

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*

2do productor orgánico a nivel mundial**

2do 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