

EDITORIAL

Premio Internacional del Cacao al Cacao Fino y de Aroma de Bolivia

HERNÁN AGUILAR PACAJES | CIPCA BENI

Bolivia está catalogado entre los 'países productores y exportadores exclusivos de cacao fino y de aroma' (Panel de recomendación ICCO 2011, 2015 y 2016). El **cacao fino y de aroma** es el cacao con un perfil aromático complejo, con delicados rasgos organolépticos, y es libre de defectos de aroma (moho, humedad, suciedad, humo, o sabor a podrido), además cumple parámetros de calidad físicos, químicos y de inocuidad.

El Programa Cocoa of Excellence (Cacao de Excelencia, CoEx) reconoce y celebra la diversidad de sabores finos y la alta calidad del cacao para promover la diferenciación del mercado a nivel mundial y el empoderamiento de una nueva generación de pioneros del cacao. El CoEx tiene apoyo de instituciones de investigación, profesionales de la cadena de valor del cacao y chocolate (organizaciones del cacao y fabricantes de chocolate).

El principal criterio del cacao fino ("fine") es la calidad excepcional de sabores y aromas ("flavour"), apreciados por segmentos de mercado de la industria de chocolatería fina. El CoEx posee protocolo de evaluación sensorial sobre sabores básicos (acidez, amargor y astringencia), y sabores positivos (cacao, dulzor, floral, nuez, especiado, madera, fruta fresca y fruta marrón).

El CoEx al momento de redactar este Reporte Informativo se prepara para celebrar una nueva Edición del International Cocoa Award (Premio Internacional del Cacao) en el *Salon Du Chocolat* el 2021 en París, con el propósito de '*empoderar a una nueva generación de productores de cacao de excelencia*' y reconocer la calidad y los sabores especiales de las diversas variedades de cacao producidas a nivel mundial, y el saber hacer de los productores. Bolivia en este certamen competitivo tiene seis plazas donde los productores de cacao tienen la oportunidad de reeditar la senda de premiaciones.



CONTENIDO

ARTÍCULOS |

Bolivia en la lista de los 50 mejores cacaos del mundo 2

Cacao nativo amazónico de Bolivia galardonado en el *Salon Du Chocolat* 9

Jornada Científica del Cacao Nativo Amazónico 19

RECUADROS |

Nota técnica respecto a los sabores y aromas del cacao 6

Objetivos del Programa Cocoa of Excellence, 2009-2019 7

Nueva ley departamental cacao nativo amazónico del Beni 10

Embajadores del cacao boliviano en el Programa *Cocoa of Excellence* en París 13

Institucionalidad de la organización de torneos nacionales en Bolivia. 14

Cacao silvestre de Baures y Huacaraje representa a Bolivia en el Concurso Internacional del Cacao 2019 15

Cacao silvestre de San Ignacio de Mojos representa a Bolivia en el Concurso Internacional del Cacao 2019 16

Asociación Beniana de Productores de Cacao 17

BOLIVIA EN LA LISTA DE LOS 50 MEJORES CACAOS DEL MUNDO

HERNÁN AGUILAR PACAJES (*) | CIPCA BENI

1. EL PROGRAMA COCOA OF EXCELLENCE Y EL ICA

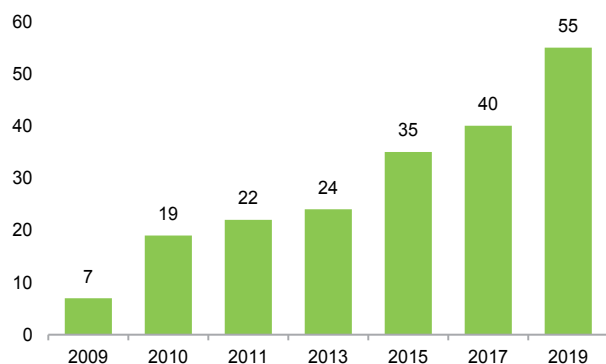
1.1. Breve reseña histórica

El Programa Cocoa of Excellence (Cacao de Excelencia, CoEx) y el International Cocoa Award (Premio Internacional del Cacao, ICA) fueron instituidos por Bioversity International, CIRAD (Centre de Coopération Internationale en Recherche Agronomique pour le Développement), Event International, Barry Callebaut e ICAM (Industria Cioccolato Affini Morbegnese-Italy) el 2008, en el marco del Proyecto denominado “Cocoa of Excellence: Desenredando y Celebrando la Diversidad de Sabores del Cacao para promover la Diferenciación en el Mercado”. Actualmente continúa Bioversity International junto a varios socios de la industria.

El 2008 lanzaron un piloto, implementando la “Edición cero” en 2009, enfocado en Sudamérica y Centroamérica y El Caribe donde fueron galardonados los cacaos de Bolivia, Costa Rica, Ecuador, México, Perú, Trinidad y Tobago, y Venezuela. El 2010 realizaron la “primera Edición” expandiendo la convocatoria a nivel mundial. Hasta el 2011 celebraron de forma anual y desde entonces bianualmente en años impares.

El Programa Cocoa of Excellence desde su institución se ha constituido en el motor de competitividad para promover una producción de cacao de excelencia, en la búsqueda de fomentar y garantizar la calidad total en toda la cadena de valor, desde los productores hasta los consumidores (Véase Recuadro 2A). El Gráfico 1 ilustra el incremento sostenido de países participantes a nivel mundial, registrando altas tasas de participación: 45,8% (2013 al 2015), y 37,5% (2017 al 2019).

Gráfico 1. Participación de países en el CoEx, 2009 - 2019
(En número)



Fuente: Elaboración propia con datos del Cocoa of Excellence Programme

1.2. Cuotas de participación

Los organizadores para cada edición revisan la asignación de cupos de participación basado en pronósticos de la producción de cacao del próximo año por ICCO, para definir ‘contingentes de muestra base’, otorgando un cupo –máximo hasta dos–, por cada International Cocoa Award obtenido durante las dos últimas ediciones. Por ejemplo, el contingente de Bolivia es cuatro acorde al volumen de producción (Cuadro 1). El 2015 tuvo dos ICAs, y el 2017 uno. Por tanto, a Bolivia le concedieron seis cupos de participación para la Edición 2019.

Cuadro 1. Criterio de Asignación de Cuotas, 2019

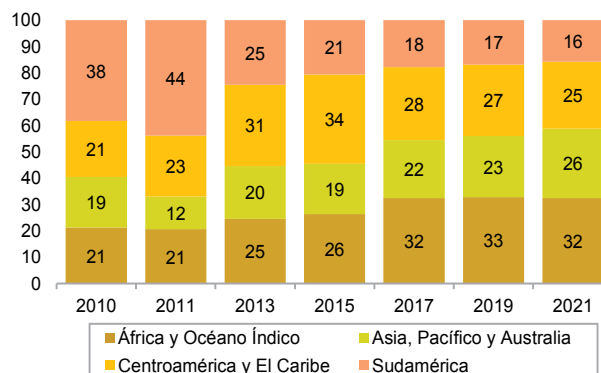
Pronósticos de Producción ICCO 2016-2017	Contingente de Muestras Base
Más de 50.000 Tm	7
5.000 - 49.999 Tm	5
1.000 - 4.999 Tm	4
Menos de 1.000 Tm	3
Sin datos del ICCO	3

Fuente: Elaboración propia con datos de Cocoa of Excellence Programme

Nota: ICCO (International Cocoa Organization)

La escala de producción es el criterio básico para definir las asignaciones, esto es, a mayor volumen, mayor cupo. Asimismo, los méritos de la obtención de los galardones han sido el factor para otorgar la cuota total de número de muestras admitidas por país. Mientras los volúmenes de producción tendieron cupos a la región África y Océano Índico; en cambio, las Premiaciones ICA por la distribución equitativa balancearon las asignaciones a las otras regiones (Gráfico 2).

Gráfico 2. Cuotas de participación según regiones, 2010 - 2012
(En porcentaje)

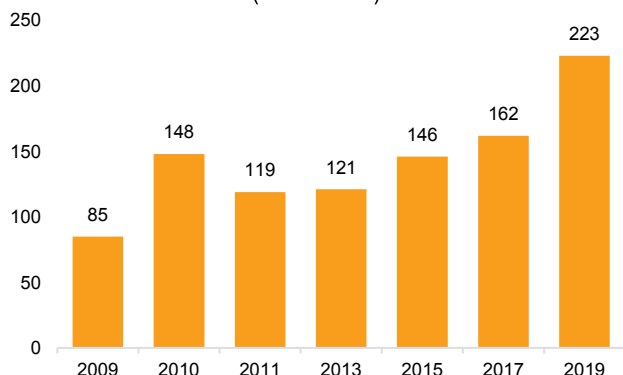


Fuente: Elaboración propia con datos del Cocoa of Excellence Programme

(*) El autor agradece a Ines Drouault de Conservation Strategies por brindar la Guidelines CoEx 2013, y por sus valiosas contribuciones al manuscrito.

El CoEx y los ICAs despertaron el interés de participar en los países productores enviando muestras de cacao a la competencia de escala mundial, no más de una muestra por productor y sin exceder las cuotas asignadas por país. Si se enviaron más muestras, el Comité de Organización Internacional se reserva el derecho a eliminar sujeto a la convocatoria. Las muestras de cacao aceptadas en cada edición variaron, con hitos de participación el 2010 y las tres últimas versiones (2015, 2017 y 2019) como se cotejan en el Gráfico 3.

Gráfico 3. Muestras de cacao en el CoEx, 2009-2019
(En número)

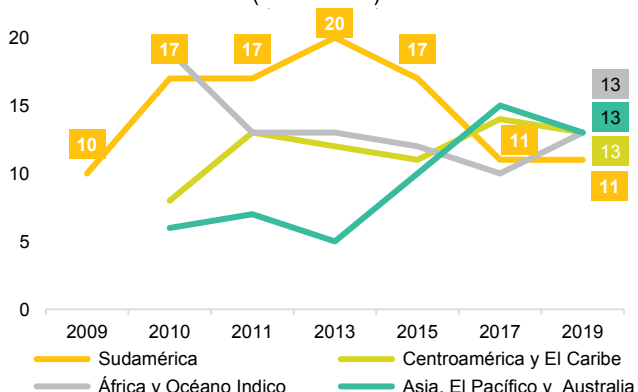


Fuente: Elaboración propia con datos del Cocoa of Excellence Programme

1.3. Nominación de los 50 mejores cacaos del mundo

Las muestras de cacao admitidas son procesadas en licor de cacao y encomendadas a un panel de expertos internacionales para su evaluación sensorial (catación a ciegas), guiados bajo protocolos. Los datos cuantitativos estadísticamente son analizados, a partir del cual seleccionan las 50 mejores muestras de cacao del mundo. Sudamérica destaca por lograr mayor nominación en los top 50 en varias ediciones, con un repunte de países de Asia, El Pacífico y Australia, y Centroamérica y El Caribe el 2017 y un empate técnico el 2019, a excepción de Sudamérica (Gráfico 4).

