



INICIATIVA  
**latinoamericana**  
DEL CACAO



## Créditos

### CAF -banco de desarrollo de América Latina- 2016

---

**Vicepresidencia de Desarrollo Sostenible**  
**Dirección de Sostenibilidad , Inclusión y Cambio Climático**

---

**René Gómez-García Palao,**  
Coordinador Unidad de Negocios Verdes, DACC

---

**Federico Vignati,**  
Ejecutivo Principal Ambiente y Cambio Climático, UNV, DACC

---

#### TEXTOS

Sistematización y desarrollo de contenidos:

**Paola Betancourt, María Alejandra Chau, Giovanni Ginatta**

---

Edición y revisión:

**María Isabel Proaño, María del Carmen Rodríguez, Federico Vignati, René Gómez-García, Marisela Vega Zuleta**

---

#### DISEÑO GRÁFICO Y DIAGRAMACIÓN

Tundra Taller Creativo | tundra.pe

---

#### FOTOS PORTADA Y CONTRAPORTADA:

© Juan Puellas / PromPerú

---

**Las opiniones expresadas en el presente documento son de exclusiva responsabilidad de los autores y no necesariamente coinciden con las opiniones de CAF.**

La Unidad de Negocios Verdes (UNV) de la Dirección de Ambiente y Cambio Climático (DACC), en el marco del programa Iniciativa Latinoamericana del Cacao (ILAC), ha preparado el documento Resumen Ejecutivo de la Etapa de Diagnóstico y Estudio de Base.

Este documento presenta los resultados del análisis del segmento del cacao fino en América Latina, ofreciendo además, informaciones relevantes al respecto del enfoque metodológico, los principios y marco lógico del programa regional propuesto por CAF. El documento deberá servir como insumo para el detalle de la Agenda Regional del Foro ILAC, además de Planes Operativos, favoreciendo la sinergia entre los países participantes, así como, el desarrollo de nuevas ventajas comparativas que estimulen el desarrollo de una cadena de valor del cacao, cada vez más inclusiva y comprometida con los principios éticos del Biocomercio.

---

Ministry of Agriculture, Land and Fisheries of Trinidad and Tobago



## 1. Introducción



## 2. Desarrollo de la propuesta



## 3. Aspectos del mercado



## 4. El cacao Fino y de aroma y sus oportunidades



## 5. Principales desafíos



## 6. Análisis de la cadena de valor por país: principales hallazgos



## 7. Conclusiones del análisis regional



## 8. Enfoque metodológico y teoría del cambio



## 9. Impactos esperados:



## 10. Marco lógico del proyecto:



## 11. Análisis de competitividad por países

Bolivia

Ecuador

Brasil

México

Colombia

Panamá

Costa Rica

Perú

R. Dominicana

# 1. Introducción

El presente documento presenta un resumen del trabajo realizado para la construcción de la Iniciativa latinoamericana del cacao (ILAC), Proyecto de la Unidad de Negocios Verdes/ Dirección de Ambiente y Cambio Climático UNV/DACC de CAF. Para ello se utilizó información primaria y secundaria con lo cual se ha podido analizar la problemática del cacao en nueve países seleccionados para el estudio de América Latina, entre ellos se encuentran Bolivia, Brasil, Colombia, Costa Rica, Ecuador, México, Panamá, Perú y República Dominicana.

La iniciativa nace a partir de la experiencia adquirida a través de la ejecución del Proyecto Biocomercio Andino (BCA) (2011–2014), el cual incluyó al cacao fino de aroma dentro del sector priorizado de ingredientes y productos naturales para la industria alimenticia. El Proyecto otorgó asistencia técnica a 29 proyectos piloto de cacao en: Colombia, Ecuador y Perú. El objetivo de la asistencia técnica para estas iniciativas fue fortalecer la cadena productiva del cacao fino de aroma, mejorando las capacidades organizativas, asociativas, empresariales, técnicas y de comercialización de las organizaciones beneficiarias.

ILAC fue diseñada con un enfoque integral sistémico, en el ámbito, macro, meso y micro, y responde a cuatro principios principales, que son: el desarrollo inclusivo, el cambio sistémico, la iniciativa local y las soluciones contextualizadas, para lograr impactos sociales y ambientales significativos. Consideraciones prioritarias han sido, la conservación de la biodiversidad, la agregación de valor a la oferta, favoreciendo de esta forma, la entrada del cacao latinoamericano en mercados que privilegian el biocomercio<sup>1</sup> y la oferta de calidad, contribuyendo con la integración regional y el desarrollo sostenible.

<sup>1</sup> El término biocomercio se refiere al conjunto de actividades de recolección y/o producción, procesamiento, comercialización de bienes y servicios derivados de la biodiversidad nativa (especies y ecosistemas), bajo los criterios de sostenibilidad ambiental, social y económica.



Foto: Pixabay

El objetivo del proyecto es catalizar el desarrollo del cacao fino y de aroma como actividad económica sostenible y elemento integrador de los pueblos que ancestralmente lo han utilizado en América Latina, logrando impactos sociales y ambientales significativos sobre la conservación de la biodiversidad asociada al cacao, impulsando la entrada del cacao latinoamericano en mercados que privilegian el biocomercio y la oferta de calidad.

El objetivo será alcanzado a través del impulso a la rentabilidad de las fincas de los pequeños productores que desarrollan un sistema integral agroforestal, que involucra no solo al ecosistema, sino al territorio, como una respuesta a las dinámicas de cambio climático y de la integración y fortalecimiento de los

diferentes eslabones de la cadena de valor, en los países que formalicen su adhesión al programa.

El análisis identificó como principal problema de trabajo la baja productividad, calidad y rentabilidad de las fincas de los pequeños agricultores, definiendo los siguientes componentes de trabajo: acceso a mercados; acceso a financiamiento; valor cultural del cacao; y la estrategia regional para sistematización e intercambio de experiencias. Se escogen estos componentes considerando las actividades que ya vienen realizando otros actores. La intención de la ILAC es ocupar los espacios necesarios para el cumplimiento del objetivo central que no están siendo ocupados plenamente por otros actores involucrados en la región.

## 2. Desarrollo de la propuesta.

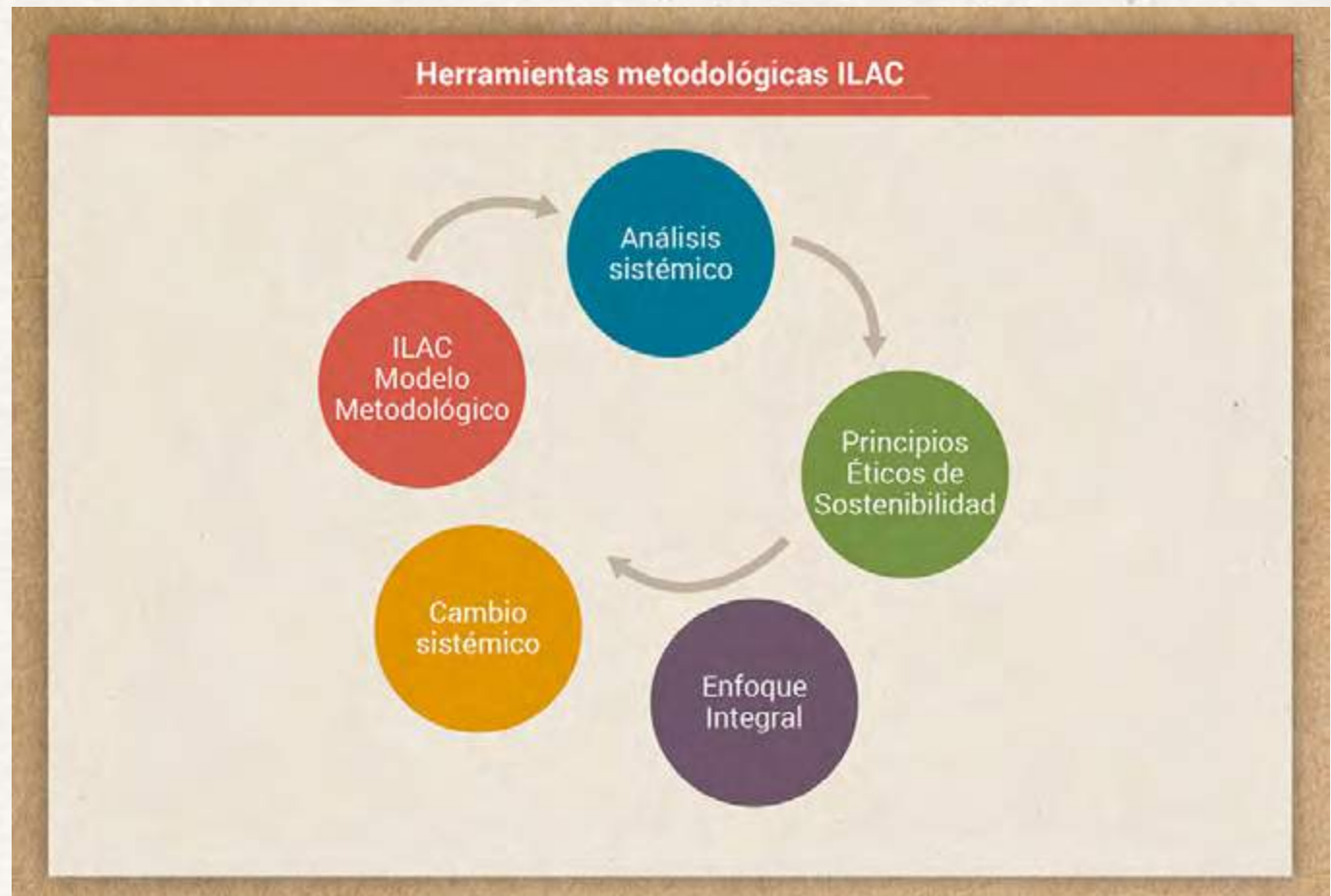
En el desarrollo del trabajo se deben tener en cuenta aspectos como: el avance heterogéneo en los países, las necesidades de articulación entre los actores de la cadena, la generación de información estratégica, y la identificación y creación de un valor agregado desde el eslabón primario del producto, para elaborar un producto de cacao fino y de aroma. Es importante recalcar la importancia de la comunicación entre los miembros de la cadena de valor. Se debe de facilitar que los productores tengan voz frente a los otros eslabones de la cadena y se acerquen, dentro de lo posible, al consumidor.

Para el desarrollo de la iniciativa: se estableció un equipo de trabajo multidisciplinario desde mediados del año 2015, el cual se apoyó con las oficinas regionales de CAF para la obtención de información de los países de estudio. Se recopiló información secundaria a través de búsquedas avanzadas en internet, como consultas directas a actores públicos y privados de los países a través de entrevistas. El desarrollo de la información recopilada para la elaboración de la propuesta, ha permitido un análisis integral sobre el estado en cada uno de los países participantes del estudio, verificando desde el desarrollo del cultivo del cacao hasta sus principales mercados.

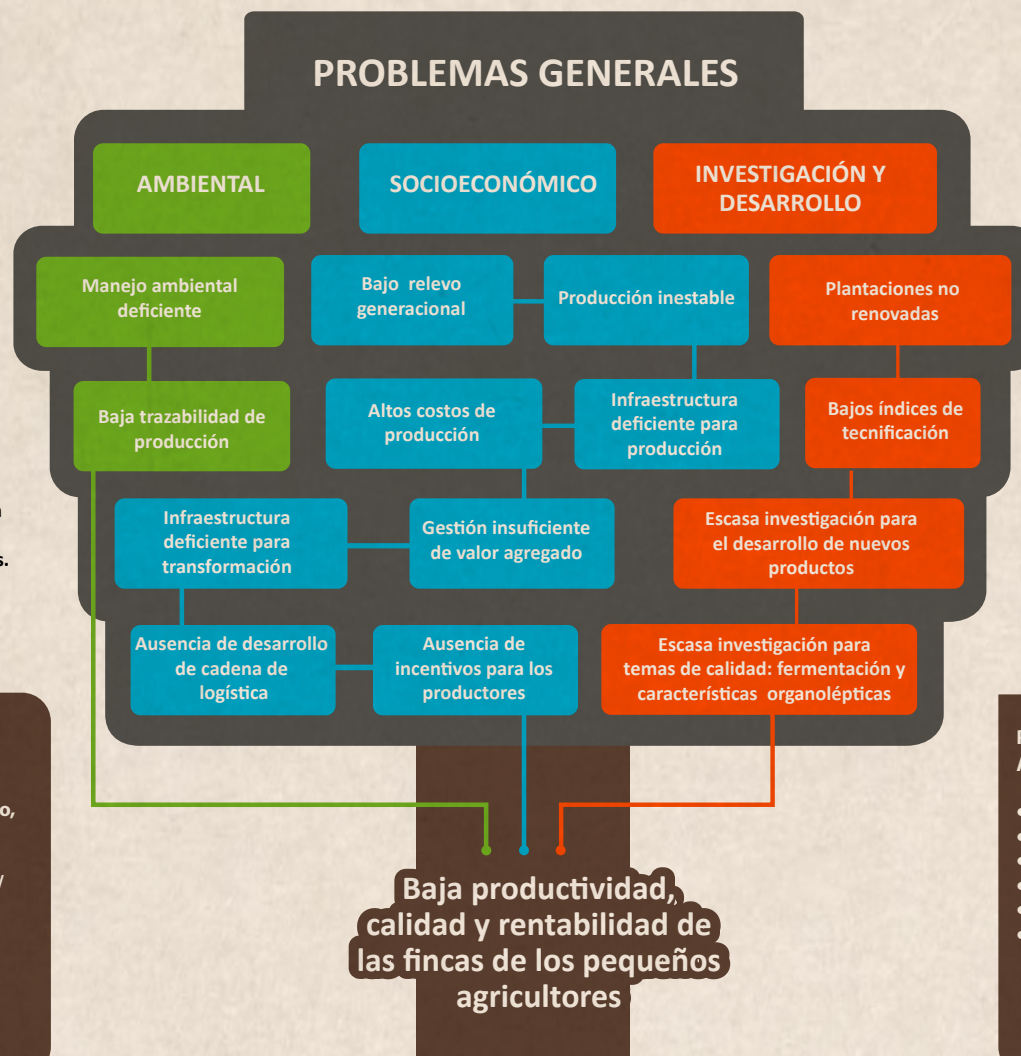
A su vez, se aplicaron diferentes herramientas metodológicas de trabajo como:

- (i) el análisis de la cadena de valor, identificando los diferentes actores de la cadena, que se realizó de manera individual para cada país, se observó que todos los países necesitan apoyo para fortalecer el eslabón primario conformado por los pequeños productores de cacaos finos;
- (ii) análisis del árbol de problema, se realizó por país validando la información con actores estratégicos, se desarrolló un árbol de problema regional que reveló la problemática común que la mayoría de pequeños productores de cacao viven en la pobreza debido a los precios bajos y fluctuantes de cacao, la falta organización de los agricultores y el poder de mercado. Además existe incertidumbre de la tenencia de la tierra, baja productividad donde existe un manejo inadecuado del

cultivo, falta de infraestructura y bajo acceso a la información sobre el mercado y general para la toma de decisiones, hay poco acceso a financiamiento, insuficiente material vegetal productivo y poca investigación para reproducción de nuevas variedades con potencial. Lo que en parte conlleva a que las generaciones más jóvenes abandonen el cultivo de cacao.



