



WUSC-EUMC

# PERÚ

# PERU

# PÉROU

Programa Uniterra  
Uniterra Program  
Programme Uniterra

# PERÚ PERU PÉROU

FOTOS / PHOTOS  
Maryse Nobréga

## ES

Desde principios de la década de 2000, el número de personas que viven por debajo del umbral de pobreza se ha reducido a la mitad en el Perú, y el país se distinguió como uno de los países de mayor dinamismo y crecimiento económico en América Latina.

Sin embargo, subsisten grandes desafíos sociales, de desigualdad y de desarrollo, especialmente en las zonas más remotas. La presencia de estereotipos culturales discriminatorios hacia las mujeres, los jóvenes y las comunidades nativas genera exclusión social y no permite que se beneficien del crecimiento económico del país. Además, la economía peruana todavía se basa principalmente en la explotación y exportación de recursos naturales, lo que lo hace particularmente vulnerable a la caída de su valor, como fue el caso entre 2014 y 2018.

Pero el país también puede contar con la diversidad de su clima para cultivar productos particularmente apreciados en los mercados de exportación, así como con el esplendor de su cultura y sus paisajes que lo convierten en uno de los países más visitados de América Latina. Es por ello que, a través del programa Uniterra, SUMC se enfocó en fortalecer la cadena de valor del cacao, del chocolate y del turismo. Estos sectores son estratégicos para el Perú en los cuales mujeres, jóvenes y poblaciones nativas anteriormente no participaban, y ahora pueden beneficiarse de oportunidades económicas prometedoras.

Estas son historias que ilustran algunos de los logros del programa Uniterra en Perú.

## EN

Since the early 2000s, the number of people living below the poverty line in Peru has halved, and the country has emerged as one of the most dynamic and fastest growing economies in Latin America.

However, major social challenges remain in terms of inequalities and development, especially in the most remote areas. The presence of cultural stereotypes that discriminate against women, young people and indigenous communities generates social exclusion and prevents them from benefiting from the country's economic growth. Moreover, the Peruvian economy is still based mainly on the exploitation and export of natural resources, which makes it particularly vulnerable to a fall in their price, as was the case between 2014 and 2018.

But the country can also count on the diversity of its climate to grow products that are particularly valued in export markets, as well as the splendor of its culture and landscapes that make it one of the most visited countries in Latin America. That is why, through the Uniterra Program, WUSC focused on strengthening the value chain of cocoa, chocolate and tourism. These are strategic sectors for Peru in which women, youth and indigenous populations previously did not participate, but they can now benefit from promising economic opportunities.

Here are stories that illustrate some of the achievements of the Uniterra Program in Peru.

## FR

Depuis le début des années 2000, le nombre de personnes vivant en dessous du seuil de pauvreté a diminué de moitié au Pérou, et le pays s'est distingué comme l'un des plus dynamiques en Amérique latine, avec l'un des plus forts taux de croissance économique.

Toutefois, de grands défis sociaux subsistent, concernant les inégalités et le développement, en particulier dans les régions les plus éloignées. La présence de stéréotypes culturels discriminatoires à l'égard des femmes, des jeunes et des communautés autochtones est source d'exclusion sociale et les empêche de bénéficier de la croissance économique du pays. De plus, l'économie péruvienne est encore principalement basée sur l'exploitation et l'exportation de ressources naturelles, ce qui la rend particulièrement vulnérable à une baisse de leur valeur, comme ce fut le cas entre 2014 et 2018.

Mais le pays peut aussi compter sur la diversité de son climat pour cultiver des produits particulièrement appréciés sur les marchés d'exportation, ainsi que sur la splendeur de sa culture et de ses paysages qui en font l'un des pays les plus visités d'Amérique latine. C'est pourquoi, par le biais du programme Uniterra, l'EUMC s'est concentrée sur le renforcement de la chaîne de valeur du cacao, du chocolat et du tourisme, des secteurs de production stratégiques pour le Pérou auxquels les femmes, les jeunes et les populations autochtones ne participaient pas auparavant. Elles et ils peuvent dorénavant y bénéficier d'opportunités économiques prometteuses.

Voici des histoires qui illustrent certaines réalisations du programme Uniterra au Pérou.



