



EXPORTAR

ECONOMIA, NEGOCIOS & TURISMO

Año XXX - N° 139 - Edición Internacional

XXX - 139 - International Edition

www.exportar.com.pe



Perú en el Salon du Chocolat

Presente 17 años con un futuro prometedor.

Peru at the Salon du Chocolat

Present for 17 years with a promising future.



● La Huaca Montegrande

● Diversidad genética del cacao peruano

● Del mejor grano al mejor chocolate

● The Huaca Montegrande

● Genetic diversity of Peruvian cacao

● From the Best Bean to the Best Chocolate

"MISIÓN EXPOCOMER PANAMÁ 2026"

VIVE LA EXPERIENCIA DE ESTE
ENCUENTRO GLOBAL CON

MÁS de **30 PAÍSES**
EUROPA | ASIA | AMÉRICA

Panamá Convention Center
Amador

09 al 14 de Marzo 2026



CONTACTO:

+51 966 410 238

camaradecomercioperupanama@gmail.com

CO-ORGANIZAN:



Edición / Edition No. 139 – Noviembre / November 2025

Director / Director
Julio César Llaque Moreno

Redactores / Editorial Staff
Alicia Alvaro
Walter Rosas
Diego Soto

Diseño de Carátula / Title Page Design
Piero Pacheco

Diseño y Diagramación / Design and Diagramming
Piero Pacheco

Fotografía / Photography
Floencia Moreno
Segundo Santa Cruz
PromPerú

Corrección / Editing
Guadalupe Villanueva

Traducción / Translation
Consuelo Llaque

**Gerente de Comunicaciones /
Communications Manager**
Genoveva Llaque Moreno

Ejecutivos de Publicidad / Publicity Executives
Ana González
Melissa Villanueva

**Gerente de Ventas y Suscripciones /
Sales and Subscriptions Manager**
María Teresa Llaque Moreno

Colaboradores / Collaborators
Pedro Gamio Aita
Eliseo de los Ríos Perea
César Rodríguez Villanueva

**Corresponsales en el Exterior /
Foreign Correspondents**
España/Spain: Romina Villanueva Llaque
Bélgica/Belgium: Julio Cabrera Moreno

Oficina Editorial / Editorial Office
Av. Pío XII 243
Urb. Maranga, San Miguel
Teléf.: (51-1) 907 1971
E-mail: exportar@exportar.com.pe
prensa@exportar.com.pe
administracion@exportar.com.pe
Web-site: www.exportar.com.pe
Lima 32 - Perú

Hecho el depósito legal en la B.N.P. N° 2001 - 1963

SUMARIO / SUMMARY



La Huaca Montegrande

The Huaca Montegrande

La tierra guardó durante milenios el secreto de la Cultura Marañón, una civilización amazónica ancestral.

The earth held the secret of the Marañón Culture, an ancestral Amazonian civilization, for millennia.

6



14



Perú en el Salon du Chocolat

Peru at the Salon du Chocolat

Presencia peruana a 17 años de su primera participación tiene un futuro prometedor.

Peru's presence, 17 years after its first participation, has a promising future.



Diversidad genética del cacao peruano

Genetic diversity of Peruvian cacao

Su valor reposa en la Amazonía y es tan crucial conservarla para el futuro del chocolate global.

Its value lies in the Amazon and it is crucial to preserve it for the future of global chocolate.

22





Para fortalecer al Perú en el mercado francés



PromPerú Francia fue invitada a presentar las acciones llevadas a cabo durante todo el año para promover las exportaciones y el turismo en el mercado francés. Esto por iniciativa del Consulado General del Perú en París, reuniendo así a los siete cónsules honorarios del Perú en Francia (Burdeos, Cayena, Lyon, Toulouse, Marsella, Mónaco y Estrasburgo), los cuales se juntaron en las oficinas de la Embajada del Perú.

En esta reunión, la directora de PromPerú Francia, Rosario Pajuelo Escobar, buscó alinear esfuerzos en favor de la proyección internacional de nuestro país. Entre los puntos allí mencionados se encuentran: La construcción de la marca "Perú", un excedente de balanza comercial Perú-Francia, soportado en particular por nuestros productos agroalimentarios, y las acciones turísticas y de formación económica implementadas en Francia. Del mismo modo se realizó una degustación de Té Hu- yro y deliciosas barras de chocolate peruanas.

200 años de relación bilateral



El embajador Jorge Raffo, viceministro de Relaciones Exteriores encargado, recibió en audiencia al director interino para América y el Caribe del Ministerio de Europa y Asuntos Exteriores de Francia, Jérôme Audin, en el marco del V Mecanismo de Consultas Políticas Perú-Francia. Allí se destacó la excelente relación bilateral entre ambos países, reafirmando el compromiso de darle un mayor dinamismo, enfocándose en áreas clave como la cooperación al desarrollo, el comercio y las inversiones, teniendo como objetivo contribuir al cierre de la brecha de infraestructura en nuestro país.

Del mismo modo, se resaltaron las recientes visitas de alto nivel que han fortalecido el diálogo político como el encuentro presidencial en Niza y visitas de primeros ministros y ministros de Asuntos Exteriores y Defensa. Ambas autoridades acordaron promover un conjunto de actividades conmemorativas por los 200 años de relaciones diplomáticas entre Francia y Perú.

Energías Renovables unen a Europa con América Latina



Gracias a la colaboración entre La Unión Europea, la Embajada de Francia en el Perú y la Cámara de Comercio e Industria Peruano Francesa, se organizó en Lima un conversatorio que reunió a representantes del gobierno peruano, empresas europeas y peruanas, así como organismos internacionales, esto con el objetivo de dialogar sobre los avances, desafíos y oportunidades de la transición energética en el Perú y la región. Se abordaron temas clave sobre regulación, inversión e innovación en las energías renovables, destacando la importancia que tiene la cooperación entre la Unión Europea y América Latina para lograr un futuro energético más sostenible.

El evento contó con la presencia del viceministro de Electricidad del Ministerio de Energía y Minas, Francisco Martín Mendoza Saldarriaga, y de la embajadora de Francia, Nathalie Kennedy, la cual resaltó la importancia de la transición energética y en especial de las energías renovables, tanto en nuestro país como en Francia.

Cultura afroperuana se exhibe en Francia



La curadora y artista nacional, actualmente radicando en Francia, Milena Carranza, lleva a cabo la muestra "Pérou Noir", dedicada al arte visual afroperuano contemporáneo, en la galería Little Africa París Village. La exposición se inauguró el 16 de octubre y cuenta con el apoyo de la Embajada de Perú en Francia

y de la agencia cultural Little África, dirigida por Jacqueline Ngo Mpii, promotora del arte y las culturas africanas en Europa.

Esta muestra reúne por primera vez a consagrados y emergentes artistas afroperuanos, tales como Herbert Rodríguez, Joan "Entes" Jiménez Suero, Octavio Santa Cruz Urquiza, William Córdova, Carlos Alberto Ostolaza, Angie Cienfuegos, César Octavio Santa Cruz, Roberto Chevez, Amador "Chebo" Ballumbrosio, Jesús Sosa Lozada, Dedeé Mandros y Patty Romano Curo. El público especializado y diverso podrá asistir hasta el 15 de noviembre a esta muestra, la cual da visibilidad al arte afroperuano contemporáneo.

Premios Alpaca



El diseñador francés Arthur Chanton fue el ganador de la 5a edición del concurso de Premios Alpaca, evento organizado por PromPerú en colaboración con la escuela Esmod París. Cabe destacar que el vencedor recibió como premio una pasantía de dos meses en el Perú, donde tuvo la oportunidad de conocer más de cerca la cadena de valor de la alpaca y trabajar junto a empresas locales de Arequipa, Ayacucho y Cusco.

Gracias a ello Chanton desarrolló una colección de más de quince pro-

puestas de vestuario, en las que resaltó la versatilidad y elegancia de la fibra peruana. Por ejemplo, en Ayacucho, elaboró diseños streetwear inspirados en la vida urbana y los paisajes andinos. En Arequipa trabajó con las empresas Alwa y Ama Alpaca, donde combinó fibra, cuero y tejido para crear seis looks unisex. Finalmente, en Cusco profundizó en el colorido de la cultura local, que influyó su visión sobre el uso de tonos y texturas en la moda contemporánea.

Destacada exposición de artista franco-peruana



El pasado 16 de octubre se realizó la inauguración de "Ecos del Edén", la exposición de la destacada artista franco-peruana Bénédicte Gimmonnet, residente en Dubái, en la Galería del Palacio de la Cultura de San Isidro. El evento contó con la presencia de la embajadora de Francia, Nathalie Kennedy, la embajadora de Alemania, Sabine Bloch, el embajador de la Unión Europea, Jonathan Hatwell, y la alcaldesa de San Isidro, Nancy Vizurraga, así como varios artistas y un numeroso público que disfrutó del arte allí expuesto.

La muestra, que reúne cerca de 60 obras, está compuesta por dibujos, acrílicos, técnica mixta y serigrafías en seda; las cuales exploran la me-

moria, el lugar y la pertenencia en un viaje visual que fusiona recuerdos de Francia, Perú y los Emiratos Árabes Unidos. Esta exposición, que estará disponible hasta el 16 de noviembre, también destaca al entrelazar elementos naturales y urbanos.

Perú presente en el Salon du Chocolat Paris 2025



Desde el miércoles 29 de octubre, 11 productores y exportadores peruanos de chocolate se encuentran presentes en la Paris Expo Porte de Versailles para la 30.ª edición del Salón du Chocolat de París. El pabellón nacional cuenta con representantes de Cusco, La Libertad, Ucayali, Amazonas, San Martín y Junín, siendo estos: Caral - Chocolate y Café, Chocolates La Chólita, Q'uma Chocolate, Amor & Chocolate, Ukaw Chocolate, Candela Perú, Kontiti- Historia Arte & Chocolate, Keshet Cacao, Pachinkao, Kuyay y Eredita Chocolates.

Del mismo modo, está presente una delegación de productores del Vraem de la Municipalidad de Pichari, región de Cusco, representada por Juan Laura, El Forastero, Campos del Valle, Brassia Chocolate, Choco Paraíso, Tsinane y CODI Chocolates. También se podrá disfrutar de conferencias, bailes tradicionales y la presencia de una escultura de chocolate realizada por el maestro chocolatero Frank Olivares.



La Huaca Montegrande

The Huaca Montegrande

La tierra guardó durante milenios el secreto de la Cultura Marañón, una civilización amazónica ancestral.

The earth held the secret of the Marañón Culture, an ancestral Amazonian civilization, for millennia.

EXPORTAR entrevistó al Dr. Quirino Olivera Núñez, nuestro eminente arqueólogo, cuya labor ha trascendido fronteras. En el año 2013 fue distinguido por el Fórum de Arqueología de Shanghái y la Academia de Ciencias Sociales de China, que reconocieron sus investigaciones entre “Los diez mejores descubrimientos arqueológicos del mundo”.

La primera huella del uso de Theobroma cacao en Montegrande apareció silenciosa, adherida a las paredes internas de una antigua vasija de cerámica. “Allí, en esos restos orgánicos, comenzó a revelarse la historia del cacao más antiguo del mundo”, relata Quirino Olivera.

De aquella vasija se extrajeron cinco muestras que fueron enviadas a la Dra. Claire Lanaud, en el Cirad de Francia, para su análisis genético. Tres de ellas confirmaron la presencia de Theobroma cacao, posiblemente de una bebida preparada con el mucílago del fruto. Así, entre la tierra, el fuego y el aroma ancestral del cacao, la Amazonía comenzó a hablar a través del tiempo.

Con el apoyo de la Universidad de Yamagata (Japón), las dataciones de carbones vegetales asociadas a estas muestras estimaron una antigüedad de 5 008 (± 25) años antes del presente (a.p.), coincidiendo con las obtenidas en Palanda (Ecuador); situando a Montegrande entre los contextos más

antiguos de América con evidencias directas del uso del cacao. Los resultados del análisis fueron publicados en marzo del 2024 por la Universidad de Montpellier, en un artículo de Scientific Reports con la participación de 23 investigadores de diversos países.

Durante las excavaciones, al profundizar tres metros por debajo del nivel de los fragmentos cerámicos, se descubrió una escultura lítica representando un fruto y una semilla de cacao, junto a una mandíbula de camélido (probablemente una llama), sugiriendo una posible ofrenda ritual traída desde los Andes o la presencia de llamas domesticadas en la Amazonía, utilizadas en redes de intercambio que conectaban la sierra, la selva y la costa.

Olivera nos cuenta que en julio pasado, gracias al apoyo del Capítulo Perú del Plan Binacional de Desarrollo de la Región Fronteriza Perú-Ecuador, se obtuvieron nuevos fechados radiocarbónicos (C^{14}) que indican una antigüedad de 5 900 a.p. para los contextos de las esculturas líticas, situando a Montegrande como uno de los sitios más antiguos del mundo con evidencia directa de cacao. Un fechado excepcional de 9650 ± 30 a.p. (Beta-746511) sugiere, de forma cauta, ocupaciones humanas muy tempranas en la cuenca del Marañón, abriendo nuevas perspectivas sobre el papel de estos grupos en la domesticación temprana de especies vegetales.





Quirino Olivera

El cacao en la Cultura Marañón

Al respecto nuestro entrevistado nos dice que la Huaca Montegrande, asociada a la Cultura Marañón, revela que el cacao no fue simplemente un alimento o un producto de intercambio, sino un elemento ceremonial asociado al poder espiritual y político de la élite religiosa. Las evidencias de residuos de almidón hallados en las paredes de una vasija de cerámica demuestran que fue preparado como una bebida obtenida probablemente del mucílago del fruto, similar a la chicha de maíz.

Esta habría sido consumida por la más alta jerarquía sacerdotal durante rituales de ofrenda y comunión espiritual, reforzando el vínculo entre el cacao, la divinidad y el ciclo vital.

A pesar de la tradición histórica que plantea a Mesoamérica (México), particularmente a la cultura Olmeca (~3500 a.p.), como el origen del cacao domesticado; hallazgos como los residuos moleculares, esculturas líticas y contextos rituales fechados en más de 6 000 años (a.p.) de frutos y semillas de cacao en Montegrande sugieren

que el valor del cacao trascendía lo alimenticio, ya que estaba estrechamente vinculado a la comunión espiritual, siendo un símbolo de vida, fertilidad y renovación.

Olivera afirma “El cacao nació mucho antes que nosotros, ya que según estudios de Richardson y su equipo (2015), el cacao como especie botánica apareció hace unos diez millones de años en el corazón de la Amazonía”. Del mismo modo, estudios genéticos recientes de la Universidad Nacional Toribio Rodríguez de Mendoza confirman una antigüedad de 7.5 millones de años para el cacao fino de aroma de Bagua, reafirmando la Amazonía como su cuna botánica y cultural.

Conexión amazónico-andina y el rol del cacao

Los descubrimientos de Quirino Olivera en Montegrande confirman la visión de Julio C. Tello, quien sostenía que los orígenes de la civilización andina debían buscarse en la Amazonía. Los templos en espiral, las ofrendas rituales y las esculturas vinculadas al cacao revelan que esta región no fue

un territorio marginal, sino una fuente primigenia de símbolos, saberes y expresiones espirituales que irradiaron hacia los Andes.

La identificación de cacao en la Galería de las Ofrendas de Chavín de Huántar, reportada por John Rick, confirma esta conexión amazónico-andina. En Montegrande, la mandíbula de una llama junto a esculturas líticas de cacao sugiere un encuentro ritual entre la sierra y la selva, mientras que conchas Spondylus del Pacífico indican que Montegrande fue un punto de convergencia continental.

Las evidencias sugieren que el contexto funerario estuvo acompañado de restos y símbolos asociados al Theobroma cacao. Si se confirma, el cacao habría tenido un papel esencial en los rituales de paso, como símbolo de vida, fertilidad y trascendencia. En la tumba del templo espiral, el cacao no sería solo una ofrenda: sería el vínculo entre los mundos.

Cosmovisión ancestral y el espíritu del cacao

El trabajo etnoarqueológico con

los pueblos Awajún, desarrollado durante más de quince años, revela según Quirino Olivera que el cacao es considerado un “árbol maestro”, poseedor de un espíritu protector. Los agricultores sostienen que su cultivo debe realizarse en armonía con los ciclos de la luna y el equilibrio del bosque, bajo la sombra de especies nobles como el cedro, el laurel y la caoba.

Esta visión, profundamente espiritual y ecológica, contrasta con los modelos modernos de cultivo intensivo. Sin embargo, armoniza con lo que los hallazgos arqueológicos en Montegrande revelan: desde tiempos milenarios, el cacao fue concebido como una planta sagrada, símbolo de equilibrio y mediadora entre el mundo humano y el espiritual.

No obstante, el cacao desaparece del registro arqueológico hacia el ocaso de la cultura Moche (ca. 800 d.C.), quizás desplazado por la creciente supremacía de la coca en el Tahuantinsuyo, una hipótesis que futuras investigaciones podrán confirmar o matizar.

El cacao peruano: un tesoro económico y cultural

El hallazgo del cacao en Montegrande, con una antigüedad de seis mil años y catorce variedades genéticas identificadas, representa según Quirino Olivera una oportunidad única para revalorizar el cacao peruano, en especial el nativo amazónico, como un



patrimonio de profundo significado cultural, genético y espiritual.

Más allá de la chocolatería comercial, resulta indispensable impulsar una agricultura biodinámica orientada a la recuperación y propagación del cacao por semilla, y no únicamente por injerto.

Este hallazgo abre un campo inmenso para el turismo cultural y vivencial vinculado al cacao, que podría convertir a Montegrande y a la cuenca del Marañón en destinos emblemáticos.

Debemos promover un cacao que conserve su genética ancestral, cultivado bajo prácticas biodinámicas y con identidad amazónica; para así convertirse en la base de un producto único: el chocolate ceremonial.

Nuestro entrevistado expresa: “En este tiempo crítico, marcado por la deforestación y la minería ilegal que amenazan la Amazonía, el cacao se alza como el último mensajero que la selva nos envía. Es un árbol que encarna la sabiduría, la memoria y el

espíritu profundo del bosque. Su redescubrimiento como fruto sagrado y como origen de una civilización ancestral puede encender en nosotros un nuevo despertar de conciencia.”

Por otro lado, Quirino Olivera comparte que la Asociación para la Investigación Científica de la Amazonía del Perú (Asicampe), de la cual es presidente, impulsa una senda de proyectos dedicados a proteger los vestigios sagrados de Montegrande y a devolverle al cacao nativo amazónico su lugar de honor en la memoria viva del bosque.

