



Explora el mundo de los sabores de los cacaos de Latinoamérica!

Carolina Aguilar Cocoa Director / MOCCA Program









### **Maximizando Oportunidades para** Café y Cacao en las Américas

Iniciativa de 7 años, financiada por el programa Food for Progress del USDA con Technoserve como líder del consorcio, con Lutheran World Relief liderando todas las actividades de cacao

#### Prioridades estratégicas

Nos enfocamos en 7 componentes destinados a aplicar soluciones de mercado para ayudar a los productores de café y cacao a superar las barreras que limitan su capacidad de producir de manera más rentable.

















# Expansion del Mapa de Sabores de Cacao

LWR dio a conocer el Mapa de Sabor del Cacao en el Salon du Chocolat 2017, que incluía los perfiles de sabor del cacao suministrado por organizaciones de productores en El Salvador, Nicaragua y Honduras. Bajo MOCCA, 31 organizaciones de productores de Guatemala, Ecuador y Perú han recibido asistencia para desarrollar perfiles de sabor y unirse al mapa de sabores, mientras que organizaciones de productores de El Salvador, Nicaragua y Honduras continuan comercializando sus granos de cacao a través del Mapa.

MOCCA junta a las organizaciones y ZOTO realiza análisis del potencial de las organizaciones de productores o productores individuales para desarrollar un perfil

MOCCA envia a análisis las primeras muestras y los productores reciben recomendaciones y capacitación para ajustar su proceso post cosecha

Las organizaciones implementan procesos de post cosecha, siguiendo protocolos y recomendaciones de ZOTO (2 rondas de pruebas) MOCCA provee asisitencia técnica, equipamiento y acompañamiento en post cosecha

Análisis de expertos de las muestras en licor y chocolate para defenir el perfil organoleptico. Análisis químico con la Universidad de Coppenhagen

Promoción de los perfiles

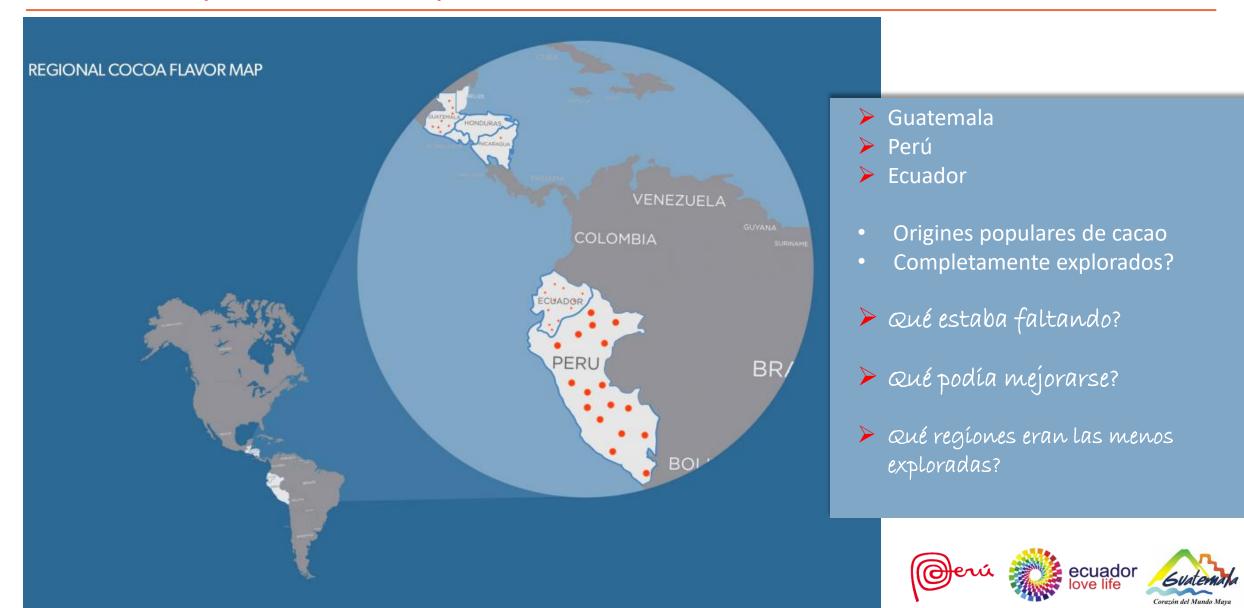








## Expansion del Mapa de Sabores del Cacao - MOCCA



#### **PERU**

- Métodos de fermentacióo (tamaño, equipamiento)
- Tradicional vs procesos automatizados
- Segmentación de genéticas regionales
- Introducción de prácticas alternativa







## Perfiles Desarrollados en Peru

Country	Organization	Number of Samples	Name	Region / Varietal Composition
Perú	Cooperativa Agraria Allima Cacao Ltda	2	Warmi Cuna Yarina	San Martin CCN51 - TSH
	APROCAM	2	Delicia Lagunas	Amazonas Mezcla regional
	COOP AGRARIA AGROINDUSTRIAL INTERCULTURAL ECOLÓGICA SAN JUAN VALLE CHENI	2	Poshaki Kemito Cheni	Junin Clones regionales
	Cooperativa Agraria Colan-Copallin	1	Cordillera Colan	Amazonas Mezcla regional
	Cooperativa Agraria Cafetalera Alto Urubamba LTDA 239	1	Kall Kakao	Cusco Chuncho
	Cooperativa Agropecuaria Qori Warmi Ltda	2	Qolque Killa Qori Inti	Cusco Bellavista – VRAEM 99
	Cooperativa Agropecuaria Industrial Apaso Sancore Palcazu Ltda	2	Chomonth Belen Dulce	Pasco Mezcla regional - CCN51
	CEPROA	1	Utkku	Amazonas Clones regionales
	Asociacion de Productores cacaoteros del distrito de Huarango	1	Oro del Chimchipe	Cajamarca - San Ignacio Nacional
	Coop. Agraria Norandino	1	Gran Blanco	Piura Piura Blanco
	Coop Agroindustrial Cordillera Azul Nuevo Progreso Ltda.	1	Cordillera Azul	Tocache - San Martín Mezcla regional
	Coop. Agroindustrial Paraiso Ltda.	1	Paradise	Paraiso - Cholon — Huanuco CCN51
	Cooperativa Agraria Cafetalera Pangoa	1	Natikomento Pangoa	Pangoa Mezcla Regional

#### BENEFICIOS



### **BENEFICIOS**



## Algunos logros

- √ 12+ containers (2017-October 2022)
- ✓ 20+ buyers (New Origin for 70% of them)
- √ 10+ destinations
  (ES, FR, BE, NL, RU, DK, LT, KU)









+ Silver: Direct Traded

+ Special: Limited edition



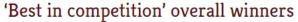












Plain/origin dark bar categories

Gold: Bonnat Chocolatier (France) - El Castillero



















