



Estado Plurinacional de Bolivia  
Ministerio de Desarrollo Rural y Tierras



Viceministerio de Desarrollo Rural y Agropecuario



**MEMORIA DEL PRIMER ENCUENTRO  
PARA EL "APROVECHAMIENTO SOSTENIBLE DEL  
CACAO SILVESTRE BOLIVIANO:  
ORIGEN – IDENTIDAD – CALIDAD"**

**21 y 22 de mayo, 2009  
La Paz – Bolivia**

nuevonorte



## **DISCURSO DE APERTURA DEL EVENTO**



**DRA. TERESA MORALES  
VICEMINISTRA DE DESARROLLO RURAL Y  
AGROPECUARIO  
MINISTERIO DE DESARROLLO RURAL Y TIERRAS**

Gracias al CIPCA y a la Fundación Nuevo Norte que gentilmente nos convocaron para ser parte de los impulsores en la iniciativa de organizar este evento.

Para nosotros es un gusto y un honor poder aportar y ser constructores y ojala vigorosos constructores desde el lado del sector público de lo que es el nacimiento, la consolidación, el fortalecimiento de todas las acciones orientadas a trabajar, en particular el tema del Cacao Silvestre y en general la producción del cacao en Bolivia.

Hemos conocido las iniciativas extraordinarias, admirables de los productores de cacao y de los productores de chocolate y siempre nos han inspirado, revelando lo que se puede lograr cuando hay agregación de esfuerzos de productores comprometidos con el desarrollo de sus regiones y comprometidos con desarrollo productivo del país, generar empleo, generar condiciones de ingreso para tantas familias en condiciones tan adversas como lo hicieron los compañeros de la Cooperativa El Ceibo, es un logro que difícilmente puede replicarse.

Para nosotros, en este momento particular de la vida del país, experiencias como la del Ceibo y como la de otros productores en otras ramas son inspiradoras de todo lo que en la Nueva Constitución Política del Estado se denomina economía comunitaria y economía cooperativa.

Antes de la Nueva Constitución lo fundamental y oficialmente existente, eran la economía pública y economía privada y un equilibrio entre ambas era la organización económica del Estado, lo demás era accesorio y hasta invisible; a pesar de ser accesorio e invisible las cooperativas como El Ceibo, lograron éxitos importantes en sus acciones.

Una de las líneas de trabajo que tenemos es fortalecer y vigorizar estas iniciativas, de difundir y multiplicar sus éxitos en todas las áreas, la otra es la de fortalecer la

agroforestería comunitaria, la producción agroforestal y la producción que permitan un desarrollo económico de los pueblos sin hacer ningún daño al medio ambiente, respetando la producción y reproducción del bosque, respetando las condiciones ambientales y fortaleciendo su capacidad de reproducción ambiental.

Otra línea de trabajo, es la de productos agroecológicos, en el marco de la producción agroforestal, esta es una importante prioridad en nuestro sector público actual y en ese sentido, se inscribe la organización de este evento.

Por otro lado, nos hemos planteado la necesidad de hacer más intensas, más consistentes, más articuladas las relaciones de nuestro Ministerio con las Organizaciones no Gubernamentales y con todas las entidades que están trabajando el desarrollo productivo agrícola y pecuario, en particular en este caso, las que están trabajando en el norte; en ese sentido nuestro propósito para estar aquí y haber convocado junto con El Ceibo este evento, es múltiple. Uno de ellos, es el trabajo particular en relación al Cacao Silvestre, pero al mismo tiempo nos interesa vigorizar las relaciones de nuestro sector público con el sector privado, tanto con Organizaciones no Gubernamentales y con entidades que trabajan en estos temas, como también la posibilidad de utilizar estos espacios para difundir las experiencias cooperativas y asociativas de economía comunitaria en la línea de desarrollo sustentable y en la línea de la agroforestería comunitaria.

Finalmente quisiera hacerles una recomendación que ya les hacía en alguna reunión preliminar a este evento.

Para nosotros es imprescindible que todas las acciones productivas que se desarrollen sean en el marco del respeto al desarrollo sustentable y respeto al medio ambiente, pero al mismo tiempo debemos garantizar que las iniciativas productivas que se desarrollen en el cacao, en la castaña, en todos los recursos forestales maderables y no maderables, no sean sinónimo de pobreza, sinónimo de una reproducción de la vida material primaria y simple, tienen que ser sinónimo de desarrollo de vivir bien, de bienestar para las poblaciones, el desafío está ahí, sin dañar el bosque, sin dañar el medio ambiente, desarrollar estrategias productivas que permitan a la gente un buen vivir.

En este marco nos toca inaugurar este evento y deseamos todos los éxitos, comprometiendo la consistente y vigorosa

participación de las instituciones del Estado en esta reflexión  
y en los resultados que se tengan.

Muchas gracias,

La Paz, 21 de mayo de 2009



**VICEMINISTERIO DE DESARROLLO RURAL Y  
AGROPECUARIO**

**MINISTERIO DE DESARROLLO RURAL Y TIERRAS**

## **DISCURSO DE BIENVENIDA**



**DR. JUAN CHÁVEZ COSSÍO**  
**REPRESENTANTE**  
**INSTITUTO INTERAMERICANO DE**  
**COOPERACIÓN PARA LA AGRICULTURA**

Es para quien les habla y para nuestra institución, el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) una gran satisfacción el tenerlos hoy día en su sede institucional -también sede de la Casa de la Agricultura de Bolivia-, en la inauguración de un evento que estamos seguros que marcará un hito en la historia de la protección, conservación y aprovechamiento sostenible del por ahora denominado Cacao Silvestre boliviano.

El destino me ha traído a este hermoso país que es Bolivia, donde resido desde mediados del año 2006, hermano gemelo del mío el Perú, en el cual me siento como en mi casa, en la función de representante del IICA. No estuvo en mi imaginación que luego de casi tres años de función estaría hoy asistiendo a un evento de esta naturaleza. A pesar que el esfuerzo desplegado a nivel de nuestra oficina en alianza con otras organizaciones públicas, privadas y comunitarias del país para impulsar el desarrollo del cacao desde el fortalecimiento institucional. Mi percepción de esto es que con apertura, desprendimiento, transparencia, buena fe y compromiso todo se puede lograr.

Hoy contamos con un Comité Nacional del Cacao que tendrá pronto, con el apoyo del Ministerio de Desarrollo Rural y Tierras, con una carta de navegación que servirá para que todos los actores vinculados al cacao puedan orientar sus acciones hacia objetivos comunes alineados a los objetivos definidos en el plan de desarrollo sectorial y el plan nacional de desarrollo. Y en el marco de éste viene emergiendo un Sub Comité específico que tendrá el rol de impulsar el desarrollo del Cacao Silvestre boliviano.