A través de la agricultura biodinámica, el turismo cultural y la educación comunitaria, se busca que las comunidades de Jaén y Cajamarca sean guardianas y herederas de esta nueva etapa de florecimiento.

En palabras del propio Olivera: “La Gran Espiral y los árboles de cacao que la rodean nos revelan que la selva es un templo de sabiduría y milagro, donde cuidar el cacao es cuidar la vida misma.”





EXPORTAR interviewed Dr. Quirino Olivera Núñez, our eminent archaeologist, whose work has transcended borders. In 2013, he was honored by the Shanghai Archaeology Forum and the Chinese Academy of Social Sciences, which recognized his research as one of the “Ten Best Archaeological Discoveries in the World”.

The first trace of *Theobroma cacao* use in Montegrando appeared silently, adhered to the inner walls of an ancient ceramic vessel. “There, in those organic remains, the story of the oldest cacao in

the world began to reveal itself”, recounts Quirino Olivera.

Five samples were taken from that vessel and sent to Dr. Claire Lanaud at CIRAD in France for genetic analysis. Three of them confirmed the presence of *Theobroma cacao*, possibly from a beverage prepared with the fruit’s mucilage. Thus, amidst the earth, fire, and the ancestral aroma of cacao, the Amazon began to speak through time.

With support from Yamagata University (Japan), charcoal dating of these sam-

ples estimated an age of 5,008 (± 25) years before present (BP), coinciding with those obtained in Palanda (Ecuador). This places Montegrando among the oldest contexts in the Americas with direct evidence of cacao use. The results of the analysis were published in March 2024 by the University of Montpellier in an article in *Scientific Reports*, with the participation of 23 researchers from various countries.

During the excavations, when digging three meters below the level of the ceramic fragments, a stone sculp-

ture was discovered representing a cacao fruit and seed, along with a camelid jawbone (probably a llama), suggesting a possible ritual offering brought from the Andes or the presence of domesticated llamas in the Amazon, used in exchange networks that connected the highlands, the jungle and the coast.

Olivera tells us that last July, thanks to the support of the Peru Chapter of the Binational Development Plan for the Peru-Ecuador Border Region, new radiocarbon (C^{14}) dates were obtained

indicating an age of 5,900 BP for the contexts of the lithic sculptures, placing Montegrando among the oldest sites in the world with direct evidence of cacao. An exceptional date of $9,650 \pm 30$ BP (Beta-746511) cautiously suggests very early human occupation in the Marañón basin, opening new perspectives on the role of these groups in the early domestication of plant species.

Cacao in the Marañón Culture

Regarding this, our interviewee tells us that the Huaca Montegrando, associated with the Marañón Culture, reveals that cacao was not simply a food or a trade commodity, but a ceremonial element linked to the spiritual and political power of the religious elite. Evidence of starch residue found on the walls of a ceramic vessel demonstrates that it was prepared as a beverage, likely obtained from the mucilage of the fruit, similar to corn chicha. This would have been consumed by the highest priestly hierarchy during rituals of offering and spiritual communion, reinforcing the link between cacao, divinity, and the life cycle

Despite the historical tradition that places Mesoamerica (Mexico), particularly the Olmec culture (~3500 BC), as the origin of domesticated cacao; findings such as molecular residues, lithic

sculptures and ritual contexts dated to more than 6,000 years (BC) of cacao fruits and seeds in Montegrando suggest that the value of cacao transcended the nutritional, since it was closely linked to spiritual communion, being a symbol of life, fertility and renewal.

Olivera states, “Cacao existed long before us, since, according to studies by Richardson and his team (2015), cacao as a botanical species appeared about ten million years ago in the heart of the Amazon”. Similarly, recent genetic studies from the National University Toribio Rodríguez de Mendoza confirm an age of 7.5 million years for the fine aroma cacao of Bagua, reaffirming the Amazon as its botanical and cultural cradle.

The Amazonian-Andean Connection and the Role of Cacao

Quirino Olivera's discoveries in Montegrando confirm the vision of Julio C. Tello, who maintained that the origins of Andean civilization should be sought in the Amazon. The spiral temples, ritual offerings, and sculptures linked to cacao reveal that this region was not a marginal territory, but rather a primordial source of symbols, knowledge, and spiritual expressions that radiated toward the Andes.





The identification of cacao in the Gallery of Offerings at Chavín de Huántar, reported by John Rick, confirms this Amazonian-Andean connection. At Montegrande, a llama jawbone alongside lithic cacao sculptures suggests a ritual encounter between the highlands and the rainforest, while Spondylus shells from the Pacific indicate that Montegrande was a point of continental convergence.

The evidence suggests that the funerary context included remains and symbols associated with *Theobroma cacao*. If confirmed, cacao would have played an essential role in rites of passage, as a symbol of life, fertility, and transcendence. In the spiral temple tomb, cacao would not have been merely an offering: it would have been the link between worlds.

Ancestral Cosmvision and the Spirit of Cacao

Ethnoarchaeological work with the Awa-jún people, carried out over more than fifteen years, reveals, according to Quirino Olivera, that cacao is considered a “master tree,” possessing a protective



spirit. The farmers maintain that its cultivation must be done in harmony with the cycles of the moon and the balance of the forest, under the shade of noble species such as cedar, laurel, and mahogany.

This deeply spiritual and ecological vision contrasts with modern models of intensive farming. However, it harmonizes with what archaeological findings in Montegrande reveal: since ancient times, cacao has been considered a sacred plant, a symbol of balance and a mediator between the human and spiritual

worlds. Peruvian Cacao: An Economic and Cultural Treasure.

However, cacao disappears from the archaeological record towards the end of the Moche culture (ca. 800 AD), perhaps displaced by the growing supremacy of coca in the Inca Empire (Tahuantinsuyo), a hypothesis that future research may confirm or qualify.

Peruvian Cacao: An Economic and Cultural Treasure

The discovery of cacao in Montegrande, dating back six thousand years and with

fourteen identified genetic varieties, represents, according to Quirino Olivera, a unique opportunity to revalue Peruvian cacao, especially the native Amazonian variety, as a heritage of profound cultural, genetic, and spiritual significance. Beyond commercial chocolate making, it is essential to promote biodynamic agriculture focused on the recovery and propagation of cacao from seed, and not solely through grafting.

This discovery opens up a vast field for cultural and experiential tourism linked to cacao, which could transform Montegrande and the Marañón River basin into iconic destinations. We must promote cacao that preserves its ancestral genetics, cultivated using biodynamic practices and with an Amazonian identity, so that it becomes the foundation of a unique product: ceremonial chocolate.

Our interviewee states: “In this critical time, marked by deforestation and illegal mining that threaten the Amazon, cacao stands as the last messenger the rainforest sends us. It is a tree that embodies the wisdom, memory, and profound spirit of the forest. Its re-discovery as a sacred fruit and as the origin of an ancestral civilization can ignite a new awakening of consciousness within us”.

On the other hand, Quirino Olivera shares that the Association for Scientific Research of the Peruvian Amazon (Asi-campe), of which he is president, is promoting a series of projects dedicated to protecting the sacred vestiges of Montegrande and restoring native Amazonian cacao to its place of honor in the living memory of the forest.

Through biodynamic agriculture, cultural tourism, and community education, the aim is for the communities of Jaén and Cajamarca to be guardians and inheritors of this new stage of flourishing

In Olivera's own words: "The Great Spiral and the cacao trees that surround it reveal to us that the jungle is a temple of wisdom and miracle, where caring for cacao is caring for life itself."



¡Descubre la mejor experiencia con nosotros!

Organiza tus eventos con nosotros en un lugar especial y con todo a tu alcance.

Contáctanos:
969 369 571





Como Directora de la Oficina Comercial del Perú en Francia, con sede en París, me complace compartir con los lectores de EXPORTAR una reflexión sobre un hito muy especial para la industria peruana del cacao y del chocolate: la participación de nuestro país en la edición del 30.º aniversario del Salon du Chocolat de París, y cómo el Perú se ha consolidado, a lo largo de los años, como un actor destacado y en constante crecimiento en este prestigioso encuentro internacional.

Desde su primera edición en 1995, el Salon du Chocolat –celebrado en 2025 como su aniversario de tres décadas– ha reunido a chocolateros, pasteleros, productores de cacao, profesionales del sector y visitantes apasionados por el mundo del chocolate. En esta edición aniversario, el programa retoma, revisita y amplía la cadena de valor del cacao: desde el grano hasta la tableta, y desde los terroirs productores hasta la vitrina internacional.

Para el Perú, este evento representa mucho más que una feria: es una plataforma de visibilidad internacional, un motor de desarrollo para organizaciones productoras de cacao, cooperativas y asociaciones de nuestras regiones productoras, y un referente para impulsar la exportación con valor agregado en chocolate fino, chocolate de origen y derivados del cacao.

Un largo camino de participación

Desde el año 2009, a través de PromPerú, se inició la participación oficial del Perú en el Salon du Chocolat de París, con un pequeño grupo de productores de cacao invitados para exponer nuestras cualidades aromáticas, peculiaridades genéticas, y capacidad exportadora.

Este hito marcó el inicio de una presencia constante que, desde entonces, ha contribuido a consolidar al Perú como el primer país productor de cacao que ingresó a la gran familia o red de Salones de Chocolate en el mundo.

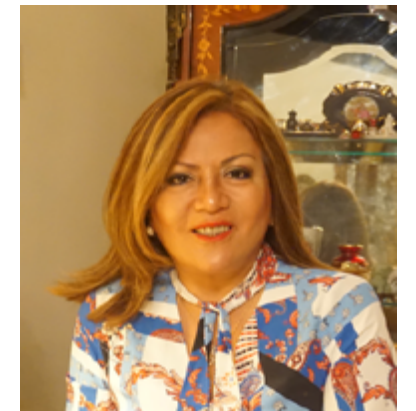
Esta afirmación cobra sentido cuando recordamos que en el marco del Salon

Perú en el Salon du Chocolat

Peru at the Salon du Chocolat

Presencia peruana a 17 años de su primera participación tiene un futuro prometedor.

Peru's presence, 17 years after its first participation, has a promising future.



Por/By: María del Rosario Pajuelo *

du Chocolat el pabellón Destinations Internationales” destaca expresamente al Perú como país productor de cacaos finos y aromáticos.

Impacto para los productores peruanos

La participación peruana en el Salon du Chocolat ha tenido un efecto directo en las capacidades y el desarrollo de muchas organizaciones de cacao: cooperativas, asociaciones y pequeños productores de regiones como Cusco, San Martín, Junín, Ucayali, Ayacucho, Amazonas, Huánuco, Piura y otras más.

Estas regiones han encontrado en la feria no solo una vitrina comercial, sino un espacio de aprendizaje, networking, visibilidad y profesionalización.

Gracias a participar en el Salon, muchas de estas organizaciones han fortalecido su capacidad exportadora, han conocido compradores internacionales, han aprendido mejores técnicas de fermentación, secado, trazabilidad y transformación del cacao, y han sido capaces de diversificar sus productos: desde el grano hasta barras de chocolate «bean to bar», nibs, manteca de cacao, pasta de cacao, e infusiones de cáscara y mucílago. Este tipo de transformación es clave para elevar el valor agregado y diferenciar al cacao peruano en el mercado internacional.

La importancia del cacao en la economía peruana

El cacao ha experimentado una evolución destacada en la economía peruana.

Según datos recientes, las exportaciones de cacao y derivados del Perú alcanzan más de US\$ 530 millones entre enero y mayo de 2025, lo que representa un crecimiento del 77 % respecto al mismo periodo del año anterior. Asimismo, en 2024 se supera por primera vez la barrera del US\$ 1 300 millones en exportaciones de cacao y derivados.

En cuanto a producción y cultivo, se estima que en el país hay alrededor de 90 000 productores familiares ubicados en 16 regiones, y una producción que en 2022 alcanzó las 170 300 toneladas.

Además, el Perú se destaca por su liderazgo en cacao orgánico: es el tercero mayor exportador de cacao orgánico del mundo, y el segundo mayor en superficie de cultivo orgánico de cacao, con más de 73 000 hectáreas en 2020.

Una de las evoluciones más importantes del sector es la diversificación hacia productos con mayor valor agregado: los nibs de cacao, la pasta de cacao, la manteca de cacao, y desde luego, las barras de chocolate elaboradas en origen —enmarcadas en el concepto «bean to bar»—, tendencia mundial que el Perú está manejando con éxito.



Esta diversificación, combinada con la rica oferta de “superfoods” en el Perú (como el café, mango, maracuyá, camu-camu, aguaymanto, granos andinos, hierbas amazónicas y nueces) —que suman al valor agregado del cacao— permite al Perú ofrecer al mundo una propuesta muy rica y variada, con la costa, los Andes y la Amazonía conjugando sus ingredientes y aportes al universo del chocolate de calidad.

En este sentido, no dudamos de que el Perú está en camino de convertirse en una potencia cacaotera de la región latinoamericana, donde el consumo de verdadero chocolate aún es débil, pero la mejora en el consumo de chocolate de calidad—con altos porcentajes de cacao—ya es una realidad y crece sostenidamente.

Marca Perú, origen y valor agregado
El Perú cuenta con una fortaleza única: su

origen. Hasta hace algunos años se creía que el cacao había nacido en el norte de Mesoamérica, pero hoy investigaciones arqueológicas como las de Quirino Olivera en el centro arqueológico de Montegrande en Jaén demuestran que el cacao nació en tierras de la Amazonía peruana. Este descubrimiento fortalece la narrativa del Perú como patria del cacao y le otorga una marca de origen poderosa que debe aprovecharse comercialmente.

A su vez, nuestra posición como exportador mundial de cacao orgánico y de comercio justo está clara: el Perú lidera la sostenibilidad en este sector, con miles de familias de pequeños productores organizadas en cooperativas y asociaciones que están certificadas o avanzan hacia certificaciones de sostenibilidad, trazabilidad y valor agregado.

Acciones desde la Oficina Comercial de PromPerú en París

Desde nuestra Oficina Comercial de PromPerú en París hemos desplegado una estrategia activa para promover el cacao y el chocolate peruano en el mercado europeo, especialmente aprovechando la plataforma del Salon du Chocolat. Entre las acciones destacadas están:

- Organizar la presencia del Perú en el Salon, incluyendo el stand nacional, exhibición de productos de múltiples regiones, y coordinación con productores.

- Asegurar conferencias, degustaciones y presentaciones sobre las distintas regiones cacaoteras del Perú, articulando también elementos culturales como danzas y música regional que acompañan la experiencia del visitante y refuerzan la narrativa del origen peruano del cacao.

- Propiciar el viaje de compradores internacionales para participar en ruedas de negocios regionales organizadas por PromPerú en las regiones productoras, permitiendo que cooperativas y asociaciones tengan contacto directo con importadores y chocolateros europeos.

- Organizar y asegurar la participación de decenas de pequeñas empresas y cooperativas peruanas en el concurso de chocolates «Concurso de Chocolates Elaborados en Origen AVPA» —

organizado por la AVPA— donde Perú año tras año arrasa con medallas.

- Impulsar innovaciones como la utilización del mucílago de cacao y de la cáscara de cacao para la elaboración de infusiones, demostrando que la economía circular se aplica en el Perú.

Este tipo de aprovechamiento no solo genera nuevos productos, sino que también fortalece la sostenibilidad del sector, reduce desperdicio y abre nuevos nichos de mercado.

Un futuro prometedor

Mirando hacia el futuro, el Perú tiene todos los ingredientes para consolidarse como un referente global en cacao fino y chocolate de origen. La combinación de múltiples factores —diversidad genética, múltiples regiones productoras, producción orgánica y de comercio justo, capacidad creciente de procesamiento y mayor valor agregado, una narrativa de origen poderosa, y una plataforma inter-

nacional como el Salon du Chocolat que brinda visibilidad global— configura un escenario muy favorable.

El reto está en continuar fortaleciendo la capacidad de los productores, cooperativas y asociaciones para responder a las demandas de calidad, trazabilidad, transformación, innovación y comercialización. También implica seguir abriendo mercados, diversificando productos y consolidando la marca “Cacao Perú” como sinónimo de excelencia, sostenibilidad y origen auténtico.

Desde París, confirmo mi compromiso y el de nuestra Oficina en seguir impulsando esta estrategia de promoción, acompañando a las organizaciones productoras a aprovechar al máximo cada feria, cada rueda de negocios, cada premio, y en especial cada edición del Salon du Chocolat.

(*) Directora de la OCEX París.





As Director of the Peru Trade Office in France, based in Paris, I am pleased to share with the readers of EXPORTAR a reflection on a very special milestone for Peru's cocoa and chocolate industry: our country's participation in the 30th anniversary edition of the Salon du Chocolat in Paris, and how Peru has evolved into a strong and steadily rising presence at this prestigious international event.

Since its first edition in 1995, the Salon du Chocolat – celebrated in 2025 to mark three decades – has brought together chocolatiers, pastry chefs, cocoa producers, industry professionals and visitors globally passionate about the world of chocolate. In this anniversary edition, the programme revisits and extends the cocoa value chain: from the bean to the bar, and from the producing terroirs to the global showcase.

For Peru, this event means much more than a trade show: it is an international visibility platform, a development engine for producing organisations of cocoa, cooperatives and associations from our cocoa regions, and a benchmark to boost value-added export of fine chocolate, origin chocolate and cocoa derivatives.

A long journey of participation

Since 2009, through the PromPerú initiative, Peru has been participating officially in the Salon du Chocolat in Paris, initially with a small group of cocoa producers invited to showcase our aromatic qualities, genetic uniqueness, and export capacity. This milestone marked the start of a continuous presence that, since then, has helped position Peru as “the first cocoa-producing country to enter the large family or network of Chocolate Shows in the world”.

This statement is meaningful when we recall that within the Salon du Chocolat's “International Destinations” pavilion the Peru is expressly highlighted as a country of fine aroma cocoa producers.

Impact for Peruvian producers

The Peruvian participation in the Sa-

lon du Chocolat has had a direct effect on the capacities and development of many cocoa-producing organisations: cooperatives, associations and small producers in regions such as Cusco, San Martín, Junín, Ucayali, Ayacucho, Amazonas, Huánuco, Piura and others. These regions have found in the fair not only a commercial showcase, but also a learning space, networking, visibility and capacity-building.

Through their participation, many of these organisations have reinforced their export capacity, met international buyers, improved fermentation, drying, traceability and transformation practices, and been able to diversify their

products: from beans to “bean to bar” origin chocolate bars, cacao nibs, cocoa butter, cocoa paste, and infusions from shell and mucilage. This type of transformation is key to increasing value-added and differentiating Peruvian cocoa on the global market.

