

OBSERVATORIO DEL CACAO FINO Y DE AROMA PARA AMÉRICA LATINA

INICIATIVA
latinoamericana
DEL CACAO
CAF BANCO DE DESARROLLO
DE AMÉRICA LATINA



EDITORIAL

Julio 2018

Boletín N° 3

El primer semestre del año 2018 tiene dos noticias importantes. La primera, el repunte en los precios del cacao que da un fuerte respiro a los productores afectados por la caída de precios del 2017; la segunda, el desarrollo de la Cuarta Conferencia Mundial del Cacao organizada por ICCO que tuvo lugar en Berlín el pasado mes de abril. En este evento más de 1.500 *stakeholders* aportaron con valiosos insumos que permitieron llegar a los acuerdos y declaraciones que comprometen a la comunidad del cacao a seguir trabajando para lograr una producción, una industria y un comercio sostenible del cacao.

En esta edición presentamos un resumen de las recomendaciones generales que se consensuaron en la conferencia anual. Sin embargo, es importante recalcar las palabras del Director Ejecutivo de ICCO, Dr. Jean-Marc Anga: “Ha-

cer negocios como hasta ahora no es una opción: hay que romper el molde”. Esta expresión se aplica a la industria a nivel mundial y en consecuencia a la producción en América Latina. No solo se debe cambiar las variables de sostenibilidad sino que es necesario apuntalar el principal elemento de la cadena de valor: el productor. Si no hay negocio para el productor, no existirá el negocio.

Este es el objetivo clave de la ILAC: buscar opciones de productividad, valor agregado y diferenciación para que el cacao de América Latina pueda florecer y los productores puedan mejorar su nivel de vida, manteniendo un interés por este cultivo. Los retos para cambiar el “molde” son importantes pero la industria no puede darse el lujo de no hacerlo.

Consejo Editorial

REGIONAL

Reflexiones de países miembros de ILAC previo a su participación en la Conferencia Mundial del Cacao

PAÍSES

BOLIVIA: FAO ayuda a pequeños productores a producir cacao sostenible de primera calidad

ECUADOR: Programa de empleo productivo y acceso a mercados

COSTA RICA: Plan Nacional de Cacao, un instrumento de visión estratégica para la gestión de la cadena

PERÚ: Retos ambientales del cacao sostenible en el Perú

RECUADRO 1: El mercado de cacao fino y de aroma: un camino alternativo para América Latina

MUNDO

CHOCOA 2018: Conclusiones sobre cacao y chocolate

RECUADRO 2: Declaración de la Cuarta Conferencia Mundial del Cacao en Berlín

La industria suiza del chocolate apunta al 80% de cacao sostenible para el año 2025

Empresas TOP de la industria chocolatera ven un “caso de negocio” en la educación de calidad para comunidades productoras de cacao.

Invitación a países a presentar dossiers para su consideración en la reunión preliminar del Panel ad hoc sobre cacao fino o de aroma de ICCO.

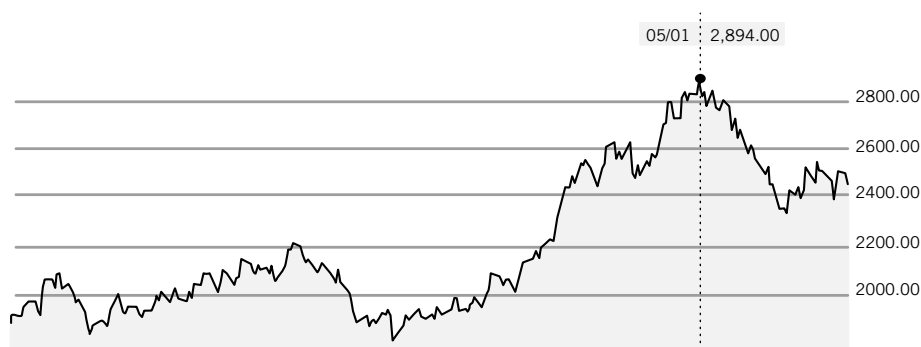
RECUADRO 3: Cambios en la tendencia de mercados y precios del cacao

Producción mundial de cacao en grano total y por región

| Región | 2016/17 | 2017/18 | Variación | |
|----------------------|----------------------|-------------------------|----------------|------------|
| | Estimados (Miles TM) | Proyecciones (Miles TM) | (Miles TM) | Porcentaje |
| África | 3.630,9 | 3.518,0 | - 112,9 | -3 |
| América | 737,8 | 752,0 | + 14,2 | 2 |
| Asia y Oceanía | 379,4 | 368,3 | - 11,1 | -3 |
| Total mundial | 4.748,1 | 4.638,3 | - 109,7 | -3 |

Elaboración: Observatorio ILAC. Fuente: ICCO¹

Precios internacionales del cacao commodity (Junio 2017- Julio 2018) – USD



Fuente: Bloomberg.com²

Reflexiones de países miembros de ILAC previo a su participación en la Conferencia Mundial del Cacao

Los países de la Iniciativa Latinoamericana del Cacao (ILAC), liderados por CAF, intercambiaron reflexiones sobre el desarrollo de la cadena de valor del cacao fino y de aroma, previo a su participación en la Cuarta Conferencia Mundial del Cacao que tuvo lugar en Berlín, el pasado mes de abril.

Algunos temas tratados se refieren a la definición del cacao como fino y de aroma, aspectos clave de la metodología actual de la ICCO para clasificar este tipo de cacao y aspectos que deberían ser contemplados por nuevas metodologías para clasificar la producción de cacao fino de los países productores.

Respecto a la definición, existe un consenso de que el cacao fino es aquel de calidad superior, de aromas y sabores especiales y distintivos, cuyas propiedades organolépticas, químicas y físicas se pueden percibir e identificar claramente. Anteriormente, estas características estaban principalmente asociadas a grupos genéticos definidos, sin embargo en la actualidad se han encontrado varios tipos de cacao, sobre todo en las zonas amazónicas del Perú

y Ecuador, que siendo genéticamente cacaos forasteros, por sus características organolépticas se consideran como cacaos 100% finos y de aroma.

Además de los antecedentes genéticos, los países productores indican que las prácticas post cosecha, el clima y el suelo pueden contribuir con las diferencias de sabor, por lo tanto sus características deben ser comprobadas y evaluadas empleando una combinación de criterios, que comprenden: características morfológicas, químicas, sabor y color de los granos, así como su grado de fermentación, humedad y acidez; además del sistema de trazabilidad.

Actualmente, la metodología para clasificar un lote como fino es sensorial, lo cual debe ser mantenido así como la prueba de corte para evaluar la ausencia de defectos; sin embargo se considera necesario desarrollar una metodología clara y transparente para definir el porcentaje de cacao fino y de aroma producido y exportado por los países considerados como productores de cacao fino, que al momento responde a la clasificación indicada por ICCO en su

Panel del 2015, y que es validada por compradores y precios de mercado superiores para dichos cacaos.

