

# Oro Verde 1999-2012



**Tarapoto, Agosto 2012**

**Sandro Aquino**

Gerente General



# fundación

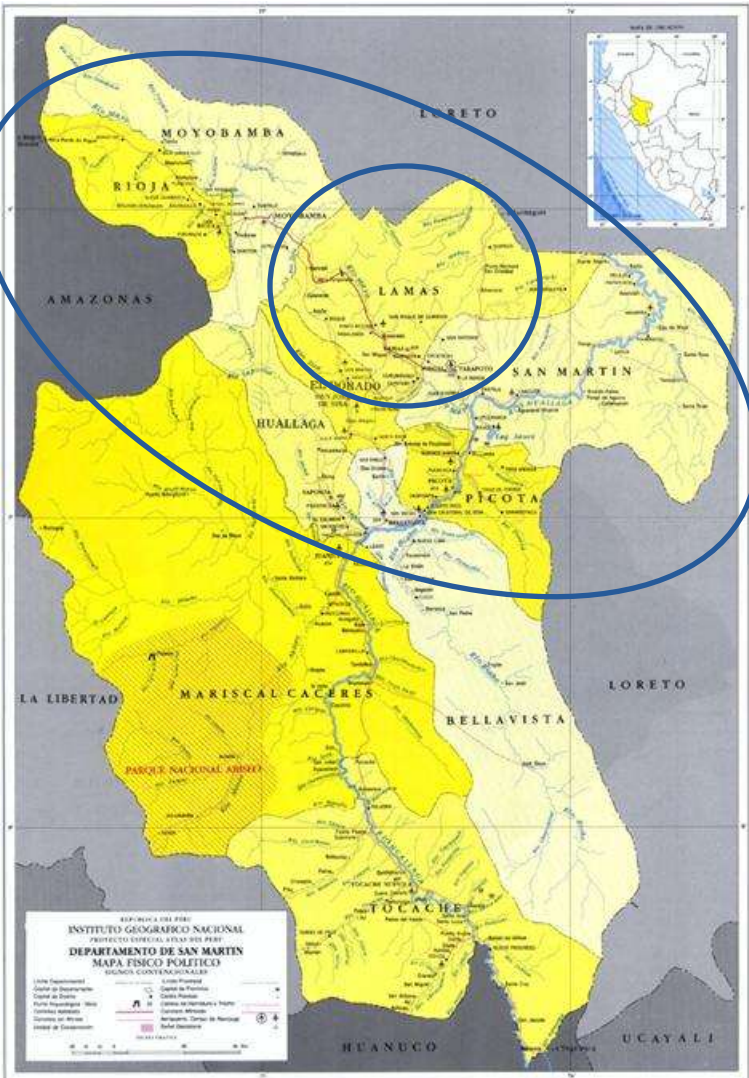
**56 pequeños productores de café ex-cocaleros se organizaron como cooperativa en Diciembre del 1999, Bajo auspicio del Programa de Desarrollo Alternativo PNUFID/UNOPS NNUU**

|                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |                                                                                     |                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |  |  |
| <p>Servicio de comercialización (exportación)</p>                                 | <p>Desarrollar capacidades (Productivo, comercial y gestión)</p>                  | <p>Proyectos para lucha frontal contra la pobreza</p>                             | <p>Promover la cultura del crédito</p>                                             | <p>Valor agregado a los productos agrícolas</p>                                     | <p>Revalorar la cultura</p>                                                         |



