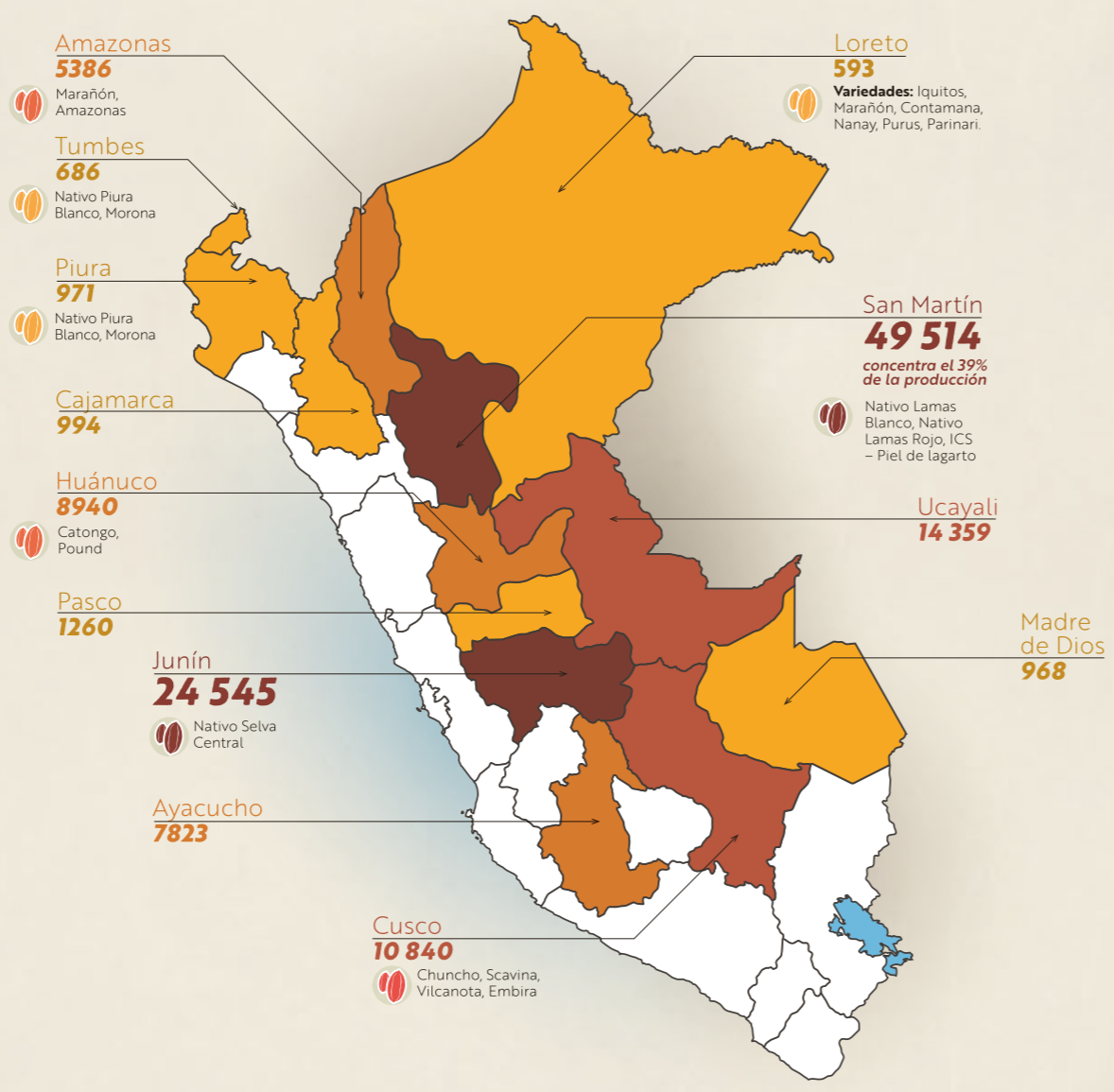
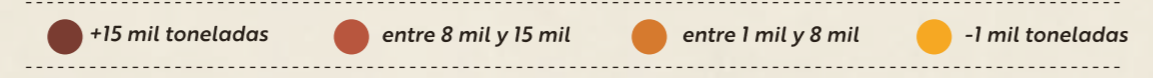


Cacao de Perú

El Perú es centro de origen del cacao y tiene la mayor diversidad genética en el mundo.