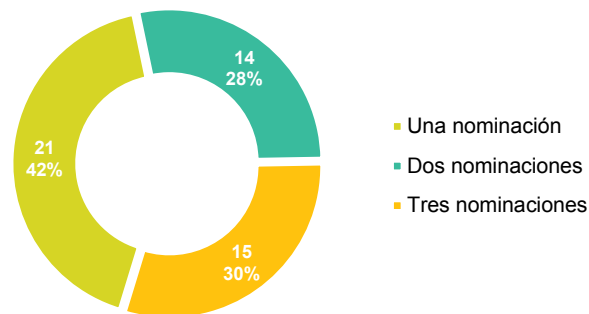
Gráfico 4. Los 50 mejores cacaos del mundo, según región geográfica, 2009 - 2019
(En número)



Fuente: Elaboración propia con datos del Cocoa of Excellence Programme

La Edición 2019 del Programa Cocoa of Excellence se caracteriza por un nivel altamente competitivo, tanto por el número de participantes en términos de países, la calidad de las muestras y la sofisticación metodológica de evaluación. De las 50 nominaciones, 15 países recibieron tres, 14 dos (entre ellos Bolivia) y 21 países una (Gráfico 5). Excepcionalmente el 2010, Costa de Marfil obtuvo 8, y el mismo año Brasil, 7.

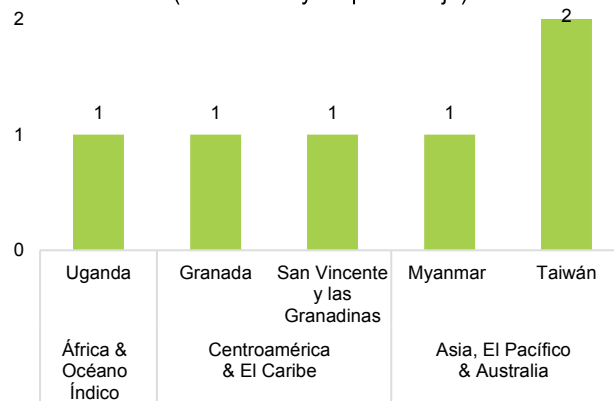
Gráfico 5. Países según números de nominación CoEx 2019
(En número y en porcentaje)



Fuente: Elaboración propia con datos del Cocoa of Excellence Programme

La novedad de la Edición 2019 del Programa Cocoa of Excellence es el ingreso de cinco países por vez primera en la nómina de los 50 mejores cacaos del mundo (Gráfico 6). Taiwán destaca dos nominaciones, y con una clasificación: Myanmar, San Vicente y las Granadinas, Granada, y Uganda respectivamente.

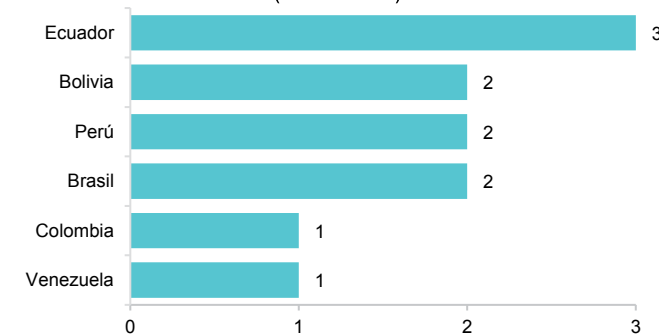
Gráfico 6. Nuevos países en la nómina de los 50 mejores cacaos del mundo 2019
(En número y en porcentaje)



Fuente: Elaboración propia con datos del Cocoa of Excellence Programme

Los países de la región de Sudamérica destacan mayor número de nominaciones en la lista de los 50 mejores cacaos del mundo en las ediciones 2011, 2013 y 2015 (Gráfico 4). Respecto a la versión CoEx 2019, Ecuador obtuvo tres nominaciones; Bolivia, Perú, y Brasil dos; Colombia y Venezuela, una respectivamente (Gráfico 7).

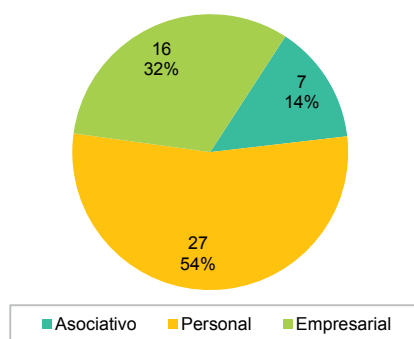
Gráfico 7. Nómina de los 50 mejores cacaos del mundo 2019
(En número)



Fuente: Elaboración propia con datos del Cocoa of Excellence Programme

Una particularidad en cuanto a la forma de participación en el Programa Cocoa of Excellence 2019, cotejando la lista de los 50 mejores cacaos del mundo, distinguiendo el tipo de constitución de los participantes en el envío de las muestras de cacao a París, advierte que 54% de las muestras corresponden a emprendimientos personales, 32% a iniciativas asociativas y 14% de tipo empresarial (Gráfico 8).

Gráfico 8. Forma de participación en el CoEx 2019
(En número y en porcentaje)



Fuente: Elaboración propia con datos del Cocoa of Excellence Programme

Una mirada respecto a la forma de constitución de las muestras enviadas por región geográfica muestra prevalencia en orden de importancia: emprendimiento de tipo personal, empresarial y asociativo (Cuadro 2). Los datos sugieren alta probabilidad que la producción de cacao a nivel mundial esté en manos de pequeños productores. Únicamente las muestras de cacao que participaron de países de Asia, El Pacífico & Australia en el CoEx mayormente pertenecen a iniciativas empresariales.

Cuadro 1. Emprendimientos por tipo de constitución, CoEx 2019

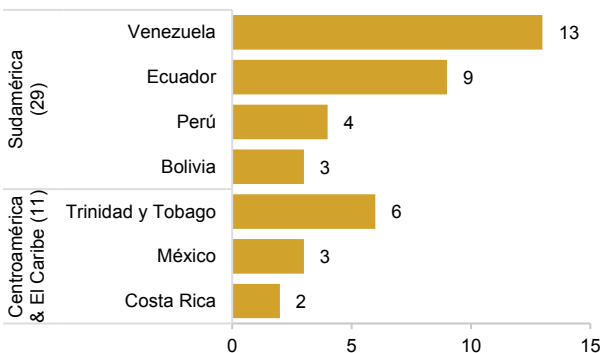
Región geográfica	Asociativo	Personal	Empresarial
Sudamérica	2	6	3
Centroamérica & El Caribe	3	7	3
África & Océano Índico	2	9	2
Asia, El Pacífico & Australia	0	5	8
Total	7	27	16

Fuente: Elaboración propia con datos del Cocoa of Excellence Programme

1.4. International Cocoa Award (ICA)

El CoEx una vez realizado la primera clasificación de los 50 mejores cacaos del mundo, los procesan en tabletas de chocolate usando una misma receta, y son evaluadas a ciegas por expertos. Luego de un análisis estadístico de los datos cuantitativos de la evaluación, seleccionan para otorgar un International Cocoa Award (ICA) a las mejores muestras. El 2009 el CoEx premió a 40 de 85 muestras de cacao recibidas de Sudamérica y Centroamérica & El Caribe (Gráfico 9)

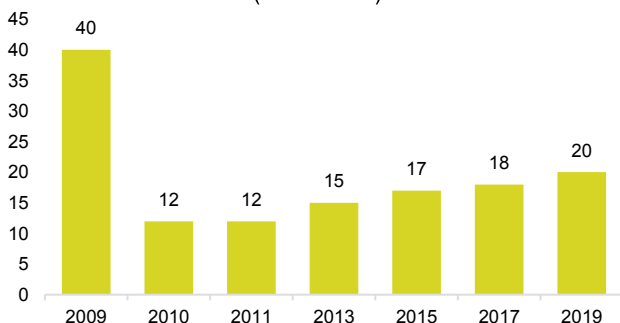
Gráfico 9. International Cocoa Award, Edición Cero, 2009
(En número)



Fuente: Elaboración propia con datos del Cocoa of Excellence Programme

Los atributos de sabor destacados y la calidad global de la muestra son criterios para dar un International Cocoa Award. La evaluación a ciegas de las mini-tabletas de chocolate son valoradas por expertos en catación sensorial, integrado por fabricantes de chocolate, profesionales y compradores de cacao en grano. El Gráfico 10 ilustra la evolución de los ICAs otorgados desde su institución. La Edición 2019 prevé galardonar a los 15 a 20 mejores cacaos del mundo.

Gráfico 10. International Cocoa Awards, 2009-2019
(En número)



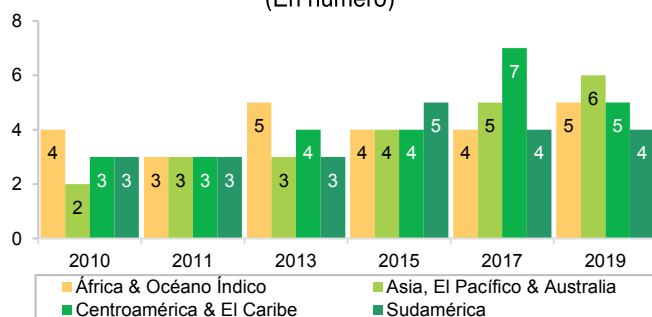
Fuente: Elaboración propia con datos del Cocoa of Excellence Programme

Nota: 1/ El 2011 otorgaron cuatro ICAs adicionales, entregando un total de 16 premios
2/ La calidad global refleja la impresión general de: i) el potencial de sabor expresado, ii) la cualidad única de la muestra, iii) el balance de los sabores y la limpieza del acabado. Celebra la expresión de la diversidad genética y de "terroir" a través del saber hacer del productor de cacao.

El International Cocoa Award (ICA) es una distinción honorífica, sin valor monetario, donde no existe clasificación ordinal de ganadores, solo ganadores. La ceremonia es celebrada en el 'Salon du Chocolat' en París. Todas las regiones geográficas lograron alcanzar en distintas ediciones cinco Premios Internacionales del Cacao (Gráfico 11).

Gráfico 11. International Cocoa Awards, 2010-2019

(En número)



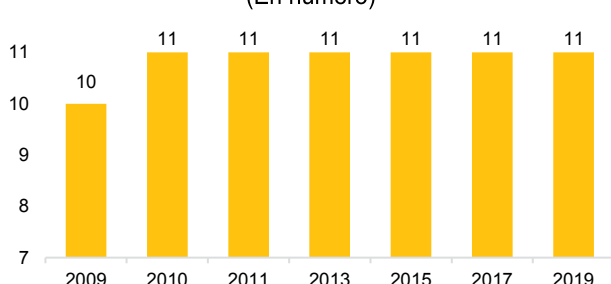
Fuente: Elaboración propia con datos del Cocoa of Excellence Programme

1.5. La diversidad de sabores y variedades de cacao

Las 50 principales muestras de calidad seleccionadas a nivel mundial representan la mejor diversidad en calidad del sabor, los orígenes geográficos y genéticos. La metodología de evaluación sensorial ha evolucionado, así como los rasgos de sabores. La cantidad de atributos de sabores y aromas aumentó de 10 a 11 (Gráfico 12).

