

# CACAO SIN DEFORESTACIÓN: LA APUESTA DE UN ADMINISTRADOR INDÍGENA (AMARCY) Y DEL SERNANP





Vista del río Iscozacín desde el puente Pan de Azúcar, en el distrito de Palcazú (Oxapampa)

**© Asociación para el Manejo y Conservación de la Reserva Comunal Yanasha (AMARCY)**

**[eca.amarcy@gmail.com](mailto:eca.amarcy@gmail.com)**

**[mateoespiritur@gmail.com](mailto:mateoespiritur@gmail.com)**

Este documento fue elaborado en el marco del programa de *Fortalecimiento de la cogestión en la Reserva Comunal Yanasha y la Reserva Comunal Amarakaeri*, apoyado por la Cooperación Belga al Desarrollo, BOS+ e implementado por DRIS/Desarrollo Rural Sustentable en alianza con AMARCY, el ECA Amarakaeri y ANECAP.

Elaboración del documento: Paola Sánchez Pacheco (DRIS)

**Participaron en la elaboración:**

- Rony Mateo Espíritu. Presidente de AMARCY
- Kennydy Mercado Azania. Vicepresidente de AMARCY
- Erick Valerio Benavides. Tesorero de AMARCY
- Víctor Huayoli López. Secretario de AMARCY
- Carlos Soto Joaquín. Fiscal de AMARCY
- Wilson Saúl Amarillo Soto. Vocal de AMARCY
- Gerardo Jiménez Chápela. Vocal de AMARCY
- Neni Ochavano Chauca. Vocal de AMARCY
- José Carlos Nieto Navarrete. Director de Gestión de las Áreas Naturales Protegidas (DGANP) del Sernanp
- Luis Antonio Muñoz Chanca, Jefe de la Reserva Comunal Yanasha
- Hortencia Bautista. Productora de cacao de la CCNN de Santa Rosa de Chuchurras
- Edgardo Murrieta Medina. Experto nacional de cacao
- Renato Ríos Alvarado. Director ejecutivo de DRIS
- Luis Rivera Mallma. Responsable local de DRIS en Iscozacán
- José Riventrop Reátegui. Técnico de cacao de DRIS en Iscozacán

