

Asesoría especializada y técnica para la organización de la mesa técnica de la cadena de valor del cacao en el marco de la Estrategia de Desarrollo e Innovación Regional Cajamarca.

INFORME TECNICO FINAL
(Tercer Entregable)



Bartolomé Rojas Pintado
Consultor



Índice

Introducción.....	3
I. MARCO NORMATIVO RELACIONADO.....	4
II. ANTECEDENTES RELACIONADO A CADENA DE VALOR Y GOBERNANZA DE LA MESA.....	5
2.1. Contexto Mercado de cacao y chocolate nacional e internacional.	5
2.2. Significancia del cacao en la Amazonia Peruana y Cajamarca.	6
III. JUSTIFICACIÓN Y VIABILIDAD DE LA CADENA DE VALOR DEL CACAO...7	
3.1. Viabilidad Técnica - Productiva.....	7
3.2. Viabilidad Económica – Social.	8
3.3. Viabilidad en Gobernanza e Institucionalidad.....	9
3.4. Viabilidad en el Tejido social – Empresarial.....	11
3.5. Viabilidad Cadena de Valor del Cacao y Políticas Públicas	12
IV. INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA QUE SUSTENTA AL INFORME FINAL DE CONSULTORÍA.....	13
- Informe de Talleres en la fase constitución de la Mesa.....	13
- Reglamento de la Mesa Técnica Regional del Cacao & Chocolate.....	13
- Propuesta de Ordenanza Regional para crear la Mesa Técnica Regional del Cacao & Chocolate.....	13
- Acta de Elección del Primer Consejo Directivo de la Mesa Técnica.	13
V. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	13
5.1. Conclusiones.....	13
5.2. Recomendaciones.....	13
VI. ANEXOS	14

Introducción.

La Región Cajamarca cuenta con zonas de producción de cacao originario como es “ Fortunato 4 de San Ignacio”, en conjunto hacen la Macro Región Nororiental(Tumbes, Piura, Cajamarca, Amazonas y San Martín) que representan el 46% de los productores de cacao.

Las provincias de Jaén, San Ignacio y Cutervo son las más significativas en producción de cacao y albergar el 89% de productores de la región Camajarmca, por tanto aquí se localizan los principales actores de la cadena de cacao, según el mapeo se focalizado 29 actores de ellos el 41.4% son asociaciones y cooperativas, el 28% entidades públicas – privadas, 17% empresas y el 14% líderes productores y tecnológicos.

La actividad cacaotera hasta la fecha tiene un incipiente nivel de Asociatividad e institucionalidad es razón suficiente para que haya sido considerada como una cadena de valor priorizada en el marco de la ARD y la EDIR y política públicas sectoriales vinculadas a los gobiernos locales y regionales en ese contexto es urgente tener instrumentos que ayuden para el fortalecimiento y desarrollo de la cadena de valor del cacao, como es la Mesa Técnica reconocida mediante ordenanza Regional como un espacio de incidencia y representatividad.

La elaboración del informe ha considerando los procesos metodológicos resumidos en el informe de sistematización de Talleres [Anexo01], respetando las políticas de de confidencialidad entre GIZ, el consultor y los actores de la cadena, también en un principio se enfatizó si se reactiva la mesa del cacao que se estuvo gestionando el año 2010; sin embargo los involucrados han considerado no reactivar es mesa y han preferido optar por integrar una nueva mesa del cacao considerando que existe nuevo escenario políticos, climático, tecnológicos, y mercados diferentes después de haber pasado la crisis del COVID19.

El informe consta (i) **Marco Normativo**, que da soporte legal para el funcionamiento y articulación multisectorial de la Mesa (ii) **Antecedentes relacionados a la cadena de valor y gobernanza**, explica el contexto internacional y nacional del cacao, experiencias de intervención en la zona el nivel de significancia respecto historia, genética y cultura en la Amazonía especialmente en el Marañón, (iii) **Justificación y Viabilidad de la Cadena de Valor**, explica que tan viable es desde el enfoque técnico productivo, económico – social, viabilidad de gobernanza e institucionalidad y finalmente significancia respecto al tejido empresarial y políticas públicas sectoriales y a nivel de gobierno local y regional, en este capítulo se da cuenta de la aprobación del modelo de gobernanza y la conformación del primer consejo directivo para un periodo de 02 años (2022 – 2024), hechos que son sustentados con los respectivos documentos anexos al informe(Acta de elección de consejo directivo, Reglamento Interno de la Mesa y Propuesta de Ordenanza Regional); la parte final del Informe refiere a los procesos de como se constituyó la Mesa Regional, conclusiones y recomendaciones.

El Consultor.

I. MARCO NORMATIVO RELACIONADO.

Se ha considerado el esquema Ruta para constituir En este se ha considerado una revisión secundaria respecto a otras experiencias de mesas técnicas de cacao, revisión de normativa y socialización con los actores vinculados a la cadena del cacao.

- ✓ **La Constitución Política del Perú** - modificada por la Ley N° 27680 Ley de Reforma Constitucional del Capítulo XIV del Título IV sobre Descentralización - y Ley N° 28607, en su artículo 191° establece que los Gobiernos Regionales tienen autonomía política, económica y administrativa en los asuntos de su competencia; y en su artículo 192° dispone que los Gobiernos Regionales son competentes para aprobar su organización. Los gobiernos regionales promueven el desarrollo y la economía regional, fomentan las inversiones, actividades y servicios públicos de su responsabilidad, en armonía con las políticas y planes nacionales y locales de desarrollo.
- ✓ **Que, la Ley N° 27783**, Ley de Bases de Descentralización, establece que los Gobiernos Regionales tienen la facultad de adoptar y concordar las políticas, planes y normas en los asuntos de sus competencias.
- ✓ **Que, la Ley Orgánica** de Gobierno Regionales y sus modificaciones en las Leyes N° 27902 y N° 28013, señala que los Gobiernos Regionales organizan su gestión en torno a los planes y proyectos de desarrollo regional concertados, al cumplimiento de objetivos y metas explícitos y de conocimiento público; en tanto en su artículo 9° literal h) señala que los gobiernos regionales son competentes de Fomentar la competitividad, las inversiones y el financiamiento para la ejecución de proyectos y obras de infraestructura de alcance e impacto regional.
- ✓ **Ley N° 28846**, que promueve el fortalecimiento de las cadenas productivas y conglomerados la cual tiene por objeto promover el diálogo, la cooperación y la organización empresarial entre los actores económicos y las instituciones públicas, privadas y académicas, en beneficio de la competitividad; también esta ley define como cadena productiva “ al sistema que agrupa a los actores económicos interrelacionados por el mercado y que participan articuladamente en actividades que generan valor, alrededor de un bien o servicio, en las fases de provisión de insumos, producción, conservación, transformación, industrialización, comercialización y el consumo final en los mercados internos y externos, (promulgada el 26 Julio del 2006).
- ✓ **Resolución N° 140/10/AG** - Crea la mesa técnica nacional de la cadena Agro productiva de Cacao y Chocolate, (Publicada 13 de octubre de 2006).
- ✓ **Resolución Ministerial N° 538-2011-AG**, declarar el primero de octubre de cada año como el “Día del Cacao y el Chocolate”.
- ✓ **Resolución N°0144-2012- AG**, El Ministerio de Agricultura (MINAG) declaró “Patrimonio Natural de la Nación al Cacao Peruano: Theobroma cacao L”, y creó el Registro Nacional de Cultivares de Cacao Peruano (RNCCP).
- ✓ **Resolución Ministerial N°212-MINAGRI**, conformación del grupo de trabajo multisectorial para elaboración del Plan Nacional de Desarrollo de la cadena de valor del cacao – chocolate 2020- 2030”.
- ✓ **Ordenanza Regional N° 103-2015-cr/grc.Cusco**, crea la Mesa Técnica del café y cacao del gobierno regional del Cuzco, esta mesa está integrada por 08 miembros.
- ✓ **Resolución Ministerial N°202-2022-EF/10**, que Conforman la “Mesa Ejecutiva para el Desarrollo del Sector Agroindustrial de Exportación”, que incluye como

miembro a la asociación peruana de productores de cacao (Publicado el 31 de agosto del 2022).

- ✓ **Ley N° 31460**, ley para el fortalecimiento de las cadenas productivas del café y del cacao, tiene como finalidad “mejorar la productividad, competitividad y sostenibilidad” (Publicada el 04 de abril del 2022).
- ✓ **Decreto Supremo N°022-2022**, Aprueba el Plan Nacional para el Desarrollo de la Cadena de Valor del Cacao y Chocolate al 2030, (Publicado 25 Nov 2022).

II. ANTECEDENTES RELACIONADO A CADENA DE VALOR Y GOBERNANZA DE LA MESA.

2.1. Contexto Mercado de cacao y chocolate nacional e internacional.

El contexto internacional el 73,6% de la producción mundial de cacao en grano (2018/2019) correspondió a cuatro países africanos: Côte d'Ivoire, Ghana, Camerún y Nigeria (Organización Internacional del Cacao). Aunque anteriormente los países exportadores de cacao en grano (incluidos los países africanos) cumplían principalmente la función de proveedor de materia prima en la cadena de valor global del cacao, el aumento de las inversiones en plantas de elaboración in situ ha permitido que los países exportadores de cacao desempeñen un papel cada vez más destacado en la etapa de elaboración, según (EUROMONITOR, 2020), sin embargo la región de América Latina y el Caribe suministran actualmente casi el 20% del total y es una fuente clave de cacao fino y de aroma, lo afirma (MIDAGRI, 2020).

El Perú está clasificado según el Convenio Internacional del Cacao 2010 de la ICCO, como el segundo país productor y exportador de cacao fino después de Ecuador. Es por este motivo que, desde hace algunos años, empresas chocolateras de todo el mundo visitan el país con el fin de cerrar contratos directamente con los productores de cacao, permitiendo al agricultor tomar conciencia en mejorar sus buenas prácticas agrícolas y manufactureras en toda la cadena de valor, y ofrecer un producto de calidad, alrededor del 44% de la producción corresponde a cacao fino (Criollo+Nativo) y el 56% de la producción es cacao corriente o común (CCN-51+Forastero), (MIDAGRI, Estudio del Cacao en Perú y el Mundo: Situación Actual y Perspectivas en el Mercado Nacional e Internacional del Cacao 2015, 2016).

Plan de Acción del Cacao se ha trabajado desde año 2013, se indica a que se recogió información nivel nacional y trabajó con actores en la cadena de valor del cacao logrando 164 intervenciones del sector público que represento el 65% y 25% restante la cooperación internacional (Soto , Moran , & Huamanchumo, 2018), con identificación de los “**cuellos de botella**” en los eslabones de la cadena principalmente: infraestructura rural, asociatividad y empresarialidad; investigación y desarrollo tecnológico; asistencia técnica y de agronegocios; capitalización e infraestructura productiva; sanidad agraria; recursos hídricos; acceso a mercados; y financiamiento (BID, 2013).

La Intervención en la Zona, (i) FONDOEMPLEO en el año 2008, en el octavo concurso del fondo financio el proyecto: “Incremento sostenible de los ingresos económicos y empleo de pequeños (as) productores (as) de cacao orgánico”, este proyecto tuvo como propósito mejorar la calidad y competitividad del cacao orgánico fino de aroma de 1000 productores para articularse a mercados especiales de exportación, ubicados en los distritos de las provincias de Jaén y San Ignacio, permitiendo el incremento sostenible de

sus ingresos económicos y empleo” para un periodo de 03 años ejecutado por la ONG – Care Perú, la zona de intervención fueron los distritos de Jaén Jaén, Bellavista, Santa Rosa, Pucará, Pomahuaca, Colasay Prov. Jaén), Huarango, San José de Lourdes, Namballe, Chirinos, La Coipa y Tabaconas (Prov. San Ignacio), (ii) **Gobierno Regional de Cajamarca- 2012**, inicio el proyecto “Fortalecimiento de la Cadena Productiva de Cacao”, que beneficie a 36 familias 04 caseríos (de Canana, Inguro, Playa Grande y el Papayal) del distrito de Bellavista – Jaén, representados en la Asociación de Productores Agropecuarios y Pecuarios “Valle de Shumba” representado por el Sr. Oscar Velásquez Ramírez y el soporte técnico del aliado Cooperativa Sol & Café. (GRC, 2012), (iii) El PEJSIB, mediante resolución directoral N°164-2020 - MINAGRI- PEJSIB-DE, con fecha del 08 de octubre del 2020, se aprueba el expediente técnico del Proyecto de Inversión Pública _ PIP: Mejoramiento de la cadena de valor del cacao de las provincias de San Ignacio, Jaén , Cutervo región Cajamarca y provincias de Bagua, Utcubamba, Rodríguez de Mendoza región Amazonas por un valor de S/15,216 986.20 Millones de soles.

2.2. Significancia del cacao en la Amazonia Peruana y Cajamarca.

En Perú la presencia del cacao (*Theobroma cacao*) en la Amazonía Peruana, (FIP, 2016) explica que se caracteriza por la presencia de abundante material genético exótico y de áreas geográficas con gran potencial de producción de cacao de alta calidad. La selva nororiental del país, entre las cuales se distinguen las provincias de Jaén y San Ignacio (región Cajamarca) y Bagua y Utcubamba (región Amazonas), se caracteriza por tener un clima de bosque subtropical y bosque seco ecuatorial, respectivamente, donde se ha encontrado material genético de cacao muy diverso y heterogéneo de procedencia local y foránea, introducida por agricultores migrantes.

