



PERÚ

Ministerio
de Agricultura y Riego



CACAO

COCOA FACT SHEET

EL PERÚ

CENTRO DE ORIGEN DE
LA BIODIVERSIDAD

del Cacao

"PERU CENTER OF COCOA ORIGINS AND BIODIVERSITY"



MINAGRIPERÚ



MINAGRIPERÚ



MINAGRITV



WWW.MINAGRI.GOB.PE

1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

(TECHNICAL FEATURES)

Nombre Común: (Common name)
Cacao. (Cocoa)

Nombre Científico: (Scientific name)
Theobroma cacao L. (Theobroma Cacao L.)

Familia: (Family)
Esterculiáceas. (Esterculiáceas)

Principales grupos genéticos: (Major types)
Criollo, Forastero del Alto Amazonas o Amazonas, Forastero del Bajo Amazonas o Guyanas y Nacional. El quinto grupo genético corresponde a los cultivares Trinitario (cruce entre Forastero y Criollo)

Criollo, Forastero from Alto Amazonas o Amazonas, Forastero from Bajo Amazonas o Guyanas and Nacional. The fifth type is Trinitario which is a crossbreed between Forastero and Criollo.

Periodo Vegetativo: (Growing season)

Es un cultivo permanente. La primera cosecha (según variedad) tiene lugar a los 2 años de la instalación del cultivo.

Cocoa is a permanent crop. Cocoa harvest typically occurs after 2 years the crop starts to grow.

Descripción del Producto: (Product description)

El fruto del cacao es una baya grande llamada "mazorca", carnosa, ovalada, amarilla o purpúrea, puntiaguda y con camellones longitudinales; cada mazorca contiene entre 30 y 40 semillas que se caracterizan por contener un aceite esencial que le da un sabor aromático característico.

Cocoa pod (fruit) is called "mazorca" and has a rough, leathery rind, filled with mucilaginous pulp and yellow or purple color. Every pod encloses 30 to 40 seeds with essential oils that give and aromatic taste.

Nuestra amazonía como espacio megadiverso, alberga una amplia diversidad y variabilidad genética de esta especie. Allí, podemos encontrar poblaciones dispersas de cacao silvestre, cultivado y especies afines al género Theobroma.

Our Amazon as a megadiverse territory, shelters a wide diversity and genetic variability of this species. There, we can find dispersed populations of wild cacao, cultivated cacao and species besides the genus Theobroma.

2. PRODUCCIÓN, UBICACIÓN Y SUPERFICIE NACIONAL

(PRODUCTION AND NATIONAL AREA)

La producción promedio nacional de cacao se concentra en 7 de los 16 departamentos donde se cultiva, es decir, el 93% está en San Martín, Junín, Cusco, Ucayali, Ayacucho, Amazonas y Huánuco.

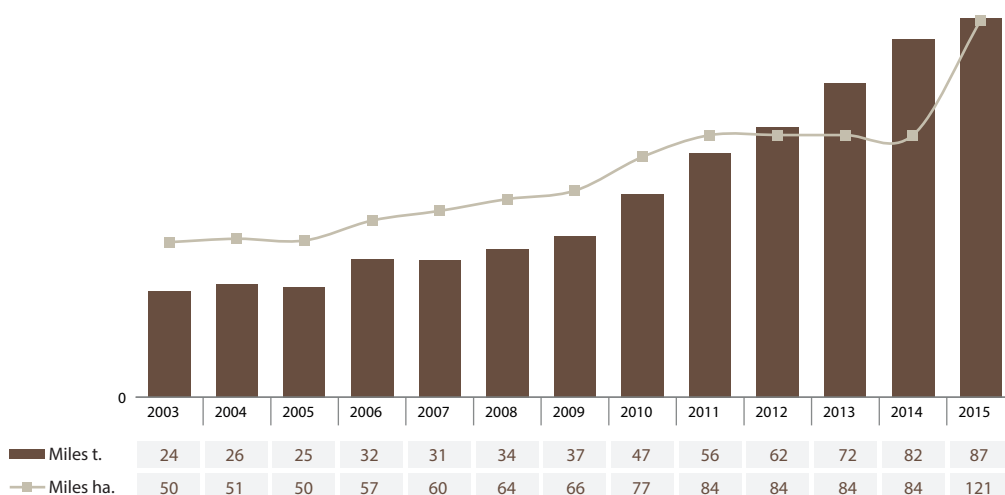
Cocoa national average production focus mainly on 7 of the 16 regions where it is cultivated: 93% San Martín, Junín, Cusco, Ucayali, Ayacucho, Amazonas y Huánuco.