Si bien esta clasificación ayuda a fortalecer la posición de los países productores, no existiría una forma de verificar los volúmenes de venta. Las empresas que compran cacaos finos, en muchos casos, compran pequeñas cantidades de cacao que no serían representativas de la producción y exportación total de cada país, por lo que no son suficientes para establecer una estadística sobre porcentaje de producción y exportación de cacaos finos.

En el caso de algunos países de la región, la clasificación del Panel de ICCO ha servido para posicionar sus cacaos superiores en mercados internacionales, sin embargo sería interesante incorporar una metodología que valide las características y establezca el porcentaje de cacao fino producido y exportado en cada país, que podría incorporar encuestas, visitas en campo, análisis físico, análisis químico y análisis sensorial, que basada en estándares consensuados y que sea comparable y reproducible.



Existe un consenso de que el cacao fino es aquel de calidad superior, de aromas y sabores especiales y distintivos, cuyas propiedades organolépticas, químicas y físicas se pueden percibir e identificar claramente.

Indicadores de la región latinoamericana

Variación anual de la producción y exportaciones de cacao en grano

| PAIS | Producción Total Toneladas Métricas (TM) | | Exportaciones Toneladas Métricas (TM) | | | Exportaciones (Miles de USD) | | |
|----------------------|---|-------------------------|--|----------------|-------------------------|------------------------------|----------------|-------------------------|
| | (TM) 2017 | Porcentaje Variación | Año 2016 | Año 2017 | Porcentaje Variación | Año 2016 | Año 2017 | Porcentaje Variación |
| Bolivia | 2.000 | - | 115 | 213 | 85 | 655 | 1.034 | 58 |
| Brasil | 173.800 | 33 | 389 | 754 | 94 | 1.634 | 2.936 | 80 |
| Colombia | 60.535 | 6,6 | 10.449 | 11.876 | 14 | 31.580 | 27.326 | -13 |
| Costa Rica | 545 | - | 410 | 434 | 6 | 1.341 | 1.343 | 0 |
| Ecuador | 270.000 | 38 | 227.214 | 284.546 | 25 | 621.970 | 589.750 | -5 |
| México | 30.000 | - | 169 | 1.032 | 511 | 866 | 2.811 | 225 |
| Panamá | 1.000 | - | 502 | 569 | 13 | 2.030 | 2.093 | 3 |
| Perú | 115.000 | 10 | 61.888 | 48.801 | -21 | 201.569 | 118.845 | -41 |
| República Dominicana | 80.000 | -5 | 73.712 | 63.238 | -14 | 227.941 | 178.034 | -22 |
| Trinidad & Tobago | 500 | - | 365 | 321 | -12 | 1.959 | 1.951 | 0 |
| TOTAL: | 733.380 | | 375.213 | 411.791 | | 1.091.545 | 925.089 | |

Elaboración: Observatorio ILAC. Fuentes: International Cocoa Organization- ICCO; Trademap.org³

Principales mercados de exportación de cacao en grano y certificaciones aplicadas

| PAÍS | Principales Mercados | Principales Certificaciones |
|----------------------|---|--|
| Bolivia | Suiza, Estados Unidos de América, Alemania | Orgánica |
| Brasil | Japón, Francia, Países Bajos | Comercio Justo, Rainforest Alliance Certified-RAC, UTZ |
| Colombia | México, Países Bajos, Italia, España | Comercio Justo, RAC, Orgánica, UTZ |
| Costa Rica | Países Bajos, Honduras, Panamá | RAC, Orgánica, UTZ |
| Ecuador | Estados Unidos de América, Países Bajos, Malasia, Indonesia | Orgánica, Comercio Justo, Rainforest Alliance, UTZ, Kosher |
| México | Suiza, Bélgica, Francia, Estados Unidos de América | Comercio Justo, UTZ |
| Panamá | Alemania, Bélgica, Sudáfrica | Comercio Justo, Orgánica (BIOSUISSE), UTZ |
| Perú | Países Bajos, Bélgica, Canadá | Orgánica, Kosher, Halal, Gluten Free |
| República Dominicana | Países Bajos, Estados Unidos de América, Bélgica | Orgánica |
| Trinidad & Tobago | Países Bajos, Alemania, Japón | ND |

Elaboración: Observatorio ILAC. Fuentes: Trademap, Puntos Focales ILAC.

BOLIVIA: FAO ayuda a pequeños productores a producir cacao sostenible de primera calidad

Desde 2015, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), trabaja con la Central de Cooperativas El Ceibo brindando apoyo técnico, facilitando el acceso a nuevos mercados y negociando acuerdos con el gobierno boliviano en defensa de los intereses de los pequeños productores de cacao.

Las comunidades andinas de la región del Alto Beni, al norte de La Paz, cultivan una variedad de cacao de fama mundial: el cacao “criollo”, reconocido por sus altos valores nutricionales. Para facilitar el acceso al mercado de La Paz y para evitar intermediarios, los agricultores de estas comunidades se agruparon en pequeñas cooperativas que son parte de un organismo centralizado denominado El Ceibo. Hoy en día, El Ceibo es una entidad líder en Bolivia, que agrupa a 48 cooperativas y 1.300 productores que cultivan el 70% del cacao orgánico de este país.

El modelo de negocio de El Ceibo se basa en los principios de cooperación y agroecología, mientras que una gran parte de sus ingresos se reinvierten a nivel local en beneficio de los pequeños campesinos y de toda la comunidad.

Los pequeños productores de El Ceibo cultivan alrededor de 3 a 4 hectáreas con cacao, mientras que en el resto (7 a 8 hectáreas) cultivan, con métodos agroforestales, arroz, yuca, bananos, cítricos, café y otros productos locales, para diversificar sus ingresos cuando la producción de cacao es baja. Sin embargo, los impactos climáticos como las sequías, inundaciones, la humedad extrema y las nuevas enfermedades de las plantas, como el hongo Monilia, amenazan la producción de cacao y los medios de vida de los agricultores en el Alto Beni.

Para enfrentarse a estos nuevos desafíos, El Ceibo reinvierte parte de sus ganancias en el llamado Programa de Implementaciones Agro-Ecológicas y Forestales (PIAF), el brazo técnico de la cooperativa. El PIAF busca constantemente soluciones sostenibles y ecológicas para las enfermedades y retos que amenazan la producción local de cacao.

Una vez que el cacao es recolectado, se transporta hasta la planta de El Ceibo en la ciudad de El Alto. Aquí se transforma en polvo de cacao, manteca de cacao y chocolate. Este representa uno de los pocos ejemplos donde toda la línea de producción está controlada por la misma

cooperativa. Desde El Alto, los productos de El Ceibo se venden en toda Bolivia, pero también en el mercado internacional, por ejemplo Italia, donde gracias a un acuerdo entre la FAO, el grupo líder de comercio justo Altromercato y la compañía multinacional de restauración Autogrill, el chocolate El Ceibo llega a los estantes de los restaurantes de Autogrill en Milán, Venecia, Roma, entre otros.