The importance of cocoa in the Peruvian economy

Cocoa has experienced remarkable evolution in the Peruvian economy. According to recent data, exports of cocoa and derivatives from Peru exceeded over US\$ 530 million between January and May 2025, representing a 77 % growth compared to the same period in 2024. Also, in 2024 the sector surpassed for

the first time the milestone of US\$ 1.3 billion in cocoa and derivatives exports.

Regarding production and cultivation, it is estimated that Peru has around 90 000 family producers in 16 regions, producing some 170 300 tons in 2022.

Furthermore, Peru stands out for its leadership in organic cocoa: it is the third largest organic cocoa bean exporter globally, and the second in organic cocoa area, with over 73 000 hectares in 2020.

One of the most important evolutions for the sector is the diversification toward higher-added-value products: cocoa nibs, cocoa paste, cocoa butter

and, certainly, origin chocolate bars—under the “bean to bar” concept—that is sweeping the industry globally and in which Peru is playing very well.

This diversification, combined with Peru's great offer of super-foods (such as coffee, mango, passionfruit, camu-camu, goldenberries, Andean grains, Amazonian herbs and nuts)—which complement cocoa's value added—allows Peru to offer the world a very rich, varied proposition, with coast, Andes and Amazon converging their ingredients and contributions to the chocolate quality universe.

In this sense, we do not doubt that Peru

is on the path to becoming a cocoa powerhouse in Latin America, where true chocolate consumption is still modest, but the improvement in consumption of quality chocolate—with high cocoa percentages—is already a reality and steadily growing.

Brand Peru, origin and value added

Peru has a unique strength: its origin. Until a few years ago it was believed that cocoa originated in northern Mesoamerica, but today archaeological investigations by Quirino Olivera at the archaeological site of Montegrande in Jaén prove that cocoa was born in the Peruvian Amazon. This discovery strengthens the narrative of Peru as





- Organising and guaranteeing participation of dozens of Peruvian small companies and cooperatives in the “Origin-elaborated Chocolates Competition (AVPA)” – where Peru wins year after year with medals.

- Promoting innovations such as the use of cocoa mucilage and cocoa shell for the development of infusions, showing that circular economy is applied in Peru. This kind of leverage not only generates new products, but also strengthens sector sustainability, reduces waste and opens up new market niches.

A promising future

Looking ahead, Peru has all the required ingredients to consolidate itself as a global reference in fine-aroma cocoa and origin chocolate. The combination of multiple factors—genetic diversity, multiple producing regions, organic and fair-trade production, growing processing capacity, higher added value, a strong origin narrative, and an international platform like the Salon du Chocolat that provides global visibility—creates a very favourable scenario.

The challenge is to continue strengthening the capacity of producers, cooperatives and associations to respond to quality, traceability, transformation, innovation and commercialization demands. It also involves continuing to open markets, diversify products and consolidate the “Cacao Perú” brand as synonymous with excellence, sustainability and genuine origin.

From Paris, I reaffirm my commitment and that of our Office to continue promoting this outreach strategy, accompanying producing organisations to make the most of every fair, every business-round, every award, and especially every edition of the Salon du Chocolat. We celebrate these 30 years as a renewed boost for Peru, and we are confident that the next 30 years of chocolate will also be a story of success for our cocoa-producing regions.

(*) Director of OCEX Paris



the homeland of cocoa and grants it a powerful “origin” mark that must be leveraged commercially.

Also, our standing as a global exporter of organic cocoa and fair-trade cocoa is clear: Peru leads sustainability in this sector, with thousands of families of small producers organised in cooperatives and associations with certification or progressing toward certification in sustainability, traceability and value added.

Actions from the Peru Trade Office in Paris

From our Peru Trade Office in Paris we have deployed an active strategy to promote Peruvian cocoa and chocolate in the European market, especially leveraging the Salon du Chocolat platform. Among the key actions are:

- Organising Peru’s presence at the Salon, including the national stand, showcasing products from multiple regions, and coordinating with producers.

- Ensuring conferences, tastings and presentations about the different cocoa regions of Peru, also linking cultural elements such as regional dances and music that accompany the visitor experience and reinforce the narrative of Peruvian cacao origin.

- Facilitating the travel of international buyers to participate in business-matching events organised by Prom-Perú in the producing regions, allowing cooperatives and associations to have direct contact with importers and European chocolatiers.

Cacao de Oro en París: ¡Frank Olivares, Campeón!

Golden Cocoa in Paris: Frank Olivares, Champion!

El Salon du Chocolat de París se rinde ante el talento excepcional del maestro chocolatero Frank Olivares, quien ha conquistado el primer lugar en la categoría de Esculturas.

Su obra triunfadora, "Monumento al Theobroma", es una pieza espectacular que rinde homenaje a la riqueza cultural y al ingrediente sagrado: el

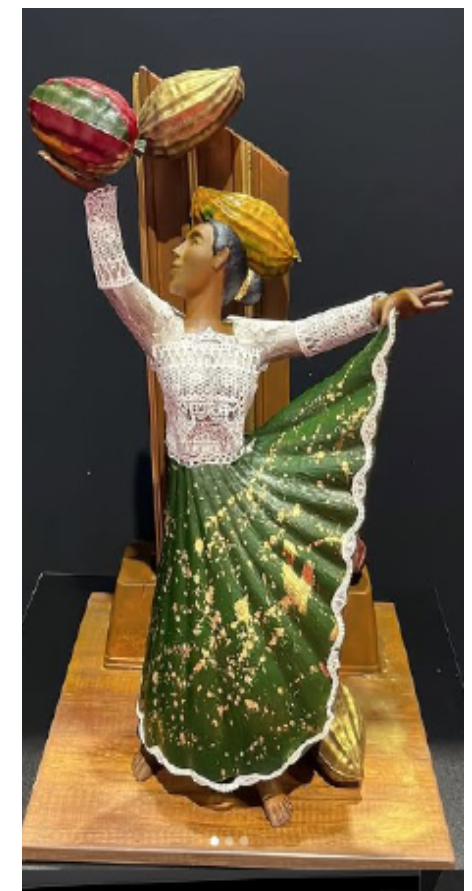
cacao. La escultura cautiva al público internacional al presentar una elegante bailarina peruana de marinera norteña, quien, con gracia y orgullo, muestra al mundo el fruto de Theobroma cacao.

¡Enhorabuena, Frank Olivares, por llevar el arte y el sabor del Perú a la cima mundial!

The Salon du Chocolat in Paris has been recognized for the exceptional talent of master chocolatier Frank Olivares, who has won First Place in the Sculpture category.

His winning work, "Monument to Theobroma," is a spectacular piece that pays homage to the rich cultural heritage and sacred ingredient of cacao. The sculpture captivates international audiences by depicting an elegant dancer of the Peruvian Marinera Norteña, who gracefully and proudly presents the Theobroma cacao fruit to the world.

Congratulations, Frank Olivares, for bringing the art and flavor of Peru to the world stage!



Diversidad genética del cacao peruano

Genetic diversity of Peruvian cacao

Su valor reposa en la Amazonía y es tan crucial conservarla para el futuro del chocolate global. *Its value lies in the Amazon and it is crucial to preserve it for the future of global chocolate.*

Perú es elogiado internacionalmente por su asombrosa biodiversidad de cacao. Evert Thomas, científico senior de la Alianza Bioversity-CIAT, reafirma lo antes dicho en la siguiente entrevista, se trata de una de las mayores autoridades mundiales en la diversidad genética del cacao peruano y latinoamericano.

La diversidad de cacao que existe en el Perú no tiene igual, afirma Evert Thomas, tanto en variedades de grupos genéticos que existen, pero también como está reflejado en aromas y sabores. Hay un sin fin de variedades, que existen en el cacao peruano que no se encuentra en otros países. Esta singularidad genera grandes oportunidades de mercado, especialmente para nichos que buscan perfiles sensoriales únicos ligados a orígenes específicos de cosecha.

“Pero también brinda muchas de las soluciones que enfrenta el cacao, porque tener una gran diversidad genética también brinda soluciones para enfrentar, las plagas, enfermedades, también adaptación al cambio climático. Esa diversidad genética da soluciones tanto para adaptar o mejorar la productividad y el acceso al cacao”, asevera Thomas.

Mayor diversidad de cacao

“La diversidad que se encuentra en Perú, con las últimas investigaciones realizadas confirman lo anteriormente estimado, 60% y 70% de los grupos genéticos, se encuentran o tienen origen en Perú”, manifiesta Thomas.

¿Por qué? Perú es el origen o contiene la más grande diversidad de cacao que existe, en opinión de nuestro entrevista-



Evert Thomas

tado: “Es una interacción entre factores naturales y la influencia humana. Y entre los factores humanos, la diversidad más alta de cacao se encuentra en la zona donde la Amazonia encuentra a los Andes, probablemente se debe a que en muchos valles existentes en las diferentes poblaciones, el árbol de cacao ha estado aislado uno del otro. Se han ido adaptando a las condiciones locales y generando diferentes grupos genéticos”.

“En Piura, en Cajamarca, incluso en Cusco puede ser que en las zonas más altas naturalmente no existió cacao, es el humano que lo ha introducido ahí. Creando más di-

versidad, una combinación entre factores naturales y humano”, dice Evert Thomas.

El catálogo de cacaos de Perú

“El catálogo que hicimos tenía como objetivo principal mostrar: ¿qué diversidad existe en el país? ¿qué diversidad encontramos desde los cacaos más silvestres hasta los cacaos más domesticados”, relata Evert Thomas.

Pero también la domesticación es un proceso continuo, no ha parado. Vale decir, los agricultores hasta el día de hoy continúan seleccionando, continúan domesticando.

Para Thomas, “El catálogo de cacaos del Perú aparte de presentar qué diversidad existe en el país, presenta las iniciativas que existen por diferentes actores, que han hecho el esfuerzo de mirar qué cacaos existen en cada zona del país y han identificado los materiales más productivos o con perfiles de sabor únicos, y en el catálogo tratamos de poner en vitrina esos esfuerzos”.

“Queremos que el inversionista que desea invertir en cacao, o el comprador que le interesa nuevos sabores de cacao, conozca esas iniciativas y cuando quieran comprar un cacao con cierto perfil, sepan dónde ir, conozcan el panorama”, afirma Evert Thomas.

Grupos genéticos nativos

En referencia a los grupos genéticos y variedades más destacadas, Ebert Thomas, dice: “Yo creo que el más conocido en el Perú es el cacao Chunchu de La Convención en Cusco. Es un cacao realmente extraordinario, es el único cacao que tiene nombres para diferentes variedades. Pero también se refleja en una diversidad de formas en los frutos y en los sabores y en los granos sin par. Incluso a nivel genético, es una zona de una alta diversidad genética y alta diversidad morfológica en los frutos y en los sabores”.

“Después del Chunchu, el más conocido es el Cacao Blanco de Piura, que es un cacao de muy alta calidad también, no tiene tanta diversidad, pero tiene la característica de tener algunos de los casos más puros. Es un cacao muy solicitado por su fineza y su perfil sensorial”, menciona nuestro entrevistado.

“El Fortunato es un cacao también bien interesante, tienen un mercado nicho bastante selectivo. Tenemos el Tikuna que es algo nuevo de Loreto, tenemos el Contamana o el Escabina que tenemos en Ucayali y hay muchos más, y eso es lo bonito del Perú, que tiene tanta diversidad”, afirma Thomas.

Amenazas para la genética del cacao nativo

El científico belga, afirma: “Las amenazas principales, tenemos la deforestación que es un problema para toda diversidad, pero también la introducción de materiales de clones muy producti-

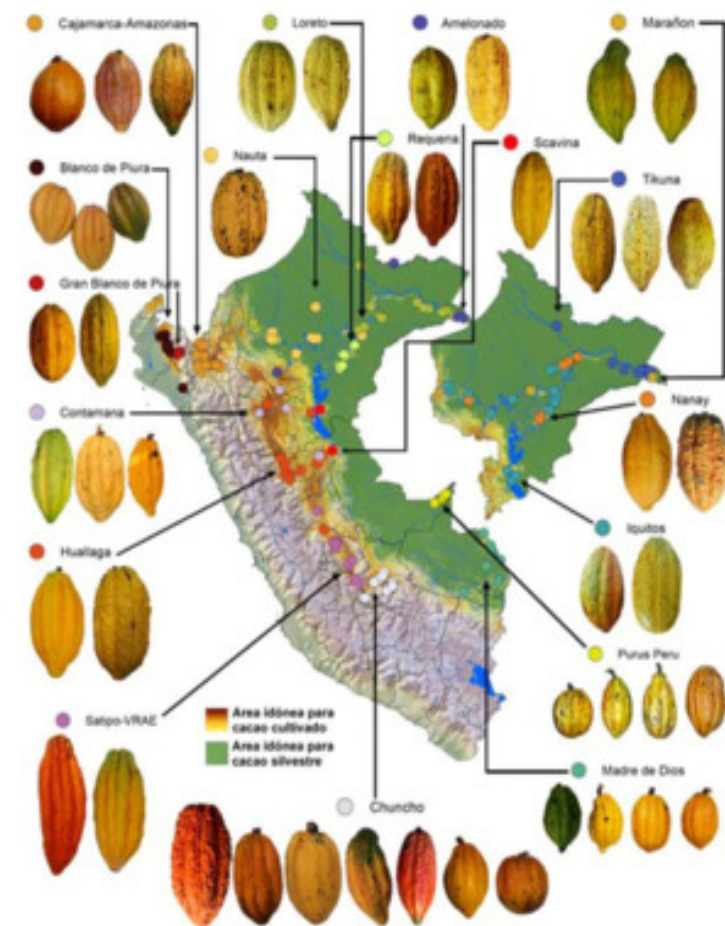
vos en todo el país. Eso ha llevado a que se hayan eliminado las variedades nativas y se han reemplazado por esos cacaos, esos clones super productivos”. Obviamente tiene sentido por el lado de los agricultores de cultivar materiales más productivos, pero es también un peligro grande en no dar valor a todo ese material que existe de forma nativa, especialmente por los perfiles sensoriales que tiene y felizmente ahora se está viendo un cambio en los últimos años, se ve cada vez más el interés del país en promover sus cacaos nativos y sus cacaos finos más que todo”.

El mercado de cacaos finos va en crecimiento, pero tampoco es que podemos ser demasiado optimistas al pensar que los cacaos nativos van a reemplazar los clones introducidos, tampoco es así, los dos tienen su lugar y mientras que damos valor a ambos, vamos por buen camino, nos dice Evert Thomas.

Sistemas agroforestales y bancos de semillas

Nosotros creemos mucho en los sistemas agroforestales, dice Evert Thomas. “La agricultura del futuro es agroforestal, más que todo en los trópicos, porque la

Catálogo de Cacaos de Perú





riamente las mezclas de materiales también.

“En el Perú ya existe una denominación de origen para el cacao de Amazonas, estamos tratando de apoyar al Midagri para comenzar a escalar a otras regiones, también está entre las metas del plan que el Perú armó para la cadena de cacao y chocolate hacia el 2030, implementar un sistema de denominación de origen”, concluye el científico belga.

Cambio climático y cadmio

Según el origen del cacao muestra más o menos resistencia frente a diferentes factores climáticos. Entonces, eso nos ayuda a seleccionar los materiales más idóneos para sembrar tomando en cuenta los cambios en clima que esperamos bajo el cambio climático.

En cuanto al cadmio, dice Evert Thomas, “Hemos tomado suelos con mucho cadmio y hemos ido mirando cuánto cadmio acumula cada arbolito, y a nivel genético, si podemos identificar qué genes están asociados o que formato debe tener para que sea de baja acumulación o no. Si logramos identificar eso, va a ser fácil de muestrear cientos y miles de árboles rápidamente”.

La diversidad la solución

Finalmente, Evert Thomas, manifiesta: “Yo, puedo repetir que, para mí, la diversidad tiene soluciones para la mayoría de los problemas que encuentra el agricultor, como la resistencia contra plagas, para productividad, los metales pesados, lo que hemos hablado, pero también los sabores”.

“Entonces, lo que nos falta es entender mejor cómo podemos emplear esta diversidad para enfrentar todos esos problemas y encontrar soluciones integrales, que nos permitan identificar árboles que tienen muy buen sabor y tengan alta productividad, sean resistentes a plagas y puedan adaptarse fácilmente al cambio climático”.

El gran reto que tenemos, dice Thomas: “Con tanta diversidad es cuestión de invertir en buscar, y si lo hacemos lo vamos a encontrar, de eso no cabe duda. Esa es la lección, usar la diver-

temperatura va subiendo en todo lado, vemos que plantaciones monocultivos de cacao, en lugares que tienen temporada seca pronunciada han sufrido mucho”.

“El agricultor siempre tiene que jugar con el riesgo, el cacao siempre va a tener mercado, pero los sistemas agroforestales te brindan la oportunidad de también producir otras especies, de alto valor que se pueden combinar con el cacao”, afirma Thomas.

“Ahí los bancos comunitarios, que consideramos muy importante dar acceso a los agricultores a una diversidad de materiales, tanto de cacao mismo. Hemos ayudado a establecer una serie de bancos de cacao con materiales nativos principalmente, pero no solo materiales interesantes seleccionados por agricultores. Y que pueden traer beneficios en productividad, pero también en plagas y enfermedades”.

“En general queremos empoderar a los agricultores y también darles escoger diferentes opciones, no hacer que copie el mismo modelo, pero que también se escuche la voz del agricultor y que tenga acceso tanto de semilla como de sistemas agroforestales”, afirma Thomas.

La denominación de origen

“Las denominaciones de origen no tienen que ser reconocidas internacionalmente, es una decisión de país, hasta donde yo lo entiendo”, dice Thomas. “La genética puede ser una herramienta dentro del portafolio de elementos para definir las denominaciones de origen”, agrega.

Obviamente para implementar una denominación de origen se tiene que integrar varios factores, otros aspectos socioeconómicos que pueden ser muy variados, tener valor añadido para materiales más puros dentro de una región, pero no excluir necesi-

sidad de la mejor forma que podamos para resolver los problemas que encuentra la empresa, tanto de mercado como de productividad”.

Peru is internationally praised for its astonishing cacao biodiversity. Evert Thomas, senior scientist at the Alliance of Bioversity and International Centers for Tropical Agriculture (CIAT), reaffirms this in the following interview; he is one of the world's leading authorities on the genetic diversity of Peruvian and Latin American cacao.

The diversity of cacao in Peru is unparalleled, says Evert Thomas, both in the number of genetic groups and in the aromas and flavors it produces. There are countless varieties of Peruvian cacao that are not found in other countries. This uniqueness creates significant market opportunities, especially for niche consumers seeking unique sensory profiles linked to specific harvest origins.