El siguiente es el resultado del árbol de problemas regional:



**DESAFÍOS**

- Desarrollo de mercados nacionales.
- Mejora de condiciones de acceso a mercados internacionales.
- La investigación científica aplicada a la diversificación de la oferta: nuevas aplicaciones del cacao para fines cosméticos, farmacéuticos, industriales y alimenticios.

**DATOS DEL MERCADO**

- Variedades prime de cacao: Segmento que tiene el mayor nivel de crecimiento entre todos los segmentos del cacao a nivel mundial (19% al año).
- 9% al año crecimiento de la demanda mundial por cacao fino y de aroma.
- América Latina tiene siete de los 11 clústers genéticos del cacao.

**POCO CONOCIMIENTO:**

- Técnico / productivo: cultivo, cosecha, post-cosecha, logístico
- Organizacional / gerencial / administrativo
- Comercial
- Ambiental
- Industrial: valor agregado
- Cultural / histórico

**POCO FINANCIAMIENTO APROPIADO:**

- Cultivo
- Plantas / viveros
- Infraestructura post-cosecha
- Logística
- Gestión comercial
- Investigación para reproducción de nuevas variedades con potencial

iii) El tercer punto tiene que ver con el análisis FODA tanto por país como de carácter regional, en él se destacan elementos de trabajo relevantes para avanzar en el desarrollo y posicionamiento de un producto de la biodiversidad nativa de la región, que presenta una demanda continua. En la actualidad el mercado se ha desarrollado ampliamente para el cacao corriente y falta consolidar el cacao fino y de aroma, cuyo potencial no sólo es buscar un mayor precio del producto, sino también el desarrollo de una actividad sistémica integral, que se puede ver beneficiada a través de actividades complementarias, en las áreas forestales, de servicios ecosistémicos y turísticos, entre otras, que permitan el desarrollo sostenible ambiental, social y económico. Del anterior ejercicio se realizó la construcción de la matriz de marco lógico, del plan de acción, se definió la posible gobernanza y presupuesto del proyecto.

Estas acciones no solo aportarán a la conservación, sino a buscar un desarrollo de la actividad productiva, que de un sentido de pertenencia y de alternativas productivas como sistema integral, ante otros cultivos. Es por medio de los principios de biocomercio y otros elementos integradores, con lo cual el proyecto quiere aportar en establecer un valor agregado basado en el rescate de variedades, la valorización de la diversidad de sabores, el mantenimiento y fortalecimiento de una actividad productiva nativa de la región relevante para los mercados que demandan alta calidad y sabores especiales.

En definitiva, la ILAC pretende mejorar las relaciones comerciales dentro de la cadena productiva de los cacaos especiales para estimular una mayor rentabilidad para los productores, asegurando que éstos no abandonen los cultivos y que sus unidades productivas se conviertan en zonas de amortiguamiento para la protección de la biodiversidad y los ecosistemas circundantes.



© Favio Ovalle / PromPerú

© Juan Puelles / PromPerú



### 3. Aspectos del mercado

La distribución de la producción del cacao a escala mundial, de acuerdo con ICCO en el 2016 era: 42% de Costa de Marfil, 18% de Ghana, 8% de Indonesia, 6% de Ecuador, 5% tanto Camerún, Nigeria y Brasil, y 2% República Dominicana y Perú, siendo esto los principales productores de cacao.

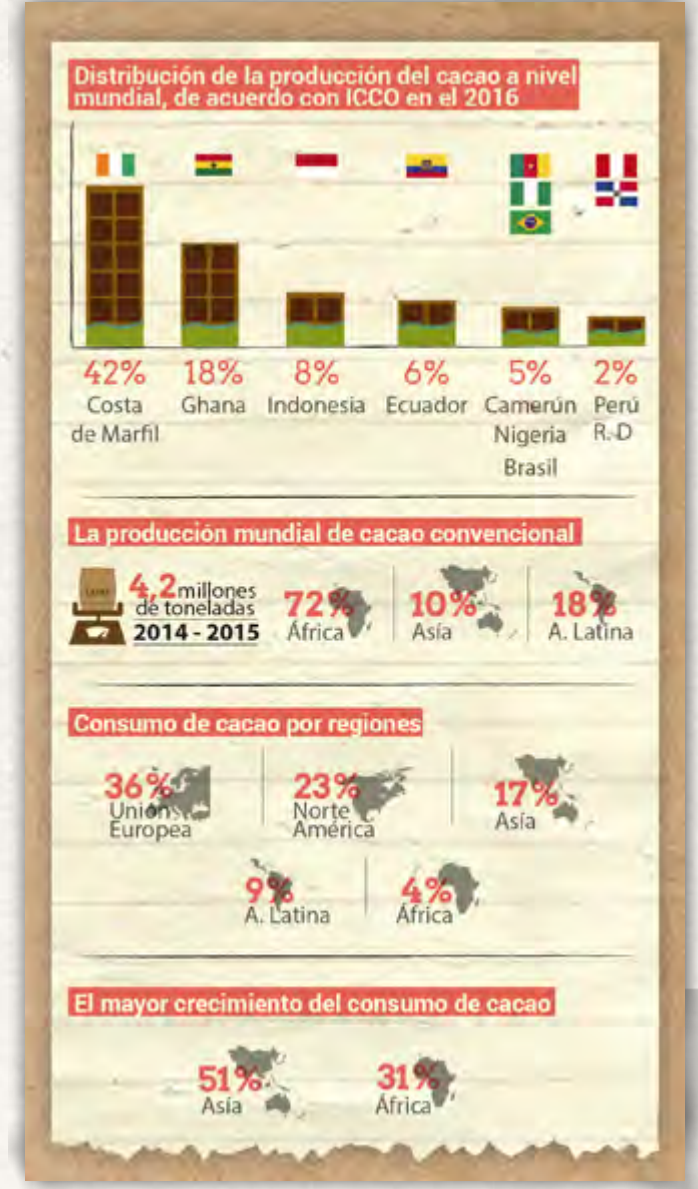
El mercado del cacao ha sido dinámico y creciente en los últimos años. La producción mundial de cacao convencional fue de 4,2 millones de toneladas en promedio entre 2014 y 2015. De este total, el 72% lo produce África, el 10% Asia y Oceanía y el restante 18% corresponde a América Latina, que produce en promedio 744.000 toneladas<sup>2</sup>.

En cuanto al consumo de acuerdo con ICCO, el mayor consumidor de cacao por regiones es la Unión Europea con un 36% de la cuota mundial, seguido de América del Norte con el 23% y Asia Oceanía con el 17%, por su parte los países productores de América Latina consumen el 9% y África el 4%. El mayor crecimiento del consumo lo presenta Asia para el 2015, con el 51%, seguido de África con el 31%.

En el mercado de dulces de chocolate al por menor, Europa sigue siendo el mayor consumidor pero es importante señalar que algunos países en desarrollo como China e India cuentan con un crecimiento anual promedio del 7,9% en tanto que el incremento en el mundo es del 2%.

Por otra parte la diferencia entre el cacao fino y de aroma y el cacao convencional es el sabor y no otros factores de calidad. Los sabores finos incluyen notas frutales (frutas frescas y tostadas, maduras), florales, herbales y de madera, notas de nueces y tipo caramelo, así como bases de chocolate ricas y balanceadas.

Se usa una combinación de criterios para evaluar la calidad del cacao fino y de aroma: el origen genético del material de siembra, las características morfológicas de la planta, las características de sabor de los granos de cacao producidos, las características químicas de los granos de cacao, el color de los granos y nibs de los granos de cacao, el grado de fermentación, la sequedad, la acidez, los sabores negativos, porcentaje del moho interno,



<sup>2</sup> Nuevas tendencias en el mercado internacional de cacao: oportunidades para el Perú como productor de cacao fino y de aroma, ICCO, oct 2015



infestación de insectos y porcentaje de impurezas. Sin embargo, la medida de algunos de estos criterios es algo subjetiva y no establece objetivamente que el cacao en cuestión tiene las características del cacao fino y de aroma.

América Latina es responsable del 80% de la producción mundial del cacao fino y de aroma, con un total de 197.173 toneladas exportadas en 2015 como se indica en la siguiente gráfica.

Foto: Darias Martin



## 4. El cacao Fino y de aroma y sus oportunidades

De acuerdo con ICCO, países como Bolivia, Costa Rica, México y Colombia, tienen una participación de variedades de cacao fino de entre 95% y el 100% del total de exportación, mientras que en países como Perú, Ecuador y Panamá, el cacao fino y de aroma representa entre el 50% y el 75% del total exportado.

En la medida que la demanda por el cacao fino y de aroma continúa creciendo, todo indica que este es el momento adecuado para respaldar iniciativas que incentiven la investigación, innovación y diversificación de la oferta. La oportunidad consiste en impulsar nuevas aplicaciones en segmentos como el fito-farmacéutico y el cosmético, además de consolidar un posicionamiento diferenciado como principal proveedor del sector de alimentos, en la categoría de cacao y elaborados especiales. La ILAC pretende usar las fortalezas de CAF en cuanto a modelos de financiamiento y plataforma regional.

La producción de cacao representa una contribución en la región en diferentes aspectos. Por un lado, genera una fuerte **contribución cultural y social** en América Latina. Entre el 80% y 90% de producción mundial del cacao se sustenta en actividades familiares de baja escala, es decir de menos de 5 hectáreas. Asimismo, promueve directa e indirectamente la inclusión económica y la mejora en los estándares de vida de más de 3 millones de personas en América Latina<sup>3</sup>.

La oportunidad que representa para América Latina el desarrollo de la producción de cacao fino y de aroma se evidencia en su **potencial en los mercados internacionales**. Esta región es la principal proveedora de esta variedad, dirigiéndolo principalmente a mercados internacionales maduros y con mayor capacidad de pago como la Unión Europea y América del Norte<sup>4</sup>.

Mientras que la demanda mundial de cacao convencional aumenta a ritmo de crecimiento medio de 3.0% al año<sup>5</sup>, las variedades prime tienen el mayor nivel de crecimiento entre todos los segmentos del cacao a nivel mundial alcanzando un 9% al año<sup>6</sup>. Asimismo, vale destacar el valor que representa la tendencia del mercado y el precio preferencial del cacao fino en los mercados mundiales.

Es importante tener en cuenta el valor que representa la tendencia del mercado y el precio preferencial del cacao fino en los mercados mundiales. Mientras que una tonelada de cacao genérico o genéticamente modificado, tiene un valor promedio entre USD 3,100 – USD 3,500 /tonelada; el cacao fino y de aroma, nativo de América Latina, tiene un valor que puede variar entre los USD 3,500 a USD 10,000/tonelada<sup>7</sup>.



<sup>3</sup> The world cocoa economy: current status, challenges and prospects, 2014

<sup>4</sup> ICCO – Thecocoamarketsituation, 2014

<sup>5</sup> The world cocoa economy: current status, challenges and prospects, 2014

<sup>6</sup> ICCO, 2015 – International cocoamarket

<sup>7</sup> Nuevas tendencias en el mercado internacional de cacao: oportunidades para el Perú como productor de cacao fino y de aroma, ICCO, oct 2015



Foto: Pixabay

Existe una creciente concentración de la cadena de oferta mundial de cacao. Tanto en el nivel vertical (entre los diferentes segmentos), así como en el horizontal (dentro del mismo "link" de la cadena) muchas de las empresas de cacao y chocolate han visto fusiones y absorciones por parte de los competidores. Dos procesadores (Barry Callebaut y Cargill tras su fusión con ADM) producirán alrededor del 70-80% de la cobertura del mundo. Sólo ocho comerciantes y procesadoras controlan aproximadamente las tres cuartas partes del comercio mundial de cacao. El poder de mercado de las seis empresas más grandes de chocolate es de alrededor del 40%.

A pesar de los esfuerzos en desintermediar la cadena, existe un puñado de empresas multinacionales que realmente manejan el grueso del comercio de cacao del mundo. En la información provista por cada país se puede apreciar el listado de principales exportadores pero lo cierto es que estas empresas tienen el dominio del mercado. Si bien es cierto, la mayoría de ellas tienen novedosos programas de Responsabilidad Social Corporativa – RSC, de valor compartido, de sostenibilidad y de acercar la cadena de valor; es importante seguir explorando maneras efectivas de amplificar la voz y los intereses de los pequeños productores dentro de la cadena de valor.

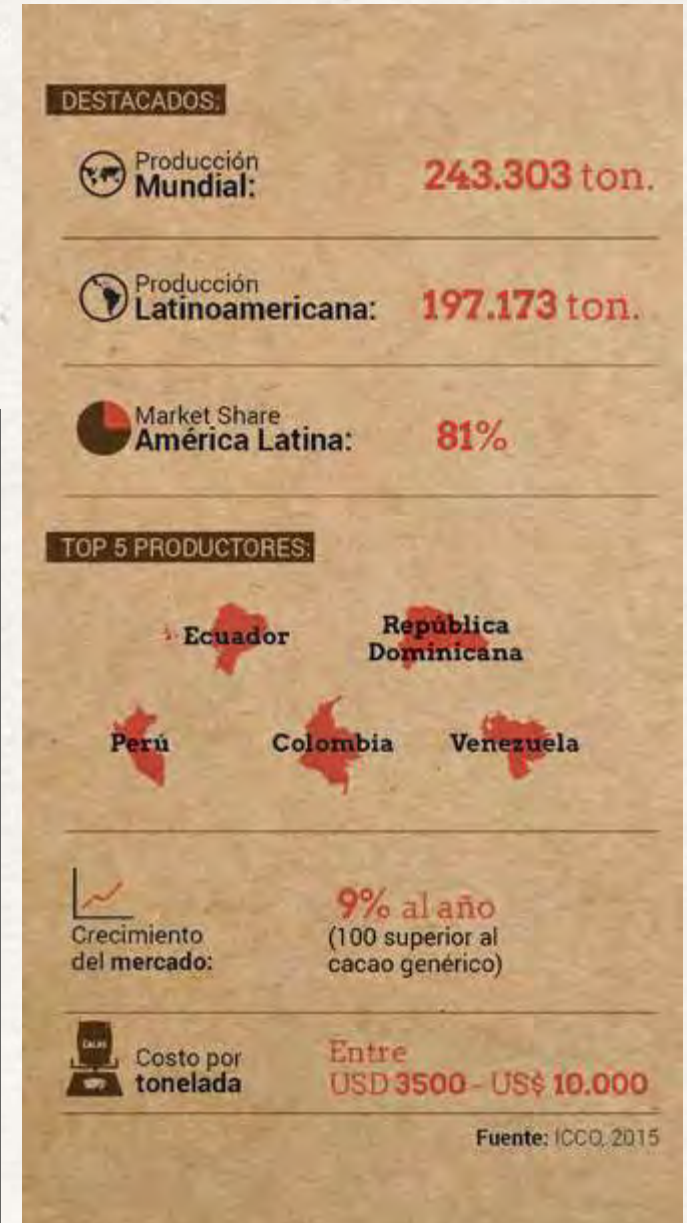
El tonelaje de cacao certificado sigue en aumento, pero el progreso se está ralentizando después de unos años de crecimiento notable. Al mismo tiempo existe confusión acerca de la cantidad real disponible de cacao certificado. Mientras que algunas compañías afirman que no pueden aumentar las com-

pras de cacao certificado debido a la falta de oferta, los agricultores indican que la producción de cacao certificado es mucho mayor que la demanda.