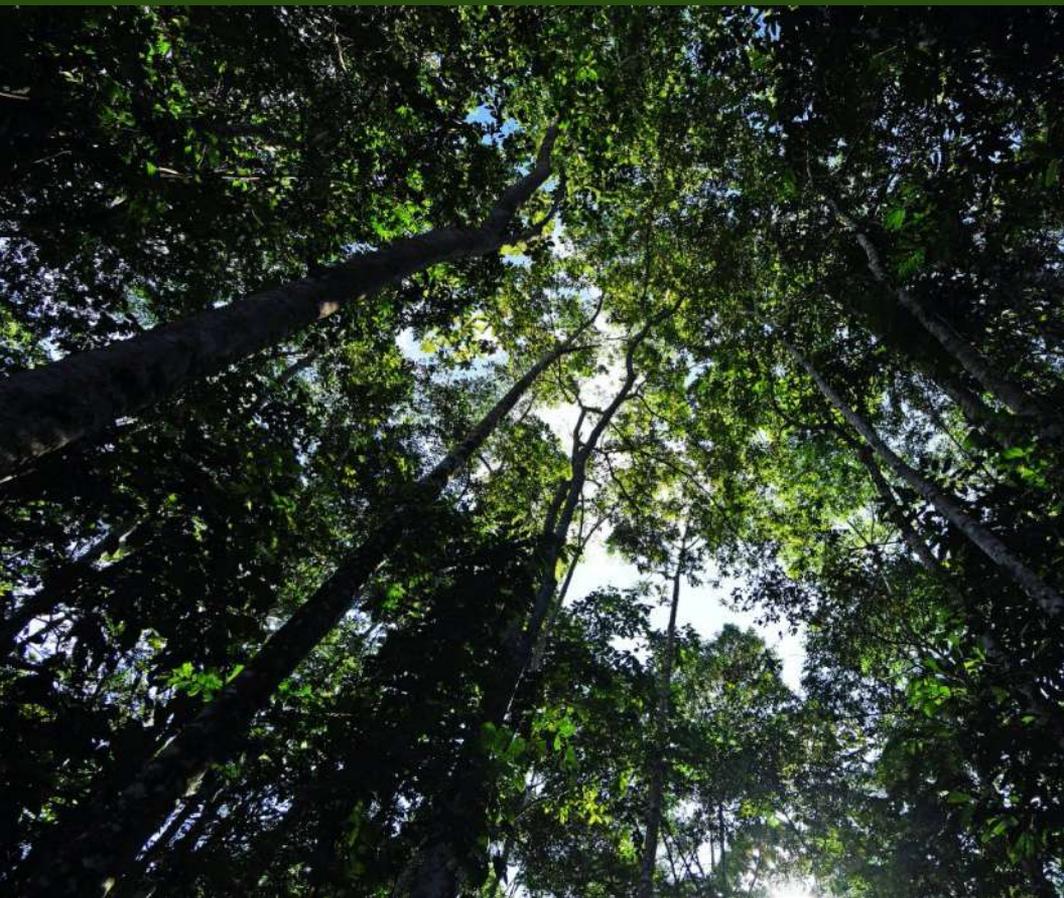


Productoras de las comunidades socias de la Reserva Comunal Yanéscha muestran cacao nativo Eshpe

# Índice



<b>Índice de abreviaturas</b> .....	7
<b>Prólogo</b> .....	9
<b>Capítulo 1: Un bionegocio que comienza</b> .....	11
<b>Capítulo 2: El Eshpe y el Koyanesha</b> .....	19
<b>Capítulo 3: Cacaos Yanesha</b> .....	27
<b>Capítulo 4: Denominación de origen</b> .....	39
<b>Referencias</b> .....	45



Rodal de tornillo en el paisaje asociado a la  
Reserva Comunal Yanasha

## Índice de abreviaturas



- AMARCY (Asociación para el Manejo y Conservación de la Reserva Comunal Yanesha)
- ANP (Área Natural Protegida)
- DRIS (Desarrollo Rural Sustentable)
- ECA (Ejecutor de Contrato de Administración)
- RCY (Reserva Comunal Yanesha)
- RIA (REDD+ Indígena Amazónico)
- Sernanp (Servicio Nacional de Áreas Naturales Protegidas por el Estado)



Presidente de AMARCY, Ronald Mateo Espíritu,  
abre un fruto del cacao nativo Eshpe

## Prólogo



### “QUEREMOS LLEGAR LEJOS, SOMOS UN PUEBLO INDÍGENA QUE PROGRESA”

“Nosotros siempre hemos tenido una visión de llegar a los mercados especiales y trabajar con comercio justo, solo que nos faltaba una brújula para encontrar el camino. Gracias al asesoramiento de DRIS pudimos descubrir que el cacao que teníamos era de alta calidad, pero estamos aquí por los agricultores que han creído en la propuesta, porque la gente ya no cree en el CCN-51...porque ven que hay mucha variación en el precio y poca ganancia”

“En el sector Conaz, en Siete de Junio, nos hemos reunido y debatido para aprobar la marca *Eshpe* que significa mono de bolsillo. El *Eshpe* es un mono masatero porque tiene unos bigotes blancos y el masato es blanco... el *Eshpe* siempre se ha caracterizado por comer la fruta que existe en la zona y a través de eso propaga también el cultivo...porque el cacao nativo es oriundo de la zona y se regenera a través de las especies que viven en el bosque”.

*(Rony Mateo Espiritu, Presidente de AMARCY)*



Equipo de ANECAP/AMARCY/Sernanp/Programa Bosques durante el X Salón del Chocolate 2019 de Perú



## Capítulo I



“UN BONEGOCIO QUE COMIENZA: EL PREMIO NACIONAL ES SOLO EL INICIO”



El primer puesto obtenido en el XIII Concurso Nacional del Cacao de Calidad por la Asociación para el Manejo y Conservación de la Reserva Comunal Yanesha (AMARCY), administrador indígena de la Reserva Comunal Yanesha, marca el inicio de un bionegocio para las comunidades Yanesha del distrito del Palcazú (Pasco).

