectos como el FYCYT y FIDECOM, entre otros.

j) SONATRACH Perú y la DGCA-MINAG han identificado objetivos comunes para fortalecer la cadena competitiva del cacao y han firmado un convenio de colaboración para ese fin. La participación de SONATRACH Perú corresponde a su mandato institucional sobre responsabilidad social.

Técnicos y productores satisfechos con las lecciones aprendidas.

CAPÍTULO V

CONCLUSIONES Y LECCIONES APRENDIDAS

GENERALES

1 El proceso de fortalecimiento de la cadena agroproductiva del cacao se inició en el año 2003, cuando se levantó la línea de base. Desde ese momento, hasta hoy, se han realizado una serie de acciones que han contribuído a generar el "Acuerdo o Compromiso de Competitividad de la Cadena Agroproductiva del Cacao y Chocolate" entre los actores comprendidos, generándose una política de Estado para el desarrollo de la actividad.

Este acuerdo o compromiso, establece lineamientos de acción que se concretan en proyectos específicos localmente diseñados e implementados por los actores del sector público y privado. Esto genera un esquema coherente e integrador, reduciendo la dispersión o duplicidad de actividades y aprovechando el uso más eficiente de los recursos.

El Primer Concurso Regional de Superárboles de Cacao Chuncho concuerda con el esquema planteado. Esta actividad responde a lo recomendado en el "Estudio de caracterización del potencial genético del cacao en el Perú" (M & O Consulting SAC). Este estudio es parte de la estrategia enunciada como "Fomento de la investigación e innovación tecnológica" y concretamente responde a las líneas de acción relacionada con "la obtención de material genético de alta calidad, caracterización y zonificación organoléptica".

2 Los planes de desarrollo local o regional no siempre se elaboran con una visión integral concertada de aprovechamiento sistémico de potencialidades regionales a largo plazo. Esto conduce a la priorización de acciones de corto plazo, a una desarticulación entre actores y al incumplimiento de los lineamientos previamente definidos cuando cambian autoridades o funcionarios.

En este caso, la Municipalidad Distrital de Echarate, como instancia de desarrollo local, tuvo la visión de asumir los lineamientos desarrollados en el Acuerdo de Competitividad y aprovechar el trabajo desplegado por la instancia nacional DGCA-Minag. Así, decidió conjuntamente con ella organizar el Primer Concurso de Superárboles, combinando una iniciativa local para implementar un lineamiento nacional.

3 Como un efecto del concurso, la DGCA-Minag, el MDE y el Gobierno Regional han decidido la formación de la mesa temática del cacao en el Cusco, con el objetivo de armonizar políticas nacionales con iniciativas locales permanentes. Esta mesa formalizará el esfuerzo interinstitucional con los demás actores, para el fortalecimiento de la cadena productiva en la región y específicamente le dará continuidad a los resultados del concurso.

4 Para muchas zonas del país, el cultivo del cacao de variedades nativas puede representar una importante fuente de ingresos por sus particulares características, como su aroma y sabor. Será importante definir la estrategia nacional con relación a los cacaos finos de aroma para orientar los esfuerzos concertados en desarrollar el aprovechamiento de estas variedades.

5 En comparación con otras variedades nativas, el cacao "Chuncho" necesita que se le reconozca como uno de los productos nacionales "estrella", con mucho potencial, y se le priorice como tal. A pesar de la potencialidad del cacao "Chuncho", se evidencia la existencia de información contradictoria e incompleta entre organismos sobre población, áreas sembradas y rendimientos, así como escasez de información científica y de investigación sobre esta variedad.

Por eso se requiere que se continúe y fortalezca el esfuerzo interinstitucional para incluir al cacao Chuncho en las actividades locales, regionales y nacionales. Se hace necesario, asegurar un proceso de promoción mediática y sobre todo una constante mejora de su calidad en todas las áreas donde se realice su cultivo.