En el corredor Marañón incluye las provincias de Jaén y San Ignacio existe historia asociada a la genética y cultura cacaotera como lo describe (Soriano, 2021), el cacao silvestre florecía y frutificaba con desenfreno, las plantaciones de cacao emocionaban al margen del río Chinchipe; por allí la exuberancia de cacao silvestre sobrecogía a los viajeros foráneos. Infelizmente casi no lo utilizaban ni lo comercializaban porque no lo conocían,....ya en el siglo XIX al cacao lo cultivan a gran escala pero solo en el pueblo de Bellavista que abastecía a Cajamarca para preparación de Chocolate, también en parte de la historia como lo menciona (Quirino, 2018), la importante arquitectura en forma de espiral del templo de la *Huaca Montegrande* esconde muchos misterios como la existencia abundante de recursos de fauna y flora silvestre en especial el cacao (*Theobroma cacao*) “**Alimento de los Dioses**” como lo admira Alexander Von Humboldt, en su recorrido por Jaén.

a) Asociatividad y gobernanza de la Cadena de Valor del cacao.

La Presidencia del Consejo de Ministros a través de la Secretaría de Descentralización (SD -PCM) ha suscrito con la Unión Europea, un convenio de financiación DCI-ALA/2015/038-907 para el proyecto “Desarrollo económico sostenible y promoción de las PYMEs a nivel subnacional” y su puesta en el funcionamiento por la Cooperación Alemana para el Desarrollo implementada por la GIZ y la Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo (AECID), se suma el Gobierno Regional de Cajamarca con la finalidad de promover el crecimiento económico sostenible e inclusivo a nivel de esta región.

III. JUSTIFICACIÓN Y VIABILIDAD DE LA CADENA DE VALOR DEL CACAO.

3.1. Viabilidad Técnica - Productiva.

En términos generales, la región de Cajamarca comprende dos zonas de clima distinto, la del norte constituida por un ecosistema subtropical (San Ignacio, Jaén, zonas de Cutervo y Chota), y la del sur determinada por un ecosistema que se le puede llamar quechua, en este escenario existen ventajas comparativas con otras regiones cacaoteras del Perú.

(i) **Edofoclimáticas**, la provincia de Jaén, se caracteriza por la diversidad de microclimas con temperaturas absolutas, que oscilan entre 8.5° C y 36° C; registrándose temperaturas medias y altas en los meses de octubre a diciembre, suelos aluviales que son tierras aptas para cultivos en limpio y permanentes, ubicados principalmente en los valles, mientras que San Ignacio los climas cálidos en los valles bajos de los ríos Chinchipe y Tabaconas, las temperaturas llegan hasta los 30 °C; mientras que en las zonas altas el clima es templado o frío.

(ii) **Material genético**, en los distritos de Jaén y Bellavista, conservan pocas plantaciones antiguas de cacao (mayores de 30 años), estando generalizadas las variedades denominadas “criollas”; sin embargo, es posible encontrar dentro de estas plantaciones, unos pocos árboles Trinitarios (con mazorcas rojas) de procedencia foránea y desconocida, en San Ignacio distrito de Chirinos y tabaconas, también son comunes las variedades “criollas” (mazorcas verdes), generalmente con almendra blanca, denominados por los agricultores “cacao blanco”. También y aunque poco frecuente, se puede encontrar árboles Trinitarios (de mazorcas rojas y de almendra morada), en el banco de germoplasma ubicado en la Estación Experimental de Yanayacu (Provincia de Jaén), registra 96 accesiones (clones), que conforman la **“Colección Marañón”**, que tiene 14 clones nacionales (Huellagas + Ucayalis) y 24 clones internacionales, distribuidos por experimentos y jardines clonales (CONSULTING, 2008),

(iii) **Ventaja comparativa – suelos**, según el Pacto Verde Europeo exige menor cantidad niveles máximos de cadmio entre 0.5 y 0.8 ppm (Alemania) y hasta 1 ppm (Francia y Holanda) para cacao en grano y 0.60 ppm para cacao en polvo, según los estudios realiza MIDAGRI indican que los niveles de cadmio son bajos en estos suelos del Marañón.

(iv) **Importancia del cultivo de cacao**, la región reporta 339,447 productores agropecuarios, el 92.4% realizan agricultura familiar de subsistencia, el 19% de productores agrarios concentran en Jaén y San Ignacio, detallan:

ZONAS TERRITORIALES	N° Productores	Hectáreas Agrícolas	Productores (%)
JAEN	26,618.00	161,292.00	8%
SAN IGNACIO	38,291.00	225,781.30	11%
OTRAS PROVINCIAS	275,088.00	1,022,218.90	81%
REGIÓN CAJAMARCA	339,997.00	1,409,292.20	100%

Elaboración Propia.

ZONAS TERRITORIO	Total, Productores Agrarios	Productores de Cacao	Porcentajes (%) Produc. Cacao
JAEN	26,618.00	809.00	3.0%
SAN IGNACIO	38,291.00	855.00	2.2%
OTRAS PROVINCIAS	275,088.00	199.00	0.1%
REGIÓN CAJAMARCA	339,997.00	1,863.00	1%

Elaboración Propia.

La cantidad de productores a nivel nacional se concentra el 46% en la Macro Región Nororiental, mientras que el 2% de familias cacaoteras son de Cajamarca a nivel nacional.

Tabla01: Cultivo de Cacao (Campaña 2021/2022)			
Zona Producción	N° Productores	Producción (Toneladas)	Porcentaje Productores
A nivel de Perú	89,789.00	126,205.42	100%
Región Cajamarca	1,863.00	900.29	2%
Región San Martín	25,927.00	46,649.10	29%
Región Amazonas	11,664.00	3050.80	13%
La Región Piura	1,891.00	1301.00	2%
Macro Región NOriental.	41,345.00	51,901.19	46%
Demas Regiones	48,444.00	74,304.23	54%

Elaboración: El Propia

Fuente: <https://siea.midagri.gob.pe/portal/>

(v) Vigilancia Tecnológica, como una herramienta fundamental en el marco de los sistemas de gestión de I+D+i puesto que a través de ella se recolectan datos e información que son la base para generar conocimiento que serán utilizados en generar productos o procesos, nuevos o mejorados en función a las necesidades que identifiquemos. Mediante el proceso de vigilancia se detecta difunde, comunica y explota las informaciones técnicas útiles para la organización, se alerta sobre las innovaciones y técnicas que puedan generar oportunidades o amenazas (INIA, 2021).

El informe también concluye que en los últimos 20 años, se identificó 3109 invenciones y 5,323 solicitudes de patentes, donde Fuji Oil Company Ltd es la compañía que lidera con 53 invenciones y National University Food Technologies es la institución que lidera con diez invenciones. Los principales países que lideran el número de patentes es Japón con 396 invenciones y 572 solicitudes de patentes. Respecto a los campos tecnológicos, los principales son: Cacao con 1403, Modificación de las cualidades nutritivas de los alimentos con 421, bebidas no alcohólicas con 373 y dulces con 344 invenciones.

En el mismo informe enfatiza que según la base de datos Scopus, se identificaron 4930 publicaciones científicas relacionadas al cacao, donde se observa un incremento gradual durante los últimos 20 años, registrando su cifra más alta en el año 2012. Los países líderes en materia de producción científica son los Estados Unidos, seguido por Brasil y Francia.

A nivel Perú, se encontraron 42 solicitudes de patentes en el Perú, además, se encontraron 22 proyectos financiados por el FONDECYT, 48 por Innóvate Perú y 58 por PNIA. Por último, se identificaron un total de 875 tesis de investigación, de las cuales 664 corresponden a tesis de grado, 182 de maestría y 29 doctorales publicadas en el repositorio digital "ALICIA" del CONCYTEC, en este aspecto la academia Universidad juega un rol importante.

3.2. Viabilidad Económica – Social.

La actividad cacaotera se desarrolla en el marco de una agricultura familiar que hace depender directamente a 1,863 familias cacaoteras como medio de vida de productores se concentra en Jaén (43 %) y San Ignacio (46%) y el 11% en otras provincias de Cajamarca.

Zonas Cacaoteras	N° Productores	Producción (Toneladas)	% Productores
Región Cajamarca	1863	432.28	2%
Provincia de San Ignacio	855.00	93.30	46%
Distrito de Chirinos	109.00	11.82	13%
Distrito de Huarango	334.00	27.98	39%
Distrito de Namballe	50.00	3.36	6%
Distrito de Coipa	25.00	7.15	3%
Dist. San José Lourdes	201.00	17.25	24%
Distrito de San Ignacio	119.00	15.80	14%
Distrito de Tabaconas	17.00	10.46	2%
Los Demas Distritos			
Provincia de Jaén	809.00	338.98	43%
Distrito Santa Rosa	72.00	13.30	9%
Distrito San José del Alto	7.35	72.00	1%
Distrito Colasay	43.00	19.54	5%
Distrito Jaén	104.00	66.40	13%
Pomahuaca	280.00	54.31	35%
Los Demas Distritos	302.65		37%
Otras Provincias	199.00		11%

Elaboración: El Propia

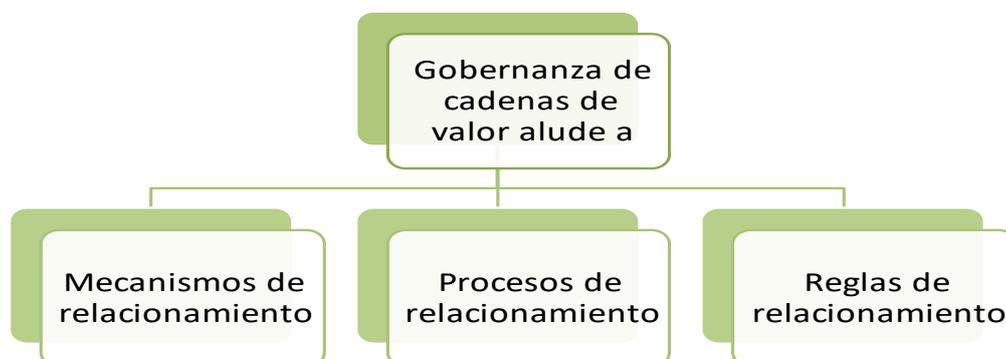
Fuente: <https://siea.midagri.gob.pe/portal/>

3.3. Viabilidad en Gobernanza e Institucionalidad.

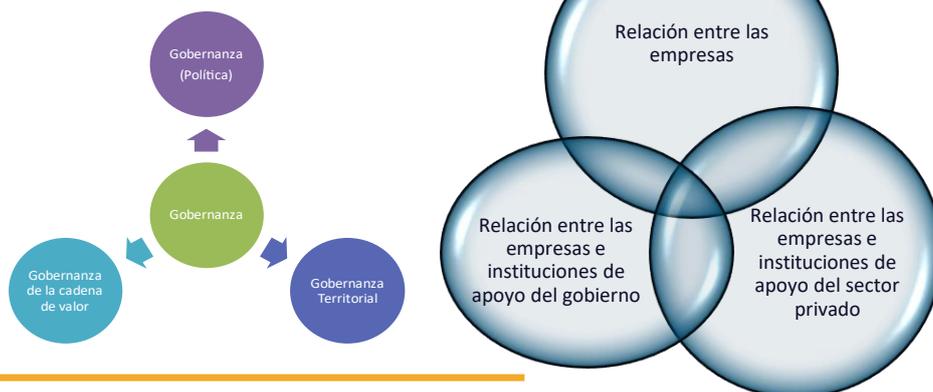
Existen experiencias en otros países respecto a la organización y gobernanza de la cadena de valor del cacao, en Colombia adopta el nombre de Federación Nacional de Cacaoteros desde el año 1962, en Honduras existe el Comité Nacional de Cacaoteros con su respectiva Gobernanza, según Practical Acción compila definiciones y enfoques de Gobernanza

Gobernanza de la cadena de valor

Fuente: Padilla (2014: 83)



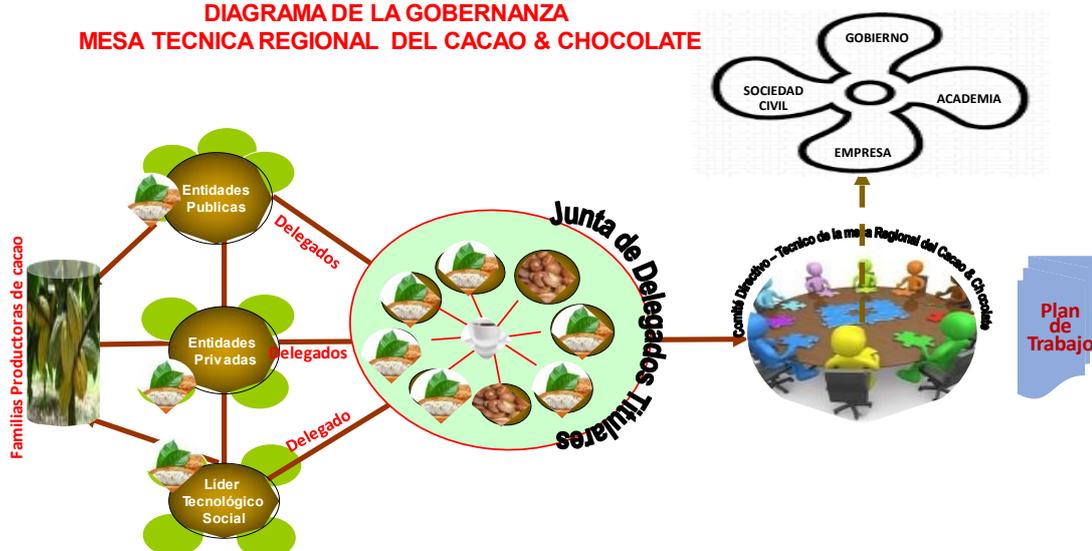
Diferenciando los tipos de gobernanza



Citado en material de trabajo en marco de la elaboración del Plan Nacional del Cacao al 2030, el autor Padilla (2014: 83) señala que al momento de analizar la gobernanza de una cadena de valor es conveniente formularse algunas interrogantes, como, por ejemplo:

- ✓ Respecto de la estructura sobre la que actúan los agentes y quiénes son los miembros que ejercen mayor poder e influencia.
- ✓ Cómo funciona el sistema de incentivos.
- ✓ Qué regulaciones se ejercen sobre los miembros de la cadena.
- ✓ Qué incidencia tienen las tradiciones sociales y culturales relacionadas a las formas y tipos de producción, y Que impacto ejercen en la generación y transferencia de nuevas tecnologías.