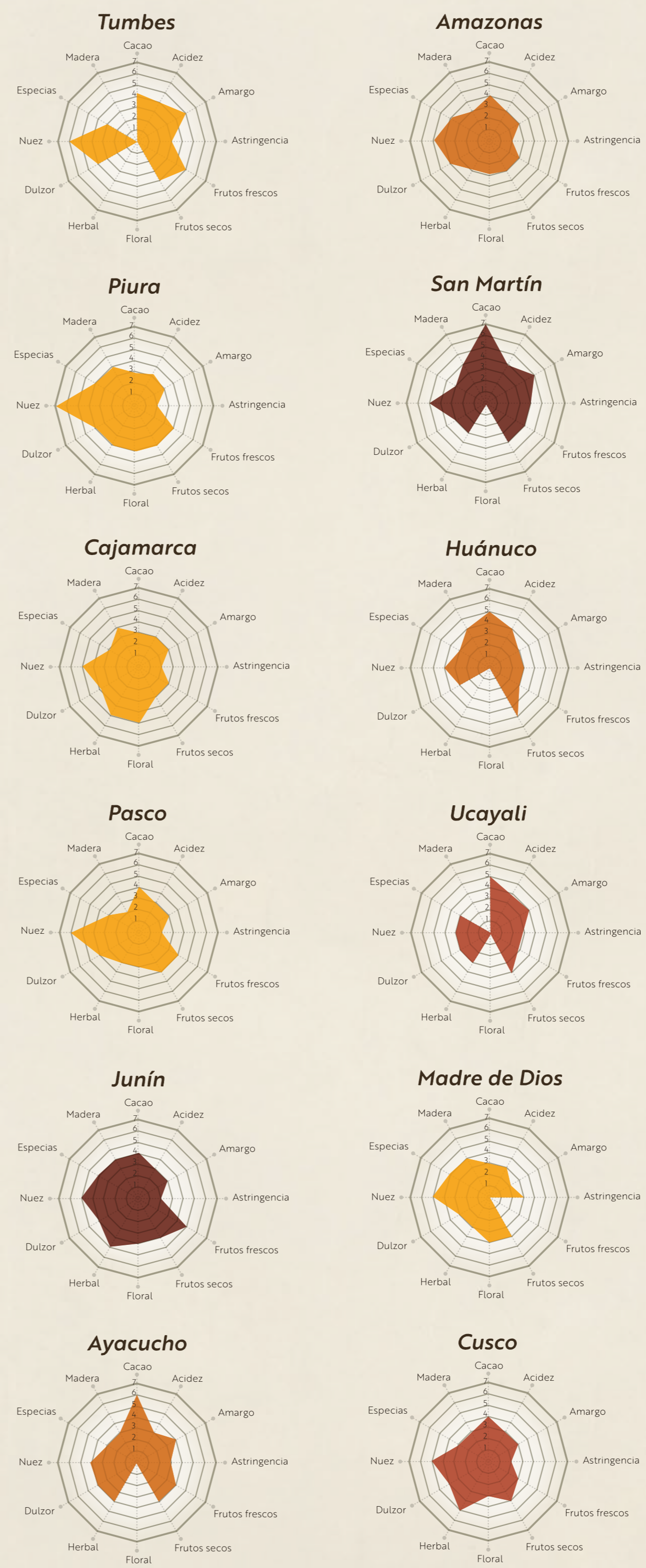
La producción nacional

Son 13 las regiones productoras de cacao en el Perú, aunque el 91% de la producción se concentra en siete. San Martín es el primer productor nacional de cacao. En San Martín, Junín y Ucayali está aumentando la superficie dedicada al cacao orgánico, renovando cacaoteros viejos por variedades precoces que producen granos de mejor calidad.



