Proyecto de Ley N° 388/2021-CR

CONGRESO DE LA REPÚBLICA

CARLOS JAVIER ZEBALLOS MADARIAGA
Congresista de la Republica

"Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"
"Año del Bicentenario del Perú :200 años de Independencia"

PROYECTO DE LEY QUE CREA EL "INSTITUTO DE CIENCIA, TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN DEL CAFÉ Y CACAO"

El Congresista de la Republica que suscribe, Carlos Javier Zeballos Madariaga y los Congresistas integrantes de diferentes Bancadas firmantes, al amparo de los dispuesto en el artículo 107 de la Constitución Política del Perú y confirme los artículos 22° inciso c). 75 y 76 del Reglamento del Congreso de la Republica, presentan la siguiente iniciativa legislativa:

I. FORMULA LEGAL

LEY QUE CREA EL "INSTITUTO DE CIENCIA, TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN DEL CAFÉ Y CACAO"

CONGRESO DE LA REPÚBLICA
Área de Trámite y Digitalización de Documentos
04 OCT 2021
RECIBIDO
Firma ____ Hora 3:30pm

EL CONGRESO DE LA REPUBLICA

Ha dado la Ley siguiente:

TITULO I

DISPOCICIONES GENERALES

Artículo 1: Objeto de la Ley

1.1 Créase el Instituto de Ciencia Tecnología e Innovación del Café y Cacao con su siglas INCYTECYC, como organismo público técnico especializado y científico con autonomía técnica y administrativa, constituye pliego presupuestal, con persona jurídica de derecho público, adscrito al Consejo Nacional de Ciencia, Tecnología e Innovación.

1.2 El INCYTECYC es el ente especializado de investigación, innovación y generación de conocimiento en toda la cadena productiva del café y cacao.

Artículo 2: Domicilio

El INCYTECYC tiene domicilio principal en la ciudad de Lima y las principales regiones productoras de café y cacao.

TITULO II

FUNCIONES Y ORGANIZACIÓN DEL INSTITUTO DE CIENCIA TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN DEL CAFÉ Y CACAO

CAPITULO I

FUNCIONES DEL INSTITUTO DE CIENCIA TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN DEL CAFÉ Y CACAO

Artículo 3: Funciones generales

Son funciones generales del "Instituto de Ciencia Tecnología e Innovación del Café y Cacao" - INCYTECYC:

a) Formular planes, programas presupuestales y proyectos de desarrollo científico y tecnológico, articulando las propuestas sectoriales, regionales y locales, incluyendo del sector empresarial y las universidades sobre el café y el cacao.
b) Generar e impulsar tecnología a través de la investigación e innovación para crear, incorporar y adaptar tecnología en la producción, industrialización y comercialización del café y cacao, en articulación y alianzas con las empresas, cooperativas, asociaciones, las universidades, nacionales y extranjeras, cites e institutos de investigación nacionales y extrajeras.
c) Promover y desarrollar patentes y la protección de conocimientos, en beneficios de los agricultores y empresas de toda la cadena productiva del café y cacao.
d) Promover y realizar proyectos y actividades de inversión pública, y actividad de operación y mantenimiento en cumplimiento de las funciones de ciencia tecnología e innovación.
e) Diseñar y proponer estándares y normas de calidad, de las tecnologías en todos los procesos de la cadena productiva del café y cacao.
f) Diseñar y proponer estrategias de mercadeo y promoción el café y cacao de acuerdo a las tendencias de consumo del mercado nacional e internacional.
g) Diseñar y proponer políticas de incentivo de consumo nacional, regional y local de café y cacao contribuyendo a los estándares de calidad, cuidado de la salud y el ambiente.
h) Realizar investigaciones y estudios de los productos agrícolas y agroforestales amigables el medio ambiente, que puedan considerarse complementario a la economía del agricultor cafetalero y productor de cacao.
i) Gestionar el conocimiento aplicable para la toma de decisiones políticas del desarrollo del café y cacao.
j) Desarrollar tecnologías de producción para la adaptación del café y cacao al cambio climático.
k) Gestionar fondos de aportes públicos, privados y mixtos para proyectos de investigaciones priorizadas.
l) Implementar políticas multisectoriales para el café y cacao, referidos a ciencia tecnología e innovación, concertadas con los actores involucrados y las instancias departamentales.

m) Representar al Perú en organismos nacionales e internacionales para ciencia, tecnología e innovación para los cultivos de café y cacao, en cumplimiento a los acuerdos y tratados internacionales.
n) Promover junto con los productores la instalación de plantas de industrialización para darle valor agregado al cacao y al café.
o) Las demás atribuciones y funciones que les confiera la ley o por convenio con otra entidad del Estado y las entidades privadas.

CAPITULO II

ORGANIZACIÓN DEL INSTITUTO NACIONAL DE CAFÉ Y CACAO

Artículo 4. Estructura orgánica

El INCYTECYC, para el cumplimiento de sus fines, cuenta con la estructura básica siguiente:

El Consejo Nacional de Ciencia Tecnología e Innovación del Café y Cacao

- Dirección Ejecutiva
- Órganos de Línea
- Órganos de Apoyo
- Órganos consultivos regionales
- Oficinas Regionales Desconcentradas

La estructura detallada de su organización y funciones se establece en el Reglamento de Organización y Funciones del INCYTECYC, aprobado por decreto supremo conforme a la Ley 29158, Ley Orgánica del Poder Ejecutivo.

Artículo 5. Consejo Nacional de Ciencia Tecnología e Innovación del Café y Cacao

El Consejo Nacional de Ciencia Tecnología e Innovación del Café y Cacao es el órgano máximo del INCYTECYC, y tiene entre sus principales funciones:

a). Definir y aprobar la política institucional del INCYTECYC y proponerlo al CONCYTEC - PCM.
b). Aprobar el proyecto de presupuesto institucional del INCYTECYC y proponerlo al CONCYTEC - PCM.
c). Proponer y aprobar el establecimiento de oficinas desconcentradas del INCYTECYC en cualquier lugar del territorio nacional.
d). Proponer, cuando corresponda, los proyectos de Reglamento de Organización y Funciones (ROF), de Manual de Organización y Funciones (MOF), de Cuadro de Asignación de Personal (CAP), de Presupuesto Analítico de Personal y demás instrumentos de gestión que correspondan al

INCYTECYC, los que se aprueban de acuerdo a lo establecido en la normativa vigente.
e). Proponer el Texto Único de Procedimientos Administrativos (TUPA) del INCYTECYC.
f). Aprobar la Memoria Institucional Anual, el Balance y los Estados Financieros del INCYTECYC.
g). Adoptar acuerdos referidos a los asuntos del INCYTECYC que se sometan a su consideración, dentro del ámbito de sus competencias.
h). Aprobar el Reglamento Interno de funcionamiento del Consejo Nacional de Ciencia Tecnología e Innovación del Café y Cacao.
i). Formular y aprobar planes, programas y proyectos en el ámbito de competencia
del INCYTECYC.
j). Dictar las normas, reglamentos, resoluciones y directivas referidas a asuntos de su
competencia.
k). Planear, dirigir y supervisar las funciones del INCYTECYC.
l). Proponer el nombramiento y la remoción del Director Ejecutivo del INCYTECYC, según los requisitos establecidos para el cargo, lo que se formaliza por resolución suprema refrendada por la PCM.
m). Aprobar los mecanismos de evaluación objetiva y el proceso de convocatoria para
la selección del Director Ejecutivo y de los titulares de los órganos de línea del INCYTECYC.
n). Aprobar los documentos de gestión, guías y normas o propuestas normativas para
la implementación de INCYTECYC.
o). Ejercer las demás atribuciones que correspondan de acuerdo a ley.