# Rango de Acción

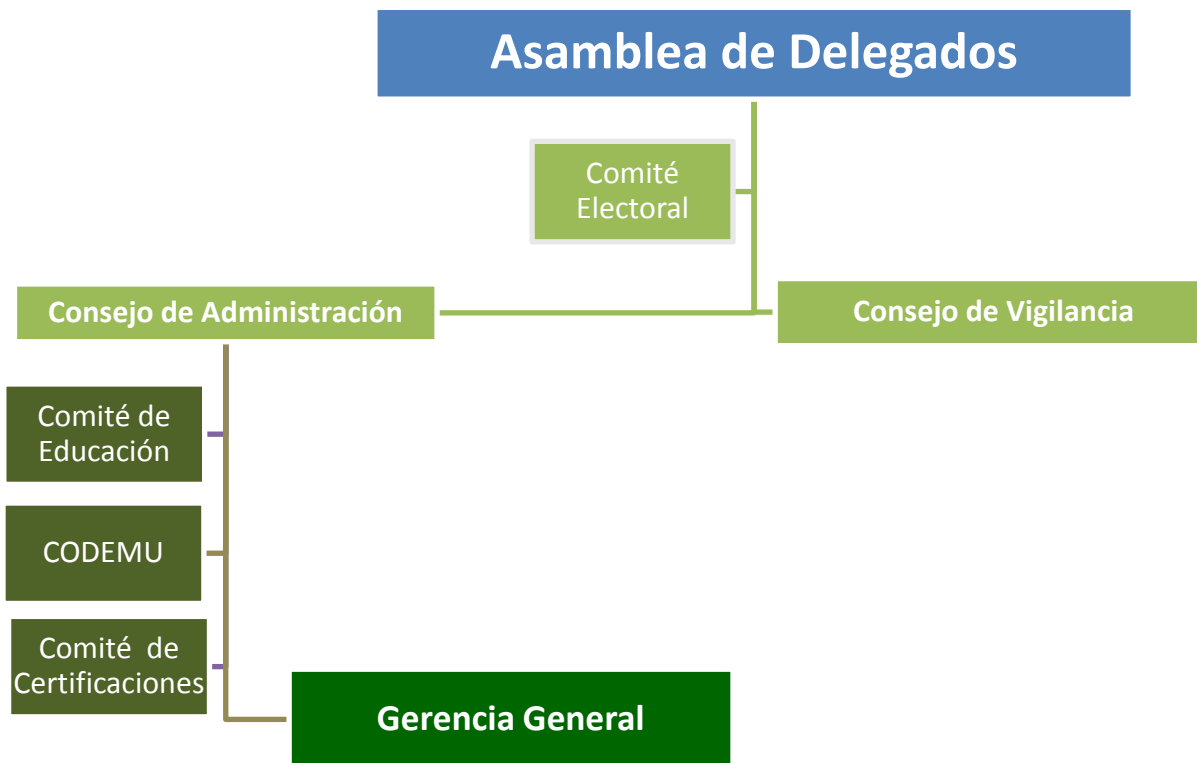
- ☐ Iniciamos solo en la provincia de Lamas
- ☐ Ahora estamos en 5 provincias
- ☐ Trabajamos a través de zonales y sub zonales
- ☐ Para brindar mejores servicios