Por iniciativa de uno de nuestros miembros, la Fundación Nuevo Norte, consensuada en el marco del Comité Nacional, es que hemos ido concretando participativamente con otras organizaciones como El CEIBO, CIPCA, CATIE, FAN, CI, REPSA, Mancomunidad del Norte de La Paz, la programación

y realización del primer " Encuentro Nacional para el Aprovechamiento Sostenible del Cacao Silvestre Boliviano: Origen, Identidad y Calidad ". Cuyo objetivo principal es el de articular y promover la valoración, la conservación y el uso sostenible del Cacao Silvestre boliviano; procediéndose además a elegir a los miembros del Sub Comité Nacional de Cacao Silvestre, cuya principal labor será la de trabajar la estrategia nacional para el aprovechamiento sostenible de este recurso.

Los objetivos específicos del Encuentro se centran en:

- Obtener lineamientos para la elaboración de un plan estratégico;
- Contribuir al mapeo de actores;
- Definir elementos para la conservación, manejo y aprovechamiento (certificación);
- Identificar consideraciones para la comercialización;
- Esbozar lineamientos para la elaboración de un marco legal;
- Conformar el Sub Comité del Cacao Silvestre.

Los mismos que se espera concretar mediante el trabajo en grupos.

Puedo adelantarles, dado que durante el Encuentro aprenderemos más, que el evento se realiza porque hemos tomado cuenta que el Cacao Silvestre boliviano es un producto nativo con características únicas de sabor y aroma, muy valorado por mercados especiales que están dispuestos a pagar altos precios para acceder al mismo, cuyo desarrollo en un marco de equidad redundará en el bienestar de quienes lo colectan y cultivan respetando su origen y naturaleza.

Muy pocos países cuentan con este recurso, y el hecho que los productores bolivianos logren desarrollar una estrategia mancomunada para su aprovechamiento puede traducirse en beneficios para todos los involucrados en esta actividad productiva. Económicamente el Cacao Silvestre boliviano tiene una importancia estratégica para el desarrollo de las poblaciones rurales y comunidades indígenas de la Amazonía boliviana, que tienen en él una fuente de ingresos que complementa las que perciben del aprovechamiento de otros recursos naturales que les ofrece su territorio.

Aprovecho para informarles que a parte de este Encuentro el Comité Nacional viene preparándose para afrontar dos compromisos cercanos, uno relacionado con la organización y

ejecución del Congreso Nacional del Cacao 2009 y el año 2010 el Congreso Mundial del Cacao.

Con este preámbulo informativo quiero darles la bienvenida, esperando que estos dos días de encuentro ustedes la pasen bien en esta la Casa de la Agricultura de Bolivia, que obtengamos los productos que esperamos y que nuestra unión para acometer nuestros planes a futuro en este importante recurso nativo de Bolivia se vea fortalecida.

Bienvenidos todos,

Gracias.

La Paz, 21 de mayo de 2009



**INSTITUTO INTERAMERICANO  
COOPERACIÓN PARA LA AGRICULTURA  
IICA**

**DE**

## DISCURSO DE PRESENTACIÓN DEL EVENTO



**LIC. FRANCISCO REYNAGA  
PRESIDENTE DEL CONSEJO DE ADMINISTRACIÓN  
CENTRAL DE COOPERATIVAS EL CEIBO**

Muy buenos días a todos los que están acá presentes, en especial a todos los presentes que desde muy lejos y que seguramente con mucho sacrificio han llegado hasta acá.

Muchas gracias por estar en La Paz, en esta ciudad, la ciudad más alta del mundo, esperamos que los compañeros de Beni, Pando, Cochabamba disfruten de esta hermosa ciudad.

En estos dos días compartiremos experiencias relacionadas al cultivo del cacao, compartiremos amistad entre todos nosotros, entre productores, entre instituciones, que apoyan el desarrollo y cultivo del cacao, esperamos que este Encuentro contribuya a lograr un espacio de dialogo, un espacio para entrar en armonía con la naturaleza, un espacio para hablar de la agricultura ecológica en Bolivia y principalmente del sector cacaotero.

Hay que tomar en cuenta que los productores en su generalidad y principalmente en el rubro del cacao son el motor fundamental para el desarrollo económico social de nuestro país, por eso mismo invoco a nuestras autoridades den la prioridad necesaria para que nuestro país siga adelante, ellos deben considerar que son la base fundamental para el desarrollo de este país y por eso pido una vez más a nuestra Viceministra que considere las actividades de este sector.

También quiero decirles que en este evento nosotros examinemos con mucho cuidado y con mucho detenimiento la situación que enfrentan los productores del país, tomando en cuenta la coyuntura internacional, con el objetivo de que los acuerdos que se emanen de este evento respondan adecuadamente a las necesidades, a los objetivos, a los resultados y la esperanza que tenemos todos de desarrollar un país digno y soberano, con propiedad.

Antes de terminar mi intervención, quisiera agradecer a todas las instituciones que han contribuido en la colaboración



de abrimos las puertas para que este evento se haga una realidad, han sido muchas horas de sacrificio, mucho trabajo pero por fin hoy se lleva el primer Encuentro del Cacao Silvestre.

También quiero augurarles éxito a todos, en las diferentes mesas de trabajo que se van a realizar, esperamos que este trabajo sea fructífero y sea el primer pilar para desarrollar una nueva estrategia relacionado a nuestro Cacao Silvestre.

A nombre de la Central Cooperativa El Ceibo, una vez más les doy la cordial bienvenida a todos ustedes.

Muchísimas gracias.

La Paz, 21 de mayo de 2009



**EL CEIBO**

B O L I V I A 

**CENTRAL DE COOPERATIVAS EL CEIBO**

# Índice

<b>1. Antecedentes</b> .....	<b>11</b>
<b>2. Agenda del Encuentro</b> .....	<b>13</b>
<b>3. Objetivos del Encuentro</b> .....	<b>14</b>
<b>4. Desarrollo del Encuentro - metodología</b> .....	<b>14</b>
<b>5. Resultados del trabajo en grupos</b> .....	<b>18</b>
5.1 <i>Grupo 1: Norte de La Paz y Trópico de Cochabamba</i> .....	19
5.1.1.- Grupo 1 - Mapeo de la Cadena Productiva, identificación de sus actores y problemas .....	19
5.1.2.- Grupo 1 - Análisis GAP de vacíos de mercado e identificación de causas y soluciones .....	20
5.1.3.- Grupo 1 - Matriz de priorización de actividades .....	21
5.2 <i>Grupo 2: Pando, Beni y Santa Cruz</i> .....	22
5.2.1.- Grupo 2 - Mapeo de la Cadena Productiva, identificación de sus actores y problemas .....	22
5.2.2.- Grupo 2 - Análisis GAP de vacíos de mercado e identificación de causas y soluciones .....	25
5.2.3.- Grupo 2 - Matriz de priorización de actividades .....	26
<b>6. Definición de los pasos a seguir</b> .....	<b>26</b>
<b>7. Resultados de los espacios de encuentros</b> .....	<b>26</b>
<b>8. Anexos</b> .....	<b>26</b>

# **1. Antecedentes.**

Desde una visión nacional, 5 de los 9 departamentos del país cuentan con producción de cacao, que incluyen 31 municipios en los que se ha cuantificado el aprovechamiento de este recurso, en escalas diferentes, derivadas de las prácticas de su colección o extracción del bosque, su cultivo, cosecha, transformación, consumo y comercialización.

