

# OBSERVATORIO DEL CACAO FIÑO Y DE AROMA PARA AMÉRICA LATINA

INICIATIVA  
latinoamericana  
DEL CACAO  
Banco de Desarrollo  
de América Latina



## EDITORIAL

Los retos que enfrenta el sector son verdaderamente importantes y la misión de ILAC es cada día más relevante: promover el incremento de rentabilidad de las fincas de cacao en la región mediante la mejora de la productividad y la diferenciación por calidad y variabilidad de sabores.

En esta edición se presentan algunos temas relacionados con los objetivos de la ILAC. Se recalcan casos en los que la colaboración regional para resolver problemas comunes ofrece esperanza. Las competencias y certámenes regionales agregan valor al cacao de diferentes zonas de América. Los esfuerzos de grupos de mujeres ganan premios en importantes competencias. Las soluciones al problema del cadmio siguen en construcción y, nuevamente, los esfuerzos comunes son importantes de incentivar. Al mundo y a la región también le interesan las buenas prácticas ambientales de producción, en especial las que demuestran el respeto por la biodiversidad y la eliminación de la deforestación.

Esta edición recalca que la innovación es importante para sobrevivir en este negocio. Las herramientas tecnológicas y digitales

que están transformando el mundo empresarial y social pueden y deben también aplicarse al cacao, incluso para los pequeños productores. Estas herramientas no solo pueden aplicarse para mejorar el cultivo sino para establecer nuevas y mejores formas de comercialización, así como la obtención de subproductos y hasta para la generación de energía.

En cuanto al precio, lamentablemente luego del pico alcanzado en mayo, los precios volvieron a caer y por debajo de USD 2.500 por tonelada desde julio, alimentado por un fuerte optimismo por la cosecha 2018-2019 en especial de África. Esto afecta a los productores, en especial los pequeños, pero ratifica el interés de agregar valor con trabajos que se vienen realizando desde la plataforma que intenta crear el mercado formal de cacao de especialidad. Se destaca que la caída del precio del cacao commodity, refuerza la tesis que es preciso y posiblemente sea una oportunidad ideal desarrollar nuevos canales comerciales para la oferta latinoamericana de cacao fino y de aroma.

### Consejo Editorial

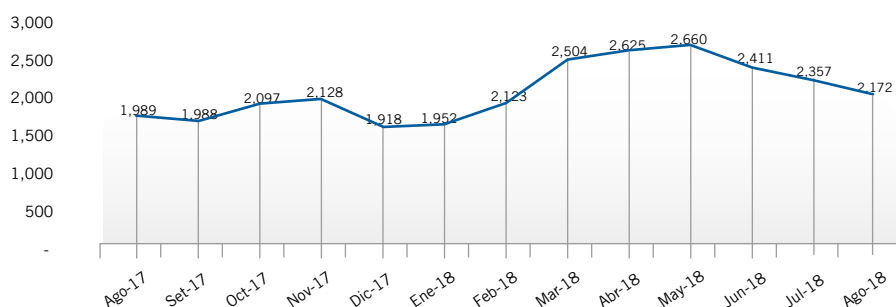
## Indicadores mundiales

### Estadísticas de la producción y molienda mundial de cacao en los últimos 5 años

Año* (Oct-Sep)	Producción Total		Molienda Total		Existencias al final del año	Relación Existencias/Moliendas
	Miles de Toneladas Métricas (TM)	Variación Anual Porcentaje	Miles de Toneladas Métricas (TM)	Variación Anual Porcentaje	(Miles de Toneladas Métricas TM)	Ratio
2013/14	4.370	10,8	4.335	3,7	1.543	35,6
2014/15	4.251	-2,7	4.152	-4,2	1.599	38,5
2015/16	3.993	-6,1	4.127	-0,6	1.425	34,5
2016/17	4.739	18,9	4.396	6,6	1.726	39,3
2017/18	4.645	-2,3	4.568	2,0	1.757	38,5

Elaboración: Observatorio ILAC. Fuente: ICCO<sup>1</sup> \*Año cacao

### Precios internacionales del cacao commodity (Septiembre 2017- Agosto 2018) – USD por Tonelada



Elaboración: Observatorio ILAC. Fuente: ICCO Monthly Averages of Daily Prices<sup>2</sup>

Octubre. 2018

Boletín N° 4

## REGIONAL

Institutos de investigación científica de nueve países se reúnen para conformar plataforma multiagencia de cacao para América Latina y el Caribe

Certamen Mesoamericano de Cacao Amigable con la Biodiversidad

## PAÍSES

**BOLIVIA:** Cacao Amazónico - Una oportunidad para mejorar la economía de productores indígenas y campesinos en la amazonía boliviana

**PERÚ:** Grupo de mujeres del VRAEM ganan medalla de oro en el Salón de Cacao y Chocolate 2018

**MÉXICO:** Industria del chocolate genera más de 26.000 millones de pesos anuales

**COLOMBIA:** Iniciativa Cacao, Bosques y Paz, cacao sin deforestación

**RECUADRO 1:** Mitigación de altos niveles de cadmio en el cacao de la región andina - Una agenda para investigación y desarrollo de soluciones a nivel regional

## MUNDO

Programa Cocoa of Excellence y los International Cocoa Awards-2019

Costa de Marfil podría utilizar cacao para producir energía

El truco que convirtió siete bolsas de cacao en 25

**RECUADRO 2:** Cadmio en los comités de CODEX y FAO

**RECUADRO 3:** El impacto del cambio climático en el cacao en Centro América y el Caribe en 2050

## Institutos de investigación científica de nueve países se reúnen para conformar plataforma multiagencia de cacao para América Latina y el Caribe

Del 28 a 29 de agosto se llevó a cabo en Ecuador, el taller para la conformación de la Plataforma multiagencia de cacao para América Latina y el Caribe: Cacao 2030-2050. La propuesta fue desarrollada por el Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias (INIAP) y la Escuela Politécnica del Litoral (ESPOL) de Ecuador, en conjunto con los institutos de investigación para la agricultura de Colombia, Costa Rica, Honduras, Nicaragua, Panamá, Perú, República Dominicana; y agencias públicas y privadas.