La oportunidad de diferenciarse sirve para no competir en la misma categoría del cacao convencional. Esto por ahora no genera necesariamente premios de precios importantes porque el segmento de cacao de especialidad se encuentra en formación, como fue el caso del café especial. Esta iniciativa debe de servir no para competir cabeza a cabeza con los grandes traders sino para buscar canales alternativos de mercado que valoren nichos especiales de sabor y calidad.

Las tendencias regionales e internacionales recientes por demanda de productos naturales, saludables y resultado de prácticas éticas y ecológicas de comercio, representan el principal impulso al segmento del cacao fino y de aroma.

A pesar de la oportunidad que representa el cacao fino de aroma para la región, todavía está por verse la verdadera contribución socio-económica ambiental, especialmente pensando en los pequeños productores. Además, sigue como tarea pendiente el hecho de actuar como catalizador para que el sector del cacao fino de aroma se fortalezca sobre bases sólidas de competitividad real e innovación. Finalmente, es importante asegurar que el desarrollo del sector asegure una respuesta efectiva al combate contra la pérdida de la biodiversidad y represente una herramienta de adaptación y mitigación al cambio climático.



Los principales indicadores en los nueve países incluyen la siguiente información:



**Extensión de los cultivos de cacao** 1.713.517 hectáreas cultivadas a 2014.



**Producción de cacao en grano**

**712.500 Toneladas Métricas** producidas en 2014/2015, las cuales representan el **95,73%** de la producción de América Latina (744.300 TM) y el **17,14%** de la producción mundial (4.157.700 TM) en el mismo período.

El promedio de crecimiento anual de la producción, en siete de los nueve países, es del **9%** (Promedio 2010/11 a 2014/2015).

Se muestra una **productividad promedio** de **352 Kg/Ha**. La menor productividad está en un rango de 113 a 179 kg/Ha y la mayor en un rango de **440 a 532 kg/Ha**, que no es significativa en comparación con los principales países africanos como Costa de Marfil, cuya productividad está entre los **500 y 650 Kg/Ha**, y Ghana con **450 Kg/Ha**.



**Molienda local**

El porcentaje de molienda local respecto a la producción es del **70.52%** en promedio, que supone un volumen procesado de **391.000 Toneladas Métricas**.



**Exportaciones de cacao en grano, elaborados y semielaborados**

Al año 2014 las exportaciones totales fueron de **325.213 TM** de cacao en grano equivalentes a **USD 984.624** Miles de dólares americanos y **348.655 TM** de semielaborados y elaborados por **USD 1.296.261** Miles de dólares americanos.

La ICCO estima para 2014/2015 las exportaciones de **cacao fino y de aroma** en **189.705 TM** que representan el **78%** del total de exportaciones mundiales de cacao fino y de aroma (**243.303 TM**).

Los principales mercados son el americano y el europeo (Alemania, Países Bajos, Suiza, España, Bélgica, entre otros).



**329.607** productores.



**Principales certificaciones aplicadas**

Orgánica, Rainforest Alliance, UTZ, Comercio Justo y Kosher.



**Principales enfermedades**

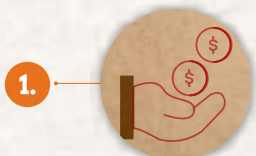
Escoba de bruja, monilia y mazorca negra.



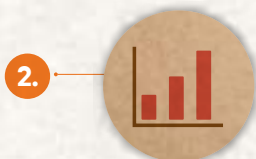
© Renzo Tasso / PromPerú

## 5. Principales desafíos

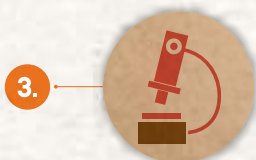
Entre los principales desafíos se identifican:



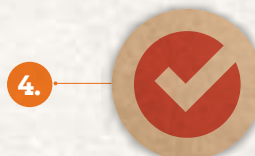
1. El mejoramiento de los ingresos de los productores a través de buenas prácticas agrícolas y ambientales, que le den oportunidades integrales en el desarrollo del sistema agroforestal.



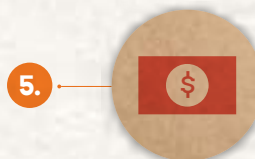
2. El desarrollo de mercados nacionales y la mejora de condiciones de acceso a mercados internacionales.



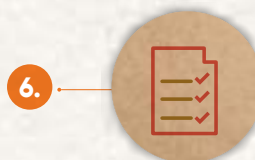
3. La investigación científica aplicada a la diversificación y valor agregado de la oferta, promoviendo nuevas aplicaciones del cacao para fines cosméticos, farmacéuticos, industriales y alimenticios.



4. La aplicación de prácticas éticas de biocomercio, agregando valor a la reputación y calidad de la oferta regional.



5. El acceso a financiamiento oportuno y adecuado.



6. Normativas modernas que faciliten el cumplimiento de reglamentaciones internacionales, la investigación científica aplicada y la competitividad.



Foto: Pixabay



© Renzo Tasso / PromPerú

## 6. Análisis de la cadena de valor por país: principales hallazgos

La cadena está compuesta por los productores, que a su vez están divididos entre actores independientes y las organizaciones de productores, los intermediarios, las empresas transformadoras, las empresas comercializadoras y/o exportadoras, los prestadores de servicios, los socios financieros, instituciones de apoyo, proveedores de material vegetal e insumos y consumidores finales.

Los casos de los nueve países permiten mirar información sobre aspectos productivos y de mercado, actores de la cadena y su relacionamiento, políticas y normativa, desarrollo de programas y puntos críticos. A continuación se describen brevemente los puntos críticos para trabajar en cada país.



### Bolivia

Requiere consolidar prácticas sostenibles, intervención, apoyo y generación de redes de fortalecimiento en el sector desde todos los entes públicos privados y organizaciones comunitarias, lograr la calidad requerida para el aumento de las exportaciones y mayor integración entre la cadena productiva.

Se puede concluir que Bolivia es un actor pequeño en el mercado mundial, sin embargo tiene potencial de crecimiento en especial en nichos diferenciados de sostenibilidad, calidad y origen. Se debe trabajar en capacitar a los agricultores no sólo en las mejores prácticas de manejo agrícola y ambiental sino en su capacidad de gerenciamiento e integración asociativa. Es importante levantar información sobre especies silvestres y su potencial productivo y de mercado.



### Brasil

Existen variedades poco productivas en sistema Cabruca, alta informalidad, es decir, las relaciones entre los agentes productivos son informales, ausencia de opciones de crédito a pequeños productores, falta de motivación para continuar en la actividad del cultivo de cacao por parte de las nuevas generaciones. Se debe fortalecer gerencialmente a los pequeños productores, a falta de una buena administración de los recursos, tienen un alto nivel de endeudamiento.

Se puede concluir que existe oportunidad de certificar los cultivos bajo Cabruca por cuanto se vinculan con áreas forestales y de reserva, se debe de mejorar acceso al crédito para mejorar productividad y rentabilidad de las fincas, así como mejorar la capacidad gerencial y de manejo profesional de los propietarios de las fincas.



## Colombia

En el caso colombiano entre los puntos críticos se encuentran mejorar la rentabilidad de las fincas individuales mediante aumento de productividad y calidad, desarrollar esquemas asociativos con sistema de administración moderno y falta crédito para desarrollo de pequeños productores rurales.

Se puede concluir que se necesita mejorar la productividad y calidad del cacao colombiano. Colombia tiene buena experiencia en sistemas agroforestales que debería de traducirse en nichos de mejor valor comercial para su cacao. El país debe posicionar sus alternativas comerciales basadas en la biodiversidad de cacao especial. El desarrollo de la cadena de cacao fino y de aroma está en proceso desde hace tres años y debe seguir siendo fortalecido. El país también tiene sistemas agro-industriales de siembra de alta productividad que son aprovechados en la industria local. Asimismo, falta desarrollar productos con valor agregado que puedan exportarse marcando un diferencial del producto intermedio actual. Para la sostenibilidad, se requieren de incentivos de carácter financieros y no financiero que permita fortalecer no solo a los eslabones, sino sus relaciones, donde se apoye y fortalezca la actividad productiva, de manera que esta sea rentable. El fortalecimiento de las organizaciones es fundamental, generando los elementos que permitan un desarrollo del negocio, sea con distribución del producto a escala nacional o internacional.



## Costa Rica

El cacao en Costa Rica requiere a mayor asistencia técnica especializada en las nuevas tecnologías y prácticas agrícolas, para mejorar productividad en nuevas y antiguas plantaciones de cacao, con alta calidad de su manejo pos-cosecha y con mayor control del impacto de las enfermedades, fortalecer la estructura educativa, capacitar e incentivar a los productores para la producción de cacao de alta calidad, lo que incentivaría el mercado. Los productores necesitan tener acceso a material genético promisorio, resistente a enfermedades y más productivos. Se deben crear centros de acopio para estimular el precio y mejorar la competitividad.

Se puede concluir que el reto para la competitividad en cacao se refiere a los factores creados, de los cuales el país tiene un rezago de varias décadas comparado con los países más competitivos, por ejemplo la ausencia de infraestructura especializada para manejo post-cosecha y almacenamiento, no hay un acceso generalizado a material genético élite ni otro tipo de insumos, la información de mercados no es relevante ni oportuna, el rol del Estado y de los servicios públicos no tiene alcance en todas las zonas cacaoteras. El cacao de Costa Rica tiene muy buen reconocimiento en el mercado por lo que aumentar la producción y la productividad tiene sentido, en especial, enfocándose en nichos que se alineen con la estrategia ambiental y social del país.



## Ecuador

En el cacao de Ecuador es el producto de exportación con mayor historia en la economía del país; sin embargo, los puntos críticos de trabajo se encuentran en mayor innovación para generar valor agregado: cambios paulatinos en los procesos productivos y de transformación que conlleven a incrementar la eficiencia y el desarrollo de nuevos productos y servicios; fortalecer la asociatividad dentro de los eslabones y entre estos, encaminada a alcanzar beneficios en términos de economías de escala para la compra de insumos y la venta de productos y servicios, lograr el acceso a nuevas tecnologías para incorporar la innovación dentro del proceso productivo, lo que modifica la gobernanza de las cadenas; participación de pymes: la frágil competitividad de muchas pymes es una amenaza para su entrada y permanencia en las cadenas de valor. Se requiere fortalecer la asistencia técnica en áreas críticas como el acceso al mercado, la capacitación, el financiamiento, la capacidad gerencial y el desarrollo de vínculos horizontales y verticales colaborativos; acceso al financiamiento: la oferta de líneas de crédito pre-aprobadas sin garantías y a tasas de interés competitivas por parte de la banca pública es escasa en el país. Los actores del nivel meso (gobierno, gremios empresariales, asociaciones de gobiernos locales) pueden constituirse en nexos valiosos para facilitar el acercamiento a fuentes de servicios crediticios y el proceso de financiamiento a los productores.

Se puede concluir que Ecuador debe de mantener, fortalecer y promover su posición mundial como reconocido proveedor de cacao fino y de aroma. Es importante seguir trabajando en mejorar la rentabilidad de las fincas con actividades tendientes a subir productividad y mejorar calidad. Se debe trabajar en aumentar las iniciativas asociativas que tengan nexos directos con los mercados, para que los incrementos económicos lleguen verdaderamente al productor. Es necesario terminar de definir las variedades de cacao con potencial productivo y documentar sus perfiles de sabores. Es importante establecer esquemas de crédito adecuados para que el agricultor pueda hacer inversiones necesarias. Es necesario establecer esquemas de mayor valor agregado no solo en lo industrial pero creando nichos especiales.



© Renzo Tasso / PromPerú



## México

En México, el cacao sigue siendo uno de los principales recursos agrícolas y culturales de los trópicos mexicanos y es manejado en buena parte por comunidades nativas. Sin embargo, su producción ha mostrado una tendencia decreciente debido a distintos factores como la incidencia de plagas, baja rentabilidad del cultivo y abandono de las plantaciones.

Entre los puntos críticos se encuentra que no existe un estándar para la forma en que se realiza el aprovechamiento (post-cosecha) del grano, esto se traduce en niveles de calidad altamente fluctuantes, lo que le resta competitividad por la baja calidad, rendimientos y altos costos en el beneficio del cacao. Hay bajos niveles de asociatividad efectiva existentes en el eslabón de producción; existe una tendencia decreciente en la capacidad productiva; las organizaciones carecen de solvencia financiera y necesitan mejorar su estructura organizacional; falta de gestión, liderazgo y articulación entre los eslabones de la cadena.

Se puede concluir que México es un país de alto nivel de industrialización. Su producción local es procesada por la industria propia y comercializada para consumo nacional y para exportación. Inclusive es un importador de grano para proceso y luego exportación en producto elaborado. México tendría potencial de aumentar su producción local si se establecieran líneas de fomento tanto de siembras nuevas de alta productividad de cacao comercial como para aumentar la productividad del pequeño productor actual. La recomendación podría ser no ir por una propuesta de comercialización de nichos especiales sino en aumentar la producción y productividad para suplir la industria nacional y reemplazar importaciones. A su vez, se recomienda en el marco del proyecto, definir unas zonas estratégicas de producción, donde se rescaten las variedades nativas y se fortalezcan a las asociaciones de productores, que ven en la producción del cacao fino de aroma una alternativa productiva sostenible a desarrollar. Este es un nicho de trabajo interesante a fortalecer, como una alternativa productiva sostenible y en pro del rescate cultural ancestral que hay sobre el cacao fino y de aroma, siendo una alternativa productiva para un mercado especializado.



## Panamá

Al igual que otros países de Centro América, Panamá es un pequeño productor de cacao y sus exportaciones de grano seco fluctúan fuertemente de año a año. Entre los puntos críticos se encuentra que la situación actual de la cadena evidencia una necesidad en el fortalecimiento de los pequeños productores, para mejorar la gestión inadecuada de cultivos y la eficiencia técnica de los sistemas agroforestales, el uso de las prácticas inadecuadas en la fermentación y secado del cacao en la parte de beneficiado. En torno al fortalecimiento del eslabón de transformación, las limitaciones que se enfrentan son la falta de infraestructura para recibir la aprobación sanitaria, falta de equipos y maquinaria y dificultades de liquidez. Se requiere un abordaje de articulación con los actores estatales y los prestadores públicos y privados de la cadena.

Se puede concluir que se destacan aspectos comunes como líneas de trabajo posibles a ser fortalecidas a partir la caracterización de la cadena de valor del cacao: Fortalecer la asociatividad de los productores y el rol organizativo de las asociaciones, para alcanzar el compromiso e involucramiento en el mejoramiento de la calidad del cultivo y el logro de mejores precios; promover incentivos para lograr el mejoramiento de la calidad de la producción de cacao; fortalecer las capacidades de los productores sobre normas de calidad para el manejo, la pos-cosecha, uso de tecnología apropiada, divulgar buenas prácticas, fortalecer las escuelas de campo; mejorar la infraestructura física (secadoras solares, cajas de fermentación, bodegas) para los pequeños productores, así como la infraestructura y tecnología de pequeñas y medianas empresas de transformación. El país se debería de mantener como un proveedor de cacao especial en sistemas agroforestales de alto valor agregado. Se aspira a estar 100% dentro de la lista de países productores de cacao fino de aroma. Acceder a fuentes de financiamiento para mejorar procesos productivos y de post-cosecha para ser más competitivos. Fortalecer la proyección de transformar el producto a derivados de mayor valor agregado. Potenciar el desarrollo de 10.000 Ha adicionales de cacao en la zona de Bocas del Toro, siempre y cuando no se haya sacrificando el bosque existente en los territorios establecidos para la producción.