Principales Zonas de Producción: (Main production areas)

- (12) Amazonas
- (18) Ayacucho
- (13) San Martín
- (20) Cusco
- (14) Huánuco
- (23) Ucayali
- (16) Junín



Evolución de la Producción (t) y de la Superficie Cosechada Nacional (ha). Años: 2003 – 2015
(National Production development (t.) and harvest area (ha.). Years: 2003 – 2015)



En los últimos 13 años (2003 – 2015), la producción de cacao se ha incrementado a una tasa anual promedio de 10%.

During the last 13 years (2003 – 2015), cocoa production has shown an annual growth rate of 10%.

Fuente: MINAGRI - DG SEP.
ELABORADO: DGA - DIA.
Source: MINAGRI - DGSEP.
Developed by: MINAGRI-DGA-DIA

Comparativo: Producción nacional, según departamentos (National production comparative table at regional level)

Nº	Región (Region)	Mil.TM (000 Mt.)		Mil.Ha (000 Ha.)		Rend. T / Ha (Yield)	Porcentaje de participación (Participation rate)
		2010	2015	2010	2015	2015	2015
1	San Martín	21	37	25	46	0.8	42.5%
2	Cuzco	7	8	21	22	0.2	9.2%
3	Ayacucho	6	5	9	6	0.8	5.7%
4	Junín	4	15	9	17	0.9	17.2%
5	Amazonas	3	5	6	7	0.6	5.7%
6	Huanuco	2	5	4	9	0.6	5.7%
7	Cajamarca	1	1	1	1	0.8	1.1%
8	Ucayali	1	6	1	8	0.8	6.9%
	Otros (Others)	1	5	1	5		5.7%
	Total	47	87	77	121		100.0%

Fuente: MINAGRI - DGSEP. Elaborado: MINAGRI-DGA-DIA Source: MINAGRI - DGSEP. Developed by: MINAGRI-DGA-DIA

Estacionalidad de la Producción Nacional. Año: 2015 (National seasonality production. Year: 2015)

CACAO (COCOA)												
Producción% (Production%)	Ene (Jan)	Feb (Feb)	Mar (Mar)	Abr (Apr)	May (May)	Jun (Jun)	Jul (Jul)	Ago (Aug)	Set (Sep)	Oct (Oct)	Nov (Nov)	Dic (Dec)
100%	6%	6%	7%	9%	12%	13%	11%	8%	7%	6%	6%	7%

Fuente: MINAGRI - DGSEP. Elaborado: MINAGRI-DGA-DIA Source: MINAGRI - DGSEP. Developed by: MINAGRI-DGA-DIA

La cosecha de cacao se realiza durante todo el año, pero el 36% se concentró entre los meses de mayo a julio
Cocoa harvesting occurs throughout the year. 36% of annual production occurs mainly between May and July.

3. COMERCIO EXTERIOR (World trade)

Perú: (Peru)

Las principales partidas arancelarias son: (Main tariff Code)

1801.00.19.00	Los Demás cacao en grano, entero o partido, crudo.
1801.00.19.00	Cocoa Beans, Whole Or Broken, Raw
1804.00.12.00	Manteca de cacao con índice de acidez expresado en ácido oleico >1% <ó= 1.65%.
1804.00.12.00	Cocoa Butter having acidity content expressed as oleic acid >1% <ó= 1.65%.
1805.00.00.00	Cacao en polvo sin adición de azúcar ni otro edulcorante.
1805.00.00.00	Cocoa Powder, Not sweetened

Le siguen en importancia: (Next most important)

1803.10.00.00	Pasta de cacao sin desgrasar.
1803.10.00.00	Cocoa Paste Defatted
1803.20.00.00	Pasta de cacao desgrasada total o parcialmente.
1803.20.00.00	Cocoa Paste Wholly or Partly Defatted
1806.32.00.00	Chocolate y sus preparac. alimenticias, en bloques, tabletas o barras, sin rellenar.
1806.32.00.00	Food Preparations Containing Cocoa in block, Slab, Bar Form; not Filled
1806.90.00.00	Demás chocolate y preparaciones alimenticias que contengan cacao.
1806.90.00.00	chocolate & other food products containing cocoa