En Bolivia existen dos tipos de cacao, el silvestre y el cultivado; ambos se diferencian por el grado de intervención humana puesta en su desarrollo y aprovechamiento. El Cacao Silvestre se puede definir como el proveniente de plantas que forman parte de un sistema de bosque natural; por tanto, nacen, crecen, producen y se reproducen sin necesidad de la intervención del hombre. Se consideran también en este grupo a las plantas que se cree fueron introducidas al bosque natural durante la colonia española, y aprovechadas por comunidades indígenas, misioneros católicos, estancieros y otros grupos humanos que vieron en el cultivo del cacao un producto para el consumo familiar y local o una alternativa económica, las cuales fueron posteriormente abandonadas.

Por otro lado, el cacao cultivado se define como el que se explota en plantaciones que han sido incorporadas a los sistemas productivos de diversa envergadura, incluidos en ellos los conducidos por familias campesinas indígenas, a través de la siembra, el cuidado y aprovechamiento del fruto.

En Bolivia existen diferentes denominaciones, que se aplican en cada región, para referirse tanto al Cacao Silvestre como al cultivado; las mismas no solo varían según la región geográfica, sino también están influenciadas por investigaciones realizadas en este recurso; es justamente por esta razón, que la denominación más adecuada y definición del Cacao Silvestre se convierte en parte esencial de su problemática, siendo una necesidad inminente el lograr un consenso sobre éstas. Se considera que la denominación y definición que se elijan para este producto único en el país deberá tomar en cuenta aspectos científicos, de origen, calidad, y por supuesto, atributos suficientes que permitan diferenciarlo del cacao convencional, especialmente en relación a su transformación y comercialización.

El Cacao Silvestre es un producto con características únicas de sabor y aroma, actualmente está situado en el grupo de los cacaos más finos del mundo, y su producción está orientada a la demanda de mercados especiales, cuyos precios son superiores debido a su escasez. Bolivia es uno de los pocos países que cuenta con este recurso, constituyéndose en una riqueza genética nativa del país cuya explotación adecuada debe partir de la obtención de su correspondiente denominación de origen y el diseño de un plan de manejo para su protección, conservación y aprovechamiento. Por lo referido, indiscutiblemente, resalta la importancia de posicionar al Cacao Silvestre boliviano como un producto único en "Origen, Identidad y Calidad".

El Cacao Silvestre boliviano se encuentra extendido a lo largo de los ríos de la cuenca amazónica boliviana, que incluye los departamentos de Pando y Beni y parte de los departamentos de Santa Cruz, La Paz y Cochabamba. Según CIPCA (2008), se estima

que existen aproximadamente 12.115 hectáreas en todo el territorio nacional, de las cuales el 67% se encuentran en el departamento de Beni, siendo aprovechadas sólo el 40% (4.846 hectáreas aproximadamente).

Existen iniciativas de distinta naturaleza para la explotación, certificación y comercialización de este recurso, la mayoría de los casos son experiencias alentadoras y motivadoras. También se tiene conocimiento que el desarrollo de actividades agrícolas y ganaderas convencionales generan deforestación, problemas ambientales y conflictos sociales; por esto, la actividad cacaotera orgánica y el aprovechamiento sostenible del Cacao Silvestre son oportunidades para la generación de ingresos sostenibles en las poblaciones locales, y al mismo tiempo, para evitar los conflictos que se generan por el incremento de la presión de actividades humanas sobre los recursos del bosque.

El Cacao Silvestre, hoy en día enfrenta varios problemas, uno de ellos -que poco a poco se ha ido revirtiendo en los últimos años-, es su falta de visibilidad económica, pese a que son más de 8.200 familias campesinas indígenas que se dedican a su recolección, cultivo y transformación como parte de sus estrategias económicas.

Otro problema que enfrenta es la estacionalidad de su producción, ya que no todos los años se obtiene una recolección o cosecha homogénea y abundante. Esto podría relacionarse, en algunas zonas, con la naturaleza o características del bosque, a la falta de prácticas de manejo y aprovechamiento sostenible, incluido el desconocimiento de su rentabilidad.

Así también, al tratarse de un recurso nativo, que se encuentra en su hábitat natural, la falta de regulación y control de las intervenciones humanas hace correr el riesgo de que los cacaotales silvestres desaparezcan o sean sustituidos por otros cultivos, entre ellos el mismo cacao híbrido. Por esto, es necesario contar con planes de manejo que mejoren el rendimiento del bosque y garanticen la conservación del recurso sin que este pierda su característica principal de "silvestre".

Otra de las amenazas identificadas en el aprovechamiento sostenido del Cacao Silvestre son: la falta de una normativa específica y ordenamiento comunitario explícito; el chaqueo indiscriminado de cacaotales silvestres con el fin de convertir esas áreas en propiedades privadas para pastoreo de ganado; la falta de prácticas adecuadas de post cosecha, difícil acceso al bosque y, el desconocimiento de mercados y de estrategias adecuadas para acceder a ellos, entre otras.

Bolivia cuenta con condiciones adecuadas, para proteger las superficies de Cacao Silvestre y para mejorar su manejo, y con la oportunidad de posicionarlo como un rubro económico y social importante, en especial para las familias campesinas indígenas.

Por esta y muchas otras razones es indispensable que Bolivia cuente, en primer lugar, con una normativa legal que ayude a garantizar la protección, conservación, producción, transformación, comercialización y la mejora de la calidad del Cacao Silvestre.

En segundo lugar, es necesario que se elabore un plan estratégico para el aprovechamiento sostenible del Cacao Silvestre en Bolivia; es por esta razón, que el Viceministerio de Desarrollo Rural y Agropecuario (VDRA) en coordinación con la Central de Cooperativas El Ceibo, la Fundación Nuevo Norte (FNN), el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA), Conservación Internacional (CI), el Centro de Agricultura Tropical Investigación y Enseñanza (CATIE), el Centro de Investigación y Promoción del Campesinado (CIPCA), la Fundación Amigos de la Naturaleza (FAN), y la Mancomunidad de Municipios del Norte Tropical de La Paz (MMNTLP), trabajaron de manera conjunta para organizar el "Primer Encuentro Nacional para el Aprovechamiento Sostenible del Cacao Silvestre Boliviano: Calidad-Identidad- Origen".

Para impulsar el desarrollo y alcanzar la sostenibilidad de esta iniciativa se consideró necesario el contar con información disponible de todo el rubro productivo, conocer sus diferentes problemas, sus causas y soluciones probables. Con la intención de contar con esta información - de primera mano - a este primer Encuentro se invitó a más de un centenar de actores involucrados (Anexos 1 y 2), los cuales propusieron las mejores soluciones desde su punto de vista en el marco de un mecanismo de consenso.