“But it also provides many of the solu-

tions that cocoa faces, because having great genetic diversity also provides solutions to address pests, diseases, and adaptation to climate change. This genetic diversity offers solutions both for adapting or improving productivity and access to cocoa”, Thomas asserts.

Greater diversity of cacao

“The diversity found in Peru, according to the latest research, confirms what was previously estimated: 60% to 70% of the genetic groups are found in or originate from Peru”, Thomas states.

¿Why? Peru is the origin of, or contains, the greatest diversity of cacao in existence, according to our interviewee: “It’s an interaction between natural factors and human influence. And among the human factors, the highest diversity of cacao is found in the area where the Amazon meets the Andes. This is probably because, in many valleys across different populations, the cacao tree has been isolated from one another. They have adapted

to local conditions, generating different genetic groups.”

“In Piura, in Cajamarca, even in Cusco, it may be that cacao didn't naturally exist in the higher areas; it was humans who introduced it there. Creating more diversity, a combination of natural and human factors,” says Evert Thomas.

The catalogue of cacaos of Peru

“The catalogue we created had the main objective of showing: what diversity exists in the country? What diversity we find, from the wildest cacaos to the most domesticated ones”, says Evert Thomas.

But domestication is also an ongoing process; it hasn't stopped. That is to say, farmers continue to select and domesticate to this day.

According to Thomas, “The catalogue of Peruvian cocoa, besides presenting the diversity that exists in the country, showcases the initiatives of different actors





who have made the effort to identify the types of cocoa in each region of the country and have identified the most productive varieties or those with unique flavor profiles, and in the catalogue we try to highlight these efforts”.

“We want investors who want to invest in cocoa, or buyers who are interested in new cocoa flavors, to know about these initiatives and, when they want to buy cocoa with a certain profile, to know where to go and understand the landscape,” says Evert Thomas.

Native Genetic Groups

Regarding the most outstanding genetic groups and varieties, Evert Thomas says: “I believe the best known in Peru is the Chuncho cacao from La Convención in Cusco. It is a truly extraordinary cacao; it is the only cacao that has names for different varieties. But this is also reflected in an unparalleled diversity of fruit shapes, flavors, and beans. Even at the genetic level, it is an area of high genetic diversity and high morphological diversity in the fruits and flavors.”

“After Chuncho, the most well-known is Piura White Cacao, which is also a very high-quality cacao. It doesn't have as much diversity, but it has the characteristic of having some of the purest varieties. It is a highly sought-after cacao due to its fineness and sensory profile,” our interviewee mentions.

“Fortunato is also a very interesting cacao variety; it has a rather selective niche market. We have Tikuna, which is something new from Loreto, we have Contamana or Escabina, which we have in Ucayali, and there are many more, and that's what's beautiful about Peru, that it has so much diversity,” says Thomas.

Threats to Native Cacao Genetics

The Belgian scientist states: “The main threats are deforestation, which is a problem for all biodiversity, but also the introduction of highly productive clonal varieties throughout the country. This has led to the elimination of native varieties and their replacement with these super-productive clones”. Obviously, it makes sense for farmers to cultivate more productive varieties, but it is also a great danger not to value all the native material that exists,

especially considering its sensory profiles. Fortunately, we are seeing a change in recent years; there is a growing interest in the country to promote its native cacaos and, above all, its fine cacaos”.

The market for fine cocoa is growing, but we can't be too optimistic about native cocoa varieties replacing introduced clones; that's not the case. Both have their place, and as long as we value both, we're on the right track, says Evert Thomas.

Agroforestry systems and seed banks

“We strongly believe in agroforestry systems,” says Evert Thomas. “The agriculture of the future is agroforestry, especially in the tropics, because temperatures are rising everywhere. We see that monoculture cacao plantations in areas with a pronounced dry season have suffered greatly”.

“Farmers always have to take risks. Cocoa will always have a market, but agroforestry systems offer the opportunity to also produce other high-value species that can be combined with cocoa”, says Thomas.

“There are the community banks, which we consider very important to give farmers access to a diversity of materials, including cacao itself. We have helped establish a series of cacao banks with mainly native materials, but not only interesting materials selected by farmers. And these can bring benefits in productivity, but also in pest and disease control”.

“In general, we want to empower farmers and also give them different options to choose from, not to make them copy the same model, but also to ensure that the farmer's voice is heard and that they have access to both seeds and agroforestry systems”, says Thomas.

Designation of Origin

“Designations of origin don't have to be internationally recognized; it's a decision for each country, as far as I understand,” says Thomas. “Genetics can be a tool within the portfolio of elements used to define designations of origin”, he adds.

Obviously, to implement a designation of origin, several factors must be

integrated, including other socio-economic aspects that can be very varied, adding value to purer materials within a region, but not necessarily excluding mixtures of materials as well.

“In Peru, there is already a designation of origin for Amazonian cocoa. We are trying to support Midagri to begin scaling it up to other regions. Implementing a designation of origin system is also among the goals of the plan that Peru put together for the cocoa and chocolate chain towards 2030”, concludes the Belgian scientist.

Climate Change and Cadmium

Depending on its origin, cacao exhibits varying degrees of resistance to different climatic factors. This helps us select the most suitable planting materials, taking into account the climate changes we expect due to climate change.

Regarding cadmium, Evert Thomas says, “We've taken soils with high cadmium levels and have been observing how much cadmium each sapling accumulates, and at a genetic level, whether we can identify which genes are associated with it or what genetic makeup it needs to have for low accumulation or not. If we can identify that, it will be easy to sample hundreds and thousands of trees quickly”.

Diversity is the solution

Finally, Evert Thomas states: “I can repeat that, for me, diversity has solutions for most of the problems farmers encounter, such as pest resistance, productivity, heavy metals, what we have discussed, but also flavors”.

“So, what we need is a better understanding of how we can use this diversity to address all these problems and find comprehensive solutions that allow us to identify trees that taste great, have high productivity, are resistant to pests, and can easily adapt to climate change”.

The great challenge we face, says Thomas, is: “With so much diversity, it's a matter of investing in the search, and if we do, we will find it, there's no doubt about that. That's the lesson: to use diversity in the best way we can to solve the problems the company encounters, both in the market and in productivity.”

En el marco de la celebración del décimo aniversario de la aerolínea española Plus Ultra, conversamos con Lorena Maggiolo, gerente general de la compañía en Perú. Maggiolo, quien ha formado parte del equipo desde el inicio de las operaciones en el país, compartió su orgullo y las ambiciosas proyecciones de crecimiento y sostenibilidad que la aerolínea tiene para el mercado peruano y la región.

Un decenio de esfuerzo y crecimiento

“Me siento feliz y orgullosa de pertenecer a la gran familia de Plus Ultra”, comentó Maggiolo al inicio de la entrevista. Ella destacó el sacrificio y la energía que han puesto todos los colaboradores para que la aerolínea, aún joven, pueda celebrar sus diez años. “Hemos ido creciendo paulatinamente y ahora, pues, estamos efectivamente en los 10 años que con mucho sacrificio y esfuerzo y mucha energía hemos puesto todos los colaboradores para ver crecer a nuestra querida aerolínea”.

Rutas consolidadas y alto factor de ocupación

Al ser consultada sobre el rendimiento de la ruta clave que conecta la capital peruana con Europa, Maggiolo reveló cifras sólidas que demuestran la preferencia del público. “Estamos, gracias a Dios, con un alto factor de ocupación. Estamos en un 89%, 90%, 100%. Si es un promedio, nos vamos a un 94% de factor de ocupación” afirmó con satisfacción.

En cuanto a la expansión, la ejecutiva confirmó que la red de rutas transatlánticas de Plus Ultra incluye actualmente Madrid-Lima, Madrid-Caracas, Tenerife-Caracas, Madrid-Bogotá y Madrid-Cartagena. El gran anuncio es la próxima incorporación de una nueva ruta estratégica.

Compromiso con la sostenibilidad y modernización

Considerando la tendencia global hacia operaciones más responsables con el medio ambiente, Plus Ultra tiene planes concretos para la modernización de su flota y el mejoramiento de sus servicios. La aerolínea tiene previsto recibir cua-

Éxito y expansión

Plus Ultra celebra su décimo aniversario con vuelo alto en Perú.



tro aviones más el próximo año, aunque reconoce que la coyuntura mundial ha impactado la espera de nuevas aeronaves. Actualmente, la ruta Lima-Madrid se opera con Airbus A330-200, aviones que Maggiolo destacó por ser “muy eco amigables con los sistemas”.

El enfoque sostenible va más allá de la flota, extendiéndose al servicio a bordo. “Estamos dando atención a bordo donde todo material utilizado también es eco amigable y tratamos de ir justamente con el medio ambiente. Yo creo que estamos en pro de todo eso”; enfatizó.

Fuerte colaboración con agencias peruanas

Lorena Maggiolo fue enfática al reconocer el papel fundamental de las agencias de viaje y mayoristas en el éxito de la aerolínea en Perú.

“Nosotros vamos muy de la mano con las agencias del mercado, con nuestras tour operadoras, con los mayoristas, porque reconocemos su gran esfuerzo

y apreciamos con mucha satisfacción el apoyo que nos brindan,” declaró.

La estrategia de la compañía subrayó la estrecha relación de colaboración: “Somos una aerolínea que estamos muy de la mano con todas las agencias y todos nuestros socios del mercado, y estamos muy agradecidos a ellos, que cabe resaltar que sin ellos no hubiéramos logrado el éxito que estamos teniendo”.

A modo de invitación, la gerente general de Plus Ultra en Perú animó al público a descubrir sus servicios: “Para las personas que no han probado Plus Ultra, yo los invito a que prueben nuestros servicios, a que se acerquen un poquito a nuestra página web, a que conozcan un poco más de nosotros... Piensen siempre que Plus Ultra es una buena y nueva opción”.

Dato Clave

El próximo año Plus Ultra abrirá la ruta Madrid-Buenos Aires, con cuatro frecuencias semanales para empezar. Es un proyecto listo para el 2026.



Del mejor grano al mejor chocolate

From the Best Bean to the Best Chocolate

La gran transición del cacao peruano en los últimos 15 años.

The Great Transition of Peruvian Cacao in the Last 15 Years.



Por/By: José Iturrios Padilla *



El Perú no sólo es el país que más rápido ha crecido en la producción de cacao a nivel mundial, sino que, en apenas quince años, ha multiplicado por nueve sus exportaciones de chocolate, pasando de 1 800 a más de 11 200 toneladas.

Perú: el país de más rápido crecimiento en la producción de cacao en el mundo

La velocidad de crecimiento de la

producción de cacao del Perú no tiene competidor en el mundo. Entre los años 2010 al 2024, el Perú ha registrado un crecimiento en la producción de cacao de 10.1% anual. Le sigue Ecuador que ha crecido a un ritmo del 8.8% anual, luego Colombia con el 4.5%, Costa de Marfil y República Dominicana con el 2.3% y Camerún con el 0.9%.

El crecimiento de la producción peruana de cacao ha sido consistente a lo

largo de los últimos 15 años, lo que le ha permitido subir un escalón entre los 10 países con la mayor producción de cacao del mundo, situándose ahora en el puesto 7, superando a Indonesia, República Dominicana y Colombia.

Debe destacarse que este crecimiento aprovecha las buenas condiciones de precios que se registraron desde fines del año 2022 cuando Costa de Marfil y Ghana redujeron su producción

conjuntamente en casi medio millón de toneladas, el 11% del mercado mundial, elevando los precios a niveles nunca antes vistos. Los casi 500 000 pequeños agricultores de cacao de Latinoamérica, y los más de 100 000 del Perú en particular, han respondido de manera consistente y rápida para cerrar en algo la brecha de oferta que se generó en el mercado.

Durante estos años, el Perú ha mantenido su solidez como proveedor confiable de cacao, destacando no solo por la calidad y puntualidad de sus envíos, sino también por haber llevado, en los últimos quince años, la industrialización del cacao nacional a niveles sin precedentes, tal como mostraremos inmediatamente.

Perú: rompiendo el mito de que sólo podemos exportar materia prima.

Pocos saben que, en el 2024, más del 45 % de las 180 000 toneladas de cacao producidas en el Perú fueron transformadas localmente, abasteciendo tanto

el mercado nacional como el internacional. El motor de este crecimiento para la industrialización del cacao peruano ha sido el mercado externo. El 75% de los productos procesados hechos a base de cacao se exportan, en especial, a Estados Unidos y la Unión Europea. Dentro de ellos, es el chocolate el que ha tenido el mayor desarrollo en los últimos quince años con una tasa de crecimiento del 14% anual, mucho más alta que la de la manteca de cacao (9% anual); el polvo de cacao (8% anual), y el licor de cacao (5% anual).

En el gráfico 4 mostramos cómo los productos procesados han aumentado notablemente sus volúmenes de exportación entre el 2010 y el 2024. El chocolate ha pasado de 1 804 a 11 200 toneladas; la manteca de cacao de 5 301 a 18 762 toneladas, mientras que el polvo de cacao de 2 643 toneladas a 8 159 y el licor de cacao de 1 730 a 3 438 toneladas.

De los 1 250 millones de dólares exportados por el Perú en cacao y deri-

vados en el 2024, 489 millones fueron en productos procesados, aproximadamente el 40%. De estos últimos, la manteca explica el 53%, el polvo de cacao el 27%, el chocolate el 14% y el licor o pasta de cacao el 6%.

La industrialización del cacao ha cambiado el destino del grano de cacao peruano

Gracias al rápido proceso de industrialización del cacao, alrededor de 80 000 toneladas de cacao son procesadas en suelo peruano, de ellas unas 20 000 se destinan a elaborar productos a base de cacao que se venden en el mercado local y la diferencia, alrededor de 60 000 toneladas, son procesadas para la exportación de manteca, polvo, licor y chocolate.

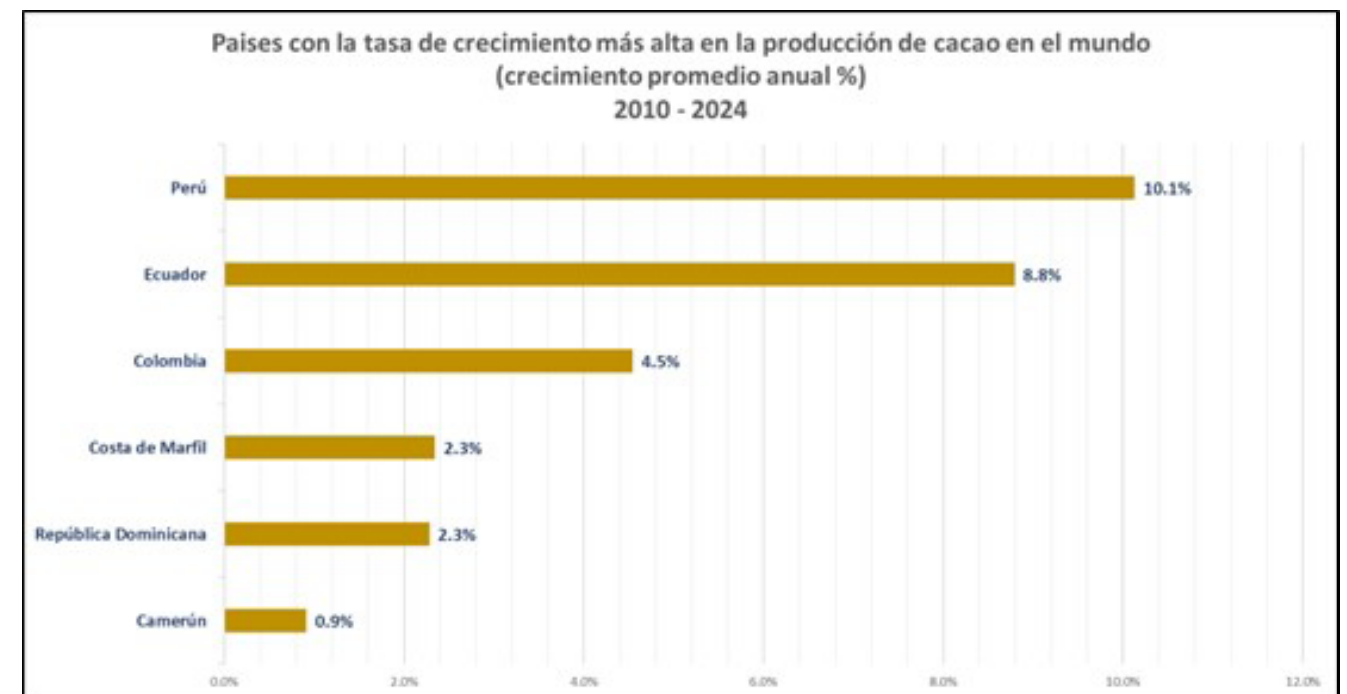
El surgimiento de un nuevo núcleo industrial chocolatero en el Perú

El sector peruano de elaboración de cacao, chocolate y confitería ha crecido de forma espectacular en la última década.

En el 2014, había registradas sólo 414

Gráfico 1 / Chart 1

Countries with the highest growth rate in cocoa production worldwide (average annual growth %)
2010-2024



Fuente: Statista, ICCO. Elaboración: Recursos S.A.