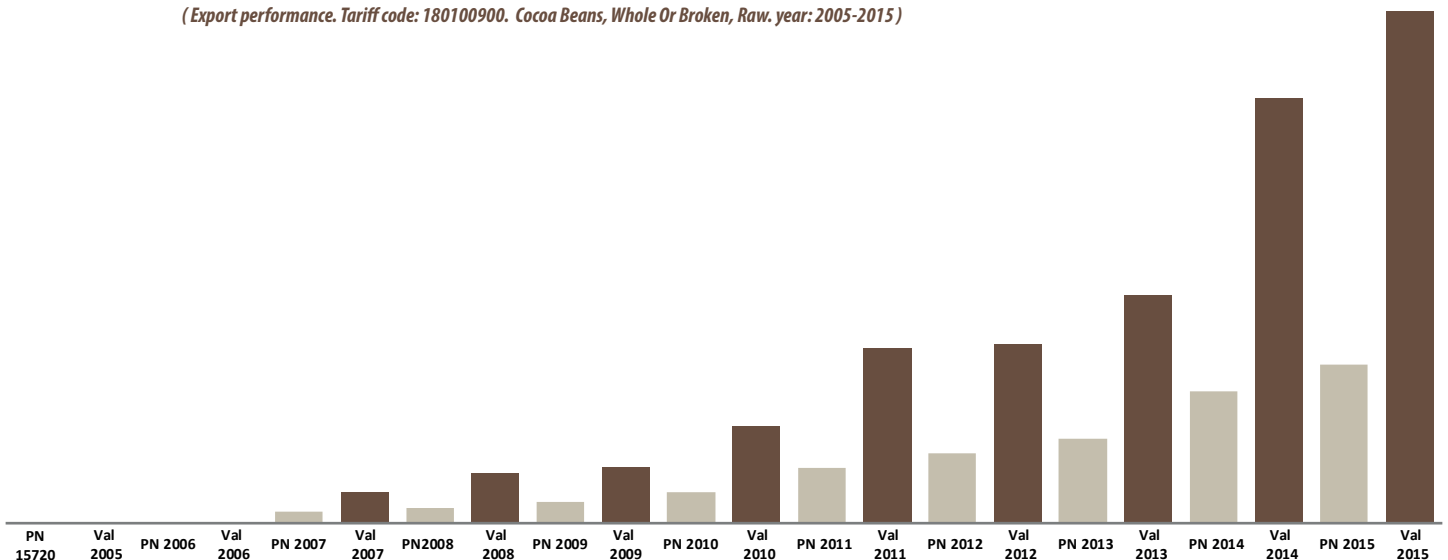


Año (Year)		2,005		2,006		2,007		2,008		2,009		2,010		2,011		2,012		2,013		2,014		2,015	
Partida Arancelaria (tariff Code)		Peso neto / Vlor FOB (net weight / FOB value)																					
		Toneladas	Miles US\$	Toneladas	Miles US\$	Toneladas	Miles US\$	Toneladas	Miles US\$	Toneladas	Miles US\$	Toneladas	Miles US\$	Toneladas	Miles US\$	Toneladas	Miles US\$	Toneladas	Miles US\$	Toneladas	Miles US\$	Toneladas	Miles US\$
Los demás cacaos en grano, entero o partido, crudo (Cocoa Beans, Whole Or Broken, Raw)	1801001900					4	10,9	5,5	17,8	7,5	20,1	11,1	34,7	19,7	62,7	24,9	64,1	30,2	81,3	46,9	151,7	56,5	183,1
Manteca de cacao con un índice de acidez expresado en ácido oleico superior a 1%pero inferior o igual a 1.65% (Cocoa Butter having acidity content expressed as oleic acid >1%<ó= 1.65%.)	1804001200	3,4	13,9	3,9	15,2	3,9	20,6	4,4	31,1	6,9	35,2	5,2	25,9	5,5	21,1	8,8	21,4	7,6	32,4	6,8	47,7	3,8	23,4
Cacao en polvo sin adición de azúcar ni otro edulcorante. (Cocoa Powder, Not sweetened)	1805000000	1,2	1,3	2,5	2,1	2	3,1	1,1	2,2	2,2	4,4	2,6	10	2,5	13,6	2,5	12,6	2,6	11,1	3,9	12,1	3,1	10,6

Fuente: SUNAT Elaboración: MINAGRI-DGP-DIA Source: SUNAT Developed by: MINAGRI-DGP-DIA

Evolución de las Exportaciones. Partida: 180100900. Los demás cacaos en grano, entero o partido, crudo. Año: 2005-2015

(Export performance. Tariff code: 180100900. Cocoa Beans, Whole Or Broken, Raw. year: 2005-2015)



Fuente: SUNAT Elaboración: MINAGRI-DGP-DIA Source: SUNAT Developed by: MINAGRI-DGP-DIA

Durante el periodo 2005 al 2015, las exportaciones de cacao en grano, partida 1801.001900 Cacao en grano, crudo, excepto para siembra; la misma que registró para el año 2015 US\$ 183 millones y 56,5 mil toneladas.