El Gobierno a través de la Viceministra de Desarrollo Rural y Agropecuario, Dra. Teresa Morales, comprometió en forma vigorosa la participación del Estado en el desarrollo de políticas públicas en apoyo del sector y del posicionamiento del cacao boliviano, tanto silvestre como cultivado, tanto en el mercado interno como en el externo, manifestando que los planteamientos y conclusiones del Encuentro serán considerados por el Gobierno en acciones orientadas a dicho fin.

Vale la pena remarcar, que Bolivia es uno de los pocos países que cuenta con el Cacao Silvestre como un valioso recurso genético, cuyo aprovechamiento bajo una estrategia articulada, puede ayudar a contar con un "cacao diferenciado" que conquiste y se posicione en los mercados más exigentes del primer mundo, aportando de esta manera al desarrollo del sector cacaotero nacional en general.

Es por esta razón, más que una necesidad es una prioridad que el país cuente con la denominación y definición de Cacao Silvestre, así como con su denominación de origen que prácticamente podría llegar a constituirse en la "marca país" de referencia para el mercado del cacao en el mundo. Otra necesidad es contar con normativas y lineamientos que faciliten la definición y ejecución de una estrategia para el manejo, aprovechamiento y comercialización del Cacao Silvestre, que deberá formar parte del Plan de Nacional del Cacao.

Todos estos temas y otros más fueron tratados, discutidos y ampliados en este evento.

## **2. Agenda del Encuentro.**

El I Encuentro Nacional del Cacao Silvestre fue realizado en las instalaciones del IICA - Casa de la Agricultura de Bolivia- (Avenida Palca y calle 54 de Chasquipampa) en la

ciudad de La Paz, el 21y 22 de mayo de 2009 con el Programa que se presenta en el Anexo 3.

### **3. Objetivos del Encuentro.**

El objetivo principal del Encuentro fue de establecer un espacio de coordinación entre actores locales, cooperación y entidades públicas para promover la valoración, conservación y uso sostenible del Cacao Silvestre de origen boliviano.

Los objetivos específicos fueron:

1. Obtención de lineamientos para la elaboración de un Plan Estratégico Nacional para la explotación sostenible del recurso.
2. Identificación de los actores involucrados, directa e indirectamente, en la cadena del Cacao Silvestre.
3. Identificación de elementos que ayuden a la conservación, manejo y aprovechamiento (certificación) del Cacao Silvestre en Bolivia.
4. Concertación de lineamientos sobre estrategias de comercialización del grano de Cacao Silvestre y sus productos elaborados.
5. Formulación de lineamientos para la elaboración de un marco legal que coadyuve al aprovechamiento sostenible del Cacao Silvestre.
6. Conformación del Sub-Comité del Cacao Silvestre, como parte del Comité Nacional del Cacao. El mismo que tendrá como finalidad el generar la estrategia de su aprovechamiento sostenible e impulsar su correcta aplicación; además de aprovechar la actual coyuntura política-institucional generada en el país a favor del desarrollo del cacao, reflejada en los futuros eventos que se llevarán a cabo en el país.

Aparte de estos objetivos, el Encuentro también permitió el intercambio de experiencias entre los y las participantes y la presentación de sus productos y servicios.

### **4. Desarrollo del Encuentro – metodología.**

El primer "Encuentro Nacional para el Aprovechamiento Sostenible del Cacao Silvestre Boliviano: Origen, Identidad y Calidad", convocó la participación de más de un centenar de representantes de comunidades productoras de cacao de La Paz, Cochabamba, Santa Cruz, Pando y Beni, empresarios bolivianos del chocolate, autoridades del Gobierno Nacional, organismos de asistencia técnica y de cooperación internacional, relacionadas con este recurso (Anexo 4).

La premisa fundamental fue la de reunir un número importante de actores que participan en los diferentes niveles de su protección, conservación y aprovechamiento para que éstos puedan analizar, discutir, reflexionar y dar a conocer sus necesidades y las formas de satisfacerlas, con el fin de fortalecer el rubro productivo del Cacao Silvestre en Bolivia.

La inauguración estuvo a cargo de la Viceministra de Desarrollo Rural y Agropecuario Dra. Teresa Morales, y la bienvenida a los participantes por el Representante del IICA en Bolivia, Dr. Juan Chávez y por el Presidente de EL CEIBO, el Sr. Francisco Reynaga.

El Encuentro se llevó a cabo en dos partes; la primera se caracterizó por ser informativa, realizándose importantes presentaciones que sirvieron como guía de conocimiento básico – científico diverso, experiencias prácticas en extracción, transformación, mercados, y la problemática general ayudando a contar con mayores elementos de juicio armonizados entre los participantes. A continuación se encuentran las presentaciones, por institución:

1.- CIPCA: "El cacao en Bolivia: Una alternativa económica de base campesina indígena" y "Cacao Silvestre: problemas y soluciones", a cargo de la Lic. Coraly Salazar (Anexos 5 y 6)<sup>1</sup>.

2.- CATIE:

"Agrobosques cacaoteros del Neotrópico" realizada por Eduardo Somarriba Ph.D. (Anexo 7)<sup>2</sup>.

"Caracterización morfológica y molecular del Cacao Nacional Boliviano" a cargo del MSc. Windson July (Anexo 8)<sup>3</sup>.

3.- REPSA:

"Cacao Silvestre: transformación y exportación", a cargo del Ing. Volker Lehmann, Director Ejecutivo de la empresa Rainforest Exquisite Products S.A. (Anexo 9)<sup>4</sup>.

---

<sup>1</sup> La Licenciada Salazar (Boliviana) es economista e investigadora de la Unidad de Acción Política del CIPCA, coautora del libro "El cacao en Bolivia: Una alternativa económica de base campesina indígena". Actualmente desarrolla funciones de apoyo al desarrollo rural del campesino indígena de Bolivia.

<sup>2</sup> El Dr. Somarriba (Nicaragüense) es profesor-investigador en agroforestería tropical del CATIE desde el año 1983. Siendo actualmente Líder del grupo temático CACAO, Presidente Comité Editorial del CATIE y Líder de dos Proyectos de desarrollo cacaotero con indígenas en Costa Rica y Bolivia; además, brinda asesoría a numerosos estudiantes, participa en la elaboración y publicación de artículos científicos, materiales técnicos, educativos, provee asistencia técnica a los países miembros del CATIE. Cuenta con los grados académicos de Doctor en Biología (University of Michigan), MSc. en Manejo de Bosques Tropicales (UCR-CATIE), y de Licenciatura en Ecología y Recursos Naturales (UCA, Nicaragua).

<sup>3</sup> El MSc. July (Boliviano), es ingeniero agrónomo, su presentación se basó en su tesis de MSc presentada en el Programa de Educación para el Desarrollo y la Conservación y la Escuela de Postgrado CATIE, como requisito para la obtención de este grado académico.

#### 4. SUMAR S.R.L.:

“Procesamiento de Cacao Silvestre en el municipio de Baures”, a cargo de la Lic. Marcela Baldiviezo, Gerente de la empresa Suelos y Manos Amazónicas Racionales, SUMAR S.R.L. (Anexo 10)<sup>5</sup>.

