

Descubren cuatro nuevas variedades genéticas de cacao en Perú

06/07/2026



El análisis genético de cientos de árboles de cultivos tradicionales de cacao en fincas en Perú reveló cuatro nuevas variedades que no habían sido identificadas hasta ahora y que podrían ayudar a mejorar la conservación de este producto y optimizar la industria del cacao peruano.

El estudio, realizado por científicos del Centro de Investigación del Cacao de la Universidad de las Indias Occidentales de Trinidad y Tobago y de la Universidad Nacional Toribio Rodríguez de Mendoza, en Perú, analizó la diversidad de cacao peruano. Los resultados se han publicado en PLOS One.

El contexto de la industria del cacao en Perú

Los granos de cacao son el pilar de la industria

multimillonaria del chocolate a nivel mundial. En Perú, el octavo mayor productor de cacao, más de 80.000 familias agricultoras dependían del cultivo de cacao en el año 2024.

Muchas fincas peruanas cultivan variedades de cacao silvestres y semisilvestres que no han sido alteradas significativamente por medios como la cría selectiva o la ingeniería genética.

Investigaciones previas sugerían que los árboles de cacao nativos cultivados en Perú y otros países podían dividirse en 10 grupos, según su diversidad genética pero estudios recientes han puesto en duda esta distribución, y pocos estudios se han centrado específicamente en Perú.

Para ahondar en la comprensión del tema, el equipo analizó la diversidad genética de 390 árboles de cacao silvestres y semisilvestres cultivados en fincas nativas de varias regiones del país.

En concreto, buscaron diferencias de una sola letra en el código de ADN de los árboles individuales para esclarecer su diversidad genética y clasificarlos en grupos genéticamente similares.

Firmas genéticas autóctonas

El análisis reveló cuatro grupos genéticos previamente no identificados, que se suman a los diez conocidos. Algunos de los árboles analizados pertenecían a un solo grupo puro, mientras que otros eran mezclas.

Además, descubrieron que diferentes regiones de Perú tenían sus propias «firmas» genéticas distintivas, lo que resalta diferencias geográficas a pequeña escala en la composición genética de los árboles de cacao cultivados.

Dos de los cuatro nuevos grupos poseen una ascendencia que sugiere que podrían producir granos de una calidad especialmente alta y de excelente sabor.

El análisis también ayudó a aclarar la ascendencia de una variedad de cacao en particular conocida como CCN 51, que fue cultivada deliberadamente para obtener un alto rendimiento y resistencia a enfermedades, y que tiene una importancia económica cada vez mayor.

Tesoros genéticos en el patio trasero

Los investigadores creen que estos hallazgos podrían ayudar a los esfuerzos de conservación y mejorar la industria del cacao peruano.

La caracterización de estos cuatro nuevos grupos sugiere que Perú alberga recursos genéticos únicos que podrían explorarse en busca de rasgos valiosos para el mercado del cacao y el chocolate.

Para los autores, el estudio revela que «si bien los árboles de cacao de Perú comparten un hilo genético común en todo el país, cada región alberga una firma genética única y hemos logrado identificar con éxito cuatro linajes de cacao completamente nuevos. Este mapa no solo reforma nuestra comprensión del panorama genético de Perú, sino que proporciona un nuevo recurso tangible para la conservación y la industria del chocolate de aroma fino».

Uno de los aspectos más gratificantes fue trabajar directamente con árboles nativos en fincas de ocho departamentos sumamente diferentes, desde las tierras bajas de Amazonas hasta las faldas de los Andes, aseguran los autores.

«Fue revelador darnos cuenta de que estos invaluable tesoros genéticos no estaban encerrados en un laboratorio. Estaban, literalmente, creciendo en los patios traseros de los agricultores, esperando ser caracterizados y valorados para el mercado premium», subrayan.