Between 2005 and 2015 cacao exports were made under Tariff code 1801001900 Cocoa Beans, Whole Or Broken, Raw. During the year 2015, 56.5 mil tons were exported, representing US\$ 183 million.

Importaciones de Cacao (Cocoa imports)

Principales Partidas Arancelarias: (Tariff code)

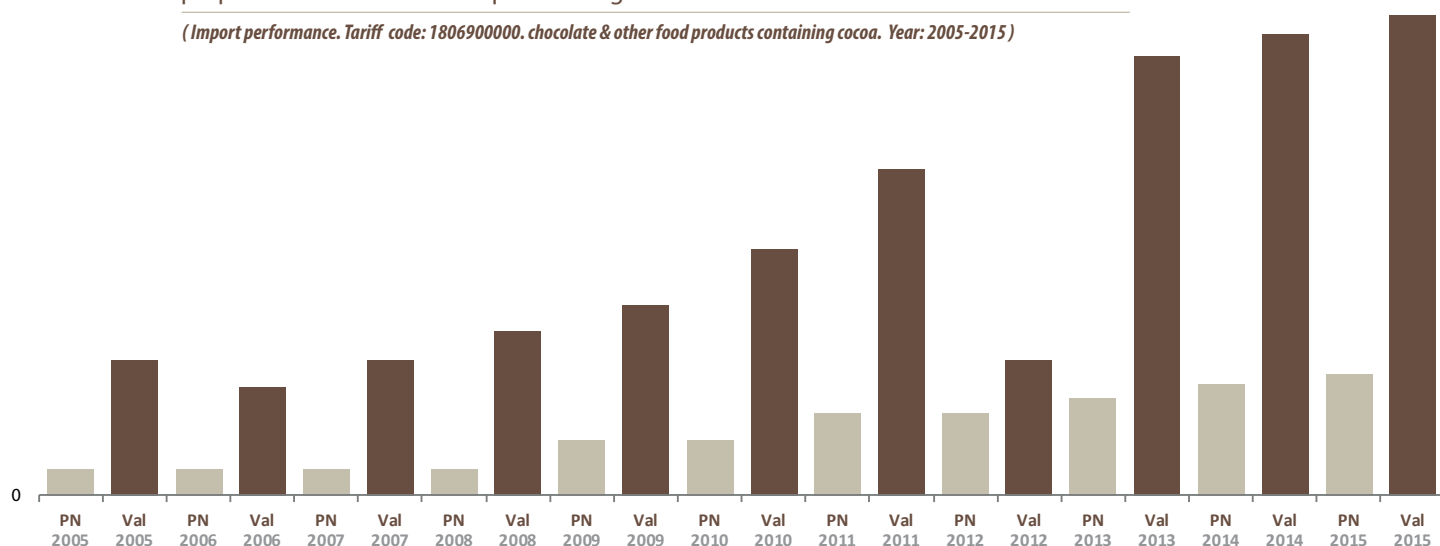
1806900000 Demás Chocolates y preparaciones alimenticias que contengan cacao. Año: 2005-2015
1806900000 chocolate & other food products containing cocoa. Year: 2005-2015

Año (Year)		2,005	2,006	2,007	2,008	2,009	2,010	2,011	2,012	2,013	2,014	2,015											
Partida Arancelaria (tariff code)		Peso neto / Vlor FOB (net weight / FOB value)																					
		Toneladas (ton)	Miles US\$ (US by Thousands)	Toneladas (ton)	Miles US\$ (US by Thousands)	Toneladas (ton)	Miles US\$ (US by Thousands)	Toneladas (ton)	Miles US\$ (US by Thousands)	Toneladas (ton)	Miles US\$ (US by Thousands)	Toneladas (ton)	Miles US\$ (US by Thousands)										
Demás Chocolates y preparaciones alimenticias que contengan cacao chocolate & other food products containing cocoa	1806.90.00.00	1	5	1	4	1	5	1	6	2	7	2	9	3	12	3	5	3,6	16,1	4,1	16,9	4,5	17,6

Fuente: SUNAT Elaboración: MINAGRI-DGP-DIA Source: SUNAT Developed by: MINAGRI-DGP-DIA

Evolución de las Importaciones. Partida: 1806900000. Demás Chocolates y preparaciones alimenticias que contengan cacao. Año: 2005-2015

(Import performance. Tariff code: 1806900000. chocolate & other food products containing cocoa. Year: 2005-2015)



Fuente: SUNAT Elaboración: MINAGRI-DPA-DIA Source: SUNAT Developed by: MINAGRI-DGA-DIA

El Perú importa principalmente a través de la partida 1806.900000: Demás chocolates y preparaciones alimenticias que contengan cacao, para el año 2015, alcanzó un valor de 10 millones de dólares.