DIAGRAMA DE LA GOBERNANZA MESA TECNICA REGIONAL DEL CACAO & CHOCOLATE



El esquema propuesto por la Mesa Técnica Regional del Cacao de Cajamarca centra su atención en proceso de relacionamiento entre los actores de la cadena de valor en un contexto el Tejido Empresarial de la Región Cajamarca se concentra en 51,524 empresas formales, de ellos el 97.1% son micro empresas, en este contexto surge la asociatividad y el cooperativismo con 75 cooperativas que dan origen e integran la Plataforma Multiactor del café.

La asamblea ha concluido con la conformación del Primer Consejo Directivo de la Mesa, que se constituyó el 23 de noviembre del 2022 y se detalla:

Presidente: Dr. Hugo Wenceslao Miguel Miguel, con DNI N° 20053219 presidente de la Comisión Organizadora de la Universidad Nacional de Jaén.

Vice – Presidente: Sr. Wilder Aquino Bautista Delgado, con DNI N° 27681820, Presidente de la Asociación de Productores Agro emprendedores del Valle de Bellavista.

Secretario Técnico: Ing. José Francia Gonzales, con DNI N°17413462 Director Desarrollo Agropecuario del Proyecto Especial Jaén San Ignacio y Bagua (PEJSIB).

Vocales:

Vocal 01: Lic. Ramón Ernesto Guevara Perez, con DNI N°27729055, Gerente de Desarrollo Económico de la Municipalidad Provincial de Jaén.

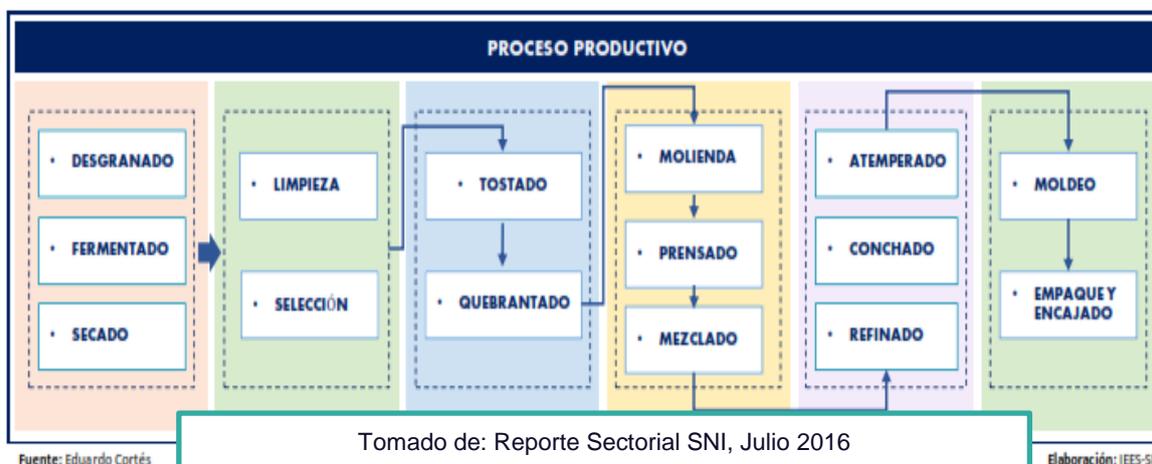
Vocal 02: Diana Medady Castillo Lizana, con DNI N° 47298349 en representación de la Coordinadora de Productores Transformadores y Comercializadores de Agropecuarios – Ecológicos, Marca Colectiva NUWA.

Vocal 03: Ing. Mario Ernesto Guzmán Guevara, con DNI N°27719060, Director de la Agencia Agraria Jaén.

3.4. Viabilidad en el Tejido social – Empresarial entorno a la cadena de valor de cacao es dinámico se concentran instituciones públicas, privadas y la academia, en el Registro del Mapeo de Actores [Anexo N°02], se reporta 12 organizaciones de base (Asociaciones, Cooperativas, etc), 14 empresas dedicadas al rubro, 09 entidades públicas (Universidad, Agencia Agraria, institutos, municipalidades etc,) y 09 líderes tecnológicos, entre otros.

Con respecto al Mercado, según la 23va Convención Nacional del Cacao realizada en junio del 2021, se explica que existe una tendencia del consumo Premium, productos saludables esto hacen que Perú sea el 8vo País productor de cacao en grano, con 21.3% son productoras mujeres, además esta en 16 regiones del Perú que hace depender a más de 100 mil familias del campo, según la Política Agraria 2021 – 2030, define: (i) **Productor Agrario**, la persona natural asociada o no asociada a un modelo organizacional, que tiene como característica la predominancia de la fuerza laboral familiar, y su principal fuente de ingresos es la actividad agraria (Escobal y Armas, 2015; MIDAGRI, 2021). Este puede ser productor agrario familiar de subsistencia (PAFS), productor agrario familiar intermedio o de transición (PAFI), productor agrario familiar consolidado (PAFC); (ii) **Productor agrario empresarial**, es una persona jurídica. Su característica principal es la fuerza laboral asalariada permanente. Incluyen a las organizaciones tales como asociaciones, cooperativas, entre otros. Asimismo, considera a las empresas multicomunales, las empresas de responsabilidad limitada y demás tipos empresariales.

La industria de cacao en Perú significa está en pleno desarrollo explicado en las exportaciones el 24% es manteca, 9% chocolates, 8% cacao en polvo, 5% en pasta y 4% en Nibs de cacao, comparado con el 50% exportaciones de cacao en grano. El valor agregado es una opción que se desarrolla en la zona de Jaén y San Ignacio donde existen transformadores artesanales que producen buen chocolate para taza y bitter, que desarrollan un esquema de transformación parecido al que resumen la SIN 2016, en su reporte sectorial.



3.5. Viabilidad Cadena de Valor del Cacao y Políticas Públicas

La ADR a través de la EDIR propone la estrategia de desarrollo e innovación en las cadenas de valor estudiadas, en su propuesta de gobernanza de la cadena, para el caso de la cadena de valor cacao, se constituye la Mesa Técnica del Cacao y se conforma con la participación de representantes públicos de los diferentes sectores involucrados en la cadena, la empresa privada y sociedad civil, adicionalmente a este proceso se analizó lo propuesto y se complementó el Plan de Acción de la Cadena (PAC) de 2022-2024 en la implementación de iniciativas de manera conjunta.

(MIDAGRI, Decreto Supremo 017-2021-MIDAGRI, 2022), precisa la caracterización de los tipos de productores, así mismo se aprobó el Plan Nacional de Desarrollo de la Cadena de Valor del Cacao – Chocolate al 2030, alineado con las Políticas Nacional Agraria y alineado con otras políticas y Planes – PLANEX, PESEM, Estrategia Nacional de Agricultura Familias, Política Nacional de Competitividad y Objetivos de Desarrollo Sostenible de la PNUD, que se resumen en el **Plan los Objetivos Estratégicos**:

OE01: Aumentar la productividad del cacao, considerando criterios de rentabilidad, calidad y sostenibilidad ambiental.

OE02: Incrementar la participación de chocolates peruanos en el mercado internacional diferenciado.

OE03: Incrementar las oportunidades de crecimiento de la Mipymes transformadoras de cacao.

OE04: Fortalecer la Gobernanza para el desarrollo sostenible de la cadena de valor del cacao y Chocolate.

IV. INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA QUE SUSTENTA AL INFORME FINAL DE CONSULTORÍA.

El Informe Técnico Final de la consultoría contiene sustento en informes parciales entregados en primero y segundo entregable, así mismo en su elaboración final son parte complementaria los siguientes documentos que van como anexos:

- Informe de Talleres en la fase constitución de la Mesa.
- Reglamento de la Mesa Técnica Regional del Cacao & Chocolate.
- Propuesta de Ordenanza Regional para crear la Mesa Técnica Regional del Cacao & Chocolate.
- Acta de Elección del Primer Consejo Directivo de la Mesa Técnica.

V. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.

5.1. Conclusiones.

Primera: Existe condiciones Agroclimáticas diferenciadas para impulsar la cadena de valor de cacao y chocolate considerando historia, variedad genética y cultura cacaotera de las familias productoras.

Segunda: Actividad económica tiene alto nivel importancia en las familias ubicadas en zonas medias bajas donde no se produce café por razones de cambio de clima, representa para la región 1,863 familias cacaoteras registradas.

Tercera: Gobernanza e Institucionalidad la asociatividad en la cadena de valor de cacao es muy débil, sin embargo, existen organizaciones e instituciones públicas, privadas y académicas comprometidas impulsando el desarrollo de la cadena de valor, resultado de ello es la Conformación de la Mesa Técnica Regional del Cacao & Chocolate de Cajamarca.

Cuarta: Existen Políticas Públicas sectoriales y estrategias como la EDIR que ayudaría a desarrollar en forma competitiva la cadena de Valor.

Quinta: Desarrollar la investigación, formación de competencias y capacidades técnicas para adopción de nuevas tecnologías en los diferentes eslabones de la cadena.

Sexta: Es necesario fortalecer la Gobernanza de la cadena de valor del cacao & chocolate reconociendo la Mesa Técnica del cacao como un espacio de actores directos e indirectos comprometidos, esto mediante Ordenanza Regional como lo han realizado otras regiones Cuzco, Ucayali, Amazonas, el VRAE etc.

5.2. Recomendaciones.

Primera: Actualizar el Plan de Acción del Cacao y registro de los productores y transformadores de la región.

Segunda: Aprobar el Reconocimiento mediante Ordenanza regional para que el Consejo Directivo pueda realizar incidencia y operativizar el Plan de trabajo en coordinación con las nuevas autoridades locales y regionales dentro de sus Planes de Desarrollo Local.

Tercera: Designar a un Gestor Tecnológico que ayude a la integración de trabajo en las diferentes comisiones técnicas de la Mesa.

VI. ANEXOS

Anexo01: Informe de Talleres en la fase constitución de la Mesa.

Anexo02: Reglamento de la Mesa Técnica Regional del Cacao & Chocolate.

Anexo03: Propuesta de Ordenanza Regional para crear la Mesa Técnica Regional del Cacao & Chocolate.

Anexo 04: Acta de Elección del Primer Consejo Directivo de la Mesa Técnica.

Consultor
Bartolomé Rojas Pintado
Celular N°949662135

Jaén 28 de Noviembre del 2022

.....XXXXX.....

MESA TECNICA REGIONAL

CACAO & CHOCOLATE.

**SISTEMATIZACIÓN DE TALLERES EN EL
PROCESO DE CONSTITUCIÓN
DE LA MESA REGIONAL
DEL CACAO & CHOCOLATE**

Consultor

Bartolomé Rojas Pintado

JAÉN 28 DE NOVIEMBRE DEL 2022

Índice de Contenido

I)	PROCESOS METODOLOGICOS CONFORMAR LA MESA TECNICA.	3
1.1.	Los Antecedentes a la Conformación de la Mesa Técnica del Cacao.	3
1.2.	Fase Preparatoria para Constituir la Mesa Técnica Regional del Cacao.....	3
1.3.	Fase de Constitución de la Mesa regional del Cacao.	15
II)	FASE DE IMPLEMENTACIÓN DE LA MESA TECNICA.	18
2.1.	Elaboración de la Propuesta de Ordenanza Regional	18
2.2.	Presentación de la Propuesta de Ordenanza regional.....	19
2.3.	Aprobación de la Ordenanza Regional.....	19
2.4.	Publicación Oficial de la Ordenanza Regional.....	19

I) PROCESOS METODOLOGICOS CONFORMAR LA MESA TECNICA.