Gráfico 12. Atributos Sensoriales, 2009-2019

(En número)

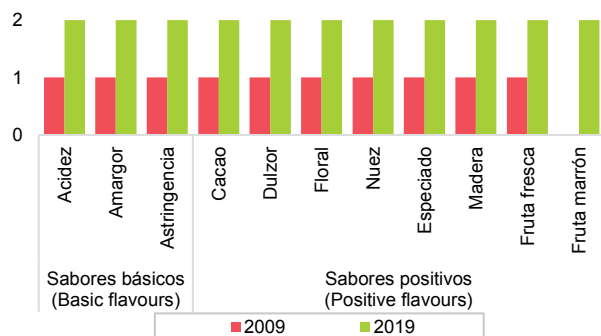


Fuente: Elaboración propia con datos del Cocoa of Excellence Programme

El Programa CoEx posee un Glosario de términos para evaluar rasgos básicos de calidad y notas de sabor y aroma (Gráfico 13). Primero evalúan la calidad física a través de 'pruebas de corte'. Las muestras que pasan este examen, son sujetas al test sensorial mediante degustación de licor –considerando grados de tostado– para la nominación de los 50 mejores cacaos del mundo; y en tabletas de chocolate para otorgar el International Cocoa Award.

Gráfico 13. Atributos Sensoriales, 2009-2019

(En número)



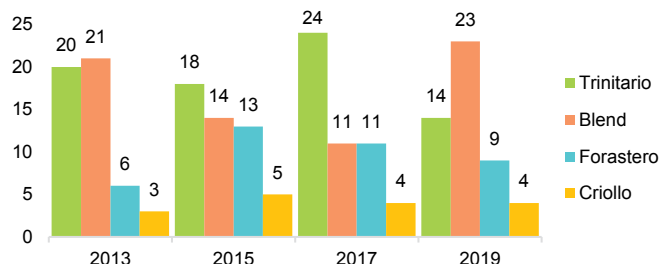
Fuente: Elaboración propia con datos del Cocoa of Excellence Programme

Nota: 1/ La acepción 'basic' y 'positive flavours' está en línea a Eskes et al. (2012)

El Programa Cocoa of Excellence además de reconocer la calidad y los sabores excepcionales, celebra la diversidad de variedades de cacao, incluye híbridos biológicos, y fusiones varietales durante la fermentación. Tanto entre los 50 mejores cacaos del mundo y los premiados con ICAs resaltan el trinitario, 'blend', forastero y criollo (Gráfico 14 y 15).

Gráfico 14. Variedades de Cacao Nominadas entre los 50 Mejores Cacaos del Mundo, 2013-2019

(En número)

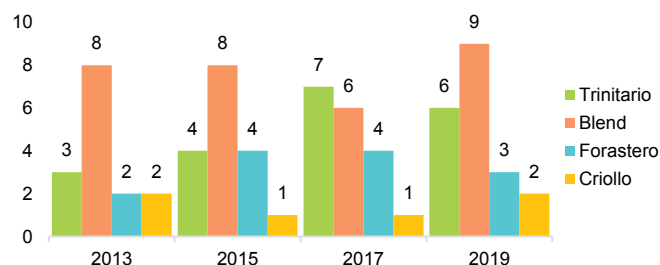


Fuente: Elaboración propia con datos del Cocoa of Excellence Programme

Nota: 1/ 'Blend' es un término ad hoc adoptado en este Reporte, agrupa híbridos biológicos y combinación varietal en la fermentación

Gráfico 15. Variedades de Cacao Galardonadas con International Cocoa Awards, 2013-2019

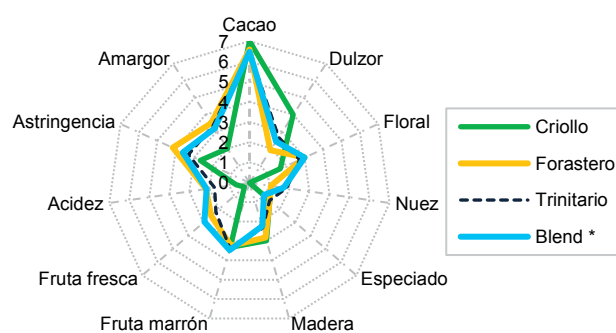
(En número)



Fuente: Elaboración propia con datos del Cocoa of Excellence Programme

El CoEx distingue el **saber** hacer de los cacaoteros, y el sabor resultante de la genética y "terroir" (interacción única de suelo, clima y ubicación) del cacao. La acidez, amargor y astringencia son atribuidas a la fermentación, y es deseable puntuaciones mínimas, y máximas en los atributos de sabor, reflejadas en la calidad global. El Gráfico 16 exhibe perfiles organolépticos según diversidad genética de los cacaos premiados el 2015.

Gráfico 16. Perfil sensorial según tipos de cultivares de los cacaos galardonados con ICAs 2015 (en promedio)



Fuente: Elaboración propia con datos del Cocoa of Excellence Programme

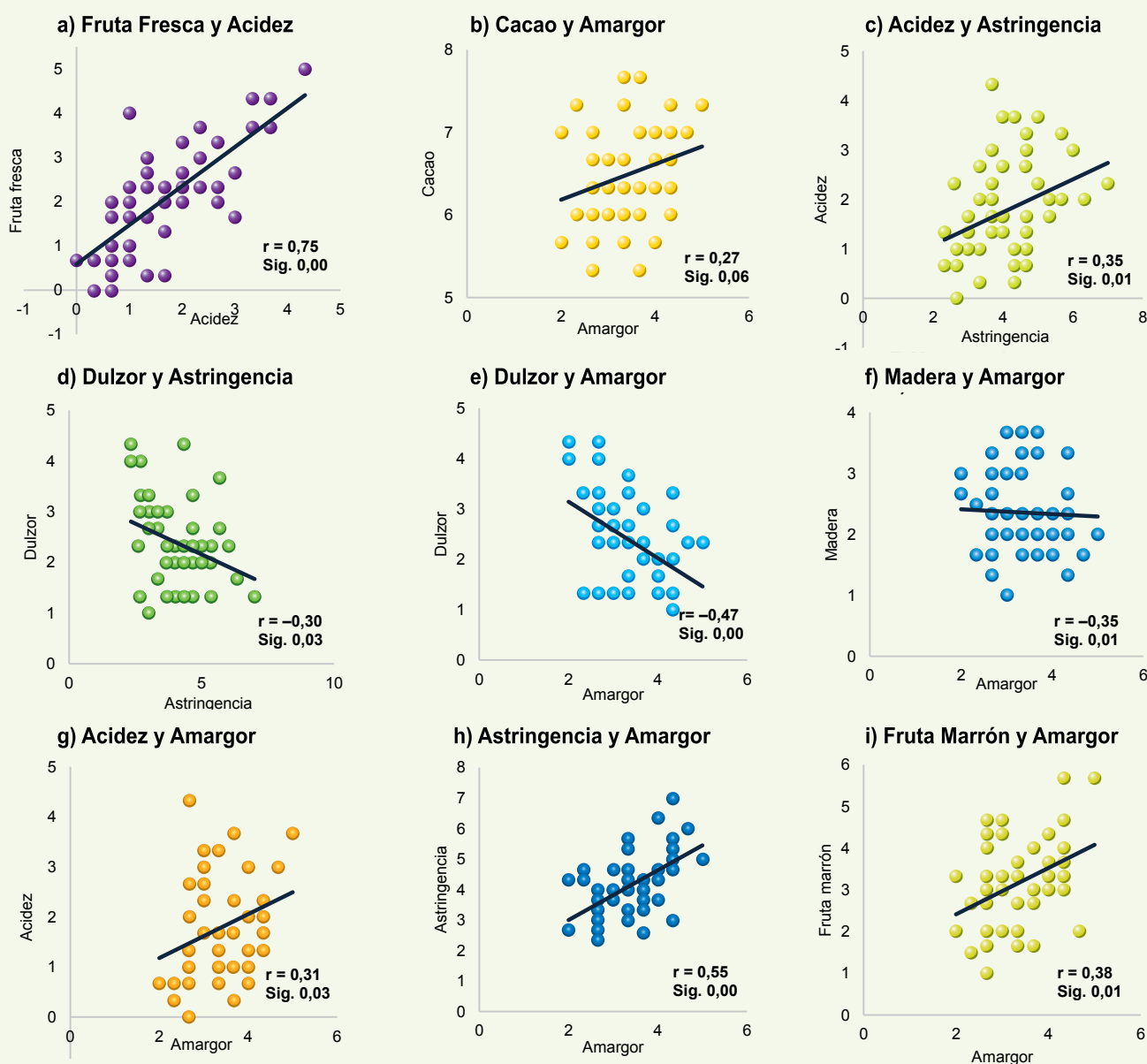
Nota: La puntuación oscila en un rango de 1 a 10: 0-1 indica intensidad baja, 3-5 intensidad media y 6 a 10 intensidad alta

Recuadro 1A**Nota Técnica Respecto a los Sabores y Aromas Del Cacao**

El Programa Cocoa of Excellence posibilita oportunidades de aprendizaje en línea al saber hacer de los cacaoteros, vinculado a la fermentación para obtener un cacao de alta calidad. Los rasgos básicos de calidad (acidez, amargor y astringencia) idealmente deberían tener valores aceptables. **Ligera** acidez y amargor son tolerados, en tanto la primera se asocia a las frutas frescas; el segundo al sabor intenso a chocolate; en cambio, **excesos** de acidez, amargor, en particular la astringencia, revelaría defectos de fermentación e implicaría la eliminación del concurso. Esta premisa se sometió al estadístico Pearson de la calificación sensorial top 50 del CoEx 2015 (Gráfico 1A).

La prueba estadística confirma relación positiva alta entre acidez y fruta fresca; y relación baja entre amargor y cacao (Paneles A y B). Otros hallazgos de asociación moderada directa suceden entre acidez y astringencia; acidez y amargor; astringencia y amargor; fruta marrón y amargor (Paneles C, G, H y I). Como es razonable existe relación inversa entre dulzor y astringencia; dulzor y amargor; amargor y madera (Paneles D, E y F). La principal lección, –sin considerar la genética del cacao– la astringencia, acidez y amargor no necesariamente implican defecto de fermentación, debido a la inherente correlación con otros atributos de sabor y aroma.