Durante la reunión se identificaron temas de importancia para el sector de cacao como producción, productividad, calidad, industria, mercados y regulaciones; y se preparó una propuesta de la Plataforma que contempla la investigación, el desarrollo tecnológico y el intercambio de conocimientos y experiencias para fortalecer la producción de cacao de calidad y libre de contaminantes en la región.

Los representantes de instituciones reunidos en el taller participaron de manera activa para consensuar los temas de trabajo conjunto de la Plataforma relacionados con mejoramiento genético, biotecnología, nutrición de cultivo, estudios de contaminantes, entre otros.

La conformación de la Plataforma cuenta con el apoyo de FONTAGRO (Fondo Regional de Tecnología Agropecuaria)<sup>3</sup> a través de un mecanismo de financiamiento denominado Fondo Semilla. El proyecto será presentado ante el consejo directivo de FONTAGRO, que se reunirá el próximo mes de octubre, para su aprobación.

La Plataforma multiagencia de cacao para América Latina y el Caribe: Cacao 2030-2050, permitirá consolidar el potencial y desarrollo de nichos de mercado para los países participantes del proyecto.

A continuación las instituciones nacionales e internacionales que participaron en las mesas de trabajo:

- Corporación Colombiana de Investigación Agropecuaria (AGROSAVIA – Colombia)
- Dirección de Ciencia y Tecnología Agropecuaria (DICTA – Honduras)
- Instituto de Investigación Agropecuaria de Panamá (IDIAP)
- Instituto Dominicano de Investigaciones Agropecuarias y Forestales (IDIAF)
- Instituto Nacional de Innovación Agraria (INIA – Perú)
- Instituto Nacional de Innovación y

Transferencia en Tecnología Agropecuaria (INTA – Costa Rica)

- Instituto Nicaragüense de Tecnología Agropecuaria (INTA)
- Asociación de Industrias de Chocolate Fino (FCIA)
- Asociación Nacional de Exportadores de Cacao e Industrializados del Ecuador (ANECACAO)
- Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza (CATIE – Costa Rica)
- Centro Internacional de Agricultura Tropical (CIAT – Colombia)
- Comité Europeo para la Formación y la Agricultura (CEFA)
- Corporación Alemana para la Cooperación Internacional (GIZ)
- Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA)
- Instituto Internacional de Nutrición de Plantas (IPNI)
- Fundación Hondureña de Investigación Agrícola (FHIA)
- Ministerio de Agricultura y Ganadería de Costa Rica
- Organización Internacional de Cacao (ICCO)
- Universidad Nacional de Colombia – Sede Medellín
- Universidad Nacional de Costa Rica
- Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG), ESPOL y el INIAP (Ecuador)



Fuente:

<http://bit.ly/PublicacionesFONTAGRO>

<http://bit.ly/NoticiasINIAP>

# Certamen Mesoamericano de Cacao Amigable con la Biodiversidad

El proyecto Sistemas Productivos Sostenibles y Biodiversidad, ejecutado por la Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (CONABIO) de México, la Fundación Mucho A.C. y su Museo de Chocolate, y el Comité Coordinador integrado por instituciones académicas, de fomento a la producción, de transformación de cacao, así como de organizaciones y empresas vinculadas con las cadenas de valor de la producción de cacao fino de aroma de la región, impulsan el Certamen Mesoamericano de Cacao Amigable con la Biodiversidad.

El Certamen busca reconocer la excelencia del cacao fino de aroma mesoamericano en términos de sabor, de las prácticas amigables con la biodiversidad utilizadas en su producción y de su potencial en los mercados internacionales.

Pueden participar todas las personas y las organizaciones productoras de cacao fino de aroma, procedentes de los 10 países que forman parte de la Iniciativa Corredor Biológico Mesoamericano (Belize, Colombia, Costa Rica, El Salvador, Guatemala, Honduras, México, Nicaragua, Panamá y República Dominicana), que apliquen prácticas amigables con

la biodiversidad para su producción y cuyos cacaotales bajo sombra se encuentren cultivados en sistemas agroforestales dentro de corredores biológicos u otras áreas, paisajes y zonas de conectividad con alto valor de biodiversidad.

El Certamen Mesoamericano de Cacao Amigable con la Biodiversidad tiene los siguientes objetivos:



1. Reconocer la excelencia del cacao fino de aroma mesoamericano en términos de:

- Sabor
- Prácticas amigables con la biodiversidad para su producción
- Potencial en los mercados internacionales



2. Conformar el Sistema de Información de Cacaos Mesoamericanos en una plataforma accesible desde cualquier parte del mundo.



3. Posicionarse internacionalmente como autoridad en la selección de variedades de cacao fino de aroma producidos con prácticas amigables con la biodiversidad en Mesoamérica.

La convocatoria al certamen inició el 14 de septiembre y la premiación se llevará a cabo el 16 de noviembre de este año. La convocatoria y bases del certamen se encuentran disponibles en el siguiente enlace:

<https://cacaomesoamericano.org/convocatoria/>

Fuente:

<https://cacaomesoamericano.org/convocatoria/>

Para saber más:

[www.cacaomesoamericano.org](http://www.cacaomesoamericano.org)



## BOLIVIA: Cacao Amazónico - Una oportunidad para mejorar la economía de productores indígenas y campesinos en la amazonía boliviana

La producción de cacao amazónico se ha constituido en una alternativa económica complementaria para las comunidades indígenas de una extensa área ubicada entre los departamentos del Beni y Pando y norte del departamento de La Paz en Bolivia, y que además forman parte del Bioma y la Cuenca Amazónica. El reconocimiento del cacao boliviano se viene consolidando por su calidad y aroma intenso, siendo acreedor del “Premio Internacional de Cacao” en 3 oportunidades los años 2013, 2015 y 2017.

Es una actividad que tiene una extensa historia de idas y venidas desde las primeras acciones con variedades nativas bajo la organización de las Misiones Jesuitas en los albores de la fundación de la República, hasta la introducción de modelos de producción con variedades y clones de otros países, simultáneamente a la recuperación de la recolección de cacao silvestre que en los últimos 20 años ha alcanzado cerca de 18.000 has en total, el 14% de las cuales son plantaciones bajo SAF – Sistemas Agroforestales, siempre compitiendo con la ganadería como actividad principal de la región.