# TRANSFORMACIÓN DE CACAO

TRANSFORMATION OF COCOA  
TRANSFORMATION DU CACAO

Un productor de cacao corta una mazorca para mostrar las curiosas semillas de la fruta de cacao.

A cocoa producer cuts a pod to show the curious seeds of the cocoa fruit.

Un producteur de cacao coupe une cabosse pour montrer les curieuses graines du fruit du cacao.

ES

La participación de las mujeres en las cooperativas y asociaciones de cacao es tradicionalmente limitada, lo cual, sumado a la falta de capacitación, limita su habilidad de contribuir al sector. Además, la invisibilización del trabajo de las mujeres hace que no se reconozca el aporte y tiempo que dedican al campo.

Por esta razón, el programa Uniterra ha trabajado para apoyar el empoderamiento económico de las mujeres cacaoteras en distintas zonas del Perú. Con la visita de chocolateros canadienses, se capacitó a representantes de diferentes asociaciones de mujeres que preparan el chocolate de manera artesanal. El objetivo de los talleres fue desarrollar nuevos productos en base a chocolate, fáciles de preparar y que puedan ser vendidos en los mercados locales.

Como resultado de estas capacitaciones, cuatro mujeres del sector de chocolate artesanal participaron de la décima edición del Salón de Cacao y Chocolate en Lima, permitiéndoles ampliar redes de negocio, presentar sus productos, participar en conferencias especializadas y perfeccionar técnicas de producción de chocolate fino.

EN

Women's participation in cocoa cooperatives and associations has historically been limited, which, added to the lack of training, hinders their ability to contribute to the sector. In addition, the invisibility of women's work means that the contribution and time they devote to working in the field is not recognized.

For this reason, the Uniterra Program has worked to support the economic empowerment of women cocoa farmers in different areas of Peru. Representatives of different women's associations that prepare chocolate in a traditional way were trained by Canadian chocolatiers. The objective of the workshops was to develop new chocolate-based products that are easy to prepare and can be sold at local markets.

As a result of these trainings, four women from the artisanal chocolate sector participated in the tenth edition of the Cocoa and Chocolate Fair in Lima, allowing them to expand their business networks, present their products, participate in specialized conferences and perfect their methods of production of fine chocolate.

FR

La participation des femmes dans les coopératives et les associations de cacao est traditionnellement limitée, ce qui, ajouté au manque de formation, entrave leur capacité à contribuer au secteur. En outre, l'invisibilité du travail des femmes signifie que la contribution et le temps qu'elles consacrent à ce domaine ne sont pas reconnus.

C'est la raison pour laquelle le programme Uniterra a travaillé pour soutenir l'autonomisation économique des femmes productrices de cacao dans différentes régions du Pérou. Des formations ont été offertes par des chocolatiers canadiens à des représentantes de différentes associations de femmes qui préparent le chocolat de manière traditionnelle. L'objectif de ces ateliers était de développer de nouveaux produits à base de chocolat, faciles à préparer et pouvant être vendus sur les marchés locaux.

Grâce à ces formations, quatre femmes du secteur du chocolat artisanal ont participé à la dixième édition du Salon du cacao et du chocolat à Lima, ce qui leur a permis d'élargir leurs réseaux d'affaires, de présenter leurs produits, de participer à des conférences spécialisées et d'améliorer leurs techniques de production de chocolat fin.





La mejor manera de romper una mazorca para probar su fruta es golpearla en una roca.

The best way to break a pod to taste its fruit is to strike it on a rock.

La meilleure façon de casser une cabosse pour en déguster ses fruits est de la frapper contre une roche.



El maestro chocolatero Luc Gielen visita la plantación antes de ofrecer los talleres de producción de chocolate.

Master chocolatier Luc Gielen visits the plantation before offering the chocolate production workshops.

Le maître chocolatier Luc Gielen visite la plantation avant d'offrir des ateliers de production de chocolats.



El paisaje que rodea la plantación de cacao en el departamento de Amazonas, en la selva norte de Perú.

The landscape surrounding the cocoa plantation in the department of Amazonas, in the jungle in Northern Peru.

Le paysage entourant la plantation de cacao dans le département d'Amazonas, au nord du Pérou.





Las y los  
productores de  
cacao secan los  
granos de cacao en  
grandes carpas.