Los perfiles del cacao

Comer chocolate fino es mucho más que una simple satisfacción; es una experiencia sensorial compleja, llena de diversos sabores, aromas y texturas. Los perfiles de sabor más deseables son aquellos que se caracterizan por cantidades equilibradas de astringencia y amargor (no dominante) y tienen un agradable aroma de cacao.



La producción del cacao implica una cadena de valor extendida y una de las más importantes del país por el impacto que tiene en la economía de las regiones productoras. La mayoría de estas fincas no pasan las tres hectáreas y son conducidas por familias humildes.

Toda iniciativa para mejorar la productividad y rentabilidad contribuirá a reducir los niveles de pobreza de las comunidades cacaoteras, pues aún no están debidamente organizados en asociaciones y cooperativas que les permitan lograr el desarrollo sostenible del sector.

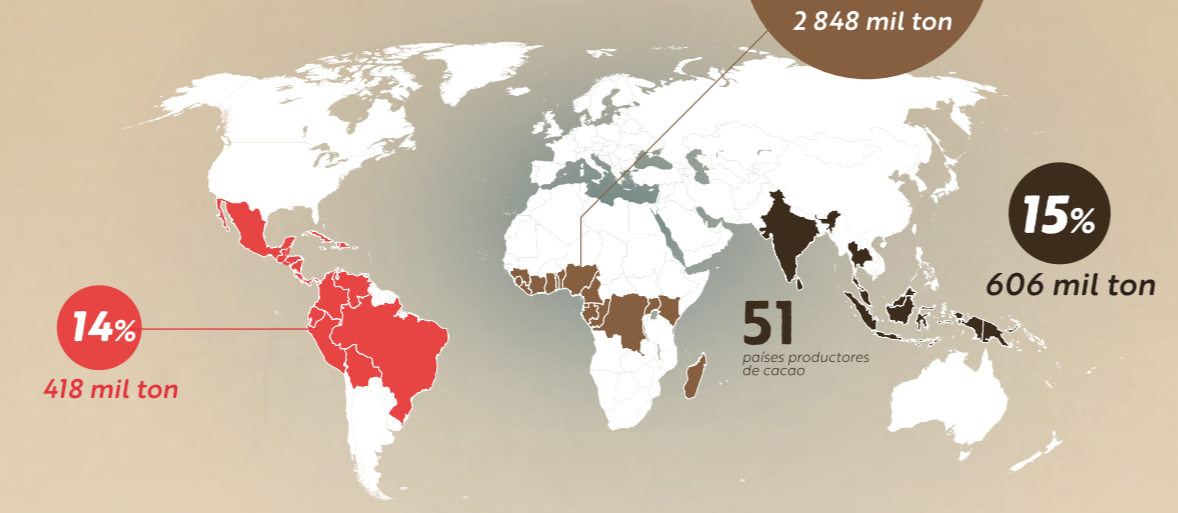
Usos del cacao y sus derivados

A partir de las semillas del cacao se obtiene el cacao en grano, los cuatro productos intermedios (licor o pasta de cacao, manteca de cacao y cacao en polvo) y el chocolate.