Gráfico 1A. Dispersograma de los atributos de los 50 Mejores Cacaos del Mundo, CoEx 2015



Fuente: Elaboración propia con datos del Cocoa of Excellence Programme

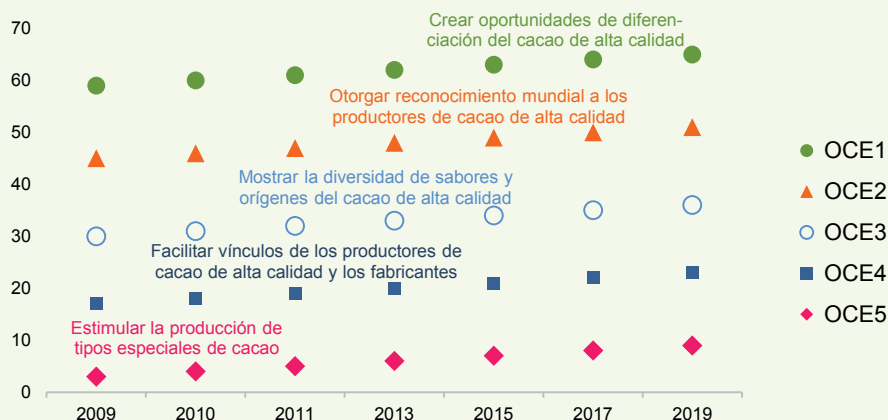
Recuadro 2A

Objetivos del Programa Cocoa of Excellence (CoEx), 2009-2019

El Programa Cocoa of Excellence desde su creación conserva sus objetivos (Gráfico 2A1), iniciativa alineada al Acuerdo Internacional del Cacao 2001 –vigente desde el 01/10/2003– para lograr una economía mundial sostenible del cacao, de producción y consumo. Sostenibilidad agrícola para mantener y/o aumentar la productividad que sean económicamente viables, ambientalmente racionales y socialmente justos.

La visión del CoEx pretende garantizar la sostenibilidad de la cadena de suministro de cacao, lograr la profesionalización de los productores de cacao, promoviendo conocimiento de la diversidad del cacao y de la calidad, resultante de la interacción del genotipo, 'terroir', la gestión cosecha y poscosecha, para generar oportunidades abastecimiento en origen de la industria del cacao fino.

Gráfico 2A1. Objetivos de Programa Cocoa of Excellence, 2009-2019



Fuente: Elaboración propia con datos del Cocoa of Excellence Programme

Nota: Los acrónimos OCE alude a Objetivos del Programa Cocoa of Excellence

El análisis textual de la sección 'visión y objetivos' de la Convocatoria de 'todas las ediciones' se exhibe en el Gráfico 2A2, donde se identifica un primer bloque de tópicos: cacao de alta calidad, actores de la cadena integral del cacao y chocolate (agricultores, fabricantes y consumidores), la diversidad de sabores, orígenes y genética, y el factor 'terroir'.

Un segundo bloque de términos enfatiza el reconocimiento internacional a los productores, la generación de mercados diferenciados para cacaos especiales, la sostenibilidad de la producción, la profesionalización de los productores, las oportunidades de mercado como beneficios o impactos potenciales del Programa Cocoa of Excellence.

Gráfico 2A2. Nube de Palabras de la Visión y Objetivos del CoEx, 2009-2019



Fuente: Elaboración propia con datos del Cocoa of Excellence Programme

Nota: Las palabras grandes son las más reiteradas e indican su relevancia



R E G I O N A L B E N I



M I S I Ó N

“Contribuir al fortalecimiento organizativo, político, económico y cultural de pueblos indígena originario campesinos y, desde esta opción, participar en la construcción de una Bolivia democrática, autonómica, unitaria en su diversidad, intercultural, equitativa y sostenible económica y ambientalmente”.

www.cipca.org.bo

CACAO NATIVO AMAZÓNICO DE BOLIVIA PREMIADO EN EL SALON DU CHOCOLAT

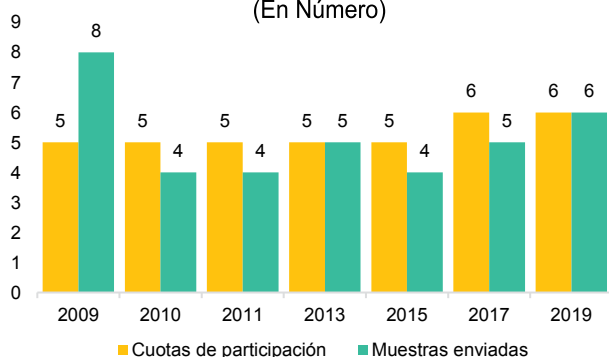
HERNÁN AGUILAR PACAJES | CIPCA BENI

2. Programa Cocoa of Excellence Bolivia

2.1. Muestras de cacao de Bolivia en el CoEx

Bolivia es uno de los países pioneros en inaugurar la “Edición cero” del Programa Cocoa of Excellence el 2009. Aquel año excepcionalmente participaron ocho muestras. Las ediciones 2010, 2011, 2015 y 2017, el país envió muestras de cacao menores al cupo, excepto el 2013 y 2019 (Gráfico 17). La sinergia interinstitucional permitió participar en las distintas Ediciones, en calidad de Comité organizador por país en su rol de enlace con el CoEx en París (Véase Recuadro 3B).

Gráfico 17. Cuotas de Participación y Muestras Enviadas de Cacao de Bolivia al CoEx, 2009-2019
(En Número)

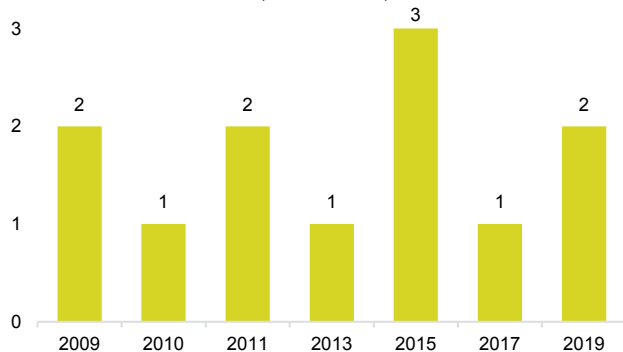


Fuente: Elaboración propia con datos del Cocoa of Excellence Programme

2.2. Cacao boliviano nominado en el top 50

El cacao boliviano recibió reconocimientos por su calidad de excelencia desde el 2009. Y en todas las versiones clasificó en la lista de los 50 mejores cacaos del mundo, habiendo alcanzado la cúspide el 2015, donde tres muestras fueron nominadas, y dos este 2019 (Gráfico 18, y Recuadros 4B y 5B). Sólo dos participantes han reeditado esta racha clasificatoria, una de La Paz (2010 y 2011) y otra del Beni (2013 y 2015).

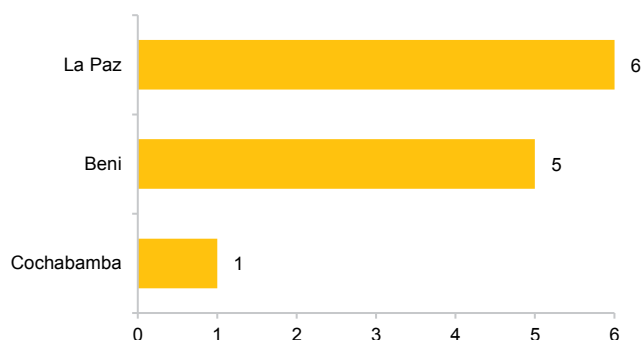
Gráfico 18. Muestras de Cacao de Bolivia Nominadas entre los 50 Mejores Cacaos del Mundo, 2009-2019
(En Número)



Fuente: Elaboración propia con datos del Cocoa of Excellence Programme

Bolivia desde el 2009 al 2019 suma doce nominaciones en la lista de los 50 mejores cacaos del mundo, donde resaltan los principales departamentos productores de cacao del país. La Paz fue nominada en 6 ocasiones; Beni en 5 y una vez Cochabamba (Gráfico 19). La descripción sugiere contribuciones propias de la diversidad genética, el rol geográfico de la Amazonía boliviana en la calidad integral del cacao del bosque y el cultivado, y las buenas prácticas de manejo y poscosecha

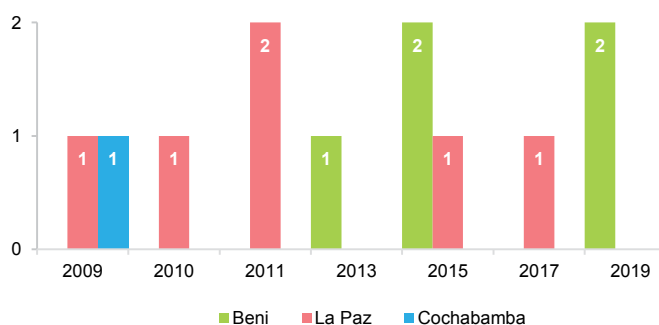
Gráfico 19. Muestras de Cacao de Bolivia Nominadas entre los 50 Mejores Cacaos del Mundo, Según Departamento Al 2019
(En Número)



Fuente: Elaboración propia con datos del Cocoa of Excellence Programme

Las muestras de cacao de Bolivia clasificadas en el top 50 en las distintas versiones del CoEx permite cotejar a La Paz en seis oportunidades (2009, 2010, 2011, 2011, 2015 y 2017); al departamento del Beni en cinco ocasiones (2013, 2015, 2015, 2019 y 2019) y una vez Cochabamba (2009), (Gráfico 20). El reconocimiento internacional al sector cacaotero orienta al sector público la posibilidad y apuesta de un desarrollo rural sostenible basado en un recurso natural no maderable amigable con el medio ambiente (véase Recuadro 1B).

Gráfico 20. Muestras de Cacao de Bolivia Nominadas entre los 50 Mejores Cacaos del Mundo, 2009-2019
(En Número)



Fuente: Elaboración propia con datos del Cocoa of Excellence Programme

Recuadro 1B

Nueva Ley Departamental Cacao Nativo Amazónico del Beni

La Asociación Beniana de Productores del Cacao (ABP Cacao) en representación de los productores y recolectores de cacao del departamento del Beni (Véase Recuadro 6B) –con el apoyo de CIPCA BENI y otras instituciones– promovió la sanción de una norma en la Asamblea Legislativa Departamental del Beni el 29 de marzo de 2019 para impulsar el desarrollo rural basado en el potencial genético del cacao silvestre. El 28 de abril el órgano ejecutivo promulgó la “LEY DEPARTAMENTAL DEL CACAO NATIVO AMAZÓNICO DEL BENI”, Ley N° 88, y el 30 de abril fue publicada en la Gaceta Oficial del Gobierno Autónomo Departamental del Beni.

La Ley Departamental N° 88 “*tiene por objeto el fomento a la producción sostenible y la protección del cacao (Theobroma cacao L.) nativo amazónico, silvestre y cultivado, en el departamento del Beni*” (Art. 1). La ley reconoce al cacao nativo amazónico silvestre como un recurso natural estratégico para el desarrollo del departamento del Beni, dado su potencial socio productivo, económico y cultural (Art. 6). La Ley incluye el apoyo integral (Art. 9, a-h) expuesto junto a la fotografía.