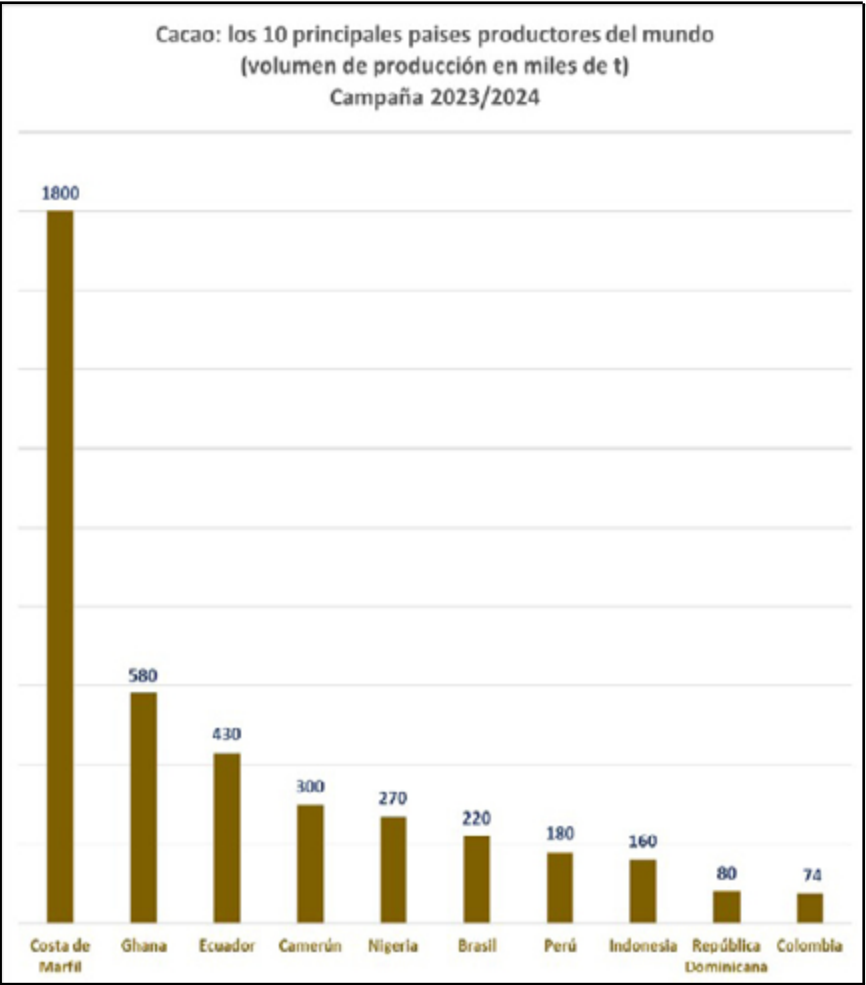
empresas en el rubro de “Elaboración de cacao, chocolate y productos de confitería”, mientras que el 2023 este número subió a 889 empresas, mas del doble, en los últimos 10 años. De este total, 835 empresas (94 %) son microempresas, la mayoría con menos de cinco trabajadores; 37 (4 %) corresponden a pequeñas empresas; 14 (1.8 %) a medianas; y apenas 3 (0.3 %) son grandes firmas. En conjunto, el 98 % del sector pertenece al segmento MYPE, mientras que solo unas 17 empresas medianas y grandes cuentan con una capacidad industrial significativa para producir derivados de cacao a escala. escala.¹

En el sector de procesamiento de cacao se generan actualmente 22 842 empleos directos, de los cuales 82 % se concentran en micro y pequeñas empresas, y solo 17.8 % en las grandes compañías.

La actividad se focaliza principalmente en Lima, Cusco, Junín y San Martín, que concentran cerca del 65 % de las plantas de transformación. Además, destaca el crecimiento de las empresas asociativas agrarias, que pasaron de cuatro en 2014 a veinte en 2023, reflejando un avance sostenido en la industrialización de los propios productores.

Gráfico 2 / Chart 2

Cocoa: The top 10 producing countries in the world (volumes in thousands of tons)



Fuente: Statista, ICCO - Elaboración: Recursos S.A.

En síntesis, el núcleo industrial chocolatero peruano está compuesto por cerca de 900 firmas registradas, de las cuales unas 17 lideran la transformación y exportación de productos derivados del cacao, marcando el inicio de una nueva etapa de industrialización y valor agregado en el país.

El legado más importante de Usaid en el Perú

En el Perú existen actualmente alrededor de 250 000 hectáreas de cacao, cultivadas por unas 125 000 familias productoras distribuidas en distintas regiones del país. En el año 2000, la superficie en producción apenas alcanzaba las 20 000 hectáreas, lo que refleja un crecimiento sin precedentes en poco más de dos décadas.

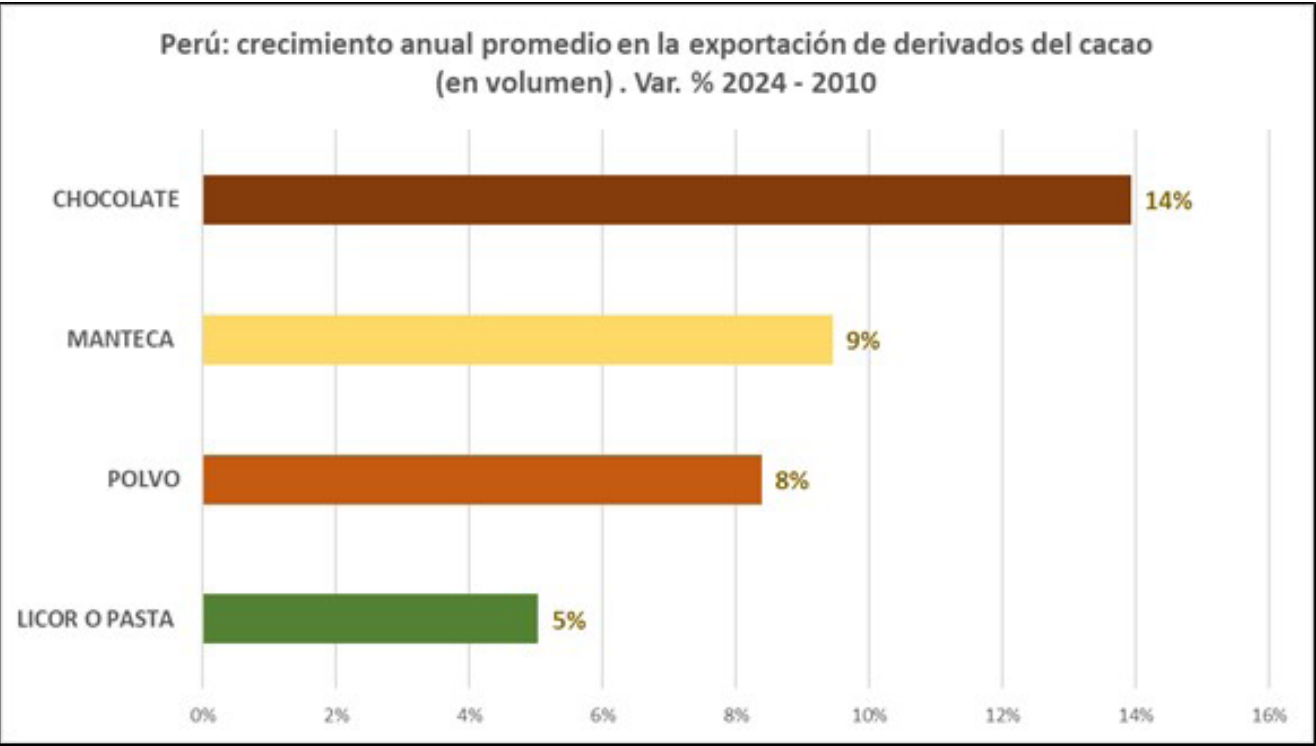
Este notable avance —tanto en la expansión del cultivo como en el desarrollo de un dinámico y descentralizado núcleo industrial chocolatero— no habría sido posible sin la apuesta temprana de la Agencia de los Estados Unidos para el Desarrollo Internacional (Usaid-Perú), que promovió el cacao como una alternativa económica legal frente al narcotráfico. Entre 2002 y 2022, Usaid invirtió más de US\$ 200 millones en programas orientados a fomentar la siembra de cacao con exproductores de coca en regiones clave como San Martín, Huánuco, Ucayali, Pasco y Ayacucho.

Gracias a esa visión estratégica y al trabajo articulado entre el Estado, la cooperación internacional y los productores, el cacao se consolidó como un motor de desarrollo rural, inclusión económica y sostenibilidad. Asimismo, entre 2010 y 2022, Usaid acompañó la creación e institucionalización del Salón del Cacao y Chocolate Peruano, una plataforma que dio origen a una red nacional de pequeñas empresas y chocolaterías artesanales dedicadas a la elaboración de chocolates finos de origen, hoy reconocidos en los principales mercados internacionales.

¹ “Estudio de Investigación Sectorial del Cacao y sus Derivados”, Produce, 2024

Gráfico 3 / Chart 3

Peru: Average annual growth in exports of cocoa derivatives (in volume) - % change 2024 - 2010



Fuente: SUNAT - Elaboración: División de Agricultura Sostenible de Recursos S.A.

(*) Director Agricultura Sostenible y Cambio Climático de Recursos S.A. - Exdirector de Alianza Cacao Perú

Peru is not only the country with the fastest-growing cacao production worldwide, but in just fifteen years, it has increased its chocolate exports ninefold, from 1 800 to more than 11 200 tons.

Peru: The Fastest-Growing Cacao Producer in the World

The growth rate of Peru's cacao production is unmatched globally. Between 2010 and 2024, Peru registered an annual growth rate of 10.1% in cacao production. Ecuador follows with an annual growth rate of 8.8%, then Colombia with 4.5%, Ivory Coast and the Dominican Republic with 2.3%, and Cameroon with 0.9%.

The growth of Peruvian cocoa production has been consistent over the last 15 years, allowing it to climb

one place among the world's top 10 cocoa-producing countries, now ranking 7th, surpassing Indonesia, the Dominican Republic, and Colombia. It should be noted that this growth has benefited from favorable price conditions since the end of 2022, when Ivory Coast and Ghana reduced their combined production by almost half a million tons, representing 11% of the global market, driving prices to unprecedented levels. The nearly 500 000 small-scale cocoa farmers in Latin America, and the more than 100 000 in Peru in particular, have responded consistently and quickly to help close the supply gap that emerged in the market.

During these years, Peru has maintained its strength as a reliable supplier of cocoa, standing out not only for the quality and punctuality of its shipments, but also for having taken, in the last fifteen years, the industrialization of national cocoa to unprecedented levels, as we will

show immediately. **Peru: Breaking the Myth That We Can Only Export Raw Materials.** Few people know that, in 2024, more than 45% of the 180 000 tons of cacao produced in Peru were processed locally, supplying both the national and international markets. The driving force behind this growth in the industrialization of Peruvian cacao has been the export market. 75% of processed cacao-based products are exported, primarily to the United States and the European Union. Among these, chocolate has experienced the greatest growth in the last fifteen years, with an annual growth rate of 14%, much higher than that of cacao butter (9% annually), cacao powder (8% annually), and cacao liquor (5% annually).

In graph 4 we show how processed products have significantly increased their export volumes between 2010 and 2024. Chocolate has gone from 1 804 to 11 200 tons; cocoa butter from 5 301 to 18 762 tons, while cocoa powder has

gone from 2 643 tons to 8 159 and cocoa liquor from 1 730 to 3 438 tons.

Of the \$1.25 billion in cocoa and cocoa derivatives exported by Peru in 2024, \$489 million were processed products, approximately 40%. Of these, cocoa butter accounted for 53%, cocoa powder 27%, chocolate 14%, and cocoa liquor or paste 6%.

The industrialization of cocoa has changed the destiny of the Peruvian cocoa bean

Thanks to the rapid industrialization process, around 80 000 tons of cocoa are processed in Peru. Of these, about

20 000 tons are used to make cocoa-based products sold in the local market, and the difference, around 60 000 tons, are processed for export as cocoa butter, powder, liquor, and chocolate.

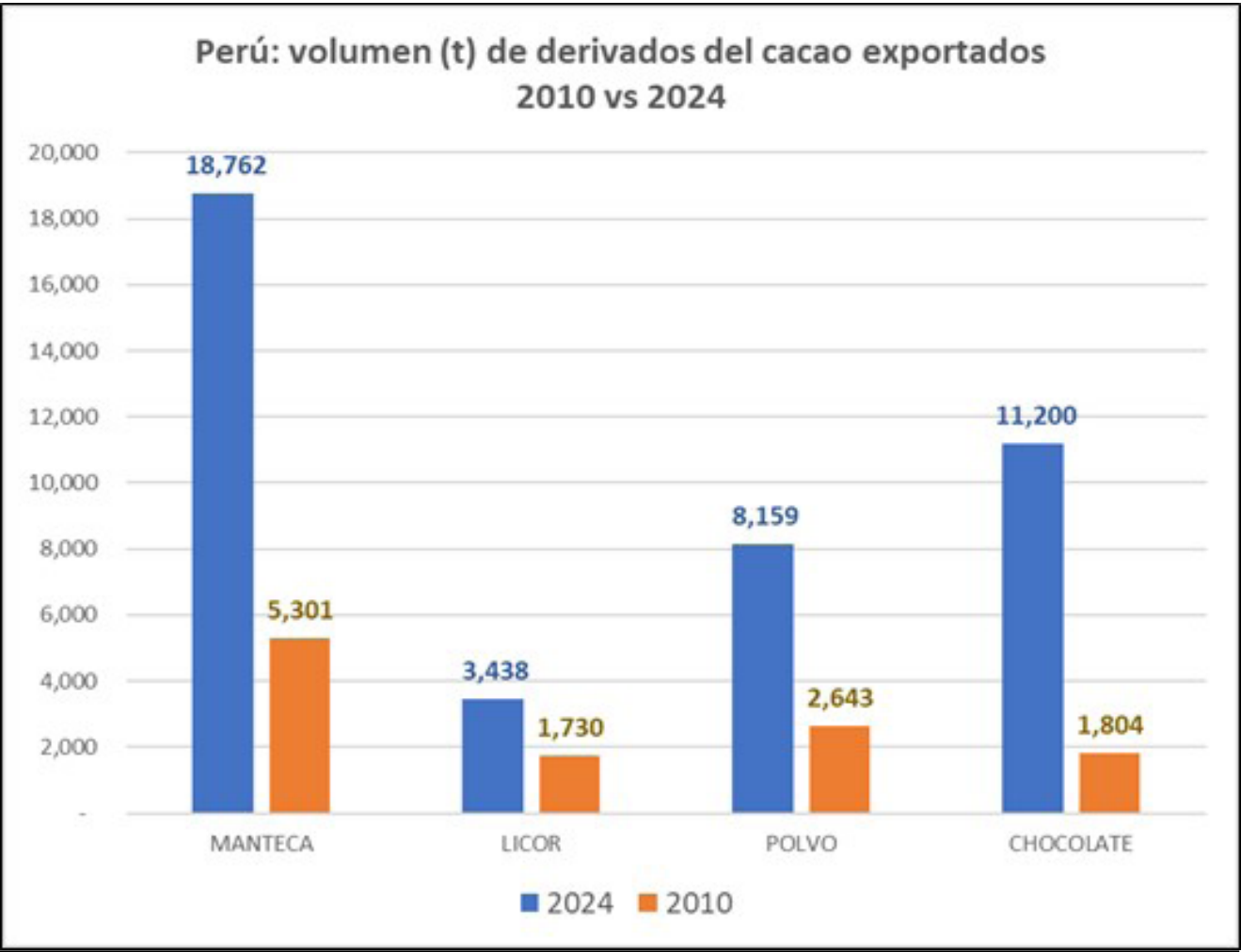
The Emergence of a New Chocolate Industry Hub in Peru

The Peruvian cocoa, chocolate, and confectionery sector has grown spectacularly in the last decade. In 2014, only 414 companies were registered in the "Cocoa, Chocolate, and Confectionery Production" category, while in 2023 this number more than doubled to 889. Of this total, 835 companies (94%) are micro-enterprises, most

with fewer than five employees; 37 (4%) are small businesses; 14 (1.8%) are medium-sized; and only 3 (0.3%) are large firms. Overall, 98% of the sector belongs to the micro and small enterprise (MSE) segment, while only about 17 medium and large companies have significant industrial capacity to produce cocoa derivatives on a large scale.

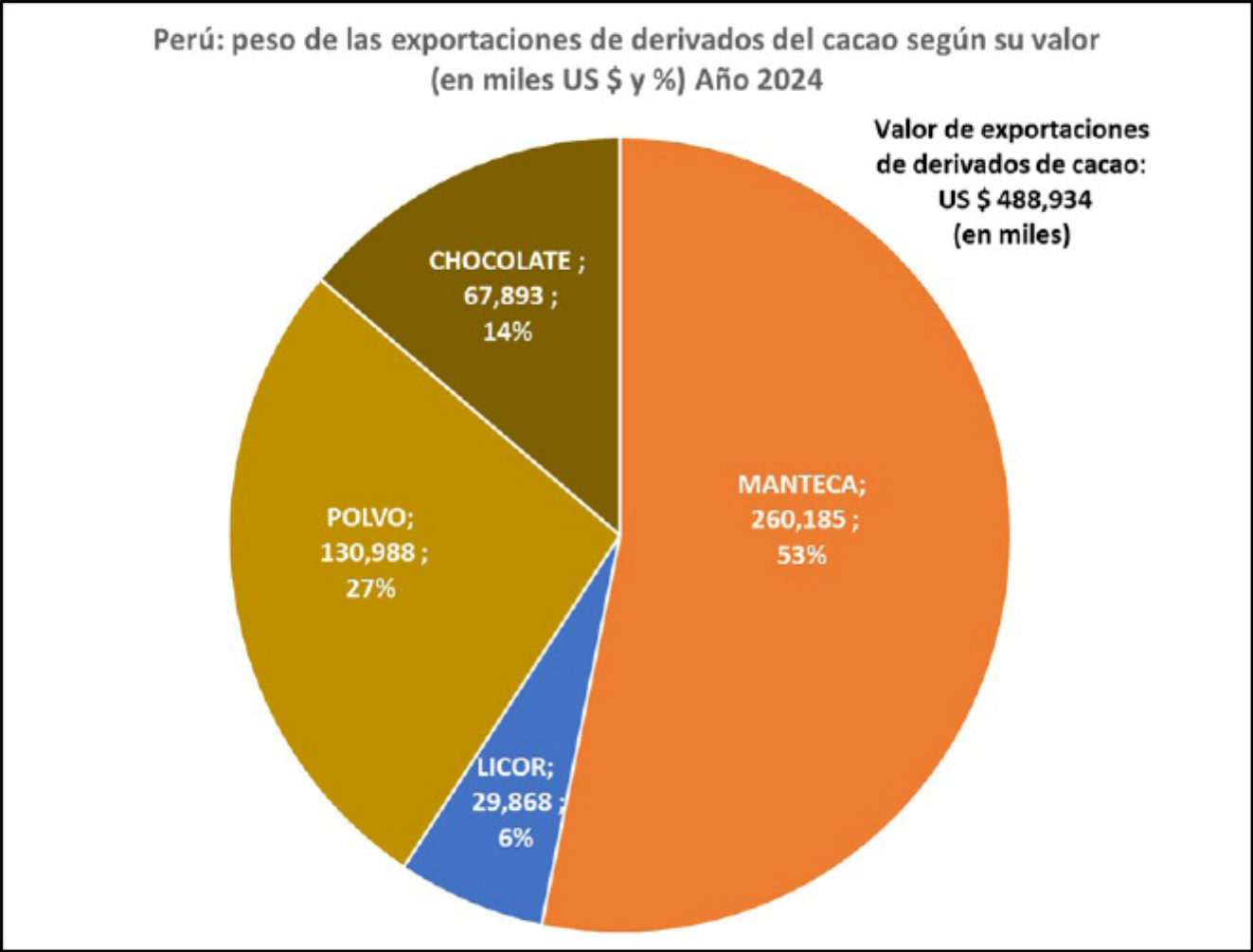
The cocoa processing sector currently generates 22 842 direct jobs, 82% of which are concentrated in micro and small businesses, and only 17.8% in large companies. Activity is primarily concentrated in Lima, Cus-

Gráfico 4 / Chart 4
Peru: Volume (t) of cocoa derivatives exported



Fuente: SUNAT - Elaboración: División de Agricultura Sostenible de Recursos S.A.

