

**UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA**

**LAMOLINA**

**FACULTAD DE AGRONOMÍA**



**“PLAN DE PRODUCCIÓN PARA CERTIFICACIÓN ORGÁNICA DE  
CACAO (*Theobroma cacao*) CON PRODUCTORES DE ISHANGA,  
REGIÓN SAN MARTÍN”**

**TRABAJO DE SUFICIENCIA PROFESIONAL  
PARA OPTAR EL TÍTULO DE**

**INGENIERO AGRÓNOMO**

**JORGE ARMANDO MENDOZA GALO**





**LIMA – PERÚ**

**2023**

## Document Information

Analyzed document	TSP_JORGE MENDOZA GALO.pdf (D161744753)
Submitted	2023-03-22 03:47:00
Submitted by	Eliás Hugo Huanuqueño Coca
Submitter email	ehh.coca@lamolina.edu.pe
Similarity	6%
Analysis address	ehh.coca.unalm@analysis.arkund.com

## Sources included in the report

<b>SA</b>	<b>Universidad Nacional Agraria La Molina / TSP Cristhian Rodriguez 2302 (1).docx</b> Document TSP Cristhian Rodriguez 2302 (1).docx (D137518470) Submitted by: lealvarado@lamolina.edu.pe Receiver: lealvarado.unalm@analysis.arkund.com	 3
<b>SA</b>	<b>Terminado Tesis ing. michael ortega.doc</b> Document Terminado Tesis ing. michael ortega.doc (D14830757)	 1
<b>W</b>	URL: <a href="https://www.worldcocoafoundation.org/wp-content/uploads/files_mf/soto2011socioeconomicorganic...">https://www.worldcocoafoundation.org/wp-content/uploads/files_mf/soto2011socioeconomicorganic...</a> Fetched: 2021-11-14 01:24:41	 3
<b>SA</b>	<b>Jurado_Sánchez_Karen_Mariel_Titulo_Profesional_2016.pdf</b> Document Jurado_Sánchez_Karen_Mariel_Titulo_Profesional_2016.pdf (D29205847)	 2
<b>W</b>	URL: <a href="https://www.studocu.com/pe/document/universidad-cesar-vallejo/quimica/analisis/9437283">https://www.studocu.com/pe/document/universidad-cesar-vallejo/quimica/analisis/9437283</a> Fetched: 2022-11-29 00:05:33	 9

## Entire Document

52%

**MATCHING BLOCK 1/18**

**SA** TSP Cristhian Rodriguez 2302 (1).docx (D137518470)

UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA FACULTAD DE AGRONOMÍA "PLAN DE PRODUCCIÓN PARA CERTIFICACIÓN ORGÁNICA DE CACAO (Theobroma cacao L.) CON PRODUCTORES DE ISHANGA, REGIÓN SAN MARTÍN" TRABAJO DE SUFICIENCIA PROFESIONAL PARA OPTAR EL TÍTULO DE: INGENIERO AGRÓNOMO JORGE ARMANDO MENDOZA GALO LIMA – PERÚ 2023 La UNALM es titular de los derechos patrimoniales de la presente investigación (Art. 24- Reglamento de propiedad Intelectual)

29%

**MATCHING BLOCK 2/18**

**SA** TSP Cristhian Rodriguez 2302 (1).docx (D137518470)

UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA FACULTAD DE AGRONOMÍA "Plan de producción para certificación orgánica de cacao (Theobroma cacao L.) con productores de Ishanga, región San Martín" Jorge Armando Mendoza Galo Trabajo de Suficiencia Profesional para optar el Título de Ingeniero

**UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LAMOLINA**

**FACULTAD DE AGRONOMÍA**

**“Plan de producción para certificación orgánica de cacao  
(*Theobroma cacao*) con productores de Ishanga,  
región San Martín”**

**Jorge Armando Mendoza Galo**

**Trabajo de Suficiencia Profesional para optar el Título de Ingeniero Agrónomo**

Sustentada y aprobada por el siguiente Jurado:

---

Dr. Federico Alexis Dueñas Dávila  
**PRESIDENTE**

---

Ing. Mg. Sc. Elías Hugo Huanuqueño Coca  
**ASESOR**

---

Ing. Saray Siura Césdepes  
**MIEMBRO**

---

Ph. D. Elizabeth Consuelo Heros Aguilar  
**MIEMBRO**

**LIMA – PERÚ**

**2023**

## **DEDICATORIA**

A mis abuelos Armando Mendoza y Carmen Calderón de la Barca, por su esfuerzo y dedicación incondicional.

## **AGRADECIMIENTO**

Al Ing. Mg. Sc. Elías Huanuqueño, asesor de tesis, por darme la oportunidad de desarrollar el presente trabajo de investigación.

A mi amigo Ing. Gilder Meza Pérez, por su apoyo y consejo constante.

A mis tíos Amelia Mendoza, Alberto Calderón de la Barca, por su ayuda incondicional día a día.

A todos ellos, mi sincero agradecimiento.

## ÍNDICE

I.	INTRODUCCIÓN .....	1
1.1.	PROBLEMÁTICA.....	1
1.2.	OBJETIVOS .....	2
II.	REVISIÓN DE LITERATURA.....	3
2.1.	AGRICULTURA ECOLÓGICA U ORGÁNICA .....	3
2.1.1.	Principios de la producción orgánica .....	4
2.1.2.	Aspectos Fundamentales de la Agricultura Orgánica .....	4
2.1.3.	Diferencia con la agricultura convencional y tradicional .....	5
2.1.4.	Oportunidades y limitaciones.....	7
2.2.	CERTIFICACIÓN ORGÁNICA .....	8
2.2.1	Definición de certificación orgánica .....	8
2.2.2	Proceso de inspección y certificación orgánica .....	8
2.2.3	Alcance de la certificación orgánica .....	11
2.3	NORMATIVIDAD DE LA PRODUCCIÓN ORGÁNICA .....	12
2.3.1	Normas internacionales .....	12
2.3.2	Normas nacionales .....	13
2.3.3	Organismos de certificación.....	14
2.4	CERTIFICACIÓN DE CACAO ORGÁNICO .....	15
2.5	EL CULTIVO DE CACAO EN EL MERCADO ORGÁNICO.....	20
III.	DESARROLLO DE LA EXPERIENCIA PROFESIONAL .....	28
3.1.	LOCALIZACIÓN DE LA EXPERIENCIA .....	28
3.2.	SITUACIÓN ENCONTRADA.....	28
3.3.	ACTIVIDADES DESARROLLADAS CON FINES DE OBTENCIÓN DE LA CERTIFICACIÓN ORGÁNICA .....	29
3.4.	LÍNEA DE BASE .....	30

3.5. PLAN DE CAPACITACIÓN PARA LA OBTENCIÓN DE CERTIFICACIÓN PARA UNA FINCA ORGÁNICA .....	31
3.6. PLAN DE ADECUACIÓN DE LA PRODUCCIÓN CONVENCIONAL A LA PRODUCCIÓN ORGÁNICA .....	33
3.7. PLAN DE INCREMENTO DE LA PRODUCCIÓN .....	34
3.7.1. Fertilización Del Cultivo De Cacao .....	34
3.8. PROCESO DE SENSIBILIZACIÓN A LOS AGRICULTORES.....	35
3.8.1. Objetivo de la sensibilización .....	35
3.8.2. Esquema de desarrollo .....	35
3.8.3. Selección de temas .....	36
3.9. FACTIBILIDAD DE LA CERTIFICACIÓN ORGÁNICA.....	37
3.10. OFERTA Y DEMANDA DEL CACAO CON CERTIFICACIÓN ORGÁNICA EN LA ASOCIACIÓN ISHANGA .....	37
3.11. ANÁLISIS DEL IMPACTO ECONÓMICO POR COMERCIALIZAR CACAO CON CERTIFICACIÓN ORGÁNICA EN LA ASOCIACIÓN ISHANGA .....	40
IV. CONCLUSIONES .....	41
V. RECOMENDACIONES .....	43
VI. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS .....	44
ANEXOS.....	47

## ÍNDICE DE TABLA

Tabla 1. Comparativo de la agricultura convencional, tradicional y orgánica .....	6
Tabla 2. Cacao: producción efectiva y prevista.....	22
Tabla 3. Producción de cacao por principales países. ....	23
Tabla 4. Precios mensuales internacional - (Cacao en grano Organización Internacional del Cacao).....	23
Tabla 5. Distribución por variedad de Cacao. ....	25
Tabla 6. Usos del Cacao y sus Derivados.....	26
Tabla 7. Línea de base resumen (1= si y 0= no).....	30
Tabla 8. Plan de capacitación para obtener una finca orgánica.....	31
- Adaptar la infraestructura, maquinaria e instalaciones disponibles, al nuevo plan de manejo (si ha de ser posible de acuerdo a la accesibilidad a la finca).Tabla 9. Actividades del plan de conversión .....	33
Tabla 10. Temas centrales para la sensibilización de los productores .....	36
Tabla 11. Características de los granos de cacao.....	39
Tabla 12. Características del producto orgánico: cacao .....	39
Tabla 13. Comparación de precios de producto convencional y orgánico (fuente mercado actual zona Juanjuí dpto. San Martin) .....	40



## ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Países importadores de cacao en grano. ....	24
Figura 2. Producción del Cacao por departamentos en Perú. ....	24
Figura 3. Exportaciones de cacao peruano año 2019-2018 .....	26
Figura 4. Exportaciones de cacao en grano peruano 2019.....	27
Figura 5. Principios y procesos agroecológicos para la conversión de los sistemas agrícolas.....	34
Figura 6. Esquema de desarrollo de sensibilización .....	36

## ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo 1: Partida registral de la Asociación.....	48
Anexo 2: Fotografías alusivas a la capacitación sobre la Importancia de la Certificación Orgánica.....	49

## RESUMEN

Objetivos del presente trabajo: 1) conceptos relacionados a la certificación orgánica y venta del cacao y 2) Describir etapas del plan de producción que los productores agropecuarios de Ishanga realizan previa a la certificación. Según Jave (2016) la certificación orgánica es la secuencia objetiva en donde se verifica si un determinado proceso cumple o no con los altos requerimientos de calidad, Soto y Descamps (2011), añaden que es la inocuidad efectiva de la fase de producción agraria siguiendo los ISO y las altas normas de calidad en producción, lo que les permite el ingreso al sector extranjero. Esta investigación se basó en la experiencia, toma de decisiones y el desarrollo de un análisis crítico de los resultados y las contribuciones realizadas para la mejora del proceso. La certificación es un mecanismo importante para que los productores presenten productos de calidad ante los consumidores, garantizando su aplicación ante las reglas orgánicas receptivas y no receptivas, que realizan buenas prácticas agrícolas acordes con el respeto a la naturaleza. Al inicio se elaboró la línea base, el cual indicó que el 68% de parcelas con presencia de plagas y enfermedades, el 79% realizan buenas prácticas agrícolas, el 63% con remoción de frutos enfermos y el 58% hacen uso de fertilizantes químicos, por lo que el rendimiento era de 800 kg/ha. Luego de ello, se puso en ejecución el plan de producción de cacao orientado a la certificación orgánica, el cual consideró actividades claves como fertilización adecuada, control de malezas, poda y manejo de enfermedades, equipamiento y oportuna provisión de insumos para la producción de grano seco de cacao, mejora post cosecha del grano de cacao, capacitación a los productores en sensibilización ambiental, manejo del cultivo, adecuación de la producción convencional a la producción orgánica y gestión de la producción.

**Palabras clave:** certificación orgánica, asociación de productores, cacao orgánico.

## ABSTRACT

Objectives of this work: 1) concepts related to organic certification and sale of cocoa and 2) Describe stages of the production plan that Ishanga farmers carry out prior to certification. According to Jave (2016) organic certification is the objective sequence where it is verified whether or not a certain process meets the high quality requirements, Soto and Descamps (2011), add that it is the effective safety of the agricultural production phase following the ISO and the high standards of quality in production, which allows them to enter the foreign sector. This research was based on experience, decision making and the development of a critical analysis of the results and the contributions made to improve the process. Certification is an important mechanism for producers to present quality products to consumers, guaranteeing their application to receptive and non-receptive organic rules, which carry out good agricultural practices in accordance with respect for nature. At the beginning, the baseline was prepared, which indicated that 68% of plots with the presence of pests and diseases, 79% carry out good agricultural practices, 63% with removal of diseased fruits and 58% make use of chemical fertilizers. so the yield was 800 kg/ha. After that, the cocoa production plan oriented towards organic certification was implemented, which considered key activities such as adequate fertilization, weed control, pruning and disease management, equipment and timely supply of inputs for grain production. dry cocoa, post-harvest improvement of cocoa beans, training for producers in environmental awareness, crop management, adaptation of conventional production to organic production and production management.

**Key words:** organic certification, producers' association, organic cocoa

# I. INTRODUCCIÓN

## 1.1. PROBLEMÁTICA

La demanda de productos orgánicos de Perú proviene de la Unión Europea, los Estados Unidos, Canadá, Japón y Corea del Sur, cuyos consumidores se interesan cada vez más en que sus alimentos mantengan la calidad y sean apropiados para la salud. En consecuencia, así como en las finales de la época, se da prioridad a la alimentación ya que influyen de forma positiva a la salud de las personas, sobre todo en los consumidores europeos y norteamericanos.

SENASA<sup>1</sup> sostiene que la producción orgánica se presenta en 22 departamentos y abarca un área de 524,931 ha, de los cuales 429,674 ha son certificadas y 95,257 ha están en transición (SENASA 2018). Las actividades relacionadas a la producción orgánica en Perú son realizadas por 892 cooperativas y/o empresas que agrupan a 103,576 productores. Cajamarca tiene 20,013 productores orgánicos. Las regiones de Madre de Dios, Junín y Cajamarca tienen las mayores áreas orgánicas certificadas con 213,114; 43,265 y 35,294 ha respectivamente.

Perú destaca por producir orgánicamente café, cacao, quinua, banano y castaña. Asimismo, el arándano, mango, palta, jengibre, maca, sacha inchi y cúrcuma, entre otros. En 2018 se exportó US\$438 millones de dólares, con un incremento de un 136.7% desde el 2012.