© Renzo Tasso / PromPerú







## Perú

Es el cuarto mayor exportador de cacao fino y de aroma después de Ecuador, Papúa Nueva Guinea y República Dominicana. Perú ocupa el segundo lugar a escala mundial como país productor y exportador de cacao orgánico, después de República Dominicana, con un 22% de su producción certificada. Entre los puntos críticos se ha identificado como problema la baja productividad y rendimiento del cacao fino y de aroma, debido a una baja provisión de material genético y limitados jardines de clones; bajo conocimiento técnico productivo y de identificación de un óptimo material para la producción.

Se puede concluir que existe un marco normativo favorable que impulsa las cadenas productivas y *clústers*. Se visualiza un entorno positivo en cuanto a la política del Estado peruano para fomentar cadenas productivas a través de sus programas, lo cual puede ser una oportunidad para el crecimiento y mejoramiento del sector cacaotero peruano que desde hace diez años no solo como manteca de cacao, sino con el grano de alta calidad tiene un reconocimiento a nivel internacional por la industria. El modelo de negocio para Perú debe ser a favor del cacao fino y de aroma en el largo plazo; se necesitan variedades finas de aroma de alto rendimiento y con tolerancia a las enfermedades, un marketing adecuado y una estrategia de branding para promover los sabores peruanos y no mezclar finos de aroma con CCN51. Es importante levantar la productividad y rentabilidad de las fincas así como crear esquemas de mayor valor agregado. Se recomienda fortalecer a los diferentes actores de la cadena de valor y al gremio.

<sup>10</sup> Peru Cocoa Market Assessment, TechnoServe, 2014.

<sup>11</sup> ICCO, 2015.



## República Dominicana

Ocupa el primer lugar en la oferta internacional de productos agrícolas con certificación orgánica. Actualmente, es el primer proveedor de cacao certificado orgánico a escala mundial. Entre los puntos críticos se encuentra que en el nivel de los productores hay poca asociatividad, están débilmente organizados, obtienen poca capacitación como agente empresarial, carecen de titularización de sus tierras y hay poco acceso a crédito para financiamiento de acopio y comercialización. Adicionalmente, hay un envejecimiento de la población dedicada al cultivo. Existe un deficiente tratamiento post-cosecha y material genético de baja productividad y alta susceptibilidad a plagas y enfermedades. Existe también escasez de desarrollo de la industria para la transformación.

Se puede concluir que el cacao dominicano posee un lugar especial en el mercado internacional por su diversidad de sabores y aromas. Además, es líder en cacao orgánico certificado por lo que se debe aprovechar esta fortaleza para atender a un mercado que se encuentra actualmente en expansión. El cultivo de cacao tiene una función social y económica importante, sin embargo, con las condiciones actuales de manejo del cultivo, el 85% de los productores aún no está en condiciones de generar ingresos suficientes para sostener a sus familias, ni asegurar un incremento de la producción para aprovechar la demanda mundial. Sin un incentivo para la producción de cacao como actividad comercial, muchos productores abandonan la producción y no existe un cambio generacional. Por este motivo, es importante incrementar la productividad y calidad de las fincas así como organizar mejores esquemas asociativos.



© Gihan Tubbeh / PromPerú

## 7. Conclusiones del análisis regional

- La experiencia en otros proyectos de la CAF, ha permitido identificar en el cacao un sector relevante para dinamizar procesos de fortalecimiento de la cadena de valor, no sólo con el fin de ubicar el producto en un mercado diferenciado, sino para generar un valor agregado a los ecosistemas y a las comunidades realizando buenas prácticas agronómicas y ambientales, que permitan a los pequeños productores obtener beneficios económicos, sociales y ambientales (bajo principios de biocomercio).
- Se identificó como principal problema del sector, la baja rentabilidad, calidad y productividad de las fincas de los pequeños agricultores y asociaciones; para ello, se definieron cuatro componentes de trabajo que aporten en aspectos relacionados a esta problemática por parte del proyecto; para ocupar espacios de trabajo que no sean los que ya ocupan diferentes iniciativas de apoyo al sector del cacao en la región. Los componentes son:



**Acceso a mercados**



**Acceso a financiamiento**



**Valor cultural del cacao**



**Estrategia regional para sistematización e intercambio de experiencias**

- Las tendencias del mercado muestran un sector dinámico y creciente, que tiene diferencias entre el cacao convencional y el cacao fino y de aroma. A pesar de que se encuentran pocas empresas que dominan el proceso de transformación, existe una gran oportunidad para los pequeños productores que ofertan cacaos especiales, con necesidades de trabajar en temas de calidad, fermentación y secado para diferenciar el producto.
- Los paquetes tecnológicos son diversos y existen algunas instituciones que vienen trabajando en el desarrollo del sector. Además, dada la gran biodiversidad genética del cacao en América Latina existe el potencial de ofrecer un variado catálogo de plantas con diversos perfiles de sabores, que alimenten la oferta diferenciada de la región para mercados sofisticados.
- Existen problemas comunes como por ejemplo el lograr aumentar la productividad, calidad y rentabilidad para el pequeño productor. Y otros como: financiamiento, infraestructura, malas prácticas agrícolas, estructura organizacional y comercial, asistencia técnica, tecnificación, investigación y reproducción de nuevas variedades, intermediación e información insuficiente. Con esta iniciativa CAF, espera enfocarse en los componentes antes mencionados para fortalecer parte de los factores críticos identificados.
- Es importante trabajar en aumentar la producción regional de cacao sin el peligro de incrementar la frontera agrícola, por medio de la asistencia técnica y crédito.
- Vale la pena trabajar en una instancia de negociación/información latinoamericana con respecto al cacao. CAF, como banco de desarrollo regional, ejerce un rol articulador entre diferentes actores para crear espacios de intercambio de experiencias y buenas prácticas entre los países.
- Tendría mérito ejecutar un proyecto vinculado con la valorización de los aspectos culturales, históricos, arqueológicos y el conocimiento ancestral del cacao.

© Maco Vargas / PromPerú



- Es posible fomentar la innovación y el valor agregado creando un fondo especial concursable.
- Se requiere incentivar la investigación de impactos y generación de mecanismos de mitigación y adaptación al cambio climático, sobre las unidades productivas de cacao y su paisaje, para evitar la deforestación.
- El proyecto debe servir para dar voz a los actores primarios de la cadena y acercarlos cada vez más al consumidor.
- Se considera importante establecer la plataforma para generar alianzas que permita complementar actividades que favorezcan el desarrollo del sector en la región. Este proyecto será una plataforma para cerrar las brechas productivas en cada uno de los países y el aporte de CAF contribuirá con el fortalecimiento de la cadena de valor del cacao en los países de trabajo.

## 8. Enfoque metodológico y teoría del cambio

El proyecto tendrá un enfoque sistémico como se aprecia en la siguiente figura:

### Enfoque integral

El proyecto busca un enfoque de trabajo sistémico, comprometido dentro de un marco lógico, con un proceso de desarrollo integral y sostenible de la cadena de valor del cacao fino y de aroma. Asimismo, y todavía en el ámbito del enfoque sistémico, será fundamental la colaboración en diferentes ámbitos



**Macro:** Promover políticas y un ambiente favorable para negocios asociados al cacao.



**Meso:** Reforzar instancias representativas/asociaciones, instancias de gobernanza y plataformas de diálogo multi-sectorial



**Micro:** Fortalecer capacidades técnicas de conocimiento a lo largo de la cadena de valor, estímulo a la rastreabilidad, facilitar el acceso a herramientas financieras, tecnología y mercado

### Teoría de cambio:

La información recogida para la elaboración de la propuesta, ha permitido contar con diagnósticos sobre el estado en cada uno de los países del desarrollo actual del cultivo del cacao. En esta identificación se cuenta con árboles de problema de diferentes países de América Latina donde la baja productividad y rentabilidad del cultivo es el común denominador. En este contexto ILACC, promueve un producto nativo y representativo en nuestra cultura con elementos diferenciadores para posicionar al cacao fino y de aroma de la región, en diferentes nichos de mercado.

El proyecto quiere generar una conciencia del valor cultural y tradicional del cacao en nuestros países; el cual aporta al desarrollo integral de un sistema agroforestal, que involucra no solo al ecosistema, sino también al territorio, como una respuesta a las dinámicas de cambio climático para lograr la sostenibilidad.

Aspectos como el mejoramiento de los ingresos para las comunidades que apuestan a un producto diferenciado que

involucra buenas prácticas agrícolas (fermentación y secado entre otras) y ambientales, son una opción para mejorar la calidad de vida, ligado a procesos que generen la participación y articulación de los diferentes eslabones en la cadena de valor, buscando una distribución justa y equitativa de los beneficios involucrados no solo en la producción, sino en la identificación de herramientas que le den un valor agregado al ecosistema. Es importante también crear servicios financieros que se ajusten a las necesidades del sector, al fomento de actividades vinculadas como la modernización productiva, la innovación y desarrollo de nuevos productos y mercados.

Estas acciones no solo contribuyen a la conservación, sino al desarrollo de la actividad productiva, que de un sentido de pertenencia y alternativas productivas como sistema integral, ante otros cultivos. Es por medio de los principios de Biocomercio y otros elementos integradores, que el proyecto aportará en establecer un valor agregado al rescate de variedades, mantenimiento y fortalecimiento de una actividad productiva nativa de la región relevante para los mercados que deman-

dan alta calidad y sabores especiales, que contribuye calidad de vida de las comunidades.

En definitiva, la ILAC busca cambiar las relaciones de poder dentro de la cadena productiva de los cacaos especiales para asegurar una mayor rentabilidad para los productores, asegurando que éstos no abandonen los cultivos y que sus unidades productivas se conviertan en zonas de amortiguamiento para la protección de la biodiversidad y los ecosistemas circundantes.

El proyecto buscará responder a cuatro principios, con el fin de promover la valorización del conocimiento ancestral, la inclusión justa y equitativa de las comunidades productoras, así como reforzar las cadenas de valor, superando barreras productivas de conocimiento, capacidad y tecnología, logrando impactos sociales y ambientales significativos sobre la conservación de la biodiversidad y agregando valor a la oferta, favoreciendo, de esta forma, la entrada del cacao latinoamericano en mercados que privilegian el biocomercio y la oferta de calidad:

1.



#### Desarrollo inclusivo:

Es importante que los hogares pobres y las pequeñas empresas puedan beneficiarse del desarrollo económico. Para ello, la equidad en la distribución de beneficios en la cadena de valor del comercio del cacao es un requisito previo para el desarrollo inclusivo.

3.



#### Iniciativa local:

Considerando que las soluciones eficaces y sostenibles solo pueden lograrse si los actores locales dan forma e impulsan sus propias agendas.

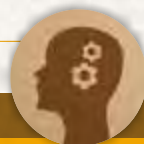
2.



#### Cambio sistémico:

Reuniendo a las partes interesadas y estableciendo una agenda conjunta para el desarrollo del sector se resuelven limitaciones sistémicas subyacentes. Este enfoque de múltiples actores incluye toda una gama de partes interesadas, que van desde comunidades locales, gobiernos nacionales, cooperativas de crédito, grandes empresas, hasta inversionistas, asociaciones industriales y organizaciones de la sociedad civil influyentes.

4.



#### Soluciones contextualizadas

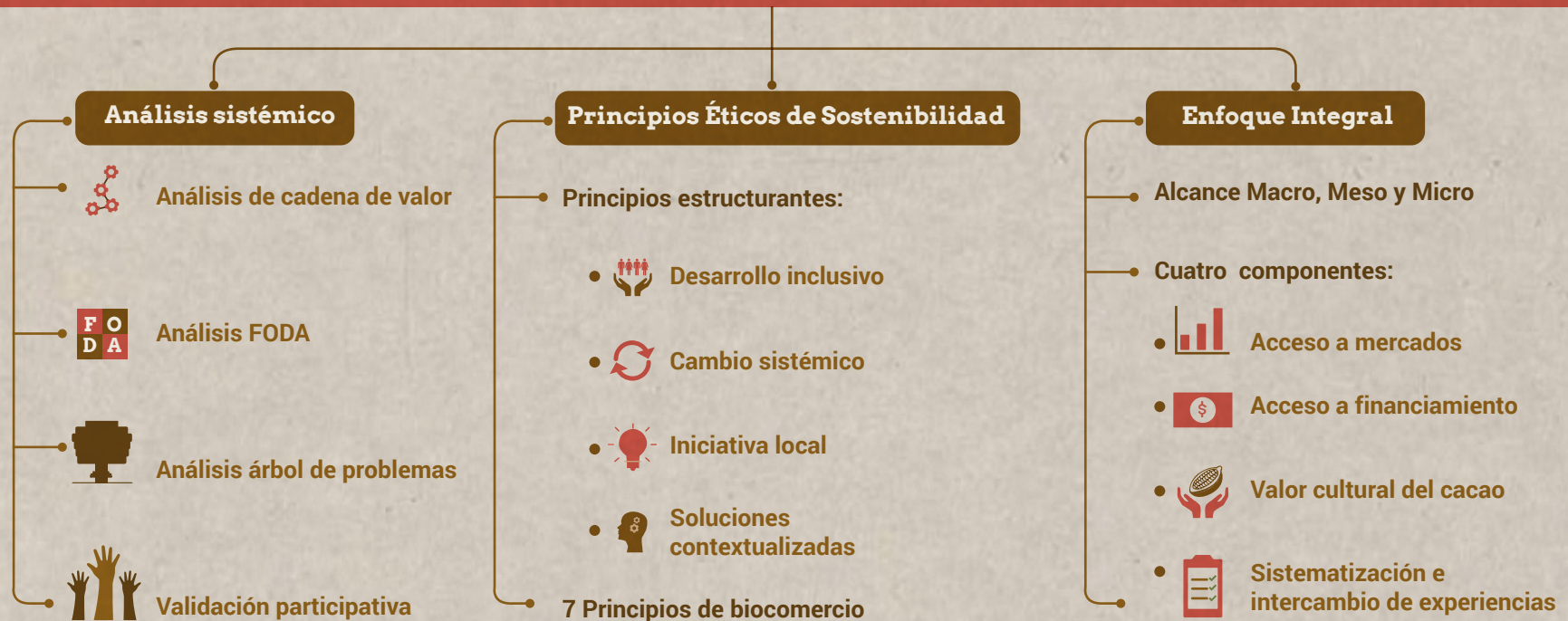
Trabajando con actores locales para poner en valor el conocimiento tradicional, además de encontrar soluciones apropiadas según sus retos y necesidades específicas, permita generar procesos eficaces y económicamente viables.



Foto: Pixabay

Teniendo en cuenta los principios, y con base en el reconocimiento del cacao como cultura y actividad económica típica de la región, la ILACC, podrá ejercer una contribución importante en la puesta en valor de este capital natural, contribuyendo con la integración regional y el desarrollo sostenible.