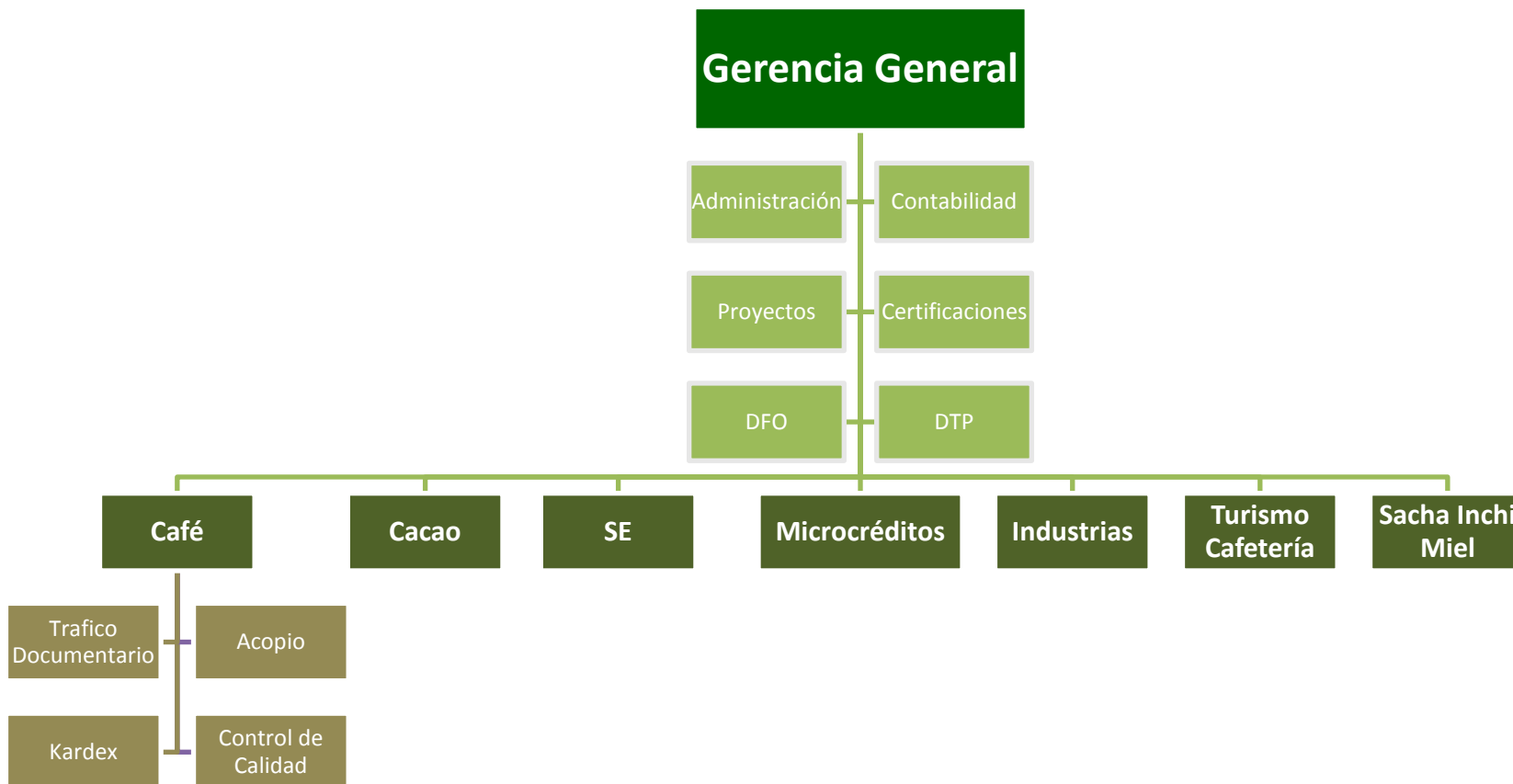
# Evolución Institucional



# Organigrama Político-Social

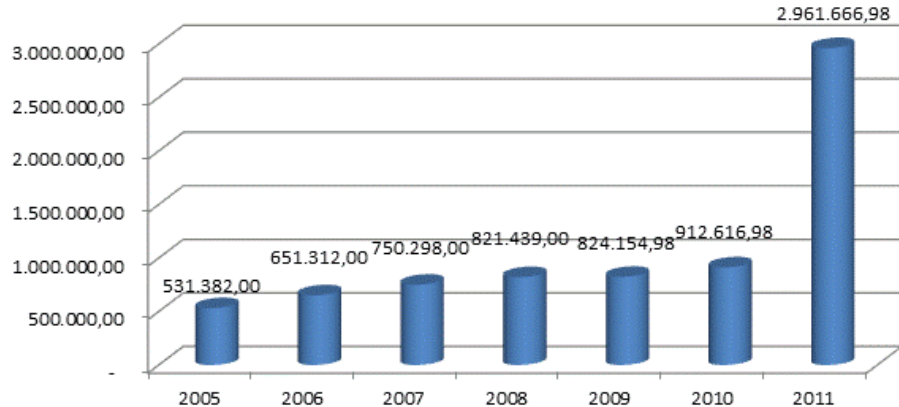


# Organigrama Empresarial

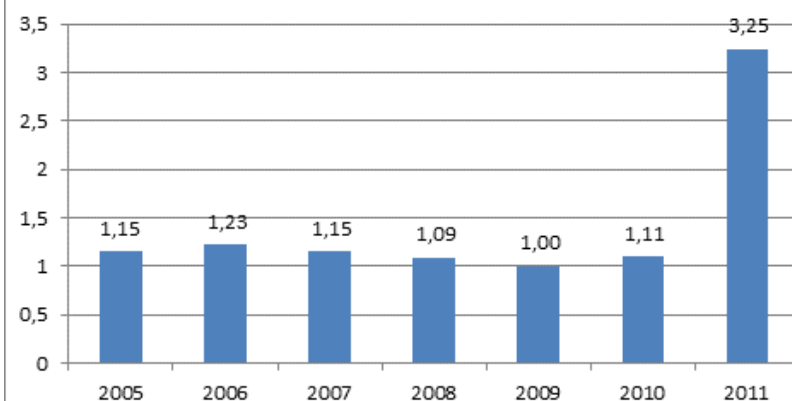


# Evolución Patrimonial

EVOLUCIÓN PATRIMONIAL



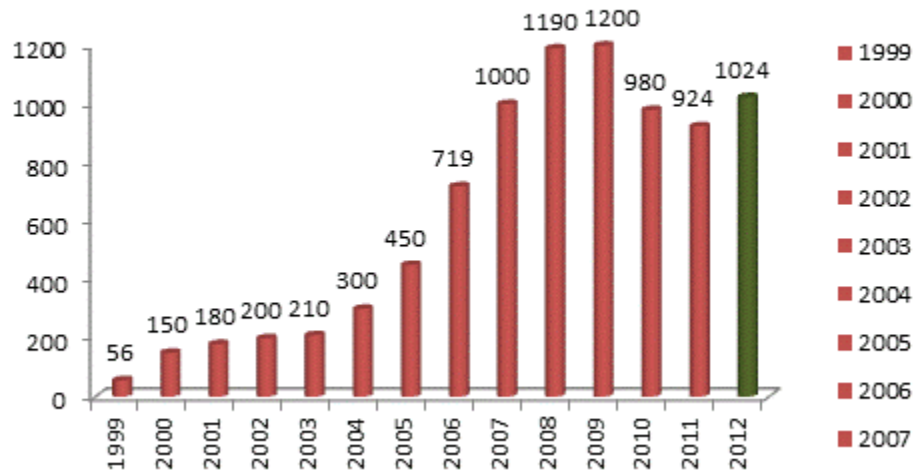
EVOLUCIÓN PATRIMONIAL %



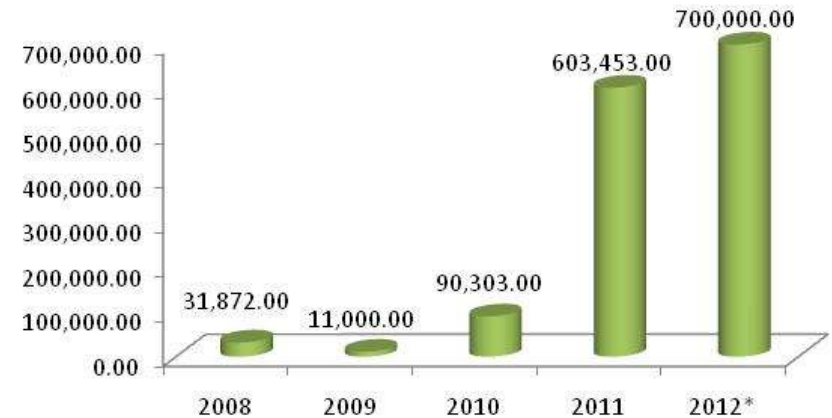
- Este año nos acercaremos a los 4 millones
- Hace 12 años nuestro patrimonio era una computadora un escritorio y una silla.