Comunidades que agrupan a casi 3 700 hombres y mujeres Yanesha provenientes de las 10 comunidades y 6 anexos colonos socios de AMARCY y de la Reserva Comunal Yanesha (RCY). Hombres y mujeres que protegen los bosques de la Reserva, apostando por su

aprovechamiento y puesta en valor, al mismo tiempo que realizan un manejo sostenible de sus bosques comunales.

Trabajo que realizan con el apoyo técnico de AMARCY, organización indígena que los representa y que administra la RCY en el marco de un modelo de cogestión: una modalidad de administración intercultural en donde las responsabilidades se dividen y comparten entre el Ejecutor del Contrato de Administración (ECA), o administrador indígena, y el Estado peruano representado por el Servicio Nacional de Áreas Naturales Protegidas por el Estado (Sernanp).

En este contexto se inscribe la propuesta técnica de AMARCY, una iniciativa que busca poner en valor el bosque en pie de la RCY y de los bosques comunales, a partir del aprovechamiento y manejo sostenible de los cacao nativos, criollos y comunes.

Una iniciativa que AMARCY impulsa en el marco de los acuerdos de conservación tripartitos: acuerdos de conservación de bosques que se establecen entre la comunidad, AMARCY/Sernanp y el Programa Bosques. Acuerdos a través de los cuales las comunidades Yanasha vienen aportando a los compromisos país frente al cambio climático, al aportar a las Contribuciones Nacionalmente Determinadas (NDC).

.....en el Perú las reservas comunales son una categoría de área natural protegida que son administradas por una organización indígena conjuntamente con el Estado peruano. AMARCY es el administrador indígena de la Reserva Comunal Yanasha, ha firmado un contrato de administración por tiempo indefinido con el Sernanp para administrar la Reserva en nombre de sus 10 comunidades y 6 anexos socios.



Fruto del cacao nativo Eshpe, ganador del XIII Concurso Nacional del Cacao de Calidad

...Los acuerdos de conservación tripartitos son acuerdos de conservación de bosques que se establecen entre las comunidades nativas, AMARCY/ Sernanp y el Programa Bosques. Los acuerdos han sido impulsados por AMARCY y comprometen a las comunidades a conservar los bosques comunales y de la Reserva. Un compromiso que nace cuando AMARCY consigue que sus comunidades socias acuerden aceptar el incentivo de 10 soles por hectárea conservada que otorga el Programa Bosques.

Este compromiso de conservación de bosques propone, para los bosques de la Reserva, un aprovechamiento sostenible del cacao nativo en su interior por parte de las comunidades nativas. En tanto en el caso de los bosques comunales, se plantea el manejo sostenible de los cacaos nativos, criollos y comunes, siempre en bosques secundarios o purmas.

La propuesta técnica de AMARCY de cacao sin deforestación, se inscribe, a su vez, en una propuesta mayor: la propuesta de REDD+ Indígena Amazónico (RIA) con enfoque de contrato de administración. Una estrategia indígena para la mitigación, adaptación y resiliencia frente al cambio climático, que viene siendo impulsada por la Asociación Nacional de Ejecutores de Contratos de Administración de Reservas Comunales del Perú (ANECAP) en las 10 reservas del país.

En el marco de RIA se fomentan no solo actividades económicas sostenibles, sino también cadenas de valor libres de deforestación y bajas emisiones en la Amazonía.



Primer puesto obtenido por AMARCY en el XIII Concurso Nacional del Cacao de Calidad en julio de 2019



Plantón de cacao nativo Eshpe en el paisaje asociado a la Reserva Comunal Yanasha

## Capítulo 2



### “EL ESHPE Y EL KOYANESHA: CACAOS NATIVOS Y CRIOLLOS QUE SE IMPONEN”



Cuando la ONG DRIS/Desarrollo Rural Sustentable llegó a trabajar a la zona del Palcazú en 2015, apostaron conjuntamente con AMARCY por mejorar las prácticas de manejo del cacao CCN-51. Una variedad de cacao común o corriente que abundaba en la zona, pero que presentaba rendimientos muy bajos debido a una falta de manejo técnico y al desconocimiento de estándares de calidad de cosecha y post-cosecha.

