

# INICIATIVA LATINOAMERICANA DEL CACAO

latinoamericana  
DEL CACAO  
Una iniciativa de CAF



CAF BANCO DE DESARROLLO  
DE AMÉRICA LATINA



## Antecedentes

El mercado del cacao ha sido dinámico y creciente en los últimos años. La producción mundial de cacao convencional fue de 4.192 millones de toneladas en promedio entre el 2014 y 2015. De este total, el 72% lo produce África, 10% Asia y Oceanía y el restante 18%, corresponde a América Latina, que produce en promedio 744.000 toneladas<sup>1</sup>; sin embargo, el principal productor de cacao fino y aromático que es dirigido a los mercados más

maduros y con mayor capacidad de pago, es América Latina.

La gran ventaja comparativa que se sustenta en una afortunada posición geográfica, así como otros aspectos como la genética y la diversidad típica de los ecosistemas de América Latina que han permitido que la región concentre siete de los 11 *clusters* genéticos del

<sup>1</sup> Nuevas tendencias en el mercado internacional de cacao: oportunidades para el Perú como productor de cacao fino y de aroma, ICCO, oct 2015

cacao. Esta característica única ha posibilitado el posicionamiento estratégico de la región, como principal proveedor de las variedades *prime* de cacao, segmento que tiene el mayor nivel de crecimiento entre todos los segmentos del cacao a escala mundial (9% al año)<sup>2</sup>. Es así como, América Latina es responsable del 80% de la producción mundial del cacao fino y de aroma, con un total de 198.000 toneladas exportadas en 2015.

La producción y exportación de cacao fino y de aroma en América Latina es muy representativa en la mayoría de los países exportadores de la región. En este sentido, de acuerdo con la información del panel de recomendación ICCO 2015, países como Bolivia, Colombia, Costa Rica y México, tienen una participación de esta variedad especial de cacao de un 100% a un 95% de la exportación total de cacao en el país, mientras que en países como Ecuador, Panamá y Perú estas exportaciones representan de 75% al 50% de la exportación total del país en cacao, evidenciando su potencial para la generación de impactos positivos en la región.

## El desafío

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.

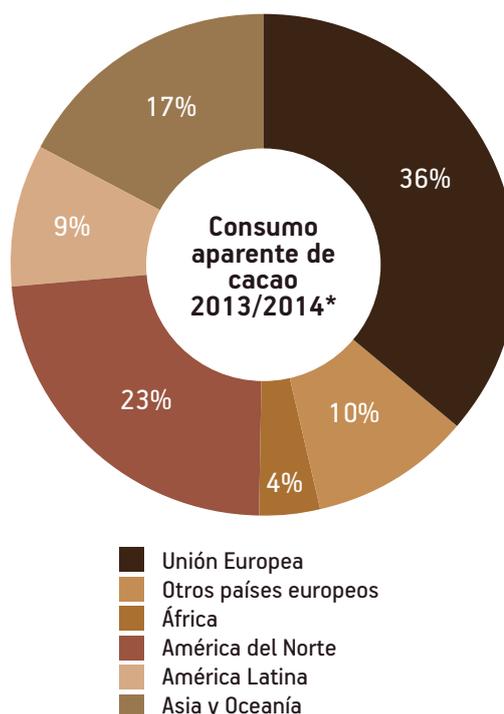
Sin embargo, esto no garantiza por si solo, la contribución del cacao a la inclusión económica de las comunidades locales, al impulso de la competitividad de América Latina, ni al compromiso con la adaptación al cambio climático. Es así que entre los principales desafíos se identifican:

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.

## Highlights – Cacao Fino y de Aroma:

- Producción mundial: 243.303 ton.
- Producción Latinoamérica: 197.173 ton.
- Market Share América Latina: 81%
- Top 5 productores: Ecuador, República Dominicana, Perú, Venezuela y Colombia.
- Crecimiento del mercado: 9% al año. (200% superior al cacao genérico)
- Costo por Ton: Entre USD 3500 – USD 10.000

Fuente: ICCO , 2015



<sup>2</sup>ICCO, 2015 – International cocoa market.

\* Fuente: ICCO, Boletín Trimestral de Estadísticas del Cacao

## La oportunidad

En la medida que la demanda por el cacao fino y de aroma continua 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 fitofarmacéutico y el cosmético, además de consolidar un posicionamiento diferenciado como principal proveedor del sector de alimentos, en la categoría de chocolates prime.