1.1. Los Antecedentes a la Conformación de la Mesa Técnica del Cacao.

En año 2018, se gestó la iniciativa mediante la conformación de la Comisión Técnica Regional del Café al entorno del Corredor Económico Jaén – San Ignacio, esta fue promovida por la asociatividad del movimiento cooperativo, junta nacional del café entre otros, en año 2019 es reconocido, sin embargo con la llegada de la pandemia del COVID19, esto se fortaleció para enfrentar la crisis del sector cafetalero mediante el Plan de Acción regional frente al COVID19, se sumaron otros actores¹ en marzo del 2020, se firma un convenio tripartito entre la Comisión Técnica Regional del Café, la Cooperativa Red Técnica del Norte y Rikolto, para la conformación de la **Plataforma Multiactor del Café de Cajamarca (PMACC)**, encargándose a la Cooperativa Red Técnica del Norte la facilitación de este proceso en el año.

Con la finalidad de promover el crecimiento económico sostenible e inclusivo a nivel regional en Perú, la Presidencia del Consejo de Ministros, a través de la Secretaría de Descentralización (SD - PCM) ha suscrito con la Unión Europea, un convenio de financiación DCI-ALA/2015/038-907 que implementa el proyecto “Desarrollo económico sostenible y promoción de las PYMEs a nivel subnacional”. Mediante convenios de delegación, la Agencia Alemana de Cooperación Técnica (GIZ) y la Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo (AECID) apoyan la puesta en funcionamiento del Proyecto, en ese marco la Estrategias de Desarrollo e Innovación Regional (EDIR), son instrumentos para incrementar la innovación y competitividad de los territorios en torno a sus potencialidades, a partir de un enfoque de cadenas de valor. Su formulación se realiza de manera participativa, buscando el consenso de los actores territoriales provenientes del sector público, sector privado, la academia y la sociedad civil. En este marco orientador se formula y ejecuta el Servicio de Consultoría en pleno acuerdo de las partes entre la GIZ y el consultor previo aprobación del Plan de Trabajo parte del contrato y términos de confidencialidad de la información.

1.2. Fase Preparatoria para Constituir la Mesa Técnica Regional del Cacao.

1.2.1. Identificación del Mapa de Actores de la cadena de valor del cacao & Chocolate.

Para la identificación del Mapa de actores se realizó identificación según grupos, zonas e instituciones representativas y relacionadas al cacao, para ello se realizaron y visitas y entrevistas:

- **Visitas a Instituciones**, Municipalidades de Jaén, San Ignacio, San José Lourdes, Chirinos y Bellavista, Cooperativa Sol & Café, Proyecto Especial – PEJSIB, Agencias Agrarias de Jaén y San Ignacio, Junta de Usuarios.
- **Visitas a Emprendedores**, productores líderes en Tablón de Chirinos, Huarango, Bellavista, Jaén.
- **Visitas a Transformadores**, transformadores de Bellavista, Jaén, San Ignacio y Chirinos.

¹ <http://armandoi.sg-host.com/about-1>

Foto 1(a): Reunión con Cinthia Landeo y Alberto Rivas
Representantes de Empresa B -Natural- Perú



Foto 1(b): Visita Transformadoras Brisas del Marañón



- **Entrevistas**, básicamente a líderes tecnológicos: Ing. Sara Pardes Saénz, Ing. Alcides Llique Ventura, Ing. Gilberto Zavala Sierra (AGROIDEAS- Jaén), Ing. Harry Delgado (Coop. Sol & Café).

Realizado el mapeo previo de actores, se elaboró una Ficha Expresión de Interés [Anexo 01] de participar en la Mesa Regional del Cacao, aquí se recoge información institucional también su manifestación de voluntad para uso de sus datos en el informe para la cooperación GIZ.

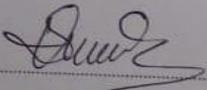
Foto 2(b): Ficha de Inscripción de Interés en la Mesa del Cacao

GRUPO IMPULSOR DE LA MESA MULTIACTOR DEL CACAO REGIONAL DE CAJAMARCA

FICHA DE EXPRESIÓN DE INTERES EN PARTICIPAR EN LA MESA TECNICA REGIONAL DEL CACAO.

(1) DATOS INSTITUCIONALES Y/O INTERESADO			
Institución / Asociación/Empresa/Interesado	Asociación de Productores - Valle de Shumbac		
Ubicación/Localización	bos. Conocua - Bellovinto		
RUC		Teléfono:	962531245
Año constitución:	12-03-2007	Correo:	oscar Velazquez Ramirez@gmail
Localidad - Distrito	bos. Conocua	Provincia:	Tarma
	Bellovinto	Región:	Cajamarca
(2) DATOS DEL REPRESENTANTE LEGAL (de ser el caso persona jurídica)			
Apellido Paterno:	Velazquez	Apellido Materno:	Ramirez
Nombre(s):	Oscar.		
Domicilio:	bos. Conocua		
Doc. de Identidad	27678141	Celular	962531245
Correo Electrónico:	oscar Velazquez Ramirez@gmail		
Distrito	Bellovinto	Provincia:	Tarma
(3) EXPRESIÓN DE INTERES EN PARTICIPAR DE LA MESA TECNICA DEL CACAO, Y USO DE DATOS (Debe marcar con una "x")			
(3.1) Su información personal se utilizará exclusivamente para fines de examen internos y externos de la GIZ. Los datos se conservarán durante un periodo de 10 años en los servidores internos de la Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH. Cualquier otra utilización de sus datos estará sujeta a un nuevo consentimiento. Sus datos no se emplearán para fines comerciales y no se cederán a terceras partes.	SI ()	NO ()	X
(3.2) Me declaro conforme con que se realicen videos y fotografías de mi persona y se puedan utilizar en el marco de la labor de información y divulgación de la GIZ relacionada con el evento (p. ej. folletos, presentaciones, sitios web). Los videos y fotografías no se utilizarán para fines comerciales. De acuerdo con la declaración anterior, me declaro conforme con que mis datos sean almacenados y utilizados por la GIZ. El presente consentimiento seguirá siendo válido incluso si no se hace uso de mis datos.	SI ()	NO ()	X
(3.3) Doy mi consentimiento para que la lista de participantes, que incluye nombres, adscripción organizacional, cargos/puestos y direcciones de correo electrónico, se facilite a los y las demás participantes	SI ()	NO ()	X
(3.4) El compromiso de brindar información, participar en talleres, representación democrática elegir y ser elegido de ser el caso para la institucionalidad de la cadena del cacao en la región.	SI ()	NO ()	X

Lugar Conocua fecha 29 mes Agosto 2022.


Firma de Participante y/o Representante

Calle Universidad 210- Jaén - Cajamarca, Teléfono N° 949662135

Participación en Feria, en el Marco de la Feria Agropecuaria de Jaén se participo como Gestor Tecnológico en el concurso de cacao realizado en el Campo Ferial " El Limón " el 13 de Setiembre del 2022, esto permitió ser parte del comité evaluador del concurso de cacao respecto a:

- Mejor Plantón.
- Mejor Mazorca.
- Mejor Stand de derivados.

Foto 3(a): Participación en Concurso de Cacao – Mejor Mazorca en la Feria de AGROPECUARIA DE Jaén (13 Setiembre del 2022)



Foto 3(b): Participación en Concurso de Cacao – Mejor Plantón en la Feria de AGROPECUARIA DE Jaén (13 Setiembre del 2022)



Participación en Día Internacional del Chocolate, esto hizo posible el compromiso de los actores vinculados a la transformación para compartir experiencias, necesidades y exposición en los espacios relacionados en los talleres.

Foto 3(a): Lanzamiento Documental NWA por el Día Internacional del Chocolate (13 Setiembre del 2022) -Hotel Prims- Jaén



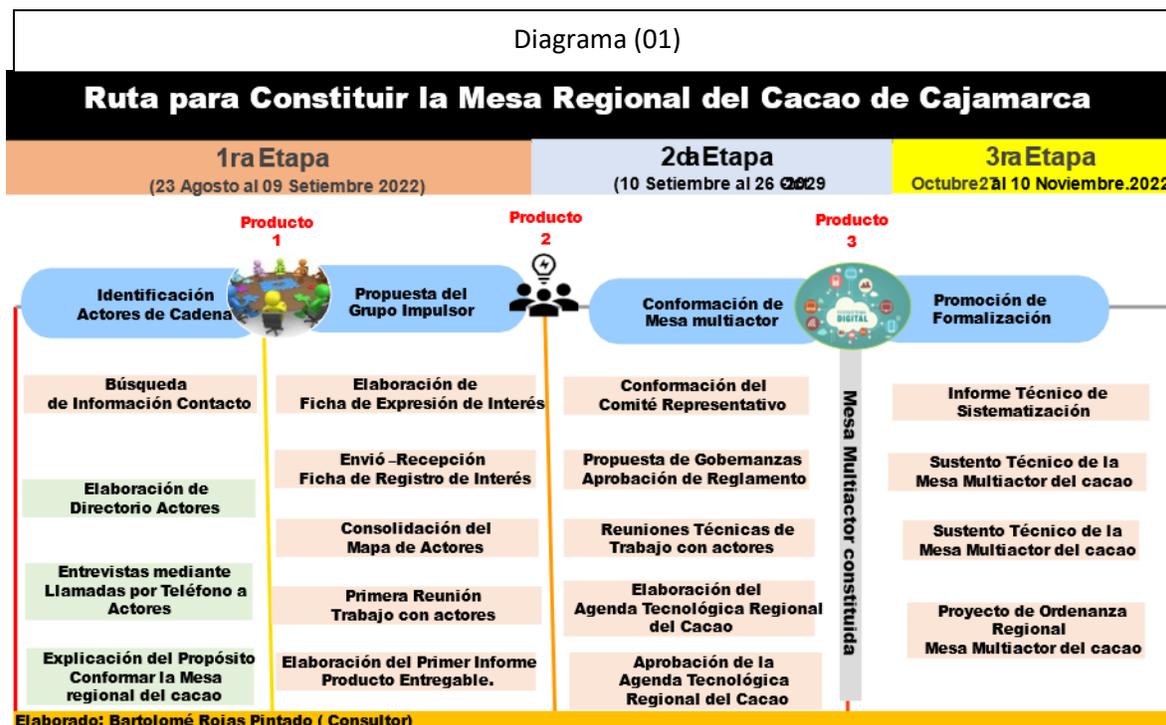
Foto 3(a): Participación Día Internacional del Chocolate (13 Setiembre del 2022) -Hotel Prims- Jaén



1.2.2. Elegir un Comité Gestor de la Mesa Técnica del Cacao.

La identificación de actores sumado a ellos el involucramiento del consultor en las diferentes actividades y estrategias descritas en lo anterior hicieron que se genere “CONFIANZA” e “INTERES” en impulsar la Mesa Regional del Cacao, para ellos e convoco a reunión de trabajo, esto fue 09 de setiembre del 2022 en Local de Seguridad Ciudadana de la Provincia de Jaén, donde se discutió la hoja de Ruta presentada por el Consultor

Diagrama (01)



También se discutió la importancia de la Mesa para la cadena de valor del cacao, existen otras experiencias en Regiones de Cuzco, Amazonas, San Martín el VRAE etc. Esto motivo a los asistentes para que se se concluya en los Acuerdos siguientes:

Primero Acuerdo: Realizar un Taller Virtual: **Gobernanza de las mesas regionales y perspectiva del cacao peruano al 2030**, el mismo que debe realizarse el 21 de setiembre del 2022 y se comprometieron asistir e invitar a los demás actores.

Segundo Acuerdo: Convocar a todos los actores para elegir el Comité Gestor de la Mesa Regional del Cacao para el día Jueves 22 de setiembre del 2022, a horas 9:00 am en el mismo lugar de seguridad ciudadana.

Esto permitió invitar a especialistas de la APPCACAO, MIDAGRI, Mesa Regional de San Martín, Amazonas y la Universidad Nacional de Jaén, para exposición al respecto.

Resultado Taller Virtual: Gobernanza de las mesas regionales y perspectiva del cacao peruano al 2030

Plataforma: Google Meet: (<http://meet.google.com/oqc-rqom-xeh>)

Fecha: Miércoles 21 de setiembre del 2022.

Hora: 4:00 pm hasta 6:00 pm

Facilitador: Bartolomé Rojas Pintado

Gestor de la Mesa Regional del Cacao & Chocolate.