Main tariff code import: 1806.900000 chocolate & other food products containing cocoa gathered 10 million dollars during the year 2015

Mercados de Destino y Acuerdos Comerciales. Año: 2015

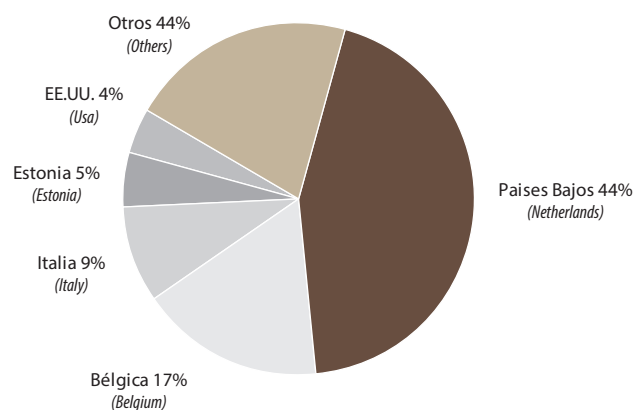
(Target markets and trade agreements. Year: 2015)

PARTIDA: 1801001900 LOS DEMÁS CACAOS EN GRANO, ENTERO O PARTIDO, CRUDO
Tariff code: 1801001900 Cocoa Beans, Whole Or Broken, Raw

PERU: EXPORTACIONES DE CACAO 1801.00.19.00, SEGÚN PAÍS DESTINO.
AÑO 2015. FOB (MILES US \$) PERU: Cocoa exports 1801.00.19.00, according to the destination country. Year 2015. FOB (US per thousand)

N°	Destino (Country destination)	Arancel NMF (%) (tariff)	Acuerdo: Preferencia arancelaria (Agreement: tariff preference)	
			Unión Europea (European Union)	TPP
1	Países Bajos	0%	Libre (Free)	
2	Bélgica	0%	Libre (Free)	
3	Alemania	0%	Libre (Free)	
4	Italia	0%	Libre (Free)	
5	Malasia	0%		Libre (Free)

Fuente: Acuerdos Comerciales - MINCETUR Elaboración: MINAGRI-DGA-DIA
Source: Acuerdos Comerciales - MINCETUR Developed by: MINAGRI-DGA-DIA



NMF: Arancel normal (excuye los aranceles preferenciales previstos en Acuerdos de libe comercio)

NMF: Normal rate (tariff preference from free trading agreements excluded)

TPP: Acuerdo Transpacífico (incluye Malasia)

TPP: Transpacific agreement (includes Malaysia).

Durante el 2015, los principales mercados destino de las exportaciones peruanas de cacao fueron: Países Bajos y Bélgica que captaron el 61% del total de nuestros envíos. Perú tiene suscrito acuerdos comerciales con otros países para exportar con preferencias arancelarias.

During 2015, Peruvian rice exports main target markets were: Netherlands and Belgium, receiving 61% of total dispatch. Peru has signed trade agreements to export cocoa with tariff preferences.



4. COMERCIO MUNDIAL (WORLD TRADE)

COMERCIO DE LA PARTIDA 1801.00 CACAO EN GRANO, ENTERO O PARTIDO, CRUDO O TOSTADO. AÑO: 2015

Tariff code 1801.00 Cocoa Beans, Whole Or Broken, Raw or toasted, year: 2015

Nº	Importador Mundial	Valor Millon US\$	% Mundial (Valor US\$)	Volumen (Mil tn)	% Perú (Valor M's)	Nº	Exportador Mundial	Valor Millon US\$	% Mundial (Valor US\$)	Volumen (Mil tn)	% Perú (Valor M's)
	Mundo	9,203	100%	2,979			Mundo	10,257	100%	3,438	
1	Países Bajos	1,842	20%	648	4	1	Côte d'Ivoire	3,554	39%	1,286	
2	Estados Unidos	1,470	16%	479	1	2	Ghana	2,114	23%	662	0
3	Alemania	871	9%	294	1	3	Camerún	767	8%	237	0
4	Bélgica	831	9%	246	4	4	Ecuador	705	8%	236	0
5	Malasia	692	8%	222	0	5	Bélgica	531	6%	161	0
6	Francia	510	6%	153	0	6	Países Bajos	506	5%	166	0
7	España	337	4%	106	2	7	Nigeria	442	5%	150	0
8	Italia	315	3%	96	5	8	Dominicana	251	3%	80	0
9	Singapur	266	3%	82	0	9	Malasia	226	2%	71	0
10	Turquía	264	3%	85	0	10	Perú	192	2%	59	0
	Otros	1,804	20%	68			Otros	968	11%	330	0

Fuente: SUNAT Elaboración: MINAGRI-DGA-DIA Source: SUNAT Developed by: MINAGRI-DGA-DIA

Se puede observar que, los países de Unión Europea, entre ellos Países Bajos y Bélgica, son importadores y exportadores mundiales de cacao. Cabe resaltar que, Costa de Marfil es el mayor exportador mundial de este producto concentrando el 32% de los envíos globales.