Cocoa producers  
dry the cocoa  
beans in large  
tents.

Les productrices-  
teurs de cacao  
font sécher les  
fèves de cacao  
sous de grandes  
tentes.





La miel, hecha in situ, fue un ingrediente utilizado en las recetas.

Honey, made on site, was an ingredient used in the recipes.

Le miel, fait sur place, a été l'un des ingrédients utilisés dans les recettes.



Las y los participantes están atenta/os a la formación teórica antes de la práctica.

Participants pay close attention to theoretical training before practice.

Les participante-s sont attentifs à la formation théorique avant la pratique.



Justiniano Fernández Vázquez fábrica trufas de chocolate con mucho cuidado.

Justiniano Fernandez Vasquez makes chocolate truffles with a lot of concentration.

Justiniano Fernandez Vasquez confectionne des truffes de chocolat avec minutie.





Luc Gielen, voluntario Uniterra, en plena enseñanza.

Luc Gielen, Uniterra volunteer, in action.

Luc Gielen, volontaire Uniterra, en plein enseignement.



La presencia de una traductora permitió a todos beneficiarse de este taller.

The presence of a translator allowed everyone to benefit from this workshop.

La présence d'une traductrice a permis à tout le monde de profiter de cet atelier.



Una participante prepara los ingredientes esenciales para la próxima receta.

A participant prepares the ingredients needed for the next recipe.

Une participante prépare les ingrédients essentiels à la prochaine recette.



Keli Puelles Carranza, responsable del control de calidad y elaboración de chocolates de la cooperativa Aprocam, se benefició mucho de este taller.

Keli Puelles Carranza, responsable for quality control and preparation of chocolates of the Aprocam cooperative, benefited greatly from this workshop.

Keli Puelles Carranza, responsable du contrôle qualité et de la préparation des chocolats de la coopérative Aprocam, a grandement bénéficié de cet atelier.



Participantes sorprendidas por las mezclas propuestas, como plátanos y chocolate.

Participants are surprised by the proposed mixes, such as bananas and chocolate.

Des participantes étonnées des mélanges proposés, tels que la banane et le chocolat.



Los talleres son lugares de encuentro para chocolateras de diferentes regiones del Perú.

These workshops are meeting places for chocolate makers from different regions of Peru.

Les ateliers sont des lieux de rencontre pour des chocolatières provenant de différentes régions du Pérou.





El paisaje rodeando el pequeño pueblo de Bagua, donde se realiza la capacitación.

The landscape surrounding the small town of Bagua, where the training takes place.

Le paysage qui entoure la petite ville de Bagua, où se déroule la formation.



Todas las y los participantes en el taller y el equipo del programa Uniterra.

All workshop participants and the Uniterra Program team.

Toutes et tous les participant-e-s à l'atelier et l'équipe du programme Uniterra.





Saldi Atachagua, chocolatera de la provincia de Tocache, vende sus productos en el Salón de Cacao y Chocolate en Lima.

Saldi Atachagua, chocolate maker from the Tocache province, sells her products at the Cocoa and Chocolate Show in Lima.

Saldi Atachagua, chocolatière de la province de Tocache, vend ses produits au Salon du cacao et du chocolat à Lima.



Algunas chocolateras socias del programa Unitererra con el equipo del programa y Luc Gielen.

Some chocolate makers partners of the Unitererra Program with the program team and Luc Gielen.

Quelques chocolatières partenaires du programme Unitererra avec l'équipe du programme et Luc Gielen.



Luc Gielen demostrando recetas a base de cacao en un choco démo.

Luc Gielen demonstrating cocoa-based recipes.

Luc Gielen en pleine démonstration de recettes à base de cacao.



# COMERCIALIZACIÓN DE CHOCOLATE

## MARKETING OF CHOCOLATE

## COMMERCIALISATION DU CHOCOLAT

ES

El limitado acceso a la capacitación laboral en temáticas relacionadas a la producción, post-cosecha, temática tecnológica, comercial y a la educación financiera, limita las oportunidades de las mujeres para generar emprendimientos exitosos.

En 2016, se promovió el intercambio de experiencias y el fomento de alianzas estratégicas en el sector chocolatero con las participación de tres mujeres emprendedoras de chocolate en una feria agroindustrial de gran envergadura en Montreal, el SIAL. El objetivo para ellas era conocer las nuevas tendencias, innovaciones, exigencias y requisitos para exportar chocolate hacia Canadá y volverse más competitivos.