Caudro01: PROGRAMA DEL TALLER VIRTUAL.		
HORARIO	TEMA DE EXPOSICIÓN	EXPOSITOR
4:00 pm a 4:05 pm	Palabras de Bienvenida	Carmen Rosa Chávez Hurtado, Especialista de la Dirección General de Desarrollo Agrícola y Agroecología Responsable de cadena de valor del cacao peruano
4:05 pm a 4:25 pm	Experiencia de la Gobernanza de Mesa Regional del Cacao de la Región San Martín.	Ing. Gerardo Medina Medina, Presidente de la Mesa Regional del Cacao de San Martín.
4:30 pm a 4:50 pm	Perspectiva de la Cadena de Valor del Cacao Peruano al 2030	Ing. Augusto Aponte Martínez, Especialista de la Asociación Peruana de Productores de Cacao- APPCACAO.
4:50 pm a 5:10 pm	Experiencia de la Cooperativa APROCAM en la Mesa Regional del Cacao de la Región Amazonas.	CPC. Anaximandro Rojas Gil Presidente de la Cooperativa APROCAM.
5:10 pm a 5:30 pm	La Importancia de la Universidad para Mesa Regional del Cacao & Chocolate.	Magister Ing. Polito Michael Guayama Sopa, Director del Instituto de Investigación Cooperativo del Café y Cacao - UNJ
5:30 pm a 5:50 pm	Ronda de preguntas	Bartolomé Rojas Pintado Gestor de la Mesa Regional del Cacao de Cajamarca.
5:50 pm a 6:00 pm	Clausura del Evento	Fernando Soberón Gerente de la Cámara de Comercio de Jaén

Se conto con la asistencia virtual de 41 participantes, sin embargo no se registraron todos en el formulario que se les envió por los contactos de Whuasap y correo..

Foto 04(a): Exposición Gerardo Medina Sobre Gobernanza de la Mesa Regional de San Martín (21 Setiembre del 2022) Modalidad Virtual

Santos Medina Medina está presentando

CACAO
MESA TÉCNICA • REGIÓN SAN MARTÍN

Personas

- Angela Del Cielo Cordova... Anfitrión de la reunión
- Asociación de Productor...
- Augusto Aponte
- Carmen R. Chavez Hurtado
- Dani Baca Maldonado
- DANI BACA MALDONADO
- Dimas Haroldo Santos Pel...
- Edgar Casas
- edwin junior sarmiento s...
- Elva Chinguel Neira

16:17 | oqc-rqom-xeh

Foto 04(b): Exposición Tendencias del Cacao, Augusto Aponte de APPCACAO (21 Setiembre del 2022) Modalidad Virtual

Augusto Aponte está presentando

1. PRODUCCIÓN NACIONAL

Cacao Perú 2021

Región	Superficie cosechada (ha)	Producción TM	Ritmo Prom Kg/ha
San Martín	467	1227	1300
Junín	494	902	1024
Ucayali	818	815	892
Cusco	456	762	773
Amazonia (MAD)	815	944	1024
Arequipa	762	892	892
Moquegua	944	773	773
La Libertad	1024	1209	1209
Cajamarca	892	1232	1232
Apurímac	773		
Yauces			

Participación regional en la producción nacional de cacao:
San Martín (39%), Junín (19%), Ucayali (13%), Huánuco (10%) y Cusco (5%).

86% de la producción nacional

Fuente: MIDAGRI

La producción de cacao en el Perú, ha tenido un fuerte proceso de crecimiento. En el 2010, se registraron 36,8 mil toneladas y el 2021, registró una cifra récord de 157 mil toneladas.

Personas

- Alcides Lique...
- Augusto Aponte
- edwin junior sa...
- José Edgardo Tr...
- Asociación de Pr...
- Juan Sarmiento ...
- Lauriano Mendo...
- 29 más
- Tú

16:37 | oqc-rqom-xeh

Con este Taller Virtual se logro conocer otras experiencias de las mesas regionales respecto al modelo de Gobernanza también la perspectiva del cacao Peruano el compromiso de fortalecer el sector y la organización del APPCACAO en el marco del Plan Nacional de Acción del Cacao al 2030.

Foto 04(c): Dr. Polito Huyama Sopla , Universidad Nacional de Jaén
(21 Setiembre del 2022) Modalidad Virtual



Resultado Elección del Comité Gestor,[consta en Acta].

El 22 de setiembre se realizo la reunión para la Elección del Comité Gestor y Aprobación de la Hoja de Ruta para la conformación de la Mesa Regional del Cacao. En este proceso se adopto la participación democrática a propuesta de los asistentes y según las instituciones que vienen trabajando en la cadena del cacao se concluyo con la elección siguiente:

Presidente: Dr. Hugo Wenceslao Miguel Miguel, con DNI N° 20053219 representante en calidad de Presidente de la Comisión Organizadora de la Universidad Nacional de Jaén.

Vice-Presidente: Wilder Aquino Bautista Delgado, con DNI N°27681820, representante (Presidente) de la Asociación de Productores Agro emprendedores del Valle de Bellavista.

Secretario: Ing. José Francia Gonzales, Director Desarrollo Agropecuario (PESIJB) en su representación.

Vocal01: Lic. Ramón Guevara Perez, con DNI N°27729055, Gerente de Desarrollo Económico Municipalidad Provincial de Jaén.

Vocal02: Diana Medady Castillo Lizana, con DNI N°47298349, en representación de la marca colectiva NWA.

El segundo punto fue la rectificación de la Hoja de Ruta propuesta por el Gestor – Consultor Bartolomé Rojas Pintado.

Los ASISTENTES indican que se debe celebrar el DÍA DEL CACAO PERUANO, pero por razón de elecciones se complica, sin embargo, dejan a criterio de la Comisión y el Gestor para realizarlo el DÍA 08 DE OCTUBRE del 2022 en la Plaza de Jaén.

También el Gestor plantea que se debe trabajar un Taller para identificación de la problemática de la cadena de valor y sintetizar algunas acciones para el Plan de trabajo de la Mesa en calidad de sustento técnico y funcionalidad.

Foto 05: Reunión de Conformación de Mesa Regional del Cacao



Finalmente se hizo un compartir con Chocolate.

Realización del Evento

Foto 06(a): Flayer del Evento

1^{er}
CHOCOSHOW

**“EL MANJAR
DE LOS DIOSES”**

2022

ORGANIZA: MESA REGIONAL
DEL CACAO

08/10

OCT. 2022

4:00 PM - 6:30 PM

CORREO: distintodigital32@gmail.com
TELÉFONO: **949662135**

AUSPICIA:



LUGAR: PLAZA CENTRAL DE JAÉN

Foto 06(b): Exposición del Chocolateros en Plaza Jaén (08 Octubre 2022)



Foto 06(c): Exposición del Chocolateros en Plaza Jaén (08 Octubre 2022)



1.3. Fase de Constitución de la Mesa regional del Cacao.

1.3.1. Discusión del Modelo de Gobernanza para la Mesa Técnica del Cacao.

El modelo de Gobernanza fue consultado en varias reuniones y se consolidó revisando la información discutida en la fase de elaboración del Plan Nacional de Acción del Cacao & Chocolate al 2030.

La realidad del corredor Jaén – San Ignacio principalmente que concentra la producción de cacao de la región tiende similitud al modelo asociativo - cooperativo cafetalero más cercano como ejemplo, para ello se coordinó el apoyo de la Oficina Descentralizada de la Parlamentaria Silvia Monteza para organizar el “Conversatorio de Café & Cacao, Jaén 2022”, realizado en AUDITORIO del Colegio San Luis el 26 de Octubre del 2022, en el marco de acuerdo de Paz entre Perú y Ecuador, con el temario:

DESARROLLO DEL TEMARIO:

09:30 – 09:50:

Tema: “Avances Institucionales de los Productores de Cacao en el departamento de Cajamarca”

Expositor: Bartolomé Rojas Pintado - Mesa Técnica Regional del Cacao – Cajamarca.

09:50 – 10:15:

Tema: “AGROIDEAS, Oportunidades para la Asociatividad y la competitividad”

Expositor: Gilberto Zavala Sierra – AGROIDEAS.

10:40 – 11:05:

Tema: “Ruta Productiva Exportadora – Iniciativa de servicios articulados para las cadenas del Café y Cacao”.

Expositor: Jaime Galarza Medrano –Director (e) de la Dirección de Desarrollo de Capacidades y Oferta Exportable - MINCETUR.

11:30 am – 12:00: Reconocimiento a emprendedores de asociaciones, cooperativas, cafeterías “Café y Cacao”. Responsable: Cong. Silvia María Monteza Facho.

Se contó con la presencia de Funcionarios del MINCETUR

Foto 07(a): Exposición en Conversatorio de Café & Cacao (26 Octubre 2022)



Foto 07(b): Exposición en Conversatorio de Café & Cacao (26 Octubre 2022)

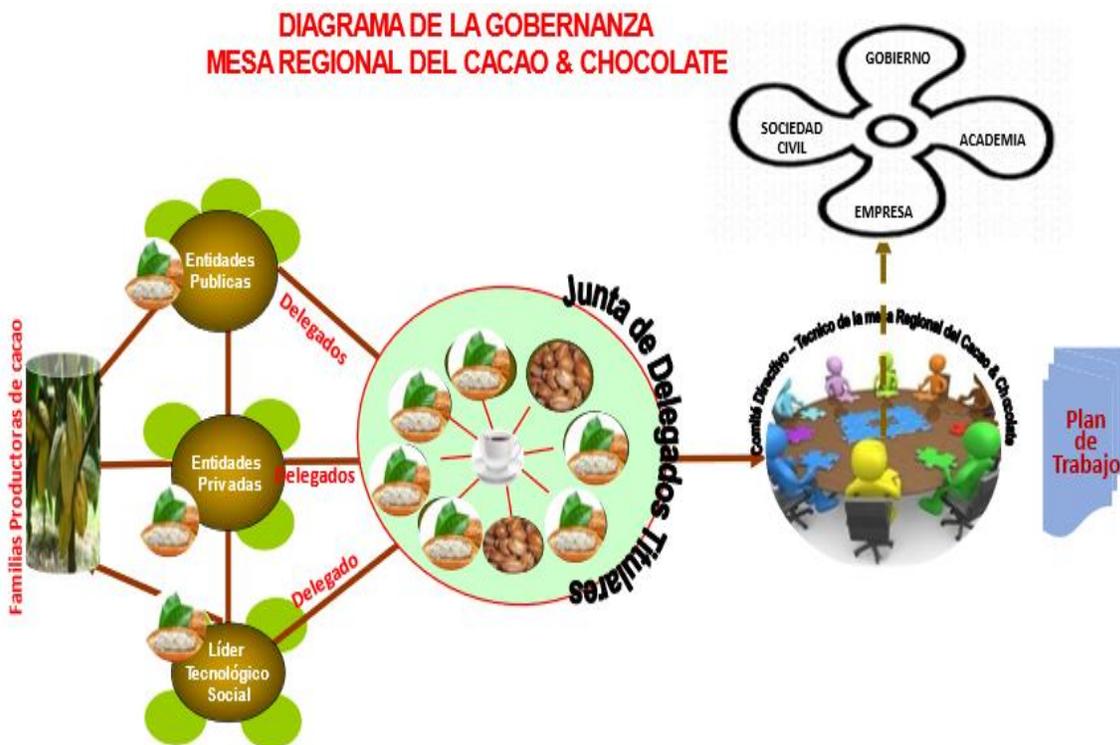


Foto 07(c): Reconocimiento a emprendedores de Café & Cacao (26 Octubre 2022)



1.3.2. Elaboración del Reglamento Interno de Gobernanza de la Mesa.

La Elaboración de Reglamento fue a propuesta del Consultor y discutida con los diferentes integrantes del Consejo Directivo electo de forma personal en una primera estancia, así mismo socializado con grupo de expertos en asociatividad e integrantes de otras mesas regionales del cacao, se ha concluido en un modelo de gobernanza que se presenta en el siguiente esquema:



1.3.3. Aprobación del Reglamento Interno de Gobernanza.

La aprobación del reglamento se hizo en reunión plena de los asistentes considerado como un punto de Agenda en la reunión, donde el consultor explica y recibe opiniones y sugerencias para incorporación al mismo instante. Aprobado y validado el reglamento se utiliza este mismo para hacer la primera elección de los cargos al Primer Consejo Directivo, que ejercerá en un periodo de 02 años (Noviembre 2022 – Noviembre del 2024).

1.3.4. Elección del Primer Consejo Directivo para Gobernanza de la Mesa.

La elección del Primer Consejo Directivo fue utilizando como instrumento el Reglamento aprobado y en forma democrática la elección a mano alzada en esta vez por mayoría simple, sin embargo, a la siguiente elección se debe hacer por mayoría calificada, los cargos que se eligieron como consta el Acta N°04, de fecha 23 de noviembre del 2022, estos son:

Presidente: Dr. Hugo Wenceslao Miguel Miguel, con DNI N° 20053219 presidente de la Comisión Organizadora de la Universidad Nacional de Jaén

Vice – Presidente: Sr. Wilder Aquino Bautista Delgado, con DNI N° 27681820, Presidente de la Asociación de Productores Agro emprendedores del Valle de Bellavista.

Secretario Técnico: Ing. José Francia Gonzales, con DNI N° 17413462, Director Desarrollo Agropecuario del Proyecto Especial Jaén San Ignacio y Bagua (PEJSIB).

Vocales:

Vocal 01: Lic. Ramón Ernesto Guevara Perez, con DNI N°27729055, Gerente de Desarrollo Económico de la Municipalidad Provincial de Jaén.

Vocal 02: Diana Medady Castillo Lizana, con DNI N° 47298349 en representación de la Coordinadora de Productores Transformadores y Comercializadores de Agropecuarios – Ecológicos, Marca Colectiva NUWA

Vocal 03: Ing. Mario Ernesto Guzmán Guevara, con DNI N°27719060, Director de la Agencia Agraria Jaén.