El Consejo Nacional puede delegar una o más funciones en la Dirección Ejecutiva del INCYTECYC en lo que resulte pertinente.

Artículo 6. Conformación del Consejo Nacional de Ciencia Tecnología e Innovación del Café y Cacao

El Consejo Nacional está integrado por todos los integrantes del Estado y del sector privado vinculados a la cadena productiva del café y cacao y de los funcionarios siguientes:

a) Presidente/a del Consejo Nacional de Ciencia, Tecnología e Innovación Tecnológica, quien lo preside;
b) Un/a representante del Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego;
c) Un/a representante del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo;
d) Un/a representante del Ministerio de la Producción;
e) Un/a representante del Ministerio del Ambiente;

f) Un/a representante del Ministerio de Relaciones Exteriores;
g) Un/a representante de la Comisión Nacional para el Desarrollo y Vida sin Drogas;
h) Un/a representante del Instituto de Investigación de la Amazonia Peruana;
i) Un/a representante del Instituto Nacional de Investigación Agraria;
j) Un/a representante de la Asamblea Nacional de Gobiernos Regionales;
k) Un/a representante de los Gobiernos Locales Rurales (REMURPE);
l) Dos representantes de la Junta Nacional del Café;
m) Dos representantes de la Cámara Peruana del Café y Cacao;
n) Dos representantes de la Asociación Peruana de Productores de Cacao;
o) Un/a representante de la Federación Nacional de Cafetaleros y Agricultores del Perú;
p) Un/a representante de la Asociación de Exportadores
q) Dos representantes de las Universidades designadas por el MINEDU.

Los integrantes de la Comisión Nacional ejercen funciones ad honorem, y cuentan con un/a representante alterno/a. Los representantes están acreditados por el titular de la entidad o el representante legal.

El quórum de las sesiones del Consejo Nacional se establece por mayoría absoluta. Los acuerdos del Consejo Nacional se adoptan por mayoría absoluta de los integrantes presentes en cada sesión, teniendo el Presidente voto dirimente.

Artículo 7. Dirección Ejecutiva y órganos de línea del INCYTECYC

7.1 La designación del Director Ejecutivo del INCYTECYC está sujeto a mecanismos objetivos de evaluación y selección, que aseguren la idoneidad profesional y moral, y la especialidad requerida para el ejercicio del cargo, y la inexistencia de incompatibilidades o conflictos de interés. Los mecanismos de evaluación objetiva, el proceso de selección y la convocatoria serán aprobados por la Consejo Nacional.

7.2 El cargo de Director Ejecutivo se ejerce por el plazo de tres (3) años, renovables por una sola vez de manera continua, sujeta a la aprobación del Consejo Nacional.

7.3 El Director Ejecutivo ejerce la representación legal del INCYTECYC y la titularidad del pliego presupuestal de la entidad.

7.4 El Director Ejecutivo desempeña el cargo a tiempo completo y a dedicación exclusiva, salvo el ejercicio de la docencia.

7.5 El Director Ejecutivo ejerce la función de última instancia administrativa del INCYTECYC. Sus resoluciones agotan la vía administrativa.

Corresponde a los órganos de línea u oficinas desconcentradas del INCYTECYC, determinarlos en su Reglamento de Organización y Funciones.

7.6 Impleméntese la organización y funcionamiento en el marco de la institucionalidad del estado con gestión eficiente y con tramites simplificados, de acuerdo a los niveles de competitividad y eficiencia que demanda el sector privado.

Artículo 8. Requisitos para postular al cargo de Director Ejecutivo y de titulares de los órganos de línea del INCYTECYC

Los requisitos para acceder al cargo de Director Ejecutivo y titulares de los órganos de línea del INCYTECYC son propuestos por la Consejo Nacional de Ciencia Tecnología e Innovación del Café y Cacao consignados en el Manual de Organización y Funciones de la entidad.

Artículo 9. Remoción y vacancia del Director Ejecutivo del INCYTECYC
Las causales de remoción y vacancia del cargo de Director Ejecutivo del INCYTECYC son establecidas en el Reglamento de Organización y Funciones de la entidad.

TÍTULO III
REGIMEN LABORAL

Artículo 10. Régimen Laboral

El personal del INCYTECYC está sujeto al régimen laboral de la actividad privada y se aplica el régimen laboral de SERVIR para los cargos directivos y ejecutivos.

TITULO IV
REGIMEN ECONOMICO

Artículo 11. Recursos
Constituyen recurso del INCYTECYC

a). Los montos que se le asigne conforme a la Ley del Presupuesto del Sector Publico de cada año fiscal.
b). Recursos de canon y sobre canos del gobierno central para inversiones en Ciencia, Tecnología e Innovación.
d). Fondo de aportes públicos y/o privados para líneas de investigaciones prioritarias.
c). Las asignaciones, donaciones, legados, transferencias u otros aportes por cualquier título provenientes de personas jurídicas o naturales, nacionales o extranjeras, incluyendo las que provengan de la Cooperación Técnica

Internacional o Nacional, reembolsable o no reembolsable de acuerdo a la normatividad vigente.
d) Los recursos propios que genere.
e) Los demás establecidos por ley expresa.

Artículo 12. Patrimonio
Constituye patrimonio del INCYTECYC los bienes muebles e inmuebles y los que adquiera por cualquier título, donaciones diversas, transferencias y/o adquisiciones.

DISPOSICIÓN COMPLEMENTARIA TRANSITORIA

ÚNICA – Transferencia de Bienes y Recursos

La Presidencia del Consejo de Ministros, implementara la trasferencia de funciones, y la articulación con los sectores agricultura, producción y comercio exterior, para el funcionamiento adecuado y competitivo del INCYTECYC.

DISPOSICIÓN COMPLEMENTARIA FINALES

PRIMERA. proceso de implementación del INCYTECYC
El proceso de implementación del INCYTECYC y la transferencia de funciones a su ámbito es un proceso constante y continuo, se desarrolla de manera ordenada, progresiva y gradual, sujeto a etapas preclusivas de obligatorio cumplimiento, de acuerdo al cronograma y a los plazos que son establecidos por decreto supremo refrendado por el Presidente del Consejo de Ministros, el cual es emitido dentro de un plazo no mayor de sesenta (60) días de publicada la presente Ley, conforme se señala a continuación:

Primera Etapa: instalación de unidades del INCYTECYC:

(i) Instalación del Consejo Nacional del INCYTECYC.
(ii) Designación del Director Ejecutivo del INCYTECYC, por primera y única vez como cargo de confianza por Resolución Suprema.

Segunda Etapa: Elaboración e implementación de herramientas:

(i) Proponer y aprobar, cuando corresponda, los documentos de gestión del INCYTECYC, tales como el Reglamento de Organización y Funciones, el Manual de Organización y Funciones, el cuadro para Asignación del Personal, el Presupuesto Analítico de Personal, así como las normas complementarias y acciones de personal necesarias para implementar su estructura orgánica.