#### 5. PIAF-EL CEIBO:

“Experiencias exitosas de Cacao Silvestre”, a cargo del Lic. Vladimir Mendieta, técnico del Programa de Implementaciones Agroecológicas y Forestales (Anexo 11)<sup>6</sup>.

“Historia, producción y mercado mundial del cacao”, a cargo del Lic. Abraham Apaza, Gerente General de la Cooperativa EL CEIBO (Anexo 12)<sup>7</sup>.

#### 6.- FAN:

“Sondeo de mercado del cacao y chocolates *in - situ*”, realizada por el Ing. Erlan Gamarra consultor de la Fundación Amigos de la Naturaleza – FAN (Anexo 13)<sup>8</sup>.

---

<sup>4</sup> REPSA es una empresa boliviana, fundada en 1997 en La Paz, con el objetivo mejorar la producción sostenible y el comercio de productos ecológicos silvestres y agroforestales. A la fecha, ha desarrollado capacidades en la transformación y exportación de diferentes productos de alta calidad, con mayor relevancia en el Cacao Silvestre. En este último, ha establecido un programa de mejora de su competitividad, en el cual la interacción con las comunidades dedicadas a este rubro es fundamental, con base sus conocimientos, tradiciones y necesidades.

<sup>5</sup> SUMAR S.R.L. es una empresa ubicada en el Municipio de Baures, del departamento del Beni, desde el año 2001; denominada de esta manera porque beneficia y procesa un fruto del suelo amazónico, con mano de obra local, de forma racional y sostenible. Se diferencia de otras empresas extractivas, por su política de manejo racional y sostenible del recurso natural, dirigida a generar un impacto social. Sus actividades traen implícitos el cuidado del medio ambiente; para preservar la especie por una parte y, por la otra, la agregación de valor al producto.

<sup>6</sup> PIAF - EL CEIBO, creado en el año 1982, es el brazo técnico de la Central de Cooperativas del mismo nombre que desde hace 32 años lleva adelante la tarea de cambiar la forma de producción agrícola y forestal del cacao en el país, orientándola a formas de producción sostenibles en armonía con la naturaleza.

<sup>7</sup> Fundada en 1977, la Central de Cooperativas El CEIBO agrupa a más de 1.200 familias de pequeños agricultores bolivianos que trabajan en la producción de grano de cacao, licor, manteca y chocolates; y que se preocupa permanentemente en agregar valor a su materia prima, bajo los criterios de equidad y sostenibilidad.

<sup>8</sup> Formado en Ingeniería de Alimentos y como especialista en Planes de Negocios para Iniciativas de Comunidades Amazónicas, el Ing. Gamarra tiene 10 años de experiencia en productos con valor agregado de Frutas Amazónicas y promoción de los mismos, dentro del IPHAE – Bolsa Amazonía. Actualmente es consultor independiente.



“Metodología de trabajo GAP” a cargo de José Guidi MSc. Responsable de cadenas alimenticias y nutraceuticas en el Departamento de Biocomercio de la FAN (Anexo 14)<sup>9</sup>.

La segunda parte del Encuentro, que correspondió al taller con trabajo grupal, se caracterizó por ser más dinámica y participativa; conformándose dos grupos de trabajo tomando en cuenta, la región de procedencia de los asistentes, el número de participantes por región y su afinidad para discutir temas de preocupación común. Siendo importante mencionar que quienes realizaron las distintas exposiciones, también participaron en el taller y lograron enriquecerlo con sus conocimientos y experiencia.

El primer grupo estuvo conformado por representantes de la región del Norte de La Paz y del Trópico de Cochabamba, en el segundo grupo se encontraban los representantes de la región del norte del país, Pando, Beni, y Santa Cruz. En ambos grupos participaron actores pertenecientes a los diferentes eslabones de la cadena productiva, funcionarios gubernamentales, municipales y de otras instituciones.

Previamente, la conformación de los grupos fue puesta a consideración de los participantes y ajustada de acuerdo a los intereses de los mismos.

En el taller se utilizó el análisis de problemas, causas y soluciones relacionados con cada uno de los eslabones de la cadena, y se aplicó la metodología de Análisis de Situación frente al Mercado (GAP), ambos permitieron realizar un diagnóstico para conocer a profundidad el estado de aprovechamiento del Cacao Silvestre, los procesos extractivos, la post cosecha, la transformación, entre otros, así como los vacíos de información; facilitando la discusión de los problemas, sus causas y posibles soluciones; permitiendo el desarrollo de una visión conjunta de los actores y la valoración de las brechas que son necesarias llenar para acceder con calidad a los mercados, tanto nacional como internacional. Los pasos seguidos en su desarrollo fueron los siguientes:

*a) Presentación de los principales problemas, causas y soluciones (mapeo):* incluyó la identificación de todos los actores de la cadena y su rol en ella; comenzando desde el Cacao Silvestre en su estado natural, recolección (cosecha), beneficiado (post cosecha), transformación y comercialización -tanto en el mercado nacional como en el internacional-. El mapa identifica a los actores por cada una de las etapas mencionadas y las interacciones existentes entre ellos. Así mismo, permite el análisis de debilidades -o problemas que enfrentan- en cada una de las etapas referidas.

*b) Análisis de situación frente al mercado (GAP):* Condujo a los actores a evaluar los requisitos que exige el mercado (ya sea local o internacional) para la adquisición de los productos bajo análisis. Se compararon estos requisitos con el estado actual de las

---

<sup>9</sup> Ingeniero Industrial, con diplomados en Gestión de Empresas, Estrategia Empresarial y Estrategia Corporativa, y maestría en Gerencia de Administración de Negocios MBA; cuenta con experiencia en planificación estratégica de negocios sectoriales, manejo y moderación de eventos y talleres participativos, en el ámbito de planificación estratégica; razón por la cual ha asesorado el desarrollo y funcionamiento de numerosas unidades productivas, pequeñas y medianas, en agroindustria.

condiciones de producción y/o procesos productivos, post-cosecha y transformación. Esto ayudó a identificar los vacíos existentes que obstaculizan el acceso de los productos bajo análisis a los mercados objetivo.

*c) Identificación de causas y soluciones de las fases precedentes (a y b):* Se procedió a anotar las soluciones, teniendo cuidado de que éstas no se repitan en (a) y (b), buscando mantener como base el orden de las soluciones resultantes de la primera parte, es decir agrupadas por eslabones. Esta información se presenta en una matriz, donde muestran las soluciones correspondientes a cada una de las causas de los problemas identificados.

*Identificación de actores:* Concluida la identificación de soluciones, se procedió a identificar a los actores que podrían apoyar en la solución de cada uno de los problemas y a un líder que, de acuerdo con el concepto de los actores, puede tomar la coordinación para facilitar el desarrollo de actividades que contribuyan a lograr la solución planteada.

*Priorización de actividades:* Luego de acordadas las soluciones y liderazgos, se les ordenó bajo dos criterios: i) urgencia e ii) importancia, confeccionándose una matriz que presenta las actividades a realizarse los 3 primeros años, la cual también se presenta a continuación.