Una realidad a la que se sumaba el fuerte uso de agroquímicos, cuya presencia era una amenaza para los bosques de la Reserva Comunal Yanasha, así como para la biodiversidad del paisaje asociado: los territorios de las comunidades nativas que vivían a su alrededor, así como todo el paisaje que la rodeaba. No se conocía de la existencia de cacao nativos tanto en la zona como en las comunidades nativas y la presencia de cacao criollos se decía que era muy poca.

La apuesta fue, entonces, la de mejorar la productividad del cacao CCN-51 que abundaba en la zona, apostando por un cacao cero deforestación y prácticas sostenibles con 91 familias Yanasha de 7 comunidades. Se buscaba tener un producto diferenciado que pudiese ingresar en los mercados especiales y contribuir, de esta manera, a la conservación de la biodiversidad. Un enfoque de trabajo que contrastaba con el del distrito: posicionar al Palcazú en la venta de volúmenes de cacao; conseguir mayores volúmenes de cacao incrementando áreas de cultivo para satisfacer a los mercados locales.

El enfoque de trabajo de AMARCY y DRIS continuó hasta inicios de 2019, cuando se evaluaron los avances alcanzados con la propuesta técnica inicial y se realizó un estudio detallado a la variedad del cacao CCN-51 de la zona.



Cosecha de cacao criollo en las comunidades socias de la Reserva Comunal Yanesha

Análisis sensoriales y organolépticos que permitieron definir que el cacao CCN-51 de la zona no presentaba características especiales; las buenas prácticas empleadas no bastaban para desarrollar gustos florales o frutales como los de los cacaos finos y de aroma, la variedad de CCN-51 de Palcazú era plana.

Asimismo, la situación económica de los pobladores Yanesha no permitía sacarle el mayor provecho productivo al CCN-51, porque para alcanzar el rendimiento óptimo de 2 500 ó 3 000 hectáreas al año, que no se había alcanzado en ninguna parte del distrito de Palcazú, se requería de una gran inversión que ni el proyecto, ni los comuneros podían asumir.

Para 2019, en las comunidades se habían alcanzado rendimientos de hasta 650 kilos por hectárea al año, habiendo comenzado con parcelas en producción cuyos rendimientos a penas alcanzaban los 208 kilos por hectárea al año. Parcelas en donde el uso de agroquímicos era elevado y cuya presencia afectaba a la biodiversidad asociada, amenazando la Reserva.



Comunero Yanesha muestra variedad de cacao criollo  
ICS-95 recientemente identificado en las comunidades  
socias de AMARCY

Esta situación obligaba a AMARCY a buscar variedades de cacao que pudiesen convertirse en una propuesta de desarrollo sostenible para las comunidades Yanesha. AMARCY seguiría apoyando la mejora de la productividad del CCN-51 a partir del uso de practicas sostenibles en la zona, pero esta no podía seguir siendo la única de línea de trabajo.

En este contexto, a inicios de 2019, se contrató a un experto nacional en cacao que logró identificar diversas variedades de cacao nativo y criollo en la zona. Una de estas variedades de cacao nativo, la denominada *Eshpe*, o mono blanco pequeño en Yanesha, sería la variedad ganadora del XIII Concurso Nacional de Cacao de Calidad. Concurso que formó parte de las actividades del X Salón del Chocolate 2019 de Perú, en julio pasado.

Además, como resultado de la identificación de 4 clones de cacao criollo (ICS-95, VRAE 99, TSH 565 y el CRIOLLO ÉLITE) en los bosques comunales, se pudo obtener el chocolate *Koyanesha* (mujer en lengua Yanesha). Chocolate que obtuvo el segundo lugar en la etapa regional del XIII Concurso Nacional de Cacao de Calidad 2019, en Pasco.