En Bolivia, la FAO y su Mecanismo para Bosques y Fincas (FFF por sus siglas en inglés Forest and Farm Facility) trabaja con El Ceibo brindando apoyo técnico y financiero a la Confederación de Productores y Recolectores Agroecológicos de Cacao de Bolivia (COPRACAO), una organización que representa a las cinco federaciones departamentales bolivianas y que abarca alrededor de 5.600 productores y recolectores, lo que ha contribuido a consolidar la situación legal de todas las asociaciones bolivianas de cacao.

La FAO igualmente trabaja en estrecha colaboración con el gobierno boliviano y los representantes de las asociaciones de cacao para elaborar un Programa Nacional del Cacao, que apunta a fortalecer su sistema productivo, teniendo en cuenta las características de cada región.



Fuente:

<http://bit.ly/FaoNoticias>

Para saber más:

www.elceibo.com

ECUADOR: Programa de empleo productivo y acceso a mercados

Ecuador, al contar con más del 62% de la producción global de cacao fino de aroma, se destaca por ser el primer exportador de este tipo de producto emblemático a escala mundial. En la actualidad, la cadena de valor del cacao en el país tiene gran importancia social y económica, cuenta con un área cultivada de 560.387 hectáreas que involucran alrededor de 150.000 familias de productores.

El Proyecto de Reactivación del Café y Cacao Nacional Fino de Aroma (PRCC), del Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG), junto con la Organización de Estados Americanos (OEA), ejecutaron durante los años 2016 y 2017 el “Programa Empleo Productivo y Acceso a Mercados”⁴ en todo el territorio nacional. Este programa tuvo como finalidad impulsar el crecimiento del sector del cacao nacional, a través de la generación de talento humano calificado, adecuada generación e intercambio de conocimientos y la creación de espacios de desarrollo para técnicos, productores y sus líderes, constituyendo una estrategia de mejora de la competitividad y visión común de calidad en la cadena de valor de cacao. El programa estuvo

enfocado en elevar los estándares de calidad del cacao fino de aroma, mediante la adopción de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), trazabilidad, buenos procesos de cosecha y post cosecha, procesos de transformación y cata de cacao; con el propósito descubrir las exigencias actuales de calidad y diferenciación, requeridas por los mercados maduros y emergentes.

El programa impartió talleres de capacitación teórico prácticos en centros de acopio y auditorios, donde se demostró a los participantes que un buen proceso de cosecha y post cosecha puede mejorar considerablemente la calidad del grano. Además, se evaluó la calidad física y sensorial del cacao, contribuyendo a que exista una mejor apreciación de los atributos y defectos de los granos de cacao; y que el mismo productor genere acciones correctivas en sus procesos.

Mediante estos talleres se obtuvieron como resultados: 441 beneficiarios directos entre productores, técnicos y demás actores interesados dentro de la cadena de valor de cacao; y de forma indirecta alrededor de 1.000 familias y 15.000 productores asistidos. Como

parte de las lecciones aprendidas cabe mencionar que, al desarrollar las capacidades y destrezas de los pequeños productores en forma individual o grupal, se puede generar sostenibilidad en el proceso de mejoramiento de la calidad y comercialización del cacao; generar empoderamiento por parte de los productores y técnicos de cada zona permite comprobar el alto potencial de la calidad organoléptica del cacao nacional fino de aroma.

Contribución de:

Héctor Ballesteros H
Gerente del Proyecto de
Reactivación del Café y Cacao
Nacional Fino de Aroma
heballesteros@mag.gob.ec

Para saber más:

<http://bit.ly/ResultadosGestionMAG>
OEA



COSTA RICA: Plan Nacional de Cacao, un instrumento de visión estratégica para la gestión de la cadena

En Costa Rica, la cadena del cacao se caracteriza por una diversidad amplia de actores y circuitos a lo largo de sus eslabones, aspecto que determina relaciones de elevada complejidad. Desde productores que generan materia prima básica (cacao en baba), otros que fermentan y secan el producto, hasta organizaciones y emprendimientos rurales que se encuentran altamente integrados de manera vertical, desde la producción hasta la comercialización en nichos de mercado específicos con productos de alto valor agregado (tabletas de chocolate, nibs, bombones).

Ahora bien, tomando en cuenta que el 100% del cacao costarricense está reconocido como fino y de aroma, se destaca que el cultivo tiene un potencial de mercado importante; tanto a nivel nacional como internacional. Este elemento representa una ventana de oportunidad para el acceso a nichos internacionales diferenciados. A esto se le suma que, el estar en manos de

pequeños productores, con alta vinculación de mano de obra familiar y propiciar prácticas amigables con el ambiente, hacen del rubro un cultivo que puede aportar de manera significativa al desarrollo rural, el medioambiente y la mejora de condiciones de vida de familias asociadas a esta actividad.

A su vez, el sector cacaotero mantiene limitantes que le restan competitividad. A saber: ausencia de infraestructura y equipo para generar un mayor valor agregado con modelos de escala, limitado acceso al crédito, falta de asociación entre productores, así como debilidad de las organizaciones existentes, ausencia de espacios de gobernanza para la toma de decisiones en la cadena, prevalencia de plantaciones viejas con poca productividad y falta de capacidad negociadora de diversos actores, son solo algunos temas clave de atender.

Los anteriores son factores que hacen necesario establecer un marco estraté-

gico de apoyo de mediano y largo plazo, que pueda ir revirtiendo estas condiciones y permita aprovechar las oportunidades existentes para propiciar el desarrollo y fortalecer la competitividad comercial de la actividad.

Es así como, consciente de la necesidad de brindar una visión estratégica al sector cacaotero, el Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG) a través del Programa de Investigación y Transferencia de Tecnología Agropecuaria (PITTA Cacao), con acompañamiento técnico del Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) ha venido coordinando la elaboración del Plan Nacional de Cacao 2018-2028⁵. Este esfuerzo ha permitido articular a diversos actores de la cadena en las tres principales regiones de producción con que cuenta el país.

Dentro de las líneas de acción, articuladas en función de los eslabones de la cadena, se encuentran:



PAÍSES



Mayor participación en uso de material genético de calidad reconocida.



Fortalecimiento de la base asociativa de la cadena a nivel de productores e impulso de iniciativas de emprendimiento a partir de la agregación de valor del cultivo.



Incremento en áreas de siembra y parámetros de productividad.



Incentivo a la generación de encadenamientos locales e impulso del consumo nacional de productos derivados de cacao costarricense.



Tomando en cuenta que el 100% del cacao costarricense está reconocido como fino y de aroma, se destaca que el cultivo tiene un potencial de mercado importante; tanto a nivel nacional como internacional.



Desarrollo de procesos de fermentación y secados bajo estándares de calidad, definidos a partir de protocolos específicos.



Incremento de volúmenes de comercialización de productos con valor agregado en los mercados nacionales e internacionales.



Desarrollo de un Programa de impulso a la agroindustria del cacao para la agregación de valor y la diversificación de oferta.

Estos son temas estratégicos que deben ser parte de una agenda integral de gestión para la cadena, marcando así la línea de articulación de esfuerzos entre los distintos actores vinculados con la actividad.