## ILAC /UNV Modelo Metodológico



### Teoría del Cambio

**Impacto:** Catalizar el desarrollo del cacao fino y de aroma como actividad económica sostenible y elemento integrador de los pueblos ancestrales de América Latina, logrando impactos sociales y ambientales significativos sobre la conservación de la biodiversidad, favoreciendo la entrada del cacao latinoamericano a mercados que privilegian el biocomercio y la oferta de calidad

## 9. Impactos esperados



Cacaos finos acceden a mercados nacionales e internacionales y obtienen mejores precios.



Se sistematizaron y difundieron las experiencias y lecciones aprendidas.



Se replicaron los ejemplos de buenas prácticas de cada país.



Metodología de caracterización de perfil de sabores y aromas de cacao.



Identificación y promoción de variedades con potencial productivo y de calidad.



Se desarrolló la página web del proyecto y el sistema web de información comercial.



Se desarrolló un catálogo de variedades y sabores regional.



Se implementaron laboratorios de cata.



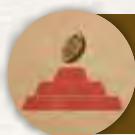
Se incrementó el acceso a financiamiento para los pequeños productores y asociaciones de pequeños productores.



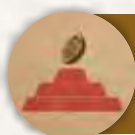
Se diseñó e implementó un fondo de inversión regional para el fomento del mejoramiento competitivo del cacao.



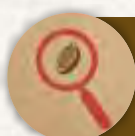
Se desarrollaron nuevos productos innovadores para la línea alimenticia, farmacéutica y cosmética.



Se identificaron y rescataron prácticas ancestrales que puedan ser implementadas por las organizaciones para el desarrollo y venta de sus productos



Se generó y difundió información sobre el valor histórico, cultural y el conocimiento ancestral del cacao.



Se puso en marcha el Observatorio Regional del Cacao.

CAF buscará los fondos de donantes y, contará con un coordinador regional que permita articular acciones de los países y supervisará la ejecución del proyecto. La iniciativa tiene previsto: generar capacidades por medio de innovación social participativa a las organizaciones de pequeños productores para mejorar su gestión, administración y organización, crear alianzas entre los miembros de la cadena de valor y apoyar el fortalecimiento institucional.

El proyecto está alineado con distintos objetivos estratégicos de organismos multilaterales que comienzan con el Plan Estratégico de Biodiversidad de CAF, las Estrategias del FMAM-6 relativas a las esferas de actividad del GEF (Global Environment Facility) y los objetivos de desarrollo sostenible de las Naciones Unidas (Sustainable Development Goals).

La ILAC debe ser estructurada como una respuesta efectiva a las carencias y necesidades del sector. Para este efecto, debe estructurarse con el apoyo de aliados sólidos que le permitan tener una plataforma regional e internacional. Por ejemplo, la ILAC cuenta con la participación de organizaciones de prestigio como UNCTAD, ITC e ICCO. Además, regionalmente cuenta con la adhesión formal de seis países (Bolivia, Colombia, Costa Rica, Ecuador, Panamá y Perú) y se encuentra en trámite la adhesión de los tres faltantes. Es seguro que una vez que despegue formalmente la ejecución de la ILAC se tendrá nuevos socios estratégicos importantes adicionales.

Un rol fundamental que se quiere desempeñar a través de esta propuesta es la de generar sinergias y alianzas estratégicas que permitan el trabajo en una óptica regional, con un trabajo conjunto para el desarrollo de un observatorio temático, como en un concepto donde se resalte el cacao como un elemento integrador cultural de los países, se apoye en temas puntuales para la generación de datos estadísticos regionales, la identificación de variedades potenciales, se generen herramientas especiales como la de la creación del mapa de sabores y aromas de la región por país, se trabajen problemas regionales en conjunto, que pueden generar barreras en el mercado como es la contaminación con cadmio; se apoye el fortalecimiento a asociaciones productoras; se promueva el intercambio de experiencias regionales, y se desarrollen acciones que permitan incorporar elementos de mitigación y adaptación al cambio climático e inclusión de herramientas de conservación.

## 10. Marco lógico del proyecto

La iniciativa Latinoamericana de cacao busca desarrollar cuatro componentes principales:

Componente	Outcome	Output	Indicadores
<b>Componente 1</b> Acceso a Mercados	1. Cacaos finos acceden a mercados nacionales e internacionales y obtienen mejores precios.	1.1 Herramientas de promoción y mercadeo de cacaos finos tales como asistencia a ferias y ruedas de negocios, certificaciones, páginas web, diseño de imagen o productos, entre otros	Al menos 50 organizaciones apoyadas en actividades de promoción y diferenciación, asistencia a ferias y ruedas de negocios, certificaciones, entre otros, al término del proyecto.  Al menos 25 organizaciones apoyadas en actividades de promoción obtuvieron mejores precio al término del proyecto.
	2. Se sistematizaron y difundieron las experiencias y lecciones aprendidas.	1.2. Se diseño e implementó concurso regional de cacao fino y de aroma, donde participen los mejores productores de los 9 países.	Un concurso regional de cacao fino y de aroma diseñado e implementado al final del segundo año de ejecución.
	3. Se replicaron los ejemplos de buenas prácticas de cada país.	1.3. Talleres/ Foros/Simposios regionales para difusión e intercambio de experiencias y lecciones aprendidas.	Al menos cuatro talleres, foros, simposios regionales para difusión e intercambio de experiencias y lecciones aprendidas implementados al término del proyecto.
	4. Metodología de caracterización de perfil de sabores y aromas de cacao.	1.4. Una página web y un sistema de información comercial que incluya la oferta caracterizada de cada país.	Una página web y un sistema de información comercial, que incluya la oferta caracterizada de cada país diseñado e implementado al final del segundo año de ejecución.  Al menos 2.000 consultas a la página web y sistema de información comercial al término del proyecto.
	5. Identificación y promoción de variedades con potencial productivo y de calidad.	1.5. Documento técnico que establezca un protocolo de caracterización de sabores para ser utilizado regionalmente	Un documento técnico que establezca un protocolo de caracterización de sabores para ser utilizado regionalmente al final del segundo año de ejecución.
	6. Se desarrolló la página web del proyecto y el sistema web de información comercial.	1.6. Catálogo de variedades y sabores regional.	Catálogo de variedades y sabores regional final del tercer año de ejecución.
	7. Se elaboró un catálogo de variedades y sabores regional.	1.7. Laboratorio de cata que incluya la debida capacitación a los actores	Nueve laboratorios de cata diseñados e implementados al término del proyecto. Al menos nueve talleres de capacitación sobre la metodología del laboratorio de cata a actores claves al término del proyecto
	8. Se implementaron laboratorios de cata.		

En este componente se encuentran dos acercamientos fundamentales al mercado. El primero de ellos de carácter nacional y el segundo que hace énfasis a la inclusión del cacao fino y de aroma desde el grano, como el desarrollo de productos con valor agregado al mercado internacional.

Siendo considerado éste como un mercado *Premium* donde las características, exigencias y requerimientos del mercado, hay que conocerlos para garantizar un producto de calidad. En este componente las herramientas como los planes de mercadeo, exportación, participación en ruedas de negocios, ferias, así como la generación de capacidades para la comercialización

son fundamentales para lograr una dinámica que permita la generación de ingresos y el acceso a los diferentes mercados.

La clave de este componente es dar mayor voz a los productores de la región y acercarlos al mercado. Las actividades de este componente deben tender a acortar los espacios y eslabones entre las asociaciones de productores y los consumidores. Considerando que el enfoque de la ILAC es subir el nivel de vida de los productores y, de esta forma, asegurar la subsistencia de sus cultivos de cacao finos en zonas de importancia ambiental; esto se puede hacer por dos caminos:



**1 Subir la productividad y rentabilidad de la fase productiva**



**2 Subir el precio de venta de sus productos. Este componente se concentra en lo segundo, logrando un mayor reconocimiento por parte del mercado de que éstos son productos especiales con características de calidad y sabor reconocidos.**

Componente	Outcome	Output	Indicadores
<b>Componente 2</b> Acceso a financiamiento	<ol style="list-style-type: none"> <li>Se incrementó el acceso a financiamiento para los pequeños productores y asociaciones de pequeños productores.</li> <li>Se diseñó e implementó un fondo de inversión regional para el fomento del mejoramiento competitivo del cacao.</li> <li>Se desarrollaron nuevos productos innovadores para la línea alimenticia, farmacéutica y cosmética.</li> <li>Se identificaron y rescataron prácticas ancestrales que pueden ser implementadas por las organizaciones para el desarrollo y venta de sus productos.</li> </ol>	2.1 Diseño de línea de financiamiento ajustada a las necesidades del lector.	Un producto financiero coherente con los recursos existentes en CAF (finanzas verdes) dirigido al sector cacao diseñado al término del segundo año de ejecución.
		2.2 Capacitación a actores clave del sector financiero sobre riesgos y oportunidades del cacao.	Al menos 270 personas del sector financiero capacitadas en las oportunidades del sector y sus necesidades particulares de financiamiento al término del tercer año de ejecución.
		2.3 Difusión de líneas de financiamiento actuales a los productores y asociaciones.	Al menos 18 instituciones financieras implementan líneas de financiamiento ajustadas a las necesidades del sector al final del cuarto año de ejecución.
		2.4 Fondos concursables para el fomento del mejoramiento competitivo del cacao y buenas prácticas innovadoras.	Al menos 20 organizaciones / productores acceden a líneas específicas de financiamiento al final del proyecto.



La necesidad de contar con un capital de trabajo para poder financiar la producción y, en otros niveles, garantizar por parte de las cooperativas las compras con precios justos del cacao, hacen parte de la necesidad de trabajo para incentivar fuentes de financiamiento y mirar la posibilidad de crear estrategias que permitan el desarrollo de modelos financieros innovadores y capaces de responder a las necesidades del sector.

Considerando que CAF tiene su principal fortaleza en el sector financiero de la región, este componente busca influir sobre la banca comercial de los países que participen en la ILAC para que ellos puedan montar líneas de crédito especiales de acuerdo con las necesidades productivas y comerciales del sector. Asimismo, se busca establecer un fondo concursable (no reembolsable) para financiar actividades especiales que puedan generar espacios de creatividad e innovación para el sector, así como fortalecer oportunidades de intercambio de buenas prácticas entre los países de la región.



Foto: Pixabay

Componente	Outcome	Output	Indicadores
<b>Componente 3</b> Valor cultural del cacao	1. Se generó y difundió información sobre el valor histórico, cultural y el conocimiento ancestral del cacao.	3.1 Publicación(es) sobre los elementos históricos, culturales y aportes del cacao al desarrollo sustentable.	Al menos cinco publicaciones sobre elementos históricos, culturales y aportes del cacao al desarrollo sustentable al final del cuarto año de ejecución.
		3.2 Simposio regional sobre el valor cultural del cacao y sus elementos históricos, arqueológicos y antropológicos.	Un simposio regional sobre el valor cultural del cacao y sus elementos históricos, arqueológicos y antropológicos implementado al fin del proyecto.
		3.3 Video / programa sobre el recorrido que rescate el lado cultural, económico y humano del cacao.	Un video sobre el valor cultural, económico y humano del cacao al fin del proyecto.

El cacao es un producto nativo de la amazonia latinoamericana, que ha tenido diferentes roles y propiedades a lo largo de la historia. Esto conduce a establecer una labor para el rescate de los usos ancestrales de este producto y posicionarlo como se merece. Para ello, el proyecto permitirá generar intercambios hacia este conocimiento, donde las diferentes culturas y actores son fundamentales para generar el diálogo de saberes en el conocimiento tradicional y sostenible del cacao.

El fortalecimiento del valor cultural del cacao en la región es muy importante. A pesar del origen histórico del cacao, muchos países no han asimilado en sus procesos culturales el reconocimiento y orgullo nacional que esto debe representar. Para este efecto, este componente buscar generar publicaciones, eventos y un documental que sirvan de herramienta para incrementar el conocimiento general sobre los elementos antropológicos, histórico-culturales del cacao en nuestra historia compartida de la región.



Foto: Pixabay

Componente	Outcome	Output	Indicadores
<b>Componente 4</b> Estrategia regional para sistematización e intercambio de experiencias.		4.1 Se diseñó e implementó el Observatorio Regional del Cacao.	Un observatorio Regional de Cacao implementado al final del segundo año de ejecución y su actualización, difusión y administración.
	1. Se puso en marcha el Observatorio Regional del Cacao.	4.2 Diseño e implementación de plan regional de comunicación del proyecto.	Un plan regional de comunicación diseñado e implementado al final del proyecto.
	2. Se difundieron los resultados del proyecto.	4.3 Monitoreo de ejecución de las actividades y cumplimiento de indicadores.	Una aplicación web para el monitoreo del proyecto.  Al menos dos reuniones por año para monitoreo de ejecución presupuestaria, ejecución de actividades y cumplimiento de indicadores.
	3. Se cumplieron los indicadores del proyecto.		



Foto: Pixabay

En este componente se busca generar una plataforma que sirva para varios efectos:



a. Compartir experiencias entre los diferentes países. Existen diferencias en el nivel de desarrollo técnico y comercial de varios países. Con un manejo adecuado, es posible fomentar el intercambio de buenas prácticas entre los países.



b. Generar un espacio de discusión permanente para tratar los problemas y oportunidades del sector entre los países miembros.



c. Crear una instancia de generación de información y estadísticas que permita la mejor planificación del sector. Es importante, por ejemplo, hacer proyecciones de cosecha con levantamiento de información en todos los países miembros.



d. Crear una instancia de negociación para defender a la región de amenazas comerciales y establecer los mejores términos de intercambio.

El proyecto contempla **cinco años** para su implementación, donde se ha identificado la necesidad de, **USD 14** para su implementación.