# Desarrollo Socio-Económico

## Número de Socios



## Soles



- Nuestras utilidades (S/) crecieron en 2 últimos años
- Mayor identificación de socios con Oro Verde



# Productos

- 2100 hectáreas
- 30,000 quintales

Café



- 900 hectáreas
- 560,000 kg

Cacao



- 320,000 árboles reforestados
- 600 hectáreas reforestados en sistemas agroforestales y macizos forestales

Reforestación



- 18,000 kilos
- 30 has

Sacha Inchi



- 5000 kilos
- 80 cajones

Miel

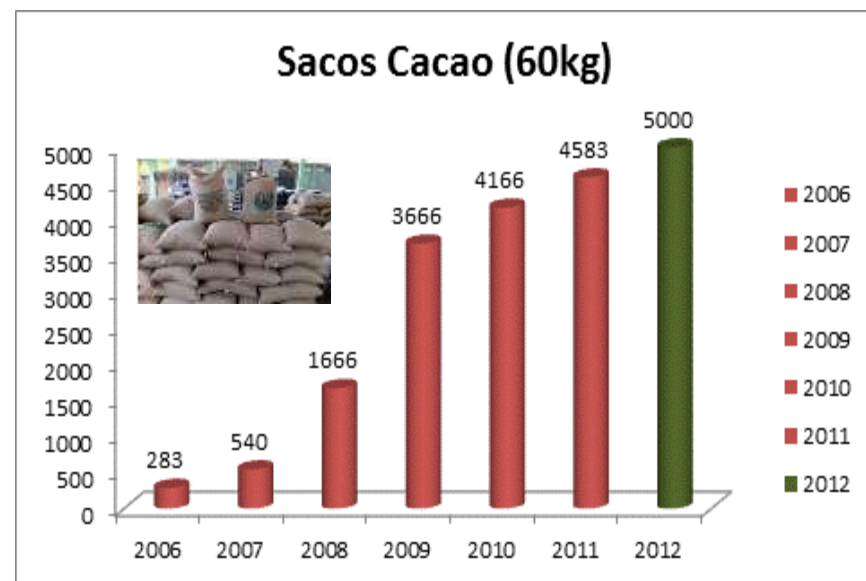
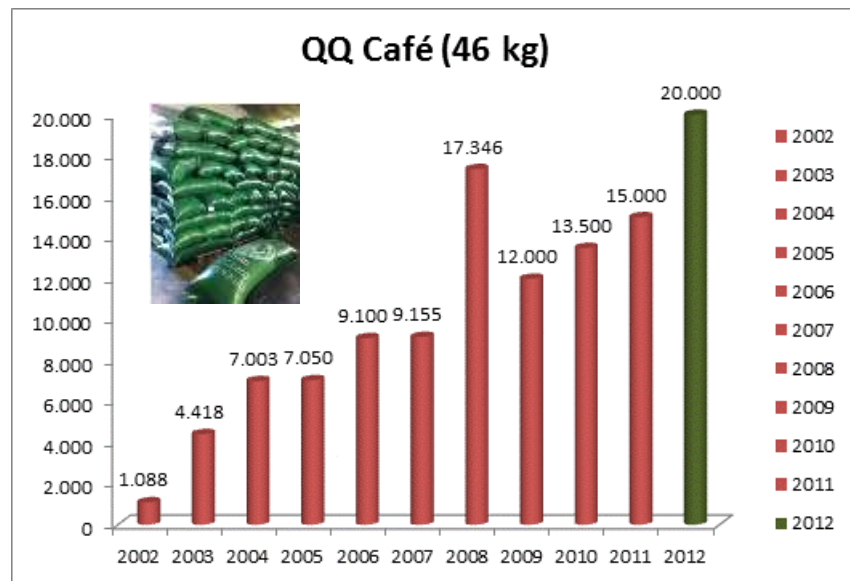