Comunera de la comunidad nativa de Alto Iscozacán en  
proceso de inventario de cacao nativo Eshpe en su  
comunidad



Cacao Eshpe, una de las variedades de cacao nativo en la Reserva Comunal Yanesha, Oxapampa (Pasco)

## Capítulo 3



### “CACAO YANESHA: NO SABÍAMOS LO QUE TENÍAMOS”

Desde años atrás en los bosques comunales de los Yanesha había existido la variedad nativa a la que recientemente denominaron *Eshpe*, así como distintas variedades de cacao criollos, pero poco o nada se conocía de ellos. Hasta 2019 ninguna organización había destinado fondos para la investigación de cacao nativos o criollos en la zona, puesto que los esfuerzos de las organizaciones locales estaban concentrados en conseguir altos volúmenes del cacao CCN-51, para posicionar al distrito en la comercialización de cacao.

La nueva apuesta de AMARCY y DRIS sería darle un valor agregado al bosque en pie por medio de un aprovechamiento sostenible del cacao nativo al interior de

la Reserva y un manejo sostenible de los cacaos nativos, criollos y comunes en los bosques de las comunidades nativas socias.

A lo largo de 2019 AMARCY y DRIS empezarán un diagnóstico minucioso en torno a las variedades de cacaos nativos y criollos que existían en las 10 comunidades socias de AMARCY, así como en la Reserva. En las comunidades se identificaron 14 clones de cacaos criollos que habían sido introducidos en la zona. En cada comunidad se realizaron análisis organolépticos de los clones de cacaos criollos encontrados, con el objetivo de establecer el perfil de sabor de cada comunidad.

Los análisis realizados permitieron identificar 4 clones de **cacaos criollos** que son de interés por el sabor, debido a que son altamente productivos, resistentes a plagas o enfermedades y compatibles para poder hacer jardines clonales o parcelas mixtas. Las parcelas mixtas, que podrían incluir distintas variedades de clones de cacaos criollos en iguales o distintas proporciones en una misma parcela, permitirían obtener como producto final una mezcla de sabores diferenciados.

En el distrito de Palcazú no existen parcelas de cacaos criollos, lo que abunda es el cacao común o CCN-51, solo existe una que otra planta de cacao criollo que está mezclada con el cacao común. Por ello, una de las nuevas



Rony Mateo, Presidente de AMARCY, y Hortencia Bautista, productora de cacao, con muestras de cacao común

líneas de trabajo de AMARCY es la puesta en valor de los cacaos criollos, mediante la implementación de parcelas mixtas sobre purmas o terrenos trabajados, con el objetivo de obtener productos diferenciados. AMARCY viene avanzando en esta apuesta con 25 familias Yanasha de 5 comunidades nativas.

Por su parte, en lo que se refiere a los **cacaos nativos**, una primera Asamblea General realizada en la comunidad nativa de Alto Iscozacín en mayo de 2019, antes de recibir el premio nacional, permitió descubrir que los comuneros identificaban la variedad de cacao nativo *Eshpe* como una planta familiar, porque crecía en sus comunidades y en la Reserva como una planta silvestre. La comunidad nativa de Alto Iscozacín había sido el lugar en donde se identificó por primera vez al cacao nativo *Eshpe* y la que proporcionó la muestra inicial que le permitió a AMARCY concursar en el X Salón del Chocolate 2019 en Lima.

Un espacio en donde el jurado del XIII Concurso Nacional del Cacao de Calidad describiría al cacao *Eshpe* como: un cacao con varias dulzuras, complejo, exótico y con un sabor a chocolate y algarrobo que lo hace único.

...a ese cacao [Eshpe] no le dábamos valor agregado....le veíamos cuando íbamos en el monte. Cuando le encontrábamos, le chupábamos y cuando estábamos de hambre con toda la semilla le comíamos entero... es que no tiene el amargor del cacao, es medio dulcesito. En mi comunidad también hay ese cacao, varios tienen.. Nunca le hemos dado importancia.