El proceso de conversión a certificación orgánica asegura la calidad, el cumplimiento de la norma y que los productos sean acogidos en diversos mercados especiales como el orgánico. En café: representan Cajamarca, Junín, San Martín, Cusco y Amazonas.

- En quinua: representan Ayacucho y Puno.
- También destaca el creciente cultivo de palto orgánico que crece más hacia la costa de Ancash, Lima, Ica y Ayacucho.

---

<sup>1</sup> SENASA: Servicio Nacional de Sanidad Agraria del Perú

La identificación del Perú como el segundo país productor orgánico de cacao, requiere el cumplimiento de estándares cada vez más altos, debido a que se realizan muchas innovaciones en la producción, todo esto permite que redunde en mejorar la vida de los agricultores.

## **1.2. OBJETIVOS**

### **1.2.1 Objetivo principal**

Describir el plan de producción para certificación orgánica de cacao (*Theobroma cacao* L.) con la asociación de productores agropecuarios de Ishanga, región San Martín

### **1.2.2 Objetivos específicos**

Revisar los conceptos relacionados a la certificación orgánica y a la comercialización del cacao orgánico.

Describir las etapas del plan de producción que los productores agropecuarios de Ishanga realizan previa a la certificación orgánica de cacao.

## **II. REVISIÓN DE LITERATURA**

### **2.1. AGRICULTURA ECOLÓGICA U ORGÁNICA**

La agricultura orgánica es el procedimiento que emplea la metodología donde existe un respeto hacia el medio ambiente, iniciando desde el proceso de la producción hasta la cosecha. La producción orgánica y/o ecológica no sólo involucra el producto, sino que además abarca de todo el sistema que se emplea para llevar a cabo la entrega del producto final al cliente.

Generalmente, se utilizan dos fuentes de requisitos de gestión de la agricultura orgánica. Una de estas fuentes primarias es la guía del Codex Alimentarius para la producción, procesamiento, etiquetado y comercialización de alimentos cultivados orgánicamente. Tomando en cuenta el Codex, menciona que la agricultura orgánica o ecológica es un enfoque holístico que toma en cuenta la producción que promueve y mejora el bienestar de los ecosistemas, considerando las etapas biológicas. La industria orgánica se caracteriza por que su producción promueve una reducción en el uso de fertilizantes y plaguicidas sintéticos. El objetivo de la agricultura orgánica es mejorar la salud y la producción que acompaña a las prácticas de la agricultura orgánica.

La otra fuente es la Federación Internacional de Movimientos de Agricultura Orgánica (IFOAM), un ente mundial del área privada que tiene a cargo cerca de 750 empresas que forman parte de esta federación en más de 100 países. IFOAM cumple una de las funciones de revisar constantemente las Normas Básicas que conlleva la palabra “orgánico”. En base a las Normas Básicas IFOAM 2002, dice que la agricultura orgánica es una perspectiva global que se basa en el conjunto de los procedimientos adecuados para tener un medio ambiente con sostenibilidad, alimentos de calidad y una buena nutrición.

(Hattam, 2003) menciona que existe una gran discrepancia de los alimentos etiquetados como “inocuos para el desarrollo sostenible”, de aquellos que están etiquetados como “orgánicos” debido a que este último conlleva al cumplimiento de procesos de productividad específica.

La ejecución de las diferentes normas que conlleva la agricultura ecológica se supervisa mediante prácticas de inspección y certificación.

### 2.1.1. Principios de la producción orgánica

(Hattam, 2003) estableció cuatro principios de la producción orgánica, estos son:

- **Principio de interdependencia:** Se relaciona con el medio natural donde se desarrollan los cultivos. Que la producción ecológica sea tanto para los cultivos y crianzas de animales.
- **Principio de diversidad:** Promover la diversidad de ecosistemas en armonía.
- **Principio de reciclaje y conservación:** Reducir la contaminación y fomentar el empleo del agua con responsabilidad.
- **Principio de compromiso social:** Fomentar que los individuos que están inmersos en la producción ecológica también obtengan una buena calidad de vida.

### 2.1.2. Aspectos Fundamentales de la Agricultura Orgánica

Según (Sánchez, 2002) estos aspectos son:

- La colectividad que está inmersa en la agricultura orgánica trata de que se cumpla el **circuito cerrado**, empleando sus recursos propios o de la localidad (compost, guano / estiércol, abono verde, etc.).
- El **abono verde** tiene una característica principal de favorecer la vida de la tierra, conservar y aumentar el humus mejorando la nutrición de las plantas.
- La **cobertura permanente** brinda protección a la tierra tropical del lavado, erosión y calor.
- Los **cultivos asociados** brindan equilibrio a las plantas, permitiendo el empleo racional de la tierra. Asimismo, reduce los posibles ataques de plagas.
- La **integración de árboles (Agroforestería)** forma una función importante en el sistema de cultivos, debido a que logra reducir el consumo de agua en tiempos de sequía.
- El **manejo de malezas** se realiza de forma manual o sistemática. El control de plagas se logra mediante rotaciones y combinaciones de cultivos, así como mediante preparaciones que ayudan al control.



- Para el **control de plagas** se emplea el manejo Integrado de plagas (MIP).

### **2.1.3. Diferencia con la agricultura convencional y tradicional**

La agricultura convencional, reforzada con la adopción de la Revolución Verde luego de la Segunda Guerra Mundial, se fundamenta en la incorporación de todos los componentes de producción que permiten la armonía con el medio ambiente. La tecnología combina la optimización genética para incrementar la producción y resistir el ataque de plagas, al tiempo que optimiza la calidad del producto. La recolección se mecaniza y se implementa un estricto control de calidad, según los requisitos de la planta de procesamiento y las preferencias de los clientes.

(Vega, 2002) dice que, gracias a la fragmentación de las parcelas, que en varios casos ordena a los productores a moverse horas o días a otras zonas, esto provoca que las plantaciones no reciban una buena atención y que cada una de las parcelas no se encuentren debidamente manejadas. Muchas veces, los agricultores utilizan productos químicos que deterioran el suelo y por ende el cultivo.

En ambos casos, Vega (2002) dice que, en la agricultura convencional y tradicional, los árboles se talan; en la agricultura convencional, se estima que los árboles y arbustos son hospedadores de plagas y enfermedades.

**Tabla 1. Comparativo de la agricultura convencional, tradicional y orgánica**

<b>Concepto</b>	<b>Agricultura convencional</b>	<b>Agricultura tradicional</b>	<b>Agricultura orgánica</b>
<b>1. Preparación del terreno</b>			
- Siembra en curvas a nivel	Si	No	Si
- Conservación de suelos	Si	No	Si
<b>2. Semillas</b>			
- Híbridas, de variedad mejorada	Si	No	No
- Variedades seleccionadas del lugar	No	Si	Si
- Tratamiento de las semillas	Si	No	Si
<b>3. Fertilización</b>			
- Sin fertilizar	No	Si	No
- Fertilizante químico	Si	No	No
- Abonos orgánicos	No	No	Si
<b>4. Manejo del cultivo</b>			
- Monocultivo	Si	No	No
- Policultivo	No	Si	Si
- Rotación de cultivos	No	Si	Si
- Barreras rompevientos	Si	No	Si
<b>5. Control de plagas y enfermedades</b>			
- Sin controlar	No	Si	No
- Control químico	Si	No	No
- Manejo ecológico de plagas, MEP	No	No	Si
<b>6. Complementariedad con crianzas</b>			
- Uso de estiércol	No	Si	Si
- Se produce compost del estiércol	No	No	Si
<b>7. Uso de insumos externos</b>			
- Uso de insumos externos	Si	No	No
- Uso racional	No	No	No
- Dependencia de insumos externos	Si	No	No
<b>8. Aspectos económicos</b>			
- Monto de producción	Alto	Bajo	Alto
- Costo de producción	Alto	Bajo	Bajo
<b>9. Aspectos sociales</b>			
-Protección de la salud del productor	No	Si	Si
- Protección del medio ambiente	Nulo	Medio	Alto

#### **2.1.4. Oportunidades y limitaciones**

(Hattam, 2003) afirma que usualmente las exportaciones orgánicas se venden con márgenes de beneficio sorprendentes, comúnmente hasta un 20% más elevados que los productos convencionales que se producen en fincas no orgánicas.

Por lo general, (Hattam, 2003) los agricultores y las organizaciones que tratan de vender sus productos en los países desarrollados tienen que contratar a una organización de certificación para hacer controles anuales y confirmar que cumplen con los requisitos de las reglas orgánicas establecidas por diversos aliados comerciales. Además, es viable que los agricultores que apliquen a la certificación orgánica no logren entrar a los mercados de las naciones desarrolladas hasta por 3 años, según los métodos de certificación que exigen la "limpieza de los desperdicios químicos".

Para el desarrollo de la agricultura orgánica (Vargas, 2000) indica que se requiere un proceso de cambio (denominado conversión y/o transición) de la agricultura convencional a orgánica. Es decir, pasar por un proceso de transición, mediante la aplicación de buenas prácticas agrícolas, el lapso de transición es de por lo menos dos años previo a que se use como terreno ecológico; y para cultivos permanentes por lo menos 36 meses previo a la primera cosecha. Así mismo (Vargas, 2000) refiere que en terrenos naturales o agrícolas que no hayan sido tratados con insumos prohibidos por esta norma, el período de transición solo podrá ser retroactivo cuando se brinde evidencia suficiente al inspector para justificar y/o demostrar que se han cumplido las condiciones por un período mínimo de tres años.

Los productos logrados en esta etapa se considerarán "En Tránsito" doce meses después del inicio del proceso de certificación e implicarán el cumplimiento del plan de migración y ninguna violación de estos estándares o normas de la producción orgánica.

Para (Vargas, 2000), toda organización de productores, debe establecer un sistema interno de control (o también denominado sistema interno de gestión) implementado al 100%, el cual será evaluado en cada inspección. Son sujetos a tener este sistema interno de control: cooperativas, asociaciones, empresas asociativas, etc.

## **2.2. CERTIFICACIÓN ORGÁNICA**

### **2.2.1 Definición de certificación orgánica**

Según (Jave, 2016) este es un proceso que permite verificar que un sistema cumple con las normas de producción del reglamento técnico para producto orgánico DS N° 02006AG y que agrega valor al producto certificado, reconocido, diferenciado de los productos convencionales, resultando en ventajas tanto en precio como en calidad.

Según el (SAG2, 2013) la certificación orgánica es un proceso anual en el que se otorga una garantía por escrito de que un determinado producto o proceso, se ha realizado de acuerdo con los estándares orgánicos. Además, esta certificación debe realizarse según el destino al que se deben enviar los productos. Se refiere a la certificación como un proceso documentado en el que la dirección de una organización que desee participar debe estar involucrada de manera similar. Además, es importante que todos los documentos se manejen de la mejor manera y organizada, para que no haya problemas en el futuro.

Así mismo, según Gómez y Vásquez (2011) garantiza la estabilidad de una producción entre la agricultura familiar y del medio ambiente, asegurándole al mercado que se ha producido en armonía con las normas ambientales y orgánicas. Según (Soto, 2011) la certificación orgánica es la garantía de que el cultivo se ha manejado de acuerdo con las reglas de producción orgánica, que establecen claramente que la entrada al mercado internacional es un requisito necesario mediante un sello denominado: certificación orgánica internacional.

### **2.2.2 Proceso de inspección y certificación orgánica**

Según Gómez y Vásquez (2011) el proceso de certificación orgánica de un producto se realiza con la debida diligencia, valoración y opinión del proceso productivo. Para ello, se necesita conocer de antemano el mercado objetivo o mercado al que quiere entrar como producto ecológico, además de haber practicado técnicas de agricultura ecológica durante más de dos años, o en cuanto al campo, haber superado con éxito el período de transición. Cabe señalar que la función de un organismo de certificación no es capacitar a los productores, aunque cada vez se hace más por falta de información sobre este tema.

---

<sup>2</sup> SAG. Servicio Agrícola y Ganadero de Chile

#### **a) Verificación por parte de la agencia certificadora**

Según (Murillo, 2010) la organización toma contacto con la empresa certificadora, así lo recalcan (Soto, 2011) el agricultor o líder de la organización pueden llamar o enviar un correo electrónico a la certificadora para informarles que quieren certificar su producción. Una vez finalizado este proceso, la agencia emitirá un formulario con la información necesaria para poder hacer un presupuesto.

Información general sobre los cultivos de la finca, ya sean orgánicos, de transición o convencionales. Se indicará el tipo de cultivo, la superficie plantada y el rendimiento medio de cada variedad. Aquí es donde se indica los cultivos que se requieren certificar, teniendo en cuenta que el cultivo está certificado, no la finca.

- Indicar si se ha certificado antes o si es la primera vez.
- Dibujar un mapa o plano de la finca con la siguiente información:
- Lote (si es orgánico o convencional)
- Tamaño del lote
- Cultivo de cada parcela
- Cultivo del vecindario (si es orgánico o normal)
- Encontrar norte, pendiente y viento dirección.
- Explique para cada parcela, o para toda la parcela, los cultivos e insumos utilizados en los últimos cinco años.
- Información sobre semillas y cómo sembrarlas. Debe ser uno para cada cultivo, ya sea convencional u orgánico, y debe contener:
- Semilla,
- Dónde comprar semilla,
- Marca de semilla
- Indica si la semilla es orgánica o no.
- Indica si está usando semillas transgénicas, también conocido como Organismos Genéticamente Modificados.
- Información sobre máquinas, su tipo, si son prestadas o en propiedad y si se utilizan en el negocio normal.
- Información sobre el agua, usos del agua en la explotación, de dónde proviene el agua y si existe riesgo de contaminación por productos químicos.

- Información sobre riesgos de contaminación química de la vecindad o de operaciones comunes en la misma finca.
- Explicación de fertilidad, tipos de fertilizantes, estiércol sin compostar, práctica de rotación de cultivos.
- Explica el manejo de plagas, cómo controlarlas y con qué productos.
- Indica si los productos cuyo uso está prohibido por el MIDAGRI en los últimos 5 años.
- Escriba una lista de posibles peligros de contaminación.
- Información sobre transporte de cultivos, tipos y medidas de seguridad.
- Estimación de cosecha, prevista para este año y el próximo para cada cultivo certificado.
- Proporcionar un plan de manejo agrícola.