- 20,000 kilos
- 

Panela (Caña)



# Comercialización



**Facturación se duplico**

**Ventas Año 2010 : 8'681,014**

**Ventas Año 2011 : 15'077,658**



Oro Verde  
COOPERATIVA AGRARIA CAFETALERA

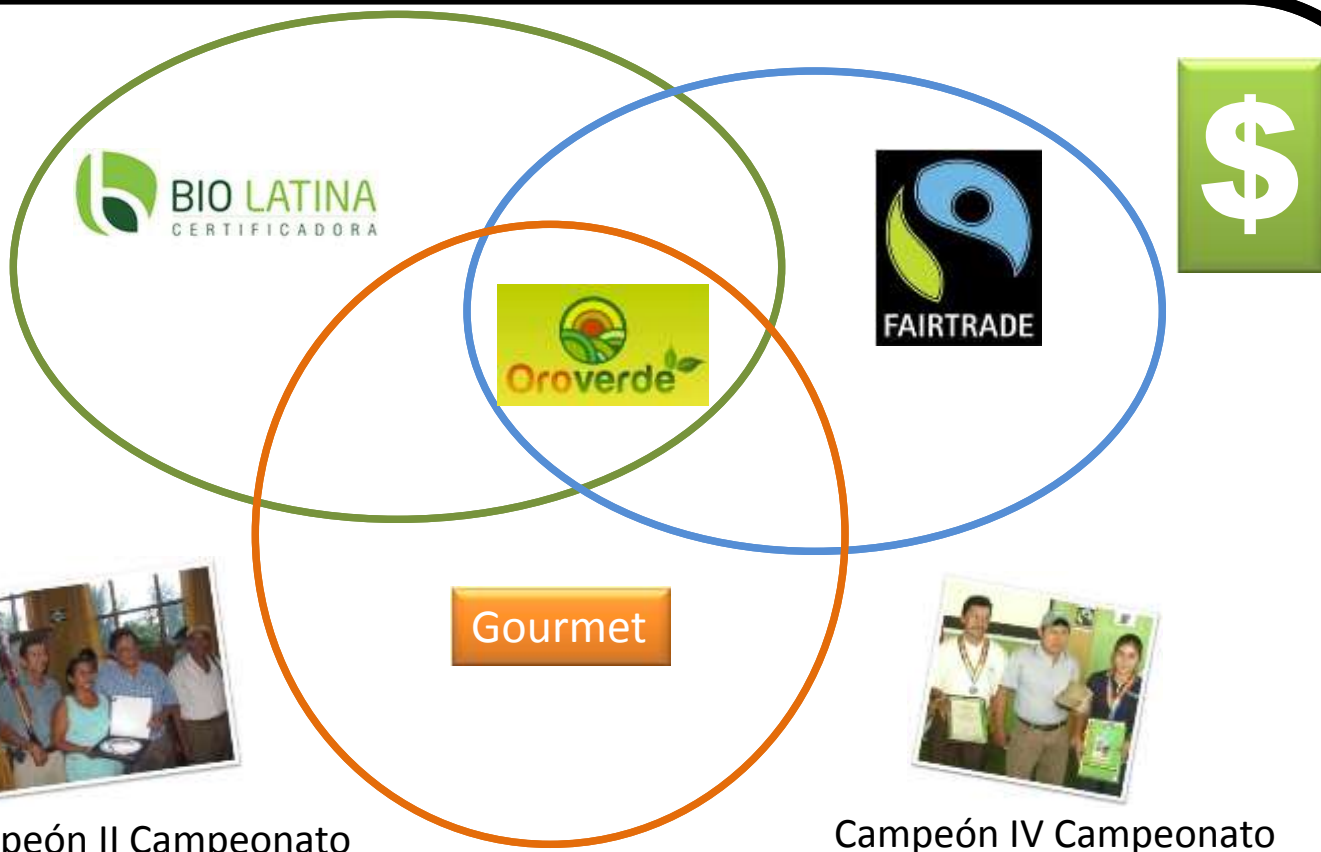
# Exportamos





Oro Verde  
COOPERATIVA AGRARIA CAFETALERA

# Nicho de Mercado



Campeón II Campeonato

Campeón IV Campeonato



# Impacto fair Trade

- FT apoya con programas de asistencia técnica dirigidos a todos los productores de cacao, por lo que ha influido en la productividad agrícola.
- Los niveles de ingreso de los socios han mejorado.
- La intensificación y tecnificación de la producción de cacao ha generado un importante incremento en la cantidad de trabajo.