En abril de 2017 se inició el Proyecto “Cacao amazónico (Cacao fino de aroma) – Restitución de Recursos y Oportunidades Económicas para Familias Indígenas y Campesinas de la Amazonía Boliviana” en 11 municipios entre los departamentos de Beni y Pando, con el apoyo de CAF – banco de desarrollo de América Latina, ICCO – Fundación Intereclesiástica para la Cooperación al Desarrollo, OXFAM – Oxford Committee for Famine Relief, CAID – Cri-

thian Aid y CIPCA – Centro de Investigación y Promoción del Campesinado, algunas trabajan en la zona durante casi 2 décadas.

Las principales innovaciones y aportes del proyecto son:

- 1) sistema territorial intermunicipal articulado de asistencia técnica, registro y monitoreo de los sistemas de producción y postcosecha;
- 2) sistema integrado de incidencia pública abarcando actores individuales, públicos y privados;
- 3) escalar los sistemas de acopio, transformación y mercado (con criterio empresarial); y
- 4) establecer relaciones de trabajo, intercambio e inversión, con una dimensión transfronteriza.

Los productores de esta región tienen como fuente principal de ingresos la comercialización de madera, la ganadería extensiva y la extracción de oro en los bosques y ríos ejerciendo presión permanente en los ecosistemas de la Cuenca Amazónica, razón por la cual se plantean procesos de transformación diferentes que permitan mejorar los ingresos de los productores por la comercialización de cacao fino y de aroma a mercados nacionales, aplicando tecnología innovadora y adaptada a las condiciones climáticas y mediante prácticas que permitan mantener las características de calidad del cacao. En ese sentido, las experiencias

logradas en Bolivia pueden constituirse en un aporte valioso para el intercambio transfronterizo de conocimientos que también pueden ser replicados y enriquecidos en territorios con condiciones similares en países vecinos a través de la Iniciativa Latinoamericana del Cacao – ILAC promovida de manera bastante activa por CAF.



**Mario Guari Cartagena** (derecha), Recolector de cacao y Socio  
**Daniel Sánchez** (izquierda), Productor y Gerente  
**APARAB – Asociación de Productores Agroforestales de la Amazonía Boliviana**



**“Yo pago la universidad de mis hijos con la venta del grano de cacao fino que obtengo y con la venta de productos que elabora mi esposa como el jabón y las pastas. Cada año implemento media parcela porque sé, que estos árboles no me fallarán”.**

**Contribución de:**

**Miguel, Guzmán**  
 DAETSP – Dirección de Análisis y Evaluación Técnica de Sector Privado  
 VSP – Vicepresidencia de Sector Privado

[MGUZMAN@caf.com](mailto:MGUZMAN@caf.com)

## PERÚ: Grupo de mujeres del VRAEM ganan medalla de oro en el Salón de Cacao y Chocolate 2018

Una cooperativa de mujeres respaldada por Lutheran World Relief (LWR) obtiene los principales premios en competencia de cacao en Perú.

Q'ori Warmi, una cooperativa de cacao para mujeres respaldada por LWR, se llevó dos de los principales premios en la reciente competencia nacional de chocolate organizada en el IX Salón de Cacao y Chocolate de Perú, en colaboración con los International Chocolate Awards.

La cooperativa, cuyo nombre significa “mujeres de oro” en quechua, proviene de un área en las tierras altas del sur del Perú llamada VRAEM, o Valle de los Ríos Apurímac, Ene y Mantaro. VRAEM es una de las regiones más desfavorecidas de Perú y es el epicentro de la producción de hoja de coca utilizada para la fabricación de cocaína.

La cooperativa Q'ori Warmi presentó tres barras de chocolate hechas de granos de cacao que cultivaron a partir de una variedad regional nativa llamada VRAEM 99. Las barras tienen un contenido de cacao del 65%, 75% y 100%; y se comercializan bajo la marca Tsina-

ne (“mujer” en la lengua indígena Ashaninka). Ganaron oro en las principales categorías por sus barras de 75% y 100% y obtuvieron un premio de bronce por la categoría del 65%.

Lutheran World Relief brinda asistencia técnica a la cooperativa Q'ori Warmi en el manejo de su cultivo de cacao, incluido el manejo post cosecha, las prácticas y protocolos de fermentación y la administración comercial.

Esta asistencia es parte de los esfuerzos de Lutheran World Relief para promover el cacao como una alternativa legal y de alto valor para cultivos comerciales a la producción de coca en Perú. Estos programas se llevan a cabo con un enfoque particular en la integración de género. Perú es el segundo mayor productor de cocaína y cultivador de coca del mundo, con aproximadamente 44.000 hectáreas de coca en cultivo, según el Informe de Estrategia de Control de Narcóticos 2018 del Departamento de Estado de Estados Unidos.

La cooperativa Q'ori Warmi se formó en 2017 por 31 mujeres empresarias

productoras de cacao. Actualmente tiene una membresía de 140 productoras de fincas que varían en tamaño desde tan solo 1 hectárea hasta tanto como 8 hectáreas. Se benefician del suelo fértil del valle y son capaces de producir una variedad nativa de cacao fino aromático que es reconocido en el mercado mundial del cacao por su alto valor genético.

### Contribución de:

**Carolina Aguilar**  
Subdirectora América Latina-LWR  
[CAguilar@lwr.org](mailto:CAguilar@lwr.org)

### Para saber más:

<https://lwr.org/>

<https://salondelcacaoychocolate.pe/>



## MÉXICO: Industria del chocolate genera más de 26.000 millones de pesos anuales

La industria del chocolate en sus tres categorías: golosinas, polvo y de mesagenera 26.000 millones de pesos anuales en México, señaló el director de la Asociación Nacional de Fabricantes de Chocolates, Dulces y Similares, Jorge Castañeda Alba.

En entrevista para Notimex, en la reciente edición del Salón del Chocolate y Cacao de México, Castañeda se refirió a la importancia de la industria del chocolate para el país y la necesidad de promover la cultura del consumo del cacao y chocolate a nivel nacional.

Para Castañeda, siendo el cacao un producto emblemático del país, considerado como alimento de los dioses, su consumo

local es muy bajo. “El consumo per cápita en México es de 700 gramos al año comparado con países en Europa que consumen de 8 a 12 kilogramos y en Latinoamérica de 1,5 a 4 kilogramos; México es uno de los que menos consume chocolate”. Castañeda indicó que no es un alimento milagro que cura todo, sin embargo, tampoco es dañino para la salud y no está relacionado con índices de obesidad.