El Plan Nacional de cacao 2018-2028 está siendo finalizado, el mismo será presentado ante el sector durante la realización del II Congreso Nacional de cacao a desarrollarse en la sede central del IICA y de la Escuela de Agricultura de la Región del Trópico Húmedo (EARTH).

Datos de Contacto:

Esteban López R. IICA:
esteban.lopez@iica.int

Oscar Brenes- MAG:
obrenes@mag.go.cr

Moisés Gómez:
moisesgomez@hotmail.com

PERÚ: Retos Ambientales del Cacao Sostenible en el Perú

El Perú es un país que se precia y por justa razón de ser centro de origen de muchos de los cultivos más importantes del mundo, uno de ellos es el cacao; actualmente el 44% de la producción nacional se encuentra relacionada con las denominadas variedades finas (criollo y nativo), algunas de las cuales llegan a tener precios importantes en el mercado mundial.

El Observatorio del Cacao Fino y de Aroma tuvo la oportunidad de entrevistar a Roxana Orrego, Directora General de Asuntos Ambientales del Ministerio de Agricultura y Riego del Perú, sobre la importante expansión que han tenido los cultivos de cacao en el país y los principales retos para lograr su sostenibilidad en el tema ambiental.

“El cultivo del cacao presenta una creciente expansión, que va de 41.264 hectáreas en el año 2000 a 125.589 en 2016, es decir un incremento de tres veces del área en 16 años, debido a sus ventajas en cuanto a precio y mercado para los productores principalmente de la Amazonía”.

Si bien es cierto que las ventajas de calidad natural y de mercado vienen favoreciendo la expansión del cacao, también es importante tener en cuenta el contexto ambiental en el que se desarrolla este cultivo. “Este contexto de acuerdo a como se gestione puede convertirse en una limitante pero también en una oportunidad para la oferta agro-exportable no solo de materia prima, pero sobre todo de productos de alto valor agregado” indicó Orrego.

Al menos cuatro elementos son claves de considerar en la gestión ambiental para una producción sostenible de cacao: el cambio climático, el cadmio, cambio de uso de suelos y la emisión de gases de efecto invernadero.

1.El cambio climático: “Actualmente ya se constata en campo y en estudios científicos, que el cacao está modificando sus patrones de áreas de cultivo debido principalmente al incremento de la temperatura”.

2.El cadmio: “Ya sea por causas naturales o antrópicas en cuanto al origen de este metal en el cacao, la nueva regulación de la Unión Europea (Regulación EU 488/2014), pondrá condiciones más estrictas al contenido de cadmio en cacao a ser comercializado en este importante mercado”.

3.El cambio de uso de suelo: “El crecimiento de la producción del cacao en la Amazonia peruana ha ido desplazando otros cultivos (café), así como en purmas, bosques secundarios e inclusive bosques primarios, en suelos que por lo general no han sido aun debidamente clasificados, con los consiguientes impactos negativos en cuanto a biodiversidad, ciclo hidrológico, medios de vida y emisiones de cambio climático”.

4. La emisión de gases de efecto invernadero (GEI): “El uso inadecuado de fertilizantes, las descargas de agua de procesamiento post cosecha, los desperdicios de la cosecha, así como insumos de los procesos del cultivo generan emisiones de gases efecto invernadero.

La Dirección General de Asuntos Ambientales Agrarios del Ministerio de Agricultura del Perú (MINAGRI), según indica Orrego, viene asumiendo el reto de apoyar a la cadena productiva del cacao a fin de que sea sostenible ambientalmente y competitiva en los mercados globales, así está culminando la elaboración de la Contribución Nacional Determinada de Agricultura en el marco del Acuerdo de París, tanto en

mitigación como en adaptación al cambio climático, está iniciando la elaboración de los lineamientos estratégicos referidos a la intensificación sostenible de la producción amazónica agro-exportable para la reducción de emisiones y evitar la deforestación, así como en el desarrollo del tema nacional de cadmio en el cacao y en el suelo.



Para saber más:

Dirección General de Asuntos Ambientales Agrarios - Ministerio de Agricultura y Riego
rorrego@minagri.gob.pe
www.minagri.gob.pe

RECUADRO 1

El mercado de cacao fino y de aroma: un camino alternativo para América Latina

Las recientes oscilaciones en la estructura de precios del *commodity* del cacao, perjudican el comercio internacional y principalmente a los pequeños productores, quienes vieron los precios de su oferta caer cerca del 40%, entre mediados del 2016 e inicios del 2018. De acuerdo con la Organización Internacional del Cacao (ICCO), alrededor del 80% de los productores de cacao tienen una renta media, en esta actividad, de USD 2 por día, cultivan cerca de 5 hectáreas por familia y concentran apenas el 3% del total de los beneficios generados en la cadena de valor.

Estos indicadores generales, ilustran que la actividad productiva del cacao, a nivel mundial, se mantiene por la labor de un segmento de la población rural de baja renta, para quienes los servicios públicos de calidad, educación y salud son escasos, siendo por lo tanto más vulnerables y sensibles a la volatilidad de los precios.

Mitigar la volatilidad de los precios del cacao es parcialmente posible. Sin embargo las herramientas de mercado dis-

ponibles para mitigar la oscilación de los precios, por el momento, no alcanzan a la gran mayoría de los productores.

Algunas de las herramientas disponibles para mitigar alteraciones en los precios del cacao son:



(i) manejar la capacidad de producción con información de inteligencia de mercado evitando la sobre oferta;



(ii) realizar contratos con precios a futuro previamente establecidos;



(iii) desarrollar relaciones comerciales más duraderas con compradores dispuestos a pagar precios superiores por ofertas certificadas y que atienden estándares de calidad previamente acordados.

Los precios del cacao han descendido desde Junio/2016, con precio de USD 3.122/ton, alcanzando su valor más bajo recientemente en diciembre/2017 que fue de USD 1.910/ton.

La caída de los precios del *commodity* del cacao redujo significativamente los ingresos de los productores y, consecuentemente, el grado de confianza que depositan en el cacao como un cultivo alternativo, por ejemplo a la hoja de la coca, o a otras actividades informales de extracción y de alto impacto ambiental como la minería informal.

Quiere decir, los impactos de la caída del precio del cacao, pueden ir más allá del impacto directo en la renta del productor. Vale destacar que el cacao, es una de las banderas emblemáticas de algunos programas de cooperación

de apoyo al desarrollo sostenible de América Latina.

Se estima que entre 2007 y 2017 más de USD 600 millones de dólares han sido donados y/o invertidos en países de América Latina, a través de programas y proyectos de colaboración internacional. Todo indica que este es el momento adecuado, para que los actores clave implicados en la cadena de valor del cacao fino y de aroma, se articulen e impulsen este segmento, diversificando el riesgo de los productores y desarrollando cadenas de valor orientadas a mercados especializados.

La Iniciativa Latino Americana del Cacao (ILAC), es un proyecto liderado por CAF que impulsa un movimiento efectivo de colaboración regional para estimular el desarrollo de este segmento.