6 Las autoridades y técnicos de la Municipalidad Distrital de Echarate tienen claro el potencial productivo y la importancia estratégica del cacao en la economía regional y nacional. La Municipalidad Distrital de Echarate menciona el cacao Chuncho en su documento de diagnóstico, y le otorga la importancia de incorporarlo dentro de sus actividades a implementar en forma específica. Es destacable el hecho que hayan diseñado y logrado la aprobación de proyectos con impacto a corto plazo y largo plazo, incluyendo en este sentido actividades de investigación. La Municipalidad Distrital de Echarate está en proceso de completar el expediente técnico para lograr la denominación de origen de la variedad Chuncho.

7 Es importante indicar como aprendizaje, el nivel de motivación que ha dejado el concurso entre los productores y funcionarios de la Municipalidad Distrital de Echarate y de las instituciones que participaron. Uno de los factores que ha generado la motivación es indudablemente el sentido de identidad que se ha fortalecido entre las personas del valle de La Convención con su producto: el cacao "Chuncho". Este sentido de identidad ha abarcado inclusive a poblaciones no vinculadas con la producción cacaotera.

8 Con el fin de impulsar el conocimiento y la innovación alrededor del tema del cacao, la MDE está considerando promover un instituto tecnológico para formar técnicos en manejo y catación de cacao y un CITE (Centro de Innovación Tecnológica). La participación del sector privado para el fortalecimiento de las cadenas, será fundamental.

9 En la provincia de La Convención, la presencia de organizaciones de productores de cacao organizados es incipiente. Con excepción de COCLA, que en la actualidad no tiene mucha participación en cacao, o sea, es casi nula. El APP Cacao en colaboración con la MDE deberán emprender procesos de fortalecimiento en la zona. Los participantes en este concurso fueron fundamentalmente productores independientes.

LA PLANIFICACIÓN Y EL FINANCIAMIENTO DEL CONCURSO

10 La modalidad del concurso es innovador y se muestra positivo y útil por despertar interés entre los actores y ampliar información en forma rápida, tendente a fortalecer la cadena agroproductiva. Estos concursos serán exitosos siempre y cuando se asegure como instancia promotora a una comisión organizadora interinstitucional a nivel local, liderada en un primer momento por DGCA-MINAG. Este liderazgo debe consistir en facilitar la fase organizativa inicial y definir un proceso de transferencia del liderazgo a los gobiernos regionales y gobierno local para darle continuidad al proceso iniciado con el concurso.

Es vital que en la comisión organizadora se incluyan miembros representantes del sector privado, que en muchos casos no es abordado con estrategias adecuadas para asegurar su participación en este tipo de formaciones.

11 Uno de los principales aprendizajes de esta experiencia es que la planificación de concursos de este tipo debe hacerse asegurando previamente algunas actividades de campo, para constatar adecuadamente los niveles de sanidad y productividad de los árboles concursantes.

A continuación, nuestra propuesta[37] de la secuencia de actividades que podría realizarse antes del evento:

a) Selección de los mejores árboles candidatos, según criterios del productor.
b) Verificación in situ del técnico para constatar sanidad y georreferenciar o marcar el árbol.
c) Capacitación al productor para el llenado de una "ficha de seguimiento" durante la época de cosecha.

El técnico debe asegurarse que el productor comprenda que su participación en el concurso solamente podrá ser efectiva presentando los frutos de los árboles debidamente identificados y georreferenciados por el técnico y su respectiva ficha de seguimiento.

12 La formación y fortalecimiento de la instancia interinstitucional requiere de un proceso de sensibilización y motivación de los actores comprometidos, que los conduzca al compromiso de realizar acciones concretas en la organización del concurso. Esto no puede lograrse en solo una reunión informativa, sino debe estructurarse diversas actividades de acuerdo a las características y potencial del producto en la región y al nivel de información que los funcionarios de las instituciones posean. Probablemente en algunos casos deberá diseñarse actividades específicas para trabajar con las organizaciones privadas.