Una particularidad del Beni es la existencia de rodales (islas) de bosque con cacao silvestre, cuya reproducción ocurre sin intervención humana. Por lo mismo, “*se declara al municipio de Baures de la Provincia Iténez como capital del cacao nativo amazónico* del departamento del Beni, al concentrar la mayor cantidad de hectáreas del cacao nativo amazónico silvestre y por constituir el cacao la mayor vocación productiva y tradición cultural de la población baureña” (Art. 7).

La Ley prohíbe en el Beni la introducción y uso de material genético híbrido, distinto al cacao nativo amazónico en plantaciones nuevas (Art. 11, II y III). Son fines de la Ley: conservar las áreas de bosques con cacao silvestre y cultivado (Art.3,a,f); garantizar las condiciones agroecológicas de producción, reproducción y ampliación de los cultivos de cacao nativo amazónico (Art.3, b); proteger la calidad genética del cacao nativo amazónico (Art.3, f). La Ley contempla la gestión de riesgos para prevenir y mitigar daños a los cacaotales susceptibles a los desastres por inundaciones, incendios y extrema sequía (Art. 16).

Políticas de Apoyo Integral al Desarrollo de la Producción del Cacao Nativo Amazónico



Manejo, protección y aprovechamiento sostenible

Implementación de nuevas áreas en SAF

Mejoramiento de la cadena de valor

Mercado y comercialización del cacao

Sanidad vegetal e inocuidad alimentaria

Investigación y extensión agrícola

Desarrollo de capacidades empresariales



Centro de Investigación y Promoción del Campesinado

www.cipca.org.bo

Cacao nativo amazónico del Beni

IDENTIDAD Y CULTURA EN LA AMAZONÍA

El “cacao nativo amazónico del Beni” es un producto ancestral arraigado a la cultura e identidad del pueblo beniano, forma parte de la dieta alimenticia, inspira arte, poesía, canto, música, baile y se constituye en una fuente económica.

DENOMINACIÓN EN LENGUA ORIGINARIA

El “cacao nativo amazónico del Beni” es *el alimento de los dioses* (*Theobroma cacao* L.), denominado localmente, “chocolate”, con similitudes fonéticas en lengua originaria, y entre las principales lenguas de la gran familia de pueblos Arawak, versan: **Chuculate** en ignaciano. **Chukrate** en trinitario. **Chucrate** en baure. **Chujulati** en yuracaré. **Chocrati** en tsimane.

HÁBITAT DEL CACAO Y ACCESO

El ‘cacao nativo amazónico del Beni’ habita en rodales de la selva biodiversa de flora y fauna, cuyo aprovechamiento es sostenible en armonía con el medio ambiente a fin de mantener el equilibrio del ecosistema. Igualmente las familias propagan clones élitos de cacao silvestre en sistemas agroforestales.

Los productores y productoras, recolectores y recolectoras de **cacao nativo amazónico** del Beni pertenecen a familias campesinas e indígenas y están organizados en asociaciones para la inclusión social de acceso al mercado. CIPCA promueve la economía familiar de las asociaciones agroforestales AAIAS, AREPCAB, APARAB, TIPNIS SAUCE, y ABP Cacao.

*“Bolivia exportador exclusivo de
Cacao fino y de aroma”*

ORGANIZACIÓN INTERNACIONAL DEL CACAO (ICCO)

EDICIÓN Y DISEÑO: HERNÁN AGUILAR

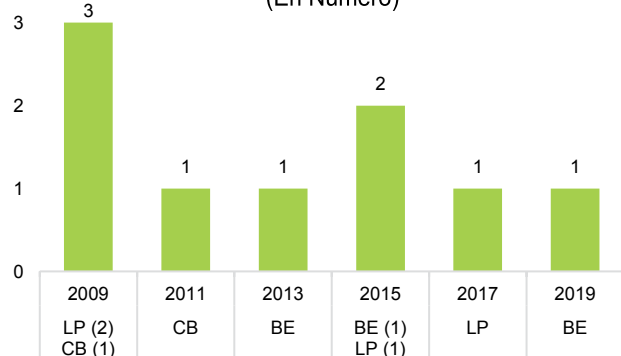
ASOCIACIONES DE PRODUCTORES Y RECOLECTORES DE CACAO



2.3. Cacao de Bolivia galardonado con ICA

Las muestras de cacao de Bolivia clasificaron entre las 50 mejores del mundo, logrando ser finalistas y acreedores del International Cocoa Award. La Paz posee cuatro ICAs (dos el 2009, uno 2015 y 2017); Cochabamba dos (2009 y 2011); Beni dos (2013 y 2015), (Gráfico 21). Las muestras del 2009 y 2011 corresponden a variedades foráneas; en cambio, desde 2013 hasta el 2019 pertenecen al ecotipo silvestre, denominado en la Ley N° 88 del Beni, “Cacao Nativo Amazónico del Beni”.

Gráfico 21. Cacao de Bolivia Galardonado con el International Cocoa Award en París, 2009-2019
(En Número)



Fuente: Elaboración propia con datos del Cocoa of Excellence Programme

Los principales actores de los galardones internacionales son pequeños productores de familias campesinas indígenas (Cuadro 3 y Recuadro 2B), dedicados a la recolección de cacao de la selva e implementación de sistemas agroforestales donde hay una simbiosis armónica de un desarrollo productivo con beneficios ambientales, sociales y económicos. Modelos de desarrollo que combinan producción para la soberanía alimentaria de las familias con excedentes orientados al mercado de forma asociativa, a fin de generar competitividad y capacidad de negociación con actores públicos y privados.

Cuadro 3. Cacao Silvestre de Bolivia Galardonado con International Cocoa Award, 2013, 2015, 2017 Y 2019

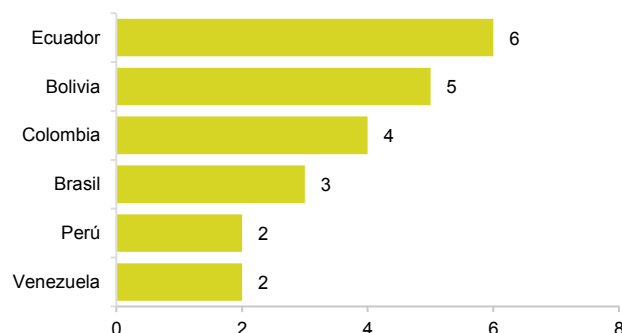
Año y Dpto.	Municipio	Asociación	Proveedor de la muestra	Patrocinador	ICA
2013 Beni	Riberalta	APARAB a/	Mario Guari Cartagena	CIPCA	ICA entre 15 mejores
2015 Beni	Riberalta	APARAB	Angel Tapia	CIPCA	ICA entre 17 mejores
2015 La Paz	Ixiamas	APROCA-CE b/	APROCACE	Helvetas	ICA entre 17 mejores
2017 La Paz	Guanay	CHOCOLE-COS c/	David Piloy	WCS d/	ICA entre 18 mejores
Beni 2019	Baures y Huacaraje	EMMONÍ	Casey Keiderling	---	ICA entre 20 mejores

Fuente: Elaboración propia con datos del Cocoa of Excellence Programme y CIPCA

Nota: a/ Productores Agroforestales de la Región Amazónica de Bolivia; b/ Asociación de Productores de Cacao Carmen del Emoro; c/ Asociación de Productores de Cacao del Pueblo Leco; d/ Wildlife Conservation Society

Una mirada a la región –considerando desde la primera hasta la sexta Edición (2010-2019)– permite advertir a Ecuador y Bolivia liderando con seis y cinco galardones ICA. (Gráfico 22). En efecto, en el comercio internacional el 100% de las exportaciones de Bolivia están catalogadas como “cacao fino y de aroma”; en cambio, sólo el 75% en el caso del Ecuador (Decisión Comité Ad Hoc, mayo 2016 de la Organización Internacional del Cacao, ICCO de sus siglas en inglés).

Gráfico 22. Cacaos Galardonados con ICAs en la Región de Sudamérica, 2010-2019
(En número)

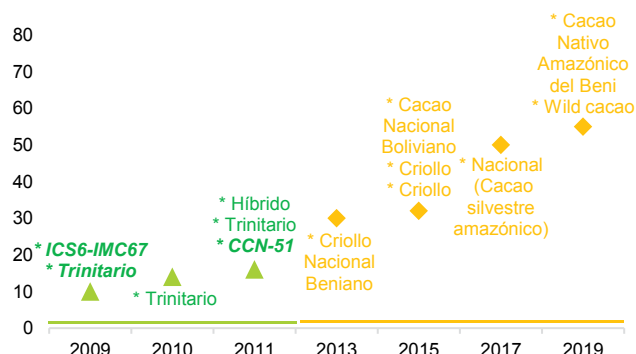


Fuente: Elaboración propia con datos del Cocoa of Excellence Programme

2.4. Distinción a la genética del cacao boliviano

El Programa Cocoa of Excellence promueve la diversidad genética. Bolivia durante la “Edición cero” (2009), la primera y segunda versión (2010 y 2011) participó con variedades importadas (Gráfico 23). A partir de la Edición 2013 relucieron muestras de cacao pertenecientes al ecotipo silvestre, nativos de la Amazonía boliviana, insertándose en el top 50, y reeditando la distinción del International Cocoa Award durante las últimas competiciones.

Gráfico 23. Diversidad Genética en Bolivia, CoEx 2009-2019



Fuente: Elaboración propia con datos del Cocoa of Excellence Programme

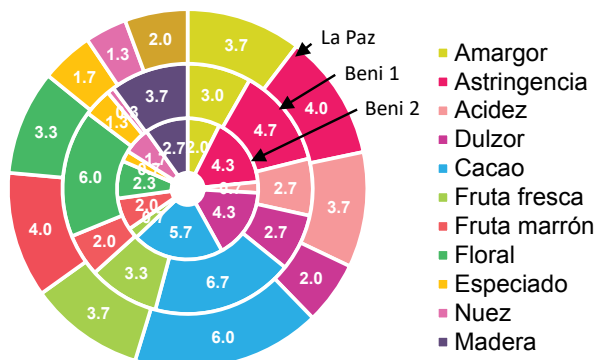
El cacao cosechado de rodales silvestres y el cultivado, de este ecotipo comparten un perfil genético similar, sugiriendo que el cacao de la Amazonía boliviana, sería una variedad autóctona, con un perfil genético único respecto a germoplasmas de cacao en América del Sur, un acervo particular dentro de los cacaos forasteros (Zhang et al., 2012). Siendo posible distinguir linajes antiguos, respecto a evoluciones recientes (Arteaga et al., 2016).

Los cacaos finos identificados por su sabor y aroma dependen de la composición química de polifenoles y metilxantinas. Ortiz et al. (2019) hallan en el cacao silvestre alto contenido de teobromina, catequina y polifenoles, benéficos para la salud. Los polifenoles controlan las enfermedades cardiovasculares, inflamatorias; la teobromina posee propiedades estimulantes y antidepresivas; y la catequina tiene efectos antioxidantes.