(ii) Contratar el personal, los bienes y los servicios necesarios para el funcionamiento del INCYTECYC. En este proceso, el INCYTECYC cuenta con el acompañamiento de las autoridades sectoriales en la elaboración de los perfiles de competencias y selección del personal técnico especializado en la materia técnica del sector.

(iii) Aprobar las guías, metodologías y reglamentos para los procedimientos administrativos de revisión y aprobación INCYTECYC.

Tercera Etapa: Seguimiento de transferencia de funciones
El Consejo Nacional de Ciencia, Tecnología e Innovación de la Presidencia del Consejo de Ministros da seguimiento el proceso de transferencia de funciones al INCYTECYC a fin de garantizar la correcta implementación y funcionamiento del mismo y realizar los ajustes necesarios.

SEGUNDA. Disposiciones presupuestarias
Autorízase al Consejo Nacional de Ciencia, Tecnología e Innovación y a la Presidencia del Consejo de Ministros realizar las acciones requeridas para lograr su adecuada implementación y funcionamiento; en tal sentido, se le exceptúa de las disposiciones sobre austeridad que dispongan las leyes de Presupuesto para el Sector Público correspondiente a cada año fiscal.

Asimismo, exonérese al Consejo Nacional de Ciencia, Tecnología e Innovación INCYTECYC de las restricciones presupuestarias vigentes en materia de ingreso de personal en el sector público por servicios personales, por un (1) año a partir de la vigencia de la presente norma, a efectos de que la mencionada entidad contrate a su personal, previo concurso público.

TERCERA. Autorízase la aprobación de las transferencias de partidas y por tantom facúltase al Ministerio de Economía y Finanzas para que mediante decreto supremo y otras medidas administrativas, apruebe las transferencias de partidas que, en el marco de las transferencias de funciones que se produzcan por la aplicación de la presente Ley.

CUARTA. El procedimiento de aplicación de la Ley en el caso de proyectos de inversión pública, el Ministerio de Economía y Finanzas, en coordinación con la PCM, reglamentará el mismo con aplicación de esta norma en el marco de invierte.pe en el plazo de treinta (30) días desde la publicación del reglamento de la presente Ley.

DISPOSICIÓN COMPLEMENTARIA DEROGATORIA

UNICA. Derógase toda disposición legal que se oponga a lo establecido en la presente Ley.

Lima, 27 de setiembre del 2021

CARLOS JAVIER ZEBALLOS MADARIAGA
CONGRESISTA DE LA REPÚBLICA
VOCERO

CARLOS ZEBALLOS MADARIAGA
Congresista de la República

HILDA MARLENY PORTERO LÓPEZ
CONGRESISTA DE LA REPÚBLICA

JORGE LUIS FLORES ANCACHI
CONGRESISTA DE LA REPÚBLICA

ELVIS HERNÁN VERGARA MENDOZA
CONGRESISTA DE LA REPÚBLICA

ILICH FREDY LÓPEZ UREÑA
CONGRESISTA DE LA REPÚBLICA

KAROL IVETT PAREDES FONSECA
CONGRESISTA DE LA REPÚBLICA

Exposición de Motivos

De acuerdo a la Constitución Política del Estado en su artículo 60° establece que el Estado reconoce el pluralismo económico, la economía nacional se sustenta en la coexistencia de diferentes formas de propiedad y de empresa, siendo la cadena productiva del café y cacao como los productos más importantes del Perú, producidos en la amazonia peruana.

El principal producto de agro exportación del Perú es el café, el año 2020 las exportaciones fueron de 648 millones de dólares, resultantes de 4.7 millones de quintales. La producción dinamiza la actividad económica principalmente de pequeños agricultores en la selva alta, como principal actividad que genera riqueza y empleo rural. Esta actividad fue afectada por la roya y el cambio climático en los años 2013 a 2016.

En base a los estimado en el Plan Nacional de Acción del Café los agricultores cafetaleros del país suman 223 mil, ubicados en 15 regiones, 95 provincias y 450 distritos. Siendo fundamental reconocer los diferentes niveles de organizaciones que han logrado. Lo que ha permitido que el Estado conjuntamente con los gremios reconocidos hayan elaborado el Plan Nacional de Acción del Café Peruano 2019 a 2030, apostando por una caficultura moderna, competitiva y sostenible (Diciembre de 2019), aprobado por D.S. N° 10-2019 – MINAGRI.

Según datos del CENAGRO en el Perú existen 144,232 hectáreas de cacao, lo que representa el 3.5% de la superficie agrícola del Perú, el cacao se cultiva en 16 de los 24 regiones de nuestro país, el 2018 la producción nacional fue de 135,000 toneladas. Se estima en 100 mil los agricultores que se dedican al cultivo de cacao. Esta actividad genera 11 millones de jornales por año. Las exportaciones de cacao supera los US$ 266 millones, actualmente se encuentra en proceso de elaboración su plan de acción al 2030.

Estos dos cultivos son emblemáticos para el Perú por la generación de empleo y el desarrollo para más de 323 mil familias productoras de café y cacao, por lo cual es prioritario fortalecer su institucionalidad que le permita realizar inversiones en ciencia, tecnología e innovación, para mejorar la competitividad de las empresa, organizaciones y agricultores, para lo cual la es necesario crear el "Instituto de Ciencia Tecnología e Innovación del Café y Cacao".

1. Fundamentos para la institucionalidad e inversión en ciencia tecnología e innovación en el café y cacao

1.1. El Café Peruano

El café se constituye en uno de los cultivos más importantes a nivel nacional, se estima que alrededor de 2 millones de peruanos participan parcial o totalmente en esta cadena, este cultivo se constituye en uno de los productos principales de la amazonia y siendo un cultivo del desarrollo alternativo.

El Ministerio de Desarrollo Rural y Riego establece en su Plan Nacional de Acción del Café Peruano 2019 a 2030 como objetivo general "lograr el incremento sostenido de los ingresos y medios de vida de los productores y productoras agrarios, priorizando la agricultura familiar, sobre la base de mayores capacidades y activos más productivos y con uso sostenible de los recursos agrarios en el marco de procesos de creciente inclusión social y económico de la población rural, contribuyendo a la seguridad alimentaria y nutricional" y como objetivos específicos plantea:

- Incrementar la competitividad agraria y la inserción a los mercados, con énfasis en el pequeño productor agrario.

- Gestionar los recursos naturales y la diversidad biológica de competencia del sector agrario en forma sostenible.

1.1.1. Actualidad del Café Peruano

Según el Plan Nacional de Acción del café, indica que a nivel internacional, desde principios de la década pasada, la producción mundial de café viene mostrando una tendencia al alza. Ha pasado de producir 113.6 millones de sacos en la campaña 2000/2001 a 158.9 millones de sacos en la campaña 2017/2018. El consumo mundial de café continuo con la tendencia de crecimiento; para la campaña 2017/2018 llegó a un volumen récord de 158,5 millones de sacos, concentrándose en cafés comunes o mainstream (aproximadamente entre 85% y 90% del consumo mundial), que abarcaron cafés solubles instantáneos y otras bebidas en base a café. De acuerdo a reportes publicados por la ICO, los "mercados emergentes", entre los que se encuentran Rusia, Corea del Sur, Argelia entre otros países de Europa del Este y de los "países exportadores", son los que registran mayores tasas de crecimiento del consumo. Estos últimos han pasado de consumir 27 millones de sacos a principios de la década pasada, a 49 millones de sacos al final del período.