Una vez cumplimentado el cuestionario, se enviará al organismo de certificación, quien comprobará el documento antes mencionado y si la actividad cumple con los estándares, notificará el precio y una proforma emitida. Depende de la organización querer certificarse si realiza el pago requerido por la agencia.

#### **b) Inspección y evaluación de las instalaciones**

Según (Murillo, 2010) el organismo de certificación designa a un inspector independiente para realizar la auditoría de las fincas de los agricultores. Tenga en cuenta que para que esta evaluación sea válida, debe realizarse antes del período de cosecha, además, solo se puede acordar el primer control, los otros controles pueden ser impredecibles. Esta inspección se realiza y la declaración de la cual es firmada por dos miembros de la certificación, en este punto es responsabilidad del inspector preparar un informe de inspección para ser enviado al organismo de certificación.

Para (Alimentario, 2011), la evaluación se hace en base al informe que emite el inspector, en este sentido se toman en cuenta dos aspectos:

- Administrativos: aplicación, acuerdo de operador, carta de intenciones y contrato de servicios.
- Técnicos: Plan de manejo orgánico, cuestionario de campo o procesos, informe de inspección de campo o procesadora, croquis o plano del área de explotación y análisis de laboratorio.

Si hay algún conflicto de información poco clara o faltante, dicha información se solicita al verificador o directamente al productor, si no se aclara la inconsistencia, la declaración de no conformidad se reconoce públicamente y debe ir acompañada de un plan de acción correctiva para abordar dichas sospechas.

**c) Dictamen de la certificación**

Según (Soto, 2011), el comité de certificación puede tomar estas 4 decisiones:

- i.** Se acepta la certificación, eso no es problema y se certifica.
- ii.** No obstante, la certificación condicional, que contiene algunos defectos menores, está certificada, pero el productor debe comprometerse por escrito a remediar estas deficiencias dentro de un período determinado por el organismo de certificación.
- iii.** El certificado pendiente de certificado tiene una falla crítica que debe corregirse antes de recibir el certificado, o no se emitirá.
- iv.** La certificación rechazada tiene deficiencias muy graves que no se pueden subsanar en un corto período de tiempo, por lo que no se puede emitir la certificación, se debe enfatizar que el productor puede apelar la decisión del organismo de certificación.

**2.2.3 Alcance de la certificación orgánica**

Dado que hay muchas áreas involucradas en la certificación orgánica, tanto la cosecha, el procesamiento y la venta, que involucran diferentes procesos, la certificación tiene diferentes alcances.

**a) Certificación de cultivos**

Está certificado a nivel del suelo, por ser un actor clave en la extracción y producción de cultivos orgánicos.

**b) Certificación de procesos**

Transiciones certificadas, incluidos establecimientos donde se agrega valor agregado.

**c) Certificación de comercialización**

Certificada a nivel de almacén, centro de empaque y con foco en los documentos de venta elaborados por la empresa.

**2.3 NORMATIVIDAD DE LA PRODUCCIÓN ORGÁNICA**

**2.3.1 Normas internacionales**

**a) Codex Alimentarius**

Se trata de un conjunto de normas alimentarias aceptadas internacionalmente que se presentan de manera uniforme. El Codex constituye una guía y referencia en todo el mundo y así contribuye a la satisfacción de la salud mundial.

**b) Las Normas Básicas para la agricultura de IFOAM (Federación Internacional del Movimiento de la Agricultura Orgánica)**

IFOAM es la organización que coordina el movimiento mundial de agricultura orgánica con alrededor de 750 organizaciones e instituciones afiliadas en más de 100 países de todo el mundo. Establecida en 1972, IFOAM lidera y promueve la práctica de la producción orgánica en todo el mundo, donde diversas organizaciones ambientales, productores, ONG, procesadores y consumidores se dedican a la producción orgánica. Los estándares básicos de IFOAM no se pueden utilizar sólo para la certificación. Estos proporcionan un marco para que los programas de certificación de todo el mundo desarrollen sus propios estándares nacionales o regionales.

**c) Reglamento (CEE) N° 2092/91. Reglamento para los países miembros de la Comunidad Económica Europea**

Regula la producción, procesamiento y venta de productos de sistemas de producción orgánica en las naciones miembros de la CEE. Además, trata las regulaciones concretas para la importación de productos orgánicos de terceros territorios (que no son miembros de la CEE), para la independiente circulación y venta de sus productos orgánicos en la UE.



**d) Normas estándares para la agricultura japonesa (JAS)**

El JAS es una norma a nivel nacional para el Japón, regulado por Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca (MAFF).

Alcance de la regulación del JAS:

- Productos agrícolas orgánicos.
- Alimentos procesados con productos agrícolas (Mezcla mayor al 95%)

**e) Normas NOP USDA (Programa Nacional Orgánico de los Estados Unidos)**

Luego de diversos años de controversia entre los competidores del mercado orgánico, la regulación NOP entró en vigor en 2002. Su objetivo es implantar estándares nacionales estándar para productos orgánicos, para protegerlos. Clientes contra probables fraudes y facilitar el negocio de alimentos cultivados orgánicamente entre diferentes estados.

### **2.3.2 Normas nacionales**

**a) Reglamento técnico para productos orgánicos / D.S. N° 044-2006-AG**

Mediante el presente Decreto Supremo 044-2006-AG se aprueba el “Reglamento Técnico para productos Orgánicos”. Dicho reglamento contiene disposiciones concernientes a:

- Convertir a agricultura orgánica.
- Producción de cultivos orgánicos.
- Producción animal orgánica.
- La recolección y uso de productos orgánicos silvestres.
- Producción orgánica en la apicultura
- Prohibición de organismos modificados genéticamente en la producción orgánica.
- Procesamiento y manipulación de alimentos.
- Etiquetado y envasado.
- Proceso de certificación.

- Control de calidad y rendición de cuentas.
- Consideraciones sociales en la producción orgánica
- Comercialización de productos orgánicos.

### 2.3.3 Organismos de certificación

Medina (2002) refiere que la certificación orgánica es realizada por organismos de control de acuerdo con los requisitos internacionales, principalmente basados en el sistema de calidad según ISO 65, cuya función es brindar la conformidad de que se están realizando las buenas prácticas agrícolas y por lo tanto emitir la certificación orgánica.

Los organismos de certificación orgánica que trabajen en Perú solicitan el registro, renovación y renovación del registro al SENASA

El proceso de registro comprende 2 actividades:

- **Auditoria:** Evalúa el sistema de calidad del organismo de certificación según la guía ISO/IEC 65.
- **Supervisión:** Verifica los procesos implementados por el organismo de certificación en la inspección y en la certificación a sus operadores.

Según SENASA (2017) Los organismos de certificación orgánica no registrados no se incluirán en el informe, que, como autoridad nacional, emitirá anualmente a sus pares en los principales mercados internacionales.

Los organismos de certificación de la producción orgánica registrados son:

- a) BIO LATINA S.A.C.
- b) CERES PERU S.A.C.
- c) IMOcert Latinoamérica Ltda
- d) OCIA Internacional Perú S.A.C
- e) ECOCERT PERU S.A.C
- f) CERTI MAYA S.A.C

## **2.4 CERTIFICACIÓN DE CACAO ORGÁNICO**

Fischersworing (2001), sostiene que, en los últimos años, la demanda de productos orgánicos está en los países desarrollados. Al pagar a los proveedores un costo máximo por un producto orgánico, favorecen el desarrollo productivo sustentable. Siendo el cacao uno de los cultivos con certificación orgánica que mediante las buenas prácticas agrícolas velan por el cumplimiento de los principios básicos de la agricultura.

### **2.4.1 Proceso de inspección y certificación**

En la actualidad, dos tipos de unidades de producción que reciben apoyo del marco de certificación del cacao orgánico: inspección y certificación de productores individuales y organizaciones de productores de cacao. La primera se suele lograr en la situación de grandes productores capaces de producir una cierta cantidad de cacao, la segunda en la situación de pequeños y medianos productores que principalmente son capaces de producir una cierta cantidad de cacao.

- Destinar un inspector, para hacer la primera inspección de la unidad de producción.
- En la situación de las auditorías de procesamiento y venta, se evaluarán puntos específicos de estas ocupaciones, con hincapié en la división de los productos de procedencia orgánica de los de procedencia convencional, sentido común y un proceso de construcción conveniente.
- Finalmente, de la inspección, el inspector llena la hoja de prueba, registra toda la información viable, entrega el archivo al fabricante para su inspección y firma.
- El inspector elaborará un informe de inspección con base en la información recolectada en el sitio y en los documentos revisados, el cual será presentado a los certificadores, quienes decidirán con base en la información presentada, se emitirá un certificado al productor.
- Una vez examinado el informe, se emitirá la decisión de certificación y el certificado correspondiente.
- Se emite un certificado de dos tipos, "en proceso de conversión", si se verifica que no se han utilizado agroquímicos en la unidad de producción, durante al menos tres años, y "Orgánico / ecológico", al que se accede después de durante el período de transición y siguiendo los planes de reconversión establecidos después del primer control.

- El certificado tiene una vigencia de un año, realizando auditorías anuales publicadas y sin previo aviso, para verificar el cumplimiento de los compromisos del productor.

#### **2.4.2 Certificación de productores individuales**

En los casos en que un productor ha decidido realizar producción orgánica en su unidad de producción, la transición a la agricultura orgánica comienza oficialmente con la firma de un contrato de certificación con un organismo de certificación. A partir de este momento comienza el modo de control, es decir, el proceso de inspección y certificación de la unidad de producción. Luego de la firma del contrato, el inspector es responsable de ejercer el primer control sobre la finca, donde informa al productor de las reglas de producción orgánica y ejerce el control físico sobre la unidad de producción con toda la unidad de producción. Durante la visita, se elabora una hoja de información básica para el productor con el plano de la unidad de producción, distinguiendo entre áreas de cultivo, procesamiento y almacenamiento, registrando el historial de cada lote con su media convencional final. Seguidamente se informa al productor de las deficiencias en la gestión de la finca, se emiten las sanciones correspondientes y se resolverán los puntos críticos hasta la próxima inspección.

El productor también debe establecer un plan de producción para su unidad de producción, documentando las tareas a realizar anualmente, con un enfoque en las prácticas de producción orgánica. A partir de esta visita inicial, el certificador establece un sistema de seguimiento de la unidad de producción, que incluye auditorías anuales programadas sin previo aviso. Durante cada auditoría se verifica el cumplimiento del plan anual de conversión orgánica, así como las sanciones impuestas durante la auditoría anterior.

Al final de cada inspección, el inspector prepara un informe de inspección que debe ser firmado por él y el jefe de la unidad de producción. Para el Comité de Certificación del organismo de certificación, este informe es la base para decidir si la certificación puede ser “conversión a agricultura orgánica” u “orgánica” de acuerdo con las disposiciones de la norma de producción, la ley orgánica e internacional.

No obstante, la época de conversión puede reducirse, dependiendo de la producción anterior y el aumento de la producción orgánica en la unidad de producción. En la situación específica de un productor que no ha usado agroquímicos en los últimos 3 años anterior a la firma del contrato de certificación, el lapso de transición puede reducirse. La producción de un

productor antes manejado de forma usual (aplicando agroquímicos) podría ser certificada como orgánica después de un lapso de transición de 3 años y de conformidad con los planes y medidas de conversión, sanciones impuestas por el organismo de certificación a lo largo de la inspección final.

### **2.4.3 Certificación de organizaciones de productores**

En la situación de certificación a causa de una organización (cooperativa o asociación) de productores, cada una de las parcelas o fincas de sus aliados se consideran como una sola unidad de producción. En esta situación, el representante legal de la organización firma un contrato de certificación con el organismo de certificación. La organización debe establecer un **Sistema Interno de Control** que consiste de:

- a. Normas internas de producción y procesamiento de cacao orgánico.
- b. Contrato de trabajo entre productor y organización.
- c. Ficha de diagnóstico de la explotación. Año
- d. Archivos de actualización por lotes.
- e. Programa de producción anual.
- f. Normativa de control interno - Relación de sanciones.
- g. Sistema anual de control interno y seguimiento / inspección.
- h. Registros contables de cada finca.
- i. Registro de cobro de caja y contabilidad de cobro de caja.
- j. Sistema de consultoría interno o externo.

El proceso de pruebas externas incluye la revisión del Sistema de Control Interno y la verificación del desempeño del Sistema y su aseguramiento por medio del control físico de la unidad de producción. Cuando la organización ya realiza de forma continua el proceso de obtención de certificación orgánica tiene implementado el Sistema de Control Interno, por lo tanto, el organismo de certificación ejecuta un muestreo aleatorio de los activos involucrados con la producción a lo largo de una auditoría externa anual y es dependiente de la calidad del producto.

En el caso de una organización, el certificado se emite en nombre de la organización de productores. A pesar de que todas las fincas se consideran una sola unidad de producción,

los productores "que se convierten en orgánicos" y / o "orgánicos" son discriminados en la certificación según su métrica convencional final y se adhieren a un plan de transición de nivel individual.

Además de certificar la producción orgánica, para el cacao orgánico, los centros de acopio, los centros de procesamiento y los canales de comercialización también deben ser inspeccionados y certificados. Durante el control físico de estas áreas se verificará el cumplimiento de los estándares de producción orgánica en aspectos de etiquetado, materiales de empaque, almacenamiento, transporte y contabilidad. Tanto los centros de procesamiento como los comerciantes deben tener "certificado orgánico para procesamiento" y "certificado orgánico para comercializar cacao orgánico".

(Fischersworing, 2001) dice después de completar la exportación de cacao orgánico, la empresa de transporte emitirá un conocimiento de embarque (manifiesto de mercancías) para que la organización de certificación emita un certificado de exportación con la mercancía al país de destino.

#### **2.4.4 Reglamento interno para la certificación (programa de cacao orgánico)**

El productor debe conocer a fondo las normas internas de producción orgánica que existen en su fólder / carpeta.

Cada año, la organización proporciona una auditoría interna de todas las fincas. La inspección será realizada por un comité de inspección integrado por agricultores orgánicos de la misma organización. Los inspectores no deben estar en el área que están inspeccionando. Durante la inspección, se completará un formulario de inspección para cada finca y se devolverá a la organización. Al final de la inspección, el inspector se reunirá con el equipo de gestión y promoción, entregará la lista de agricultores inspeccionados, comprobará las hojas y difundirá sobre los agricultores que no respetan su plan de conversión. / Consejo de administración y reglamento interno de producción orgánica.