2.5. Reconocimiento al sabor y aroma del cacao boliviano

Bolivia compitió con cuatro muestras de cacao en la Edición CoEx 2015 de las cinco cuotas asignadas, donde tres ingresaron en la lista de los 50 mejores cacaos del mundo, y dos fueron finalistas entre los 17 mejores a nivel mundial (La Paz y Beni 1), galardonados con el *Internacional Cocoa Award en el Salon Du Chocolat* (Gráfico 24). A pesar de tener un mismo patrón genético cada muestra tiene identidad propia, con perfiles y aromas singulares, donde los cacaos ganadores comparten alta intensidad a cacao.

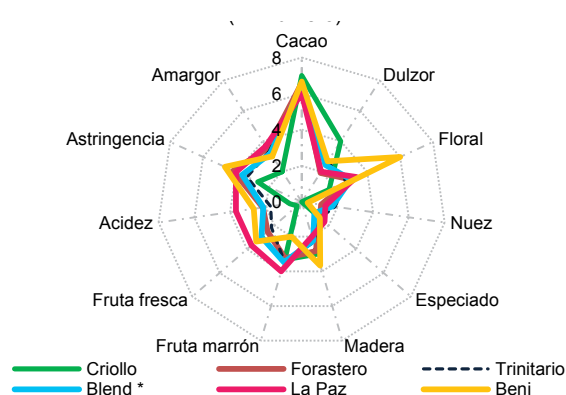
Gráfico 24. Perfiles sensoriales del Cacao de Bolivia, CoEx 2015
(En número)



Fuente: Elaboración propia con datos del Cocoa of Excellence Programme
1/ La escala de la intensidad del atributo del sabor oscila en un rango de 1 a 10, donde 0-1 indica baja intensidad, 3-5 media intensidad y 6 a 10 alta intensidad

Un mirada comparativa de los perfiles sensoriales de las muestras que representaron a Bolivia en la Edición CoEx 2015 y fueron acreedores del International Cocoa Award tras haber clasificado entre los 17 mejores del mundo, permite comprender particularidades genuinas, en cuanto a sabores básicos (amargor, astringencia y acidez). Y notas a cacao, floral y madera en el caso de la muestra del Beni 1, y rasgos de cacao, fruta marrón y fruta fresca en la muestra de La Paz (Gráfico 25).

Gráfico 25. Atributos Sensoriales del Cacao de las Muestras de La Paz y Beni 1, Respecto a los 17 Mejores del Mundo 2015
(En número)



Fuente: Elaboración propia con datos del Cocoa of Excellence Programme
Nota: 1/ El cacao de La Paz y de Beni 1 tiene la puntuación obtenida; en cambio, las otras variedades exponen el valor promedio

Recuadro 2B

Embajadores del Cacao Boliviano en el Programa Cocoa of Excellence en París, 2009-2019

La sinergia de entidades privadas, organismos de cooperación, y el sector público permitió la participación del cacao boliviano en el Programa Cocoa of Excellence, evento de competencia internacional de cacaos finos y de aroma, sobresaliendo en el top 50 y galardonado con el International Cocoa Award.

El cacao en Bolivia es un rubro de base campesina indígena, un sector estratégico aportando al desarrollo del país desde la Amazonía. El reconocimiento internacional a la calidad del cacao hace de los productores, dignos embajadores del cacao boliviano en el Programa Cocoa of Excellence en París.

Año	Departamento	Municipio	Institución (Cooperativa, Asociación)	Premio Internacional del Cacao	Origen genético	Proveedor de la muestra	Patrocinador
2009	Cochabamba	Chimoré	Chocolate Tropical	1 Mención ICA	ICS6-IMC67	Zacarías Hidalgo	REPSA a/
2009	La Paz	Alto Beni	REPSA	2 Menciones ICA	Trinitario	REPSA	REPSA
2010	La Paz	Palos Blancos	APAFECTUR	---	Trinitario	Alberto Apaza Yucra	REPSA
2011	La Paz	Palos Blancos	CIAAB-INVALSA b/, c/	---	Híbrido	Jorge Valverde	REPSA
2011	La Paz	Palos Blancos	APAFECTUR	---	Trinitario	Alberto Apaza Yucra	REPSA
2011	Cochabamba	Villa Tunari	Chocolate Tropical	Mención Especial ICA	CCN-51	Rolando Cori Callata	REPSA
2013	Beni	Riberalta	APARAB d/	Galardonado entre los 15 mejores del mundo	Criollo Nacional Beniano	Mario Guari Cartagena	CIPCA
2015	La Paz	Ixiamas	APROCACE e/	Galardonado entre los 17 mejores del mundo	Cacao Nacional Boliviano	APROCACE	HELVETAS
2015	Beni	Riberalta	APARAB	Galardonado entre los 17 mejores del mundo	Criollo	Ángel Tapia	CIPCA
2015	Beni	Riberalta	APARAB	---	Criollo	Mario Guari Cartagena	CIPCA
2017	La Paz	Guanay	CHOCOLECOS f/	Galardonado entre los 18 mejores del mundo	Nacional (Cacao silvestre amazónico)	David Piloy	WCS
2019	Beni	San Ignacio de Mojos	AAIAS g/	---	Cacao Nativo Amazónico del Beni	Abraham Noza Mosúa	CIPCA
2019	Beni	Huacaraje y Baures	EMMONÍ	Galardonado entre los 20 mejores del mundo	Wild Cacao	Casey Keiderling	EMMONÍ

Fuente: Elaboración propia con datos del Cocoa of Excellence Programme

Nota: a/ REPSA, Rainforest Exquisite Products S.A.
b/ CIAAB, Central Integral de Asociaciones de Alto Beni
c/ INVALSA, Industrias Valverde S.A.

d/ APARAB, Asociación de Productores Agroforestales de la Región Amazónica de Bolivia
e/ APROCACE, Asociación de Productores de Cacao Carmen del Emero

f/ CHOCOLECOS, Asociación de Productores de Cacao del Pueblo Leco
g/ AAIAS, Asociación Agroforestal Indígena de la Amazonia Sur

Recuadro 3B

Institucionalidad de la Organización de Torneos Nacionales en Bolivia

El certamen del International Cocoa Award establece como requisito la conformación de un Comité organizador por país con el rol de **enlace** del Programa Cocoa of Excellence en Francia. La participación de Bolivia en la “Edición cero” del CoEx fue liderada por REPSA junto a IICA, CATIE, CIPCA, El CEIBO y representantes de productores del Beni, que llegaron a constituirse en la ABP Cacao. La primera Edición del CoEx correspondiente al 2010, REPSA organizó el concurso en Bolivia. El 2011 REPSA transfirió la organización al CATIE durante el 2º Congreso Internacional del Cacao Fino de Aroma.

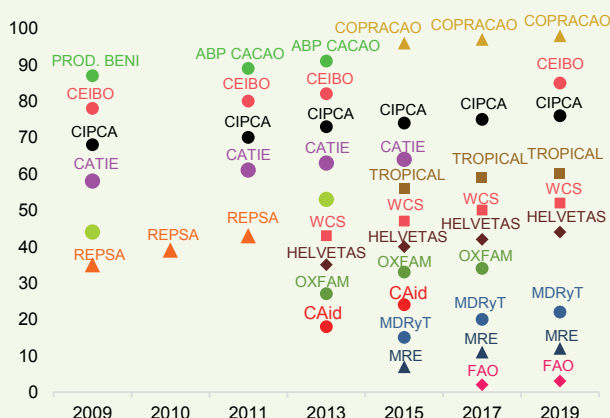
El 2013 se unieron a la organización del certamen nacional del cacao: WCS, HELVETAS, OXFAM y CAid (Gráfico 3B, Panel A). El 2015 se incorporó formalmente al comité organizador la COPRACAO BOLIVIA –organización representativa de los productores y recolectores de los cinco departamentos productores de cacao– misma que funcionó bajo el nombre de Comité Nacional de Cacao de Bolivia desde el 2009 al 2011. El 2015 ingresaron a formar parte de la organización del Comité Nacional de Coordinación del Programa Cocoa of Excellence: Chocolates Tropical, el Ministerio de Desarrollo Rural y Tierras, y el Ministerio de Relaciones Exteriores. El 2017 se adhirió la FAO.

El Comité Nacional Organizador es responsable de anunciar el Programa Cocoa of Excellence en Bolivia para recibir muestras de cacao de los productores y enviarlas conforme a las directrices que rigen la preparación, cantidad, envío y recepción de grano al Comité Internacional. Las muestras enviadas a través de REPSA (2009 a 2011) eran sometidas a evaluaciones físicas del grano, y a nivel empresa, cada participante hacía el análisis sensorial.

A fin de mejorar un proceso de evaluación transparente de control de calidad, el 2013 implementaron un formulario de evaluación física y sensorial del grano de cacao, basado en la norma boliviana y especificaciones de TOMs de Dinamarca y Felchlin de Suiza. El 2015 introdujeron técnicas de análisis químico y métodos de tostado para evaluar el licor de cacao. El 2017 usaron ‘know how’ del 2015. El “Salón del Chocolate Bolivia, Torneos de cacaos especiales 2019” aplicaron el protocolo HCP para el análisis físico del cacao y sensorial del licor. El jurado para la evaluación a ciegas, en distintas ediciones fue conformado por especialistas de instituciones de apoyo al desarrollo agrícola (CIPCA, WCS), empresas de la industria del chocolate (REPSA, El CEIBO y Chocolates Para Ti) y consultores internacionales (Gráfico 3B, Panel B).

Gráfico 3B. Institucionalización del Comité Nacional Coordinación del Programa Cocoa of Excellence en Bolivia

A) Instituciones Organizadoras de Certámenes Nacionales

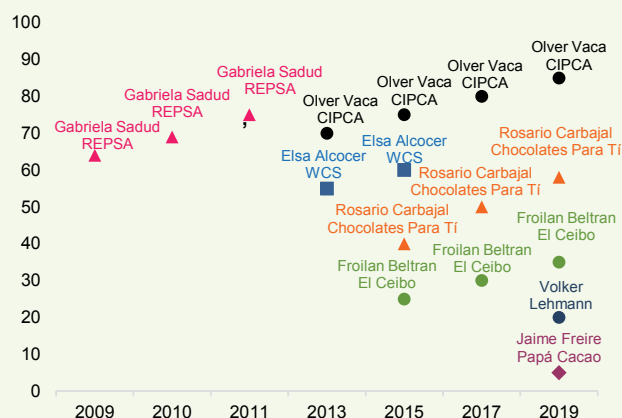


Fuente: Elaboración propia

Nota: 1/ Las siglas o acrónimos se detallan en orden alfabético

ABP Cacao, Asociación Beniana de Productores de Cacao
CAid, Christian Aid
CATIE, Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza
CIPCA, Centro de Investigación y Promoción del Campesinado
COPRACAO, Confederación de Productores y Recolectores Agroecológicos de Cacao
FAO, Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura
CEIBO, Central de Cooperativas El Ceibo

B) Equipo de Catadores en los Concursos Nacionales



Nota: 2/ HCP, Heirloom Cocoa Preservation Fund

HELVETAS, Helvetas Swiss Intercooperation Bolivia
IICA, Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura
MDRyT, Ministerio de Desarrollo Rural y Tierras
MRE, Ministerio de Relaciones Exteriores
OXFAM, Oxford Committee for Famine Relief
REPSA, Rainforest Exquisite Products S.A.
TROPICAL, Chocolate Tropical Cochabamba
WCS, Wildlife Conservation Society Bolivia

▪ **Reseña basada en contribuciones de personas vinculadas –directa e indirectamente– al Comité Nacional de Coordinación del Programa Cocoa of Excellence Bolivia. A continuación en orden alfabético:**

Gabriela Jeanine Sadud Alarcón | Ing. en alimentos, consultora. **Oliver Vaca Ruíz** | Ing. Agrónomo, técnico en CIPCA BENI. **Rogers Mendoza Aro** | Ing. Agrónomo, coordinador FEDPRACAO CBB (Federación departamental de productores y recolectores de cacao de Cochabamba). **Volker Lehmann** | Ing. Agrónomo, ex ejecutivo de REPSA.