A nivel nacional, el café es el principal producto agrícola de exportación en el Perú. Según el último Censo Nacional Agropecuario – CENAGRO (INEI, 2012) un aproximado de 223 mil familias conducían 425,400 hectáreas. Producto del ataque de la roya ocurrido en el 2012, la superficie cosechada se reduce.

Al 2016, el MINAGRI reporta 387,421 hectáreas distribuidas en 12 regiones principales (Ver cuadros). El 85% del total de caficultores son pequeños, conducen entre 1 ha y 5 has y sólo un 30% de ellos están asociados principalmente en cooperativas. Esto explica por qué la mayoría tiene serias dificultades para acceder a los diversos bienes y servicios agrarios mostrando una escasa capacidad para hacer frente a desafíos de distinta índole como los derivados del cambio climático, del ataque de plagas, de la presencia de nuevos competidores en un mercado global más interconectado, entre otros, el siguiente cuadro se presenta la superficie cosechada y la producción anual:

PERU: SUPERFICIE COSECHADA ANUAL DE CAFE, EN PRINCIPALES DEPARTAMENTOS, AÑO: 2016 - 2017 (has)

DPTOS	2016	2017
PERU	387,421	424,129
San Martin	87,163	95,526
Junin	79,808	94,849
Cajamarca	53,038	60,087
Amazonas	53,258	55,174
Cusco	53,850	53,591
Pasco	10,794	10,794
Huánuco	16,202	18,326
Puno	10,858	10,952
Piura	7,979	8,075
Ucayali	5,779	6,456
Ayacucho	5,866	7,476
Otros dptos	2,826	2,824

Fuente: MINAGRI - DGSEP – DE
Elaboración: MINAGRI-DGPA-DEEIA

PERU: PRODUCCION ANUAL DE CAFE, EN PRINCIPALES DEPARTAMENTOS, AÑO: 2016 - 2017 (t)

	2016	2017
PERU	280,978	344,910
San Martin	82,319	91,197
Junin	46,692	75,100
Cajamarca	48,182	67,897
Amazonas	34,966	41,438
Cusco	30,381	26,615
Pasco	10,094	11,669
Huánuco	7,850	9,427
Puno	6,940	7,754
Piura	3,044	4,050
Ucayali	4,529	4,004
Ayacucho	3,875	3,781
Otros dptos	2,107	1,978

Fuente: MINAGRI - DGSEP - DE
Elaboración: MINAGRI-DGPA-DEEIA

1.1.2. Los principales problemas del sector cafetalero

Los problemas identificados según el diagnostico del Plan Nacional de Acción del Café 2019 a 2021:

a. **Bajos niveles de productividad y manejo técnico del cultivo sin criterios de sostenibilidad ambiental**

Los bajos niveles de producción por hectárea que a nivel nacional bordean en promedio los 772 kilos/hectárea de café pergamino, el promedio de producción siendo el promedio en Colombia 1200 kilos/hectárea. La escasa capacidad técnica de los productores, la elevada incidencia y severidad de las plagas y la deforestación en fincas cafetaleras han sido identificadas como las causas directas que explican los bajos niveles de productividad y sostenibilidad ambiental del café.

En el primer caso, el limitado uso de tecnologías y el bajo acceso a servicios de asistencia técnica explican el manejo deficiente del cultivo.

Asimismo, la ausencia de un sistema articulado de investigación, desarrollo e innovación y el débil consenso para implementar una política de I+D+i que se oriente a la solución de problemas del sector productivo basada en sólidos mecanismos de transferencia tecnológica.

La elevada incidencia y severidad de las plagas están mostrando una mayor repercusión sobre los niveles de productividad debido principalmente a la reducción de la efectividad de los métodos de control producto de los efectos del cambio climático, así como a la predominancia de plantaciones antiguas que no han sido renovadas por varias décadas en casi todas las regiones productoras tornándolas más susceptibles de ser atacadas por plagas y, finalmente, al inadecuado manejo sanitario del cultivo como consecuencia del debilitamiento del sistema nacional de prevención y control fitosanitario.

El efecto devastador que dejó el ataque de la roya amarilla en el año 2013 cuando impactó en casi la mitad del área total cultivada con café en el país y desapareció 80 mil hectáreas (la quinta parte) que aún se encuentran en proceso de recuperación, es un indicador de esta problemática.

La pérdida de sostenibilidad del café es la fuerte deforestación que acompaña a la práctica de manejar el cultivo bajo sistemas productivos intensivos basados en la tala del bosque y explotación del monocultivo. Cabe resaltar que es precisamente el cambio de uso del suelo como consecuencia de la tala y quema de los bosques, provocados principalmente por el aumento del área agrícola y del cultivo ilegal de la coca, lo que en el caso del Perú explica aproximadamente la mitad de las emisiones de Gases de Efecto Invernadero.

Bajos niveles e inconsistencia de la calidad del café Si bien el café peruano está siendo reconocido por aumentar su participación en los mercados de cafés especiales donde la calidad sensorial en taza exigida por el consumidor es elevada y recompensada con excelentes precios pactados fuera de bolsa, la proporción de café peruano que se vende a la gran industria como café común, de volumen o ´mainstream', con menores niveles de calidad en taza sigue siendo la más importante. Adicionalmente, un problema saltante en materia de calidad del café peruano tiene que ver con su inconsistencia, es decir, con su limitada capacidad para mantener el mismo nivel de calidad de una cosecha a otra. Entre las principales razones que explican directamente esta problemática se encuentran la limitada infraestructura de post cosecha, principalmente la de secado; el escaso desarrollo de capacidades técnicas en materia de manejo del cultivo y de gestión de la calidad y el limitado desarrollo de servicios de infraestructura de la calidad u otros de apoyo que garanticen la trazabilidad de los parámetros y/o condiciones que definen la calidad en toda la cadena de valor.

En lo que respecta a la infraestructura de post cosecha, los escasos excedentes que genera la baja escala de producción de la familia caficultora reducen las posibilidades de inversión en la implementación de secaderos y, con ello, la capacidad de gestionar el riesgo de contaminación, exposición a las lluvias, a la elevada humedad y a la presencia de hongos que suelen ocurrir cuando el grano de café es secado a la intemperie sobre mantas colocadas al ras del suelo y cuando el almacenado se realiza en malas condiciones. La presencia de defectos físicos y organolépticos que se generan bajo estas condiciones aumenta las mermas y en consecuencia reducen el volumen de la oferta exportable.

En cuanto a las escasas capacidades técnicas en materia de gestión de la calidad, estas se explican, tanto por el lado de la demanda, debido a que existe poco interés por parte de los actores de la cadena por conocer e incorporar en sus procesos de producción buenas prácticas agrícolas o de manufactura porque los acopiadores no premian la calidad con mejores precios; como por el lado de la oferta, ya que son escasos los servicios de capacitación o asistencia técnica que se ofrecen en las zonas productoras en temas vinculados a las buenas prácticas agrícolas y a la gestión de la calidad.