El incumplimiento por parte de los agricultores de las normas internas de producción orgánica dará lugar a sanciones. Estas sanciones serán dictadas por el grupo de fundadores y la junta directiva de la organización, que asumirá las funciones del comité de certificación interna.

A continuación, se detallan los motivos de sanción y el tipo de sanción:

- **Incumplimiento del plan de transición**

El agricultor presentará un recurso de apelación para que se dedique a su finca o trabajo agrícola, el plazo para él es de 5 días. Luego se realiza una inspección para evaluar el trabajo.

En aquel instante, si el agricultor no cumple con el proyecto de transición, tiene 30 días extras. Si, luego de 6 meses a partir de la primera convocatoria, el agricultor no se ha puesto al día con su proyecto de transición, se rescindirá su contrato con la organización.

- **Producto químico aplicado en cualquier cultivo de la chacra o finca**

Los agricultores que apliquen un producto químico a cualquier cultivo en su finca estarán sujetos a sanciones inmediatas y deberán comenzar un período de transición de 3 años antes de obtener la certificación orgánica para su finca. Además, se notificará inmediatamente al certificador del tipo de producto utilizado. Si se descubre que un agricultor ha utilizado productos químicos en su finca, el contrato se rescindirá de inmediato.

- **Producto químico almacenado**

Si al agricultor se le encuentra un producto químico almacenado en su chacra, se le sancionará no comprando su producto como orgánico.

Además, el agricultor debe de iniciar nuevamente un periodo de transición de 3 años.

- **Empaques vacíos de productos químicos en la chacra**

Si se encuentran paquetes de productos químicos vacíos en la finca, se debe verificar el origen de estos paquetes. Si resulta que el contenido ya es utilizado por el agricultor en su finca, el contenido será penalizado y el período de transición de 3 años tendrá que comenzar de nuevo.

El agricultor debe ser informado por escrito del motivo y la forma de la sanción. La junta directiva de la organización es la responsable de redactar esta sanción. Es responsabilidad del promotor / extensionista dárselo al agricultor y leerlo junto con él y explicárselo.

Por su parte, el agricultor tiene derecho a apelar en un plazo de 5 días. Durante la reunión de gestión mensual con el grupo de incentivos, el agricultor puede explicar y justificar su posición y solicitar una nueva inspección de su finca para considerar una posible sanción.

Todos los promotores, así como los demás agricultores de la organización, son responsables de informar en cualquier momento a la junta directiva de la organización cualquier irregularidad relacionada con la normativa interna del departamento de producción orgánica de los agricultores pertinentes para la organización (Biolatina, 2004).

## **2.5 EL CULTIVO DE CACAO EN EL MERCADO ORGÁNICO**

El cacao (*Theobroma cacao* L.) considerando su fruto como ingrediente básico en la elaboración de chocolates y dulces entre otros productos; gracias a sus propiedades nutricionales y sensoriales, se encuentran entre los más apreciados por personas de todo el mundo. Las plantaciones son productivas en muchas regiones del mundo. Con una ubicación ideal como medio de desarrollo económico, constituyen la fuerza impulsora para mejorar la calidad de vida de las personas. Según (Romero, 2016) se trata de una especie nativa de los bosques tropicales de América del Sur cuyo centro de origen se ubica en la zona comprendida entre las cuencas del Caquetá, Putumayo y Napo: afluentes del río Amazonas. El cacao contribuye con la economía de miles de familias rurales de África, Asia Central y América del Sur. África predomina con cerca del 50% del total mundial. En Asia, Indonesia ha acelerado el desarrollo, con reglas gubernamentales que promueven la propagación de superficies dedicadas a este cultivo. (MIDAGRI, 2019).

(Romero, 2016) el principal productor mundial es Costa de Marfil; de 2013 a 2017, las importaciones mundiales de cacao en grano aumentaron en promedio un 6,3% anual; 2019 fue el período de mayor crecimiento para esta posición, alcanzando un crecimiento del 189.0%. Se puede observar que la demanda de esta materia prima proviene de la industria. La Unión Europea (Holanda, Alemania, Bélgica, Francia, España y Reino Unido) y Estados Unidos son los principales importadores (MIDAGRI, 2019). Asimismo, que el precio fluctúa entre los US \$ 2.660,00 / tonelada, y los \$ 2.800 / t. entre el 2018 y 2019. (Barrientos Felipa, 2014) enuncian algunas limitaciones se diferencian por la subjetividad: la mayor parte de los productores de cacao son pequeños e inferiores de 5 ha, no tienen control sobre los costos de producción y desconocen las normas que tienen que respetarse; la mayoría de productores son individuales (70%).



Sin embargo, el Perú está aumentando gradualmente su área y volumen de producción, por lo que ahora ocupa el noveno lugar en el mundo en términos de importancia (la producción ocupa el segundo lugar en el mundo). Sin embargo, muestra una tasa de crecimiento promedio de 8% / año; sólo superado por el aumento de México (8,6%) y Uganda (13,3%), siendo el promedio mundial es de 2,4%. Entre los años 2000-2013, las exportaciones de Perú crecieron a una tasa promedio anual de 16.7%. (MIDAGRI, 2019).

En estudios realizados (FAO, 2010) se espera que la producción mundial en el continente africano disminuya (69%-68%) pese que seguirá siendo la región de mayor producción cacaotera, mientras que se mantendrán constante América Latina y el Caribe (14%), y el lejano Oriente (18%).

Ghana, es el segundo mayor país productor de cacao de África, en los años 1998 y 2000 produjo 410 mil toneladas las que ascendieron el 2010 a 490 mil toneladas para un crecimiento de 1,6 % por año, en cambio América Latina alcanzó durante la etapa analizada a 397 mil toneladas y en el 2010 a 520 mil toneladas para un crecimiento del 2,5 % donde se reconoce a Brasil como el mayor exportador del grano de la región latina ya que su producción aumentó a un 2,2% anual y alcanzó las 180 mil toneladas en el año 2010, seguido por Ecuador quien tuvo una producción de 94 mil toneladas. (FAO, 2020).

**Tabla 2. Cacao: producción efectiva y prevista**

	EFECTIVA		PREVIST	TASAS DE	
	Promedio 1988-1990	Promedio 1998-2000	A 2010	1988-90 A 1998-2000	1998-2000 A 2010
	miles de toneladas			por ciento anual	
<b>Mundo en Desarrollo</b>	<b>2460</b>	<b>2905</b>	<b>3700</b>	<b>1,7</b>	<b>2,2</b>
África	1414	1999	2500	3,5	2,1
Camerún	123	125	129	0,2	0,3
Côte d'Ivoire	793	1249	1610	4,6	2,3
Ghana	296	410	490	3,3	1,6
Nigeria	160	181	212	1,2	1,4
otros	42	34	59	- 2,1	5,1
AMERICA LATINA Y CARIBE	629	397	520	- 4,5	2,5
Brasil	347	141	180	- 8,6	2,2
Colombia	51	38	27	- 2,9	- 3,1
Rep. Dominicana	48	36	44	- 2,8	1,8
Ecuador	95	86	94	- 1,0	0,8
México	43	35	37	- 2,0	0,5
Otros	45	61	138	3,1	7,7
LEJANO ORIENTE	417	509	680	2,0	2,7
Indonesia	118	395	574	12,8	3,5
Malasia	230	52	43	- 13,8	- 1,7
Papúa Nueva Guinea	41	40	45	- 0,2	1,1
Otros	28	22	18	- 2,4	- 1,8

Fuente: Promperú.

El valor del cacao en el mercado mundial (Tabla 2) dependerá de los factores clave que influirán en él, como la variabilidad climática diferente y la propagación de enfermedades en las regiones productoras de cacao. Cuando se produce menos, la demanda no se satisface y los precios suben. Asimismo, una caída de los precios vendrá determinada por un débil crecimiento de la demanda.

(FAO, 2020) menciona si el producto se cosecha como orgánico certificado y dentro de un marco de comercio justo mediante la aplicación de estándares éticos para el consumidor. Los países más importantes en esta producción son Ecuador, Venezuela y República Dominicana

quienes producen un 70% del total mundial. Asimismo, los productores de cacao orgánico tienen una extendida brecha en importaciones internacionales en “cadenas globales específicas de producción y servicios siempre que estos productores sean capaces de cumplir los exquisitos estándares privados que se establecen por las cadenas, y cuyo cumplimiento le asegura a este producto un precio Premium”.

**Tabla 3. Producción de cacao por principales países.**

	2013/2014	2014/2015	2015/2016	2016/2017	2017/2018
<b>Total Mundo</b>	<b>4370</b>	<b>4252</b>	<b>3997</b>	<b>4739</b>	<b>4645</b>
<b>Costa de Marfil</b>	1746	1796	1581	2020	20002
<b>Ghana</b>	897	740	778	970	900
<b>Indonesia</b>	375	325	325	270	240
<b>Brasil</b>	228	230	141	174	190
<b>Nigeria</b>	248	195	200	254	260
<b>Ecuador</b>	232	261	232	290	280
<b>Camerún</b>	211	232	211	246	240
<b>Perú</b>	81	92	105	115	120
<b>R, Dominicana</b>	70	82	80	57	70
<b>Colombia</b>	49	51	53	55	55
<b>SUBTOTALES</b>	4137	4004	3700	4441	4355

Fuente: Perú. Ministerio de la Agricultura y Riego (2019)

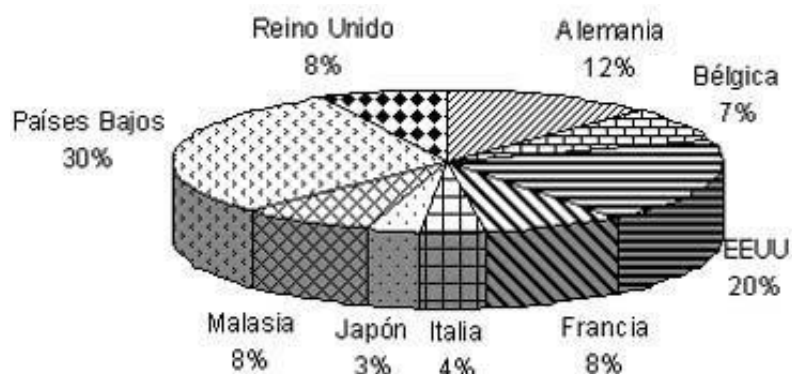
Costa de Marfil sigue liderando la producción de cacao como se observa en la Tabla 3.

**Tabla 4. Precios mensuales internacional - (Cacao en grano Organización Internacional del Cacao).**

MES	PRECIO	TASA DE CAMBIO
Sep.2019	2,31	
Oct.2019	2,44	5,63%
Nov.2019	2,52	3,28%
Dic.2019	2,44	-3,17%
Ene.2020	2,60	6,56%
Feb.2020	2,72	4,62%
Mar.2020	2,34	-13,97%

Fuente: International Cocoa Organización Secretaria; World Bank.

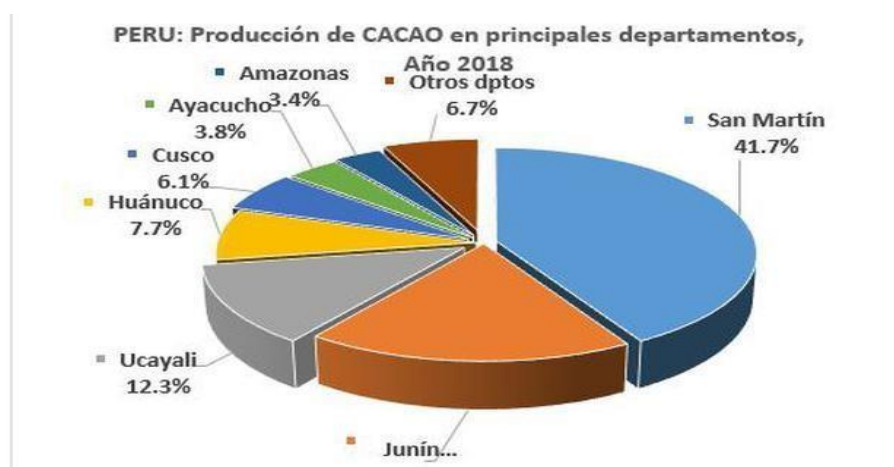
El consumo a gran medida de la producción de cacao mundial se comportaba de la siguiente manera (Fig. 1).



**Figura 1. Países importadores de cacao en grano.**

Fuente: Quintero Rizzuto y Díaz Morales (2020)

Según (Quintero Rizzuto, 2020) menciona que EE. UU también ha sido un mercado importante para el cacao. Aunque la producción de cacao de América Latina y el Caribe según (Quintero Rizzuto, 2020) abastecen también al mercado asiático (principalmente Japón, Malasia y Singapur) representados por un 15% de la importación de cacao en grano. Perú sigue siendo el noveno productor mundial de cacao en grano y el segundo mayor productor de cacao orgánico del mundo, con más de 100 mil familias productoras especializadas en la producción de cacao. Al cierre de 2018 (fig.2), la producción nacional de cacao fue de 135 mil toneladas producidas en un área de 160 mil hectáreas en regiones como San Martín, Junín, Ucayali, Cusco, Huánuco, Amazonas y Ayacucho, representando el 93% del total nacional. producción. (MIDAGRI, 2019)



**Figura 2. Producción del Cacao por departamentos en Perú.**

Fuente: Perú. Ministerio de Agricultura y Riego (2020).

Perú exporta entre 50 y 75% del cacao en grano, es decir el 7% de la producción mundial, este posicionamiento en el mercado genera más de 11 millones de salarios cada año y ganancias de exportación de \$ 266 millones, casi en su totalidad al mercado europeo.

La (ICCO3, 2019), refiere que Perú se caracteriza porque el 75% de las producciones son de cacao fino y de aroma, diferenciándose del resto del mercado. (Azar, 2019), plantea que se debe mejorar la productividad y la calidad del cacao para contribuir a su posicionamiento en el mercado y el sector público debe apoyar estas iniciativas.

