

# LA PROMESA DE LA CIENCIA PARA EL CACAO



## EL CACAO PARA EL PERÚ

En el año 2012 fue declarado Patrimonio Nacional Natural



**60%**  
variedades de todo el mundo

**36%**  
fino y de aroma



## LA CIENCIA EN EL CACAO



Analizar a nivel genético los cultivares



Productividad



Compatibilidad



Resistencia a plagas



Calidad



Mitigar acumulación de Cadmio

Reglamento 488/2014 de la Unión Europea



Desarrollar el perfil químico-organoléptico

Fino aroma del cacao peruano

## CACAO PERUANO PARA EL MUNDO



**2%** producción mundial\*

**2<sup>do</sup>** productor orgánico a nivel mundial\*\*

**2<sup>do</sup>** productor a nivel sudamerica\*\*\*

Estados Unidos y la Unión Europea  
Principales mercados de exportación



Promover la cata y evaluaciones sensoriales estandarizadas de nivel internacional.



Brindar servicios y capacitaciones relacionados al manejo del cultivo, nutrición de suelos, análisis químicos y análisis sensorial.



Implementar en el 2018 la primera Escuela de Chocolatería de clase mundial en el Perú

\*Organización Internacional del Cacao | \*\*Instituto Nacional de Estadística e Informática | \*\*\*COMEX Perú