## 11. Análisis de competitividad por países

Bolivia

Brasil

Colombia

Costa Rica

Ecuador



México

Panamá

Perú

R. Dominicana



## Bolivia

### INDICADORES PRODUCTIVOS

Superficie Cultivada	26.249 Hectáreas
Producción Total 2014/15 (Toneladas Métricas)	2.000
Producción Promedio Anual de Crecimiento 2010/11 a 2014/15	-5%
Principales variedades de cacao (según su denominación de origen)	* Silvestre (13% de la producción total)
Productividad Actual	En bosque 130 kg/ha y en cultivo 227 kg/ha
Molienda local 2014/15 (Toneladas Métricas)	2.100 Toneladas Métricas
% Molienda Local (Molienda local / Producción total)	105%

### INDICADORES ECONOMICOS-EXPORTACIONES

Volumen exportado - (En grano) Toneladas Métricas	62
Volumen exportado - (Elaborados / Semielaborados) Toneladas Métricas	156
Valor exportaciones (En grano) Miles USD	USD 341
Valor exportaciones (Elaborados/Semielaborados) Miles USD	USD 928
Valor Total exportaciones (Miles USD)	USD 1,269
Principales mercados exportación (En grano)	Suiza, EEUU, Dinamarca
Principales mercados (Total: en grano + semielaborados + elaborados)	Alemania, Suiza, Estados Unidos de América
Contribución de Exportaciones (USD) en PIB	0.004%
Participación del cacao fino de aroma en la exportación total del país (recomendación del panel ICCO - Sept 2015)	100%

### INDICADORES ECONOMICOS-IMPORTACIONES

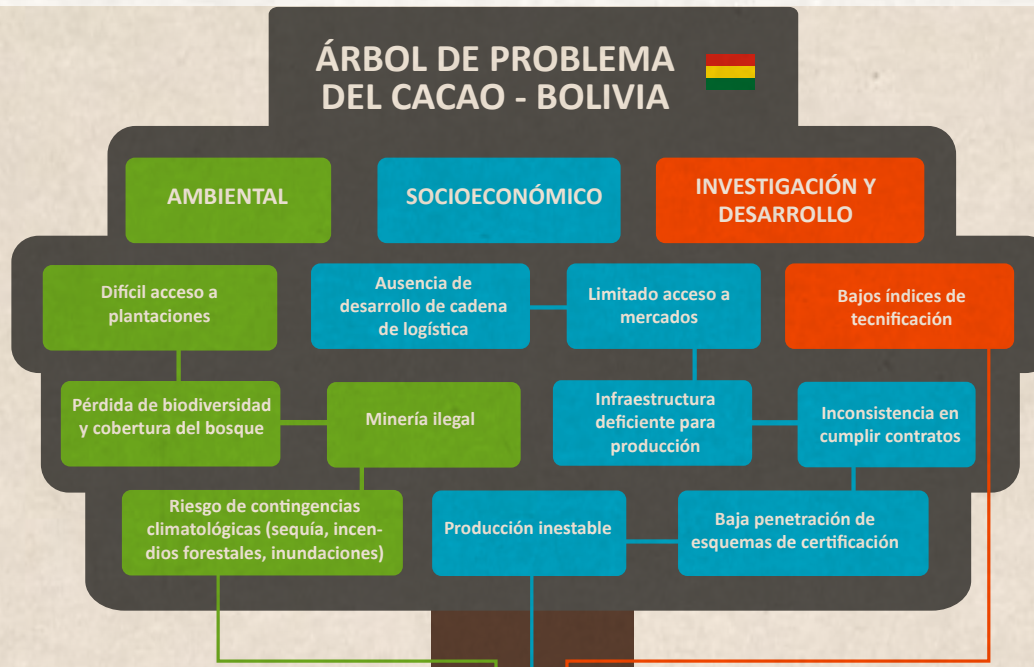
Volumen importado - (En grano) Toneladas Métricas	350
Volumen importado - (Elaborados / Semielaborados) - Toneladas Métricas	9.147
Valor importaciones (En grano) - Miles USD	USD 1,240
Valor Importaciones (Elaborados / Semielaborados)- Miles USD	USD 26,858
Valor total importaciones - Miles USD	USD 28,098
Principales proveedores (En grano)	Ecuador
Principales Proveedores semielaborados + elaborados)	Brasil, Argentina, Ecuador

### INDICADORES SOCIALES Y AMBIENTALES

Número de productores	9.600
Principales certificaciones aplicadas	Rainforest Alliance, UTZ, Comercio Justo
Especies asociadas al cultivo (agroforestería, aves, animales)	Caoba, ambunana, roble, ipterix, Huasicucho.
Buenas prácticas ambientales	6.234 ha de bosque
Principales pestes y enfermedades	Escoba de bruja, monilia y mazorca negra.



# ÁRBOL DE PROBLEMA DEL CACAO - BOLIVIA



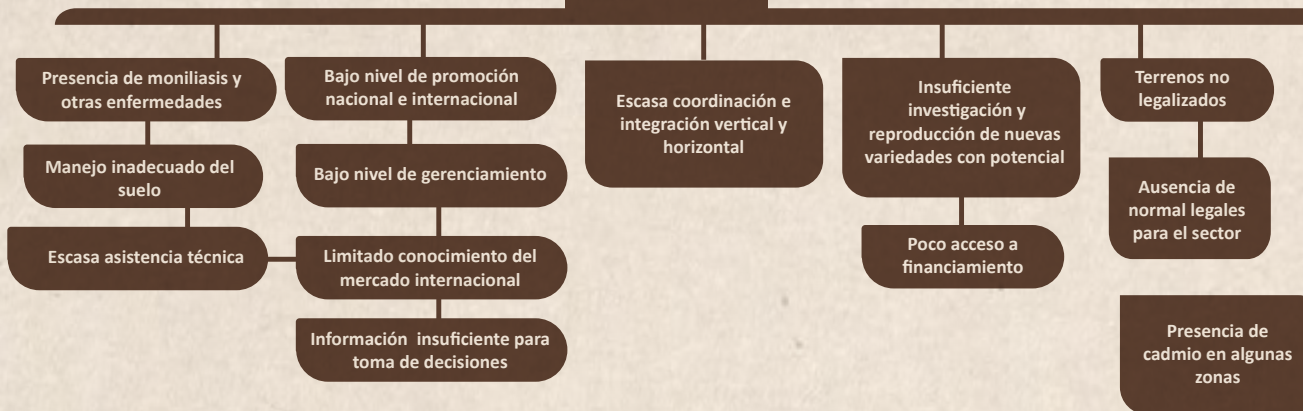
## PUNTOS CRÍTICOS DE LA CADENA

- Consolidar prácticas sostenibles.
- Intervención, apoyo y generación de redes de fortalecimiento en el sector desde todos los entes públicos privados y organizaciones comunitarias.
- Lograr la calidad requerida para el aumento de las exportaciones.
- Mayor integración entre la cadena productiva.

**Baja productividad y calidad para la comercialización**

## DATOS DEL MERCADO

- La producción de cacao en grano de Bolivia (2.000 TM) representa el 0,05% de la producción mundial y el 0,27% de la producción de América Latina (ICCO,2015).
- En las exportaciones de cacao fino de aroma ICCO estima que Bolivia representa el 0,10% de las exportaciones mundiales.





## Brasil

### INDICADORES PRODUCTIVOS

Superficie cultivada	677.908 Hectáreas
Producción total 2014/15 - Toneladas Métricas	230.000
Producción promedio anual de crecimiento 2010/11 a 2014/15	4.57%
Principales variedades de cacao (según su denominación de origen)	* Criollo (viene de Centro América)
Productividad actual	Promedio 388 kg/ha
Molienda local 2014/15 - Toneladas Métricas	220,000
% Molienda local (Molienda local / Producción total)	96%
<b>INDICADORES ECONOMICOS-EXPORTACIONES</b>	
Volumen exportado (En grano) - Toneladas Métricas	501
Volumen exportado (Elaborados / Semielaborados) - Toneladas Métricas	79.324
Valor exportaciones (En grano) - Miles USD	USD 2,039
Valor exportaciones (Elaborados/Semielaborados) - Miles USD	USD 335,385
Valor total exportaciones - Miles USD	USD 337,424
Principales mercados exportación (En grano)	Japón, Francia, Suiza
Principales mercados (Total: en grano + semielaborados + elaborados)	Argentina, Estados Unidos de América, Chile
Contribución de exportaciones (USD) en PIB	0.00001%
Participación del cacao fino de aroma en la exportación total del país (recomendación del panel ICCO - Sept 2015)	No hay datos

### INDICADORES ECONOMICOS-IMPORTACIONES

Volumen importado (En grano) - Toneladas Métricas	38.042
Volumen importado (Elaborados / Semielaborados) - Toneladas Métricas	49.567
Valor importaciones (En grano) - Miles USD	USD 107,690
Valor importaciones (Elaborados / Semielaborados) - Miles USD	USD 215,959
Valor total importaciones - Miles USD	USD 323,649
Principales proveedores (En grano)	Ghana, Bélgica
Principales proveedores semielaborados + elaborados)	Ghana, Argentina, Estados Unidos
<b>INDICADORES SOCIALES Y AMBIENTALES</b>	
Número de productores	60,024
Principales certificaciones aplicadas	Comercio Justo, Rainforest Alliance, UTZ y Orgánica.
Especies asociadas al cultivo (agroforestería, aves, animales)	SAF, cultivos de banano, coco, seringa, frutos, café, implementación de ecoturismo.
Buenas prácticas ambientales	Implementación de SAF, recuperación de suelos, mercados orgánicos y procesos certificados
Principales pestes y enfermedades	Escoba de bruja y monilia.



# ÁRBOL DE PROBLEMA DEL CACAO - BRASIL



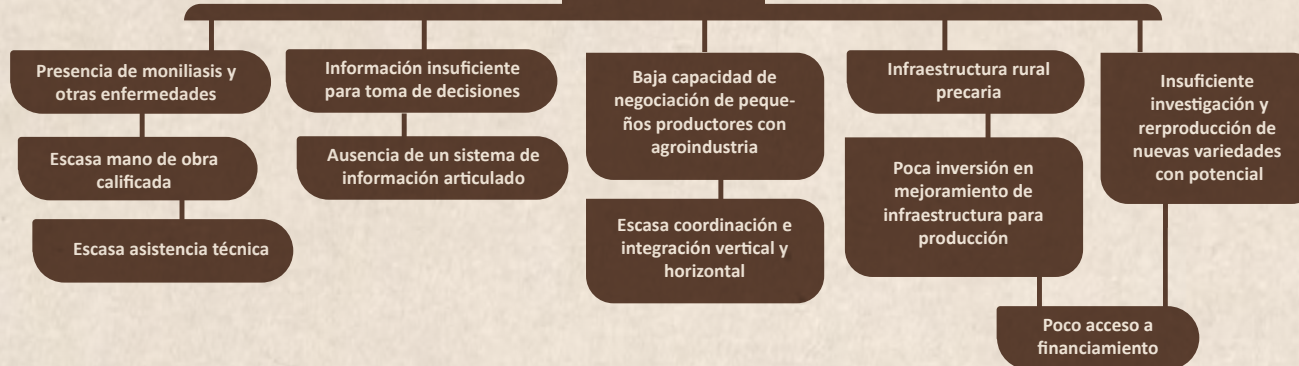
## PUNTOS CRÍTICOS DE LA CADENA

- Variedades poco productivas en sistema Cabruca.
- Alta informalidad de las relaciones entre los agentes productivos.
- Se debe fortalecer gerencialmente a los pequeños productores, a falta de una buena administración de los recursos tienen un alto nivel de endeudamiento.
- Falta de motivación para continuar en la actividad del cultivo de cacao por parte de las nuevas generaciones

## DATOS DEL MERCADO

- La producción de cacao en grano de Brasil (230.000 TM) representa el 6% de la producción mundial y el 24% de la producción de América Latina (ICCO,2015).
- En lo que se refiere a molienda local, ICCO estima que Brasil procesa 220.000 TM que representa el 96% de la producción total del país.

## Baja productividad







## Colombia

### INDICADORES PRODUCTIVOS

Superficie cultivada 153.000 Hectáreas

Producción total 2014/15 - Toneladas Métricas 51.000

Producción promedio anual de crecimiento 2010/11 a 2014/15 9.99%

Principales variedades de cacao (según su denominación de origen)  
\* Criollo  
\* Amazónico  
\* Trinitario  
\* Híbrido

Productividad actual Producción promedio de 420 Kg/Ha

Molienda local 2014/15 - Toneladas Métricas 45.000

% Molienda Local (Molienda local / Producción total) 88%

### INDICADORES ECONOMICOS-EXPORTACIONES

Volumen exportado (En grano) - Toneladas Métricas 8.018

Volumen exportado (Elaborados / Semielaborados) - Toneladas Métricas 19.833

Valor exportaciones (En grano) - Miles USD USD 24,353

Valor exportaciones (Elaborados/Semielaborados) - Miles USD USD 121,571

Valor total exportaciones - Miles USD USD 145,924

Principales mercados exportación (En grano) España, México, Estonia, Bélgica, Países Bajos

Principales mercados (Total: en grano + semielaborados + elaborados) Venezuela, Estados Unidos de América, Ecuador

Contribución de exportaciones (USD) en PIB 0.04%

Participación del cacao fino de aroma en la exportación total del país (recomendación del panel ICCO - Sept 2015) 95%

### INDICADORES ECONOMICOS-IMPORTACIONES

Volumen importado - (En grano) - Toneladas Métricas 6.688

Volumen importado - (Elaborados / Semielaborados) - Toneladas Métricas 11.459

Valor importaciones (En grano) - Miles USD USD 19,373

Valor importaciones (Elaborados / Semielaborados) - Miles USD USD 60,369

Valor total importaciones - Miles USD USD 79,742

Principales proveedores (en grano) Ecuador, Venezuela, Perú

Principales proveedores Semielaborados + elaborados Ecuador, Estados Unidos, Brasil

### INDICADORES SOCIALES Y AMBIENTALES

Número de productores 35.000. De acuerdo con Fedecacao el cultivo es de subsistencia, el 75% de los ingresos del productor provienen de este cultivo.

Principales certificaciones aplicadas RAC, Orgánica, UTZ

Especies asociadas al cultivo (agroforestería, aves, animales) Diversidad de cultivos, plátano, café, frutales, maderables.

Buenas prácticas ambientales Implementación de buenas prácticas, SAF

Principales pestes y enfermedades Escoba de bruja y monilia.



# ÁRBOL DE PROBLEMA DEL CACAO - COLOMBIA



## Baja productividad y calidad para la comercialización

### PUNTOS CRÍTICOS DE LA CADENA

- Falta desarrollar productos industriales de exportación.
- Falta desarrollar esquemas asociativos con sistemas de administración modernos.
- Debe posicionar sus alternativas comerciales basados en la biodiversidad de cacao especial.

### DATOS DEL MERCADO

- La producción de cacao en grano de Colombia (51.000 TM) representa el 1% de la producción mundial y el 6% de la producción de América Latina (ICCO, 2015).
- En lo que se refiere a exportaciones de cacao fino de aroma, ICCO estima que Colombia representa el 2% de las exportaciones mundiales.