El proyecto cuenta con la participación de nueve países que concentran el 90% de la producción mundial de cacao premium a nivel mundial, colaborando en la articulación de consensos y generación de referencias técnicas.

Contribución de:

Federico Vignati
Ejecutivo Principal-CAF -DACC/
Unidad de Negocios Verdes

FVIGNATI@caf.com

Para saber más:

<http://bit.ly/PropuestaValorILAC>



Los precios del cacao han descendido desde Junio/2016, con precio de USD3.122/ton, alcanzando su valor más bajo recientemente en Diciembre/2017 que fue de USD 1.910/ton.

CHOCOA 2018: Conclusiones sobre cacao y chocolate

La sexta edición de Chocoa, tuvo lugar a finales de febrero en Amsterdam y convocó a varios actores de la cadena del cacao e industria del chocolate. Este evento anual tiene como objetivo demostrar el compromiso del sector de cacao en Países Bajos por contribuir a la sostenibilidad de la cadena de suministro e incrementar los mercados para “buen cacao y mejor chocolate”. A continuación un resumen de las algunas conclusiones sobre cacao y chocolate de Chocoa 2018 destacadas por He.Cho de España⁶



Trazabilidad y Transparencia en la cadena

Amsterdam, se destaca por ser el puerto que procesa la mayor cantidad de cacao en Europa, proveniente principalmente de Costa de Marfil, Ecuador, Brasil y Perú; y ahora comienza a ser relevante para pequeños volúmenes de cacao, especialmente de países centroamericanos, que buscan ubicarse entre los compradores que valoran la trazabilidad y transparencia en la cadena.

En este sentido, Chocoa 2018 dejó ver el gran paso de empresas tanto de cacao como de chocolate a buscar “socios más que traders o distribuidores” y a potenciar el cambio entre trabajadores a “emprendedores” del campo”, de manera que el comercio y transacciones con cacao incidan en la mejora de las comunidades que lo producen.

Grandes chocolateras como Barry Callebaut, Mars, entre otras, están cada vez más involucradas con mejorar las condiciones de los trabajadores de toda la cadena a través de la diversificación de ingresos de los productores, incremento de las opciones educativas para aliviar el trabajo infantil en las plantaciones y el involucramiento de la mujer en más áreas de la cadena, no solo en la recolección.



La fermentación y el sabor

Se observó mucho énfasis en esta etapa de producción de cacao, destacando que los procesos de fermentación están orientados a mejorar los perfiles de sabores de las semillas de algunos orígenes. Por primera vez, empresas como Ingemann Fine Cocoa de Nicaragua, comienzan a colocar la fermentación controlada por encima de las variedades genéticas y del lugar donde se cultiva. También Ingeman lanzó la variedad de cacao Raw cuyos procesos de fermentación y secado no suben por encima de los 45 grados.

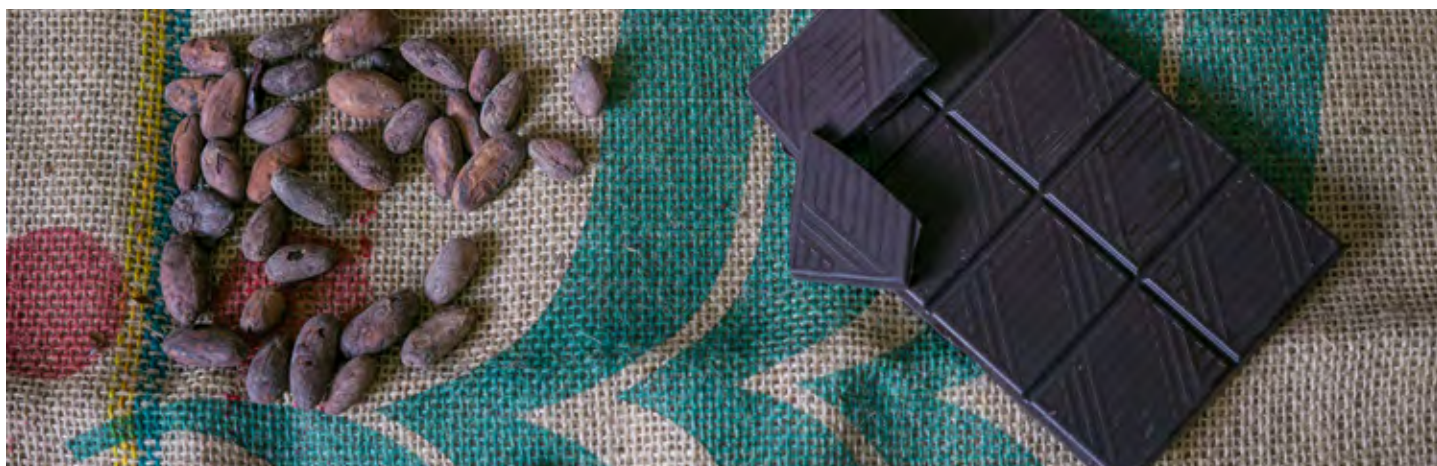
También destacó la iniciativa de Lutheran World Relief, puesta en práctica por la empresa belga Zoto que presentó el Mapa de Sabores de Cacao desarrollado en Nicaragua, Honduras y El Salvador. Esta herramienta permite a los pequeños productores de cacao hablar en un lenguaje común con el comprador, además de dejar sentado que en las plantaciones se maneja un protocolo de fermentación con métodos científicos que podrán asegurarle no sólo una calidad constante sino también perfiles de sabor únicos.



Nuevos orígenes de cacao y nuevas tendencias de consumo

Nuevos competidores con propuestas diferentes a la de *single origin* o cacaos cultivados en un lugar específico, que aún sigue determinando el chocolate fino. En Chocoa aparecen nuevos orígenes de cacao que si bien no habían sido conocidos por genética ahora lo son por las formas de cultivo y tratamiento post cosecha, por ejemplo lotes muy valorados provenientes de Tanzania que aparecen en chocolates de Portugal, Suecia, entre otros. Guatemala, es otro origen que se comienza a leer en algunas marcas como la inglesa especializada en cacao crudo y vegano Caravan.

Respecto a tendencias, los consumidores se muestran dispuestos a pagar más por marcas que cuentan una historia, mucho más si la historia se relaciona con los productores y el cuidado del ambiente; muchas marcas preferidas en Europa son marcas que ya tienen éxito en sus países de origen, las notas de cata se vuelven populares en las etiquetas, las historias también se convierten en nuevas vías de comercialización.



El cadmio y su impacto

La reglamentación sobre niveles permitidos de cadmio en productos terminados será efectiva en 2019. El cadmio ha sido una de las preocupaciones más fuertes especialmente en los países productores de América Latina. Las cifras que fueron reveladas y que serán las que deben ser tomadas en cuenta son: en el caso del chocolate con leche con menos del 30% de cacao, el mínimo será 0.10 mg/Kg, para el chocolate con menos de 50% de cacao el 0.30mg/Kg, el chocolate oscuro con 50% o más de cacao será de 0.80mg/Kg y para el cacao en polvo de 0.60mg/Kg.