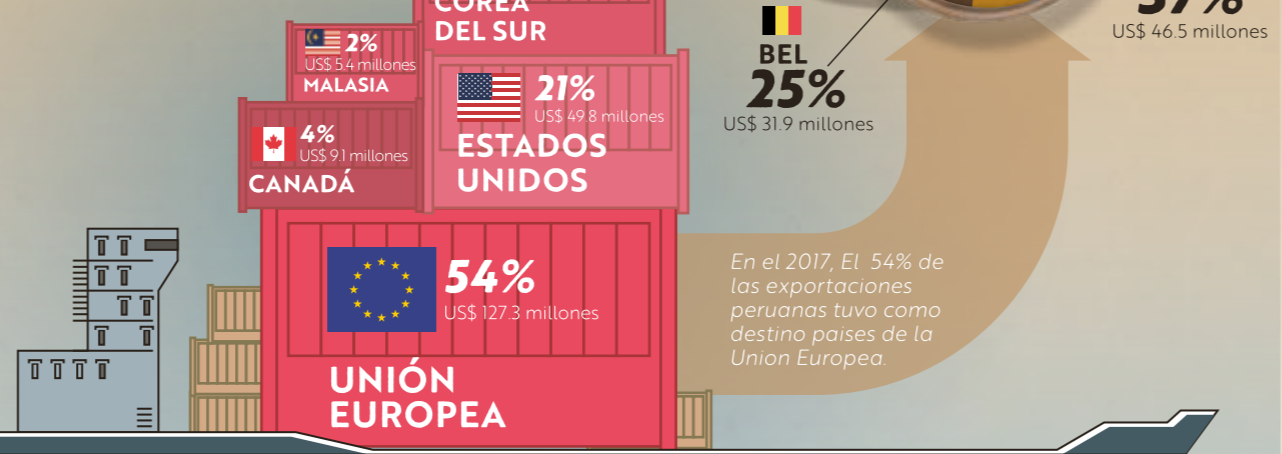
La producción en el mundo

El cacao se cultiva en zonas de clima tropical y con alto porcentaje de humedad, área comprendida entre los 26° al norte y al sur del Ecuador.



Principales destinos del cacao peruano

En el 2017, Exportaciones totales de cacao y derivados (capítulo 18 se incluye cacao en granos, granos tostados, manteca, licores, polvo, entre otros): US\$ 236.7 millones.



En el 2017, El 54% de las exportaciones peruanas tuvo como destino países de la Unión Europea.

Premios a la calidad

La calidad del cacao peruano ha sido premiada en los más prestigiosos concursos del mundo, creados para promover el desarrollo de los productores de cacao y de las empresas que elaboran chocolate fino. Por ejemplo, en la final americana del International Chocolate Awards 2017, el Perú se llevó 28 medallas de oro, plata y bronce en diferentes categorías de la competencia.



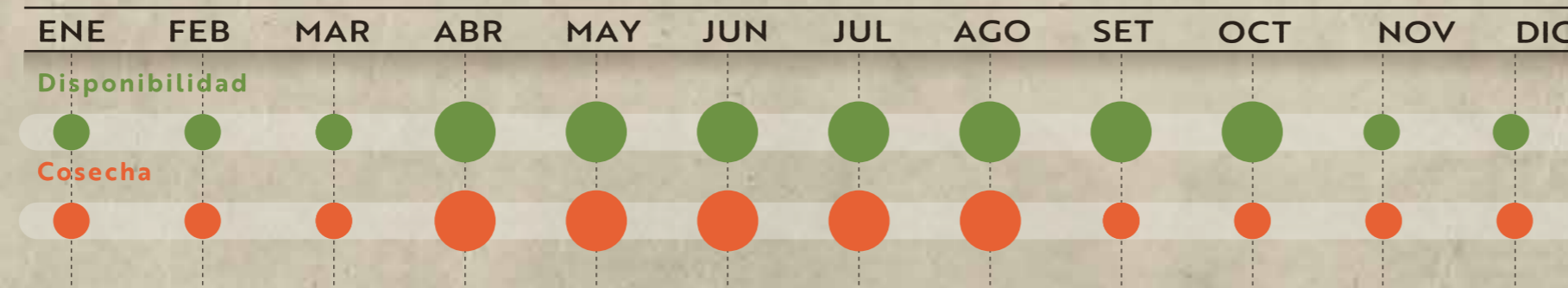
Certificaciones internacionales



La ruta del cacao fino y de aroma

Cacao todo el año

La cosecha se efectúa durante todo el año, aunque la mayor producción se concentra entre mayo y julio en las regiones de San Martín, Junín, Ayacucho, Piura y Huánuco. Regiones como Cusco, Cajamarca y Amazonas, sin embargo, tienen una producción regular todo el año.