El bajo nivel de asociatividad de los pequeños caficultores limita las posibilidades de desarrollar economías de escala que les permitan realizar inversiones, centralizar la post cosecha y reducir los costos de acceso a capacitación y a los servicios de apoyo que garanticen la calidad. Un claro ejemplo son las Cooperativas que han sido capaces de superar estas limitaciones y facilitarles a sus socios el acceso a mejores mercados donde la diferenciación por calidad y sostenibilidad es compensada con mejores precios.

b. Limitado posicionamiento del café peruano en el mercado nacional e internacional

El café es considerado desde el año 2008 como un producto "bandera" por su importancia en la canasta agroexportadora y su impacto en la economía familiar rural.

La oferta exportable peruana de café se ha posicionado en grandes mercados importadores de café, debido principalmente a los acuerdos comerciales vigentes. Según datos de SUNAT, las exportaciones de café se dirigieron a 50 países en el 2018, mientras que en el 2008 a 42 países. Los principales mercados de exportación de Perú durante el periodo 2008 – 2018 fueron: Estados Unidos, Alemania y Bélgica. Estos tres países son mercados ya consolidados que en el 2018 abarcaron una participación del 61%.

Seguidamente, se ubican Suecia, Canadá, Colombia, Reino Unido, Italia, Francia, Corea del Sur, Japón y Países Bajos que en el 2018 englobaron

una participación del 33%. Asimismo, en los últimos cinco años se evidenció el ingreso a nuevos mercados, como Australia, Nueva Zelanda, Rusia y Emiratos Árabes Unidos.

No obstante, se requiere fortalecer las estrategias de posicionamiento y promoción comercial basadas en la diferenciación del café peruano, en particular los especiales. Asimismo, se requiere mejorar el desarrollo y difusión de información relevante sobre las tendencias comerciales y preferencias de los consumidores. En ese sentido, estas acciones implican un mayor esfuerzo de articulación entre entidades del sector público y privado.

Por el lado del mercado interno, si bien el consumo de café se ha incrementado en los últimos años, éste aún sigue siendo relativamente bajo (650 gramos per cápita anual). Su promoción requerirá conocer con más detalle el mercado. La cadena de valor no cuenta con un estudio actualizado que brinde esta información ni con datos confiables sobre el nivel de consumo percápita. Tampoco se cuenta con información sobre el nivel de calidad de los productos comercializados en el mercado interno.

La oferta está segmentada en café instantáneo y café tostado. Este último es el de mejor calidad y hacia donde debe dirigirse la promoción del consumo interno. A esto se suma la ausencia de una estrategia articulada de promoción del consumo interno de café. Abundan eventos dispersos y acciones desarticuladas que no logran establecer sinergias ni complementariedad bajo un objetivo claro. Esto es consecuencia de la poca articulación y coordinación entre el sector público, las organizaciones de productores, gremios y las empresas privadas.

c. Condiciones económicas, logísticas y sociales de las zonas cafetaleras limitan la eficiencia de la cadena de valor del café

El Índice de Desarrollo Humano de los territorios donde habitan las familias cafetaleras presentan uno de los niveles más bajos en todo el país. Esto se explica tanto por los bajos ingresos o escasas oportunidades de diversificación económica que afectan la economía familiar, como por el poco acceso a servicios de salud y educación de calidad. En el ámbito rural de la Amazonía estos servicios se caracterizan por ser deficientes al no contar con infraestructura adecuada ni suficientes profesionales calificados.

Un factor que explica el bajo desarrollo de las zonas de producción cafetaleras es la deficiente conectividad vial, infraestructura logística y de telecomunicaciones.

Otro factor relevante en la gestión integral de las zonas cafetaleras es el ordenamiento territorial entendido este como un proceso político y técnico administrativo de toma de decisiones concertadas para la ocupación

ordenada del territorio y el uso sostenible de sus recursos. En este campo se deben emprender muchas acciones desde la difusión del marco regulatorio, simplificación administrativa que facilite el cumplimiento de la ley y el otorgamiento ágil de títulos habilitantes para el desarrollo sostenible del cultivo.

Esta situación de escaso desarrollo económico y social está llevando a un rápido envejecimiento de la población dedicada a la caficultura debido a que las oportunidades que los jóvenes tienen para acceder a un empleo digno son muy escasas, lo que los conduce a migrar o, en el peor de los casos, a involucrarse en actividades ilícitas como el cultivo de la coca, la minería y tala ilegales.

d. Débil gobernanza e institucionalidad de la cadena de valor del café.

Una de las características más saltantes de la cadena de valor del café y, probablemente la que mayor explica los problemas que la afectan, es su débil gobernanza e institucionalidad.

La pluralidad de intereses y de visiones de los distintos actores públicos y privados sin el adecuado liderazgo que les permitiera alcanzar mejores niveles de competitividad y sostenibilidad, condujeron en el año 2002 a la necesidad de conformar el Consejo Nacional del Café con el propósito de que se encargue de identificar, analizar y proponer el marco legal y los lineamientos de política para el corto, mediano y largo plazo. El CNC se constituiría así en la plataforma que facilite el diálogo, la discusión y propuesta de políticas en favor de la cadena del valor del café.

No obstante lo anterior, en la actualidad persisten los problemas relacionados con la baja capacidad de diálogo entre el gobierno y el sector privado, la poca participación efectiva de los diferentes actores en la toma de decisiones, la ausencia de una visión de desarrollo concertada, la escasa coordinación multisectorial, multinivel y multiactor y la consecuente duplicidad de esfuerzos y el uso ineficiente de recursos. Se requiere un CNC fortalecido, que cuente con mecanismos para mejorar su nivel de representatividad así como su capacidad para ir más allá de su rol consultivo o propositivo y convertirse en una plataforma que invite a la acción, que tenga capacidad para convocar y lograr compromisos, hacer seguimiento a los mismos y rendir cuentas sobre los avances o resultados alcanzados.

A lo anterior se suma el hecho que la gobernanza de la cadena de valor siempre estará condicionada a las reglas de juego que impone un mercado global de Commodities donde ningún actor tiene capacidad para revertir las tendencias de los precios internacionales ni fijar los precios determinados en las bolsas de valores. La creciente informalidad con que operan los agentes económicos también dificulta su gobernanza, así

como la falta de información de los principales indicadores de la cadena, especialmente los relacionados al eslabón productivo.

Contar con un padrón de productores con información detallada del tamaño y ubicación geo referenciada de las fincas, entre otras variables, mejorarían sustancialmente la toma de decisiones de las propias organizaciones de productores y de las entidades públicas y privadas involucradas con la promoción de su desarrollo.