De igual manera, resaltó que este sector genera casi 33.000 empleos y perciben al año alrededor de 4.500 millones de pesos y pese a ser una industria superavitaria, ya que exporta más chocolate de lo que se importa, generando por lo tanto más empleos y divisas para el país, Castañeda hace

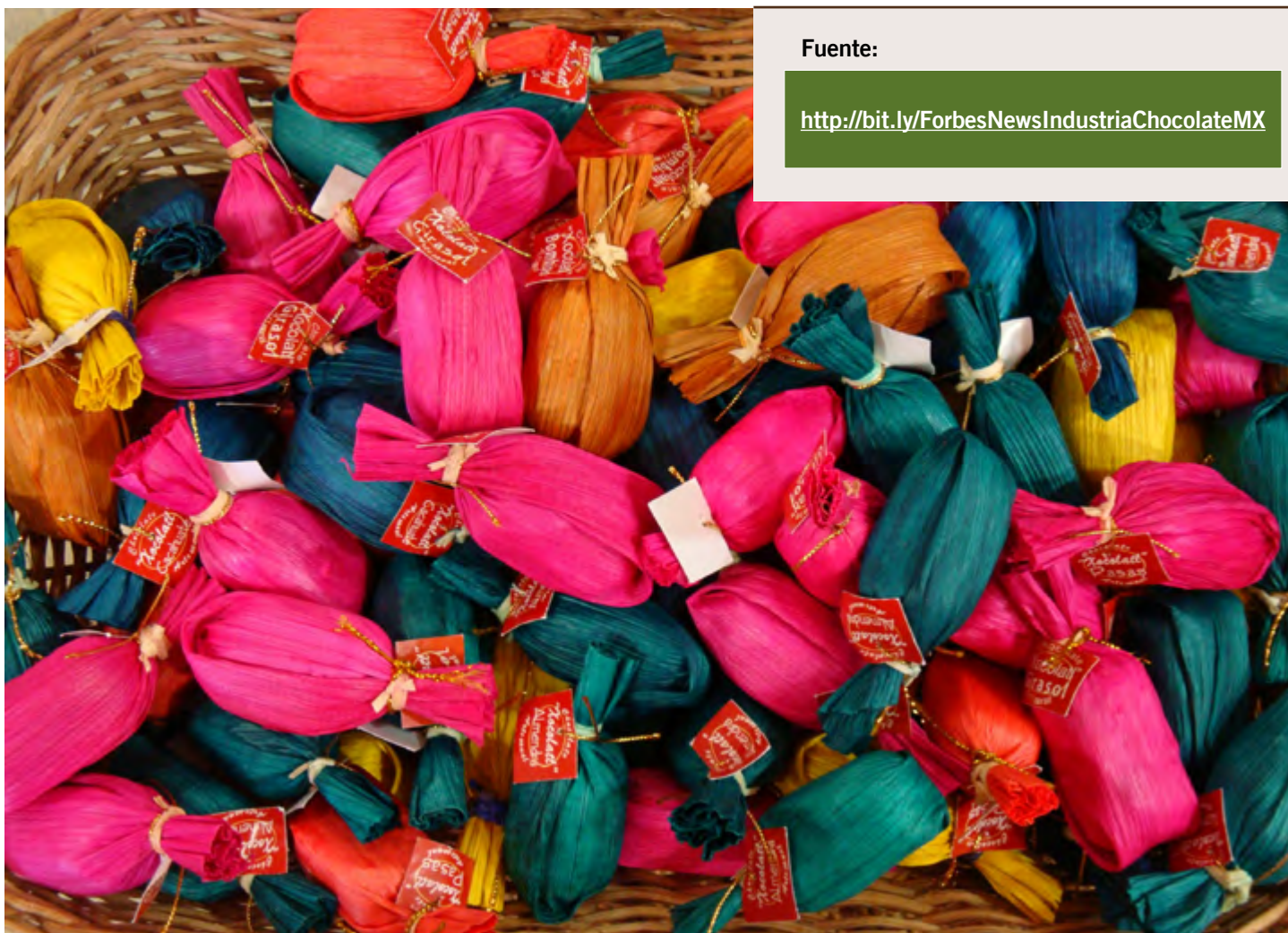
énfasis en impulsar el consumo local “tratando de abatir que el chocolate es malo, para que la industria pueda crecer, porque tiene mucho margen de crecimiento”.

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).

Fuente:

<http://bit.ly/ForbesNewsIndustriaChocolateMX>



## COLOMBIA: Iniciativa Cacao, Bosques y Paz, cacao sin deforestación

El Gobierno de Colombia, junto con su mayor empresa de cacao, Casa Luker y los miembros de la Federación Nacional del Cacao, se comprometió a eliminar la deforestación de la cadena de suministro de cacao del país hasta el 2020. El compromiso será respaldado por el World Resources Institute (WRI) y la Iniciativa Comercio Sostenible (IDH).

Colombia se unió a la Iniciativa Cacao y Bosques de World Cocoa Foundation, un esfuerzo mundial para garantizar el cacao libre de deforestación. Ghana y Costa de Marfil, productores del 60% del cacao mundial, fueron los dos primeros países en firmar e implementar el acuerdo en 2017. Hoy, Colombia se convierte en el primer país de América Latina en adherirse a los principios de la Iniciativa Cacao, Bosques y Paz, en honor al papel del cacao en el proceso de paz, al proporcionar empleo rural a agricultores y comunidades anteriormente involucrados en el conflicto.

Las tasas de deforestación de Colombia han aumentado rápidamente desde la conclu-

sión del proceso de paz, ya que las áreas remotas del campo, antes prohibidas, han experimentado una rápida expansión agrícola y ganadera y desarrollo de infraestructura. Hasta la fecha, el cacao no ha sido un importante impulsor de la deforestación en Colombia y la iniciativa pretende garantizar que esto continúe así.

El cacao es considerado un cultivo estratégico para cerrar la frontera forestal y restaurar las tierras agrícolas degradadas a través de sistemas agroforestales y silvopastoriles que comprenden cacao, ganado y árboles. Colombia se ha comprometido a restaurar un millón de hectáreas de tierras degradadas en su Plan Nacional de Desarrollo y en la Iniciativa 20x20, un esfuerzo regional para cambiar la dinámica de la degradación de la tierra en América Latina y el Caribe.