13 La capacidad de convocatoria de la DGCA-Minag es alta. Genera conocimiento del evento, interés y puede gestionar el soporte monetario y no monetario de parte de muchos de los actores de la cadena y organizaciones de soporte a la cadena productiva, como se dio en este caso. Es conveniente tener esto en cuenta en los procesos de organización de concursos similares al de este caso en otras cadenas productivas.

37 Propuesta elaborada entre la consultora de la presente sistematización en conversación con el líder del equipo evaluador y capacitador principal.

14 Los miembros del jurado calificador y observador que se incluyan en estos procesos, deberán ser elegidos en base al aspecto técnico. El rol de este equipo, considerando el aporte real en conocimiento y/o experiencia de sus miembros, podrá mantener la calidad de la investigación que se está realizando.

15 En el aspecto presupuestario, la organización del concurso nos deja lecciones en dos sentidos: Por un lado la necesidad de proyectar con mayor objetividad los gastos, y por otro, prever y evitar los atrasos por trámites y procedimientos administrativos no aplicables en eventos en zonas rurales. Es recomendable que uno de los integrante de la comisión organizadora asuma esta responsabilidad y gestione el presupuesto con el tiempo suficiente para evitar atrasos por tramitación burocrática, que pueden poner en riesgo la realización del evento. Asimismo, la comisión debe incorporar la mayor cantidad de actores que puedan contribuir con recursos no monetarios.

LA ELABORACIÓN DE LAS BASES DEL CONCURSO

16 En este concurso, la comisión organizadora tuvo dificultades en la socialización y distribución oportuna de las bases del concurso entre los técnicos, debido al poco tiempo asignado a estas actividades. Si bien las dificultades fueron superadas, fue a expensas de un sobreesfuerzo desplegado por las personas comprometidas en la organización del evento.

17 Para que los concursos sean exitosos, las bases deben ser elaboradas y validadas con la anticipación necesaria por la comisión organizadora y en forma participativa con los técnicos y productores. Estos deben ser redactados en lenguaje sencillo y distribuidos a los potenciales participantes con suficiente tiempo.

18 Es indispensable que la comisión organizadora se asegure que los técnicos locales tengan la capacidad de respuesta a las preguntas e inquietudes de los productores, sin que estos necesiten trasladarse al local de la Agencia Agraria. Debe considerarse en el plan de la comisión, el tiempo para talleres de motivación de los técnicos sobre el concurso y la clarificación de los aspectos técnicos y organizativos incluídos en la bases.

19 Al considerar que concursos de este tipo serán realizados en diferentes partes del país, la DGCA-Minag como coordinadora del Acuerdo de Competitividad, debería contemplar la elaboración de una guía que incluya descripción de procedimientos en forma simple, formatos, instructivos de técnicas para los técnicos locales sobre las etapas a seguir durante el concurso.

Una propuesta de las etapas la presentamos a continuación:

a) Etapas:
- Formulación de las bases
- Convocatoria y difusión
- Realización del concurso
  Capacitación y selección de técnicos
  Recepción y codificación de frutos
  Tabulación y ranking de ganadores

Verificación in situ
Premiación
- Acciones posconcurso

b) El contenido de los procedimientos pueden ser como sigue:

b.1 Objetivo
Colocar el objetivo del procedimiento descrito.

b.2 Alcance
Detallar los productos, personal, o el procedimiento que debe seguir.

b.3 Responsabilidad
Se detalla la responsabilidad de todo el personal involucrado en esta operación.

b.4 Definiciones
Detalle de toda la terminología que se utilice en este documento.

b.5 Condiciones básicas
Detallar la logística requerida para que el proceso funcione adecuadamente.

b.6 Disposiciones específicas
Detallar los procedimientos que se desee estandarizar.

b.7 Registros
Indicar los formatos que se deben tener en cuenta para el levantamiento de información de este procedimiento.

20 Sobre la cantidad de frutos que participaron en el concurso. No solo porque las bases no fueron claras en la cantidad de frutos que podía presentar cada productor, sino también por la cantidad de frutos aceptados en el concurso. La cantidad de frutos evaluados complicó logísticamente todo el proceso y puso en juego la calidad del mismo.