Belgium and the Netherlands import and export cocoa however, Ivory Coast is the largest exporter with 32% of total exports.

5. PRINCIPALES EMPRESAS EXPORTADORAS DE CACAO EN SUS DIFERENTES PRESENTACIONES. Año: 2015

(MAIN RICE EXPORTERS Year: 2015)

Grano Crudo (Raw Beans)	Pasta sin desgrasar (Not Defatted)	Pasta desgrasada (Defatted)	Manteca (Butter)	Cacao en Polvo (Cocoa Powder)	Chocolates (Chocolate)
SUMAQAQ S.A.C.	MACHU PICCHU COFFEE TRADING S.A.C.	MACHU PICCHU COFFEE TRADING S.A.C.	MACHU PICCHU COFFEE TRADING S.A.C.	MACHU PICCHU COFFEE TRADING S.A.C.	MACHU PICCHU COFFEE TRADING S.A.C.
AMAZONAS TRADING PERU S.A.C.	EXPORTADORA ROMEX S.A.	COMPAÑIA NACIONAL DE CHOCOLATES DE PERU	COMPAÑIA NACIONAL DE CHOCOLATES DE PERU	NATURAL PERU SRL	COMPAÑIA NACIONAL DE CHOCOLATES DE PERU
CAFETALERA AMAZONICA S.A.C.	NATURAL PERU SRL	ECOANDINO S.A.C.	EXPORTADORA ROMEX S.A.	EXPORTADORA ROMEX S.A.	ARCOR DE PERU S A
MACHU PICCHU COFFEE TRADING S.A.C.	ALGARROBOS ORGANICOS DEL PERU	ALGARROBOS ORGANICOS DEL PERU	CONSERVAS Y ALIMENTOS S.A.	ECOANDINO S.A.C.	F Y D INVERSIONES S.A.C.
EXPORTADORA ROMEX S.A.	CACAO AMAZONICO S.A.C.	NUTRY BODY S.A.C	COOPERATIVA AGRARIA INDUSTRIAL NARANJILLO	ALGARROBOS ORGANICOS DEL PERU S.A.C.	MOLITALIA S.A

Fuente: SUNAT Elaboración: MINAGRI-DGA-DIA Source: SUNAT Developed by: MINAGRI-DGA-DIA

6. REQUISITOS DE ACCESO SANITARIO TÉCNICO A LOS PRINCIPALES MERCADOS (MAIN MARKET ENTRY REQUIREMENTS)

UNIÓN EUROPEA

- Legislación Alimentaria General Reglamento (CE) 178/2002: en este reglamento se establece los principios básicos de la Ley General de Alimentos y que es aplicado a todas las etapas de la producción, transformación y distribución de productos alimenticios.
- Higiene de productos alimenticios Reglamento (CE) 852/2004: Este reglamento presenta una serie de requisitos de higiene o limpieza para los alimentos importados a la UE. Está basado en el sistema de Análisis de riesgos y puntos críticos de control (conocido como HACCP), el cual se aplica a las empresas de procesamiento, tratamiento, envasado, transporte, distribución y comercialización de productos alimenticios, es decir, a través de toda la cadena de valor del producto.

- Específica para los productos de cacao Directiva (CE) 2000/36: Establece los requisitos para los productos de cacao y chocolate destinados al consumo humano. Esta directiva se refiere a la manteca de cacao, cacao en polvo, chocolate, chocolate con leche, chocolate familiar con leche, chocolate blanco, chocolate relleno, chocolate de taza, chocolate familiar de taza y el chocolate o praliné.
- Directiva 2000/13/EC: establece los requisitos de etiquetado y publicidad.
- Reglamento (CE) 1881/2006: establece el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios, como nitratos, la patulina, ciertos metales pesados, micotoxinas, dioxinas y un contaminante llamado 3-MCPD.
- Reglamento (CE) 149/2008: Plaguicidas –LMR, establece una lista de plaguicidas autorizados y prohibidos para el cacao, así como los Límites Máximos de Residuos (LMR) permitidos en el cacao.

Además, es necesario tomar en cuenta las actuales tendencias de los consumidores europeos, quienes prestan mayor atención a la forma como se producen los alimentos que consumen. Por esta razón, los compradores solicitan certificaciones para comprobar que el cacao es producido de manera justa, amigable con el medio ambiente y socialmente responsable. Las certificaciones más solicitadas en la UE son Comercio Justo (Fairtrade), Rainforest Alliance, y UTZ Certified.