La Iniciativa Cacao y Bosques fue lanzada en 2017, en un esfuerzo liderado por la World Cocoa Foundation, la Iniciativa Comercio Sostenible y la Unidad Internacional de Sustentabilidad de Prince. La ini-

ciativa se ha coordinado estrechamente con varias organizaciones, incluido el World Resources Institute. La adhesión de Colombia se produjo como resultado de la participación del país en la Coalición de Alimentos y Uso de la Tierra, un esfuerzo de colaboración público-privado para desarrollar estrategias para el desarrollo económico rural sostenible.

Las variaciones del precio del cacao, representarán un desafío adicional para mantener el impulso a la siembra de cacao, como alternativa a cultivos ilícitos. El desarrollo de la cadena de valor del cacao fino y de aroma, tendrá un papel clave en el éxito.

Fuente:

<http://bit.ly/WRINewsCacaoBosquesyPaz>



## RECUADRO 1

## Mitigación de altos niveles de cadmio en el cacao de la región andina - Una agenda para investigación y desarrollo de soluciones a nivel regional



En enero 2019, la Unión Europea(UE) aplicará una nueva regulación que establece límites estrictos a la concentración máxima de cadmio en los productos de cacao. El cadmio es un metal pesado presente en forma natural en el suelo, que es absorbido por la planta y se acumula en los granos de cacao. Si se consume en altas cantidades, el cadmio puede tener efectos nocivos en la salud humana.

El cacao producido en América Latina, especialmente en los países andinos, tiene en promedio un nivel de cadmio más alto que el cacao producido en otros continentes. Un reciente estudio científico realizado en Ecuador, por las Universidades ESPOL de Ecuador y Leuven de Bélgica, indica que el 45% de los granos de cacao, de una muestra tomada a nivel nacional, superaron una concentración de 0,60 mg/kg y se ha reportado niveles igual preocupantes para Colombia y Perú.

El valor de 0,60 a 0,80 mg/kg se asume como el umbral de concentración permitida para la fabricación de productos que cumplan con la regulación de la UE. Claramente, dentro de la región los niveles de cadmio presentes en los granos de cacao muestran una gran variación de un lugar a otro y no todas las áreas productoras corren el mismo riesgo.

Entre productores, empresas exportadoras y gobiernos de estos tres países, existe una gran preocupación sobre las implicaciones económicas y sociales de la próxima regulación de la UE. Es comprensible, especialmente cuando tenemos en cuenta que la mayoría del cacao es producido por pequeños agricultores y también se promueve como una alternativa para reemplazar la producción de cultivos ilícitos en las zonas de conflicto. Por esta razón se necesita con urgencia información clara sobre los riesgos asociados al cadmio, así como soluciones

costo-efectivas para reducir sus niveles en los granos de cacao.

La evidencia aún está dispersa e incompleta. Con apoyo de la Agencia Francesa de Desarrollo (AFD) y la Cooperación Regional Francesa, se reunieron institutos de investigación agrícola nacionales e internacionales, universidades de Colombia, Ecuador y Perú, y expertos de Europa, Estados Unidos y El Caribe (Trinidad), con el fin de compartir experiencias y perspectivas de trabajo. Este taller regional CacaoCdFREE se llevó a cabo en marzo de 2018 en la sede del Centro Internacional de Agricultura Tropical (CIAT) en Cali, Colombia, y fue organizado conjuntamente por el CIRAD y el CIAT. El Taller contó con la participación de 50 representantes de federaciones de productores, agencias gubernamentales, de cooperación para el desarrollo y la industria del cacao que opera en los tres países.



## PAÍSES

## Participantes del Taller

**Colombia:**

- AgroSavia
- U. EAFIT
- U. de Medellín
- U. Nacional
- U. Industrial de Santander
- Consejo Nacional Cacaotero
- Fedecacao
- Instituto Colombiano Agropecuario
- Ministerio de Comercio, Industria y Turismo de Colombia

**Internacional:**

- CIAT
- CIRAD (Francia)
- IRD (Francia)
- U. Católica de Leuven (Bélgica)
- U. de Wageningen (Holanda)
- PennState (USA)
- Cocoa Research Center (Trinidad)
- Agencias de cooperación internacional de la UE, EEUU y compañías cacaoteras.

**Ecuador:**

- Escuela Superior Politécnica del Litoral
- Anecacao
- INIAP

**Perú:**

- Instituto de Cultivos Tropicales
- Centro de Innovación del Cacao de Perú
- Alianza Cacao Perú

En el taller se desarrolló una agenda de investigación regional dirigida a generar soluciones para mitigar el problema del cadmio. Los temas prioritarios de investigación fueron elaborados de acuerdo con tres grupos que se concentran en:

- (i) SUELOS
- (ii) PLANTA
- (iii) SOCIOECONÓMICO

El grupo acordó que es crucial mejorar la accesibilidad, armonización y calidad de los datos y protocolos de investigación en los países para facilitar el intercambio de información y síntesis de los resultados. De igual manera se evidenció la necesidad de una evaluación científica y sólida, de soluciones agronómicas prometedoras para reducir los niveles de cadmio en el sistema suelo-planta en condiciones de campo que representan diversas condiciones

del suelo y el clima. La investigación y la evaluación de campo, de variedades comerciales y nuevos genotipos, para una baja acumulación de cadmio ofrecen una perspectiva muy prometedora, aunque con un horizonte de tiempo más largo, pero debe comenzar ahora. Finalmente, la evaluación de los impactos socioeconómicos esperados de la regulación en los tres países es urgente, pero todavía no existe, así como también los costos-beneficios de las posibles medidas de mitigación. Las inversiones para apoyar el intercambio efectivo de conocimiento y la adopción de prácticas recomendadas entre las partes interesadas son esenciales para generar impacto.

**Contribución de:**

Mirjam Pulleman, CIAT.  
[m.pulleman@cgiar.org](mailto:m.pulleman@cgiar.org)



**El cacao producido en América Latina, especialmente en los países andinos, tiene en promedio un nivel de cadmio más alto que el cacao producido en otros continentes.**

# Programa Cocoa of Excellence y los International Cocoa Awards- 2019

Los socios del Programa Cocoa of Excellence anuncian la edición 2019 de los International Cocoa Awards, cuya celebración se llevará a cabo durante el Salon du Chocolat en París, el 30 de Octubre de 2019.