La invitación a los actores participantes y representantes de países productores en Chocoa fue a que se tomen medidas relacionadas en primer lugar con identificar las fuentes de origen del cadmio, buscar las variedades genéticas que menos recogen este elemento, revisar las prácticas post cosecha que determinan su mayor presencia y finalmente buscar alternativas fitosanitarias para su eliminación.



Nuevos países productores de chocolate.

En esta edición de Chocoa estuvieron presentes marcas de India, Rusia, Dinamarca, Eslovaquia, entre otros; y las marcas que crecen de manera llamativa son las del país anfitrión, Holanda. Estos se suman a países productores de cacao y chocolate que cada vez ofrecen mayor innovación en el producto final como Perú o Colombia que busca competir a través de la inclusión de sus frutas locales en la categoría de snacks y de tabletas saborizadas; México con orígenes ya conocidos en la industria como Tabasco y Chiapas a través del Museo de Chocolate de Ciudad de México. Brasil, por su parte fue el gran ausente pese a ser gran productor de cacao y con una creciente diversidad de orígenes de cacao.



Chocolate fino

Finalmente, otro tema abordado fue si es rentable hacer chocolate fino, y entre las conclusiones se plantea por una lado, que los chocolateros a pequeña escala deben mirar mucho más su mercado local, en el cual no se requiere toda la logística de exportación, y por otro que vender tabletas de chocolate requiere de conocimientos que van desde la publicidad, el marketing, hasta financieros y que en caso de que la estrategia sea exportar esta será viable siempre que se cuente con aliados de distribución alineados con los valores de cada marca.

Fuente:

<http://www.chocoa.nl/>

<http://bit.ly/ConclusionesChocoa2018>

RECUADRO 2

Declaración de la Cuarta Conferencia Mundial del Cacao en Berlín

La Cuarta Conferencia Mundial del Cacao, tuvo lugar el pasado mes de abril, en Berlín, Alemania y contó con la participación de más de 1.500 asistentes, de alrededor de 65 países, que representan a miembros de todos los grupos interesados, incluidos gobiernos productores, gobiernos consumidores, agricultores, comerciantes, procesadores, fabricantes, instituciones de investigación, organizaciones de la sociedad civil, sindicatos, organizaciones de consumidores y muchos otros.

En la declaración de la Cuarta Conferencia Anual se recogen las principales reflexiones de los participantes así como las recomendaciones producto de las ponencias y el intercambio de ideas e información entre todos los actores, expertos y partes interesadas.

Desde la primera Conferencia Mundial del Cacao que tuvo lugar en 2012, se reconocen muchos avances en la Agenda Global del Cacao pero también muchos desafíos aún pendientes de atender como son la pobreza persistente en algunas zonas productoras de cacao, la deforestación, el trabajo infantil, la desigualdad de género, entre otros. El acuerdo general se centra en que la sostenibilidad del sector del cacao es una responsabilidad colectiva de todos los interesados, que trabajando juntos identifiquen áreas para una mayor colaboración no competitiva, a nivel local, nacional y global, evitando una proliferación de esfuerzos que carecen de coordinación.

La declaración destaca la importancia del cacao como motor para el desarrollo rural y la necesidad de crear un

entorno propicio para profesionalizar el cultivo de cacao, alentando a los agricultores a que se auto organicen, reconociendo que al cultivo de cacao como un sector comercial, el cual ha tenido un fuerte impacto negativo por la volatilidad global de los precios.

Finalmente uno de los compromisos fue trabajar juntos como una cadena de suministro de cacao en su conjunto, en colaboración con la comunidad internacional, para poner fin a la deforestación y promover la protección y restauración de los bosques, favoreciendo mejores rendimientos en menores extensiones de tierra.

A continuación un resumen de las recomendaciones a todas las partes interesadas, para lograr sostenibilidad en toda la cadena de valor del cacao.



La declaración destaca la importancia del cacao como motor para el desarrollo rural y la necesidad de crear un entorno propicio para profesionalizar el cultivo de cacao, alentando a los agricultores a que se auto organicen.





Producción sostenible

1. Desarrollar e implementar políticas que permitan a los productores de cacao obtener un ingreso digno.
2. Fomentar políticas y actividades para fortalecer la posición y los derechos de las mujeres.
3. Contribuir a crear un entorno propicio que mejore el acceso a los ahorros, el crédito, las finanzas y los seguros, también para los pequeños agricultores.
4. Los gobiernos productores y las iniciativas sectoriales deberían implementar y aplicar políticas y prácticas que garanticen la protección ambiental, incluidas medidas contra la deforestación y la reforestación, la protección del suelo y los sistemas agroforestales.
5. Los gobiernos deberían prestar la debida consideración a las necesidades de los agricultores en el comercio internacional, incluidas las opciones para leyes de competencia internacional sólidas que promuevan el comercio justo tanto para los agricultores como para los consumidores.
6. El trabajo infantil no tiene cabida en una cadena de valor de cacao sostenible. Todos los sectores deben aumentar los esfuerzos, la eficiencia y la cooperación para erradicar el trabajo infantil y sus causas.



Industria sostenible

7. La trazabilidad de la cadena de suministro debe ser reconocida como una necesidad para una cadena de valor sostenible. Debería desarrollarse un consenso sectorial sobre trazabilidad. Se deben realizar esfuerzos para asegurar que esto no genere costos adicionales y otras cargas que se transfieran a los agricultores sin una remuneración suficiente.
8. Los esfuerzos de sostenibilidad del sector deberían ser transparentes y rendir cuentas públicamente tanto en esfuerzos como en impactos, incluso a través de marcos de monitoreo y evaluación apropiados.



Consumo sostenible

9. Involucrar al sector en actividades dinámicas para estimular el procesamiento en los países de origen y el consumo saludable de cacao en los países de origen y en los mercados emergentes del cacao.
10. El cumplimiento de los requisitos de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (MSF) beneficia tanto a los consumidores como a los productores. Es esencial garantizar que se brinde la asistencia necesaria (técnica, financiera o de otro tipo) para que los productores puedan cumplir con estos requisitos.



Para saber más:

<http://bit.ly/BerlinDeclaration2018>

La industria suiza del chocolate apunta al 80% de cacao sostenible para el año 2025

Suiza se ha convertido en el tercer país europeo en establecer un objetivo para el abastecimiento sostenible de cacao. Actualmente, 41 actores de la industria suiza del cacao, incluido Barry Callebaut, se han comprometido a obtener al menos el 80% de los volúmenes de cacao de fuentes sostenibles para 2025.

Las empresas se unieron para formar la Plataforma Suiza para el Cacao Sostenible en junio del año pasado, bajo una iniciativa liderada por el organismo comercial Chocosuisse, la Secretaría de Estado de Asuntos Económicos (SECO) y ONGs como Swisscontact y Helvetas.