Es clave definir la cantidad de frutos que se evaluarán, considerando las capacidades logísticas reales: de personas, de tiempo, de distancia a zonas de producción y de equipos disponibles. El tema técnico debe primar en este aspecto; una vez definida la cantidad de frutos, esto debe ser respetado. Los frutos que entren en concurso serán aquellos que cumplan con todos los requisitos mencionados en el punto 11 de conclusiones y lecciones aprendidas y según orden de llegada. Se podrá recibir el resto de frutos a manera de información, pero no entrarán en evaluación organoléptica en forma inmediata.

LA CONVOCATORIA Y DIFUSIÓN

21 Será de mucha importancia para la MDE evaluar cuán informado estaban los técnicos para realizar la convocatoria. Esta evaluación debe hacerse preguntando cómo transmitieron los técnicos el contenido de las bases a los productores. Muchas de las situaciones presentadas durante la recepción de los frutos (cantidad y calidad de los mismos) pueden evitarse con unas bases adecuadamente transmitidas.

22 En este concurso, los distritos de Kimbiri y Pichari, a pesar de aportar con el 15,9% y 24% de producción en la provincia, de esta variedad, respectivamente, no presentaron frutos al concurso, por dificultades de acceso a ellas en el proceso de convocatoria. Queda como aprendizaje básico que para la convocatoria a concursos de este tipo, se debe considerar el ámbito desde el punto de vista geográfico y no siempre el de la distribución política territorial, por lo que probablemente habrá que considerar cofinanciamientos de más de un distrito o región para la realización de un evento similar al que sistematizamos.

23 Para garantizar una convocatoria efectiva a los concursos se requiere informar por los medios más efectivos en la zona rural de sierra: las emisoras de radios locales y la invitación personal, tal como se hizo en este concurso. Es conveniente utilizar las emisoras locales para pasar las cuñas radiales, los que deben romper con los formatos tradicionales para hacerlos más atractivos e incluso en quechua, según sea el caso. En cuanto a las invitaciones, deben entregarse las bases del concurso impreso en un formato sencillo y además motivar personalmente a los productores a participar.

24 Algunas organizaciones a pesar de manifestar un expreso interés en participar en eventos como el concurso, en la práctica no lo hacen, porque tienen otras prioridades operativas o no cuentan con capacidad financiera para el seguimiento de sus compromisos. La instancia organizadora debe prever mecanismos para evitar ausencias importantes en el proceso, teniendo en cuenta que en este tipo de actividades, las universidades locales nacionales y privadas, así como los centros técnicos y superiores deben ser actores infaltables: estudiantes, profesores e investigadores.

En el concurso del cacao Chuncho fue notoria la ausencia de la Universidad San Antonio Abad del Cusco (UNSAAC) cuya Facultad de Agricultura Tropical tiene sede en la ciudad de Quillabamba y está involucrado desde años en el tema. En 1991, se le asignó el centro experimental de Sahuayaco que contenía un banco de germoplasma de cacao. El estado actual del mismo se desconoce. Según los organizadores, su ausencia se debió a problemas económicos, los que pudieron ser resueltos por medio de una gestión oportuna.

25 El alto nivel de convocatoria logrado en eventos, como el concurso del cacao Chuncho, debe ser aprovechado para la formación de mesas temáticas regionales. Además, esto deberá hacerse de manera inmediata para aprovechar el ímpetu institucional generado por la actividad. La formación de la mesa temática debe ser también el medio para incorporar a los actores que estuvieron ausentes en el evento. En el caso de la mesa del Cacao en el Cusco, deberá asegurarse la integración del sector privado y de la Universidad San Antonio Abad de manera prioritaria.