Gráfico 5 / Chart 5
Peru: Weight of cocoa derivative exports by value
(in thousands of US\$ and %) - Year 2024



Fuente: SUNAT - Elaboración: División de Agricultura Sostenible de Recursos S.A.

co, Junín, and San Martín, which together account for approximately 65% of the processing plants. Furthermore, the growth of agricultural cooperatives is noteworthy, increasing from four in 2014 to twenty in 2023, reflecting sustained progress in the industrialization of the producers themselves.

In summary, the Peruvian chocolate industry is made up of about 900 registered firms, of which about 17 lead the transformation and export of cocoa-derived products, marking the beginning of a new stage of industrialization and added va-

lue in the country.

Usaid's Most Important Legacy in Peru

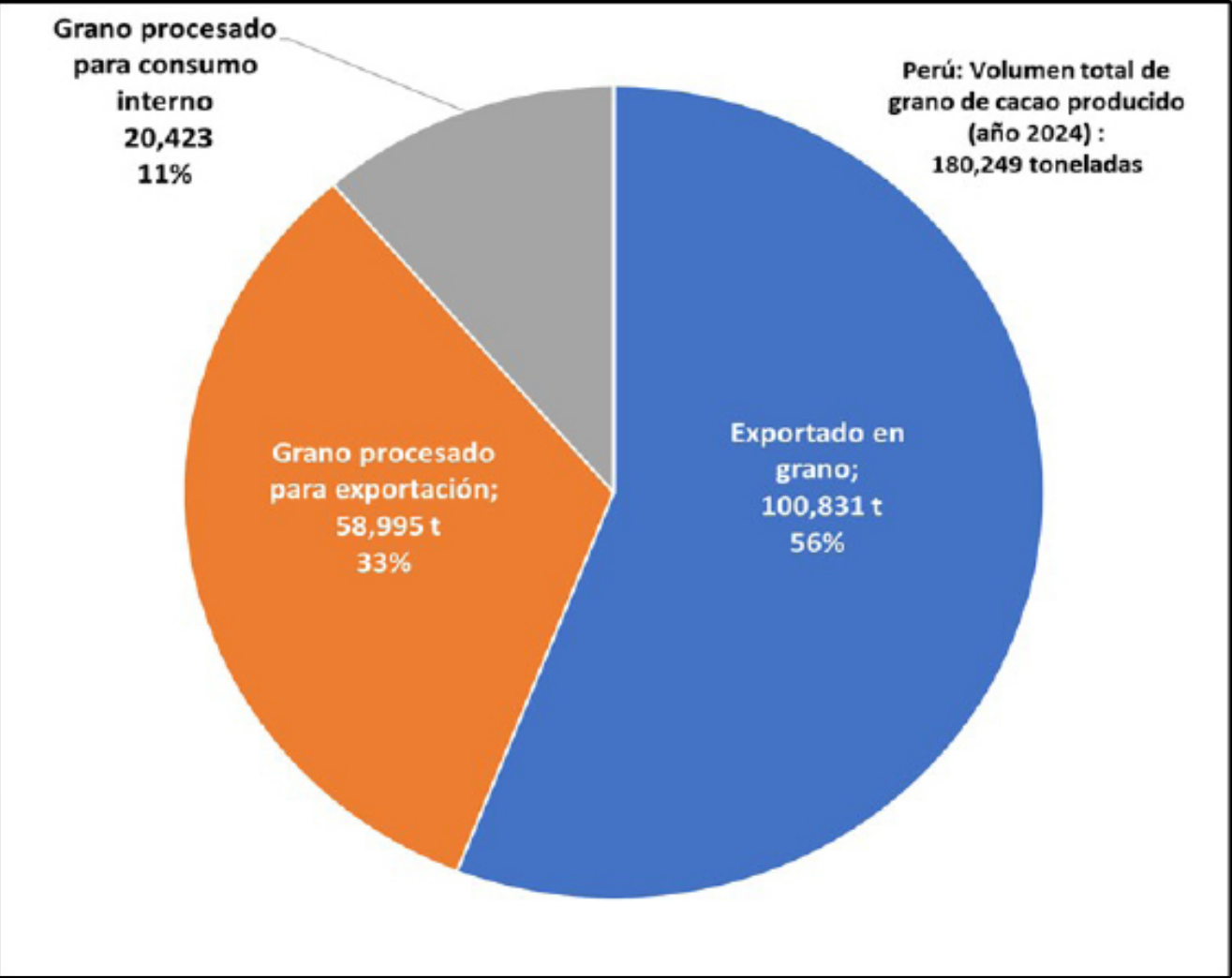
In Peru, there are currently around 250 000 hectares of cacao, cultivated by some 125 000 farming families distributed across different regions of the country. In 2000, the area under production barely reached 20 000 hectares, reflecting unprecedented growth in just over two decades.

This remarkable progress—both in the expansion of cacao cultivation and in the development of a dynamic and decentralized chocolate-making industry—would not have been pos-

sible without the early commitment of the United States Agency for International Development (Usaid-Peru), which promoted cacao as a legal economic alternative to drug trafficking. Between 2002 and 2022, Usaid invested more than US\$200 million in programs aimed at encouraging cacao farming among former coca producers in key regions such as San Martín, Huánuco, Ucayali, Pasco, and Ayacucho.

Thanks to this strategic vision and the coordinated work between the government, international cooperation agencies, and producers, cacao

Gráfico 6 / Chart 6
Destino del grano de cacao producido en Perú, 2024 /
Destination of cocoa beans produced in Peru, 2024



Fuente: SUNAT - Elaboración: División de Agricultura Sostenible de Recursos S.A.

has become a driving force for rural development, economic inclusion, and sustainability. Furthermore, between 2010 and 2022, Usaid titutionalization of the Peruvian Cacao and Chocolate Salon, a platform that gave rise to a national network of small businesses and artisanal chocolatiers dedicated to producing fine origin chocolates, now recognized in major international markets.

¹“Sectoral Research Study of Cocoa and its Derivatives”, Produce 2024

(*) Director of Sustainable Agriculture and Climate Change at Recursos S.A. - Former Director of Alianza Cacao Perú.



“Premio Plata” para JetSMART

Reconocimiento internacional por altos estándares en seguridad operacional de Litson & Associates.



JetSMART Perú ha sido distinguida con el prestigioso Premio Silver en los Litson & Associates Aviation Safety Awards 2025, una importante certificación internacional que destaca el compromiso continuo de las aerolíneas con la excelencia y la seguridad operacional.

Este galardón anual, otorgado por la firma sudafricana Litson & Associates (L&A), es un programa de reconocimiento constante para las aerolíneas a nivel mundial que logran y mantienen estándares superiores de seguridad en todos los aspectos de sus operaciones durante varios años consecutivos. La distinción busca promover una cultura sostenible de excelencia operativa para contribuir a cielos más seguros.

Un sello de excelencia operacional
El reconocimiento posiciona a JetSMART Perú entre los operadores aéreos con prácticas ejemplares en la gestión de riesgos, la prevención de incidentes y la promoción de una sólida cultura de seguridad. La obtención del Premio Plata se produce tras haber completado exitosamente los rigurosos

requisitos de una revisión operativa de L&A en el 2025.

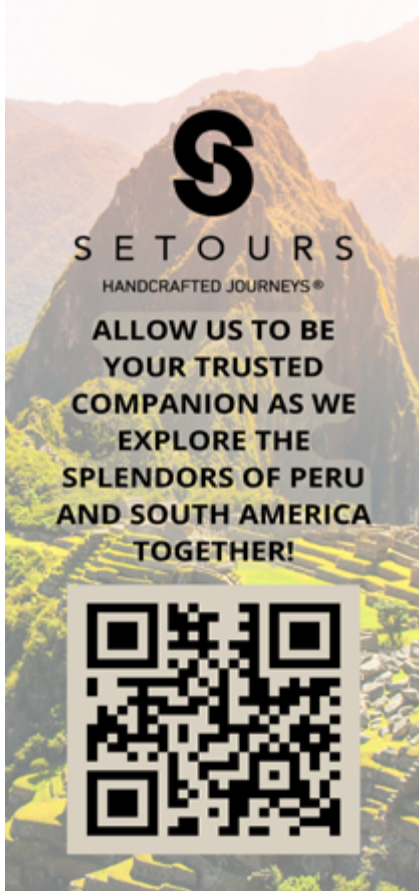
Este premio refuerza el compromiso de JetSMART con su pilar fundamental: la seguridad, que guía todas sus operaciones bajo el principio Safety. La reducción promueve un trabajo disciplinado y coordinado que prioriza la prevención, la responsabilidad y el cumplimiento de los más altos estándares internacionales.

"En JetSMART, la seguridad no es negociable y es el pilar sobre el cual construimos cada una de nuestras operaciones. Trabajamos bajo una cultura de prevención y mejora continua, donde cada colaborador entiende que su rol es clave para garantizar vuelos seguros, eficientes y confiables", señaló Estuardo Ortiz, CEO y fundador de JetSMART Airlines.

JetSMART comparte esta distinción con reconocidos operadores aéreos de diversas regiones del mundo, consolidando su posición como una de las aerolíneas Ultra Low Cost más jóvenes, modernas y seguras de Sudamérica.



Calle Manuel Bonilla 185, Miraflores, Lima Perú
(+51 1) 4469414 / (+51) 951718010
ventas@faraonagrandhotel.com | www.faraonagrandhotel.com



En un contexto donde la movilidad urbana enfrenta retos cada vez más complejos, una iniciativa 100% peruana está captando la atención del ecosistema tecnológico. Nurvans, una aplicación desarrollada en el país que busca conectar a pasajeros y conductores de manera más eficiente, segura y accesible.

Fundada por Ismael Guerrero, Sebastian Troya y Alvaro Peñafiel, Nurvans combina tecnología, seguridad y desarrollo local, siendo una alternativa frente a las plataformas internacionales de transporte. “En el Perú también se puede crear tecnología de clase mundial. Nurvans busca conectar personas, generar oportunidades y contribuir al desarrollo del país”, afirma Guerrero, fundador y CEO del proyecto.

Tecnología peruana al servicio del transporte

Nurvans ha sido diseñada y desarrollada íntegramente por un equipo peruano, utilizando herramientas modernas de programación y una infraestructura tecnológica pensada para escalar. La aplicación permite registrar conductores, verificarlos, solicitar viajes en tiempo real y acceder a tarifas transparentes.

El proyecto, actualmente está en fase de expansión, se ha enfocado inicialmente en Huancayo, con planes de llegar a otras ciudades del país durante el 2025 y 2026.

“Empezamos en nuestra propia tierra porque creemos en el talento y el potencial regional. Desde aquí, queremos crecer hacia todo el Perú”, comenta Guerrero.

Innovación con propósito

Nurvans busca consolidarse como una empresa tecnológica peruana capaz de generar soluciones digitales para distintos sectores; desarrollando sistemas propios y aplicaciones personalizadas, apostando por la transformación digital de negocios locales. Promueve también la educación tecnológica y la empleabilidad juvenil, ofreciendo oportunidades a jóvenes desarrolladores, diseñadores y técnicos.



Innovando en el transporte

Innovating in transportation

Nurvans: la startup peruana que busca revolucionar la movilidad urbana nacional.

Mirada al futuro

Con el respaldo de aliados estratégicos y una comunidad creciente de usuarios, Nurvans proyecta el lanzamiento de nuevas funciones en su App, entre ellas la verificación facial de conductores y pasajeros, suscripciones corporativas y herramientas de seguridad avanzadas. La startup está en una etapa semilla de inversión, buscando capital privado para salir al mercado en los próximos meses.

“Queremos escalar, generar empleo y demostrar que en el Perú sí se puede crear innovación real. Creemos en la innova-

Nurvans: the Peruvian startup that seeks to revolutionize national urban mobility.

ción hecha en casa. Queremos que cada viaje sea una experiencia segura y que cada avance tecnológico lleve el sello del Perú”, afirma Guerrero.

Próximo destino: Huancayo

Nurvans se prepara para el lanzamiento oficial en Huancayo, esto por su creciente dinamismo económico y crecimiento en el mercado nacional, marcando así el inicio de la etapa comercial del proyecto. “Estamos listos para dar el siguiente paso. Queremos que los primeros inversores sean parte de esta historia y nos acompañen a construir un modelo de movilidad hecho en el Perú, para el Perú”, finaliza Guerrero.

In a context where urban mobility faces increasingly complex challenges, a 100% Peruvian initiative is capturing the attention of the technological ecosystem. Nurvans, a locally developed app, seeks to connect passengers and drivers in a more efficient, safe, and accessible way.

Founded by Ismael Guerrero, Sebastian Troya, and Alvaro Peñafiel, Nurvans combines technology, security, and local development, offering an alternative to international transportation platforms. “World-class technology can also be created in Peru. Nurvans seeks to connect people, generate opportunities, and contribute to the country's development,” says Guerrero, the project's founder and CEO.

Peruvian technology at the service of transportation

Nurvans was designed and developed entirely by a Peruvian team, using modern programming tools and a technological infrastructure designed for scale. The app allows drivers to register, verify their status,

request rides in real time, and access transparent fares.

The project, currently in the expansion phase, has initially focused on Huancayo, with plans to expand to other cities in the country during 2025 and 2026.

“We started in our own land because we believe in regional talent and potential. From here, we want to expand throughout Peru,” says Guerrero.

Innovation with a purpose

Nurvans seeks to establish itself as a Peruvian technology company capable of generating digital solutions for different sectors, developing its own systems and customized applications, and investing in the digital transformation of local businesses. It also promotes technology education and youth employability, offering opportunities to young developers, designers, and technicians.

Looking to the Future

With the support of strategic partners

and a growing community of users, Nurvans plans to launch new features in its app, including facial verification for drivers and passengers, corporate subscriptions, and advanced safety tools. The startup is in the seed investment stage, seeking private capital to go to market in the coming months.

“We want to scale, create jobs, and demonstrate that real innovation can be created in Peru. We believe in home-grown innovation. We want every trip to be a safe experience and every technological advancement to bear the seal of Peru,” says Guerrero.

Next destination: Huancayo

Nurvans is preparing for its official launch in Huancayo, due to its growing economic dynamism and growth in the domestic market, thus marking the beginning of the commercial phase of the project. “We are ready to take the next step. We want the first investors to be part of this story and join us in building a mobility model made in Peru, for Peru,” Guerrero concludes.



PCAO: De la selva a la tableta

PCAO: From the jungle to the tablet

Un compromiso "Tree to Bar" que nace en la Amazonía
A "Tree to Bar" commitment born in the Amazon.



En el corazón de la Amazonía peruana, el "Fundo Bonanza" ubicado en el distrito de Curimana, Padre Abad, en la región Ucayali, florece una historia de pasión, sostenibilidad y amor por la tierra: la de Chocolates PCAO. Fundada por Erika Huanca, esta marca no es solo un negocio; es un compromiso con el medio ambiente, la sociedad y el verdadero sabor del cacao peruano.

Su filosofía "Tree to Bar" no es una simple etiqueta, sino la esencia de un proceso que controla cada paso, desde la siembra hasta el empaque, asegurando la máxima calidad y un impacto positivo.

El viaje de PCAO comenzó en el 2010. Erika y su equipo emprendieron la tarea de sembrar cacao de alta calidad, un tesoro de la Amazonía. Con el apoyo técnico de Alianza Cacao y la colaboración de cooperativas locales, lograron cultivar y exportar sus granos.

Sin embargo, su visión iba más allá: querían transformar esa materia prima excepcional en un producto final que enorgulleciera al Perú. Así nació Chocolates PCAO, una marca cuyo nombre, PCAO, es un juego de palabras que evoca "Puro cacao" o "Cacao peruano".

La identidad de PCAO es un homenaje a la Amazonía. Cada empaque es una obra de arte que rinde tributo a la flora y fauna silvestre de la selva. La iconografía, inspirada en la cultura amazónica, y las siluetas de animales como el mono, el tucán o la anaconda, no solo adornan las cajas, sino que también cuentan una historia de conexión y respeto por la naturaleza. Este enfoque no solo es estético; es una manifestación de su compromiso con un negocio sostenible que cuida el entorno y busca hacer industria en su propio país.

Calidad, innovación y bienestar en cada tableta

Chocolates PCAO se distingue por su enfoque en la excelencia. Sus productos, elaborados artesanalmente con granos finos y de aroma, son un deleite para el paladar más exigente. Erika Huanca invita a los consumidores a explorar la diversidad de sabores que el cacao peruano puede ofrecer, desde notas cítricas y frutales hasta toques amaderados y florales.

Para los puristas, el chocolate bitter de 70% o más es una puerta de entrada para apreciar las complejas características del grano. Una sugerencia audaz pero deliciosa es maridarlos con un vino semidulce o frutado, una combinación que realza las notas del chocolate y crea una experiencia memorable.

Más allá del placer, PCAO promueve un consumo saludable. Con su eslogan "100% Cacao y 0% de remordimiento", la marca destaca los beneficios nutri-

cionales del cacao, rico en minerales y antioxidantes. Sus chocolates, con un alto porcentaje de cacao y un mínimo de azúcar, son una alternativa nutritiva a las golosinas comerciales.

La innovación es otro pilar de la marca. Recientemente, han lanzado un producto que refleja su compromiso con la economía circular: un chocolate endulzado con mucílago de cacao, la pulpa blanca que envuelve el grano. Este chocolate, que utiliza cada parte del fruto, ofrece una experiencia de sabor completa y única. También producen un exquisito chocolate para taza, 100% cacao, ideal para disfrutar en casa y recargar energías.

Un proyecto con impacto social y visión de futuro

El compromiso de Chocolates PCAO se extiende a la comunidad. El fundo, ubicado en Curimán, Ucayali, es operado con la colaboración de pobladores locales, garantizando un comercio justo que mejora su calidad de vida. Este enfoque ético, junto con su responsabilidad ambiental, define su filosofía de integridad en cada etapa del proceso productivo.

La participación de PCAO en eventos como el Salón del Cacao y Chocolate, apoyada por el Gobierno Regional de Ucayali, demuestra su dedicación a exponer la riqueza del cacao peruano y educar a los consumidores sobre la diferencia entre un producto puro y natural y las alternativas comerciales.