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 cinco hectáreas. Asimismo, promueve directa e indirectamente la inclusión económica y la mejora en los estándares de vida de más de tres millones de personas en América Latina<sup>3</sup>. De esta manera el cacao se convierte en un elemento integrador y catalizador de oportunidades de intercambio de conocimientos, tradiciones, culturas, identidades y experiencias en la región de las poblaciones productoras



Por otro lado, un enfoque integral, sustentado en principios de Biocomercio y orientado hacia el mercado, ofrece la oportunidad de estimular una nueva generación de negocios verdes capaces de contribuir con la agenda de desarrollo sostenible que busca la región. El apoyo a actividades empresariales que generen un bien o servicio a partir del uso sostenible de la biodiversidad nativa del país, en este caso asociadas al cacao, bajo **buenas prácticas ambientales, sociales y económicas** se convierte en una oportunidad para el desarrollo sostenible de la región.

Finalmente, 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 merca-

dos internacionales maduros y con mayor capacidad de pago como la Unión Europea y Norteamérica<sup>4</sup>. Mientras que la demanda mundial de cacao convencional aumenta a ritmo de crecimiento medio de 3% al año<sup>3</sup>, las variedades *prime* tienen el mayor nivel de crecimiento entre todos los segmentos del cacao a escala mundial alcanzando un 9% al año<sup>2</sup>.

Asimismo, vale destacar 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>1</sup>.

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

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

## La respuesta

**La Iniciativa Latinoamericana del Cacao** es un Proyecto de la Unidad de Negocios Verdes de la Dirección de Ambiente y Cambio Climático de CAF, que tendrá una duración de cinco años, con inicio previsto en enero de 2017 con algunas acciones en 2016. Tiene como objetivo 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, favoreciendo la entrada del cacao latinoamericano en mercados que privilegian el biocomercio y la oferta de calidad.

El proyecto tiene previsto un enfoque integral de desarrollo de la cadena de valor del cacao fino y de aroma, buscando apalancar un salto cualitativo en la industria regional.

Con base en el interés identificado entre diferentes países miembros de CAF, el proyecto concentrará sus esfuerzos en la colaboración con al menos, 10 países productores de cacao, y que agrupan 75% de la producción mundial: Bolivia, Brasil, Colombia, Costa Rica, Ecuador, México, Panamá, Perú y República Dominicana. CAF, como organización encargada de la implementación, trabajará junto con los gobiernos nacionales en la definición de una estructura de gobernanza que monitoree, evalúe y garantice el alineamiento de los impactos, con las prioridades de cada país.

La ejecución del proyecto será realizada a partir de la participación de socios estratégicos regionales y aliados locales que por su experiencia y reconocimiento, podrán contribuir con el alcance de los resultados previstos.



### Metas:

1. Generar capacidades por medio de innovación social participativa a las organizaciones de pequeños productores para mejorar su gestión, administración y organización, generar alianzas entre los miembros de la cadena de valor y apoyar el fortalecimiento institucional.
2. Facilitar el acceso competitivo a los mercados especiales de cacaos finos y de aroma con elemento diferenciador y de calidad.
3. Identificar, dinamizar y diseñar líneas de financiamiento que permitan el desarrollo de la actividad cacaotera.
4. Identificar productos con valor agregado que se pueden realizar en la industria, con el fin de dinamizar su participación en el mercado nacional e internacional. Desarrollar y promocionar variedades de cacaos finos con potencial.
5. Rescatar la importancia y el desarrollo cultural del cacao.
6. Recopilar y difundir información sobre experiencias, lecciones aprendidas y buenas prácticas.

### 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 niveles:

**Macro:** Influenciar 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 y conocimiento a lo largo de la cadena de valor, estímulo a la rastreabilidad y facilitar el acceso a herramientas financieras, de tecnología y mercados.

# Los principios

El proyecto buscará responder a cuatro principios, con el fin de 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 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.
- 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.
- 3. Iniciativa local:** Considerando que las soluciones eficaces y sostenibles solo pueden lograrse si los actores locales dan forma e impulsan sus propias agendas.
- 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 para generar procesos eficaces y económicamente viables.