Temperatura promedio
23°C - 30°C

Humedad relativa
70% - 80%

Precipitación óptima
1500-2000 mm/año

Altitud: 200 - 1000 m.s.n.m.

El cacao fino y de aroma es un producto muy escaso y está clasificado como un cacao especial por sus aromas y sabores florales, frutales, de nueces y de malta; muy diferente a los cacaos comunes. Representa tan solo el 10% de la producción mundial y es ideal para la elaboración de chocolates negros de tipo gourmet. El 76% de su producción se concentra en cinco países: Perú, Guatemala, Colombia, Ecuador y Venezuela.

El cultivo y transformación del cacao

Este proceso debe contar con prácticas responsables y certificadas durante el cultivo, la cosecha y postcosecha para garantizar los aromas característicos y sabores especiales requeridos para la exportación.

1 Siembra. Los plántones producidos en los viveros son sembrados en la temporada de lluvias para facilitar su prendimiento.

2 La plantación. Su buen manejo implica el injerto de yemas en los patrones, el control de plagas y enfermedades, y las buenas prácticas ambientales y sociales.

3 Cosecha. Los árboles de cacao dan frutos a partir del segundo año, aunque su rendimiento comienza a partir del cuarto o quinto año.

4 Procesamiento y transporte. Se extraen los granos de las mazorcas, se guardan en envases inocuos y se transportan hasta la finca donde comienza el proceso de transformación.

5 Fermentación. Proceso químico natural que dura de 3 a 5 días. Los granos y el mucílago cambian de color, reducen su amargor y astringencia y potencian el sabor y aroma.

6 Secado. Los granos fermentados son secados al sol y al aire para que reduzcan su humedad del 70% al 7%.

7 Almacenamiento. El cacao se guarda en sacos de yute de 50 kg, en lugares secos y ventilados.



TRAZABILIDAD
La industria chocolatera peruana invierte cada vez más en asegurar la calidad y la trazabilidad que generen suministros confiables y que sean también social y ambientalmente responsables.

Moldeo, envasado. En la etapa final se forman las tabletas de chocolate. Posteriormente se envuelven, primero en papel de aluminio o pergamino y, después, en papel etiquetado.



Perú, centro de origen

Perú tiene la mayor biodiversidad genética en cacao del mundo. Nuestra Amazonía alberga 6 de las 10 variedades genéticas que existen del cacao.

La cadena de producción del chocolate

El proceso industrial tiene dos fases: el tostado de los granos para desarrollar los sabores y aromas propios del chocolate y el desarrollo de productos derivados.



Licor o pasta de cacao



Manteca de cacao



Cacao en polvo

Tostado. Los estrictos controles de tiempo y temperatura definen el gusto, aroma y color del chocolate.

Triturado. Descascarillada la semilla, es triturada en trocitos pequeños llamados 'nibs'.

Molienda. Los 'nibs' son molidos y convertidos en una pasta conocida como "licor de cacao". Para la extracción de la manteca, el licor se presiona y calienta.

Amasado. Se mezclan los diferentes ingredientes según el tipo de chocolate que se vaya a elaborar: licor de cacao, manteca de cacao, azúcar, leche, etc.

Refinado. Se procesa la mezcla para lograr que las partículas sean más finas y obtener un chocolate más suave al paladar.

Conchado. Se bate la mezcla refinada durante varias horas para eliminar los componentes volátiles que dan amargor y astringencia al chocolate.