En el Perú se cosechan tres variedades de cacao cuyos requisitos se explican a continuación (Tabla. 5).

**Tabla 5. Distribución por variedad de Cacao.**

<b>Grupo Genético</b>	<b>Distribución por variedad de Cacao</b>		
	<b>%</b>	<b>Variedad</b>	<b>%</b>
<b>Trinitario</b>	53,3	Huallaga Central	21,5
		Rio Apurímac	15,4
		Alto Marañón	9,4
		La convención	7,0
<b>Forastero- Amazónico</b>	37,3	La Convención	28,0
		Huallaga Central	9,3
<b>Criollo</b>	9,4	Zona Norte	9,4

Fuente: Infocafe (2020).

En los últimos años, los agricultores comenzaron a exportar cacao bajo diferentes productos como cacao en grano, granos tostados, cacao en polvo, manteca, licor, pasta y chocolate, todos utilizados de diferentes formas, de los cuales 20% están a cargo de las organizaciones de productores (Tabla 6).

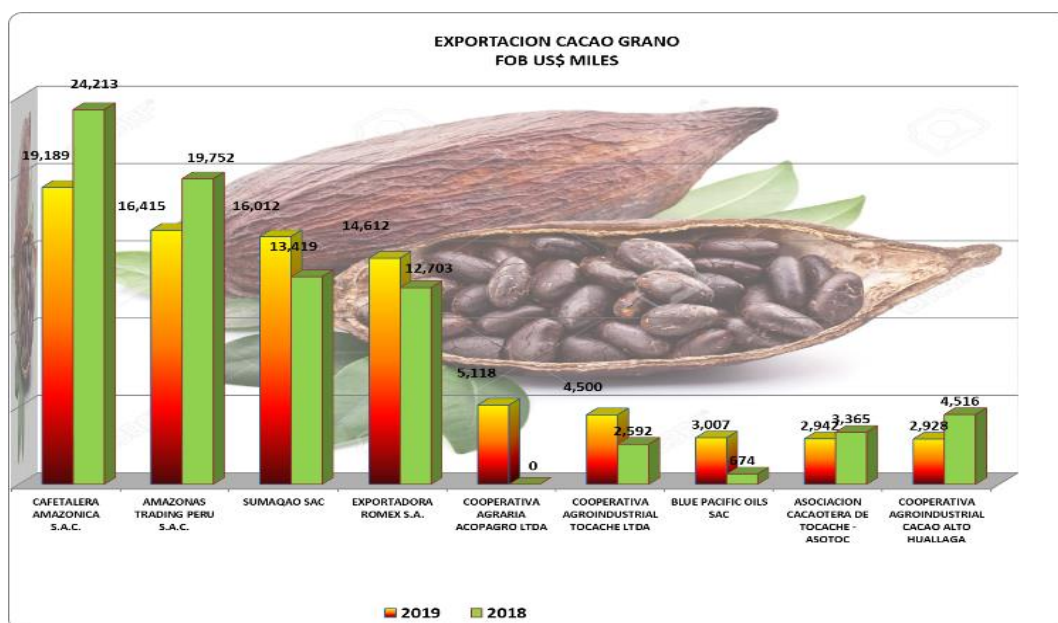
<sup>3</sup> ICCO: International Cocoa Organization (Organización Internacional del Cacao)

**Tabla 6. Usos del Cacao y sus Derivados.**

Productos Usos del Cacao y sus Derivados	
<b>Manteca de cacao</b>	Elaboración de chocolate y confitería, también puede ser usado en la
<b>Pulpa de cacao</b>	industria cosmética (cremas humectantes y jabones) y la industria. Producción de bebidas alcohólicas y no alcohólicas.
<b>Cáscara</b>	Puede ser utilizado como comida para animales.
<b>Cenizas de cáscara</b>	Puede ser usado para elaborar jabón y como fertilizantes de cacao,
<b>de cacao</b>	vegetales y otros cultivos.
<b>Jugo de cacao</b>	Elaboración de jaleas y mermeladas
<b>Polvo de cacao</b>	Puede ser usado como ingrediente en casi cualquier alimento: bebidaschocolatadas, postres de chocolates como helados y mousse, salsas, tortas y galletas.
<b>Pasta o licor de Cacao</b>	Se utiliza para elaborar chocolate.

Fuente: Infocafe (2020).

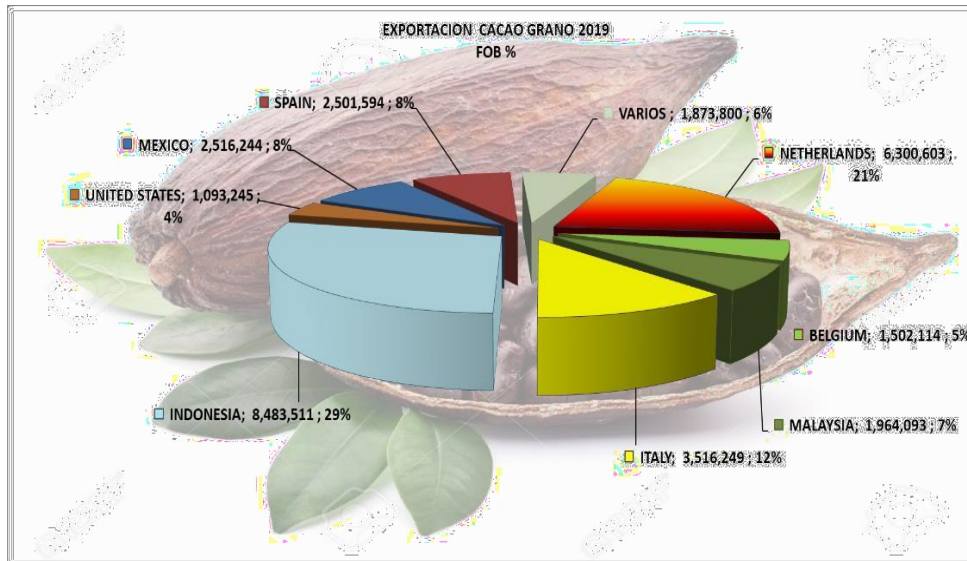
En los años 2019 y 2018, las empresas que destacaron en las exportaciones son Cafetalera Amazónica SAC, Amazonas Trading Perú SAC, Sumaqaq SAC y Exportadora Romex SA; y como organización de productores destaca la Cooperativa Acopagro de la región San Martín (Koo, 2020).



**Figura 3. Exportaciones de cacao peruano año 2019-2018**

Fuente: (Koo, 2020).

Se observa que las exportaciones de cacao a Indonesia representan el 29%, seguido de Países Bajos con 21%, Italia 12%, España 8%, México 8%, Bélgica 5%, y EE.UU 1%. (Koo, 2020) (Fig.4).



**Figura 4. Exportaciones de cacao en grano peruano 2019.**

La Asociación de Exportadores peruanos al cierre del año 2019 las ventas del cacao en todas sus presentaciones ascendieron a 245 556.000 millón/USD correspondiente al 11% más que el año 2018 en el que solo se obtuvo 220.5 millón/USD, se vendió:

- Grano-----54.3%
- Manteca de cacao -----28%
- Chocolates----- --8.9%
- Cacao en polvo -----5.3%

(Arbulu, 2019) también enfatiza la importancia de conocer y aplicar la norma europea respecto a los valores permisibles de cadmio en el cacao y los derivados del chocolate para mantener estándares de calidad y objetividad positiva, es solo que este reglamento otorga a las exportaciones de cacao como un orgánico.

### **III. DESARROLLO DE LA EXPERIENCIA PROFESIONAL**

#### **3.1. LOCALIZACIÓN DE LA EXPERIENCIA**

La “Asociación de Productores Agropecuarios Ishanga”– APAI, se ubica a 8 km de la ciudad de Juanjuí, en el distrito de Pajarillo, provincia de Mariscal Cáceres- Región de San Martín. Cuenta con 19 socios que producen y comercializan grano seco de cacao, actualmente sin certificación orgánica, la venta de las almendras, los productores lo hacen buscando los mejores precios a intermediarios de la zona. Para una mejora de precios y dando valor agregado al producto (cacao grano seco), se busca certificar en sello orgánico al grupo (Asociación de Productores Agropecuarios Ishanga). La asociación, inició sus actividades en el 2020 y fue constituida el 19 de agosto del 2020. Actualmente, disponen de 34.93 hectáreas en producción.

#### **3.2. SITUACIÓN ENCONTRADA**

El problema central de la organización es el bajo nivel productivo de grano seco de cacao (800 kg/ha), a pesar de estar por encima del promedio nacional, se notó que en la región San Martín bajo modelos de fertilización adecuada, poda y manejo de enfermedades se puede lograr productividades que alcancen los 1500 kg/ha. Siendo las principales causas el deficiente equipamiento para la producción de grano seco de cacao, deficiente disposición de insumos y materiales para producción de grano seco de cacao y limitadas capacidades de producción y gestión. Con la implementación del programa de certificación orgánica se consideró incrementar el nivel productivo de grano seco de cacao en la Asociación de Productores Agropecuarios Ishanga, siendo los objetivos específicos, disponer de insumos y materiales para la producción de grano seco de cacao, fortalecer las capacidades de producción y gestión de comercialización de cacao con valor agregado.



### **3.3. ACTIVIDADES DESARROLLADAS CON FINES DE OBTENCIÓN DE LA CERTIFICACIÓN ORGÁNICA**

Las actividades que se están desarrollando para la obtención de la certificación orgánica, primero es a través de la mecanización de la poda, deshierbo y aplicación de fertilizantes foliares (estos fertilizantes son elaborados en la misma finca por el productor a través del uso de bioles, el cual es preparado con la descomposición anaeróbica de rastrojos de cosecha, melaza, etc.), lo que permitirá dar mejores condiciones para la producción de cacao en campo. Además, permitirá mejorar la calidad del producto ofertado.

Por otro lado, se requiere mejorar el proceso de fermentado y secado del grano de cacao, que actualmente en el proceso de fermentado se realiza en sacos y el secado en el piso. Sin embargo, con la adquisición de tarimas y/o carpas (mantas extensas de polietileno), permitirá un secado uniforme, indispensable en la adopción de esta nueva tecnología de producción, factor clave que permitirá cumplir la entrega de productos en menor tiempo y con mejor calidad.

Seguidamente con el apoyo de un coordinador técnico de proyecto, el cual tiene dentro de sus funciones alcanzar el cumplimiento de los objetivos y metas según las normas orgánicas. Asimismo, la adquisición de abonos orgánicos de Agrorural (guano de isla), análisis de suelo para conocer la fertilidad de los suelos de las parcelas y elaborar los programas de fertilización. Además, realizar la injertación y culminar con la repoblación de la hectárea. Asimismo, adquirir varas yemeras para realizar el repoblamiento de plantas en la hectárea (eliminando plantas no productivas y/o realizando recalce). Finalmente, la adquisición de sulfato de cobre e hidróxido de cobre, insumos indispensables para la prevención de enfermedades de alta incidencia en estos últimos años.

Para que los productores socios de la Asociación Ishanga obtengan la certificación orgánica es necesario trabajar fuertemente en la técnica de abonamiento y poda sincronizada, manejo adecuado del cultivo en general, que consiste en realizar abonamiento con fertilizantes (insumos permitidos según norma orgánica) y poda en tres etapas durante una campaña de producción de cacao. En cada etapa de la técnica, se realiza el abonamiento 15 días antes de la poda, con intervalos de 3 – 4 meses por etapa.

### 1° ETAPA:

- ✓ Primer abonamiento. (guano de isla, compost)
- ✓ Poda de bajada de altura para plagas y enfermedades.

### 2° ETAPA:

- ✓ Segundo abonamiento (guano de isla, compost, biol)
- ✓ Poda de desramillado y abertura de copa.
- ✓ Prevención de plagas y enfermedades.

### 3° ETAPA:

- ✓ Tercer abonamiento. (guano de isla, compost, biol)
- ✓ Poda de abertura de calles.
- ✓ Aplicación de preventivos de plagas y enfermedades (caldo sulfocálcico)

## 3.4. LÍNEA DE BASE

Para la línea base se recopiló la siguiente información: cosecha de campaña anterior, área de cacao en producción, presencia de plagas y enfermedades, uso de agroquímicos y uso de pesticidas.

**Tabla 7. Línea de base resumen (1= si y 0= no)**

N°	Productores	Cacao Produccion (Ha)	Producción Campaña 2020 (kg.)	Presencia de Plagas y enfermedades	Suma de Buenas prácticas agrícolas	Suma de Recojo de frutos enfermos	Suma de Fertiliza con agroquímicos	Aplicación de abonos orgánicos
1	Cilva Cubas Jose	1.50	900.00	1	1	1	0	0
2	Cordova Camizan Edita	0.83	614.20	1	0	0	1	0
3	Cordova Camizan Florentino	1.50	840.00	1	1	1	1	0
4	Cordova Camizan Vicenta	1.50	975.00	1	1	1	1	0
5	Cordova Peña Enrique	1.30	819.00	1	0	0	0	0
6	Del Aguila Arevalo Celso	1.50	1020.00	1	1	1	0	0
7	Fasabi Tello Job	1.25	875.00	0	1	1	1	0
8	Fedalto Rojas Maria del Carmen	1.75	962.50	1	0	0	0	0
9	Gonzales Fasanando Federico	1.50	1170.00	0	1	0	0	0
10	Lopez Fasabi Etzer	1.50	1035.00	1	1	1	1	0
11	Meza Del aguila Victor	3.25	2112.50	1	1	1	0	1
12	Meza Perez Gaby	4.60	3680.00	0	1	1	1	0
13	Morales Onorbe Victor	1.50	1200.00	0	1	1	1	1
14	Olivera Sanchez Joel	3.40	2210.00	1	1	0	1	0
15	Perez Arevalo Ysabel	1.40	840.00	1	0	0	0	0
16	Pinedo Perez Jeferson	1.50	1050.00	0	1	1	1	1
17	Salazar Solsol Nora	1.50	1125.00	1	1	1	0	0
18	Terrones Infante Eugenio	0.40	220.00	1	1	1	1	1
19	Vasquez Fonseca Alfredo	3.25	2275.00	0	1	0	1	0
	<b>Total general</b>	<b>34.93</b>	<b>23923.20</b>	<b>13</b>	<b>15</b>	<b>12</b>	<b>11</b>	<b>4</b>
				<b>68%</b>	<b>79%</b>	<b>63%</b>	<b>58%</b>	<b>21%</b>

Según tabla 7 tenemos a 19 socios con una producción total de 23, 923.20 Kg grano seco de cacao, el 68% tiene presencia de plagas y enfermedades en su finca (monilia, escoba de bruja, chinche, carmenta), el 79% realiza buenas prácticas agrícolas (podas sanitarias, bajada de altura, el 63% hace remoción de frutos enfermos, más de la mitad (58%) de productores hacen uso de fertilizantes químicos (urea, fosfato di amónico, sulfato de potasio). Esta información nos sirvió para reforzar en temas de suma importancia y concientizar a los productores del uso de insumos no permitidos según las normas orgánicas para un mejor mercado.