|                                             | Oro Verde | Acopagro | Regional  |
|---------------------------------------------|-----------|----------|-----------|
| Precio FOB<br>(promedio en soles)           | 3146      | 3202     | 2875-3525 |
| Precio al Productor<br>(S/kg)               | 7.5       | 7.49     | 6.42      |
| Precio al Productor<br>(US\$/t)             | 2648      | 2644     | 2266      |
| % del precio FoB que<br>el productor recibe | 84%       | 83%      | 64%-79%   |

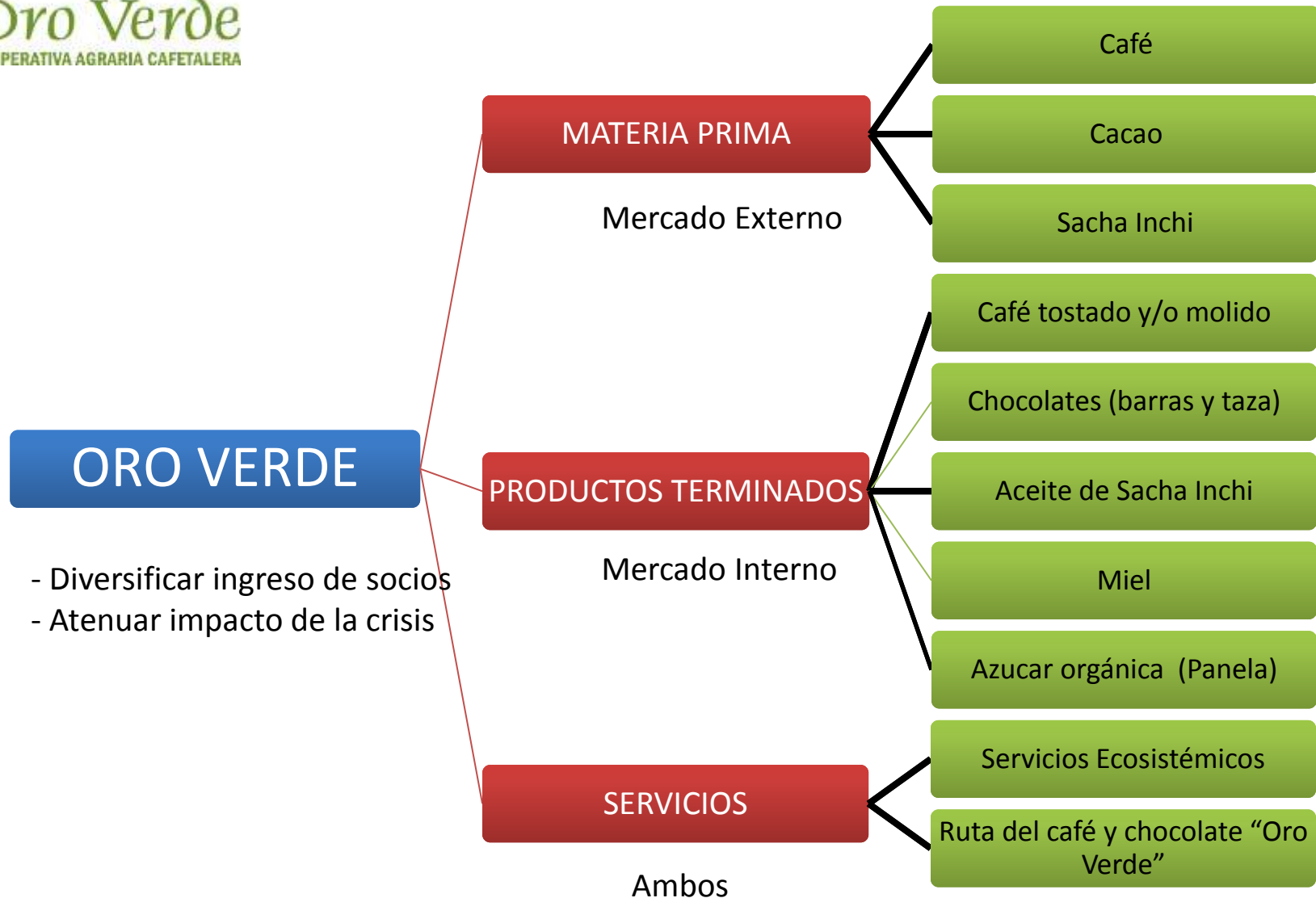
# Cientes de Cacao



# Cientes de Café



# Diversificación







Oro Verde  
COOPERATIVA AGRARIA CAFETALERA

# Industrias Oro Verde

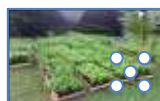


<https://www.facebook.com/IndustriaOroVerde>



Oro Verde  
COOPERATIVA AGRARIA CAFETALERA

# Servicios Ecosistémicos



- 360,00 árboles sembrados en aproximadamente 700 has. con 7 especies nativas de maderas valiosas hasta la fecha.
- A enero del 2013 debemos tener 500,000 árboles sembrados e iniciar el proceso de certificación VCS y FSC.
- Nuestro horizonte es sembrar 2'000,000 de árboles en sistemas agroforestales de cacao, café y macizos forestales.

○ Bosques Reforestados ○○ Plantones ○○○ Socios ○○○ Abonos ○○○ Vivero





# Ruta del café y Chocolate



chocolatería movilización por Mishigallagallo, una uno de los mejores cacao nacionales.

## ta del Chocolate

dedos: una vuelta en San Martín por las  
cacao de Oro Verde. Boom chocolatero por venir.



Astrid Gutierrez.

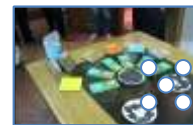
Chocolates más, chocolates menos, el recorrido de Astrid se da en los predios agrícolas de uno de los 900 productores de la cooperativa 'Oro Verde', la misma que fue designada recientemente por la rocinera como la del mejor cacao del país para la nueva campaña del BBVA Banco Continental. Pero la suya es una apuesta aún mayor: la del cacao peruano. "La variedad de especies nativas de este fruto que tenemos es inmensa y queda aún por descubrir muchas más", indica. "Mientras en México, Venezuela, Brasil y otros países se llevan a de encuentro sus especies nativas para sembrar puro cacao CCNRSI, de origen ecuatoriano, acá contamos todavía con gran variedad nativa."