Suiza se suma así a la iniciativa de Países Bajos y Alemania. El gobierno

holandés acordó con la industria garantizar que todos los productos de chocolate producidos para el mercado holandés serían “totalmente sostenibles” para 2025 y la Iniciativa Alemana sobre Cacao Sustentable (GISCO), integrada por alrededor de 70 miembros, incluidos departamentos gubernamentales y chocolateras como Ritter, Barry Callebaut y Mars, se comprometió previamente a obtener al menos 70% de cacao, para productos finales producidos por miembros en Alemania, de fuentes sostenibles para 2020.

Estas iniciativas están también alineadas con el compromiso de Barry Callebaut, bajo su iniciativa Forever Chocolate, de obtener el 100% de su cacao de fuentes sostenibles para 2025.



Fuente:

<http://bit.ly/NoticiasIndustriaChocolateSuiza>

Para saber más:

<http://forever-chocolate.barry-callebaut.com/>



Empresas TOP de la industria chocolatera ven un “caso de negocio” en la educación de calidad para comunidades productoras de cacao.

Nueve grandes compañías de cacao y chocolate han comprometido USD 8.5 millones a una iniciativa para demostrar las razones por las que se debe llevar a cabo el proyecto para mejorar la calidad de la educación en las comunidades de cacao de Costa de Marfil.

En el marco del programa TRECC (The Transforming Education in Cocoa Communities), Nestlé, Hershey, Mars, Mondelez International, Barry Callebaut, Blommer, Caboz, Cargill y Cémoi pretenden revertir las bajas tasas de alfabetización en las comunidades productoras de cacao de Costa de Marfil, al tiempo que protegen sus propios intereses comerciales.

La Fundación Jacobs, que coordina el programa TRECC, dice que la educación en las comunidades no es actualmente un pilar importante de los programas de sostenibilidad de la industria del chocolate y agregó que la mayoría del trabajo en educación hasta la fecha se ha centrado en la construcción de escuelas, lo cual ha tenido un impacto limitado.

Más de la mitad (52%) de los estudiantes de Costa de Marfil no logran competencias suficientes en lectura y matemáticas, según un estudio de R4D (Resultados para el Desarrollo). La Fundación Jacobs indica que en 2015 se contaba con un maestro por

cada 44 estudiantes, varios maestros no calificados y escuelas que carecían de electricidad, agua o baños.

Las iniciativas de las empresas, que incluyen cursos de capacitación para padres y cursos de alfabetización para jóvenes, podrían llegar a 80.000 niños en alrededor de 150 comunidades de Costa de Marfil en los próximos cuatro años si se replican con éxito.

TRECC demostraría que es un buen negocio para una compañía de chocolate invertir en educación de calidad en las comunidades productoras de cacao, que se refleja en ahorro en capacitación en buenas prácticas agrícolas, mejores condiciones para aquellas comunidades que continuaran viviendo del cacao y que requieren mantener una producción sostenible a largo plazo, pero sobretodo en menores tasas de trabajo infantil.

IPA (Innovations for Poverty Action) y el Think Tank The Brookings Institution evaluarán el impacto en los primeros 18 meses. Si para estas nueve empresas, que representan una gran parte del mercado global de cacao y chocolate, se demuestra que el programa es un caso de exitoso de negocio, existirá la oportunidad de influir en toda la industria convirtiendo a la calidad de la educación un componente importante de las estrategias de sostenibilidad.

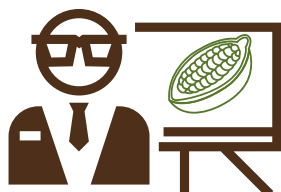


Fuente:

<http://bit.ly/BusinessCaseforEducation>

Para saber más:

http://bit.ly/TRECC_EducationIvoryCoast



Las iniciativas de las empresas, que incluyen cursos de capacitación para padres y cursos de alfabetización para jóvenes, podrían llegar a 80.000 niños en alrededor de 150 comunidades de Costa de Marfil en los próximos cuatro años si se replican con éxito.

Invitación a países a presentar dossiers para su consideración en la reunión preliminar del Panel *ad hoc* sobre cacao fino o de aroma de ICCO.

En el marco de la Cuarta Conferencia Mundial del Cacao, los miembros del Panel Ad Hoc sobre Cacao Fino o de Aroma (FFP), junto con grupos interesados tanto de los países importadores como de los países exportadores de cacao, revisaron las recomendaciones del Grupo de Trabajo de Expertos sobre Cacao Fino o de Aroma (EWG-FF) respecto a los dossiers que deberán ser presentados por los países proporcionando datos detallados sobre su sector cacaotero.

La información que contiene el dossier se puede resumir bajo tres epígrafes:

- Información general sobre el país y sus antecedentes cacaoteros
- Información general sobre el sector cacaotero
- Datos específicos y detallados sobre cacao fino o de aroma

Esta última categoría reviste una importancia especial para el Panel, que solicita la máxima diligencia a la hora de recopilar información para su inclusión en esta sección. Cabe indicar que en el actual dossier que presentan los países, no se distinguen cifras sobre cacao fino y de aroma, tratándose como un solo producto básico.

A finales de noviembre del 2018 se celebrará una reunión preliminar del Panel Ad Hoc, que tiene un doble objetivo:

- Estudiar los pre-dossiers de los países; y
- Ofrecer a los países comentarios y sugerencias sobre el contenido de los pre-dossiers antes de presentarse los dossiers definitivos para consideración del Panel Ad Hoc que se reunirá en abril de 2019.

Los países interesados están invitados a enviar sus pre-dossiers a la Secretaría de ICCO antes del 31 de octubre de 2018, en inglés solamente. Los requisitos aprobados por el Consejo Internacional del Cacao en su 97ª reunión figuran en los documentos FFP-5-2-Rev.1 y FFP-5-3-Rev.1, que se encuentran disponibles en la sección de miembros del sitio web de ICCO.



Para saber más:

www.icco.org



Recuadro 3

Cambios en la tendencia de mercados y precios del cacao

Al cierre de la tercera edición del boletín del Observatorio para el Cacao Fino y de Aroma, el precio mundial del cacao alcanzó un valor de USD 2.894 por TM, esto representa una gran mejora luego de tener precios inferiores a los USD 2.000 tan solo poco meses atrás.

¿Cuáles son las razones para este incremento? En parte, se debe al cambio en las condiciones climáticas de menor pluviometría en África Occidental que revirtieron las condiciones de excedentes de producción causados el año 2017. Costa de Marfil espera terminar este año con una reducción en su producción también por efectos de clima que han afectado la floración del cacao.

De igual manera, también se reporta una molienda (procesamiento) inferior en América del Norte. El mercado de Asia ha incrementado su consumo lo que pone cierta presión sobre la oferta de Indonesia evitando que ese ca-

cao alcance mercados como el de los EEUU. Por primera vez, en abril se reportó el caso particular en que los compradores prefirieron tomar posiciones de cacao sobre la bolsa de New York y no de Londres considerando que el cacao de la bolsa de Londres representaba el cacao de Camerún menos apetecido en los EEUU.