El Programa Cocoa of Excellence reconoce y valora el trabajo de los productores de cacao mediante un reconocimiento mundial a los productores de cacao de gran calidad y destaca la diversidad de los sabores provenientes de diferentes orígenes en el mundo. Ofrece oportunidades de mercado y proporciona incentivos para conservar la diversidad del cacao que beneficia a toda la cadena de valor, desde las comunidades productoras a los consumidores.

El Programa, que celebra su décimo aniversario en esta edición 2019, está coordinado por Bioersivity International y organizado conjuntamente con Event International, en colaboración con Guittard Chocolate, Seguine Cacao, Cocoa and Chocolate, Barry Callebaut, Puratos, Cocoa Research Centre of the University of the West Indies, Valrhona y con el patrocinio y contribución de CocoaTown.

Su visión es asegurar la sostenibilidad de la cadena de suministro de cacao y sus objetivos son:



1.

Aumentar la toma de conciencia y promover educación sobre la cadena de suministro de cacao sobre la oportunidad de producir cacao de gran calidad y preservar los sabores que resultan de diversidad genética, terroir y saber hacer de los productores de cacao.



2.

Facilitar la comunicación y los enlaces entre los productores de cacao y los operadores en la cadena de suministro para promover oportunidades de mercado.



3.

Aumentar la capacidad de los países productores a reconocer, buscar y preservar la calidad y diversidad del cacao.

El Programa Cocoa of Excellence alienta fuertemente a los países productores de cacao a organizar competiciones nacionales de cacao de calidad. Esta es una oportunidad única para promover el cacao de gran calidad y la diversidad a nivel nacional, y para celebrar la habilidad y el saber hacer de los hombres y mujeres que lo producen. Las competiciones nacionales pueden ser la oportunidad de seleccionar las mejores muestras para enviarlas a los International Cocoa Awards 2019. La fecha límite para la recepción de muestras el 28 de febrero de 2019.

Las directrices para ayudar en la organización de competiciones nacionales están disponibles en español, inglés y francés en el siguiente enlace:

<http://www.cocoaofexcellence.org/info-and-resources/national-cocoa-quality-competitions/>

Estas incluyen sugerencias que pueden ser adaptadas a las necesidades específicas de actividades como: establecer los objetivos, anunciar el evento, seleccionar las muestras, premiar a los ganadores, proveer una retroalimentación y participar en el Programa Cocoa of Excellence y en los eventos de París en octubre 2019.



## Datos de Contacto:

**Brigitte La Liberte**  
Bioersivity International  
[brig.lalib@gmail.com](mailto:brig.lalib@gmail.com)

## Para saber más:

[www.cocoaofexcellence.org](http://www.cocoaofexcellence.org)

## Costa de Marfil podría utilizar cacao para producir energía

El proyecto es establecer una planta de biomasa con una capacidad de generar 60 a 70 megavatios (MW) que funcione con desechos de las vainas de cacao.

Costa de Marfil es el mayor productor mundial de cacao, ingrediente base del chocolate, esa golosina universal. Los desperdicios del cacao, el oro de Costa de Marfil, podrían servir en un futuro próximo para generar electricidad de aprobarse un plan para construir un nuevo proyecto de reciclaje.

El esquema, valorado en USD 273 millones propone aprovechar la biomasa derivada de la producción del famoso cacao marfileño, su principal fuente de ingresos en moneda fuerte, para la generación de electricidad.

De conseguirse los fondos, la primera planta generadora entraría en producción en 2023, estaría localizada en la ciudad central de Divo y sería capaz de producir entre 60 y 70 MW además del ahorro de la emisión a la atmósfera de 250 mil toneladas de dióxido de carbono.

Fuente:

<http://bit.ly/NoticiasProyectoCostaMarfil>



Costa de Marfil es el mayor productor mundial de cacao, ingrediente base del chocolate, esa golosina universal. Los desperdicios del cacao, el oro de Costa de Marfil, podrían servir en un futuro próximo para generar electricidad

## El truco que convirtió siete bolsas de cacao en 25

La tecnología digital está ayudando a transformar las vidas y los beneficios de los agricultores. Desde aplicaciones hasta la tecnología blockchain detrás de bitcoin, los agricultores y pequeños propietarios están descubriendo nuevas formas de hacer negocios.

Este es el caso de Muhammed Adams, un productor de cacao en la remota región occidental de Ghana, que ha estado cultivando cacao de la misma manera durante 25 años y que actualmente con la ayuda del Sistema de Información para Granjeros OFIS de Olam, el gigante de los productos básicos, ha logrado triplicar su producción y reducir la dependencia de los pesticidas.

“Antes de recibir mi plan de desarrollo agrícola OFIS, estaba cosechando siete bolsas de cacao”, dice Adams. “Pero el año pasado logré 25 bolsas gracias a los cambios que hice”. La tecnología Olam lo pone en contacto directo con los asesores para recibir capacitación o asistencia puntual y oportuna.

Simon Brayn-Smith, director de sostenibilidad del cacao en Olam, indica que en los últimos 18 meses se han centrado en iniciativas digitales. La

aplicación OFIS recopila datos de la granja y utiliza algoritmos para hacer recomendaciones personalizadas a los agricultores sobre cómo aumentar sus rendimientos.

Las aplicaciones Olam permiten rastrear los productos al salir de la granja, y los agricultores pueden controlar los precios del cacao y comerciar en línea, logrando un mejor precio para sus cultivos. De igual manera, Olam Traceability está habilitado para pagos digitales, por lo que los agricultores reciben sus pagos directamente en sus billeteras de dinero móvil.

Una nueva aplicación, Olam Direct, actualmente en fase piloto en Indonesia, permitirá ofrecer a los agricultores un precio diario mucho mejor en el que pueden vender directamente de acuerdo al volumen.

Todavía queda un largo camino por recorrer antes de que los pequeños productores puedan aprovechar todas las ventajas de la economía digital. La mayoría de las aplicaciones de Olam se pueden ejecutar mediante mensajes de texto, pero la cobertura de internet sigue siendo un desafío en algunas partes

del mundo, al igual que la construcción de infraestructuras locales para que los agricultores puedan comprar suministros digitalmente.