## Costa Rica

### INDICADORES PRODUCTIVOS

Superficie cultivada	3.169,6 Hectáreas
Producción total 2014/15 - Toneladas Métricas	500
Producción promedio anual de crecimiento 2010/11 a 2014/15	-3.17%
Principales variedades de cacao (según su denominación de origen)	* Trinitario
Productividad actual	De acuerdo con los actores en las encuestas info 2015, Producción promedio 275 Kg/Ha
Molienda local 2014/15 - Toneladas Métricas	300
% Molienda Local (Molienda local / Producción total)	60%

### INDICADORES ECONOMICOS-EXPORTACIONES

Volumen exportado (En grano) - Toneladas Métricas	338
Volumen exportado (Elaborados / Semielaborados) - Toneladas Métricas	2.648
Valor exportaciones (En grano) - Miles USD	USD 929
Valor exportaciones (Elaborados/Semielaborados) - Miles USD	USD 9,298
Valor total exportaciones - Miles USD	USD 10,227
Principales mercados exportación (En grano)	Panamá, Alemania, Nicaragua, Japón
Principales mercados (Total: en grano + semielaborados + elaborados)	México, Panamá, Nicaragua
Contribución de exportaciones (USD) en PIB	0.02%
Participación del cacao fino de aroma en la exportación total del país (recomendación del panel ICCO - Sept 2015)	100%

### INDICADORES ECONOMICOS-IMPORTACIONES

Volumen importado - (En grano) - Toneladas Métricas	No se realizan importaciones de grano
Volumen importado - (Elaborados / Semielaborados) - Toneladas Métricas	7.052 Toneladas Métricas
Valor importaciones (En grano) - Miles USD	No se realizan importaciones de grano
Valor importaciones (Elaborados / Semielaborados) - Miles USD	USD 33,207 Miles USD
Valor total importaciones - Miles USD	USD 33,207 Miles USD
Principales proveedores (en grano)	No se realizan importaciones de grano
Principales proveedores Semielaborados + elaborados)	Estados Unidos, México, Perú

### INDICADORES SOCIALES Y AMBIENTALES

Número de productores	3.041
Principales certificaciones aplicadas	Orgánica, Fairtrade, Rainforest Alliance, UTZ, Kosher
Especies asociadas al cultivo (agroforestería, aves, animales)	Sistemas agroforestales diversos y de bajos insumos.
Buenas prácticas ambientales	Conservación significativa de fauna y flora, diversidad de plantas y animales (aves, murciélagos, insectos y mamíferos)
Principales pestes y enfermedades	SAF y orgánica, conservación de cuerpos de agua



# ÁRBOL DE PROBLEMA DEL CACAO COSTA RICA

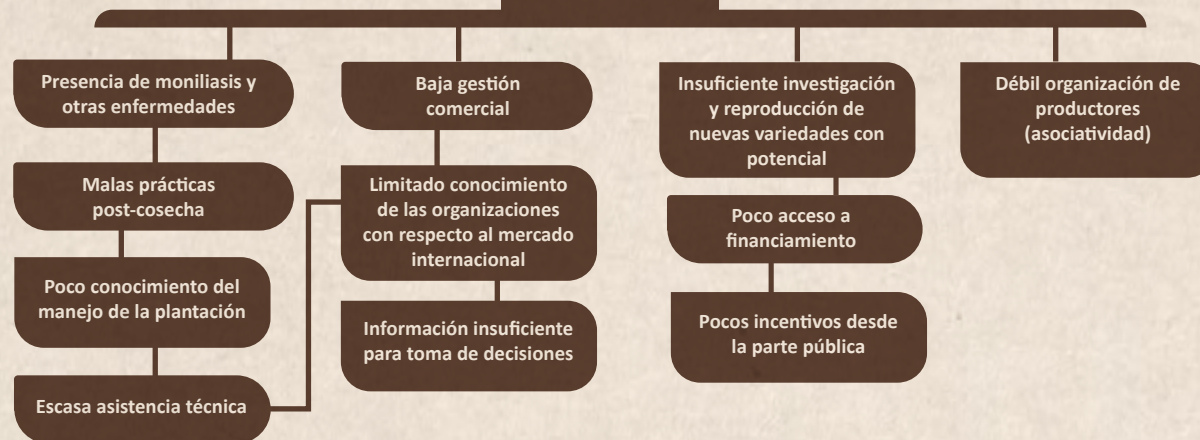


## PUNTOS CRÍTICOS DE LA CADENA

- Fortalecer estructura educativa.
- Capacitar e incentivar a los productores para la producción de cacao de alta calidad, lo que incentivaría el mercado.
- Los productores necesitan tener acceso a material genético promisorio, resistente a enfermedades y más productivos.

## DATOS DEL MERCADO

- La producción de cacao en grano de Costa Rica (500 TM) representa el 0,01% de la producción mundial y el 0,07% de la producción de América Latina (ICCO,2015).
- En exportaciones de cacao fino de aroma ICCO estima que Costa Rica representa el 0,11% de las exportaciones mundiales





## Ecuador

### INDICADORES PRODUCTIVOS

Superficie cultivada 490.000 Hectáreas

Producción total 2014/15 - Toneladas Métricas 260.000 (grano 2015)

Producción promedio anual de crecimiento 2010/11 a 2014/15 12,28%

Principales variedades de cacao (según su denominación de origen) \*Cacao nacional fino de aroma arriba  
\* Híbrido (CCN51)  
\* Sacha, criollo, forastero, trinitario, cacao nacional

Productividad actual 532 kg/ha

Productividad potencial Por definir

Molienda local 2014/15 - Toneladas Métricas 32.400

% Molienda local (Molienda local / Producción total) 13%

### INDICADORES ECONOMICOS-EXPORTACIONES

Volumen exportado (En grano) - Toneladas Métricas 198.777

Volumen exportado (Elaborados / Semielaborados) - Toneladas Métricas 24.454

Valor exportaciones (En grano) - Miles USD USD 587.795

Valor exportaciones (Elaborados/Semielaborados) - Miles USD USD 121.924

Valor total exportaciones - Miles USD USD 709.719

Principales mercados exportación (En grano) Estados Unidos de América, Países Bajos, México, Alemania, Indonesia y otros

Principales mercados (Total: en grano + semielaborados + elaborados) Estados Unidos de América, Países Bajos, México y otros

Contribución de exportaciones (USD) en PIB 0,71%

Participación del cacao fino de aroma en la exportación total del país (recomendación del panel ICCO - Sept 2015) 75%

### INDICADORES ECONOMICOS-IMPORTACIONES

Volumen importado - (En grano) - Toneladas Métricas No se realizan importaciones de grano

Volumen importado - (Elaborados / Semielaborados) - Toneladas Métricas 7.845

Valor importaciones (En grano) - Miles USD No se realizan importaciones de grano

Valor importaciones (Elaborados / Semielaborados) - Miles USD USD 40.798

Valor total importaciones - Miles USD USD 40.798

Principales proveedores (en grano) No se realizan importaciones de grano

Principales proveedores Semielaborados + elaborados Colombia, Estados Unidos, Perú y otros

### INDICADORES SOCIALES Y AMBIENTALES

Número de productores 100.000

Principales certificaciones aplicadas Orgánica, Comercio Justo, Rainforest Alliance, UTZ, Kosher.

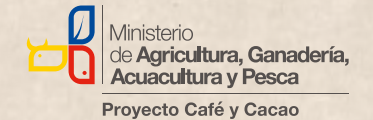
Especies asociadas al cultivo (agroforestería, aves, animales) Aves, frutales, maderables, flores.

Buenas prácticas ambientales Prácticas sostenibles, producción orgánica, sistemas agroforestales.

Principales pestes y enfermedades Escoba de bruja, monilia, mazorca negra y plantas parásitas como "hierba de pájaro".



# ÁRBOL DE PROBLEMA DEL CACAO - ECUADOR



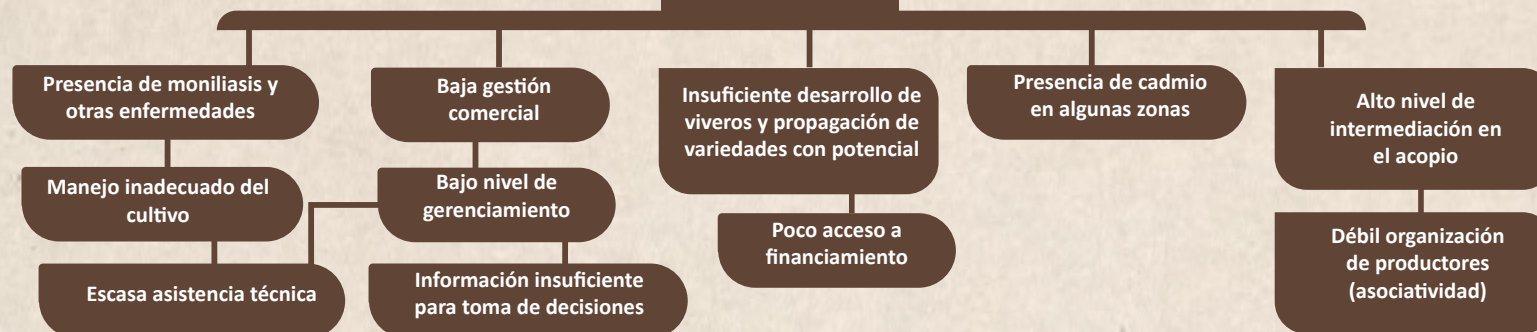
## PUNTOS CRÍTICOS DE LA CADENA

- Fortalecer la asociatividad dentro de los eslabones y entre estos.
- Se requiere fortalecer la asistencia técnica en áreas críticas como el acceso al mercado, la capacitación, el financiamiento y la capacidad gerencial.
- Es importante establecer esquemas de crédito adecuados para que el agricultor pueda hacer inversiones necesarias.

## DATOS DEL MERCADO

- La producción de cacao en grano de Ecuador (250.000 TM) representa el 6% de la producción mundial y el 34% de la producción de América Latina (ICCO,2015).
- En exportaciones de cacao fino de aroma ICCO estima que Ecuador representa el 54% de las exportaciones mundiales.

**Baja productividad y calidad para la comercialización**





## México

### INDICADORES PRODUCTIVOS

Superficie cultivada 61.593 Hectáreas

Producción total 2014/15 - Toneladas Métricas 30.000

Producción promedio anual de crecimiento 2010/11 a 2014/15 9,42%

Principales variedades de cacao (según su denominación de origen) \* Hispaniola  
\* Sánchez

Productividad actual Año 2010: 440 Kg /ha

Molienda local 2014/15 - Toneladas Métricas 42.000

% Molienda Local (Molienda local / Producción total) 140%

### INDICADORES ECONOMICOS-EXPORTACIONES

Volumen exportado (En grano) - Toneladas Métricas 210

Volumen exportado (Elaborados / Semielaborados) - Toneladas Métricas 201568

Valor exportaciones (En grano) - Miles USD USD 873

Valor exportaciones (Elaborados/Semielaborados) - Miles USD USD 609.801

Valor total exportaciones - Miles USD USD 610.674

Principales mercados exportación (En grano) Bélgica, Estados Unidos, Francia

Principales mercados (Total: en grano + semielaborados + elaborados) Estados Unidos de América, Canadá, Países Bajos

Contribución de exportaciones (USD) en PIB 0,05%

Participación del cacao fino de aroma en la exportación total del país (recomendación del panel ICCO - Sept 2015) 100%

### INDICADORES ECONOMICOS-IMPORTACIONES

Volumen importado - (En grano) - Toneladas Métricas 28.659 T

Volumen importado - (Elaborados / Semielaborados) - Toneladas Métricas 79.974

Valor importaciones (En grano) - Miles USD USD 90.111

Valor importaciones (Elaborados / Semielaborados) - Miles USD USD 462.370

Valor total importaciones - Miles USD USD 552.481

Principales proveedores (en grano) Ecuador, Costa de Marfil, República Dominicana

Principales proveedores Semielaborados + elaborados Estados Unidos, Ecuador, Costa de Marfil

### INDICADORES SOCIALES Y AMBIENTALES

Número de productores 37.986

Principales certificaciones aplicadas Fairtrade, UTZ

Especies Asociadas: Higuera (*Ricinus* spp.), Papaya (*Carica papaya*), Maracuyá (*Passiflora edulis*)

Especies asociadas al cultivo (agroforestería, aves, animales) Agroforestales: Cedro (*Cedrus* spp.), Laurel (*Laurus nobilis*), Teca (*Tectona grandis*), Caucho (*Ficus* spp.), Aguacate (*Persea americana*), Zapote (*Pouterias* spp.), Guanábana (*Annona muricata*)

Buenas prácticas ambientales BPA, SAF, implementación de prácticas de ecoturismo

Principales plagas y enfermedades Monilia y mazorca negra.



# ÁRBOL DE PROBLEMA DEL CACAO - MÉXICO



## PUNTOS CRÍTICOS DE LA CADENA

- Hay bajos niveles de asociatividad efectiva existentes en el eslabón de producción.
- Existe una tendencia decreciente en la capacidad productiva.
- Las organizaciones carecen de solvencia financiera y necesitan mejorar su estructura organizacional.
- La falta de gestión, liderazgo y articulación entre los eslabones de la cadena.

## Baja productividad y calidad para la comercialización

## DATOS DEL MERCADO

- La producción de cacao en grano de México (30.000 TM) representa el 1% de la producción mundial y el 4% de la producción de América Latina (ICCO,2015).
- En exportaciones de cacao fino de aroma ICCO estima que México representa el 0,37% de las exportaciones mundiales.







## Panamá

### INDICADORES PRODUCTIVOS

Superficie cultivada 5.100 Hectáreas

Producción total 2014/15 - Toneladas Métricas 1.000

Producción promedio anual de crecimiento 2010/11 a 2014/15 9,70%

Principales variedades de cacao (según su denominación de origen) \* Trinitario criollo

Productividad actual Año 2012: 113 Kg/ha (250 lbs/ha)

Molienda local 2014/15 - Toneladas Métricas 700

% Molienda Local (Molienda local / Producción total) 70%

### INDICADORES ECONOMICOS-EXPORTACIONES

Volumen exportado (En grano) - Toneladas Métricas 894

Volumen exportado (Elaborados / Semielaborados) - Toneladas Métricas 228

Valor exportaciones (En grano) - Miles USD USD 3.349

Valor exportaciones (Elaborados/Semielaborados) - Miles USD USD 1.052

Valor total exportaciones - Miles USD USD 4.401

Principales mercados exportación (En grano) España, Alemania, Países Bajos, Suiza, Estados Unidos de América

Principales mercados (Total: en grano + semielaborados + elaborados) España, Alemania, Países Bajos, Suiza, Estados Unidos de América

Contribución de exportaciones (USD) en PIB 0,01%

Participación del cacao fino de aroma en la exportación total del país (recomendación del panel ICCO - Sept 2015) 50%

### INDICADORES ECONOMICOS-IMPORTACIONES

Volumen importado - (En grano) - Toneladas Métricas 176

Volumen importado - (Elaborados / Semielaborados) - Toneladas Métricas 5.664

Valor importaciones (En grano) - Miles USD USD 313

Valor importaciones (Elaborados / Semielaborados) - Miles USD USD 31.019

Valor total importaciones - Miles USD USD 31.332

Principales proveedores (en grano) Costa Rica

Principales proveedores Semielaborados + elaborados Estados Unidos, Colombia, México

### INDICADORES SOCIALES Y AMBIENTALES

Número de productores 2.956 (1456 organizados, 1500 independientes)

Principales certificaciones aplicadas Fairtrade, Orgánica, UTZ

Especies asociadas al cultivo (agroforestería, aves, animales) Producción de cacao en zona boscosa, BPA, SAF

Buenas prácticas ambientales Monilia y mazorca negra.

Principales pestes y enfermedades Escoba de bruja, monilia y mazorca negra.



# ÁRBOL DE PROBLEMA DEL CACAO PANAMÁ



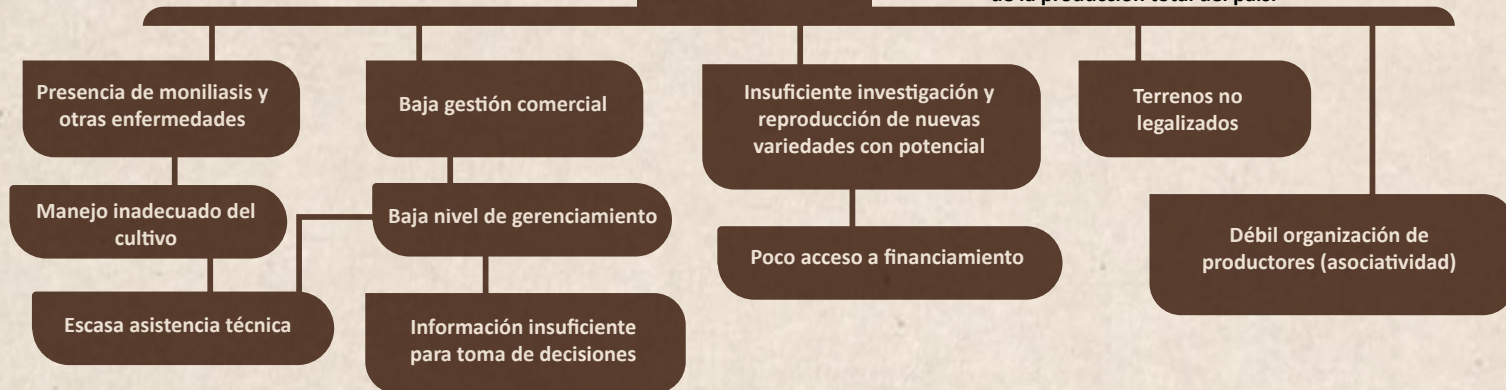
## PUNTOS CRÍTICOS DE LA CADENA

- Fortalecer la asociatividad de los productores y el rol organizativo de las asociaciones.
- Promover incentivos para lograr el mejoramiento de la calidad de la producción de cacao.
- Capacitar a los productores sobre normas de calidad para postcosecha.