En la zona de producción de cacao, en Mishigallagallo, se realiza una actividad de sensibilización a los productores de cacao. En la zona, se realiza una actividad de sensibilización a los productores de cacao. En la zona, se realiza una actividad de sensibilización a los productores de cacao.



En la zona de producción de cacao, en Mishigallagallo, se realiza una actividad de sensibilización a los productores de cacao. En la zona, se realiza una actividad de sensibilización a los productores de cacao. En la zona, se realiza una actividad de sensibilización a los productores de cacao.



En Oro Verde, la cooperativa de productores de cacao, se realiza una actividad de sensibilización a los productores de cacao. En la zona, se realiza una actividad de sensibilización a los productores de cacao. En la zona, se realiza una actividad de sensibilización a los productores de cacao.



- Ruta del Chocolate
- Astrid
- Post Cosecha
- Centro Ecológico
- Degustación

# Ruta del café y Chocolate



## Centro Ecológico

- 2 has de bosque en plena ciudad de Lamas
- Alojamiento
- Restaurant
- Centro de Capacitación
- Wifi

## Cafetería

- Referente en la región
- Degustación de Cafés preparados
- Productos de Industria Oro Verde
- Merchandising

## Plantaciones

- Plantaciones Agroforestales de café
- Plantaciones agroforestales del cacao
- Cultura Chanka Lamista

## Flavor Lab Chocolate

- Tostado de grano de cacao
- Preparación de chocolate
- Catación de pasta de cacao
- Catación de chocolates
- 

## Flavor Lab Café

- Tostado de grano de café
- Preparación de café
- Catación cafés verde
- Catación cafés terminados

## Maquinaria Post Cosecha

- Post Cosecha Cacao
- Post Cosecha Café
- Proceso de café Verde
- Proceso de café tostado
- Chocolatería



# Alianzas Comerciales





# Alianzas Gremiales





# Consorcio Oro Verde



- ☐ **CAC y de Servicios Oro Verde Ltda.**
- ☐ **Coopac Oro Verde Ltda.**
- ☐ **Industrias Oro Verde SRL.**
- ☐ **APAE Grano de Oro**
- ☐ **Instituto Privado de Educación Superior**