Es pertinente mencionar que las matrices presentadas a continuación son el resultado de los grupos de trabajo -en las fases referidas-, y producto de la participación de los actores involucrados a los diferentes eslabones de la cadena. Todos los cuadros se transcribieron textualmente, con base al total de tarjetas consensuadas durante el taller.

Por la falta de tiempo, ambos grupos no pudieron completar el análisis, dejando pendiente la asignación de responsables para la ejecución de las actividades priorizadas, según los criterios de importancia y urgencia, en los próximos 3 años.

## **5. Resultados del trabajo en grupos.**

La participación e interacción entre los miembros de cada grupo se desarrolló a través de fases de debate y discusión, reflexión, propuestas y consenso, en un trabajo participativo de equipo, que como resultado generaron las matrices que se presentan a continuación, para cada uno de los grupos.

## 5.1 Grupo 1: Norte de La Paz y Trópico de Cochabamba.

### 5.1.1.- Grupo 1 - Mapeo de la Cadena Productiva, identificación de sus actores y problemas.

ACTORES	PROCESO	PROBLEMA	CAUSA		SOLUCION		
	Estado silvestre	Aprovechamiento poco eficiente	Falta de conocimiento sobre el recurso	Desconocimiento de mercado potencial	Promover la investigación sobre el cacao (genética, dinámica, ecología)	Desarrollo de planes de manejo	
Familias y comunidades	Identificación y reconocimiento	Accesibilidad	Aprovechamiento irracional: ? Talado ? Arrancado ? Cosecha inoportuna ? Falta de manejo	TRANSVERSAL Falta de acceso a servicios financieros, falta de incentivos	? Equipamiento ? Apoyo logístico ? Guía de buenas prácticas	TRANSVERSAL Conformación del subcomite del cacao silvestre	TRANSVERSAL Socialización de información
	Recolección	Baja productividad					
	Desconchado	Transporte					
	Desconchado	Grano deteriorado	Mala práctica en desconchado	TRANSVERSAL Falta de una política nacional sobre el cacao silvestre	Asistencia técnica	TRANSVERSAL Desarrollo de normas relativas al cacao silvestre	TRANSVERSAL Estrategias de articulación entre entidades de apoyo y actores
	Fermentado	Fermentado: <input type="checkbox"/> irregular <input type="checkbox"/> inexistente	Falta de conocimiento de estandarización, o de su aplicación, tecnología				
	Secado	? Irregular ? Deficiente					
Pequeños acopiadores	Almacenamiento	Deterioro del grano	Condiciones inadecuadas de almacenamiento	TRANSVERSAL Dispersion de esfuerzos de instituciones de cooperación	Asistencia técnica Infraestructura	TRANSVERSAL Desarrollo organizacional	TRANSVERSAL Acuerdos en parámetros de calidad
Transformación doméstica	Transporte	Altos costos	Falta de vías de comunicación (terrestre, fluvial)		Organización para el transporte / Oferta	Inversión pública	
Bajas ventas y volumen	Venta	Bajos precios	Fragmentación de la oferta	Falta de estrategias de mercado	Organización para comercializar		
Bajo desarrollo del producto					Busqueda de denominación de origen		
Desarrollo del producto, asistencia técnica y tecnología							

## 5.1.2.- Grupo 1 - Análisis GAP de vacíos de mercado e identificación de causas y soluciones.



REQUERIMIENTOS DE MERCADO	1	2	3	4	5	CAUSAS	SOLUCIONES
1.- Estandarizado de fermentado del grano del cacao.	●				●	Manejo individual no organizado. Variaciones en el proceso de fermentado.	Organización para la producción. Sistemas de control interno en nuestras organizaciones. Capacitación técnica en fermentado. Guías de buenas prácticas (técnicas y métodos en fermentado, adaptable).
2.-Estandarizado y grado de secado (deshidratado) del grano de cacao .		●		●		Falta de conciencia de los productores de dar calidad. Falta de conciencia de los transformadores de pedir calidad.	Mejoras en infraestructura de secado. Establecer precios diferenciados por la calidad del secado. Generar conciencia tanto en productores como en compradores. Buenas prácticas de secado.
3.-Grano de cacao libre de contaminación de olores y sabores externos .	●				●	Secado y almacenado inadecuado. Condiciones inadecuadas de secado y almacenado.	Programas de concientización a toda la población. Infraestructura para almacenamiento. Capacitación para un buen almacenaje
4.-Grano del cacao seleccionado y clasificado por tamaño.			●		●	Falta de información sobre selección de tamaño. El transformador no siempre exige selección por tamaño.	Asistencia técnica en selección y clasificado.
5.-Certificación orgánica.		●		●		Alto costo económico. Nuestro comprador no exige.	Desarrollar normas para certificaciones especiales. Análisis sobre situación de productores y posibilidades de certificación.
6.- Trazabilidad.	●				●	No hay conocimiento de como implementar. No hay la exigencia de trazabilidad.	Asistencia técnica para el desarrollo de un sistema de trazabilidad.
7.-Investigación y caracterización del cacao.		●		●		Poca investigación sobre características que diferencian el Cacao Silvestre. Poca difusión de lo ya investigado.	Difusión y socialización de las investigaciones sobre el Cacao Silvestre. Mayor investigación para sistematización, caracterizar el Cacao Silvestre. Innovación y desarrollo de productos.
8.-Identificación del producto (concepto claro del cacao).	●				●	No habia información sobre valoración del recurso. Iniciativas dispersas.	Articulación de iniciativas. Acuerdo en el desarrollo de una identidad.
9.-Información sobre el producto y su origen.				●		No hay conocimiento de como implementar. No hay la exigencia de trazabilidad (igual al punto 6).	Articulación de iniciativas.

● : Requerimiento del mercado  
 ● : Estado actual  
 ↔ : Brecha o vacío

### 5.1.3.- Grupo 1 - Matriz de priorización de actividades.

El grupo 1, por falta de tiempo no pudo concluir con todo el análisis de la matriz de priorización de actividades. Sin embargo, en presentada a continuación se percibe el alcance del trabajo.