## DATOS DEL MERCADO

- La producción de cacao en grano de Panamá (1.000 TM) representa el 0,02% de la producción mundial y el 0,13% de la producción de América Latina (ICCO,2015).
- En lo que se refiere a molienda local, ICCO estima que Panamá procesa 700 TM que representa el 70% de la producción total del país.

**Baja productividad y calidad para la comercialización**





## Perú

### INDICADORES PRODUCTIVOS

Superficie cultivada 144.236 Hectáreas

Producción total 2014/15 - Toneladas Métricas 78.000

Producción promedio anual de crecimiento 2010/11 a 2014/15 9,54%

Principales variedades de cacao (según su denominación de origen) \* Híbrido (CCN51)  
\* Amazónico  
\* Piurano

Productividad actual Año 2012:420 Kg/ha

Molienda local 2014/15 - Toneladas Métricas 44.000

% Molienda Local (Molienda local / Producción total) 56%

### INDICADORES ECONOMICOS-EXPORTACIONES

Volumen exportado (En grano) - Toneladas Métricas 47.217

Volumen exportado (Elaborados / Semielaborados) - Toneladas Métricas 17.495

Valor exportaciones (En grano) - Miles USD USD 152.829

Valor exportaciones (Elaborados/Semielaborados) - Miles USD USD 81.342

Valor total exportaciones - Miles USD USD 234.171

Principales mercados exportación (En grano) Países Bajos, Bélgica, Alemania, Estados Unidos

Principales mercados (Total: en grano + semielaborados + elaborados) Países Bajos, Estados Unidos de América, Bélgica

Contribución de exportaciones (USD) en PIB 0,12%

Participación del cacao fino de aroma en la exportación total del país (recomendación del panel ICCO - Sept 2015) 75%

### INDICADORES ECONOMICOS-IMPORTACIONES

Volumen importado - (En grano) - Toneladas Métricas 449

Volumen importado - (Elaborados / Semielaborados) - Toneladas Métricas 9.569

Valor importaciones (En grano) - Miles USD USD 946

Valor importaciones (Elaborados / Semielaborados) - Miles USD USD 44.127

Valor total importaciones - Miles USD USD 45.073

Principales proveedores (en grano) Venezuela

Principales proveedores Semielaborados + elaborados Ecuador, Estados Unidos, Colombia

### INDICADORES SOCIALES Y AMBIENTALES

Número de productores 45.000

Principales certificaciones aplicadas Orgánica, Kosher, Halal, Gluten Free

**Agroforestales:** La bolaina (*Guazuma crinita*), Pino chuncho (*Schizolubium parahyba*), Capirona (*Calycophyllum sprucearum*), Guaba y Shimbillo (*Inga spp.*), Bolaina (*Guazuma crinita*), Capirona (*Calycophyllum sprucearum*), Tornillo (*Cedrelinacatenaeformis*), Mohena (*Anibagigantiflora*), Caoba (*Swieteniaspp.*)  
\* Cedro (*Cedrus spp.*)

Especies asociadas al cultivo (agroforestería, aves, animales)

Buenas prácticas ambientales Implementación SAF, orgánico y prácticas sostenibles, Kosher, Halal, Gluten Free.

Principales pestes y enfermedades Escoba de bruja, monilia y mazorca negra.



# ÁRBOL DE PROBLEMA DEL CACAO - PERÚ



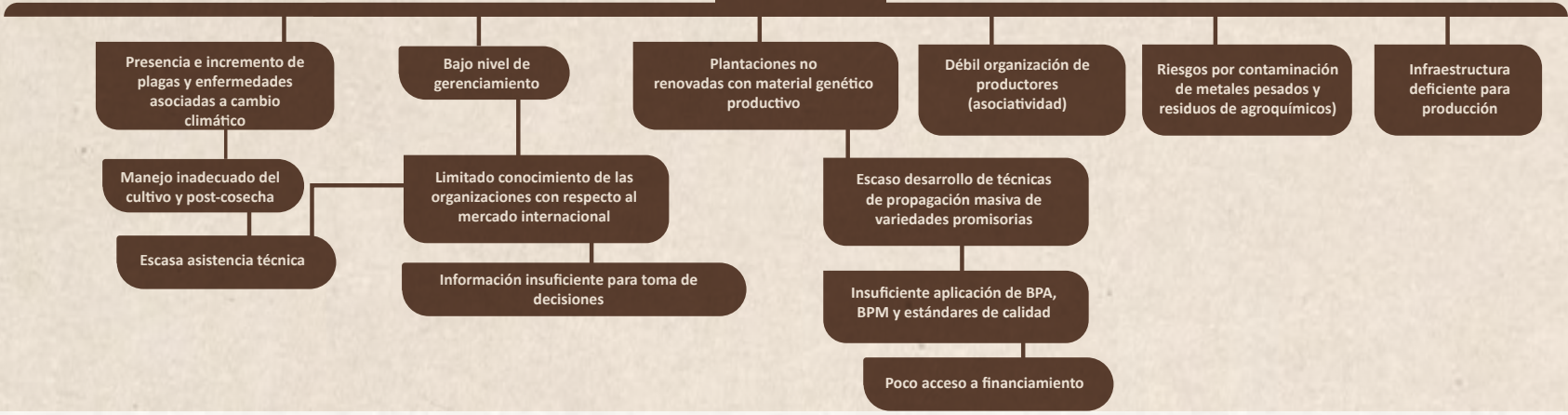
## Baja productividad y calidad para la comercialización

**PUNTOS CRÍTICOS DE LA CADENA**

- Se necesitan variedades finas y de aroma de alto rendimiento y con tolerancia a las enfermedades, un marketing adecuado y una estrategia de branding para promover los sabores peruanos y no mezclar finos y de aroma con CCN51.

**DATOS DEL MERCADO**

- La producción de cacao en grano de Perú (78.000 TM) representa el 2% de la producción mundial y el 10% de la producción de América Latina (ICCO, 2015).
- En exportaciones de cacao fino de aroma ICCO estima que Perú representa el 10% de las exportaciones mundiales.





## República Dominicana

### INDICADORES PRODUCTIVOS

Superficie cultivada	152.261,56 Hectáreas
Producción total 2014/15 - Toneladas Métricas	70.000
Producción promedio anual de crecimiento 2010/11 a 2014/15	7,54%
Principales variedades de cacao (según su denominación de origen)	* Hispaniola * Sánchez. 30% de árboles cacao tradicional y 70% híbridos biconales
Productividad actual	374 Kg/ha
Molienda local 2014/15 - Toneladas Métricas	4.500
% Molienda Local (Molienda local / Producción total)	6%

### INDICADORES ECONOMICOS-EXPORTACIONES

Volumen exportado (En grano) - Toneladas Métricas	69.196
Volumen exportado (Elaborados / Semielaborados) - Toneladas Métricas	2.949
Valor exportaciones (En grano) - Miles USD	USD 212.116
Valor exportaciones (Elaborados/Semielaborados) - Miles USD	USD 14.960
Valor total exportaciones - Miles USD	USD 227.076
Principales mercados exportación (En grano)	Estados Unidos, Países Bajos, Bélgica, México, España
Principales mercados (Total: en grano + semielaborados + elaborados)	Estados Unidos de América, Países Bajos, Bélgica
Contribución de exportaciones (USD) en PIB	0,35%
Participación del cacao fino de aroma en la exportación total del país (recomendación del panel ICCO - Sept 2015)	40%

### INDICADORES ECONOMICOS-IMPORTACIONES

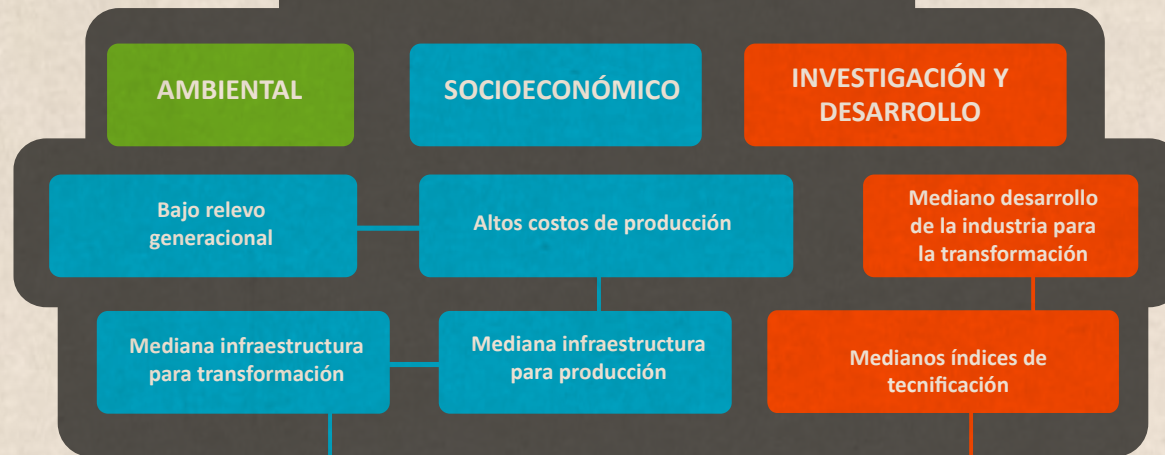
Volumen importado - (En grano) - Toneladas Métricas	8
Volumen importado - (Elaborados / Semielaborados) - Toneladas Métricas	3.855
Valor importaciones (En grano) - Miles USD	USD 22
Valor importaciones (Elaborados / Semielaborados) - Miles USD	USD 20.776
Valor total importaciones - Miles USD	USD 20.798
Principales proveedores (en grano)	Estados Unidos, Panamá, Guatemala
Principales proveedores Semielaborados + elaborados	Ecuador, Estados Unidos, Colombia

### INDICADORES SOCIALES Y AMBIENTALES

Número de productores	36.000 (8.700 afiliados a la mayor agrupación de productores del país-CONACADO)
Principales certificaciones aplicadas	Orgánica
Especies asociadas al cultivo (agroforestería, aves, animales)	<b>Sombrío de Leguminosas:</b> Piñón cubano ( <i>Glyricidia sepia</i> ), Amapola de sombra ( <i>Erythrina</i> spp.), agroforestales sombra y rompevientos investigados X FHA: Barba de jolote ( <i>Cojoba arborea</i> ), Hormigo ( <i>Platymiscium dimorphandrum</i> ) Marapolán, Cabirma ( <i>Guarea</i> spp.) Cum-billo, Almendra ( <i>Terminalia</i> spp.), Guayapeño, aceituno ( <i>Tabebuia</i> spp.), Laurel Negro ( <i>Cordia megalantha</i> )
Buenas prácticas ambientales	Cuenta con 1.585.800 ha bajo cubierta forestal ocupando un área sembrada de cacao de 152.261,56 ha.



## ÁRBOL DE PROBLEMA DEL CACAO REPÚBLICA DOMINICANA



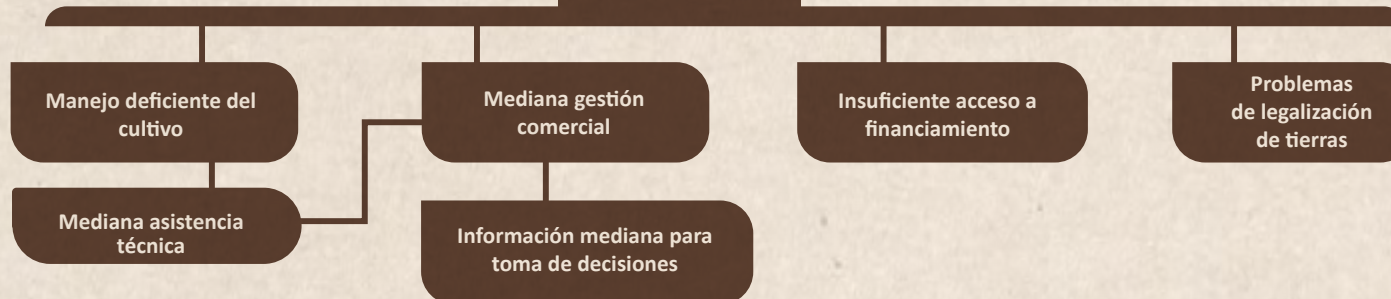
### PUNTOS CRÍTICOS DE LA CADENA

- La mayoría de los productores obtienen poca capacitación como agente empresarial y carecen de titularización de sus tierras.
- Hay material genético tradicional de baja productividad y de tolerante susceptible a plagas y enfermedades.
- Existe un mediano desarrollo de la industria para la transformación.

### DATOS DEL MERCADO

- La producción de cacao en grano de República Dominicana (70.000 TM) representa el 2% de la producción mundial y el 9% de la producción de América Latina (ICCO, 2015).
- En exportaciones de cacao fino de aroma ICCO estima que República Dominicana representa el 11% de las exportaciones mundiales.

**Baja productividad  
y calidad para la  
comercialización**



El presente documento fue finalizado con los valiosos aportes técnicos realizados en el marco del primer Foro de la Iniciativa Latinoamericana del Cacao en la ciudad de Lima, Perú los días 22 y 23 de septiembre de 2016.

Agradecemos la participación y contribuciones de las siguientes personas:

- **Marcelo Olguín** – Punto Focal ILAC en Bolivia
  - **William Granados** – Punto Focal ILAC en Colombia
  - **Oscar Brenes** – Punto Focal ILAC en Costa Rica
  - **Javier Villacís** – Punto Focal ILAC en Ecuador
  - **Ana Raquel Henríquez** – Punto Focal ILAC en Panamá
  - **Carmen Rosa Chávez Hurtado** – Punto Focal ILAC en Perú
  - **Juan Cuello Ortiz** – Punto Focal ILAC en República Dominicana
  - **Winston Rudder** – Punto Focal ILAC en Trinidad & Tobago
  - **Lina Martínez** – Dirección de Coordinación Interinstitucional, APC Colombia
  - **María Isabel Proaño** – Consultora
  - **Octavio Carrasquilla** – Ejecutivo Principal/ Dirección de Ambiente y Cambio Climático, CAF
  - **Luis Toro** – Ejecutivo Principal/ Dirección de Sectores Productivos y Financieros
  - **Marisela Vega** - Consultora Unidad de Negocios Verdes, CAF
  - **Ana Sofía Arón** - Unidad de Negocios Verdes, CAF
-