(Señora Hortencia Bautista, comunera de la CCNN de Santa Rosa de Chuchurras)

## - 32 -

A lo largo de 2019, AMARCY y DRIS establecerían las características morfológicas de la planta y del fruto del cacao nativo *Eshpe*, características que corresponden a plantas y frutos encontrados en los bosques comunales y de la Reserva Comunal Yanesha que no han recibido ningún tipo de manejo:

CARACTERÍSTICAS DE LA PLANTA DEL CACAO <i>Eshpe</i>	DETALLE
ALTURA	20 metros
DIÁMETRO	25 centímetros
TRONCO	recto y cilíndrico, con protuberancias irregulares. Corteza externa es pardo claro.
HOJAS	simples y alternas, con haz verde brillante y glabro; envés verde blanquecino, con nerviación sobresaliente.
FLORES	bisexuales con pétalos amarillo pálido, con estrías rojas

---



**CARACTERÍSTICAS DEL FRUTO  
DEL CACAO *Eshpe***

**DETALLE**

**FORMA**

Elipsoide u oblonga, liso, redondeado en la punta y menos ancho en la base de 7.5 a 11.5 cm de largo y 5 a 6.6 cm de ancho ó de 10 a 14 cm x 5 a 9 cm.

**LARGO**

8.8 a 12 cm

**DIÁMETRO**

5.9 a 7.7 cm

**PESO**

134 a 336 gramos: la cáscara 68 a 186 g, las semillas entre 28 a 54 g y la pulpa de 35 a 105 g.

**SEMILLA**

en promedio 1.5 a 2.1 cm. Ancho entre 1.1 a 2.1 cm y espesor entre 0.8 a 1.2 cm.

---



Bosque nublado al interior de la Reserva Comunal  
Yanesha, hogar del cacao nativo Eshpe

Como parte del trabajo conjunto que realizan AMARCY y el Sernanp, socios en la cogestión, desde inicios del 2020 los guardaparques y vigilantes comunales vienen apoyando en el proceso de inventario del cacao nativo *Eshpe*. Apoyo que proporcionan a lo largo de la realización de los diferentes patrullajes programados, actividades durante las cuales se recorren los bosques comunales y los de la Reserva.

Como administrador de la Reserva Comunal Yanasha, y socio del Estado peruano en la cogestión del área natural protegida, AMARCY tiene la responsabilidad de la vigilancia de los bosques de la Reserva. Una tarea que realiza con apoyo del Sernanp, del Programa Bosques y de las comunidades y anexos socios que se han organizado en comités de vigilancia comunal.



Hombres y mujeres del pueblo Yanéscha, pueblo indígena que tiene sus comunidades alrededor de la Reserva



Pobladores Yanesha muestran el cacao nativo y criollo de la zona

Una primera coordinación con el jefe de la comunidad permite establecer la posibilidad de la presencia del cacao nativo *Eshpe* en los bosques comunales. Después de lo cual, los guardaparques y vigilantes comunales se organizan para realizar los reconocimientos correspondientes. Hasta el momento se ha logrado identificar 1 800 plantas de cacao nativo *Eshpe* en producción, correspondientes a los bosques comunales de 8 comunidades y 3 anexos colonos.

Al interior de la Reserva, un amplio territorio por recorrer, los guardaparques solo han podido hacer un pequeño reconocimiento en el sector aledaño al puesto de control de Comuñiz. Se han identificado 180 plantas de cacao nativo *Eshpe* en producción. El avance en la realización del inventario ha permitido estimar que la suma de la producción de las comunidades nativas y de la Reserva ascendería a 2 toneladas por campaña, una cifra que podría duplicarse al término del mismo.

El cacao nativo *Eshpe* se cosecha entre marzo y mayo, aunque en la zona alta del Palcazú (comunidades de San Pedro de Pichanaz, Santa Rosa de Pichanaz y Loma Linda Laguna) la cosecha se prolongaría hasta julio, porque la maduración demoraría un poco más. Particularidad que permite ofrecer una producción más prolongada.

## Capítulo 4



### “DENOMINACIÓN DE ORIGEN: CACAO YANESHA PARA MERCADOS ESPECIALES”

*“Un cacao con sabor a frutos secos muy intensos, como almendras tostadas. Una interesante acidez frutal, cítrica suave. Un amargor y astringencia casi imperceptibles. Un dulce especial con sabor a cocada, a coco, a canela suave. Un gusto posterior a macambo intenso que se mantiene un tiempo prolongado”.*

(Resultados de evaluación sensorial de Zara Saavedra a cacao nativo Eshpe, mayo 2019)

Evaluación que daba cuenta de los atributos especiales del cacao nativo *Eshpe*: un cacao con características diferenciadas, preliminarmente clasificado como un cacao silvestre o de montaña.