Recuadro 4B

Cacao Silvestre de Baures y Huacaraje Representa a Bolivia en el Concurso Internacional del Cacao 2019

El Programa Cocoa of Excellence 2019 oficializó el 25 de julio la lista de las 50 mejores muestras de grano de cacao a nivel mundial, donde San Ignacio de Mojos y Huacaraje-Baures, municipios del departamento del Beni figuran en la nómina, tras la selección de 223 muestras enviadas de 55 países. El ingreso en el top 50 habilita la competición del International Cocoa Award en París Edición 2019 a celebrarse en el Salón del Chocolate (*Salon du Chocolat*) del 30 de octubre al 3 de noviembre.

La muestra de cacao representando a los municipios de Huacaraje y Baures pertenece a la empresa Emmoní, emprendimiento privado ubicado en la Estancia El Pilar, cuya fundadora es Casey Keiderling. Emmoní obtuvo su primer premio el 3 de abril en el Salón del Cacao & Chocolate Bolivia 2019 en La Paz, clasificando entre las mejores seis muestras del país, y enviado a Francia al concurso mundial del cacao. El equipo de Emmoní considera un honor representar a Bolivia, al Departamento del Beni, y a los productores de cacao de calidad. “No esperábamos [llegar entre los top 50]”, comenta Lorena Laguidey, técnica de Emmoní. Lograr este reconocimiento “fue más emocionante, casi muero de infarto”, mencionaron entre sonrisas Viviana Ibañez y Lorena conjuntamente. El equipo de Emmoní tiene la esperanza de alcanzar el galardón *International Cocoa Award* en París.

“El trabajo de Emmoní con el cacao silvestre en Huacaraje y Baures empezó por un deseo personal con el propósito de aportar al desarrollo de familias sin impactar negativamente al medio ambiente. Las únicas herramientas al alcance eran el esfuerzo individual, la determinación y la ayuda mutua entre familias” indica Casey. Así nació Emmoní, un pequeño proyecto familiar donde ‘familias apoyan a familias’ para producir un cacao de excelente calidad.

El 2016 y 2017 el Dr. Michel Barel, experto internacional en cacao de excelencia, llegó a Huacaraje y Baures –financiado por iniciativa privada– a fin de capacitar y concientizar sobre la importancia del trabajo de poscosecha para lograr un cacao fino y aromático con potencial de comercio exterior. Los talleres prácticos implementaron en la Estancia El Pilar, demostrando todo el proceso en detalle. Los primeros dos años hicieron ensayos sin valor comercial para definir la fermentación y el secado adecuado del grano. Las muestras se enviaron a *chocolatiers* Europeos para obtener sus apreciaciones, a fin de validar los distintos ensayos de campo, a pesar de ser conocido y apreciado por algunos de los chocolateros más exigentes de Europa.

El 2018, Emmoní logró su primera producción sin apoyo externo. Sabían que el secreto del éxito consistía en cuidar minuciosamente al cacao en cada etapa posterior a la cosecha: considerar la calidad de las mazorcas al cosechar; seleccionar únicamente las maduras y sanas; monitorear continuamente el proceso de fermentación para intervenir en los momentos adecuados; secar paulatinamente los granos al sol, batiendo regularmente; y almacenar el grano seco en lugares limpios, lejos de olores nefastos.

Producir un cacao fino y bien aromático es trabajo de mucha atención y perseverancia. Emmoní cuenta con el apoyo de un entorno familiar localizado en la Estancia El Pilar, Trinidad, Santa Cruz y en París. El deseo de Emmoní es incentivar a otros productores del Beni a producir cacao de excelente calidad. Este logro se puede con dedicación y determinación.

▪ **Nota elaborada en colaboración con Casey Keiderling**



Lorena Laguidey registrando la humedad de los granos de cacao durante el proceso de secado de la cosecha 2018 en la Estancia El Pilar.

Fotografía: Emmoní

Recuadro 5B

Cacao Silvestre de San Ignacio de Mojos Representa a Bolivia en el Concurso Internacional del Cacao 2019

El desarrollo rural en al Amazonía del Beni tiene sabor y aroma a cacao y chocolate. El cacao silvestre de San Ignacio de Mojos representa a Bolivia en el concurso internacional del cacao fino y aroma en París, Cocoa of Excellence. La muestra de cacao silvestre corresponde a Abraham Noza Mosúa, productor de la Comunidad Santa Rosa del Apere del Territorio Indígena Multiétnico (TIM), afiliado a la Asociación Agroforestal Indígena de la Amazonía Sur (AAIAS), fundada en abril de 2006.

El 3 de abril en el Salón del Cacao & Chocolate Bolivia 2019 en La Paz, durante la competición nacional, obtuvo su primer premio el cacao de Abraham, destacando entre las mejores seis muestras del país, siendo habilitado a la instancia del torneo internacional en París para competir el International Cocoa Award. El 25 de julio el cacao de Abraham ingresó en la lista de las 50 mejores muestras de grano de cacao a nivel mundial, tras la selección de 223 muestras enviadas de 55 países.

La nominación para Abraham representa una alegría personal y familiar. Agradeció a CIPCA Beni por el apoyo en asistencia técnica y promoción en liderazgo productivo. "Obtener el reconocimiento del cacao de San Ignacio de Mojos como uno de los mejores de Bolivia, y estar entre los 50 mejores cacaos del mundo es un incentivo para mi familia, y al mismo tiempo representa un desafío para continuar trabajando en la calidad del cacao", expresó mostrando un semblante de satisfacción.

"Estamos convencidos que la inversión de esfuerzo en el manejo de bosque con cacao silvestre e implementación de Sistemas Agroforestales con esta misma genética, aunado al conocimiento y aplicación de buenas prácticas durante la cosecha y poscosecha tienen recompensa en la calidad del cacao, valorada por expertos catadores", indicó Alejandra Anzaldo, directora de CIPCA regional Beni.

Abraham tiene su familia conformada por 5 miembros, su esposa Gueily Mazarro Majugueti y sus 4 hijos. Abraham nació en Santa Rosa del Apere y desde temprana edad ayudó a sus padres en los trabajos agrícolas, adquiriendo conocimientos y técnicas productivas de sus antepasados. En su juventud participó activamente en las luchas de consolidación y defensa del territorio multiétnico, participando en las pericias de campo, formándose como 'Técnico indígena de tierra' junto con los dirigentes líderes comunales y de la subcentral del TIM.

Una vez saneada las tierras, vino la etapa de consolidación productiva, siendo Abraham uno de los primeros productores de su comunidad. Inició el 2002 cultivando el cacao en sistemas agroforestales, incorporando especies frutales y maderables con el apoyo del Centro de Investigación y Promoción del Campesinado (CIPCA Beni), etapa donde asistió a diferentes eventos de capacitación, intercambios de experiencias, formándose como viverista. Actualmente, es un productor agroforestal modelo en su comunidad y el territorio, cuyos conocimientos viene compartiendo con productores de su comunidad y comunidades vecinas.

Las familias de productores y recolectores de cacao han creado una asociación en torno al potencial productivo del cacao silvestre. A nivel municipal han constituido la asociación AAIAS conformada por 320 socios, del cual fue electo presidente y lideró del 2006 al 2013. El propósito del asociativismo es la inclusión de acceso a políticas públicas e inserción al mercado con capacidad de negociación para dinamizar la economía del cacao y mejorar el nivel de vida de las familias cacaoteras. Abraham está orgulloso de representar a su asociación y a Bolivia para posicionar el cacao silvestre, un cacao nativo amazónico del Beni, catalogado como "cacao fino y de aroma".



Abraham Noza Mosúa, esposa e hijos. Familia productora de cacao nativo amazónico del Beni de la comunidad Santa Rosa del Apere, Territorio Indígena Multiétnico (TIM), Municipio San Ignacio de Mojos

Fotografía: CIPCA

Recuadro 6B

Asociación Beniana de Productores de Cacao (ABP Cacao)

Las familias de productores y recolectores de cacao han creado una institucionalidad en torno a este potencial productivo. A nivel municipal han conformado asociaciones; éstas han constituido a nivel departamental una federación, teniendo este rango la Asociación Beniana de Productores de Cacao (ABP Cacao); y entre las federaciones de productores de los cinco departamentos productores de cacao de Bolivia, fundaron a nivel nacional, la Confederación de Productores y Recolectores Agroecológicos de Cacao Bolivia (COPRACAO Bolivia).

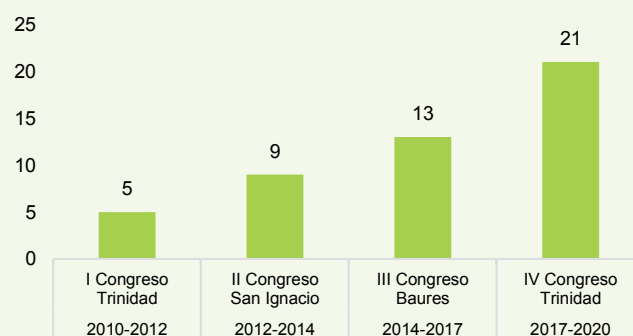
La ABP Cacao fue constituida el 8 de noviembre de 2010 en la ciudad de la Santísima Trinidad, obteniendo su personalidad jurídica el 28 de agosto de 2013. La iniciativa de su creación nació el 17 de octubre de 2009 en Shinaota, durante la participación de productores del Beni en el 2º Congreso Nacional del Cacao Bolivia. Aun cuando no lleve el apelativo de 'federación' en el nombre propio, la ABP Cacao es la primera federación de productores de cacao legalmente constituida en Bolivia, sobre cuya personalidad jurídica se creó la Confederación de Productores y Recolectores Agroecológicos de Cacao Bolivia el 29 de agosto del 2013 en el III Congreso Nacional de Cacao en Bolivia en San Ignacio de Mojos.