Chocolates PCAO es más que una marca; es un movimiento que busca convertir al Perú en un país chocolatero, valorando su materia prima y fomentando un consumo consciente. Es una invitación a saborear la autenticidad, a apoyar la producción local y a ser parte de una historia que une la selva, la gente y el chocolate en una armónica y deliciosa tableta. Para quienes deseen sumergirse en este mundo, la marca los espera en sus redes sociales, uniendo a una comunidad de amantes del verdadero cacao peruano.

In the heart of the Peruvian Amazon, "Fundo Bonanza," located in Curimán, Padre Abad, in the Ucayali region, a story of passion, sustainability, and love for the land flourishes: that of Chocolates

PCAO. Founded by Erika Huanca, this brand is not just a business; it's a commitment to the environment, society, and the true flavor of Peruvian cacao.

Their "Tree to Bar" philosophy isn't just a label, but the essence of a process that controls every step, from planting to packaging, ensuring the highest quality and a positive impact.

PCAO's journey began in 2010. Erika and her team embarked on the task of planting high-quality cacao, a treasure of the Amazon. With technical support from Alianza Cacao Perú and the collaboration of local cooperatives, they were able to cultivate and export their beans.

However, their vision went further: they wanted to transform this exceptional raw material into a final product that would make Peru proud. Thus was born Chocolates PCAO, a brand whose name, PCAO, is a play on words evoking "Pure cacao" or "Peruvian cacao."

PCAO's identity is a tribute to the Amazon. Each package is a work of art that pays homage to the rainforest's wild flora and fauna. The iconography, inspired by Amazonian culture, and the silhouettes of animals such as the monkey, the toucan, and the anaconda, not only adorn the boxes but also tell a story of connection and respect for nature. This approach is not only aesthetic; it is a manifestation of their commitment to a sustainable business that cares for the environment and seeks to establish an industry in their own country.

Quality, innovation, and well-being in every bar

PCAO Chocolates is distinguished by its focus on excellence. Its products, handcrafted with fine, aromatic beans, are a delight for the most discerning palate. Erika Huanca invites consumers to explore the diversity of flavors that Peruvian cacao can offer, from citrus and fruity notes to woody and floral touches.

For purists, bittersweet chocolate with a 70% or higher rating is a gateway to appreciating the complex characteristics of the bean. A bold but delicious suggestion is to pair it with a semi-sweet or fruity wine, a

combination that enhances the chocolate's notes and creates a memorable experience.

Beyond pleasure, PCAO promotes healthy consumption. With its slogan "100% Cacao and 0% Remorse", the brand highlights the nutritional benefits of cacao, rich in minerals and antioxidants. Its chocolates, with a high percentage of cacao and minimal sugar, are a nutritious alternative to commercial sweets.

Innovation is another pillar of the brand. Recently, they launched a product that reflects their commitment to the circular economy: a chocolate sweetened with cocoa mucilage, the white pulp that surrounds the bean. This chocolate, which utilizes every part of the fruit, offers a complete and unique flavor experience. They also produce exquisite 100% cocoa hot chocolate, ideal for enjoying at home and recharging your batteries.

A project with social impact and a vision for the future

Chocolates PCAO's commitment extends to the community. The farm, located in Curimaná, Ucayali, is operated in collaboration with local residents, ensuring fair trade that improves their quality of life. This ethical approach, along with its environmental responsibility, defines its philosophy of integrity at every stage of the production process.

PCAO's participation in events such as the Cacao and Chocolate Show, supported by the Regional Government of Ucayali, demonstrates its dedication to showcasing the richness of Peruvian cacao and educating consumers about the difference between a pure, natural product and commercial alternatives.

Chocolates PCAO is more than a brand; it's a movement that seeks to transform Peru into a chocolate-producing nation, valuing its raw material and promoting conscious consumption. It's an invitation to savor authenticity, support local production, and be part of a story that unites the jungle, the people, and chocolate in a harmonious and delicious bar. For those who wish to delve into this world, the brand awaits you on its social media channels, uniting a community of lovers of authentic Peruvian cacao.

Ganador de la Taza de Excelencia

Ángel Manosalva, de Jaén, conquista la Taza de Excelencia Perú 2025 en FiCafé Amazonas 2025.



La Feria Internacional de Cafés Especiales del Perú (FiCafé) 2025, celebrada con éxito en Chachapoyas, región Amazonas, ha coronado a un nuevo embajador del café peruano. En el marco de la prestigiosa Taza de Excelencia Perú 2025, el caficultor Ángel Antonio Manosalva Palomino, originario de Jaén, Cajamarca, se alzó con el máximo galardón, redefiniendo los estándares de calidad del grano nacional.

Ángel Manosalva: El nuevo embajador del café peruano

El café de la variedad Geisha de Ángel Antonio Manosalva Palomino, cultivado en el Centro Poblado La Cascarilla, distrito de Jaén, fue el indiscutible ganador, alcanzando una impresionante puntuación de 90.64 puntos bajo la rigurosa evaluación de la Alliance for Coffee Excellence (ACE).

Visiblemente emocionado al recibir el trofeo, Manosalva compartió su inspiradora trayectoria: "No ha sido un camino fácil. Llevo siete años participando en concursos para seguir mejorando... este año me preparé a conciencia, desde la fertilización hasta cada detalle del proceso, siempre con mucho cariño y pasión". Su esfuerzo, pasión y dedicación por el proceso (lavado con doble fermentación anaeróbica y cerezo) lo han llevado a obtener la "orejona", consolidándolo no solo como el campeón nacional, sino como el nuevo embajador del café peruano ante el mundo.

Su triunfo no solo celebra una cosecha excepcional, sino que pone en relieve la excelencia y el potencial de los cafés especiales de la región de Cajamarca en el escenario global.

Los tres cafés excepcionales del Perú

El certamen, que en su novena edición evaluó 275 muestras de 12 regiones del país, reconoció el mérito de los tres mejores caficultores:

Puesto	Ganador	Región	Puntuación
1º	Ángel Antonio Manosalva Palomino	Cajamarca (Jaén)	90.64 puntos
2º	Dreyde Pérez Delgado	Cajamarca (Jaén)	90.42 puntos
3º	Gilber Huayllas Huamán	Cusco	89.97 puntos

El destacado desempeño de los representantes de Cajamarca, ocupando el primer y segundo lugar, reafirma a la región como una de las principales productoras de cafés de clase mundial en el Perú. El tercer puesto para un productor de Cusco demuestra la diversidad geográfica y la calidad creciente del café de especialidad a nivel nacional.



La Taza de Excelencia Perú 2025, realizada en el marco de FiCafé en Chachapoyas, no solo es una competencia, sino una plataforma crucial para impulsar el desarrollo comercial del sector cafetalero y fortalecer la imagen del café peruano, logrando atraer la atención de compradores internacionales a la calidad inigualable del grano que se produce en la sierra y selva de nuestro país.

ro y fortalecer la imagen del café peruano, logrando atraer la atención de compradores internacionales a la calidad inigualable del grano que se produce en la sierra y selva de nuestro país.



¡El "Grano de Oro" triunfa en Lima y viaja a París!

¡The "Grano de Oro"; triumphs in Lima and travels to Paris!

Frank Olivares, de Sumac Kamari, representará a Perú en el Salon du Chocolat tras ganar la Medalla de Oro Nacional.

Frank Olivares, of Sumac Kamari, will represent Peru at the Salon du Chocolat after winning the National Gold Medal.

Frank Olivares, gerente general de Sumaq Kamari, ha puesto el cacao peruano en el centro de atención internacional. Recientemente galardonado con la medalla de oro en la categoría de escultura del Salón del Cacao y Chocolate 2025 de Lima, este triunfo le otorga el derecho de participar en el prestigioso Salon du Chocolat de París 2025.

La escultura ganadora, un "monumento de nuestro cacao", celebra la gran diversidad amazónica nacional, a la que Olivares denomina el "grano de oro". La obra requirió moldes de silicona y chocolate plástico en porcentajes variados, desde 55% a 80%, enfrentando desafíos como la rotura de una compleja flor durante el montaje.

Para Olivares, cuya pasión por el chocolate nació en pandemia, el premio es un escalón hacia su meta: llegar a un mundial de escultura. Su participación en París tiene grandes expectativas, pues busca que los ojos del mundo conozcan su arte y el gran valor que le está dando al cacao peruano.

Sumaq Kamari, que apuesta por el cacao de aroma, se proyecta a la expansión, buscando ser reconocido por la calidad de sus granos y su filosofía de fusionar el arte con el negocio. "Vendemos historia, vendemos un regalo", afirma Olivares. El artista y su empresa agradecen el apoyo de Piris Piris, Chozu y Hispano Andinos, que respaldan el talento peruano para llevar "el Perú a lo más alto".

Puede seguir su viaje en facebook e instagram como: Frank Olivares Chocolatier y Chocolatería Sumaq Kamari.



Frank Olivares, general manager of Sumaq Kamari, has brought Peruvian cocoa into the international spotlight. Recently awarded the gold medal in the sculpture category at the 2025 Salon del Cacao y Chocolate in Lima, this triumph entitles him to participate in the prestigious Salon du Chocolat in Paris in 2025.

The winning sculpture, a "monument to our cocoa"; celebrates the country's great Amazonian diversity, which Olivares calls the "golden grain." The work required silicone molds and plastic chocolate in varying percentages, from 55% to 80%, facing challenges such as breaking a complex flower during assembly.

For Olivares, whose passion for chocolate was born during the pandemic, the award is a step toward her goal: reaching a world sculpture competition. Her participation in Paris has high expectations, as she seeks to make her art and the great value she is giving to Peruvian cacao known to the world.

Sumaq Kamari, which focuses on aromatic cocoa, is projecting expansion, seeking recognition for the quality of its beans and its philosophy of merging art with business. "We sell history, we sell a gift," says Olivares. The artist and his company are grateful for the support of Piris Piris, Chozu, and Hispano Andinos, who back Peruvian talent to take "Peru to the top."

You can follow his journey on Facebook and Instagram as: Frank Olivares Chocolatier and Chocolatería Sumaq Kamari



¿Buscas una experiencia que despierte todos tus sentidos?

En Sumaq Kamari transformamos el arte chocolatero en una experiencia sensorial única. No solo vendemos chocolate, ofrecemos momentos de pura felicidad en cada bocado.

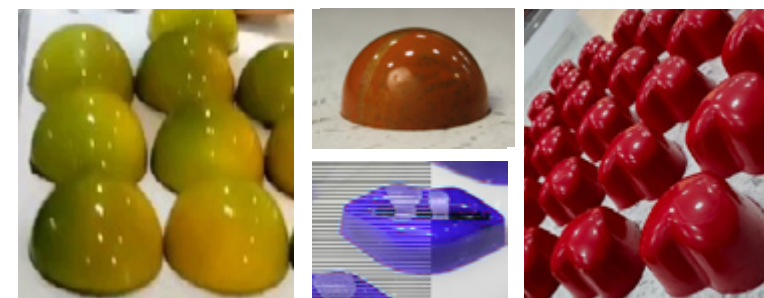
Cada pieza es una obra maestra artesanal, creada con los mejores ingredientes del exquisito cacao peruano, donde la excelencia y la creatividad se encuentran.

Descubre nuestros productos exclusivos:

- **Barras de Chocolate Gourmet:** Elaboradas con las mezclas de cacao de la más alta calidad.
- **Bombones de Autor:** Combinaciones de sabores únicos en presentaciones verdaderamente elegantes.
- **Trufas Delicadas:** El placer sin igual que seduce a los paladares más exigentes.
- **Grageas y Polvo de Cacao:** Productos artesanales, ideales para disfrutar en casa o hacer un regalo inolvidable.
- **Esculturas de Chocolate Personalizadas:** La pieza central perfecta para cada ocasión especial (bodas, aniversarios, celebraciones corporativas).



¡El límite es tu imaginación!



Comparte nuestra pasión y domina el arte de crear obras chocolateras desde cero con nuestros Cursos y Capacitación en Chocolatería Fina. Aprende de la mano de nuestro experto Chocolatier, **Frank Olivares**, con programas dirigidos tanto a aficionados como a profesionales que buscan perfeccionar su técnica.



Un viaje de sabor que va más allá de lo común.
¡Vive el placer sin igual del auténtico cacao peruano!

Síguenos y contáctanos:

- **Instagram/Facebook:** @chocolateriasumaqkamari
- **Instagram del Chocolatier:** @frank_olivares_chocolatier

Ficacao Pichari

El Vraem se consolida como capital mundial del cacao de excelencia!



Con un entusiasmo que trasciende fronteras, se ha lanzado oficialmente la I Feria Internacional del Cacao de Excelencia Vraem 2025 (Ficacao), un evento que no es solo una feria, sino un hito histórico y una declaración audaz sobre el futuro del sector cacaotero peruano. Del 10 al 13 de diciembre, el distrito de Pichari se convertirá en el epicentro global donde la pasión por el cacao fino y de aroma se encontrará con la innovación y el comercio internacional.

Un motor económico y un escaparate mundial

El lanzamiento, impulsado por el Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego (Midagri), contó con la presencia clave del alcalde de Pichari, Hernán Palacios Tinoco, y los ministros de Agricultura y de la Producción. Todos

convergiéron en un mensaje claro: el cacao del Vraem es un motor económico vital para miles de familias agricultoras y posee un potencial inigualable para posicionar a Perú en la cima del mercado internacional.



Hernán Palacios

Esta feria emerge como la plataforma definitiva para showcasing la calidad inigualable del cacao que prospera en esta región. El Vraem está dando un salto monumental, buscando consolidarse como un referente mundial de calidad y sostenibilidad agrícola.

Una agenda diseñada para el impacto

La Ficacao 2025 promete una experiencia integral que va mucho más allá de una simple exhibición. Su agenda está diseñada para impulsar el desarrollo, la calidad y la comercialización del producto:

- Exhibiciones de cacao fino y de aroma: El corazón del evento, donde los visitantes podrán apreciar y degustar los mejores granos de la región.
- Concursos de calidad: La vitrina de la excelencia, reconociendo el esfuerzo y la técnica de los productores.



- Conferencias técnicas y ruedas de negocio: Espacios cruciales para la transferencia de conocimientos, la innovación, y, fundamentalmente, para cerrar tratos que conecten directamente a los productores peruanos con compradores globales.
- Actividades interactivas y choco demos: Experiencias que celebran el arte de la transformación del grano a la barra, destacando la pasión y el esfuerzo detrás de cada cosecha.

Los productores, los verdaderos protagonistas de este sector pujante, tendrán una visibilidad sin precedentes. Este evento es su gran oportunidad para mostrar al mundo la dedicación con la que cultivan el cacao orgánico y de excelencia.

El compromiso de un sector unido

El éxito de la Ficacao es una causa común. Autoridades, líderes gremiales (como la Federación de Cacaoteros Vraem y la Mesa Técnica), Appcacao, Devida, y el Congreso de la República, están trabajando de la mano con la Municipalidad de Pichari. Esta unidad de propósito es la que permitirá impulsar al cacao peruano hacia el mercado internacional, llevando la sostenibilidad y la mejora de la calidad de vida de los agricultores al centro de la agenda.

La Municipalidad de Pichari extiende una cordial y enfática invitación a la población y a todos los actores del sector agrario internacional a ser parte de esta feria. La Ficacao 2025 es una cita ineludible que marcará un

antes y un después en la promoción del desarrollo, la innovación y la seguridad alimentaria en el Perú.

¡No te pierdas la oportunidad de ser testigo de cómo el Vraem redefine el futuro del cacao de excelencia en el mundo!





Alianza estratégica

Minera Poderosa y Gobierno Regional La Libertad hacen posible construcción del Puente Lavasén.

Con la participación de autoridades regionales, locales, representantes de Minera Poderosa y la población de los distritos de Pataz y Condormarca, se colocó la primera piedra del Puente Lavasén; infraestructura vial que unirá las provincias de Pataz, Bolívar y Sánchez Carrión, que permitirá mejorar la conectividad en beneficio de los pobladores de la región.

Esta obra es ejecutada bajo el mecanismo de Obras por Impuestos, gracias al trabajo conjunto entre Minera Poderosa y el Gobierno Regional de La Libertad. La obra forma parte de la vía departamental LI-124, por S/ 34.6 millones mejorará la conectividad entre las provincias de Pataz, Bolívar y Sánchez Carrión.

El poder del esfuerzo conjunto

Walter Díaz, gerente del Sistema Integrado de Gestión de Minera Poderosa, resaltó que el puente es sinónimo de desarrollo, nuevas oportunidades de crecimiento económico y poder conectar a pueblos hermanos. Aseveró también que la empresa supervisará el desarrollo de la obra para garantizar su calidad. “Nos llena de orgullo poder dar inicio a esta obra monumental”, dijo.

Julio Chumacero, gerente regional de Cooperación Técnica y Promoción de la Inversión Privada del Gobierno Regional La Libertad, resaltó que esta obra se concreta gracias a la alianza



estratégica entre el sector público y la inversión privada. El funcionario regional destacó el compromiso de Minera Poderosa, señalándola como una de las empresas líderes en el ranking regional por su apuesta por el mecanismo de inversión de Obras por Impuestos.

Un esfuerzo por el desarrollo regional Mirella Urrelo, gerente regional de Transportes y Comunicaciones del Gobierno Regional La Libertad destacó que la construcción del puente conectará directamente a las provincias de Bolívar, Pataz y Sánchez Carrión, impulsando el desarrollo agrícola de la zona. Este puente de la vía departamental LI-124, es el resultado de un convenio de colaboración público-privada, dijo.

Por su parte el consejero regional por

Pataz, Luis Rodríguez, recordó que la construcción del Puente responde a una necesidad urgente, pues con la crecida del río Lavasén en tiempos de invierno dificulta el pase de vehículos y aísla a varias comunidades.

“Hoy es un día histórico para todos nosotros y para la región. Este es un sueño anhelado por la población. Gracias a Minera Poderosa y al Gobierno Regional de La Libertad por la voluntad, por esas ganas que le han puesto. A nombre de toda la comunidad, expreso nuestro agradecimiento”; dijo Edyn Espinoza, en representación del anexo de Nimpuna, distrito de Pataz.

La ceremonia de colocación de primera piedra se realizó el 20 de octubre a orillas del río Lavasén en el límite de las provincias de Pataz y Bolívar. Luego de la ceremonia de colocación de primera piedra se presentó a la población al equipo técnico que viene realizando la obra, así como detalles técnicos del puente.

Puente Lavasén

Ubicación: distrito de Patáz, provincia de Patáz, región La Libertad. Conexión: provincias de Bolívar, Pataz y Sánchez Carrión. Ejecución: Gobierno Regional La Libertad y Minera Poderosa. Modalidad: Obras por Impuestos. Inversión: 34.6 millones de soles. Plazo de ejecución: 12 meses.