Para los agricultores en países en desarrollo, asegurar un mejor precio no es el único beneficio de vincularse a la economía digital. El hecho de que se les pague digitalmente también les ofrece la oportunidad de acceder a servicios bancarios y micro créditos por primera vez.

Finalmente, Olam espera que la cadena de suministro estará totalmente digitalizada en 10 años, sin embargo para lograr el aumento en los ingresos y asegurar que los productores de cacao tengan un futuro viable, la tecnología necesita hacer más que solo vincularlos al mercado global; deberá también ayudarlos a mejorar la productividad y alentar prácticas sustentables.

Fuente:

<http://bit.ly/NoticiasProyectoCostaMarfil>





## RECUADRO 2


## Cadmio en los comités de CODEX y FAO

El Codex Alimentarius, es un conjunto de normas, directrices y códigos de prácticas aprobados por un Comité (CAC), que constituye el elemento central del programa conjunto FAO-OMS sobre normas alimentarias y que fue establecida para proteger la salud de los consumidores y promover prácticas leales en el comercio alimentario. Tiene implicaciones de gran alcance para la resolución de diferencias comerciales con reconocimiento de la OMC. Si sus miembros desean aplicar medidas más estrictas que las del Codex, se les puede exigir una justificación científica de las mismas.

Bajo este marco, en marzo del presente año se llevó a cabo en Utrecht, Holanda, la XII sesión del Comité del Codex sobre contaminantes en alimentos, en la que se presentó un documento de discusión sobre el “Desarrollo de un código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación de cadmio (Cd) en el cacao”, preparado por un grupo de trabajo que lideró Perú, y en el que se concluye que<sup>4</sup>:

 La ingesta humana de cacao es baja, de manera que los riesgos de exposición al Cd a través de su consumo son bajos y “no considerados como preocupantes para la salud” FAO-OMS (2013).

 Los límites para derivados del cacao no han sido establecidos a la fecha (marzo 2018) por el Codex, de manera que los países exportadores de Latinoamérica y el Caribe podrían ser afectados por estándares específicos por país. Las intervenciones en curso por FAO-OMS son esenciales para asegurar que se adopten límites razonables.

 Se requiere más investigación sobre medidas de mitigación y su correspondiente validación en diferentes agro ecosistemas para prevenir y reducir la contaminación por Cd en granos de cacao y derivados. Con mayor énfasis en desarrollar trabajos de investigación para validar el uso propuesto de organismos microbiológicos



(micorrizas, acetomicetos, etc.) en condiciones de campo para reducir la absorción en granos. Se requiere desarrollar habilidades en tecnologías de cosecha y post cosecha (investigación, masificación, estandarización de criterios, personal especializado).



Es muy importante la implementación de sistemas de trazabilidad de Cd a través del uso de registros y la mejora de su utilización a través de la cadena de producción, desde la plantación, cosecha, post cosecha e industrialización.



Se deben reevaluar las medidas existentes y adaptarlas a los agroecosistemas de producción con la participación de especialistas.



Es necesario que las medidas de mitigación sean costo efectivas. Se requiere un análisis costo-beneficio para comprender la aplicabilidad de las tecnologías de mitigación como soluciones en el corto y largo plazo; especialmente para pequeños productores.



Contar con un Código de Prácticas para prevenir y reducir la contaminación de Cd en granos de cacao, será beneficioso para el comercio global.

de discusión sobre un “Código de prácticas para prevención y reducción de contaminación de cadmio en cacao”. Ecuador lideró el grupo de trabajo, acompañado por Brasil y Ghana como colideres.

En 2010, FAO había ya establecido una ingesta mensual tolerable provisional de Cd para humanos de 25 µg (microgramos) por kg de peso corporal. Sobre la base de esta evaluación, en un esfuerzo por reducir la exposición, la Comisión estableció límites para el Cd en diferentes tipos de chocolate de 0,8 o 0,9 mg/kg, en función del contenido en cacao y se precisan límites para cada tipo de derivados.

Teniendo ya la formalidad de este alcance técnico, cobra urgencia la propuesta de FAO-OMS para consolidar un código de prácticas global para mitigación y reducción de Cd en cacao, la que tendrá que apalancarse en las iniciativas y gestión de recursos en los países involucrados para acompañar los procesos de adecuación de sus productores.

## Contribución de:

Nelson Larrea, CAF.  
[nlarrea@caf.com](mailto:nlarrea@caf.com)

## Para saber más:

<http://bit.ly/JointFAOWHOStandards>

<http://bit.ly/Report12thCodexCommittee>

Posteriormente - el 06 de julio - sesionó la Comisión en Roma, Italia poniendo a consideración los límites para Cd en Chocolate y productos derivados y un documento

## RECUADRO 3

## El impacto del cambio climático en el cacao en Centro América y el Caribe en 2050



La producción de cacao adaptada al clima aumenta de manera sostenible la productividad, mejora la resiliencia al riesgo climático y reduce o elimina los gases de efecto invernadero (GEI). El grado de esfuerzo de adaptación requerido para la producción sostenible de cacao está relacionado con la intensidad de los impactos del cambio climático. Para apoyar la adaptación eficiente, el CIAT desarrolló un gradiente de impactos específico para cacao, a partir de la proyección de estos impactos cli-

máticos al 2050. El gradiente muestra el grado más probable de esfuerzo de adaptación necesario en diferentes futuros escenarios climáticos posibles.

El método empleado hizo una comparación entre la distribución de las zonas climáticas en las que se produce actualmente el cacao y su distribución en futuros escenarios climáticos. Por otra parte consideró el rango adaptativo utilizando prácticas de producción actuales, pero no una posible expansión de

este rango a causa de la introducción de nuevas tecnologías. La adopción de prácticas sostenibles adaptadas al clima para el cacao puede dar lugar a desarrollos alternativos. Igualmente, el clima se definió como un promedio de las condiciones climáticas de varias décadas. La variabilidad climática como la variación ENSO no fue considerada.

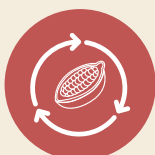
Se requerirán tres grados distintos de esfuerzos de adaptación en diferentes regiones:

**ADAPTACIÓN INCREMENTAL**

donde es más probable que el clima siga siendo favorable y la adaptación se logrará mediante un cambio de prácticas.