Para la comercialización de cacao orgánico en la UE, se debe cumplir con el Reglamento 1235/2008/CE, que regula las importaciones de productos ecológicos procedentes de terceros países, y el Reglamento 834/2007/CE que regula la producción y etiquetado de los productos ecológicos.

EUROPEAN UNION

- *General Principles of Food Law | Food Legislation (CE) 178/2002: general principles and requirements of food law, establishing the European Food Safety Authority and laying down procedures in matters of food safety.*
- *Hygiene of foodstuffs legislation (CE) 853/2004: hygiene requirements apply to food import into UE. These rules and procedures contain common principles, in particular in relation to the manufacturers' and competent authorities' responsibilities, structural, operational and hygiene requirements for establishments, procedures for the approval of establishments, requirements for storage and transport and healthmarks.*
- *Directive 2000/36/EC: defines a number of specific common rules for cocoa and chocolate products intended for human consumption. It refers to cocoa butter, cocoa powder, cocoa, drinking chocolate milk, cream or skimmed milk chocolate, white chocolate, chocolate familiar a la taza, chocolates or pralines.*
- *Directive 2000/13/EC: relating to the labeling, presentation and advertising of foodstuffs.*
- *Commission Regulation (EC) 1881/2006: setting maximum levels for certain contaminants like nitrate, patulin, heavy metals, mycotoxins, dioxins and 3-MCPD in foodstuffs.*
- *Commission Regulation (EC) 149/2008: establishes the maximum levels of pesticide residues permitted on cacao.*

Also, it is necessary to consider European consumers pay more attention to food production for their consumption. This is the reason why food consumers demand cacao certifications as a guarantee for its production. The top European certifications are Fairtrade, Rainforest Alliance, and UTZ Certified.

Cocoa marketing in UE must follow Commission Regulation CE 1235/2008 as regards the arrangements for imports of organic products from third countries and Council Regulation EC 834/2007 about production and labeling of organic products.

ESTADOS UNIDOS:

Para el acceso de pulpa de cacao en grano al mercado de los Estados Unidos, se deberá cumplir con los requisitos establecidos por la Food and Drug Administration FDA, la cual impone un límite legal de granos dañados más bajo, es decir, más estrictos que los establecidos por las Normas Internacionales. Además, no se aceptan productos que hayan sido tratados con plaguicidas prohibidos, incluso si no existen residuos en el momento del análisis y además se impone una detención obligatoria previa al muestreo como detención automática. También es preciso señalar que se debe de cumplir con los Límites Máximos de Residuos (LMR) permitidos para este producto.

El marcado, etiquetado y presentación del producto deberá cumplir con el Código de Regulaciones Federales, Título 21, Parte 101 "Food Labeling" (21 CFR 101).

En el caso de productos orgánicos, contar con la certificación correspondiente, cumpliendo con los requisitos del Programa Nacional Orgánico (NOP) del Departamento de Agricultura. De esta manera, el productor podrá aplicar a la certificación y exhibir en su producto el sello USDA ORGANIC.

Cumplir con las disposiciones de la Ley contra el Bioterrorismo que empezó a regir en los EE.UU. a partir del año 2003 y se encuentra destinada a proteger la producción, distribución y venta de alimentos de origen norteamericano e importado, en contra de posibles atentados terroristas.

La FDA prohíbe la importación de artículos adulterados o mal etiquetados y productos defectuosos, inseguros, sucios o en condiciones insalubres. Mayores exigencias deberán tenerse en cuenta a partir de la entrada en vigencia de la nueva Ley de Inocuidad de los Alimentos de Estados Unidos.

En el caso de embalaje, las cajas de cartón son lo más recomendado, para lo cual las piezas de madera deberán ser tratadas térmicamente o fumigadas con bromuro de metilo y contar con el sello de certificación de SENASA, en atención a la normativa internacional de medidas fitosanitarias NIMF 15.

UNITED STATES

In order to export cacao beans to United States exporters must meet FDA requirements. One of the requirements refers to a number of damaged cocoa beans which tends to be very low comparing to other international rules. Also, cocoa products won't be accepted if those products were clean with prohibited pesticides; imported cocoa beans are detained before sampling and maximum residue limits must be met.

Code of Federal Regulations Title 21 Part 101 -- FOOD LABELING (21 CFR 101) must be met for package and labeling.