“Teníamos un muy buen producto, ya estábamos distribuyendo en el mercado local y estábamos listos para ingresar al mercado internacional. Gracias a la invitación del programa Uniterra, pudimos participar en SIAL y dar este gran paso, logrando concretar la exportación de barras de chocolate de la empresa Q’uma” comenta Francesca Valdivia, de la chocolatería Q’uma.

EN

The limited access to job training in production, post-harvest, technological, commercial and financial education, hinders women's opportunities to create successful businesses.

In 2016, the Uniterra Program promoted the exchange of experiences and the promotion of strategic alliances in the chocolate sector with the participation of three women chocolate entrepreneurs in a major agro-industrial fair in Montreal, the SIAL. The objective for them was to learn about new trends, innovations, demands and requirements to export chocolate to Canada and become more competitive.

“We had very good products that we were already distributing on the local market and we were ready to enter the international market. Thanks to the Uniterra Program's invitation, we were able to participate in SIAL and take this great step, achieving the export of chocolate bars from the company Q’uma,” said Francesca Valdivia, from the Q’uma chocolate factory.

FR

L'accès limité à la formation professionnelle dans les domaines liés à la production, l'après-récolte, la technologie, le commerce et l'éducation financière, limite les possibilités pour les femmes de créer des entreprises prospères.

En 2016, le programme Uniterra a favorisé l'échange d'expériences et la promotion d'alliances stratégiques dans le secteur du chocolat avec la participation de trois femmes entrepreneurs dans le secteur du chocolat à un important salon agro-industriel se tenant à Montréal, le SIAL. L'objectif était de leur permettre de s'informer sur les nouvelles tendances, innovations, demandes et exigences pour exporter du chocolat au Canada et devenir plus compétitives.

« Nous avons de très bons produits, que nous distribuions déjà sur le marché local et nous étions prêtes à entrer sur le marché international. Grâce à l'invitation du programme Uniterra, nous avons pu participer au SIAL et faire ce grand pas, en réalisant l'exportation de barres de chocolat de l'entreprise Q’uma, » a déclaré Francesca Valdivia, de la chocolaterie Q’uma.

Francesca  
Valdivia,  
fundadora de  
Q’uma, en plena  
producción.

Francesca  
Valdivia, founder  
of Q’uma, in full  
production.

Francesca  
Valdivia,  
fondatrice de  
Q’uma, en pleine  
production.







© Christian Clément

Francesca Valdivia presenta sus chocolates en la Feria Internacional de Alimentos (SIAL) en Montreal en 2016.

Francesca Valdivia presents her chocolates at the International Food Fair (SIAL) in Montreal in 2016.

Francesca Valdivia présente ses chocolats au Salon international de l'alimentation (SIAL) à Montréal en 2016.



© Arnaud Deharte

Francesca Valdivia e Hilda García participan en una capacitación en la Academia del Chocolate, en Montreal, en 2016, como parte de su misión comercial.

Francesca Valdivia and Hilda García take part in a training at the Chocolate Academy, in Montreal, in 2016, as part of their trade mission.

Francesca Valdivia et Hilda García suivent une formation à l'Académie du chocolat, à Montréal, en 2016, dans le cadre de leur mission commerciale.



© Christian Clément

Francesca Valdivia aprende sobre los métodos de tostado de café utilizados por la empresa Bridgehead en Ottawa.

Francesca Valdivia learns about the coffee roasting methods used by the company Bridgehead in Ottawa.

Francesca Valdivia se renseigne sur les méthodes de torréfaction du café utilisées par l'entreprise Bridgehead à Ottawa.



© Arnaud Deharte

Hilda García sigue cuidadosamente los consejos del chef Philippe Vancayseele durante la capacitación.

Hilda García carefully follows the advice of chef Philippe Vancayseele during the training.

Hilda García suit attentivement les conseils du chef Philippe Vancayseele, lors de la formation.





Detrás de estas  
puertas se  
encuentran las  
instalaciones de  
la empresa Q'uma.

Behind these doors  
are the premises  
of the Q'uma  
company.

Derrière ces  
portes se trouvent  
les locaux de  
l'entreprise  
Q'uma.