**ADAPTACIÓN SISTÉMICA**

donde es más probable que el clima siga siendo adecuado, pero con un estrés considerable para los sistemas de producción actuales y la adaptación requerirá un cambio integral de prácticas y rediseño del sistema, junto con el apoyo externo para la implementación de cambios.

**ADAPTACIÓN TRANSFORMACIONAL**

donde es más probable que el clima haga que la producción de cacao sea inviable bajo los sistemas actuales de producción y la adaptación requerirá un rediseño del sistema de producción o la transformación a nuevos cultivos. Los habilitadores externos serán fundamentales para apoyar el cambio.



Contribución de:

Christian Bunn,  
CIAT.  
[c.bunn@cgiar.org](mailto:c.bunn@cgiar.org)

Para saber más:

<http://bit.ly/CacaoyCambioClimaticoPerú>

<http://bit.ly/CacaoyCambioClimaticoAfricaOeste>

## Agenda de Eventos 2018

### Septiembre

#### Salón Internacional del Chocolate de Madrid

13 al 16 de septiembre  
Madrid, España

<http://saloninternacionaldelchocolate-demadrid.com/index.html>

#### 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

#### Día internacional del cacao y chocolate

1 de octubre

#### Coteca 2018

10 al 12 de octubre  
Hamburgo, Alemania

<http://www.coteca-hamburg.com/en/>

#### Fine Cocoa and Chocolate Institute (FCCI) Chocolate Conservatory

11 al 22 de octubre  
Cambridge, Massachusetts, USA

<https://chocolateinstitute.org/conservatory/>

#### Eurochocolate Festival of Perugia

19 al 28 de octubre  
Perugia, Italia

<http://www.eurochocolate.com/>

#### 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/>

#### Programa de Campo Cacao Ecuador

12 al 14 de noviembre  
Guayaquil, Ecuador

<https://www.aprocafa.net/diplomado-de-cacao>

#### Premiación Certamen Mesoamericano de Cacao Amigable con la Biodiversidad

16 de noviembre  
México

<https://cacaomesoamericano.org/certamen/>

#### Reunión Preliminar del Panel Ad Hoc Cacao Fino y de Aroma

28 al 30 de noviembre  
Guayaquil, Ecuador

<https://www.icco.org/events/154-icco-events.html>

### Diciembre

#### II Competencia de Chocolate de Centro América

1 al 5 de diciembre  
Ciudad de Guatemala, Guatemala.

#### Choco Tec 2018

3 al 5 de diciembre  
Colonia, Alemania

<http://choco-tec.com/programm-2018>

#### ChocolArt

4 al 9 de diciembre  
WhereTübingen, Alemania

<https://www.chocolart.de/>

### Enero

#### FCIA Fine Chocolate Industry Association- Elevate Chocolate Event

12 de enero  
San Francisco-CA, EEUU

<https://www.finechocolateindustry.org/events>

### Febrero

#### Chocoa 2019

21 al 24 de febrero  
Amsterdam, Holanda

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

## Referencias

- [1] International Cocoa Organization ICCO, Table 1 - World cocoa bean production, grindings and stocks, 2018. [En Línea] <https://www.icco.org/about-us/icco-news/394-august-2018-quarterly-bulletin-of-cocoa-statistics.html>
- [2] International Cocoa Organization ICCO, Statistics-Cocoa Prices- ICCO Monthly Averages of Daily Prices [En Línea] <https://www.icco.org/statistics/cocoa-prices/monthly-averages.html>
- [3] FONTAGRO es un mecanismo único de cooperación regional que promueve la innovación de la agricultura familiar, la competitividad y la seguridad alimentaria. Fue creado en 1998 y está integrado por quince países miembro que han contribuido con un capital cercano a los US\$100 millones. Es patrocinado por el Banco Interamericano de Desarrollo (BID) y el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA). Su Secretaría Técnica Administrativa tiene sede en las oficinas del BID en Washington, D.C. Los países que lo componen son Argentina, Bolivia, Chile, Colombia, Costa Rica, Ecuador, España, Honduras, Nicaragua, Panamá, Paraguay, Perú, República Dominicana, Uruguay y Venezuela. Página web <https://www.fontagro.org/es/>
- [4] Traducción libre del autor.



## 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	<a href="mailto:olguinma@gmail.com">olguinma@gmail.com</a>
2 Brasil	Ministério da Indústria, Comércio Exterior e Serviços - MDIC	Nizar Raad	<a href="mailto:nizar.raad@mdic.gov.br">nizar.raad@mdic.gov.br</a>
	Ministério da Indústria, Comércio Exterior e Serviços - MDIC	Rita Milagres	<a href="mailto:rita.milagres@mdic.gov.br">rita.milagres@mdic.gov.br</a>
3 Colombia	Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural - MADR	William Granados	<a href="mailto:william.granados@minagricultura.gov.co">william.granados@minagricultura.gov.co</a>
	Agencia Presidencial de Cooperación Internacional	Luz María López	<a href="mailto:luzlopez@apccolombia.gov.co">luzlopez@apccolombia.gov.co</a>
4 Costa Rica	Programa Nacional de Cacao - Ministerio de Agricultura- MAG	Oscar Brenes	<a href="mailto:obrenes@mag.go.cr">obrenes@mag.go.cr</a>
5 Ecuador	Ministerio de Agricultura y Ganadería-MAG	Luis Rueda	<a href="mailto:Lruedad@mag.gob.ec">Lruedad@mag.gob.ec</a>
6 Panamá	Ministerio de Comercio e Industrias -MICI	Yelsica Caballero	<a href="mailto:ycaballero@mici.gob.pa">ycaballero@mici.gob.pa</a>
7 Perú	Ministerio de Agricultura y Riego (MINAGRI)	Carmen Rosa Chávez	<a href="mailto:cchavez@minagri.gob.pe">cchavez@minagri.gob.pe</a>
8 República Dominicana	Comisión Nacional del Cacao	Juan Armando Cuello Ortiz	<a href="mailto:jcuelloortiz@hotmail.com">jcuelloortiz@hotmail.com</a> <a href="mailto:comision_cacao@hotmail.com">comision_cacao@hotmail.com</a>
9 Trinidad y Tobago	Cocoa Development Company	Winston Rudder	<a href="mailto:winrud@yahoo.com">winrud@yahoo.com</a>

## 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](http://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