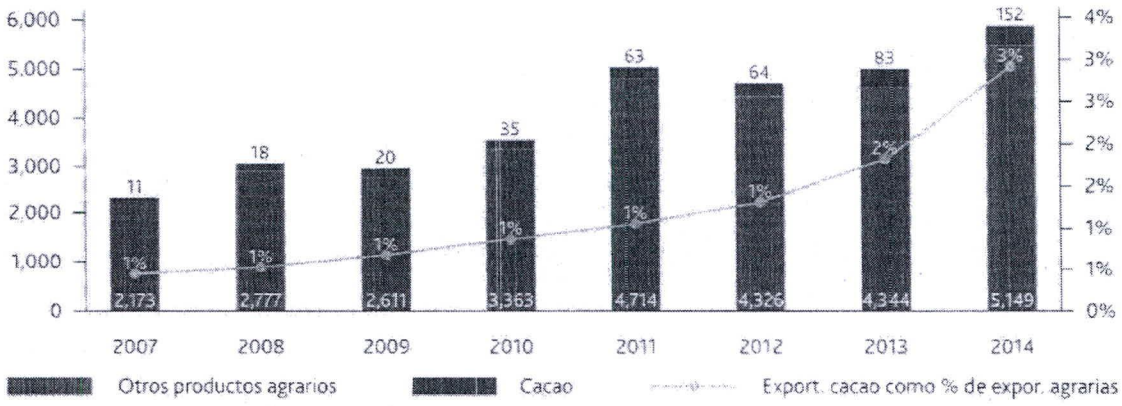
1.2. El Cacao Peruano

El cacao (Theobroma cacao L), es una especie endémica de América del sur cuyo centro de origen está localizado al este de los andes, en la región comprendida entre las cuencas de los ríos Caquetá, Putumayo y Napo, tributarios del río Amazonas (Chessman, 1944). En el Perú el cacao es cultivado principalmente en la parte baja de la vertiente oriental de la cordillera de los Andes, entre los 200 y 900 m.s.n.m. (IICA, 2009). El departamento que tradicionalmente concentra la mayor producción de cacao es Cusco con una participación de 33,1% del total, seguido por Ayacucho (22,3%), Amazonas (12,6%) y Junín (9,9). Estos cuatro departamentos concentran el 78% de la producción nacional. (MINAGRI, 2009).

Alrededor del 20% de las exportaciones de cacao y derivados las realizan cooperativas u otros tipos de organizaciones, las cuales son formadas por agricultores. Las cooperativas se encargan de procesar el cacao y realizar los contactos para su venta al exterior, ya sea a través de un broker o directamente con el importador. Según datos del CENAGRO en el Perú existen 144,232 hectáreas de cacao, lo que representa el 3.5% de la superficie agrícola del Perú.

El cacao, tanto en semilla como en grano es usado para la elaboración de productos intermedios como el licor, la manteca, la pasta de cacao y el cacao en polvo. Durante los últimos años, destaca el crecimiento en la producción de la torta de cacao, que se ha quintuplicado con respecto al 2012, así como del licor de cacao y el grano procesado para su exportación, las exportaciones de cacao en la última década se ha incrementado en forma sostenida como se muestra en el siguiente cuadro:

FIGURA 1. EVOLUCIÓN DE LAS EXPORTACIONES AGRARIAS Y DEL CACAO, 2007-2014
(Expresado en US$ millones FOB)



Fuente: MINCETUR 2016

Entre las principales empresas exportadoras de cacao se encuentran Amazonas Trading Perú S.A.C., Acopagro, Sumaqao y Exportadora Romex, que son empresa y organizaciones de agricultores, el principal canal de exportación del cacao es el marítimo, que abarca el 99% del total del producto; solo el 0.1% se exporta por vía terrestre a través de Tumbes con destino a Colombia. El puerto con mayor importancia en términos de volumen exportador es el del Callao, por donde se exportó el 97% del total a dos principales destinos: Holanda, país adonde se destinó el 25.82%; y Bélgica, adonde se destinó el 17.57%. El resto de países compradores del cacao peruano exportado a través del Callao fueron Alemania (12%), Italia (9.8%), Estados Unidos (5.47%), Indonesia (5.23%), España (4.89%), Canadá (3.1%), entre otros.

Según PROMPERU, entre enero a noviembre del 2017, el Perú exportó más de 43,000 toneladas (presentaciones en grano, cáscara, pasta, manteca, grasa, aceite y en polvo, no incluye chocolate) por un valor superior a US$ 118 millones. Los principales mercados de exportación son Estados Unidos y la Unión Europea (Holanda, Alemania, Bélgica e Italia).

1.2.1. Actualidad del Cacao Peruano

El cacao es un cultivo perenne que crece en climas húmedos de montaña principalmente en zonas de ceja de selva, con temperaturas de entre 25 °C y 29 °C, y que muestra sensibilidad al sobrepasar los 32 °C. El cacao rinde varias cosechas al año y se desarrolla en suelos ricos en materia orgánica, profundos y con buen drenaje (ADEX 2005).

En el cacao se pueden identificar tres grandes clústeres productivos: a) el de la zona norte, que concentra más del 58% de la producción nacional, y está compuesto por las regiones de San Martín, Amazonas y Cajamarca.

Esta alta concentración productiva se puede acotar inclusive a las provincias de Tocache, Mariscal Cáceres al sur de San Martín y Bagua centro de Amazonas con una participación conjunta de más del 30% de la producción nacional. b) El del centro, compuesto principalmente por las regiones de Huánuco y Junín, que concentra el 18% de la producción nacional, con mayor participación de la provincia de Satipo (Junín). Y c) el del sur, compuesto por las regiones de Cusco y Ayacucho, que, en conjunto, producen más del 25% del total nacional; este clúster es el segundo en nivel de importancia productiva.

Centros de acopio

Los productores, en su mayoría, necesitan de los centros de acopio para que su producto llegue a los consumidores finales. En los centros de acopio, se remueve la cáscara de los granos de cacao para fermentarlos; la fermentación dura entre cinco y siete días dependiendo del tipo de cacao, y se puede realizar, al igual que el café, mediante un método húmedo o seco. Este proceso ayuda a remover la pulpa de los granos, así como a cambiar las características de aroma y sabor de estos. Una vez fermentados, los granos se lavan y se secan al sol o con secadoras mecánicas, para luego pasar por un control de calidad que asegura que cuenten con el tamaño, aroma, sabor y color demandados por los consumidores finales. Así, estos centros funcionan como seleccionadores y clasificadores de los productos que, según sus características, se distribuirán en distintos sacos consolidados de carga. Asimismo, ciertos centros de acopio especialmente aquellos que pertenecen a cooperativas o empresas exportadoras realizan el trillado de los granos, proveen asistencia técnica y tecnológica a los productores, y realizan los trámites necesarios para la certificación fitosanitaria de los centros de producción.

Plantas de procesamiento

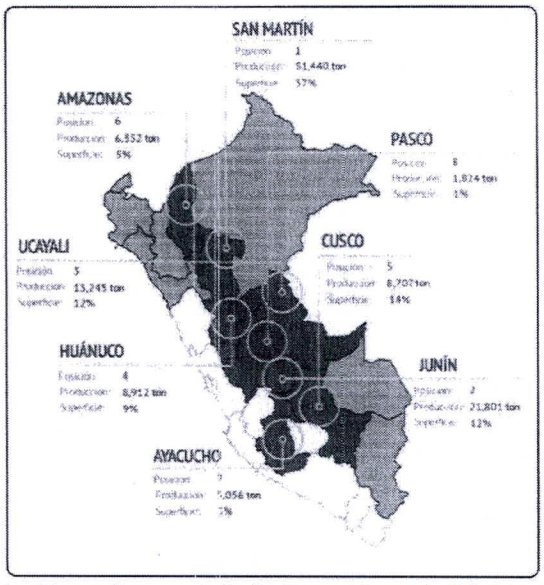
Asimismo, las empresas exportadoras y propietarias de las plantas son las responsables de conseguir los certificados fitosanitarios necesarios para que el producto pueda ser exportado. En el caso de los productos convencionales se debe tramitar el certificado de productos procesados y el de adecuadas condiciones fitosanitarias de la planta de procesamiento o empaque. Cuando se trata de productos orgánicos, se contratan empresas especializadas que otorgan certificados por buenas prácticas agrícolas GLOBAL GAP, responsabilidad social con los agricultores gestión coordinada con las cooperativas, sistemas productivos, de transporte y maquilado de calidad según reglamentación IFOAM. Del mismo modo, deben coordinar con SENASA para que el organismo certifique que los productos son orgánicos.