Un tipo de cacao que se inscribe dentro de la corriente mundial de recuperación de los orígenes y los sabores únicos del cacao, parte de una tendencia mundial denominada *bean to bar* (del grano a la tableta). Una corriente mundial que busca regresar a los procesos únicos en el que ningún producto es igual a otro, una característica que se vuelve invaluable.

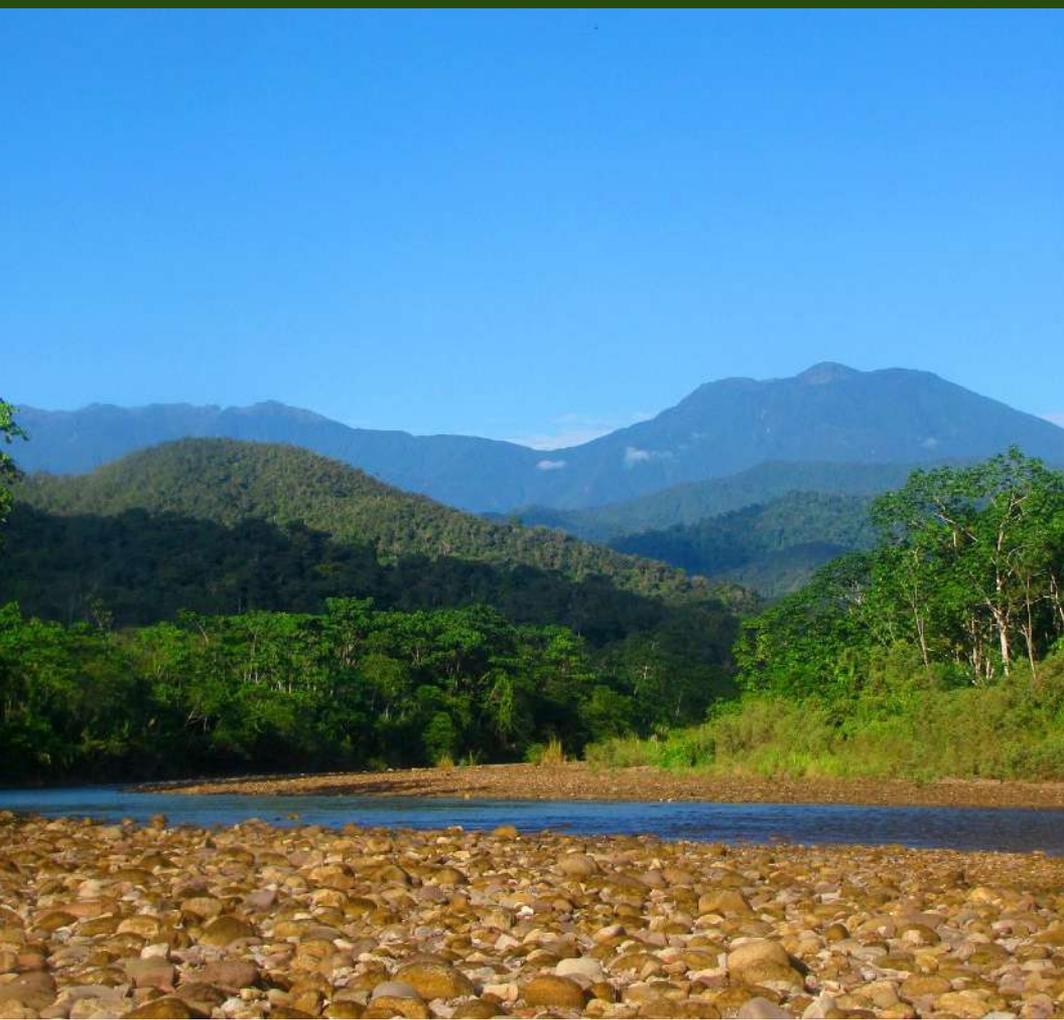
Como ha señalado Minagri (2019), “la tendencia actual en el mercado de cacao apuntaría a una creciente demanda de cacaos especiales para la elaboración de chocolates con alta diferenciación, tanto por el mercado europeo, como el americano y el asiático”.