Esta acta es parte integral del Informe Final de consultoría, se adjunta como Anexo.

II) FASE DE IMPLEMENTACIÓN DE LA MESA TECNICA.

2.1. Elaboración de la Propuesta de Ordenanza Regional

La propuesta de Ordenanza esta estructura tiene una estructura general así:

Encabezado, Identificación de la entidad Gobierno regional.

Considerando, hace mención a la normativa vinculante y facultativa para su aprobación y promulgación.

La Parte Resolutiva, que consta de 08 artículos debidamente identificados.

Finalmente, responsables y fechas previstas de promulgación.

Este documento es parte integrante del informe Final de Consultoría, se adjunta en calidad de Anexo N°

2.2. Presentación de la Propuesta de Ordenanza regional.

Corresponde al Consejo Directivo y aliados ARD hacer el respectivo seguimiento e incidencia política para su debate respectivo en la Consejo Regional,

La propuesta de ordenanza es parte del sustento del Informe Final del servicio de consultoría y se adjunta en calidad de Anexo N°

2.3. Aprobación de la Ordenanza Regional.

Corresponde al Consejo Regional y órganos competentes para su aprobación.

2.4. Publicación Oficial de la Ordenanza Regional.

Corresponde al Consejo Regional y órganos competentes para su promulgación y publicación.

El presente Informe de Talleres son insumos que se ha generado en el Proceso de constituir la Mesa Técnica Regional del Cacao & Chocolate, así mismo es parte integral del informe Final de Consultoría.

Consultor

Bartolomé Rojas Pintado

Celular N°949662135

Jaén 28 de Noviembre del 2022

.....XXXXX.....

***MESA TECNICA REGIONAL DEL
CACAO & CHOCOLATE
DE LA
REGIÓN CAJAMARCA.***

REGLAMENTO

(MTRCC-2022V01)

Consejo Directivo

(Periodo 2022 – 2025)

Jaén 23 de Noviembre del 2022

Contenido

(i) Preámbulo.....	3
(I) DEFINICION Y NATURALEZA DE LA MESA TECNICA.....	4
(II) BASE LEGAL PARA LA MESA TECNICA.....	5
(III) DE LOS PRINCIPIOS Y VALORES DE LA MESA TECNICA	6
(IV) OBJETIVOS Y FUNCIONES DE LA MESA TECNICA DEL CACAO.....	6
(V) DE LOS INTEGRANTES DE LA MESA TECNICA.....	8
(VI) ESTRUCTURA ORGANICA DE LA MESA TECNICA DEL CACAO.	8
(VII) DEL FINANCIAMIENTO DE LA MESA REGIONAL	12
(VIII) DE LA REFORMA DEL REGLAMENTO, DURACIÓN Y DISOLUCIÓN.....	12
(IX) DISPOSICIONES TRANSITORIAS Y/O COMPLEMENTARIAS.....	12

(i) Preámbulo.

La Mesa Técnica Regional del Cacao & Chocolate – (MTRMCC), se conforma con la fuerza de la cosmovisión histórica, la variedad genética del cacao nativo única en el mundo, sociedad productiva que transita del desarrollo sostenible al desarrollo regenerativo para el desarrollo de la cadena de valor del cacao, se describen antecedentes al respecto.

(Soriano, 2021), describe el cacao silvestre florecía y frutificaba con desenfreno, las plantaciones de cacao emocionaban al margen del río Chinchipe; por allí la exuberancia de cacao silvestre sobrecogía a los viajeros foráneos. Infelizmente casi no lo utilizaban ni lo comercializaban porque no lo conocían,....ya en el siglo XIX al cacao lo cultivan a gran escala pero solo en el pueblo de Bellavista que abastecía a Cajamarca para preparación de Chocolate, también en parte de la historia como lo menciona (Quirino, 2018), la importante arquitectura en forma de espiral del templo de la *Huaca Montegrande* esconde muchos misterios como la existencia abundante de recursos de fauna y flora silvestre en especial el cacao (*Theobroma cacao*) “**Alimento de los Dioses**” como lo admira Alexander Von Humboldt, en su recorrido por Jaén.

La actividad cacaotera hasta la fecha tiene un incipiente nivel de Asociatividad e institucionalidad es razón suficiente para que haya sido considerada como una cadena de valor priorizada en el marco de la ARD y la EDIR y política públicas sectoriales vinculadas a los gobiernos locales y regionales en ese contexto es urgente tener instrumentos que ayuden para el fortalecimiento y desarrollo de la cadena de valor del cacao, como es la Mesa Técnica reconocida mediante ordenanza Regional como un espacio de incidencia y representatividad.

La Mesa Técnica Regional del Cacao & Chocolate (MTRCC) de Cajamarca requiere de un reglamento que le permite ordenar y guiar el modelo de Gobernanza su estructura consta de 09 capítulos, 25 artículos debidamente ordenados, en la primera parte capítulos I y II está relacionado a homogenizar términos o definiciones así también el marco legal vinculante para el funcionamiento y aplicación; los capítulos III y IV precisan los objetivos, fines y funciones de la mesa como un espacio de representativo de la cadena de valor del cacao y todos sus eslabones, capítulos V, VI está relacionado a la estructura orgánica, integrantes y funciones, capítulo VII refiere al financiamiento y capítulo VIII, a la reforma del Reglamento, duración disolución y finalmente a las disposiciones transitorias.

(I) DEFINICION Y NATURALEZA DE LA MESA TECNICA.

Artículo 1.- Definición de Términos.

Para la interpretación y aplicación en el presente Reglamento, los conceptos y siglas tienen el significado siguiente:

- ✓ **Mesa Técnica Regional del Cacao y Chocolate de la región Cajamarca - MTRCC**, es un espacio democrático y voluntario de interacción de los actores de la cadena de valor del cacao con diferentes organismos públicos y privados de alcance local, regional e internacional con la objetivo de promover el desarrollo sostenible y competitivo de la cadena de valor del cacao y chocolate de Cajamarca mediante elaboración de propuestas de políticas, proyectos de desarrollo, investigación, innovación e inversión con el propósito de mejorar el nivel de vida de las familias.
- ✓ **Delegado ante la mesa**, es el representante de la persona jurídica y/o natural que será parte de la junta de delegados titulares y alternos en la mesa.
- ✓ **Integrante de la mesa**, Es la persona jurídica y/o natural debidamente acreditada según perfil mínimo establecido en el Reglamento.
- ✓ **Junta de delegados**, Son todos los delegados hábiles que son acreditados y conforman la Asamblea General.
- ✓ **Comité Directivo**: Son los representantes elegidos democráticamente por los delegados para un periodo de 03 años.
- ✓ **Secretaría Técnica**, Es un organo de soporte al Consejo Administrativo que cordina el grupo de trabajo multisectorial para implementar la Plan de Acción del Cacao.
- ✓ **Reglamento**, Considera al instrumento que tiene como finalidad reglamentar y normar las relaciones entre la gobernanza y gobernabilidad de la mesa y los diferentes actores que interactúan para el desarrollo de la cadena de valor del cacao.

- ✓ **Ordenanza Regional**, Es la norma con rango de Ley que el gobierno regional reconoce a la mesa regional del cacao.
- ✓ **Gestor Tecnológico**, Es el responsable de gestionar, articular gobernanza – gobernabilidad con los diferentes actores del ámbito Local, Regional, Nacional e Internacional.
- ✓ **Cadena de Valor del Cacao**, incluye todos los eslabones de la cadena de valor del cacao, considerando **(a) Producción primaria**: Conformada por productores organizados e independientes, tiene como competencia: i) proveer el grano de cacao de acuerdo a los estándares de calidad exigidos por el mercado nacional e internacional, ii) promover y participar en los sistemas de asistencia técnica y capacitación proporcionada por instituciones de apoyo, iii) promover y adoptar la certificación en sus fincas cacaoteras, iv) promover e impulsar el cultivo del cacao bajo sistemas agroforestales con la finalidad de prevenir, mitigar y adaptarse a los efectos de la variabilidad y el cambio climático, **(b) Transformación Secundaria**: conformada por personas naturales y jurídicas, que tienen actividades de: i) asegurarse la provisión de materia prima de acuerdo a los estándares de calidad, ii) dar valor agregado, iii) promover el consumo de los diferentes productos derivados del cacao, iv) comercialización de los derivados del cacao con inocuidad y calidad, **(c) Mercado – Comercialización**: Son personas naturales y jurídicas dedicadas a la compra y venta de cacao y sus derivados (licor, nibs, manteca, torta, polvo, cobertura y otros) a nivel nacional, regional e internacional.

**REGLAMENTO DE LA MESA TECNICA REGIONAL MULTIACTOR
DEL CACAO & CHOCOLATE DE LA REGIÓN CAJAMARCA**

MTRMCC, siglas que se emplearán para referir a la Mesa Técnica Regional Multiactor del Cacao y Chocolate de la región Cajamarca.

UNJ, Universidad Nacional de Jaén, integrante de la Mesa.

Instituto Cooperativo de Café y Cacao, Universidad Nacional de Jaén.

PESIBJ, Proyecto Especial Jaén – San Ignacio y Bagua.

MPJ, Municipalidad Provincial de Jaén.

GRC, Gobierno Regional de Cajamarca.

Cacao Fino, se define como un cacao con un perfil sensorial complejo compuesto atributos bien equilibrados y notas aromáticas y de sabor en los atributos complementarios en la expresión de sus aromas y sabores.

Cacao Nativo, agrupa a los cacaos que pertenecen a grupo genético distintivo y que se cultiva en sus respectivas regiones de origen.

(II) BASE LEGAL PARA LA MESA TECNICA

Artículo 2.- La Mesa Técnica del Cacao, tiene el sustento Legal, que se detalla:

- ✓ **Ley N° 28846**, que promueve el fortalecimiento de las cadenas productivas y conglomerados la cual tiene por objeto promover el diálogo, la cooperación y la organización empresarial entre los actores económicos y las instituciones públicas, privadas y académicas, en beneficio de la competitividad; también esta ley define como cadena productiva “ al sistema que agrupa a los actores económicos interrelacionados por el mercado y que participan articuladamente en actividades que generan valor, alrededor de un bien o servicio, en las fases de provisión de insumos, producción, conservación, transformación, industrialización, comercialización y el consumo final en los mercados internos y externos, (promulgada el 26 Julio del 2006).
- ✓ **Resolución N° 140/10/AG** - Crea la mesa técnica nacional de la cadena Agro productiva de Cacao y Chocolate, (Publicada 13 de octubre de 2006).
- ✓ **Resolución Ministerial N° 538-2011-AG**, declarar el primero de octubre de cada año como el “Día del Cacao y el Chocolate”.
- ✓ **Resolución N°0144-2012- AG**, El Ministerio de Agricultura (MINAG) declaró “Patrimonio Natural de la Nación al Cacao Peruano: Theobroma cacao L”, y creó el Registro Nacional de Cultivares de Cacao Peruano (RNCCP).
- ✓ **Resolución Ministerial N°212-MINAGRI**, conformación del grupo de trabajo multisectorial para elaboración del Plan Nacional de Desarrollo de la cadena de valor del cacao – chocolate 2020- 2030”.
- ✓ **Ordenanza Regional N° 103-2015-cr/grc.Cusco**, crea la Mesa Técnica del café y cacao del gobierno regional del Cuzco, esta mesa está integrada por 08 miembros.
- ✓ **Resolución Ministerial N°202-2022-EF/10**, que Conforman la “Mesa Ejecutiva para el Desarrollo del Sector Agroindustrial de Exportación”, que incluye como miembro a la asociación peruana de productores de cacao (Publicado el 31 de agosto del 2022).

- ✓ **Ley N° 31460**, ley para el fortalecimiento de las cadenas productivas del café y del cacao, tiene como finalidad “mejorar la productividad, competitividad y sostenibilidad” (Publicada el 04 de abril del 2022).
- ✓ **Decreto Supremo N°022-2022**, Aprueba el Plan Nacional para el Desarrollo de la Cadena de Valor del Cacao y Chocolate al 2030, (Publicado 25 Nov 2022).

(III) DE LOS PRINCIPIOS Y VALORES DE LA MESA TECNICA

Artículo 3.- La Mesa Regional del Cacao & Chocolate se rige por los principios y valores siguientes:

- a) **Responsabilidad.** El manejo eficiente de los recursos en la realización de nuestras actividades de modo que se cumplan con excelencia y calidad los objetivos y metas organizacionales; promover el cuidado del medio ambiente para garantizar la calidad de vida de las generaciones futuras.
- b) **Sentido de Pertenencia.** Mantenemos el deseo y la motivación de aportar al desarrollo sostenible y regenerativo en el marco de la cadena de valor de cacao
- c) **Honestidad.** Entendemos que los intereses colectivos deben prevalecer al interés particular y que el actuar se realice con la debida transparencia y esté dirigido a alcanzar los propósitos misionales.
- d) **Respeto.** El respeto implica la comprensión y la aceptación de la condición inherente a las personas como seres humanos con derechos y deberes en un constante proceso de mejora espiritual y material.
- e) **Solidaridad.** La disposición a ayudar a los compañeros cuando necesiten de apoyo. Actuar siempre regidos por la cooperación para lograr los objetivos propuestos por la entidad.
- f) **Democracia.** – Exige que las decisiones se tomen con respectiva participación e inclusión de todos para igualdad de oportunidades y opciones.