26 La visibilización del concurso ha servido para elevar la motivación de productores e instituciones, a inspirar a otras cadenas a pensar en actividades similares y para informar a la opinión pública sobre los avances que se da en el país en materia de desarrollo agrario sostenible. Los medios utilizados de afiches publicitarios y conferencias de prensa se han probado efectivos, por lo que deben ser planificados para eventos similares. Además, se deben considerar otros medios como conferencias especializadas, reuniones de estudiantes o ferias científicas relacionadas al tema y realizadas previo o inmediatamente después del concurso.

27 La Municipalidad Distrital de Echarate debería aprovechar este tipo de actividades para evaluar el desempeño de sus técnicos en el campo.

Por ejemplo indicadores como:

- Efectividad en la motivación a productores para participar en el concurso.
- Eficiencia en la identificación de árboles y georreferenciación de árboles.
- Calidad del monitoreo de los árboles concursantes.

SOBRE LA CAPACITACIÓN Y SELECCIÓN DE TÉCNICOS

28 El proceso de capacitación a los técnicos de la zona es un elemento clave para asegurar el éxito de los concursos. El programa de capacitación debe diseñarse a la medida, esto signfica que se deberá levantar un diagnóstico rápido sobre las necesidades de capacitación para el concurso de manera específica.

29 El proceso de capacitación debe realizarse en forma independiente al concurso mismo. Quiere decir que la capacitación de técnicos que se efectúa previo al concurso, puede hacerse varios días o semanas antes del evento y puede estar compuesto por un número variable de módulos, según las circunstancias lo ameriten.

El programa de capacitación debe ser preparado con suficiente tiempo de antelación para ser aprobado por la comisión organizadora y deberá contener temas objetivos de aprendizaje, metodología a utilizar y forma de medir la asimilación. Los técnicos deben salir al campo a promocionar los concursos luego de haber asistido a las capacitaciones.

30 Existe un enorme interés de los técnicos en el campo por capacitarse en temas vinculados a su ámbito de trabajo, como en el caso del cacao "Chuncho" e interés sobre temas científicos en general. Esto se comprueba en el caso del concurso en el que se esperaba la asistencia de 30 técnicos al evento de capacitación y se presentaron más de 60. Esto fue positivo pero generó problemas logísticos, como material insuficiente o incomodidad por poco espacio y ventilación de la sala que fue originalmente dispuesta para un grupo más pequeño.

31 Cuando se organizan eventos de capacitación, como es el caso de este concurso, el número de participantes se debe limitar según criterio del capacitador. Es además muy importante tomar en cuenta la preparación de los detalles logísticos de un evento, que le otorgará la calidad deseada. No se debe subestimar este detalle. Se debe definir con anticipación quiénes son los responsables de la logística y el capacitador principal prever con ellos todos los detalles.

32 En el concurso fue necesario el cambio de la metodología porque se evidenció dificultad en la asimilación de los procedimientos y criterios. Además del cambio de metodología, se limitó la cantidad de asistentes y se previó mejor los insumos, herramientas y equipos requeridos. En concursos similares, la metodología de capacitación debe ser validada previamente y se debe asegurar el instrumental necesario al momento de la capacitación para garantizar una mayor eficiencia al momento de evaluar las muestras durante el concurso.

RECEPCIÓN DE FRUTOS

33 En el concurso se presentaron dificultades sobre el lugar donde se entregarían los frutos por falta de claridad de parte de los técnicos y productores, por lo que las bases deben ser más claras al respecto.

34 Este momento sirvió como primer tamiz para descartar los frutos que no eran de la variedad Chuncho, enfermos o sobremaduros. Esta etapa debe estar claramente definida en cuanto a su procedimiento y debe asegurarse que el productor entienda con claridad por qué su muestra es aceptada o rechazada.

CODIFICACIÓN DE LOS FRUTOS CONCURSANTES

35 El proceso de codificación es clave en los concursos por lo que esta responsabilidad debe encargarse a personas familiarizadas con esta actividad que comprendan con facilidad las pautas técnicas.

