EHRSAM
PERÚ CONSULT



EL CACAO EN EL PERÚ

Posted on 8. octubre 2021

El Día Mundial del Cacao se celebra el 07 de julio. El pasado primero de octubre se celebró el Día Nacional del Cacao y Chocolate y nuevas investigaciones ponen en evidencia el verdadero origen del cacao, por lo que nos complace compartir esta nota contigo.

Verdadero origen

Desde el año 2010 arqueólogos ecuatorianos y peruanos vienen investigando restos arqueológicos de similares características y en el 2014 se halló restos de almidón de cacao en vasijas ceremoniales en un templo en Palanda en la provincia ecuatoriana Zamora Chinchipe. Tras este asombroso hallazgo se realizaron pruebas de carbono 14 para comprobar su antigüedad y los restos resultaron ser de hace más de 5.000 años atrás. Esto causó un gran asombro entre los investigadores, pues siempre se ha creído que el lugar de origen del cacao es Mesoamérica.

Cacao y los restos datan de 2.000 años A.C.

Tras este hallazgo, el arqueólogo peruano Quirino Olivera Núñez, originario de Cajamarca, inició en el 2016 una investigación sobre el origen del cacao en el complejo arqueológico Montegrande en la ciudad de Jaén, región Cajamarca, porque dichos restos arqueológicos son los que tienen similares características a los de Palanda. En las excavaciones ha detectado la existencia de tumbas cuyos restos funerarios contienen semillas de cacao y los restos datan de 2.000 años A.C., por lo cual el arqueólogo Olivera está convencido de que el cacao tendría un origen amazónico. Es por este motivo que con el apoyo de la región Amazonas y Cajamarca sigue en la investigación de vestigios arqueológicos con la finalidad de establecer la ruta del cacao.

Cabe destacar que el Perú posee alta diversidad y variabilidad genética de este fruto, por lo que se cree que el Perú es uno de los principales lugares del origen del cacao y los últimos hallazgos parecen confirmarlo.



Perú como productor y exportador de cacao

A nivel mundial el Perú es el noveno productor de cacao en grano y el segundo productor de cacao orgánico. Sus variedades son trinitario, forastero amazónico y criollo. Así mismo, es uno de los pocos países en donde se cultiva el cacao blanco. A nivel nacional se produce cacao en 16 regiones. Cusco es la región que concentra el 33,1% de la producción, seguido de Ayacucho con un 22,3%, Amazonas con 12,6% y Junín con 9,9%. Las regiones de San Martín, Ucayali y Huánuco concentran aproximadamente el 15% de la producción nacional. En la producción están involucradas más de 100.000 familias lo cual genera 11 millones de jornales por año según el Ministerio de Agricultura y Riego (Minagri). El 90% de la producción nacional está destinada a la exportación, de la cual el 75% es cacao fino, siendo sus principales destinos EE. UU. y Europa. Cerca del 20% de las exportaciones las realizan cooperativas o asociaciones conformadas por los mismos agricultores. Del 2010 al 2019 las exportaciones crecieron 16% por año, sin embargo, en el 2020 retrocedió un 13% con respecto al año anterior por la pandemia. Del 2010 al 2019 las exportaciones crecieron 16% por año, sin embargo, en el 2020 retrocedió un 13% con respecto al año anterior por la pandemia.