(IV) OBJETIVOS Y FUNCIONES DE LA MESA TECNICA DEL CACAO.

Artículo 4.- El Objetivo General,

Promover el desarrollo sostenible y competitivo de la cadena de valor del cacao y chocolate de Cajamarca, mediante la articulación de los actores públicos y privados interrelacionados en forma directa e indirecta a nivel local, regional, nacional e internacional.

Artículo 5.- Los Objetivos Específicos.

- a) Contribuir al incremento de la productividad del cacao promoviendo la generación y uso de tecnologías limpias y el uso de sistemas de producción sostenibles y resilientes al cambio climático.
- b) Fomentar una cultura de la calidad en todos los procesos de producción del cacao y chocolate Región Cajamarca.
- c) Promover y facilitar el acceso a mercados sostenibles, servicios empresariales y financieros oportunos e innovadores que respondan a las necesidades de los productores y organizaciones cacaoteras y empresas chocolateras.
- d) Fortalecer la asociatividad, la gobernanza e institucionalidad multisectorial, multinivel y multiactor.
- e) Promover acciones orientadas a mejorar y propiciar la innovación, la investigación para el desarrollo de nuevos y mejores productos en los diferentes eslabones de la cadena.

Artículo 6.- Funciones de la Mesa Técnica.

- ✓ Establecer mecanismos de generación de información, comunicación y concertación permanentes entre y con las Instituciones públicas, privadas, academia y organizaciones que forman parte de la mesa para garantizar la articulación de las iniciativas con otros actores de la cadena de valor del cacao y chocolate.
- ✓ Fortalecer la institucionalidad de los espacios de articulación pública, privada y academia del sector cacaotero a través del liderazgo del sector privado, mediante diseño y/o implementación de políticas que conduzcan a mayor productividad y competitividad del sector cacaotero.
- ✓ Fomentar la adopción de tecnologías disponibles e innovación para elevar productividad, reducir mitigar plagas y enfermedades ante los efectos adversos del cambio climático.
- ✓ Impulsar la gestión de la “**Denominación de Origen del Cacao del Marañón**”, mediante la estandarización, difusión y promoción comercial utilizando los diferentes canales oficiales para acceder en el mercado nacional e internacional con diferenciación y calidad.
- ✓ Proponer, gestionar política, proyectos, programas y acciones para acceder a fondos concursables nacionales e internacionales relacionados a la investigación, adopción y transferencias de tecnología que faciliten el incremento de la productividad, cultura de calidad en la cadena de valor del cacao.
- ✓ Promover la Asociatividad con visión empresarial como estrategia de sostenibilidad en aspecto social, económico y ambiental de la cadena de valor del cacao, en calidad de agente de cambio e incidencia política que represente a la región en los diferentes espacios eventos, foros, ferias tecnológicas, ferias comerciales y misiones a nivel nacional e internacional relacionados con la cadena de valor del cacao.

- ✓ Promover el desarrollo de campañas y acciones orientadas a generar una cultura de consumo del cacao y chocolate, asociado a la gastronomía, turismo (Ruta del Cacao), salud, entre otros.

(V) DE LOS INTEGRANTES DE LA MESA TECNICA.

Artículo 7.- Integrantes de la Mesa Técnica, tiene un número indeterminado de integrantes pueden ser personas jurídicas y/o naturales representativas de los productores, instituciones públicas, privadas, líderes tecnológicos que aspiren a empoderar a la cadena de valor del cacao, cada integrante tiene posibilidad de acreditar 01 delegado titular o alterno para integrar la junta de delegados hábiles en la mesa. La admisión es voluntaria e indeterminada y se hace mediante el Registro de Integrantes de la Mesa de Cacao(RIMEC), esto puede exigirse algunos requisitos adicionales de ser el caso.

- a) **Integrante,** es la persona jurídica y/o natural debidamente acreditada según perfil mínimo establecido en el Reglamento siempre que realice actividades relacionadas a la cadena de valor del cacao y que voluntariamente deseen integrarse, este acto es solicitarlo por escrito al presidente y de ser aceptada deberá designar un miembro titular y un alterno para participar activamente.
- b) **Delegado,** Es el representante de la persona jurídica y/o natural que será parte de la junta de delegados titulares y alternos en la mesa.
- c) **Junta de Delegados,** son todos los delegados hábiles que son acreditados para representar ante la mesa, es decir son constituyen la asamblea de delegados.
- d) **Comité Directivo:** Son los representantes para asumir cargos elegidos democráticamente por los delegados para un periodo de 03 años, estos cargos son: Presidente, Vice-Presidente, Secretario, Vocal01, Vocal02, Vocal03.
- e) **Secretaría Técnica,** Es un órgano de soporte al Consejo Administrativo que coordina el grupo de trabajo multisectorial para implementar la Plan de Acción del Cacao.

Artículo 8.- Requisitos para ser integrante delegado.

- Ser socio activo en el registrado en la Mesa
- Gozar de solvencia moral y demostrar la práctica de principios y valores; lo cual será avalado por la entidad que de donde pertenece.

(VI) ESTRUCTURA ORGANICA DE LA MESA TECNICA DEL CACAO.

Artículo 9.- La estructura orgánica está constituida por

- a) Asamblea General de delegados.
- b) Consejo Directivo
- c) Comisiones Tecnológicas.

DE LA ASAMBELA GENERAL DE DELEGADOS.

Artículo 10.- La asamblea general lo constituyen todos los delegados integrantes de instituciones públicas, privadas, debidamente acreditados por su institución (titular y alterno), líderes tecnológicos debidamente registrado los mismos que se reúnen a convocatoria del presidente del Consejo Directivo. La asamblea general delegados y todos sus actos, serán presididos por el presidente del Consejo Directivo.

Artículo 11.- Las Asambleas y/o reuniones de la Mesa Técnica pueden ser ordinarias y extraordinarias que se convocan por el presidente del Consejo Directivo a través de la secretaria utilizando cualquier medio de comunicación que evidencie mínimo con 07 días de anticipación. El desarrollo de la asamblea iniciará deliberativa transcurridos quince (15) minutos de la hora establecida en la convocatoria con los miembros presentes. En primera convocatoria, el quórum decisorio se conformará con la presencia de la tercera parte de los miembros activos de la Mesa Técnica Regional, de no contar con el quórum establecido, se realizará una segunda convocatoria cuyo quórum decisorio será en función a los miembros asistentes. Dichas decisiones serán consignadas en el acta respectiva y compromete a las partes.

- A) **Asamblea Ordinaria.** Se lleva a cabo cada tres meses, en la tercera semana del mes respectivo, en el lugar y hora que establezca la secretaría técnica. En la última sesión de cada año se acordará la agenda de la primera sesión del siguiente año.
- B) **Asamblea Extraordinaria.** Se llevara las veces que sean necesarias para resolver actividades o casos no previstos en el plan operativo anual y en el presente reglamento interno de funcionamiento, para proponer estímulos y distinciones a miembros de la Mesa Técnica Regional, instituciones y personalidades de la sociedad civil que destaquen por sus aportes a la competitividad del sector cacaoero; para tratar casos de controversias en materia del contenido del reglamento en donde haya conflictos entre dos o más actores sociales involucrados.

DEL CONSEJO DIRECTIVO.E DELEGADOS.

Artículo 12.- Los integrantes del consejo directivo son elegidos en asamblea por mayoría simple de votos. La vigencia de todos estos cargos es de 03 años, pudiendo ser reelegido solo por un período adicional, el Consejo Directivo tiene las siguientes funciones:

- Ejecutar las acciones correspondientes y acuerdos tomados en asamblea que conlleven al logro de los objetivos de la mesa técnica, así mismo cumplir y hacer cumplir el reglamento.
- Promover la participación activa, democrática de los integrantes, delegados y actores en un ambiente de armonía y respeto.
- Elaborar el Plan de Estratégico, Plan Operativo Anual, presupuestos que permita el funcionamiento representativo de la Mesa.
- Convocar asambleas generales ordinarias y extraordinarias de la Mesa.
- Presentar informes de gestión, tecnológicos, memorias anuales etc.
- Aceptar el ingreso de nuevos integrantes y/o retiro al registro de delegados en la Mesa.

Artículo 13.- Los cargos de representación y elección en el Consejo Directivo son:

- ✓ Presidente.
- ✓ Vice- Presidente.
- ✓ Secretaría General.
- ✓ Vocal 01
- ✓ Vocal 02.
- ✓ Vocal 03.

DE LA PRESIDENCIA.

Artículo 14.- La presidencia de la Mesa Técnica Regional del cacao es ejercida por mandato democrático de elección en asamblea, por un periodo de 03 años, cumple las siguientes funciones:

- ✓ Representar a la Mesa Técnica Regional del Cacao en todas las actividades que se requiera su participación institucional, tecnológica, administrativa etc.
- ✓ Dirigir las asambleas ordinarias, extraordinarias y sesiones del consejo que permita abordar todos los puntos de agenda y acuerdos.
- ✓ Ejecutar y hacer cumplir los acuerdos tomados en asambleas y reglamentos.
- ✓ Coordinar con las comisiones tecnológicas el desarrollo de actividades según Plan Operativo, Plan Estratégico, entre otros.
- ✓ Ejercer las demás funciones que la asamblea lo otorgue de ser necesario.

DE LA VICE – PRESIDENCIA.

Artículo 15.- La Vice-presidencia Mesa Técnica Regional del Cacao deberá ejercerla alguna entidad del sector privado, tendrá como función reemplazar al presidente en caso de ausencia de este, con las mismas funciones y responsabilidades de dicho cargo.

DE LA SECRETARIA GENERAL.

Artículo 16.- La Secretaría General estará a cargo de Proyecto Especial a través de sus direcciones y/o gerencias, siendo el representante el titular y un director de línea como miembro alterno, las funciones que tiene son:

- ✓ Responsable de llevar el control y orden los registros de actas de todas las sesiones con exactitud de fechas, asistentes, agendas tratadas, acuerdos y formas de votación de ser el caso.
- ✓ Tener la administración de la información, documentos que se generen en la gestión del funcionamiento de la Mesa.
- ✓ Coordinar con las comisiones técnicas los reportes de seguimiento, monitoreo e información de los encargos aprobados en asamblea general.
- ✓ Mantener actualizado el directorio, estrecha relación de comunicación e información entre los integrantes de la mesa, instituciones públicas vinculadas al interés común de la cadena de valor del cacao.
- ✓ Convocar por encargo de la presidencia a la asmbelas ordinarias y extraordinarias de la mesa técnica regional.
- ✓ Comunicar la actualización del Registro de Integrantes, titulares, suplementes y/o cualquier cambio respecto a información institucional necesario para el funcionamiento y toma de decisiones.
- ✓ Ejercer las funciones que se le encargue por parte de la Presidencia.

DE LOS VOCALES

Artículo 17.- Los vocales tienen la función de liderar las comisiones técnicas, reemplazar en caso de cese, vacancia de algún directivo titular durante el periodo que fue elegido.

Vocal 01: Debe ser el Gerente de Desarrollo Económico o quién haga las veces en las provincias de Jaén o San Ignacio.

Vocal 02: Debe ser un representante de los transformadores de Chocolate del ámbito de la Región de Cajamarca.

Vocal 03: Debe ser cubierto por el Director (a) de la Agencia Agraria de las provincias de Jaén o San Ignacio.

LAS COMISIONES TECNICAS.

Artículo 18.- Las Comisiones Técnicas de la Mesa Regional del cacao son instancias técnicas que se implementan para dar el soporte técnico a la Mesa, están en función a los eslabones de la cadena de valor de cacao, son creadas con fines específicos y pueden ser transitorias, sin embargo, están representada por la Gerencia Desarrollo Económico del Gobierno Regional de Cajamarca y tienen un **Gestor Tecnológico**, estas se constituyen con el propósito:

- a) Las Comisiones Tecnológicas de trabajo se constituyen en función de los Objetivos Estratégicos del Plan Desarrollo de la Mesa, cada comisión técnica de trabajo estará integrada con un mínimo de dos integrantes representantes de instituciones miembros activos de la Mesa Técnica Regional. Entre sus integrantes eligen un coordinador; cuya función es la de coordinar y dirigir las acciones para el cumplimiento de las actividades propuestas.
- b) Las Comisiones Tecnológicas de trabajo, podrán convocar a especialistas externos, instituciones u organizaciones no miembros activos de la Mesa Técnica Regional con el objetivo de incrementar su capacidad técnica, superar cuellos de botella y aprovechar oportunidades, siempre con la autorización del Presidente del Consejo Directivo.
- c) Las Comisiones Tecnológicas se crean en función a las actividades propuestas en el Plan de Acción del Cacao (PAC), Plan Operativo Anual(POA) y su integración con otras políticas, cada comisión presentará un informe de avance de sus actividades en las asambleas ordinarias. Así mismo deberán presentar una propuesta de plan trabajo al finalizar cada año, dichas propuestas serán presentadas al Consejo Directivo para la elaboración del Plan Operativo Anual del Siguiete año.