Un panorama que ofrece claras oportunidades para que el Perú, centro de origen del cacao por su variabilidad genética, aumente y diversifique sus exportaciones de cacao a mercados de alto valor. Los chocolateros de Europa y Estados Unidos buscan cacaos exclusivos por su origen y calidad; con historia porque les interesa que hablen del productor y de cómo se produce el cacao; y con una consistencia que garantice la calidad, el sabor y volumen. Cacaos amigables con el medio ambiente, finos de aroma, con una genética cercana a los criollos y trinitarios antiguos.

...tenemos que apostar por los cacaos finos de aroma y no por un cacao común como el CCN-51, que se puede encontrar más barato en África que está más cerca de Europa, una de las zonas que consume y procesa mayor cantidad de chocolate en el mundo... cómo Perú nuestro futuro son los nichos de mercados especiales que pagan por la calidad diferenciada del cacao, apostar por volúmenes no va con el mercado, sino apostar por un negocio de pequeños volúmenes y grandes precios.

(Edgardo Murrieta Medina, Experto Nacional de Cacao)

Vista de bosque al interior de la Reserva Comunal  
Yanesha, desde río Omaíz



En este contexto, los cacaos nativos y criollos que están siendo identificados para ser aprovechados o manejados de manera sostenible por los Yanasha, se constituyen en una estrategia dirigida a poner en valor el bosque en pie de la Reserva Comunal Yanasha y de las comunidades. Al mismo tiempo que se vuelven una oportunidad de desarrollo, para este pueblo indígena que vive en el paisaje asociado a la Reserva.

Oportunidad que viene siendo aprovechada por AMARCY, administrador indígena de la Reserva, que conjuntamente con DRIS viene impulsando el aprovechamiento sostenible de cacaos nativos al interior de la Reserva. En tanto en los territorios comunales se apuesta por el manejo sostenible de los cacaos nativos, criollos y comunes, estableciendo compromisos en el marco de los acuerdos de conservación tripartitos firmados con 9 comunidades socias. Extendiendo el cultivo solo en bosques secundarios o purmas, cuando sea necesario.

AMARCY y DRIS han establecido protocolos preliminares de post-cosecha para los primeros cacaos nativos y criollos identificados, en tanto se van afinando los procesos y se realizan mayores estudios al respecto. Se debe, además, mejorar la infraestructura de post-cosecha para poder alcanzar la calidad máxima de los cacaos y contrarrestar las limitaciones climáticas que pudieran afectar los procesos de post-cosecha.

La investigación deberá contribuir al desarrollo de los cacaos Yanesha, permitiendo insertarlos en mercados de alto valor que buscan cacaos especiales por los que pagan un precio altamente diferenciado. Precio que supera ampliamente las ganancias obtenidas por certificaciones orgánicas o de comercio justo.

En octubre de 2019, a poco más de dos meses de haber obtenido el primer puesto en el XIII Concurso Nacional del Cacao de Calidad, AMARCY logró estar presente en la edición 2019 del Salón del Chocolate de París. Un espacio en donde pudo establecer contacto con un chocolatero internacional, logrando interesarlo en el cacao nativo Eshpe y en el chocolate Koyanesha. A lo largo del 2020 se concretaría la alianza, la misma que involucra asesoría técnica para establecer protocolos claros de post-cosecha que permitan optimizar los resultados.

El 24 de enero de este año AMARCY logró registrar la marca de cacao nativo *Eshpe* ante el Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección Individual (Indecopi), con la resolución 002156-2020 DSD.



## **Referencias**



- ❖ Asociación para el Manejo y Conservación de la Reserva Comunal Yanesha (AMARCY). 2016. Plan de vida institucional 2016 de AMARCY.
- ❖ Instituto Nacional de Defensa del Consumidor y de la Propiedad Intelectual (Indecopi). 2020. Resolución 002156-2020/DSD-INDECOPI
- ❖ Ministerio de Agricultura (Minagri). 2019. Observatorio de commodities: cacao. Boletín de publicación trimestral, enero-marzo 2019.
- ❖ Saavedra Gómez, Z. 2019. Evaluación sensorial de muestras de cacao.