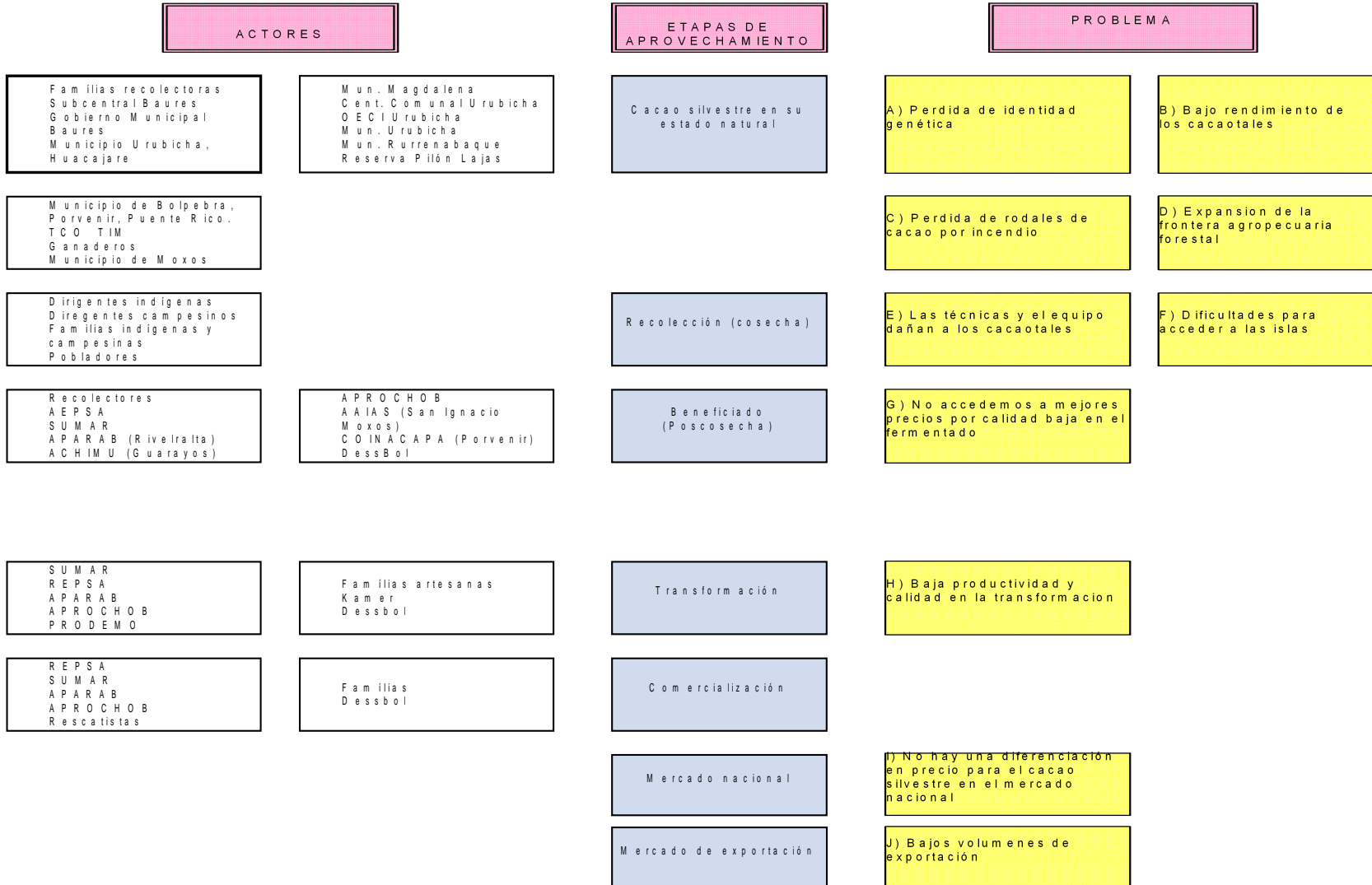
MATRIZ DE PRIORIZACION DE ACTIVIDADES

AÑO	2009		2010		2011
ALTA	•Desarrollo organizacional.	•Conformación del Sub Comité del Cacao Silvestre.	•Acuerdos en parametros de calidad.	•Promover la investigación sobre el cacao(genética, dinámica, ecología).	•Desarrollo de planes de manejo.
		•Estategias de articulación entre entidades de apoyo y actores	•Equipamiento y apoyo logístico para identificación, reconocimiento y recolección.		
MEDIA	•Socialización de información.		•Guía de buenas prácticas para la recolección.		
BAJA	•Desarrollo de normas relativas al Cacao Silvestre.				

## 5.2 Grupo 2: Pando, Beni y Santa Cruz.

### 5.2.1.- Grupo 2 - Mapeo de la Cadena Productiva, identificación de sus actores y problemas.



CAUSAS

A) No existen normas para la protección de la genética de cacao silvestre

1

A) No existe valoración de la población para el cacao silvestre

2

A) Introducción de otras especies que afectan la genética y la sanidad del cacao silvestre

3

B) Falta de planes de manejo adecuados

6

C) Desconocimiento de la rentabilidad del aprovechamiento del cacao silvestre

4

D) Por asegurar la función social- económica se expande la frontera agrícola - pecuaria

5

E) Falta de conocimiento de herramientas y otros medios en el corte de las mazorcas

7

E) Por falta de valoración del recurso se practica un mal manejo

8

F) No hay medios de transporte adecuados

9

F) No existe gestión municipal en el desarrollo del sector

10

F) Existen enfermedades tropicales en la zona de Pando

14

G) No hay estandarización en la fermentación

11

G) Falta de medios para la fermentación

12

G) No se cumple con las normas sanitarias (BPR, BPM, POES)

13

H) Falta de oferta de energía adecuada para la transformación (Beni)

15

H) Falta de recursos para acceder a tecnología, conocimiento y capital operativo

16

I) No se identificó el nicho del mercado nacional para el cacao silvestre

17

I) Se mezcla cacao silvestre y cacao común en el mercado nacional

18

J) Bajos niveles de organización de la cadena

19

J) No existe caracterización del cacao silvestre boliviano en mercados de exportación

21




SOLUCION / PROPUESTA

<p>1 y 3) Promover normativa para protección de los cacaotales a nivel municipal y a nivel local</p>	<p>2) Campañas de capacitación y concientización a nivel local</p>	<p>6) Diagnósticos regionales para planes de manejo</p>	<p>6) Elaboración de planes de manejo y plan de serenaje</p>	<p>6) Identificación y validación de métodos tradicionales de manejo para la sostenibilidad de los cacaotales</p>
<p>4 y 8) Generar y difundir estudios de rentabilidad del cacao silvestre</p>	<p>5) Promover el cumplimiento de la ley forestal para protección de los cacaotales</p>	<p>7y 8) Asistencia técnica en el uso adecuado de herramientas para la recolección</p>	<p>9) Gestionar recursos para mejores medios de transporte</p>	<p>10, 14 y 15) Hacer gestiones para que los gobiernos municipales y las Prefecturas incluyan en sus POA's apoyo al sector (servicios básicos, salud pública, infraestructura)</p>
<p>11 y 13) Capacitación y asistencia técnica en la post cosecha</p>	<p>12 y 16 ) Gestionar créditos accesibles para herramientas, etc. para el sector</p>			
<p>17) Promoción del consumo del cacao silvestre en el mercado nacional</p>	<p>18) Campaña de concientización para evitar la mezcla de los cacaos silvestre y común</p>	<p>19) Fortalecimiento de las organizaciones campesinas e indígenas de recolectores</p>	<p>19 y 20) Identificar los intereses comunes del sector</p>	<p>19 y 20) Promover la estrategia del cacao silvestre nacional</p>