Olam, el tercer mayor procesador de cacao del mundo, predijo en abril de este año, que el incremento del consumo mundial de cacao generará un ligero déficit para la próxima temporada. Los bajos precios del 2017 incentivaron a los productores a aumentar el consumo industrial en 5%. Este año se espera otro crecimiento de 4%. Producto de la mala situación del 2017, no se espera un repunte en producción por lo menos al corto plazo. Difícil de predecir pero parecería que por ahora se mantendrían los mejores precios de mercado alentando a los productores quienes sufrieron un mal año durante el 2017.



El precio mundial del cacao alcanzó un valor de USD 2.894 por TM, esto representa una gran mejora luego de tener precios inferiores a los USD 2.000 tan solo poco meses atrás.



Agenda de Eventos 2018

Junio

Chocovision 2018

5 a 7 de junio
Davos, Suiza
<https://chocovision.ch/>

Julio

Summer Fancy Food and Confection Show

1 al 3 de julio
New York, EEUU
<https://www.specialtyfood.com/>

X Festival Internacional Del Cacao y Chocolate

18 al 22 de julio
Bahia, Brasil
<https://www.chocolatfestival.com/bahia/2018/>

IX Salón del Cacao y Chocolate

19 al 22 de julio
Lima, Perú
<https://www.salondelcacaoychocolate.pe/es/>

FI Food Ingredients- South America

21 al 23 de julio
Sao Paulo, Brazil
<https://www.figlobal.com/southamerica/>

Agosto

VII Salón Chocolate y Cacao

30 al 1 septiembre
Ciudad de México, México
<http://www.salonchocolate.mx/>

Septiembre

Expo Food Tech

26 al 27 de septiembre
Ciudad de México, México
<http://foodtechnologysummit.com/>

The Big Chocolate Show

29 al 30 de septiembre
New York, EEUU
<http://bigchocolateshow.com/>

Octubre

Coteca 2018

10 al 12 de octubre
Hamburgo, Alemania
<http://www.coteca-hamburg.com/en/>

CIBB IV: International Congress on Biotechnology and Biodiversity 2018

22 al 25 de octubre
Guayaquil, Ecuador
<http://www.cibb.espol.edu.ec/es#>

Salon du Chocolat Paris 2018

31 octubre al 4 noviembre
París, Francia
<https://www.salon-du-chocolat.com/>

Noviembre

FCCI Cacao Grader Intensive Courses

5 al 7 noviembre
Seattle, EEUU
<https://chocolateinstitute.org/shop/>

Referencias

- [1] International Cocoa Organization ICCO, Table 4-Production of cocoa beans by country, 2018.
- [2] Bloomberg.Com [En Línea] <https://www.bloomberg.com/quote/CC1:COM>
- [3] International Trade Center ITC, Trademap.Org [En línea] http://www.trademap.org/Product_SelCountry_TS.aspx
- [4] MAG, OEA Ecuador (2018) Resultados de la Gestión del Programa Generación de Empleo Productivo 2016-2017. [En línea] https://drive.google.com/open?id=1-abNN2zgddLOJfc_qRzo1bHilJU9S6-
- [5] FAO (2016). Estadísticas de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. [En Línea] <http://faostat3.fao.org/home/S>
- ICCO (2014). The World Cocoa Economy: Current Status, Challenges and Prospects. [En Línea] http://unctad.org/meetings/es/Presentation/SUC_MEM2014_09042014_ICCO.pdf
- IICA (2016). Elementos para la Caracterización de la cadena de cacao en Costa Rica. Documento de referencia para el sector agropecuario. San José, Costa Rica.
- INEC (2016). IV Censo Nacional Agropecuario 2014. Cuadros Estadísticos. San José, Costa Rica.
- [6] He.Cho, « Las 10 conclusiones de cacao y chocolate de Chocoo 2018,» El Uni-verso, 27 Feb 2018, [En línea]. <https://helenchocolate.es/las-10-conclusiones-cacao-chocolate-chocoo-2018/>

Puntos Focales Iniciativa Latino Americana del Cacao- ILAC

| País | Institución | Contacto | Email |
|------------------------|--|-------------------------------|--|
| 1 Bolivia | Viceministerio de Comercio Interno y Exportaciones -VCIE | Claudio Marcelo Olgúin Ribera | olguinma@gmail.com |
| 2 Brasil | Ministério da Indústria, Comércio Exterior e Serviços - MDIC | Nizar Raad | nizar.raad@mdic.gov.br |
| | Ministério da Indústria, Comércio Exterior e Serviços - MDIC | Rita Milagres | rita.milagres@mdic.gov.br |
| 3 Colombia | Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural - MADR | William Granados | william.granados@minagricultura.gov.co |
| | Agencia Presidencial de Cooperación Internacional | Luz María López | luzlopez@apccolombia.gov.co |
| 4 Costa Rica | Programa Nacional de Cacao - Ministerio de Agricultura- MAG | Oscar Brenes | obrenes@mag.go.cr |
| 5 Ecuador | Ministerio de Agricultura y Ganadería-MAG | Héctor Ballesteros | heballesteros@mag.gob.ec |
| 6 Panamá | Ministerio de Comercio e Industrias -MICI | Yelsica Caballero | ycaballero@mici.gob.pa |
| 7 Perú | Ministerio de Agricultura y Riego (MINAGRI) | Carmen Rosa Chávez | cchavez@minagri.gob.pe |
| 8 República Dominicana | Comisión Nacional del Cacao | Juan Armando Cuello Ortiz | jcuelloortiz@hotmail.com comision_cacao@hotmail.com |
| 9 Trinidad y Tobago | Cocoa Development Company | Winston Rudder | winrud@yahoo.com |

Iniciativa Latinoamericana del Cacao

CAF –banco de desarrollo de América Latina– 2018

Vicepresidencia de Desarrollo Sostenible

Ligia Castro de Doens

Directora de Sostenibilidad, Inclusión y Cambio Climático

René Gómez-García

Coordinador Unidad de Negocios Verdes

Federico Vignati

Ejecutivo Principal / Responsable ILAC

Consejo Editorial

Puntos Focales ILAC
 Ann-Kathrin Zotz (ITC)
 Lorena Jaramillo – David Vivas (UNCTAD)
 Charlotte Martin - Laetitia Aney (ICCO)
 Darin A. Sukha (Cocoa Research Centre CRC)
 Emills Tapia (Tadix Dominicana)
 Brigitte Laliberté (Bioversity International)
 Moisés Gómez (Experto)
 Miguel Guzmán, CAF
 Nelson Larrea, CAF
 Luis Toro, CAF
 Freddy Puente, CAF

Sistematización, desarrollo de contenidos, edición y revisión:

Giovanni Ginatta
 Federico Vignati
 María del Carmen Rodríguez

Para suscribirse o tener más información: www.biocomercioandino.org

El Observatorio del Cacao Fino y de Aroma para América Latina es una herramienta de inteligencia de mercado, producida por el Proyecto Iniciativa Latinoamericana del Cacao