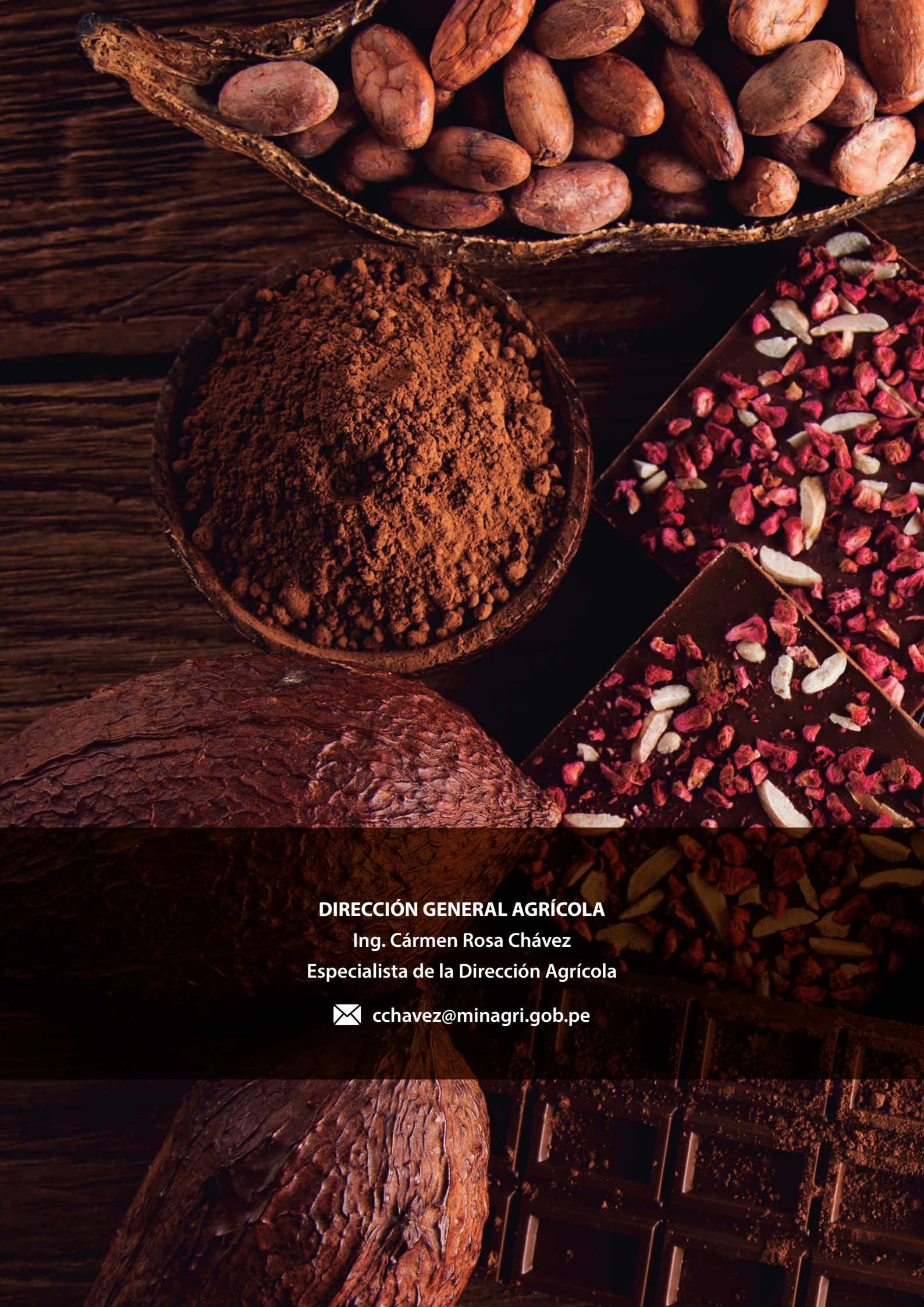
Organic products must have correspondence certification from the National Organic Program (NOP) within the Agricultural department showing a USDA ORGANIC seal in the package

Fulfills current bioterrorism legislation that became effective on 2003 and which goal is to protect manufactured, processed, and food sale for consumption in the United States from a threatened or actual terrorist attack on the U.S. food supply.

falsely-labelled, falsified and defective products are forbidden by FDA.

The FDA Food Safety Modernization Act (FSMA) establishes more requirements to ensure the U.S. food supply is safe

For packaging it is recommended to use paperboard. wooden boxes must be heat-treated or fumigated with methyl bromide and stamped with a mark of compliance with the International Standards For Phytosanitary Measures No. 15 (ISPM 15).



DIRECCIÓN GENERAL AGRÍCOLA
Ing. Carmen Rosa Chávez
Especialista de la Dirección Agrícola

✉ cchavez@minagri.gob.pe