## 5.2.2.- Grupo 2 - Análisis GAP de vacíos de mercado e identificación de causas y soluciones.

REQUERIMIENTOS DE MERCADO	1	2	3	4	5	CAUSAS	SOLUCIONES
1.- Estandarizado del fermentado del grano del cacao.	●	●			●	No hay estandarización en la fermentación.	
2.-Estandarizado y grado de secado (deshidratado) del cacao.	●			●		No hay estandarización en la fermentación.	
3.-Grano del cacao seleccionado y clasificado por tamaño.	●			●		No hay estandarización en la fermentación.	
4.-Grano de cacao libre de contaminación de olores y sabores externos.	●				●	1) Malas prácticas de manipulación, en el envase y en el transporte.	1)Capacitación y asistencia técnica en practicas de manipulación.
5.-Certificación orgánica.		●		●		1) Costos altos de certificación. 2) Falta de conocimiento de los beneficios y los esfuerzos necesarios para la certificación. 3) Falta de valoración del producto orgánico en el mercado nacional.	1.1) Fortalecimiento de las organizaciones para gestionar el apoyo para la certificación. 1.2) Alianzas entre las empresas transformadoras y comunidades para conseguir la certificación. 2) Capacitación y asistencia técnica. 3) Sensibilización y difusión de las propiedades nutricionales del Cacao Silvestre en el mercado nacional.
6.-Ficha técnica para el grano y los productos del cacao.		●		●		1) No todos conocen y/o aplican la norma. 2) Los costos altos de ficha técnica (exámenes de laboratorio). 3) Dificultad de acceder a laboratorios especializados.	1) Asistencia técnica y capacitación en normas para fichas técnicas. 3) Promover la capacidad científica y acreditación internacional de los laboratorios nacionales para cacao.
7.- Normas para materiales y diseño de envases y embalajes para semielaborados.			●	●			
8.- Imagen, estética de envase caracterizando las propiedades (salvaje, orgánico, origen).				✕			
9.-Contenido mínimo de grasa y de cacao en barras.			✕				
10.- Trazabilidad.		●			●	1) No hay suficiente conocimiento sobre la importancia y el concepto de trazabilidad.	1) Asistencia técnica y capacitación en trazabilidad.
11.-Investigación y caracterización del cacao.				✕			
12.-Identificación del producto (concepto claro del cacao).	●				●	1) No hay volúmenes calidad y cumplimiento con los mercados para tener una exportación sostenible. 2) No hay una estrategia de mercado.	2.1) Denominación de origen. 2.2) Campaña de promoción del Cacao Silvestre de Bolivia.
13.-Información sobre el producto y su origen.				✕			Hacer las gestiones para que el cacao entre en el sistema tributario de la castaña.

 : Requerimiento del mercado  
 : Estado actual  
 : Brecha o vacío

### **5.2.3.- Grupo 2 - Matriz de priorización de actividades.**

Por falta de tiempo el grupo 2 no pudo concluir con el análisis de la matriz de priorización de actividades.

## **6. Definición de los pasos a seguir.**

En la clausura del Encuentro se dieron a conocer las tareas pendientes y los pasos a seguir, las mismas que se detallan a continuación:

- Sistematización de toda la información vertida en el Encuentro y su distribución a todos los participantes.
- Elaboración participativa y difusión de una primera propuesta de "Estrategia Nacional de Aprovechamiento Sostenible del Cacao Silvestre Boliviano: Origen – Identidad - Calidad", la misma que será puesta en consideración de los participantes, para que valoren si esta refleja realmente todas sus preocupaciones y necesidades.
- Convocatoria a un segundo "Encuentro Nacional de Aprovechamiento Sostenible del Cacao Silvestre Boliviano: Origen – Identidad – Calidad", en el cual se deberá discutir y perfeccionar la propuesta de estrategia.
- Conformación del Sub Comité del Cacao Silvestre.

## **7. Resultados de los espacios de encuentros.**

Varios de los empresarios y comunidades productoras expusieron sus productos, desde cacao en grano hasta productos transformados, lo cual promovió un intercambio espontáneo de experiencias entre ellos.

En la memoria fotográfica del evento (Anexo 15) se observan a las asociaciones y empresas con sus respectivos productos.

Aprovechando los espacios de encuentro, la Mancomunidad de Municipios del Norte Paceño Tropical (MMNPT), invitó cordialmente a la presentación de la "Iniciativa para la coordinación y promoción del cacao del norte paceño" (Anexo 16). Este espacio de encuentro, permitió la difusión de la iniciativa, generando el interés de los participantes respecto al rol y competencias de la MMNPT como ente que promueve el desarrollo bajo enfoque regional. Así también se identificaron potenciales socios estratégicos con quienes se acordó reuniones en un futuro inmediato.

## **8. Anexos.**

Anexo 1. Carta modelo de invitación.

Anexo 2. Lista de invitados.

Anexo 3. Programa del evento.

Anexo 4. Lista de asistentes.

Anexo 5. Presentación "El cacao en Bolivia: Una alternativa económica de base campesina indígena" realizada por la Lic. Coraly Salazar, economista de la Unidad de Acción de Política del CIPCA.

Anexo 6. Presentación "Cacao Silvestre: problemas y soluciones" realizada por la Lic. Coraly Salazar.

Anexo 7. Presentación "Agrobosques cacaoteros del Neotrópico" realizada por Eduardo Somarriba Ph.D. profesor-investigador en Agroforestería Tropical en CATIE.

Anexo 8. Presentación "Caracterización morfológica y molecular del Cacao Nacional Boliviano" a cargo del candidato a MSc. Windson July de la Escuela de Postgrado CATIE.

Anexo 9. Presentación "Cacao Silvestre: transformación y exportación" a cargo del Ing. Volker Lehmann, Director Ejecutivo de la empresa Rainforest Exquisite Products S.A. - REPSA.

Anexo 10. Presentación "Procesamiento de Cacao Silvestre en el municipio de Baures" a cargo de la Lic. Marcela Baldiviezo, Gerente de Suelos y Manos Amazónicas Racionales, SUMAR S.R.L.

Anexo 11. Presentación "Experiencias exitosas de Cacao Silvestre" a cargo del Lic. Vladimir Mendieta, técnico del Programa de Implementaciones Agroecológicas y Forestales PIAF – EL CEIBO.

Anexo 12. Presentación "Historia, producción y mercado mundial del cacao" a cargo del Lic. Abraham Apaza, Gerente General de la Cooperativa EL CEIBO.

Anexo 13. Presentación "Sondeo de mercado in - situ" realizada por el Ing. Erlan Gamarra consultor de la Fundación Amigos de la Naturaleza – FAN.

Anexo 14. Presentación "Metodología de trabajo GAP" a cargo de José Guidi MSc. Responsable de cadenas alimenticias y nutracéuticas en el Departamento de Biocomercio de la Fundación Amigos de la Naturaleza – FAN.

Anexo15. Memoria fotográfica del evento (incluye las fotos de los papelógrafos originales).

Anexo 16. Presentación "Coordinación y concertación para la promoción y desarrollo sostenible y con identidad del cacao en el norte Paceño".