La transparencia y autonomía de la codificación en el concurso fue una prioridad evidente. Quizás lo único discutible fue la mención de un notario en las bases y que finalmente tuvo que ser reemplazado, por razones presupuestarias. Sin embargo, este reemplazo, que recayó en COCLA, fue positivo no solo porque esta organización tiene presencia y reconocimiento en la zona, sino porque este hecho facilitará su incorporación en la futura mesa temática de cacao en la región.

36 El procedimiento para realizar este trabajo, así como los formatos, deben ser previamente diseñados y descritos formalmente. Estos procedimientos, redactados en forma sencilla, deberán ser lo suficientemente genéricos para no sesgar la autonomía del codificador Esto no solo asegurará los productos esperados, sino que hará más eficiente el trabajo en términos de tiempo y calidad del mismo.

CATACIÓN DE FRUTOS Y TABLA DE PONDERACIÓN

37 Esta etapa en la experiencia fue especialmente complicada por la cantidad de frutos a evaluar por persona, la confusión en el uso de los formatos y la asignación de puntajes. Asimismo, se debió a la inexperiencia de los evaluadores, a la sutileza de los criterios sensoriales y finalmente por el cansancio de los evaluadores después de 13 horas de trabajo.

El aprendizaje de este concurso es:

a) Se debe validar previamente la cuota real de muestras a evaluar por persona capacitada.
b) La tarea de registro de datos debe ser separada de la de asignar puntajes a los datos para evitar cualquier confusión.
c) Los formatos utilizados deben ser diferentes para la evaluación visual y para la evaluación sensorial.
d) Los formatos deben incluir columnas para registrar los datos encontrados, pero deben incluir columnas que luego serán usadas solo por el jurado calificador. Le corresponderá al jurado calificador asignar puntajes de acuerdo a tablas establecidas.

e) Dosificar el tiempo de trabajo de los evaluadores para evitar rendimientos decrecientes como producto de jornadas muy largas de trabajo.

38 Los resultados de la consolidación del perfil organoléptico de los frutos ganadores, confirma la potencialidad del cacao Chuncho como cacao fino de aroma.

VERIFICACIÓN IN SITU DE LOS SUPERÁRBOLES SELECCIONADOS

39 La verificación in situ constituyó la etapa más complicada del concurso por el despliegue físico de los técnicos a lugares alejados que debían ser realizados en un día -según las bases del concurso-. Al momento de la planificación no se consideró la cobertura geográfica para el tiempo establecido, las unidades de transporte necesarias y disponibles ni el número de técnicos requeridos.

40 Es importante considerar en los concursos futuros:

a) Definir en las bases un tiempo más prolongado para realizar la verificación in situ y garantizar las condiciones logísticas para realizarlo.
b) Asegurar previamente el tiempo para evaluar y seleccionar a los técnicos que harán las evaluaciones de campo. Esta actividad es posible hacerla con varias semanas de anticipación al concurso.
c) Mientras dure el concurso, personal designado para procesos de este tipo debe excluírsele de cualquier otra tarea que administrativa o técnica regularmente estén asignados a cumplir.
d) Para guardar la objetividad del caso, los técnicos de una zona deberán estar asignados a otra zona para esta actividad de verificación in situ.
e) Es importante que uno de los miembros del jurado calificador sea convocado con el fin de tener el encargo de acompañar en la verificación in situ; por lo que deberá tener la experiencia, la disponibilidad y capacidad de desplazarse a zonas lejanas y algunas veces distantes y complicadas de llegar.

LA PREMIACIÓN

41 El jurado calificador y observador decidieron honrar las bases del concurso, premiando 20 muestras, lo que fue muy positivo con el fin de mantener la transparencia y credibilidad del mismo. La principal limitación fue el poco tiempo entre la decisión del jurado y el evento de premiación que no permitió comunicar oportunamente a los productores sobre los resultados. En el evento de premiación solo estuvo presente uno de los ganadores.