### **3.5. PLAN DE CAPACITACIÓN PARA LA OBTENCIÓN DE CERTIFICACIÓN PARA UNA FINCA ORGÁNICA**

Para asegurar que los socios de la asociación de productores Ishanga puedan obtener la certificación orgánica se presenta el siguiente plan de capacitación que abarca los temas siguientes:

**Tabla 8. Plan de capacitación para obtener una finca orgánica**

<p><b>1. Semilla y material de reproducción vegetal</b></p> <p>1.1. BPA: Mantener registros que documenten el tipo, origen y estatus de certificación de la semilla (orgánica o convencional), a través de sus facturas de compra, certificado orgánico u otra documentación pertinente.</p> <p>1.2. BPA: Mantener registros de la densidad y fechas de siembra.</p> <p><b>2 Manejo del agua</b></p> <p>2.1. BPA: Utilizar el sistema de riego más eficiente y económicamente asumible por el productor, a fin de que la pérdida o desperdicio de agua sea la menor posible.</p> <p>2.2. BPA: No se puede usar aguas residuales sin tratar para riego, en la finca deberá hacerse explícita esta instrucción a través de procedimientos o normas escritas.</p> <p>2.3. BPA: Determinar la necesidad y frecuencia de realizar análisis de laboratorio</p> <p>2.4. BPA: El laboratorio utilizado para realizar los análisis de agua deberá estar acreditado para los alcances requeridos según norma ISO/IEC 17025.</p> <p><b>3 Manejo de la fertilidad del suelo</b></p> <p>3.1. BPA: De ser necesario, se deben implementar prácticas de manejo y conservación de suelos, a fin de mantener y mejorar su fertilidad, minimizando los riesgos de erosión del suelo.</p> <p>3.2. BPA: Las aplicaciones de fertilizantes se deben realizar según las necesidades específicas del suelo y nutricionales del cultivo; en base a un análisis de suelos o información bibliográfica de las cantidades extraídas de nutrientes por el cultivo/año del suelo.</p> <p>3.3. BPA: No se deben usar aguas residuales.</p> <p>3.4. BPA: Las recomendaciones para la aplicación de fertilizantes y enmiendas de suelo deberán ser realizadas por personas que puedan demostrar sus conocimientos técnicos.</p> <p>3.5. BPA: Los registros de aplicación de fertilizantes deberán contener: a) lugar (parcela o</p>
---

---

sector) donde se aplicó el fertilizante; b) fechas de aplicación; c) nombre comercial del producto aplicado; d) contenido (por ej., N-P-K) y concentración; e) cantidad aplicada; f) nombre de la persona que aplicó el fertilizante, y g) firma de responsabilidad.

3.6. BPA: El almacenamiento de los fertilizantes debe realizarse separado de los productos fitosanitarios; b) en una zona cubierta; c) no directamente sobre el suelo.

3.7. BPA: El estiércol fresco no podrá ser aplicado directamente en el campo, este deberá someterse a un proceso de compostaje; de aplicarse deberá seguir los lineamientos establecidos por la reglamentación orgánica bajo la cual se encuentra certificada la operación y mantenerse registros del tratamiento realizado

## **4 Manejo de plagas y enfermedades**

### **Manejo integrado de plagas**

4.1. BPA: Registrar las actividades de monitoreo de las plagas.

4.2. BPA: Implementar medidas preventivas que reduzcan la incidencia y severidad del ataque de plagas, que permitan reducir la necesidad de aplicaciones de productos fitosanitarios.

### **Productos fitosanitarios**

4.3. BPA: Elaborar un listado de los fitosanitarios que se han utilizado en la plantación, en el que consten los nombres comerciales e ingredientes activos, cantidades adquiridas y los que se mantienen en stock.

4.4. BPA: Todos los productos fitosanitarios de tipo comercial que se emplean en el cultivo deberán contar con registro o autorización oficial ante la autoridad nacional competente.

4.5. BPA: Verificar que el cultivo en que se aplica, la dosis y plaga a controlar correspondan al uso autorizado en la etiqueta del producto.

4.6. BPA: Las recomendaciones para la aplicación de productos fitosanitarios deberían ser realizadas por personas que cuenten con títulos oficiales o certificados de asistencia a cursos específicos para el manejo de productos fitosanitarios.

### **Registros de aplicación**

4.7. BPA: Los registros de aplicación de productos fitosanitarios deben incluir, como mínimo, la siguiente información: a) localización de la aplicación, b) fecha de aplicación; c) nombre comercial del producto aplicado; d) ingrediente activo del producto aplicado.

4.8. BPA: Los lotes que han recibido aplicaciones de productos fitosanitarios deben ser señalizados, indicando a través de letreros o señalética claramente visibles: a) fecha y hora de aplicación, y b) el plazo de reentrada después de la aplicación de acuerdo con las instrucciones de la etiqueta.

4.9. BPA: Respetar los periodos de carencia, indicados en las etiquetas de los productos fitosanitarios.

4.10. BPA: Se deberá cumplir con las instrucciones de las etiquetas de los productos fitosanitarios, sobre la manipulación, mezcla y uso de estos productos.

### **Almacenamiento de productos fitosanitarios**

4.11. BPA: El almacén de productos fitosanitarios debe cumplir con las siguientes características: a) construida con estructura resistente al fuego, separada de otros enseres y acondicionada para retener derrames (se debe contener el 110% del volumen del envase de líquido más grande almacenado); b) de acceso restringido únicamente a personal autorizado.

4.12. BPA: Deberá exhibirse un procedimiento para casos de accidente junto a la bodega de productos fitosanitarios; contar con ducha de emergencia y medios para lavado de ojos.

### **Manejo de envases vacíos de fitosanitarios**

4.13. BPA: Se debe realizar el triple lavado de los envases vacíos, luego de esta actividad se deberá perforar o inutilizar estos envases

---

---

4.14. BPA: El lugar de almacenamiento de envases vacíos debe ser de acceso restringido únicamente a personal autorizado.

4.15. BPA: La eliminación de envases vacíos se deberá realizar acorde con la legislación nacional vigente.

4.16. BPA: Debe reducirse al máximo posible la existencia de productos fitosanitarios caducados, estos productos serán almacenados en un lugar asignado e identificado dentro de la bodega de fitosanitarios y la eliminación de estos productos se deberá realizar acorde a la legislación nacional vigente.

#### **5 Evaluación de fertilizantes y fitosanitarios**

5.1. BPA: Se deberá mantener en registros toda la información de composición y origen de: ingredientes activos (fertilizantes y fitosanitarios) e inertes (fitosanitarios), a fin de evaluar su compatibilidad con los reglamentos de agricultura orgánica. Si no es posible obtener esta información, se puede respaldar la decisión de utilización con documentos de atestación de compatibilidad de los insumos, emitidos por un organismo de certificación.

#### **6 Labores culturales**

6.1. BPA: Deberán realizarse oportunamente y mantenerse registros de todas las labores culturales realizadas en el cultivo.

6.2. BPA: CACAO: se deberá mantener registros de las siguientes labores culturales realizadas: a) manejo de sombra, y b) podas (formación, mantenimiento, sanitarias).

---

### **3.6. PLAN DE ADECUACIÓN DE LA PRODUCCIÓN CONVENCIONAL A LA PRODUCCIÓN ORGÁNICA**

En función de este análisis se debe establecer el programa o la secuencia de actuaciones para conseguir el objetivo, la cual es obtener productos bajo el sello de producción ecológica. Las actuaciones a realizar deberán contemplar los siguientes puntos:

- Elaborar un plan de mejora del suelo: si al inicio de la conversión el suelo es pobre en materia orgánica y está mal estructurado, habrá que realizar durante este periodo actuaciones que mejoren el suelo, aportando materia orgánica generadora de humus (hojarasca, cobertura viva en el suelo), cuyos residuos se incorporen al suelo, etc.
- Crear biodiversidad, puede ser sistemas agroforestales.
- Adaptar la infraestructura, maquinaria e instalaciones disponibles, al nuevo plan de manejo (si ha de ser posible de acuerdo a la accesibilidad a la finca).

**Tabla 9. Actividades del plan de conversión**

1. Mejorar el reciclaje de biomasa, con el fin de optimizar la descomposición de la materia orgánica y el ciclo de nutrientes a través del tiempo
2. Fortalecer el “sistema inmunológico” de los sistemas agrícolas mediante el mejoramiento de la biodiversidad funcional, mediante la creación de hábitats adecuados”.
3. Proporcionar las condiciones del suelo más favorables para el crecimiento de las plantas, en particular mediante la adición de materia orgánica y el aumento de la actividad biológica del suelo, y/o siembra de leguminosas.
4. Minimizar las pérdidas de energía, agua, nutrientes y recursos genéticos mediante el mejoramiento, conservación y regeneración de los recursos suelo y agua y biodiversidad agrícola
5. Diversificación de especies y de recursos genéticos en el agroecosistema a través del tiempo, espacio y paisaje
6. Aumentar las interacciones biológicas y las sinergias entre los componentes de la diversidad biológica agrícola, promoviendo así los procesos y servicios ecológicos claves



**Figura 5. Principios y procesos agroecológicos para la conversión de los sistemas agrícolas.**

### **3.7. PLAN DE INCREMENTO DE LA PRODUCCIÓN**

#### **3.7.1. Fertilización Del Cultivo De Cacao**

Antes de iniciar cualquier tipo de fertilización es preciso conocer el nivel de fertilidad natural del suelo. Este diagnóstico se hará por medio de análisis de suelo y análisis foliar. Este último análisis es quizá el más recomendado en el caso de posibles deficiencias de elementos menores. Sobre la base de esa interpretación se recomendarán los niveles de fertilización requeridos.

Una cosecha de cacao seco de 1000 kg extrae aproximadamente 44 kg de Nitrógeno (N), 10 kg de fosfato (P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>) y 77 kg de potasio (K<sub>2</sub>O). Si las mazorcas se partieren en el mismo campo y las cáscaras quedasen en el suelo, se reciclará aproximadamente 2 kg de N, 5 kg de P<sub>2</sub>O<sub>5</sub> y 24 kg de K<sub>2</sub>O. Por lo tanto, todo suelo que se explota tiende a empobrecerse y a reducir su capacidad de alimentar a las plantas, en consecuencia, decae la producción de frutos. Por lo que es necesario mejorar los suelos adicionando oportunamente abonos orgánicos o fertilizantes químicos.

Del mismo modo, se recomienda la fertilización y mejora del suelo usando productos orgánicos como la roca fosfórica (P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>), compost, cal dolomita, etc.

Todas las formulaciones se basan bajo los niveles de: nitrógeno, fosforo y potasio según el análisis de suelos obtenido, y de ello dependerá las proporciones a usar, para los elementos menores es óptimo realizarlo a través de fertilizante foliar con el uso de bioles.

### **3.8. PROCESO DE SENSIBILIZACIÓN A LOS AGRICULTORES**

#### **3.8.1. Objetivo de la sensibilización**

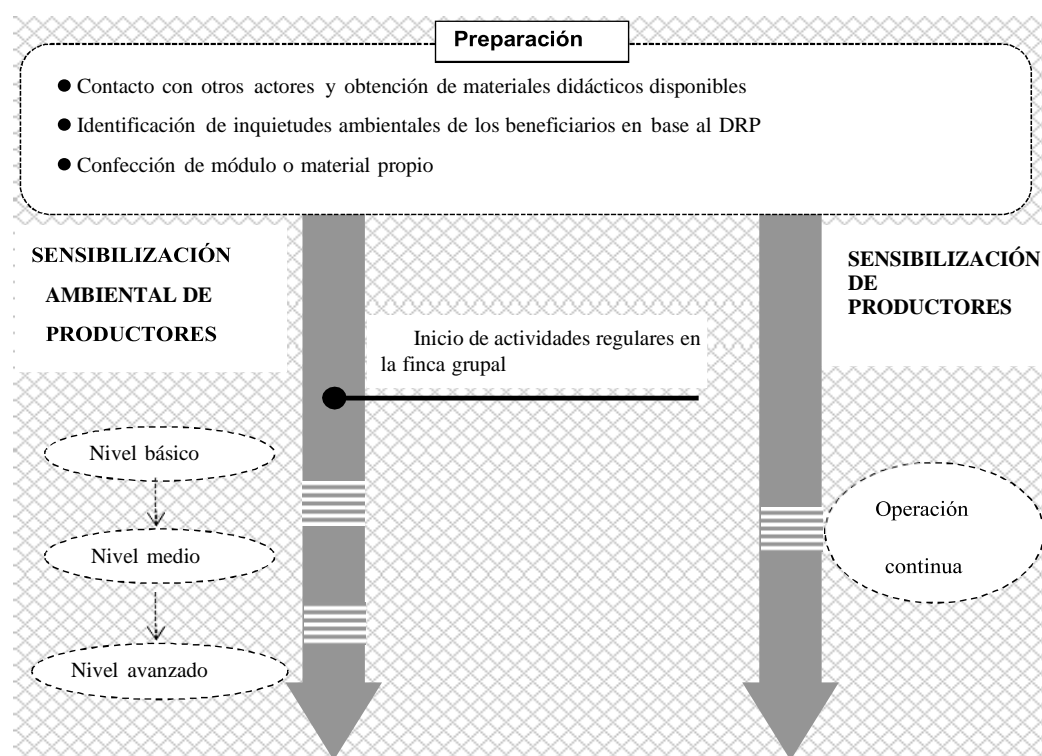
La “sensibilización ambiental de productores” tiene como objetivo motivar a los productores a practicar las técnicas de conservación y producción amigable con el ambiente, mediante la profundización de su conocimiento y comprensión sobre la importancia de conservar los recursos naturales de la cuenca en que viven, adicional a esto los beneficios a la salud que genera como consecuencia de usar insumos no dañinos al medio ambiente como a la salud humana.