Perú Service Summit

Oportunidades por US\$ 70 millones impulsan la exportación de servicios

La décimo cuarta edición del Perú Service Summit 2025, celebrada este mes en el Hotel Los Del-fines, se consolidó como la principal plataforma de comercio internacional de servicios basados en el conocimiento de América Latina, generando oportunidades de negocio por cerca de US\$ 70 millones.

Rueda de Negocios y Proyección Internacional

Durante la rueda internacional de negocios, se concretaron más de 950 citas entre empresas exportadoras peruanas y 70 compradores de diez países. Estos compradores, provenientes principalmente de los sectores minero y tecnológico, representan operaciones que superan los US\$ 8 000 millones.

Los países participantes incluyen a Argentina, Bolivia, Reino Unido, Brasil, Chile, Ecuador, México y Panamá. Sus representantes, de empresas mineras, financieras, tecnológicas, de entretenimiento y consumo masivo, buscaron activamente soluciones peruanas innovadoras en áreas clave como software, servicios a la minería, ingeniería, marketing digital y animación.

Reconocimiento a la Excelencia: Premiación “Perú Exporta Servicios”

En el marco de la Cumbre, se realizó la



ceremonia de premiación “Perú Exporta Servicios” para reconocer el esfuerzo, la creatividad y la proyección global de las empresas peruanas del sector:

• **Internacionalización Empresarial:** Acruta y Tapia Ingeniería fue reconocida por posicionar la ingeniería peruana en mercados exigentes como Rumania, España y Nicaragua.

• **Innovación Empresarial:** RPA Latam ganó por su plataforma Andes Media, que integra inteligencia artificial y análisis de datos para medios de comunicación en América Latina.

• **Asociatividad Empresarial:** El galardón fue para APUS Studio y Fónica Studio por su colaboración en la producción de contenidos para Marvel

Studios, un reflejo de la calidad y creatividad de la animación peruana.

• **Exportador del Año:** IBIT se llevó el máximo premio por su crecimiento y diversificación internacional con Cashflow 360, una solución tecnológica para gestión financiera utilizada en Chile, México, España y Estados Unidos.

Además, se entregaron reconocimientos especiales a empresas que han fortalecido su internacionalización gracias a los programas de promoción de PROMPERÚ. Las firmas destacadas fueron Opermin, Sistemas y Soluciones Empresariales (SYS), Maneki Studio, Los Libros Más Pequeños del Mundo, Atomikal, Wedox, Grupo Llyrod, VPS Consulting y Capo Energy.



Día del Exportador

En ceremonia por tan importante fecha, el presidente de ADEX, César Tello Ramírez manifestó que la corrupción frena el desarrollo del país.



El presidente de la Asociación de Exportadores, ADEX, César Tello Ramírez, señaló que la corrupción frena el desarrollo de Perú y exigió autoridades íntegras. Subrayó la necesidad de paz social y firmeza contra la criminalidad para un país próspero y seguro.

En el marco del Día del Exportador, reafirmó el compromiso del sector con la transparencia y la lucha anticorrupción, enfatizando que la coyuntura actual demanda estabilidad, predictibilidad y defensa de la institucionalidad como pilares para la confianza e inversión.

Respecto a las elecciones del 2026, advirtió sobre la dispersión política, llamando a elevar el debate nacional y construir consensos, solicitando candidatos idóneos y éticos.

En el ámbito económico, aunque las

exportaciones proyectan un alza impulsada por minerales y agro -superando los US\$ 85 mil millones- alertó sobre el impacto de la apreciación del sol frente al dólar (10% en lo que va del año) lo cual afecta la competitividad de los exportadores.

También señaló la baja productividad laboral en comparación regional -un peruano tarda 6.2 horas en producir lo que un estadounidense hace en una hora- atribuyéndola a deficiencias estructurales en educación, infraestructura e informalidad.

A pesar de los retos, Tello resaltó el crecimiento de las exportaciones no tradicionales -más partidas, destinos y empresas- y su impacto en el empleo: pasaron de generar 935 mil empleos en el 2000 a más de 3.9 millones al cierre del 2024, demostrando que exportar es sinónimo de desarrollo.

Compromiso

A su turno, la ministra de Comercio Exterior y Turismo, Teresa Mera Gómez, hizo llegar sus sinceras felicitaciones a los exportadores, los verdaderos protagonistas del desarrollo de la actividad exportadora. “Son ustedes quienes impulsan la generación de valor agregado, la innovación, persiguen nuevas oportunidades y contribuyen directamente con la producción nacional”, enfatizó.

Destacó que, gracias al esfuerzo conjunto del sector público y privado, el Perú se consolida como el octavo exportador mundial de frutas y primer exportador mundial de uvas, espárragos, quinua y arándanos; segundo en palta fresca, jengibre y castañas; y tercero en palmito en conserva, entre otros productos.

Luego de recordar las cifras del sector entre enero y setiembre, resaltó que tres regiones ya alcanzaron récords históricos: Junín, San

Martín y Amazonas. “Como Gobierno de Transición y Reconciliación tenemos el firme compromiso de sentar las bases para que el crecimiento exportador de nuestro país cuente con las condiciones necesarias”, comentó.

En ese marco, informó que se publicó la Política Nacional Multisectorial de Comercio Exterior al 2040, hoja de ruta integral para impulsar el desarrollo del sector, fortalecer capacidades y promover la participación de más mipymes de todas las regiones en el comercio exterior.

Premio al exportador

En el marco del Día del Exportador, ADEX realizó la premiación a la Excelencia Exportadora con el objetivo de reconocer a las empresas exportadoras peruanas que destacaron en 2024 por su compromiso con la sostenibilidad, la innovación y la apertura de nuevos mercados.



PCAO
Cacao de Origen

Nacido en Ucayali, Peru.
Creado con respeto.

Chocolate gourmet
TREE TO BAR,
sin aditivos, hecho con cacao
cultivado en armonía con
el ecosistema amazónico.
Un chocolate consciente
y con proposito.

+51 949 453 154
@ChocolatesPcao
ventas@chocolatespcao.com
www.chocolatespcao.com

Cooperación bilateral

Perú y Japón fortalecen su relación bilateral con la firma de la decisión que establece el Subcomité de Cooperación en Ciencia y Tecnología.



El Perú y Japón dieron un nuevo paso en el fortalecimiento de su relación bilateral con la firma de la decisión que establece el Subcomité de Cooperación en Ciencia y Tecnología, en el marco del Acuerdo de Asociación Económica (AAE) vigente entre ambos países desde 2012.

El acuerdo se oficializó a través de una ceremonia encabezada por la ministra de Comercio Exterior y Turismo, Teresa Mera, y el embajador del Japón en el Perú, Tsuyoshi Yamamoto, en la sede del Mincetur.

Durante el acto, la ministra Mera destacó que la creación de este subcomité “refuerza los lazos estratégicos con Japón y permitirá promover la ciencia, la tecnología y la innovación como motores del crecimiento económico, la productividad y la sostenibilidad”.

El nuevo subcomité fomentará el intercambio de experiencias y buenas prácticas, así como el desarrollo de proyectos conjuntos de investigación, innovación y cooperación técnica entre

universidades, centros de investigación y entidades públicas y privadas de ambos países.

Asimismo, la titular del Mincetur manifestó que es de interés de Perú que la primera reunión de este Subcomité tenga lugar durante el primer trimestre del 2026.

Japón es actualmente el tercer socio comercial más importante del Perú en Asia y el séptimo a nivel mundial. Desde la entrada en vigor del acuerdo, las exportaciones peruanas al mercado japonés suman más de US\$ 25 mil millones, de los cuales el 7.8% corresponde a productos no tradicionales, reflejando una relación cada vez más diversificada y dinámica.

Esta firma se alinea con la Hoja de Ruta para Fortalecer la Asociación Estratégica Perú-Japón, acordada en la Reunión de Líderes de APEC Perú 2024, y consolida el compromiso de ambos países con la innovación, la sostenibilidad y el desarrollo tecnológico.

Rumbo a Brasil

El Hotel Las Dalias lleva lo mejor de Huaral a Perú Mucho Gusto Sao Paulo.



Salvador López y Rosa Elena Balcázar

En la última edición de Perú Mucho Gusto Tacna 2025, el plato del Hotel Las Dalias, el chanco al palo a la naranja Huando, fue elegido como el más querido de la feria, logrando con esto su participación en la edición internacional a realizarse en Brasil. Es por ello que, del 5 al 7 de diciembre, realizarán un cooking show enseñando este emblemático platillo en la ciudad de Sao Paulo.

Rosa Elena Balcázar, gerente general del Hotel Las Dalias, destaca este logro en tan importante evento gastronómico. “Queríamos darle un contexto de identidad local a ese plato que ha sido emblema nacional desde el 2023, al haberse declarado el Día Nacional del Chanco al Palo, y que ahora cuenta con pasaporte por haber viajado por

el mundo”, relata la también presidenta de Ahora Huaral.

Por su parte, el chef principal del Hotel Las Dalias, Salvador López, resalta la utilización del BPM y el correcto uso de las indumentarias para la manipulación de los alimentos. Del mismo modo, mencionan que las constantes capacitaciones que tienen gracias a PromPerú y a Cenfutur, les permite contar con todos los protocolos necesarios para presentar un producto de calidad y salubre.

Finalmente, Balcázar habla sobre las expectativas que tiene Hotel Las Dalias representando al Perú en Brasil. “Para nosotros es un gran orgullo poder llevar un pedazo de nuestro territorio hacia otro país. Como decimos, no hay

innovación si no hay tradición, y llevar parte de nuestra historia culinaria nos llena de mucha emoción y sobre todo de mucho orgullo”.



¡El legado vuelve a encender las brasas!

El sabor que siempre buscó le espera en Barranco en ¡El Rincón de Siempre!



El Rincón de Siempre: De las cenizas a la gloria. La historia de pasión y perseverancia detrás de las mejores carnes y parrillas ha

llegado a Barranco. Lo que una vez fue el emblemático "Rincón Gaucho", conocido como "La Catedral de las Tardes" en el corazón de Miraflores,

renace con una fuerza arrolladora para continuar su legado.

El señor Gustavo San Miguel, un pilar

de la organización desde los años 90, lideró la reconstrucción y la visión que dio vida a El Rincón de Siempre. Tras una emotiva despedida del antiguo local en 2017, la lealtad y el esfuerzo de todo el equipo lograron una espectacular reapertura el 10 de enero del año siguiente. "Llenando nuevamente el local y trabajando todos juntos hasta el día de hoy", la unión de este grupo de colaboradores es reconocida como la salsa secreta de su éxito.

Un banquete de leyenda en la capital de la carne

El comensal está invitado a prepararse para una experiencia culinaria inigualable. El chef Adalberto Díaz destaca el plato bandera: el inigualable cuadril, junto a un despliegue de manjares cárnicos como la parrilla mixta y el asado de tira. Para aquellos que buscan variedad, el restaurante deleita el paladar con clásicos internacionales como el pepper steak y el filete mignon, sin olvidar el toque criollo de un excelente lomo saltado.

La elección se puede acompañar con su impresionante bodega: una gran variedad de etiquetas con vinos argentinos, españoles, italianos y nacionales.

Y para el cierre perfecto, se ofrece una tentadora selección de postres que acarician el alma, desde el clásico suspiro limeño y tres leches, hasta el famoso

panqueque con dulce de leche y el típico postre argentino, el "vigilante".

Su punto de encuentro con el sabor

Con un salón principal para 95 personas y un segundo piso con capacidad para 100, El Rincón de Siempre está listo para recibir a sus visitantes y convertir cualquier ocasión en un recuerdo memorable.

¡No espere más para vivir esta nueva historia de sabor! El restaurante se encuentra actualmente en Av. Nicolás de Piérola 215, Barranco.



Calidez,
confort
& seguridad.

951 300 067
www.condelemosinn.com
/condelemoshotel
/condelemoshoteles

Premio al exportador peruano

El día del exportador lo celebramos el 9 de noviembre de todos los años. Con ese motivo la Asociación de Exportadores, ADEX, premió a siete empresas exportadoras ganadoras en las categorías: Emprendimiento Estudiantil, Emprendimiento de Exportación de Servicios, Diversificación de Productos, Diversificación de Mercados, Exportación de Servicios, Continuidad Exportadora y Excelencia Exportadora.



Diversificación de Mercados: Camposol S.A.



Emprendimiento Estudiantil: Art Loyola – Andrea Mileka Arce Loyola



Emprendimiento de Exportación de Servicios: Tekton Labs S.A.C.



Exportación de Servicios: Apus Animación y Contenido S.A.C.



Diversificación de Productos: Industria Textil del Pacífico S.A.



Continuidad Exportadora: Pacific Fruit



Excelencia Exportadora: Tecnofil S.A.

“Agua y poder en los Andes”

Presentan libro sobre gestión del agua en San Andrés de Tupicocha.



El libro de Luis Alberto Chávez Risco —Agua y poder en los Andes—, editado por el Fondo Editorial USIL, presenta un tema sensible y de apremiante actualidad: la gestión del agua en las comunidades campesinas no puede entenderse únicamente en términos técnicos; se trata, ante todo, de un asunto económico y político que refleja las relaciones de cambio en el mundo andino.

La obra parte de la premisa que, en los Andes, el agua es un bien comunal cuya distribución revela tanto la cosmovisión indígena como las tensiones entre comunidad, Estado y mercado.

En San Andrés de Tupicocha, ámbito de estudio, los campesinos han logrado construir represas para aumentar su capacidad hídrica con la finalidad de aumentar su productividad y romper la economía del autoconsumo. Entre el secano y el riego, los campesinos usan el primero, pero adoptan el segundo. Y entre riego por inundación y por goteo, prefieren el tecnificado.

Este es tal vez el aporte central del

estudio: situar la problemática local en una perspectiva nacional e histórica que vislumbra una nueva forma de asumir el desarrollo del campo.

El capítulo dedicado a la memoria hídrica nos recuerda que las formas de distribuir el agua no son arbitrarias, sino heredadas, aunque adaptadas a las nuevas circunstancias.

La mirada sobre las instituciones comunales es otro punto a destacar. El autor examina el pluralismo normativo —la coexistencia de normas comunales y estatales— como una realidad cotidiana que, combinando derechos privados y comunales, permite innovaciones locales en la gestión del agua.

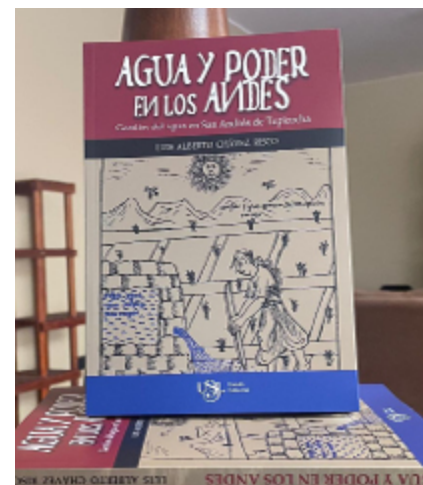
Las autoridades comunales, investidas de legitimidad cultural, juegan un papel decisivo en el manejo del recurso, en muchos casos con mayor eficacia que las instancias oficiales. ¿Por qué el Estado no aprovecha mejor la fuerza organizada de las comunidades para realizar trabajos en estos espacios distantes de los gobiernos locales, regionales y del ámbito nacional?

Pero el libro aborda también los desafíos contemporáneos como el cambio climático, que desestabiliza calendarios agrícolas y reduce caudales. Aquí, la narrativa combina datos empíricos con testimonios, logrando transmitir la urgencia y la dimensión humana de estos problemas.

La gestión integral del agua en el Perú es una articulación de saberes locales y políticas públicas, donde, por un lado, se reconoce que el agua es un derecho humano y un bien común cuyo propietario es el Estado, pero en la práctica comunal, este derecho a usarla para irrigar los campos se gana con el trabajo efectivo. Quien no trabaja, no obtiene agua de riego.

La defensa del agua es, en última instancia, la defensa de un modo de vida que vincula a las personas con su entorno de forma integral. Al narrar la experiencia de Tupicocha, el autor interpela a políticas nacionales que suelen romantizar el uso del recurso hídrico como solo un bien colectivo, olvidando que son las familias y su deseo de progreso quienes impulsan el cambio.

Escrito con un estilo que combina rigor académico y sensibilidad narrativa, el libro logra un equilibrio poco común: combina el estudio etnográfico sólido con la reflexión política. En tiempos de crisis climática y creciente competencia por los recursos, “Agua y poder en los Andes” no solo documenta una realidad local; propone también un cambio de mirada.



Línea de Harinas Precocidas





GALIX TECH
Food Processing Machinery

Línea de Hojuelas Precocidas



Calle Celso Salvador 7890 San Pedro Saños, Huancayo. Paseo de la República 291, Of. 1204-B, Lima

Tel.: (064) 367149 / Cel.: +51 996 611 989 / 967 680 218 967 680 181

E-mail: contacto@galixtech.com, gerencia@galixtech.com, informes@galixtech.com

www.galixtech.com



America Andina
www.americaandina.com

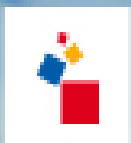
El Perú te espera ¡Tu aventura comienza aquí!

Destino Mega Diverso: Cultura viva, historia, arqueología y gastronomía.
América Andina con más de 20 años en el mercado turístico con prácticas sostenibles.
 Diseñamos programas a medida con seguridad y garantía
 para que vivas una experiencia memorable.






Reservas: Calle Teatro 391, Cusco, Perú. Llámanos: +51 937 452 604. Escribenos: info@americaandina.com



ambiente

6. – 10. 2. 2026

FRANKFURT / MAIN

EL MUNDO DEL DISEÑO Y LOS BIENES DE CONSUMO EN UN SOLO LUGAR

La feria más importante del mundo en bienes de consumo y decoración reúne tendencias globales en mesa, cocina, decoración, regalos, diseño y lifestyle, convirtiéndose en el punto de encuentro de compradores de más de 160 países e ideal para las marcas que buscan internacionalizarse.

Una alternativa ideal para empresas peruanas que desean ingresar al mercado latinoamericano. Oportunidades comerciales, cercanía geográfica y una inversión más accesible para explorar nuevos clientes.

Contáctanos:

info@peru.messefrankfurt.com

sonia.prinz@peru.messefrankfurt.com

+51 985 053 214 / +49 176 61327905

interiorlifestyle
SOUTH AMERICA

licensed by
Messe Frankfurt Exhibition GmbH

22 AL 25 DE JUNIO DE 2026
DISTRITO ANHEMBI