Descripción de los corredores logísticos del cacao

Dada la ubicación de los principales nodos productivos y las largas distancias que el producto debe recorrer para llegar a su destino final, el transporte es uno

de los componentes esenciales de la cadena logística del cacao. Se han identificado cuatro corredores logísticos relevantes:

Tocache-Zarumilla (tramo Tocache-Paita), Puno-Callao (subtramo Quillabamba-Cusco-Callao), Satipo-Callao (todo el corredor) y Tocache-Callao (todo el corredor).



Fuente: Cámara Peruana de Café y Cacao / Minagri - OEEE, ENAHO.

1.2.2. Los principales problemas del sector cacaotero

En base al estudio realizado por el MINAGRI, MINAM y PNUD (2020) el análisis de los problemas que afectan a la cadena productiva de Cacao Chocolates son:

a. Erosión y pérdida de fertilidad del suelo

Para la mayoría de productores, la pérdida de fertilidad del suelo es uno de los factores que explica la baja productividad y rentabilidad. La práctica generalizada de remover todo el material vegetal para la siembra provoca la escasez de la materia orgánica en el suelo. La escasa cantidad de materia orgánica en el suelo desestabiliza su estructura, disminuye su permeabilidad así como su capacidad de retención de agua, lo que dificulta el asentamiento de vegetación y favorece la erosión hídrica y eólica (MINAG, 2012). Adicionalmente, la materia orgánica, junto con el pH, los óxidos de Fe y Mg y el contenido de arcilla están relacionados con la movilidad y disponibilidad de metales pesados en el suelo (Alloway, 2013). La alta concentración de nutrientes puede afectar la disponibilidad de algunos elementos como ocurre en la interacción entre P y As, donde el As disminuye con un mayor valor de P (Violante & Pigna, 2002, citado por Arévalo et al. 2016).

Con la nueva normativa de la Unión Europea que regula el contenido máximo de cadmio en productos derivados del cacao, el adecuado manejo de los suelos cobra mayor relevancia

b. Irregular disponibilidad de agua

El cacao es un cultivo particularmente sensible a la falta de humedad. Para su desarrollo normal, requiere de unos 1,500 mm de lluvia bien distribuidos a lo largo del año. Esto implica tener que contar con una condición climática cercana a la ideal para el desarrollo adecuado del cultivo.

Según el MINAGRI (2018), el 92.3% de los productores de cacao mantienen sus plantas en secano. El 4.2% de productores utiliza agua de río para sus plantaciones, 2.6% hace uso de agua de manantial o puquio, 0.3% dispone de pozo o agua subterránea y 0.5% dispone de reservorio.

Los períodos secos cada vez más prolongados en las zonas de producción están afectando no sólo el desarrollo de la mazorca sino también, en algunos casos, están provocando la muerte de las plantas menos resistentes a las sequías. Algunas plantaciones de cacao pueden requerir riego de mantenimiento o riego suplementario durante periodos cortos de déficit hídrico. De allí el interés que vienen mostrando algunas organizaciones de productores por adoptar tecnología de riego cofinanciando su adopción con proyectos de inversión pública.

Resulta indispensable la aplicación de agua para suplir las necesidades hídricas deficitarias del cultivo. El riego proporcionado, en el momento oportuno garantiza la realización plena de las funciones fisiológicas de crecimiento, producción y óptimo resultado económico del cultivo de cacao. (Pinzón, J y Rojas, J, 2007, citado por MINAG, 2012).

c. Baja productividad del cultivo por hectárea

Incrementar la productividad agrícola mejora las probabilidades de ahorro de los agricultores, genera ventajas comparativas en los productos agrícolas de una región geográfica, aumenta las posibilidades de crecimiento y competitividad; y, con ello, mejora la distribución de los recursos escasos (eficiencia distributiva) del mercado agrícola.

Aunque los niveles de productividad han mejorado gradualmente a lo largo de los últimos años pasando de un promedio nacional de 520 kilos por hectárea en el año 2007 a 840 kilos por hectárea en el 2018 aún se aprecian importantes brechas de productividad cuando se observan

las cifras a nivel de las regiones. Con respecto a la productividad registrada en el año 2018, se puede apreciar que importantes regiones productoras como Ucayali, Huánuco, Cusco, Ayacucho, Amazonas, Cajamarca y Piura, entre otras. muestran rendimientos inferiores al promedio nacional. La brecha de productividad más notoria se aprecia en las regiones del Cusco que presenta rendimientos con 364 kilos por debajo del promedio nacional;, Amazonas con 265 kilos por debajo del promedio, Huánuco con 220 kilos por debajo del promedio y Piura con 192 kilos por debajo del promedio nacional, entre otras regiones. (MINAG, 2019).
Asimismo, se sabe que cada tipo de cacao también presenta diferencias en rendimientos además de otros atributos como la precocidad, tolerancia frente a plagas y enfermedades y calidad. Todos estas son variables relevantes al momento de decidir sobre el tipo de cacao a cultivar. Elecciones equivocadas pueden limitar los rendimientos o significar dificultades para la comercialización. (MINAG, 2012). Las causa principales son: deficiente manejo técnico del cultivo; elevados costos asociados al mantenimiento del cultivo; envejecimiento de cacaotales; incidencia de plagas y enfermedades; cambio de las condiciones ambientales en las zonas de producción; y ausencia de nuevas tecnologías agronómicas.

d. Baja calidad del grano

La baja calidad del grano de cacao incide directamente en los bajos niveles de rentabilidad en la medida que el grado de calidad obtenido permite el acceso a mercados diferenciados que pagan mejores precios. No obstante esta oportunidad, la mayor proporción de la oferta de grano en el país no se produce con estándares mínimos de calidad. Las siguientes son las principales causas directas que explican esta limitante: el desconocimiento de las buenas prácticas de manejo post cosecha por parte de gran parte de los pequeños productores; la insuficiente y precaria logística de fermentado, secado y almacenamiento; el predominio de un sistema de acopio que no incentiva la calidad.

e. Alto nivel de pobreza en las familias productoras

La primera limitación del crecimiento y competitividad de la cadena es la situación de pobreza y la marginación con la que viven las familias de productores que constituyen la base de la cadena. La producción cacaotera nacional está en manos casi exclusivamente de pequeños productores pobres que poseen pocas tierras de mala calidad, tienen bajo nivel de capitalización de finca, escaso capital de trabajo, bajo nivel educativo y condiciones precarias de salud y salubridad. En estas condiciones, las tareas para incrementar la productividad, ampliar nuevas áreas, introducir semillas, materiales e insumos, mecanizar los procesos y transferir nuevos conocimientos técnicos, etc., son difíciles (IICA, 2009).

f. Elevados costos logísticos y de comercialización

El segundo aspecto que resalta entre los factores que inciden sobre las condiciones de desventaja de los territorios cacaoteros se encuentra en los elevados costos logísticos y de comercialización que enfrentan los productores. Estos se explican por: escasa y deficiente infraestructura vial y servicios de comunicación; pequeña escala de unidades productivas;

g. Escasa asociatividad y capacidad de diálogo público-privado

El desarrollo de la institucionalidad del sector cacaotero y de la agricultura en general es tal vez una de las dimensiones sobre las que menos se ha prestado atención. La capacidad de diálogo entre los actores privados y el Estado para resolver problemas o plantear acciones para hacer frente a los nuevos desafíos no está desarrollada, prima la gestión reactiva en lugar de la propositiva o estratégica. Asimismo, la baja asociatividad de las organizaciones es otra variable importante que incide sobre la débil institucionalidad del sector.