La ABP Cacao –según su Acta de constitución– fue fundada “... con el propósito de representar [a sus asociados] para promover y consolidar el **cacao nativo** como producto estratégico, conseguir mercado, asegurando un buen precio del grano, mejorar e impulsar la transformación del cacao, buscar apoyo para su producción y comercialización en el interior y exterior del país, todo esto a través del uso sostenible de los recursos naturales como es el **cacao silvestre**, generando productos con valor agregado y así contribuir a mejorar la calidad de vida de los afiliados”.

La ABP Cacao según su Estatuto (Capítulo I, Artículo 1) “es la entidad de mayor representatividad incluyente y equitativa de los productores de cacao del Beni. Es una organización económica sin fines de lucro creada para defender los intereses económicos, establecer alianzas, realizar acuerdos estratégicos y promover la elaboración de políticas públicas en beneficio de sus afiliados”. La dirigencia de la ABP Cacao ha venido desempeñando los roles fundacionales.

La ABP Cacao realiza Congresos departamentales en su proceso de fortalecimiento orgánico para construir su agenda económica productiva, habiendo celebrado cuatro Congresos en distintos municipios del Beni. La ABP Cacao tiene legitimidad en la representación departamental de los productores y recolectores cacaoteros (chocolateros), al aglutinar a 22 asociaciones* (Gráfico 6B).

GRÁFICO 6B. NÚMERO DE ASOCIACIONES DE PRODUCTORES Y RECOLECTORES AFILIADAS A LA ABP CACAO, 2010-2017



Fuente: Elaboración propia con datos de ABP Cacao.

Nota: (*) De las 22 asociaciones, 21 se afiliaron hasta el IV Congreso.



Posesión Directorio ABP Cacao gestión 2017-2020.

Fotografía: CIPCA

De izquierda a derecha: Ovidio Teco Moyoviri (ex presidente ABP Cacao), Bernardo Ichu Noco, Fabiola Souza Rodríguez, Lucio Flores Roca, Cintia Mosua Noe, Rosmery Ríos Ortiz, Omar Quevedo Noe, Lesman Ortiz Moreno, Marvin Albis Salas, Jesús Mendoza Taya, Calixta Yucu Muiba, Zulma Suarez Vargas y Venturo Condori Cori

REFERENCIAS

ARTEAGA-VOIGT, D., SANDY-VALENCIA, X., TORRES-TOLA, E., LUNA-BARRÓN, R & CHÁVEZ- CANAZA, E. (2016). "Caracterización de la variabilidad genética de cacao nacional (*Theobroma cacao* L.) en la región del norte paceño boliviano". Wildlife Conservation Society (WCS) Bolivia

CAOBISCO/ECA/FCC (2015). Cocoa Beans: Chocolate and Cocoa Industry Quality Requirements. End, M.J. and Dand, R., Editors, September

COCOA OF EXCELLENCE (2019a). "Technical Guidelines for Participation in 'Cocoa of Excellence' (CoEx) Programme and International Cocoa Award Celebrations, 2013-2019". Disponible en: <http://www.cocoaofexcellence.org/>

COCOA OF EXCELLENCE (2019b). "List of Best 50, 2009-2019". Disponible en: <http://www.cocoaofexcellence.org/>

COCOA OF EXCELLENCE (2019c). "Results of International Cocoa Awards, 2009-2017". Disponible en: <http://www.cocoaofexcellence.org/>

CONFERENCIA DE LAS NACIONES UNIDAS SOBRE COMERCIO Y DESARROLLO, *Conferencia de las Naciones Unidas sobre el Cacao, 2010*, Convenio Internacional del Cacao, 2010, Ginebra, 21 a 25 de junio de 2010

ESKES, B. AND S. WEIS E, (2011). "Cocoa of Excellence: Unravelling and celebrating diverse flavour qualities of cocoas to promote market differentiation". Report N° 4

ESKES, B., S. ASSEMAT, F. JEANTET, E. SEGUINE, D. SUKHA, S. WEISE, J. THIRIET, J. ROND, B. LALIBERTE, M. BAREL, E. CROS, N. FORESTIER, AND K. HARD (2012). "Cocoa of Excellence and International Cocoa Awards Initiatives: Rewarding Diversity and Excellence in Producing High-quality Cocoa Origins". 17th International Cocoa Research Conference (COPAL), 2012/10/15-20, Yaoundé, Cameroun

GACETA OFICIAL DEL GOBIERNO AUTÓNOMO DEPARTAMENTAL DEL BENI, Ley Departamental N° 88, Ley Departamental del Cacao Nativo Amazónico del Beni, del 30 de abril del 2019.

INTERNATIONAL COCOA ORGANIZATION, ICCO. Recommendations of 2006, 2011, 2015, and 2016, ICCO ad hoc panel on fine or flavor cocoa, London, United Kingdom

INTERNATIONAL COCOA ORGANIZATION, ICCO (2012), Annual Report 2010/2011, London, United Kingdom

LALIBERTÉ, B., I. DROUVAULT AND F. GRAZIOLI (2017). "Cocoa of Excellence Programme: Celebrating high quality cocoa production and diversity of flavours around world – key lessons learnt from 6 Editions since its creation in 2009". International Symposium on Cocoa Research (ISCR), Lima, Peru, 13-17 November

CONFERENCIA DE LAS NACIONES UNIDAS SOBRE COMERCIO Y DESARROLLO, UNCTAD. *Convenio Internacional del Cacao 2010*, Conferencia de las Naciones Unidas sobre el Cacao 2010, Ginebra 21 al 25 de junio, (TD/COCOA.10/3), 37p

ORTIZ S., J., M. CHUNGAR; G. IBIETA, I. ALEJO, L. TEJEDA, C. PERALTA, E. ALIAGA R., P. MOLLINEDO, J. M. PEÑARRIETA (2019). "Determinación de teobromina, catequina, capacidad antioxidante total y contenido fenólico total en muestras representativas de cacao amazónico boliviano y su comparación antes y después del proceso de fermentación". Revista Boliviana de Química, Vol. 36, N° 1, pp. 40-50, Ene/Abr

ZHANG, D., W.J. MARTÍNEZ, E.S. JOHNSON, E. SOMARRIBA, W. PHILLIPS- MORA, C. ASTORGA, S. MISCHKE, AND L.W. MEINHARDT. (2012). "Genetic diversity and spatial structure in a new distinct *Theobroma cacao* L. population in Bolivia". Genet. Res. Crop Evol. 59, 239 - 252. Doi: 10.1007/s10722-011-9680-

Reporte Informativo

Centro de Investigación y Promoción del Campesinado, CIPCA Beni



ONG CIPCA | Regional Beni



Oficina | Santísima Trinidad



Calle 3 SN Barrio Universitario
(Detrás del Hospital Materno Infantil)



591+ 34623344 - 72845586



beni@cipca.org.bo

Oficina | San Ignacio de Mojos

Calle B allivián SN, casi esquina Junín
Zona

+591 34822116 • 72845586



www.cipca.org.bo



Beni • Bolivia

JORNADA CIENTÍFICA DEL CACAO NATIVO AMAZÓNICO

HERNÁN AGUILAR PACAJES | CIPCA BENI

El Centro de Investigación y Promoción del Campesinado CIPCA, acompaña a pueblos indígenas originarios y comunidades campesinas desde el año 1971 en Bolivia. Durante este proceso ha contribuido al logro de importantes resultados respecto al desarrollo socio organizacional, económico productivo, cultural y político de familias, comunidades y movimiento indígena y campesino del oriente y la amazonia boliviana. Los avances alcanzados hasta la actualidad y el contexto social, político y económico de las familias indígenas y campesinas, presenta desafíos y oportunidades para continuar avanzando hacia la consolidación de su desarrollo integral.

El CIPCA regional Beni, desde la década 2000 inició el apoyo y acompañamiento técnico a las familias indígenas y campesinas en el manejo y aprovechamiento sustentable del cacao amazónico y la incursión en el cultivo, valorando la genética local. El manejo de cacao se realiza en acciones estratégicas de la cadena del eslabón primario: a) buenas prácticas de manejo, b) buenas prácticas de protección en la recolección, producción, cosecha y pos cosecha.

Los últimos años la orientación institucional ha consistido en aumentar el valor agregado del cacao amazónico, a este propósito se ha cualificado los conocimientos de elaboración de bombonería o chocolatería fina (*"tree to bar"*, *del árbol de cacao a la barra de chocolate*) de familias de productores, en particular de mujeres jóvenes. CIPCA Beni apuesta a la promoción del desarrollo rural con base en sectores estratégicos como el cacao silvestre, producto ancestral arraigado a la cultura en la Amazonía boliviana.

La Jornada Científica del Cacao Amazónico es un espacio de formación y capacitación dirigida a productores y recolectores de cacao de los municipios de cobertura de CIPCA BENI: San Ignacio de Mojos, Baures, San Andrés y San Javier, geografía denominada Amazonía Sur. La Jornada Científica también tiene el compromiso de cualificar los conocimientos de estudiantes universitarios y profesionales del área.

La Edición 2020 de la Jornada Científica del Cacao Nativo Amazónico – **EMPODERANDO A LOS PRODUCTORES EN LA CALIDAD INTEGRAL DE LA PRODUCCIÓN DE CACAO** – abordará dos temas: 'EMPRENDIMIENTOS DE CACAO Y CHOCOLATE' y 'LA EXCELENCIA DEL GRANO DE CACAO Y LOS PRODUCTORES'. La ponencia será efectuada por expositores internacionales expertos en temas vinculados al cacao y el chocolate Jaime Freire Gonzales (Papá Cacao) de Ecuador y Brigitte Laliberte de Francia, del Programa Cocoa of Excellence.

La pandemia COVID-19 ha representado un impulso cualitativo para cerrar la 'brecha digital' como una medida para mitigar el contagio mediante el distanciamiento. La Jornada Científica del Cacao Nativo Amazónico en onda con la inclusión digital y por medidas de bioseguridad se transmitirá por Zoom, FaceLive, y Youtube. La señal será irrestricta para toda persona interesada en los temas.

El evento virtual será el día viernes 4 de diciembre. El horario de la ponencia está previsto de horas 08:30 am hasta la 12:00, hora de Bolivia.



Cacao nativo amazónico, *chocolatal silvestre* de la comunidad Monte Grande Km 5, del municipio de San Ignacio de Mojos
Fotografía: CIPCA



AGENZIA ITALIANA
PER LA COOPERAZIONE
ALLO SVILUPPO



Ayllus

Rafforzamento
delle comunità indigene
della Bolivia

SOCIOS



REGIONE DEL VENETO

cospe
ONLUS
TOGETHER FOR CHANGE



Fondazione
Università
Ca' Foscari

**PACE
SVILUPPO**

mercato



Centro de Investigación y Promoción del Campesinado