Francesca Valdivia  
y una empleada de  
Q'uma hacen un  
inventario de su  
pasta 100% cacao.

Francesca Valdivia  
and a Q'uma  
employee make an  
inventory of their  
100% cocoa paste.

Francesca Valdivia  
et une employée de  
Q'uma font  
l'inventaire de  
leur pâte  
100% cacao.





Francesca Valdivia, fundadora de Q'uma, en el stand mostrando su colección de tabletas de chocolate durante el Salón de Cacao y Chocolate en Lima en 2019.

Francesca Valdivia, founder of Q'uma, at her brand's booth showing her chocolate bar collection during the Cocoa and Chocolate Show in Lima in 2019.

Francesca Valdivia, fondatrice de Q'uma, présente sa collection de tablettes de chocolat au Salon du cacao et du chocolat à Lima en 2019.



Hilda García, fundadora de Elizza Peruvian Chocolate, presenta sus chocolates en el Salón de Cacao y Chocolate en Lima en 2019.

Hilda García, founder of Elizza Peruvian Chocolate, presents her chocolates at the Cocoa and Chocolate Show in Lima in 2019.

Hilda García, fondatrice d'Elizza Peruvian Chocolate, présente ses chocolats au Salon du cacao et du chocolat à Lima en 2019.



Elizabeth Gómez Flores, fundadora de Nativos Chocolates, hablando con potenciales cliente/as en el Salón de Cacao y Chocolate en Lima en 2019.

Elizabeth Gómez Flores, founder of Nativos Chocolates, talking to potential clients at the Cocoa and Chocolate Show in Lima in 2019.

Elizabeth Gómez Flores, fondatrice de Nativos Chocolates, parle avec des potentiels au Salon du cacao et du chocolat à Lima en 2019.



# TURISMO SUSTENTABLE

## SUSTAINABLE TOURISM

### TOURISME DURABLE

#### ES

La comunidad indígena de Chirikyacu, situada en el Departamento de San Martín, ha desarrollado actividades de turismo rural comunitario en los últimos años. En 2018, la comunidad recibió 110 turistas y está interesada en recibir más. Ofrece una serie de atracciones turísticas y cuenta con infraestructura básica, pero algunos obstáculos impiden el desarrollo continuo del turismo rural.

Junto con la comunidad y las y los estudiantes de turismo, el programa Uniterra ayudó a identificar algunas carencias, como la falta de conocimientos sobre la gestión del turismo y de alimentos, así como conocimientos limitados en tecnología y servicio al cliente. Era necesario satisfacer estas carencias para poder ofrecer actividades de turismo vivencial únicas.

Para ayudar a la comunidad a promover sus atracciones y servicios, las voluntarias y los voluntarios de Uniterra apoyaron la creación de un sitio web. Reforzaron la capacidad de los miembros de la Asociación de Gestión Turística de Chirikyacu para garantizar que los recursos turísticos se gestionen de forma autónoma y proactiva, y también ayudaron a las y los estudiantes de turismo a adquirir los conocimientos prácticos que les ayudarán a hacer que el proyecto turístico sea más completo y sostenible.

#### EN

The indigenous community of Chirikyacu, located in the Department of San Martín, has developed rural community tourism activities over the past few years. In 2018, the community received 110 tourists and is interested in receiving more. It offers a number of tourist attractions, and has basic infrastructure, but some obstacles prevent the steady development of rural tourism.

Together with the community and tourism students, the Uniterra Program helped to identify some gaps, such as a lack of tourism and food management skills, as well as limited technological and customer service skills that needed to be filled to offer unique experiential tourism activities.

To help the community promote its attractions and services, Uniterra volunteers supported the creation of a website. They strengthened the capacities of the members of the Tourism Management Association of Chirikyacu to ensure the tourism resources are managed autonomously and proactively, and also helped tourism students to gain the practical skills that will help them make the tourism project more comprehensive and sustainable.

#### FR

La communauté autochtone de Chirikyacu, située dans le département de San Martín, a développé des activités de tourisme communautaire rural au cours des dernières années. En 2018, la communauté a reçu 110 touristes et souhaite en recevoir davantage. Elle offre un certain nombre d'attractions touristiques et dispose d'une infrastructure de base, mais certains obstacles empêchent le développement d'un tourisme rural continu.