Oro Verde  
COOPERATIVA AGRARIA CAFETALERA

# Proyectos en Ejecución

- **ONG Minka Luxemburgo 400,000 PEN**
- **Proceja-Picota (KFW) 2'050,000**
- **Programa Lamas-Sauce (Hivos) 1'200,000 PEN**
- **Agroideas 900,000 PEN**
- **Fincytt 356,582 PEN**
- **TCHO-OV (USAID) 300,000 pen**





Oro Verde  
COOPERATIVA AGRARIA CAFETALERA

# Pasos para lograr productos de alta calidad

# Genetica

- Perú centro de origen del cacao
- Rescate, conservación y utilización de árboles élite de cacaos finos de aroma.
- Árboles élite: sobresalen por productividad, tolerancia a las plagas y atributos sensoriales (finos de aroma).
- Fortalecer el enfoque de la “selección varietal participativa” y mejoramiento genético (con los productores).



# Clones seleccionados

| Codigo Árbol | Nombre del Productor       | Comunidad/Comité  | Sector      | Edad Árbol | Evaluación |            | Puntaje Final |
|--------------|----------------------------|-------------------|-------------|------------|------------|------------|---------------|
|              |                            |                   |             |            | Sensorial  | Agronómica |               |
| 9            | Froilan Pinedo Linares     | Shatoja           | Ishanga     | 8.0        | 27.5       | 8.0        | 35.5          |
| 33           | Abelardo Shupingahua Salas | Chumbaquihui      | Cactahuacpa | 15.0       | 27.0       | 8.0        | 35.0          |
| 1            | Daniel Tuanama Satalaya    | Banda de Pishuaya | Ucararca    | 10.0       | 26.5       | 8.5        | 35.0          |
| 14           | Palermo Peña Calderon      | Shatoja           | Ishanga     | 10.0       | 24.5       | 10.0       | 34.5          |
| 38           | Rusel Satalaya Mozombite   | Nuevo Celendin    | Chontal     | 5.0        | 26.0       | 8.0        | 34.0          |
| 22           | Amador Piña Sangama        | Shanao            | Morillo     | 30.0       | 27.0       | 6.5        | 33.5          |



# Clima y Suelo



Cacao de altura



# BPA y BPM



Semilla y Vivero



Plantación



Abonos orgánicos



Cosecha selectiva



Fermentación



Secado



Selección y Exportación





Oro Verde  
COOPERATIVA AGRARIA CAFETALERA

# BPM



**Tostado**



**Conchado**



**Templado**



**Preparación**



**Disfrute**

**Sandro Aquino**





Oro Verde  
COOPERATIVA AGRARIA CAFETALERA

# Gestión de la Calidad



**Durante cosecha**



**Durante Fermentación**

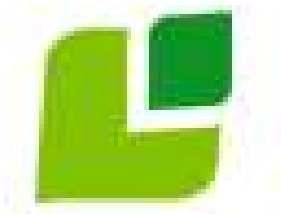
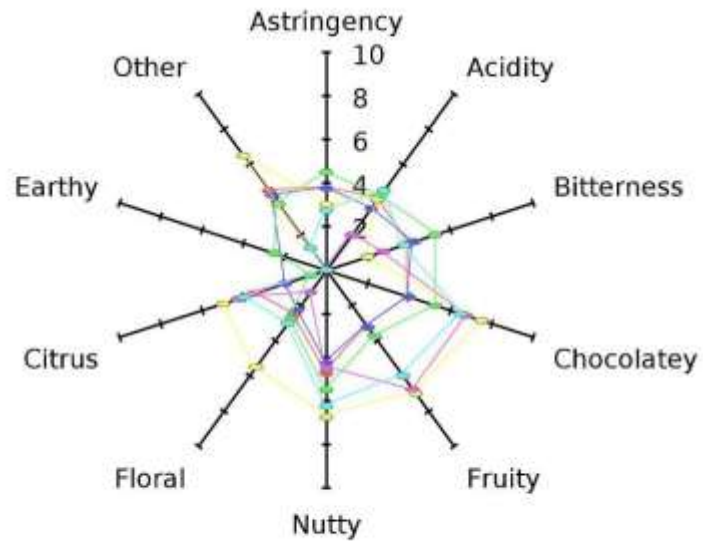


**Muestreo**



**Pre embarque – prueba de corte – panel de cata de chocolates**

# Trazabilidad



Cropster

Conectados en tiempo real a través del cropster con el cliente final



# Marketing



Concurso árboles elite



Ferias



Campeón nacional II  
concurso de cacao finos



“Cacao de Excelencia” – Salon Du Chocolat Paris 2009 - III lugar categoría Caramelo y Miel

# Muchas Gracias Oro Verde pone....!



[www.facebook.com/oroverde.peru](http://www.facebook.com/oroverde.peru)

[www.oroverde.com.pe/](http://www.oroverde.com.pe/)

***Naturalmente Sano***