Estudios sobre el tema señalan que la escasa asociatividad persiste porque se mantienen modelos de negocio que no aportan el impulso necesario para que dichas organizaciones generen ganancias y sean sostenibles. Puesto que la principal función de una organización es beneficiar a sus miembros, las expectativas que estos tienen sobre ellas es que ofrezcan una amplia gama de oportunidades para su desarrollo como: una mejor representación de los intereses comunes, adquisición colectiva de insumos y provisión de servicios como asesoría técnica o créditos, gestión colectiva de la post cosecha, control de calidad, implementación de sistemas de trazabilidad, gestión de certificaciones, promoción específica y acceso a nuevos mercados, mayor acceso a financiamiento, mejores precios por mayores volúmenes y poder de negociación (Swisscontact, 2016). Aunque muchas organizaciones han logrado avanzar en este camino, aún hay una proporción importante de productores que no forman parte de ninguna (aproximadamente el 70% de los productores no pertenecerían a ninguna organización según el IV CENAGRO, 2012)

h. Débil posicionamiento del chocolate con alto contenido de cacao peruano en el mercado nacional y internacional

El crecimiento sostenido que desde hace casi dos décadas ha venido mostrando la producción de cacao peruano ha sido impulsado principalmente por la mayor demanda de los mercados internacionales, oportunidad que el sector ha sabido aprovechar gracias al apoyo y esfuerzo de múltiples actores desde los pequeños productores, la cooperación técnica internacional, el gobierno central y los gobiernos descentralizados, entre otros. Es así como a la fecha, el cacao peruano ha logrado posicionarse entre las principales industrias de

chocolate y subproductos europeas, de los Estados Unidos y más recientemente, del Asia, todos ellas altamente exigentes en calidad.

El apoyo del Estado en acciones de promoción comercial a través de la participación en ferias internacionales, tanto de productores organizados como de chocolateros artesanales ha contribuido a posicionar al Perú como un país productor de grano y chocolates con elevados estándares de calidad reconocidos internacionalmente y con el respaldo de certificaciones como las de producción orgánica, comercio justo, producción sostenible, entre otras.

No obstante este importante crecimiento del mercado internacional, los actores de la cadena productiva de cacao-chocolate coinciden en la necesidad de promover el desarrollo del mercado interno de chocolate (con alto contenido de cacao) como una estrategia para diversificar mercados, no depender de la variabilidad de los precios internacionales y mejorar los niveles de rentabilidad de la producción de cacao y chocolate.

1.3. Viabilidad de la creación del instituto de ciencia, tecnología e innovación para el café y cacao

Según la CPAL (2016), el incremento de la producción y rentabilidad solo fue posible gracias a la innovación agricola, el aumento de la productividad ha sustentado las tasas de aumento de la oferta de alimentos. En mayor o menor grado, ese proceso ha tenido lugar tanto en países desarrollados como en países en desarrollo y economías menos avanzadas, en diferentes momentos. De acuerdo al índice mundial de innovación 2020, los países que más han avanzado en América Latina son Chile (54°), México (55°), Costa Rica (56°) y Brasil (62°) lideran por sus inversiones en infraestructura científica, capital humano, investigación, y el ecosistema empresarial y político, Perú está un poco más relegado en el puesto 72°, por lo que es necesario realizar inversiones tangibles en ciencia, tecnología e innovación, inversiones que son fundamentales para lograr resolver los problemas y desafíos a los que se enfrenta día a día la sociedad, donde es clave promover este tipo de inversiones en países en vías de desarrollo como el Perú para generar soluciones acordes a sus necesidades y requerimiento de los agricultores, comercializadores, exportadores y los consumidores.

El CONCYTEC, ha fortalecido su institucionalidad, ha desarrollado capacidades humanas y actualmente está implementando programas de investigación en diferentes líneas de investigación, en los departamentos como San Martin los actores organizados han elaborado su **"agenda regional de innovación para la cadena de cacao y chocolate"** y también han instalado su mesa regional para promover el desarrollo de la productiva del café, instancias organizadas como esta serán las que prioricen las líneas de investigación. Un factor importante es la identificación de las necesidades de investigación por parte del sector privado y el

estado tendrá la capacidad de realizar investigaciones aplicables en cada eslabón de la cadena productiva, beneficiado a las empresas, asociaciones, cooperativas y los agricultores.

EFECTO DE LA VIGENCIA DE LA NORMA SOBRE LA LEGISLACION NACIONAL

La propuesta busca complementar e implementar en base al marco normativo vigente, con el fin de revalorar de cadena productiva del café y cacao, a través de la generación de conocimiento con valor para la sociedad a través de la Ciencia, Tecnología e Innovación para los principales cultivos de exportación de la amazonia, así desarrollar y fortalecer toda la cadena productiva y posicionar los principales productos en el mercado nacional e internacional, la creación del Instituto de Ciencia, Tecnología e Innovación del Café y Cacao, fortalecerá con conocimiento en todos los eslabones de la cadena de valor.

ANALISIS COSTO – BENEFICIO

La presente propuesta legislativa no genera ni implica ningún costo adicional para el erario nacional; dado que se produce una reasignación de recursos de cada una de las instituciones participantes, tal como aparece de las normas transitorias del presente proyecto; la transferencia de competencias a una nueva entidad científica y especializada redundara en mejorar la competitividad de las cadenas productivas, para el mercado nacional y las exportación como un primer paso a generar tecnología desde la finca hasta el consumidor nacional e internacional, y así ayudar a las familias accedan a más conocimiento y tecnología, para ser más competitivos, para alcanzar mayor rentabilidad el café y el cacao y el país se beneficiara con la generación de más empleo y más divisas para el país.

RELACIÓN DE LA INICIATIVA CON EL ACUERDO NACIONAL

La presente iniciativa legislativa se enmarca en las siguientes políticas de Estado del Acuerdo Nacional:

- Política de Estado N° 10: Reducción de la Pobreza
- Política de Estado N° 11: Promoción de la Igualdad de Oportunidades sin Discriminación.
- Política de Estado N° 18: Búsqueda de la Competitividad, Productividad y Formalización de la Actividad Económica.
- Política de Estado N° 20: Desarrollo de la ciencia y tecnología.
- Política de Estado N° 28: Plena Vigencia de la Constitución en cuanto a los artículos 59 y 61 de la Carta Magna.