En collaboration avec la communauté et des étudiant-e-s en tourisme, le programme Uniterra a permis d'identifier certaines lacunes, comme le manque de compétences en gestion du tourisme et des produits alimentaires, ainsi que des compétences limitées en matière de technologie et de service à la clientèle qu'il fallait combler afin d'offrir des activités de tourisme expérientiel uniques.

Pour aider la communauté à promouvoir ses attractions et ses services, les volontaires Uniterra ont soutenu la création d'un site web. Elles/Ils ont renforcé les capacités des membres de l'Association de gestion du tourisme de Chirikyacu afin d'assurer une gestion autonome et proactive des ressources touristiques. Elles/Ils ont également aidé les étudiant-e-s en tourisme à acquérir les compétences pratiques qui les aideront à rendre le projet touristique plus complet et plus durable.

Una mujer indígena de la comunidad se ríe de los chistes de sus amigas.

An indigenous woman from the community laughing at her friends' jokes.

Une femme indigène de la communauté rigole aux blagues de ses amies.





Una mujer sostiene  
su propia foto  
tomada por el  
fotógrafo Alfred  
Ruffner durante su  
última visita.

A woman holds her  
own photo taken  
by photographer  
Alfred Ruffner  
during his last  
visit.

Une femme tient sa  
propre photo prise  
par le photographe  
Alfred Ruffner  
lors de sa  
dernière visite.

Mujeres y niñas de  
la comunidad se  
reúnen frente a su  
casa.

Women and girls  
from the community  
are gathered in  
front of their  
house.

Des femmes et des  
filles de la  
communauté sont  
réunies devant  
leur maison.





Una artesana teje una tira de tela para el transporte de mercancías.

A craftswoman weaves a fabric strip for the transport of goods.

Une artisane tisse une bande de tissu pour le transport des marchandises.



El comité de mujeres artesanas, Warmy Awadora elaborando cerámica, una práctica ancestral en la comunidad.

The committee of women artisans, Warmy Awadora, in the middle of a pottery session, an ancestral practice in the community.

Le comité des femmes artisanes, Warmy Awadora, en pleine séance de poterie, une pratique ancestrale dans la communauté.



Una mujer de la comunidad tejiendo.

A woman in the community weaving.

Une femme de la communauté en train de tisser.





Karine Tremblay, asesora voluntaria de desarrollo turístico para el programa Uniterra en Chirikyacu.

Karine Tremblay, volunteer tourism development advisor for the Uniterra Program in Chirikyacu.

Karine Tremblay, conseillère volontaire en développement touristique pour le programme Uniterra à Chirikyacu.



Profesores y estudiantes de la Universidad César Vallejo están involucrado/as en el proyecto.

Professors and students from César Vallejo University are involved in the project.

Des professeur-e-s et des étudiant-e-s de l'Université César Vallejo sont impliqués-e-s dans le projet.



Vista del edificio principal, el centro comunitario y oficina de turismo.

View of the main building, the community center and tourist office.

Vue sur le bâtiment principal, le centre communautaire et le bureau de tourisme.



# PERÚ

# PERU

# PÉROU

FOTOS / PHOTOS  
Maryse Nobréga

---

De 2015 a 2020, el programa de cooperación voluntaria canadiense Uniterra, implementado conjuntamente por CECI y SUMC, ha mejorado el bienestar económico y social de las poblaciones más pobres y marginadas en 14 países en África, Asia y América.

Con el apoyo financiero del Gobierno de Canadá, a través de Asuntos Globales de Canadá.

From 2015 to 2020, the Canadian Volunteer Cooperation Program Uniterra, jointly implemented by WUSC and CECI, has improved the economic and social well-being of the poorest and marginalized populations in 14 countries in Africa, Asia and the Americas.

With financial support from the Government of Canada, through Global Affairs Canada.

De 2015 à 2020, le programme canadien de coopération volontaire Uniterra, mis en œuvre conjointement par le CECI et l'EUMC, a permis d'améliorer le bien-être économique et social des populations les plus pauvres et marginalisées dans 14 pays d'Afrique, d'Asie et des Amériques.

Avec l'appui financier du gouvernement du Canada, par l'entremise d'Affaires mondiales Canada.