Se debe establecer el tiempo suficiente entre la evaluación in situ y la premiación con el fin de permitir que los productores ganadores puedan desplazarse al lugar donde se realizará la premiación. La lista de ganadores puede anunciarse por radio a una hora determinada, previamente definida, con el objetivo que todos sepan la fecha y hora en que los resultados finales sean anunciados. Esto debe ser reforzado por los técnicos durante la verificación *in situ.*

SOBRE LA INVESTIGACIÓN

42 Fomentar la investigación alrededor del tema del cacao en la Región Cusco en particular y en general en el país, es fundamental para fortalecer la cadena productiva. En el Cusco, donde se ha introducido los clones híbridos, se ha generado un vacío en cuanto al conocimiento sobre la variedad Chuncho. Corrobora lo anterior el gran interés que existe entre los jóvenes profesionales locales sobre investigaciones en este tema.

43 El Acuerdo Nacional de Competitividad de la Cadena Agroproductiva de Cacao y Chocolate ha priorizado a nivel nacional, los temas de investigación. Es importante que se asigne asesores con experiencia para las investigaciones, en coordinación con los centros de educación superior de las regiones comprometidas. De igual manera, se debe asegurar que calcen adecuadamente los objetivos de la investigación con el cronograma de las actividades agrícolas.

44 En su informe final, el líder del jurado calificador y capacitador principal, menciona en forma específica lo siguiente:

- Promover la instalación de jardines clonales comunitarios (semilleros),
- Descentralizar con superárboles de comprobada productividad, sanidad y calidad organoléptica.
- Realizar la bioprospección de la diversidad genética del cacao en todo el valle de La Convención.
- Implementar un monitoreo de la producción, estado sanitario y la calidad organoléptica de los 124 superárboles de cacao Chuncho durante uno a tres años con el fin confirmar sus atributos superiores y la estabilidad de su producción.
- Evaluar la posibilidad de establecer un banco de germoplasma de cacao

45 Como lo han sugerido los técnicos, sería efectivo promover las investigaciones a través de congresos - concursos de trabajos de investigación que permitan el intercambio de experiencias y el aprendizaje entre investigadores y estudiantes como mecanismo innovador. La institucionalización de esta modalidad podría aplicarse a otras cadenas productivas.

46 Algunas propuestas de proyectos de investigación que se generaron durante la realización del concurso fueron:

a) Evaluar el porcentaje de grasa del cacao Chuncho en comparación con cacaos híbridos. Análisis de ácidos grasos totales y punto de fusión.
b) Evaluación de población total en los pisos y condiciones climáticas diferentes e influencia del patrón en injertos.
c) Ampliar conocimientos sobre las propiedades nutracéuticas. Determinación de flavoides y polifenoles en cacao Chuncho.
d) Conservación participativa *in situ* de material genético.

ACRÓNIMOS

APPCACAO	Asociación Peruana Productores de Cacao
CEPICAFE	Central Piurana de Cafetaleros
CICDA	Centro Internacional de Cooperación para el Desarrollo
CNC- Perú Compite	Consejo Nacional de Competividad – Perú Compite
COCLA	Central de Cooperativas Agrarias Cafetaleras
IICA	Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura
INDACO	Industrias Alimentarias de La Convención
INIA	Instituto Nacional de Innovación Agraria
DGCA-Minag	Dirección General de Competitividad Agraria del Ministerio de Agricultura
DGIA-Minag	Dirección General de Información Agraria del Ministerio de Agricultura
DGPA-Minag	Dirección General Promoción Agraria del Ministerio de Agricultura
GORECUSCO	Gobierno Regional del Cusco
GTZ-PDSR	Gesellschaft Fuer Technische Zusammenarbeit- Programa de Desarrollo Sostenible Rural
MDE	Municipalidad Distrital de Echarate
MINAG	Ministerio de Agricultura
PIP Menor	Proyecto de Inversión Pública menor
SENASA	Servicio Nacional de Sanidad Agraria
UNSAAC	Universidad Nacional San Antonio Abad del Cusco

MINISTERIO DE AGRICULTURA

www.minag.gob.pe

Jr. Yauyos 258, Lima Cercado – Lima 1- Perú
Telf: 315-5090