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



## Componentes del proyecto:

- 1. Acceso a mercados:** Facilitar el acceso competitivo a los mercados especiales de cacaos finos y de aroma con elemento diferenciador y de calidad.
- 2. Acceso a financiamiento:** Identificar, dinamizar y diseñar líneas de financiamiento que permitan el desarrollo de la actividad cacaotera.
- 3. Valor cultural del cacao:** Rescatar la importancia y el desarrollo cultural del cacao.
- 4. Estrategia regional para sistematización e intercambio de experiencias:** Recopilar y difundir información sobre experiencias, lecciones aprendidas y buenas prácticas.



## Metas de Impacto

### Acceso a mercados:

- 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.
- Se realizó 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 elaboró un catálogo de variedades y sabores regional.
- Se implementaron laboratorios de cata.

### Acceso a financiamiento:

- 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.



### Valor cultural del cacao:

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

### Estrategia regional para sistematización e intercambio de experiencias:

- Se puso en marcha el Observatorio Regional del Cacao.
- Se difundieron los resultados del proyecto.
- Se cumplieron los indicadores del proyecto.

## Indicadores Generales

- ❖ Al menos 50 organizaciones apoyadas en actividades de promoción y diferenciación, asistencia a ferias y ruedas de negocios, certificaciones, entre otros al fin del proyecto.
- ❖ Al menos 25 organizaciones apoyadas en actividades de promoción obtuvieron mejores precios al fin del proyecto.
- ❖ Un concurso regional de cacao fino y de aroma diseñado e implementado al final del segundo año de ejecución.
- ❖ Al menos cuatro talleres, foros, simposios regionales para difusión e intercambio de experiencias y lecciones aprendidas implementados al fin del proyecto.
- ❖ Una página web y 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 fin del proyecto.
- ❖ Un documento técnico que establezca un protocolo de caracterización de sabores para ser utilizado regionalmente al final del segundo año de ejecución.
- ❖ Catálogo de variedades y sabores regional al final del tercer año de ejecución.
- ❖ Nueve laboratorios de cata diseñados e implementados al fin del proyecto.
- ❖ Al menos nueve talleres de capacitación sobre la metodología del laboratorio de cata a actores clave al fin del proyecto.
- ❖ Un producto financiero coherente con los recursos existentes en CAF (finanzas verdes) específicamente dirigido al sector cacao diseñado al final del segundo año de ejecución.
- ❖ Al menos 270 personas del sector financiero capacitadas en las oportunidades del sector y sus necesidades particulares de financiamiento al final del tercer año de ejecución.
- ❖ Al menos 18 instituciones financieras implementan líneas de financiamiento ajustadas a las necesidades del sector al final del cuarto año de ejecución.
- ❖ Al menos 20 organizaciones/productores acceden a líneas especiales de financiamiento al fin del proyecto.
- ❖ Al menos 50 iniciativas/empresas que acceden a fondos concursables de mínimo USD 100.000 para nuevas aplicaciones y usos del cacao para las industrias alimenticia, farmacéutica y cosmética, investigaciones, estudios de mercado, investigaciones sobre prácticas ancestrales, entre otros al fin del proyecto.
- ❖ Al menos cinco publicaciones sobre los elementos históricos, culturales y aportes del cacao al desarrollo sustentable al final del cuarto año de ejecución.
- ❖ Un simposio regional sobre el valor cultural del cacao y sus elementos históricos, arqueológicos y antropológicos implementado al término del proyecto.
- ❖ Un video sobre el lado cultural, económico y humano del cacao al término del proyecto.
- ❖ Un Observatorio Regional del Cacao implementado al final del segundo año de ejecución y su actualización, difusión y administración.
- ❖ Un plan regional de comunicación diseñado e implementado al fin del proyecto.
- ❖ Una aplicación web para el monitoreo del proyecto.
- ❖ Al menos dos reuniones por año para monitoreo de ejecución presupuestal, ejecución de actividades y cumplimiento de indicadores.

### PARA SABER MÁS:

**René Gómez-García;** [rgomez@caf.com](mailto:rgomez@caf.com)  
Dirección Corporativa de Ambiente y Cambio Climático  
Coordinador Unidad de Negocios Verdes

**Federico Vignati;** [fvignati@caf.com](mailto:fvignati@caf.com)  
Dirección Corporativa de Ambiente y Cambio Climático  
Ejecutivo Principal - Unidad de Negocios Verdes

**latinoamericana**  
DEL CACAO  
Una iniciativa de CAF



**CAF** BANCO DE DESARROLLO  
DE AMÉRICA LATINA