La coordinación entre las diferentes comisiones se encarga el **Gestor Tecnológico** de la Mesa Regional del Cacao.

(VII) DEL FINANCIAMIENTO DE LA MESA REGIONAL

Artículo 19.- El financiamiento para la operatividad Mesa Técnica Regional serán los aportes voluntarios de sus integrantes, donaciones o aportes de instituciones públicas, privadas de alcance nacional e internacional y por la gestión y ejecución conjunta de proyectos, programas, misiones tecnológicas, comerciales etc en prospectiva de cumplir los objetivos y metas articuladas a las Políticas Nacionales y el Plan Nacional del Cacao al 2030.

(VIII) DE LA REFORMA DEL REGLAMENTO, DURACIÓN Y DISOLUCIÓN.

Artículo 20.- La **Modificación** de Reglamento podrá realizarse a iniciativa del Consejo directivo, previamente socializado entre un número considerable de integrantes; que respondan a una mejor organización, o con la finalidad de que los procesos y procedimientos sean más dinámicos y eficientes que responden a los cambios tecnológicos y fenómenos globales etc. Las discusiones sobre modificaciones del reglamento se incluirán en las agendas correspondientes en cualquiera de las asambleas ordinarias y/o extraordinarias convocadas para tal efecto.

Artículo 21.- La Duración, es indeterminada mientras cumpla los fines, objetivos y metas para lo cual es creada y contribuye a la sostenibilidad de la cadena de valor de cacao y chocolate de la Región Cajamarca.

Artículo 22.- La Disolución, será cuando haya logrado y cumplido sus propósitos en razón sus integrantes en forma voluntaria determinen finalizar y liquidarla previa aprobación de asamblea de delegados mediante mayoría calificada en los acuerdos.

(IX) DISPOSICIONES TRANSITORIAS Y/O COMPLEMENTARIAS.

Artículo 23.- **Delegación de funciones**, las instituciones públicas o privadas que forman parte integrantes de la Mesa Técnica Regional del Cacao e incluido los líderes tecnológicos deben formalizar su participación mediante el Registro de Integrantes de la Mesa de Cacao (RIMEC). El delegado oficial de la organización podrá ser reemplazado una sola vez al año, por una persona de la misma organización o institución, la delegación se oficializa mediante comunicación escrita dirigida con tres (03) días de anticipación a la Secretaría General.

Artículo 24.- **Referente a las actas**, la Mesa Técnica Regional, a través de la Secretaría General, llevará un libro de actas en las cuales se consignará de manera fiel y fidedigna lo acontecido en las sesiones, identificando los acuerdos, discrepancias, compromisos y temas pendientes y/o no resueltos, para su validez se requiere la firma del Consejo Directivo, aquellos no estén de acuerdo dejarán constancia por escrito su manifestación en el acta, la difusión de las actas y acuerdos pueden ser comunicados por escrito o medios virtuales a todos los integrantes de la mesa para fines informativos y transparencia.

Artículo 25.- El presente Reglamento entra en funcionamiento después de haber sido aprobado por Asamblea General y el primer Consejo Directivo para dar vida institucional a la Mesa Técnica Regional del Cacao & Chocolate, por consecuencia se debe rectificar con la Ordenanza Regional para dar vida orgánica vinculante a las entidades públicas básicamente en el ejercicio de representación.

.....Reglamento Aprobado el 23 de Noviembre del 2022.....

**ACTA N°04 ELECCIÓN DEL PRIMER CONSEJO DIRECTIVO
DE LA MESA REGIONAL DEL CACAO & CHOCOLATE DE CAJAMARCA**

“AÑO DEL FOTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL”

Jaén 23 de Noviembre del 2022

Siendo las 10:00 del día miércoles 23 de noviembre del 2022 en el auditorio de la Agencia Agraria de la ciudad de Jaén, se reúnen los integrantes de las diferentes instituciones públicas, privadas y académicas quienes se consideran “Delegados” en esta primera Asamblea para la conformación de la Mesa Técnica Regional del Cacao & Chocolate de Cajamarca, que tiene como puntos de AGENDA:

1. DISCUTIR Y APROBAR EL REGLAMENTO DE LA MESA TÉCNICA REGIONAL DEL CACAO & CHOCOLATE DE CAJAMARCA.
2. ELEGIR EL PRIMER CONSEJO DIRECTIVO DE LA MESA TÉCNICA REGIONAL DEL CACAO & CHOCOLATE DE CAJAMARCA.

Se tiene la presencia de los integrantes del Comité Gestor presidido por la Universidad Nacional de Jaén en representación del Dr Hugo Wenceslao Miguel Miguel, presidente de la comisión organizadora, el Ing. Polito Huayama Sopla en representación del Instituto Cooperativo de café y cacao, el Sr. Wilder Aquino Bautista Delgado (Vice – Presidente) que representa a la Asociación de Productores Agroemprendedores del Valle de Bellavista, el Ing. José Francia Gonzales (Secretario) en representación por el Proyecto especial Jaén – San Ignacio y Bagua – PEJSIB, Lic. Ramón Guevara Perez (Vocal 01) Gerente Desarrollo – Económico- MPJ, Sra Diana Medady Castillo Lizana(Vocal 02), en representación de la Marca colectiva NUWA, así también los actores involucrados de forma directo en la cadena de valor del cacao, actúa como facilitado el Sr. Señor Bartolomé Rojas Pintado (Gestor Tecnológico de la Mesa). Se da cuenta que los asistentes suman 26 en total y en consideración por tratarse de ser la Asamblea se somete a consideración que firmen el acta en calidad de “Delegados” de sus respectivas instituciones y/o en calidad de persona natural.

Desarrollo de la Agenda.

PRIMER PUNTO: DISCUTIR Y APROBAR EL REGLAMENTO DE LA MESA TÉCNICA REGIONAL DEL CACAO & CHOCOLATE DE CAJAMARCA.

El Consultor Gestor Tecnológico Bartolomé Rojas Pintado, realiza la acción expositiva del Reglamento en orden del contenido inicio explicando que consta de 09 capítulos y 26 artículos.

El primer Capítulo, los asistentes consensuan el nombre que debe adoptar es: “**Mesa Técnica Regional del Cacao & Chocolate de Cajamarca**”, usando las siglas de **MTRCC** para no generar confusión con otras mesas o plataforma Multiactor del Café, también indican que respecto a los eslabones de la CADENA DE VALOR se considera (i) Producción Primaria, (ii) Transformación Secundaria, (iii) Mercado y Comercialización.

Capítulo II, III los asistentes no tienen sugerencias y/o aportes al respecto por tratarse de normativas, principios y valores de forma declarativa predeterminados para cumplirlos.

Capítulo IV, respecto a los objetivos si están de acuerdo aún señalando que esos objetivos se materialicen en los Planes de Acción, Plan de estratégico y otros instrumentos de políticas que en su momento tengan que implementarse.

ACTA N°04 ELECCIÓN DEL PRIMER CONSEJO DIRECTIVO DE LA MESA REGIONAL DEL CACAO & CHOCOLATE DE CAJAMARCA

Capítulo V, referente a los integrantes de la Mesa si existió varios aportes, sugerencias y cambios con respecto a diferenciar entre delegado e integrante para la asamblea, así mismo respecto a la duración del Consejo Directivo y la cantidad de integrantes, ellos consideran para hacer participativo se debe incorporar un vocal más, proponiendo el Vocal 03, quién debe ser liderado por el representante de la Agencia Agraria de Jaén y/o San Ignacio, así mismo el periodo propuesta sea de 02 años tiempo suficiente para evidenciar el resultado de una gestión, se define en forma general:

- Entidades Públicas:**- Corresponde al gobierno regional, provincial, agencia agraria, universidades e institutos.
- Entidades Privadas:** Refiere asociaciones, cooperativas, empresas etc.
- Lideres Tecnológicos:** Son profesionales y/o productores lideres especialistas referentes en cacao

La cadena del cacao en particular esta articulada al mercado nacional mediante los derivados por tanto se plantea que exista la mixtura de los actores en concordancia con el “Plan Nacional de Desarrollo de la Cadena de Valor del Cacao – Chocolate 2020 – 2030”,

- ✓ **Integrante de la Mesa.**- Es la persona jurídica y/o natural debidamente acreditada según perfil mínimo establecido en el Reglamento.
- ✓ **Delegado ante la Mesa.**- Es el representante de la persona jurídica y/o natural que será parte de la junta de delegados titulares y alternos en la mesa.
- ✓ **Junta de Delegados.**- Son todos los delegados hábiles que son acreditados para representar ante la mesa.
- ✓ **Comité Directivo:** Son los representantes elegidos democráticamente por los delegados para un periodo de 02 años.
- ✓ **Comisión Técnica:** Es un órgano de gestión y soporte tecnológico al Consejo Administrativo que coordina el grupo de trabajo multisectorial para implementar la Plan de Acción del Cacao, por tanto en el esquema se presenta la propuesta que funcionaría la Mesa.



SEGUNDO PUNTO: ELEGIR EL PRIMER CONSEJO DIRECTIVO DE LA MESA TECNICA.

Los asistentes indican que desde el inicio se propuso un comité gestor presidido por la Universidad Nacional de Jaén que se conformó el 22 de setiembre del 2022, por tanto en esta reunión existe la propuesta de RECTIFICARLOS, agregando el cargo de Vocal 03, para ello se realiza mediante votación para este caso por votación con mayoría simple y a mano alzada para los siguientes cargos:

**ACTA N°04 ELECCIÓN DEL PRIMER CONSEJO DIRECTIVO
DE LA MESA REGIONAL DEL CACAO & CHOCOLATE DE CAJAMARCA**

Primer Consejo Directivo de la Mesa Técnica Regional del Cacao & Chocolate de Cajamarca			
Cargo	Representante	Entidad	DNI
Presidente	Dr. Hugo Wenceslao Miguel Miguel	Presidente de la Comisión Organizadora de la Universidad Nacional de Jaén	20053219
Vice-Presidente	Wilder Aquino Bautista Delgado	Presidente de la Asociación de Productores Agro emprendedores del Valle de Bellavista.	27681820
Secretaria General	Ing. José Francia Gonzales	Director Desarrollo Agropecuario (PESIJB)	17413462
Vocal01	Lic. Ramón Guevara Perez	Gerente de Desarrollo Económico Municipalidad Provincial de Jaén	27729055
Vocal02	Diana Medady Castillo Lizana	Marca Colectiva NUWA	47298349
Vocal03¹	Ing. Mario Ernesto Guzmán Guevara	Director de la Agencia Agraria Jaén.	27719060

Realizado el proceso de elección se indica que los cargos son elegidos por mayoría simple para este primer consejo directivo periodo de 02 años 2022 – 2024, así mismo la validez de los acuerdos principales que se resumen a continuación:

Primer Acuerdo: Participar activamente en la Mesa Técnica Regional del cacao & chocolate de la Región Cajamarca, para ello se va hacer un reempadronamiento de los actores de cadena de valor de cacao.

Segundo Acuerdo: Encargar a la directiva para el seguimiento respecto a la gestión ante el Gobierno Regional de Cajamarca para obtener la Ordenanza Regional para el respectivo reconocimiento de la Mesa Técnica Regional para los fines que se consideran en el reglamento.

Tercer Acuerdo: Aprobar el Reglamento de la Mesa Técnica del Cacao & Chocolate de Cajamarca, que consta de 09 capítulos y 26 artículos.

Cuarto Acuerdo: Aprobar la elección y reconocimiento del Primer Consejo Directivo de la Mesa Técnica del Cacao, así mismo su autorización para que actúe en representación, según los cargos para los que ha sido electos.

Estos son los principales acuerdos de la reunión cumpliéndose el objetivo puntos de la agenda, los asistentes firman la presente acta en señal de conformidad y avance en la gestión de la Mesa Regional del Cacao de la Región Cajamarca, para ello siendo las 2:00 de la tarde del mismo día y el mismo lugar proceden con la firma de la presente acta.

.....
Dr. Hugo Wenceslao Miguel Miguel
DNI N° 20053219
Presidente de la Mesa Regional del Cacao

.....
Wilder Aquino Bautista Delgado
DNI N° 27681820
Vice – Presidente de la Mesa Regional del cacao

¹ Se indica que se incorporó posterior, razón en el día de elección no asistió.

**ACTA N°04 ELECCIÓN DEL PRIMER CONSEJO DIRECTIVO
DE LA MESA REGIONAL DEL CACAO & CHOCOLATE DE CAJAMARCA**

.....
Ing. José Francia Gonzales
DNI N°17413462
Secretario de la Mesa Regional del Cacao

.....
Lic. Ramón Guevara Perez
DNI N° 27681820
Primer Vocal de la Mesa Regional del cacao

.....
Sra Diana Medady Castillo Lizana
DNI N°47298349
Segundo Vocal de la Mesa Regional del Cacao

.....
Ing. Mario Ernesto Guzmán Guevara
DNI N° 27719060
Tercer Vocal de la Mesa Regional del cacao