Además, tiene como objetivo proporcionar conocimientos básicos a los agricultores, y elevar el nivel de conciencia sobre la importancia de cuidar el ambiente en general y los recursos naturales del ámbito en que viven,

#### **3.8.2. Esquema de desarrollo**

La sensibilización ambiental de productores se desarrolló en función de las tres etapas de fortalecimiento organizacional, iniciando con un nivel básico y desarrollándose hacia un nivel avanzado. Por otro lado, la sensibilización es una operación continua y se desarrolla constantemente.

Se contó con una buena preparación antes del inicio de las actividades, para evitar la duplicación innecesaria con iniciativas similares.



**Figura 6. Esquema de desarrollo de sensibilización**

### 3.8.3. Selección de temas

- **Temas centrales y temas opcionales**

**Tabla 10. Temas centrales para la sensibilización de los productores**

Nivel	Tema central	Algunos conceptos claves
1. Básico	1-1. Conceptos de ambiente, recursos naturales y cuenca hidrográfica	Relieve, Cobertura, Drenaje, Uso de suelo, Área protegida
	1-2. Medio ambiente de la cuenca en que viven	Uso de: contrato de certificación, información básica, carpeta del productor
	1-3. Documentación importante para una certificación orgánica	
2. Medio	2-1. Importancia del recurso agua y su conservación	Uso de agua, Cantidad y calidad, Contaminación
	2-2. Importancia del recurso suelo y su conservación	Fertilidad, Erosión, Sedimentación
	2-3. Importancia del recurso bosque y su conservación	Productos y servicios del bosque, Deforestación
	2-4. Impactos de las actividades humanas al ambiente	Agricultura, Ganadería, Minería, Urbanización, Cacería, Pesca, Desechos
3. Avanzado	3-1. Importancia de la biodiversidad de la región	Fauna, Flora, Ecosistema, Especies exóticas
	3-2. Ordenamiento ambiental y participación ciudadana	Normativas ambientales, Acción voluntaria



- **Selección de temas adecuados para productores**

En la sensibilización ambiental de productores, es recomendable destacar los temas que tengan relación directa con cosas cotidianas de interés local (por ejemplo, tratar los problemas ambientales de su propia comunidad y buscar soluciones), es el caso de los productores de la Asociación Ishanga, cuyas fincas se encuentran al costado del río Huallaga. Este relacionamiento se puede aplicar a cualquier tema, sin embargo, el orden general de introducir los temas centrales durante el proyecto debe mantenerse desde el nivel básico hacia el nivel avanzado.

### **3.9. FACTIBILIDAD DE LA CERTIFICACIÓN ORGÁNICA**

El factor climático es favorable para el cultivo de cacao dentro de la zona de Pajarillo (ámbito de trabajo de la asociación de productores de Ishanga) y se realiza bajo secano recurso hídrico necesario para su desarrollo proviene de las precipitaciones.

- **Disponibilidad de servicios básicos**

Se cuenta con los servicios básicos para la instalación de la tecnología como energía eléctrica monofásica, servicio de agua, carretera afirmada.

### **3.10. OFERTA Y DEMANDA DEL CACAO CON CERTIFICACIÓN ORGÁNICA EN LA ASOCIACIÓN ISHANGA**

La demanda mundial de cacao supera los 4 millones de toneladas y tiene un incremento anual que oscila entre 2.7 a 3% escenario que impulsa el cultivo en nuestro país.

Las principales empresas exportadoras son cafetalera Amazónica (15%); Amazonas Trading (13%); Sumaqaq (13%) y Romex (12%). Hace pocos años se inició con la instalación de fábricas de productos intermedios en el Perú, la empresa Macchu Picchu Trading, Nor Andino y otras que empezaron a producir polvo de cacao, manteca de cacao, pasta de cacao. Todas las empresas requieren de granos de calidad, con una buena fermentación para obtener un chocolate de calidad que conserve las características del grano origen.

Según MIDAGRI (2020) la producción en el 2019 fue de 135 mil tn, significa que la producción de cacao ya no solo es importancia internacional, sino también Nacional. Según APPCACAO, se vienen implementadas plantas de transformación en pasta de cacao, polvo de cacao y manteca de cacao entre ellas la empresa Amazonas Trading (principal comprador de cacao en grano), con una capacidad de 10 mil toneladas, la Cooperativa Norandino en

Piura, con una capacidad de 10 mil toneladas. Esta importancia implica mejorar los precios del cacao a nivel de chacra, por ende, mayores utilidades que beneficiaría a los productores, empresas y asociaciones a realizar inversiones para mejorar su productividad. La Provincia de Mariscal Cáceres y Tocache de la región San Martín concentra más del 60% de las áreas sembradas 24 mil hectáreas los cuales son exportadas a países como Holanda, Indonesia, Italia, Estados Unidos Francia, Alemania con cifras en exportación de \$ 134 millones de según cifras de SUNAT en el 2019. El mayor productor de Cacao para el 2019 fue la Región San Martín con 48,390 toneladas, seguido de Junín con 25,500 toneladas (Minagri, 2020).

El precio promedio FOB de Cacao en Grano para el 2019 fue U\$ 2.55, el 2020 fue de U\$ 2.62 que sube a pesar de condiciones de pandemia, Según SUNAT (2020). El cacao peruano cuenta con Normas Técnicas Peruana NTP-ISO 2451. Establece los requisitos para granos de cacao. Recomendaciones relativas al almacenamiento y desinfección son dadas como una guía en los Anexos A y B.

La organización de productores por encontrarse en la selva goza de las exoneraciones establecidas en la Ley N° 27037 – Ley de la Amazonia que establece como 10% de pago de impuesto a la renta. Además, los servicios contratados para coordinador del plan de negocio se efectuarán a todo costo por locación de servicios. También cumplirá con lo dispuesto en la Ley General del Ambiente – Ley N° 28611, que en su capítulo 3: Calidad Ambiental, artículo 113: de la calidad ambiental establece lo siguiente: 113.1 Toda persona natural o jurídica, pública o privada, tiene el deber de contribuir a prevenir, controlar y recuperar la calidad del ambiente y de sus componentes.

El mercado objetivo de la asociación es la empresa FORTRESS GROUP SAC., quien posee un centro de acopio en la ciudad de Tingo María y socios con agricultores con buen manejo agronómico en Aucayacu, Madre Mía, Tocache y Pucayacu. Realiza programa de acopio por grupos para la compra en este contexto la asociación entregara en Pajarillo. FORTRESS GROUP Exporta el producto a Asia (Indonesia y Malasia), uno de los mercados destino de mayor crecimiento en los últimos años.

La organización con la implementación del plan de certificación orgánica tiene como objetivo abastecer la demanda de FORTRESS GROUP, el volumen de comercialización es el siguiente: 2021: 23 toneladas 2022: 24 toneladas 2023: 26 toneladas 2024: 27 toneladas 2025: 30 toneladas. Lo cual nos da una seguridad que el producto de la Asociación Ishanga, será comercializado por la gran demanda de la FORTRESS GROUP. Con la implementación

del plan de negocio la Organización plantea producir al menos 59.6 toneladas/año representando el 6.6% del volumen requerido de FORTRESS GROUP en el año 2021.

El cliente identificado FORTRESS GROUP. Es un exportador de cacao, ubicado en el segmento de mercado de estándar. Los volúmenes Requeridos por el cliente identificado, es por todo el volumen producido la campaña 2020 -2021 -2022 -2023 -2024.

**Tabla 11. Características de los granos de cacao**

<b>Parámetro</b>	<b>Rango</b>
Humedad	<7.5%
Fermentación	>80%
Moho	< 3%
Tamaño y uniformidad de granos	< 100
Pizarrosos	<3 %
Material extraño (sin valor comercial).	< 2%
Residuos de cacao incluido granos rotos y fragmentados.	< 2%
Granos dañados por insectos germinados y planos	< 3%
Granos aglomerados	<2 %

**Tabla 12. Características del producto orgánico: cacao**

<b>Ítem</b>	<b>Descripción del producto Mejorado</b>
Nombre genérico del producto	Cacao grano seco con 7.5% de humedad, 80% de fermentación.
Características Principales	Menor del 2% de residuos extraños, menor de 2% granos planos, libre de olores extraños. Color marrón uniforme, olor característico a cacao, sabor ligeramente ácido, peso del grano: mayor a 1 g, humedad: 7%, % fermentación: 80% - Presentación en sacos de yute membretados x 60 kg de cacao (peso neto)
Características especiales o particulares (diferenciación)	1. Tamaño: Máximo 70 - 80 granos en 100 gramos. 2. Humedad: 7 %. 3. Defectos: máximo 5 % entre todos los siguientes: atacados por insectos enmohecidos partidos pasillas (flat beans) dobles otros defectos 4. Granos pizarrosos: máximo 5 %. 5. Granos violetas: máximo 15%. 6. Impurezas y cuerpos extraños: máximo 1%. 7. Ausencia total de olores y sabores extraños (sin olor a humo). 8. Acidez de la manteca de cacao (FFA) contenida en el grano: Máximo 1%, acidez expresada en ácido oleico método de análisis O.I.C.C. (Oficina Internacional del Cacao y Chocolate). 9. Aflatoxinas: Máximo 5 Ug/kg. de ocratoxina A.
Calidades y presentaciones	Con el PNT, se va a mejorar la calidad aumentando el % de grado I con 7.5% de humedad a 80 – 85 de % fermentación, debido a que se va a implementar módulos de pos cosecha en cada parcela. La presentación se va a comercializar en sacos de yute de 60 kg cacao en grano seco, proporcionados por la empresa FORTRESS GROUP SAC.

### 3.11. ANÁLISIS DEL IMPACTO ECONÓMICO POR COMERCIALIZAR CACAO CON CERTIFICACIÓN ORGÁNICA EN LA ASOCIACIÓN ISHANGA

En la actualidad los productores de la Asociación Ishanga vienen comercializando su producto de manera convencional a un precio de S/ 7.80 (siete con 80/100 soles) el kg de cacao grano seco a los intermediarios, mientras que la compra de cacao orgánico se encuentra en un precio de S/. 8.50 (ocho con 50/100 soles) el kg. De cacao grano seco (costo de precio local), según estos precios podemos apreciar el beneficio de la venta de producto orgánico como valor agregado al grano de cacao. Por lo tanto, según lo indicado líneas anteriores podemos apreciar la siguiente tabla.

**Tabla 13. Comparación de precios de producto convencional y orgánico (fuente mercado actual zona Juanjuí dpto. San Martín)**

<b>Productor Socio</b>	<b>Cacao Produccion (Ha)</b>	<b>Campaña 2020 cacao grano seco Kg.</b>	<b>Compra grano seco de cacao convencional S/.7.80 (kg)</b>	<b>Compra grano seco de cacao organico S/.8.50 (kg)</b>
Cilva Cubas Jose	1.50	900.00	S/7,020.00	S/7,650.00
Cordova Camizan Edita	0.83	614.20	S/4,790.76	S/5,220.70
Cordova Camizan Florentino	1.50	840.00	S/6,552.00	S/7,140.00
Cordova Camizan Vicenta	1.50	975.00	S/7,605.00	S/8,287.50
Cordova Peña Enrique	1.30	819.00	S/6,388.20	S/6,961.50
Del Aguila Arevalo Celso	1.50	1,020.00	S/7,956.00	S/8,670.00
Fasabi Tello Job	1.25	875.00	S/6,825.00	S/7,437.50
Fedalto Rojas Maria del Carmen	1.75	962.50	S/7,507.50	S/8,181.25
Gonzales Fasanando Federico	1.50	1,170.00	S/9,126.00	S/9,945.00
Lopez Fasabi Etzer	1.50	1,035.00	S/8,073.00	S/8,797.50
Meza Del aguila Victor	3.25	2,112.50	S/16,477.50	S/17,956.25
Meza Perez Gaby	4.60	3,680.00	S/28,704.00	S/31,280.00
Morales Onorbe Victor	1.50	1,200.00	S/9,360.00	S/10,200.00
Olivera Sanchez Joel	3.40	2,210.00	S/17,238.00	S/18,785.00
Perez Arevalo Ysabel	1.40	840.00	S/6,552.00	S/7,140.00
Pinedo Perez Jeferson	1.50	1,050.00	S/8,190.00	S/8,925.00
Salazar Solsol Nora	1.50	1,125.00	S/8,775.00	S/9,562.50
Terrones Infante Eugenio	0.40	220.00	S/1,716.00	S/1,870.00
Vasquez Fonseca Alfredo	3.25	2,275.00	S/17,745.00	S/19,337.50
<b>Total</b>	<b>34.93</b>	<b>23,923.20</b>	<b>S/186,600.96</b>	<b>S/203,347.20</b>

## IV. CONCLUSIONES

A partir de la revisión bibliográfica y del desarrollo de la experiencia en relación a la certificación de cacao orgánico en la APAI, se ha llegado a las siguientes conclusiones:

- La certificación orgánica es un mecanismo muy importante para que los productores puedan ofrecer un producto de calidad que está garantizado por el cumplimiento de las normas orgánicas nacionales e internacionales y que durante el proceso productivo se realizan buenas prácticas agrícolas responsables y sostenibles acordes con el cuidado del medio ambiente.
- La certificación orgánica en el Perú se incrementa cada año debido al impacto económico, social y ambiental que estos productos proveen a las organizaciones de productores; además, por la alta demanda de los mercados orgánicos de Europa y Estados Unidos.
- La certificación orgánica es un mecanismo que involucra a todos los actores de la cadena de valor, desde los productores, procesadores y comercializadores, quienes tienen un rol fundamental debido a la fuerte dependencia entre ellas para poder lograr un producto final acorde a las normas orgánicas.
- Los sistemas de producción orgánicos se consideran una inversión a largo plazo debido a que el cambio de producción de un sistema convencional a un sistema orgánico toma 3 años, periodo que sirve para que se elimine los residuos de los productos químicos utilizados; sin embargo, las inversiones en la certificación y los volúmenes de producción, como se ha demostrado, generan una alta rentabilidad.
- Al inicio de la experiencia se elaboró la línea base de la APAI, el cual indicó que el 68% de las parcelas tenían presencia de plagas y enfermedades, el 79% de los socios realizaban buenas prácticas agrícolas, el 63% hacían remoción de frutos enfermos y el 58% de productores hacían uso de fertilizantes químicos, por lo que el rendimiento era de 800 kg/ha en una zona donde se cosechaba hasta 1500 kg/ha.

- Se puso en ejecución el plan de producción de cacao orientado a la certificación orgánica, el cual consideró actividades claves como fertilización adecuada, eficiente control de malezas, poda y manejo de enfermedades correctas, equipamiento y oportuna provisión de insumos para la producción de grano seco de cacao, mejora del proceso de fermentado y secado del grano de cacao, capacitación a los productores en sensibilización ambiental, manejo del cultivo, adecuación de la producción convencional a la producción orgánica y gestión de la producción.

## **V. RECOMENDACIONES**

- El gobierno peruano debe promover fondos que faciliten a las organizaciones de productores para obtener la certificación orgánica, debido a que se requiere altas inversiones en la mejora del manejo de la finca o parcela.
- El gobierno peruano junto con el MIDAGRI y SENASA deben establecer programas de sensibilización respecto a la aplicación de la agricultura orgánica y desterrando el uso de agroquímicos que perjudican a los agricultores y al mercado orgánico.
- MIDAGRI y MINAM deben establecer un premio e incentivos para las organizaciones de productores y los socios que aplican las buenas prácticas de agricultura orgánica.
- MIDAGRI debe promocionar los mercados orgánicos a nivel de país, incentivando a la población a consumir cacao y chocolate orgánico peruano.

## VI. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Arbulu, K. (2019). *Exportación de cacao peruano creció 11% a octubre del 2019*. (Infomercado, Ed.) Obtenido de <https://infomercado.pe/exportacion-de-cacao-peruano-crecio-11-a-octubre-del-2019/>
- Azar, K. (2019). *Cacao fino de aroma, un producto latinoamericano de exportación. Observatorio del Cacao Fino y de Aroma para América Latina*.
- Barrientos Felipa, P. C. (2014). *La producción de cacao y su efecto en la comercialización internacional*. Lima, Perú.
- Biolatina. (2004). *Normas Básicas para la Agricultura Ecológica*. Lima, Perú.
- FAO (2020). *Cacao*. Obtenido de <http://www.fao.org/3/y5143s/y5143s0w.htm>
- Fischersworrying, B. y. (2001). *Guía para la Caficultura Ecológica* (Tercera ed.).
- Gómez, D y Vásquez, M (2011). *Certificación Orgánica. Serie: Producción Orgánica de Hortalizas de Clima Templado*. Tegucigalpa, Honduras: PYMERURAL. <https://es.scribd.com/doc/74386281/SERIE-PRODUCCION-ORGANICAabonos-24-05-2011>
- Hattam, C. (2003). *"Agricultura Orgánica, Ambiente y Seguridad Alimentaria" Colección FAO: Ambiente y Recursos Naturales* (Vol. 4). Roma: FAO. Obtenido de <http://repositorio.unsm.edu.pe/bitstream/handle/11458/2577/FIAI - INF.ING.-Ernesto Garcia Pinedo.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- ICCO, O. I. (2019). *Observatorio del Cacao Fino y de Aroma para América Latina*. Obtenido de <https://scioteca.caf.com/bitstream/handle/123456789/1408/Iniciativa%20Latinoamericana%20del%20Cacao-Bolet%C3%ADn%205.pdf?sequence=2>



- Jave, J. (2016). *La certificación orgánica. Herramienta para la competitividad*. (SENASA,Ed.) Obtenido de [https://issuu.com/euroecotraderperu/docs/seminario\\_euroecotrader\\_ok](https://issuu.com/euroecotraderperu/docs/seminario_euroecotrader_ok)
- Koo, W. (2020). *Cacao Grano Perú Exportación 2020*. (Agrodata, Ed.) Obtenido de <https://www.agrodataperu.com/2020/02/cacao-grano-peru-exportacion-2020-enero.html>
- Medina, G. (2002). *Mejoramiento de cultivos orgánicos en el Perú*.
- MIDAGRI (2020). Reporte estadístico anual de commodities. Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego. <https://www.midagri.gob.pe/portal/analisis-economico/analisis-2019?download=16059:commodities-consolidado-set-2019>
- Murillo, B. R. (2010). *Agricultura Orgánica. Temas de actualidad*. México: Plaza y Valdés.
- Quintero Rizzuto, M. L. (2020). *Mercado Mundial del Cacao*. (Agroalimentaria, Ed.)
- MIDAGRI (2019). *Observatorio Commodities: Cacao*. Obtenido de <http://agroaldia.minagri.gob.pe/biblioteca/index.php/e-economia-desarrollo-y-sociologia-rural/e71-comercio-internacional/911-observatorio-de-commodities-cacao-abril-junio>
- Romero, C. A. (2016). *Estudio del Cacao en el Perú y el Mundo*. Ministerio de Agricultura y Riego.
- SAG. (2013). *Agricultura orgánica nacional. Bases técnicas y situación actual*. (S. A. Ministerio de Agricultura, Ed.) Santiago, Chile.
- SENASA (2017). Organismos de certificación orgánica. Obtenido de <https://www.senasa.gob.pe/senasa/registro-de-organismos-de-certificación/>
- Sánchez, R. (2002). *La Agricultura Orgánica: Situación Mundial y Perspectivas*. (B. Mundial, Ed.) Obtenido de <http://repositorio.unsm.edu.pe/bitstream/handle/11458/2577/FIAI%20-%20INF.%20ING.-Ernesto%20Garcia%20Pinedo.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Soto, G. &. (2011). *Certificación orgánica paso a paso: Manual para familias productoras*. (C. A. Enseñanza, Ed.) Turrialba, Costa Rica.

Vargas, E. (2000). *Normas Básicas para la Agricultura Ecológica. Equivalente con el Reglamento EU 209/91 de la Unión Europea* (Decima Edición mayo 2004 ed.).

Obtenido de [http://repositorio.unsm.edu.pe/bitstream/handle/11458/2577/FIAI%20-](http://repositorio.unsm.edu.pe/bitstream/handle/11458/2577/FIAI%20-%20INF.%20ING.-Ernesto%20Garcia%20Pinedo.pdf?sequence=1&isAllowed=y)

[%20INF.%20ING.- Ernesto%20Garcia%20Pinedo.pdf?sequence=1&isAllowed=y](http://repositorio.unsm.edu.pe/bitstream/handle/11458/2577/FIAI%20-%20INF.%20ING.-Ernesto%20Garcia%20Pinedo.pdf?sequence=1&isAllowed=y)

Vega, J. (2002). *Agricultura Ecológica: Biodiversidad y Diversificación Productiva*.

Obtenido de [http://repositorio.unsm.edu.pe/bitstream/handle/11458/2577/FIAI%20-](http://repositorio.unsm.edu.pe/bitstream/handle/11458/2577/FIAI%20-%20INF.%20ING.-Ernesto%20Garcia%20Pinedo.pdf?sequence=1&isAllowed=y)

[%20INF.%20ING.- Ernesto%20Garcia%20Pinedo.pdf?sequence=1&isAllowed=y](http://repositorio.unsm.edu.pe/bitstream/handle/11458/2577/FIAI%20-%20INF.%20ING.-Ernesto%20Garcia%20Pinedo.pdf?sequence=1&isAllowed=y)

# **ANEXOS**

## Anexo 1: Partida registral de la Asociación

PUBLICIDAD : 2650514 Recibo N° 2020-109-6516 Sede Central - P.J. Partida N° 11070452

 Superintendencia Nacional de los Registros Públicos	Oficina Registral Juanjuí <b>CERTIFICADOS</b>	ZONA REGISTRAL N° III - SEDE MOYOBAMBA OFICINA REGISTRAL JUANJUI N° Partida: 11070452
	03 SEP 2020 <b>COPIA LITERAL</b> INSCRIPCIÓN DE ASOCIACIONES ASOCIACION DE PRODUCTORES AGROPECUARIOS ISHANGA	

REGISTRO DE PERSONAS JURIDICAS  
**RUBRO:** CONSTITUCION DE ASOCIACIONES  
A00001

**CONSTITUCION DE ASOCIACION.** -Por Escritura Pública N°400 del 19/08/2020 otorgada en la ciudad de Juanjuí ante Notario Público don Adler Eduardo Bardalez Cochagne y conforme consta del inserto del Acta de Constitución de fecha 19.08.2020 corriente a fojas 02 al 15 del Libro de Actas N° 01, legalizado ante el mismo Notario el 19.08.2020, bajo el número 84-2020, se constituye una Asociación que se registró por el siguiente Estatuto:

### ESTATUTO

#### TITULO I.-

**ARTICULO PRIMERO.-** QUEDA CONSTITUIDA LA ASOCIACIÓN DENOMINADA ASOCIACION DE PRODUCTORES AGROPECUARIOS ISHANGA SE CONSTITUYE UNA PERSONA JURÍDICA EN CALIDAD DE ASOCIACIÓN CIVIL SIN FINES DE LUCRO, SE REGISTRARÁ POR LAS NORMAS ESTABLECIDAS EN EL LIBRO SEGUNDO DEL CÓDIGO CIVIL, ASÍ COMO POR EL PRESENTE ESTATUTO.-

**ARTÍCULO SEGUNDO.-** LA ASOCIACIÓN, FIJA SU DOMICILIO EN LA CIUDAD Y DISTRITO DE PAJARILLO, PROVINCIA MARISCAL CÁCERES Y REGIÓN SAN MARTÍN; Y PODRÁ ESTABLECER OFICINAS DE REPRESENTACIÓN EN CUALQUIER LUGAR DEL TERRITORIO NACIONAL Y DEL EXTRANJERO.-

**ARTÍCULO TERCERO.-** LA ASOCIACIÓN TIENE UNA DURACIÓN INDETERMINADA, E INICIA SUS ACTIVIDADES A PARTIR DE SU INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO DE PERSONAS JURÍDICAS DE LA OFICINA REGISTRAL JUANJUI.-

LA ASOCIACIÓN DENOMINADA ASOCIACION DE PRODUCTORES AGROPECUARIOS ISHANGA, ES UNA ORGANIZACIÓN SIN FINES DE LUCRO, AUTÓNOMA E INTEGRADA POR PERSONAS DE DIVERSO NIVEL CULTURAL, SOCIAL, Y LABORAL, NO ESTABLECE NINGUNA DISCRIMINACIÓN POR RAZONES DE RAZA, CREDO, POLÍTICO, RELIGIÓN, EDAD, NI SEXO Y RIGE SU ORGANIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO POR EL PRESENTE ESTATUTO, SUS NORMAS Y LA CONSTITUCIÓN DEL ESTADO.-

**ARTÍCULO CUARTO.-** LA ASOCIACIÓN DENOMINADA ASOCIACION DE PRODUCTORES AGROPECUARIOS ISHANGA, TIENE LOS SIGUIENTES FINES Y OBJETIVOS:

#### FINES:

- A) INTEGRAR A LOS ASOCIADOS PROPIETARIOS DE GANADO VACUNO, EQUINO, PORCINO, OVINO, CAPRINO, ESPECIALMENTE DE LA JURISDICCIÓN DE LA PROVINCIA MARISCAL CÁCERES, DEDICADOS A LA PRODUCCIÓN, TRANSFORMACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE LECHE Y SUS DERIVADOS DE CARNE, CUEROS Y SUS DERIVADOS.
- B) PROMOVER LA CRIANZA, REPRODUCCIÓN, TRANSFORMACIÓN DE REPRODUCTORES, ANIMALES MENORES Y MAYORES, COMO GANADO VACUNO, EQUINO, PORCINO, OVINO, CAPRINO, PROMOVER LA CAPACITACIÓN DE SUS ASOCIADOS EN ASUNTOS TÉCNICOS, JURÍDICOS, ADMINISTRATIVOS, SOCIALES, ECONÓMICOS, EMPRESARIALES Y CULTURALES.
- C) PROMOVER EL BIENESTAR ECONÓMICO Y SOCIAL DE LOS ASOCIADOS, MEDIANTE LA DEFENSA Y DESARROLLO DE SUS CAPACIDADES TÉCNICAS PRODUCTIVAS Y EMPRESARIALES.
- D) INCREMENTAR LA COMPETITIVIDAD DE LA PRODUCCIÓN AGROPECUARIA, AGROINDUSTRIAL Y AGROFORESTAL.
- E) REPRESENTAR A SUS ASOCIADOS ANTE OTRAS INSTITUCIONES Y AUTORIDADES EN PROCURA DE LA ATENCIÓN A LAS MÚLTIPLES NECESIDADES QUE SON DE INTERÉS PARA EL DESARROLLO INTEGRAL.
- F) PROCURAR PARA SUS ASOCIADOS ASISTENCIA E IMPLEMENTACIÓN TÉCNICA, ASESORAMIENTO Y DE ORDEN ADMINISTRATIVO.-
- G) MEJORAR LA GENÉTICA DEL GANADO QUE EXISTE EN LA JURISDICCIÓN DE LA PROVINCIA MARISCAL CÁCERES Y EN TODA LA REGIÓN SAN MARTÍN, INGRESANDO MEJORES GANADOS, DE MANERA QUE SIGNIFIQUE UNA MEJOR Y MAYOR PRODUCCIÓN DE LECHE Y CARNE. -

Página Número 1

Resolución del Superintendente Nacional de los Registros Públicos N° 124-97-SUNARP



Pág. Solicitadas : Todas IMPRESION : 03/09/2020 15:12:58 Página 1(Sub-página 1 de 12) de 12  
No existen Títulos Pendientes y/o Suspendidos

Oscar Riquelme de la Peña  
CERTIFICADOR  
Zona Registral N° III - Sede Moyobamba

**Anexo 2: Fotografías alusivas a la capacitación sobre la Importancia de la Certificación Orgánica**

