

DIPLOMADO

Tecnologías para Mejorar la Producción y Productividad
Agropecuaria



Módulo 10: Café y Cacao de calidad

Tema 5: Comercialización de cacao a nivel
internacional.

Facilitador

Ing. Kevin Joel Urroz Centeno



Universidad Nacional Agraria

**Diplomado en Tecnologías para
mejorar la producción y
productividad agropecuaria**

**Tema: Comercialización de cacao a nivel
internacional**

Facilitador

Ing. Kevin Joel Urroz Centeno

Diciembre, 2025

Tabla de contenido

I.	Introducción	4
II.	Desarrollo	5
III.	Recomendaciones	10
IV.	Preguntas orientadoras	11
V.	Referencias bibliográficas	11

I. Introducción

El cacao es uno de los productos agrícolas con mayor importancia histórica, económica y cultural en el mundo. Su relevancia trasciende las fronteras productivas, configurándose como un pilar del comercio internacional, especialmente para los países tropicales donde se cultiva. Durante las últimas décadas, la demanda global de cacao ha experimentado un notable crecimiento impulsado por el aumento del consumo de chocolate, la diversificación de productos derivados y la expansión de industrias vinculadas a la gastronomía y la cosmética. Paralelamente, la comercialización internacional del cacao ha evolucionado, influida por factores como la globalización, los cambios en los precios mundiales, la innovación tecnológica, la sostenibilidad y las variaciones en las preferencias del consumidor.

Este documento analiza de forma integral el proceso de comercialización del cacao a nivel internacional, abordando su producción, actores principales, dinámicas de exportación, tendencias de mercado, retos, oportunidades y procesos logísticos. Asimismo, se discuten los principales desafíos que enfrentan los países productores —en su mayoría economías en desarrollo como la volatilidad de precios, la dependencia económica, el cambio climático y las cadenas de valor poco equitativas. Finalmente, se plantean recomendaciones y consideraciones clave para mejorar la competitividad, sostenibilidad e inserción estratégica de los productores en el mercado global del cacao.

II. Desarrollo

Panorama general del cacao en el mundo

1.1. Origen e importancia histórica

El cacao (*Theobroma cacao*) tiene su origen en las civilizaciones mesoamericanas, donde fue considerado un alimento sagrado y utilizado como moneda. Con la llegada de los europeos en el siglo XVI, el cacao se difundió globalmente y se convirtió en un artículo de comercio de alto valor. Durante los siglos XIX y XX, la expansión de plantaciones en África y Asia consolidó su posición como mercancía agrícola estratégica.

Importancia económica actual

Hoy en día, el cacao representa un componente esencial del mercado agroindustrial, con una cadena global de valor que involucra a millones de agricultores. Más del 90% del cacao mundial proviene de pequeños productores, lo que evidencia su impacto social y económico en regiones rurales tropicales.

Principales países productores y consumidores

Productores: Costa de Marfil y Ghana son responsables de más del 60% del suministro mundial. Le siguen Ecuador, Brasil, Nigeria, Camerún y Perú.

Consumidores: Europa lidera el consumo con países como Alemania, Suiza, Bélgica y Francia. En América, Estados Unidos es el principal mercado.

Producción mundial de cacao

Tipos de cacao

Los tres grandes tipos comerciales son:

- **Forastero:** Representa el 80-85% de la producción mundial. Es resistente y de alto rendimiento.
- **Criollo:** De mayor calidad y sabor fino, pero menor rendimiento.
- **Trinitario:** Híbrido de criollo y forastero, con buena calidad y productividad.

Procesos productivos

Incluyen cultivo, cosecha, fermentación, secado, almacenamiento y transporte. La calidad del grano depende fuertemente del proceso de fermentación, que define los sabores, aromas y características del chocolate final.

Factores que afectan la producción

- Clima y suelos tropicales
- Enfermedades como la moniliasis y la escoba de bruja
- Falta de infraestructura y financiamiento para productores
- Impactos crecientes del cambio climático

La cadena global de valor del cacao

Actores principales:

- Productores
- Intermediarios locales y cooperativas.
- Exportadores
- Industria procesadora (granos, pasta, manteca y polvo de cacao)
- Fabricantes de chocolate

- Distribuidores y minoristas

Procesamiento industrial

Las grandes empresas procesadoras como Barry Callebaut, Cargill y Olam controlan gran parte de la molienda mundial, lo que les da mayor poder en la definición de precios.

Agregado de valor

Los países productores suelen exportar *materia prima*, mientras que el mayor valor se genera en las etapas industriales y comerciales, principalmente en países desarrollados.

Comercialización internacional

Mercados internacionales

Los mercados principales son Europa, Norteamérica y Asia. La Bolsa de Futuros de Nueva York (ICE) y Londres son los centros donde se negocian contratos de cacao, y sus precios guían las transacciones mundiales.

Modalidades de comercialización

- Contratos a futuro
- Exportaciones directas
- Comercio justo y certificaciones
- Venta a cooperativas
- Venta spot u oportunista

Determinantes del precio internacional

- Oferta y demanda global
- Clima en África Occidental
- Especulación financiera
- Políticas agrícolas
- Calidad del cacao

Logística y exportación del cacao

Requisitos para la exportación

Incluyen trazabilidad, normas fitosanitarias, certificaciones, análisis de calidad, documentación aduanera y cumplimiento de regulaciones internacionales.

Transporte internacional

El cacao se exporta en sacos o contenedores, utilizando transporte marítimo en la mayoría de los casos. Los puertos especializados tienen infraestructura para mantener ventilación y evitar daños por humedad.

Costos logísticos

Los costos incluyen transporte interno, almacenamiento, carga, fletes internacionales, seguros y servicios aduaneros.

Sostenibilidad y comercio justo

Problemas éticos y sociales

La industria del cacao enfrenta temas sensibles como trabajo infantil, bajos ingresos para agricultores, deforestación y degradación ambiental.

Certificaciones

- Fairtrade
- Rainforest Alliance
- Organic
- UTZ (fusionada con Rainforest Alliance)

Tendencias de consumo responsable

Los consumidores actuales demandan productos con trazabilidad, sostenibles y de alta calidad, lo que impulsa cambios en la industria.

Competitividad internacional del cacao latinoamericano

Diferenciación por calidad

Países como Ecuador y Perú destacan por sus variedades finas de aroma, muy valoradas en chocolatería premium.

Innovación y nichos de mercado

El chocolate bean-to-bar y el cacao orgánico son segmentos con alto potencial para América Latina.

Retos para la región

- Acceso a financiamiento
- Innovación tecnológica limitada
- Dependencia de mercados externos
- Falta de infraestructura logística

Retos globales del sector cacaotero

- Volatilidad de precios
- Cambio climático
- Envejecimiento de los agricultores
- Pérdida de biodiversidad
- Cadena de valor poco equitativa
- Concentración del mercado en pocas empresas
- Demanda creciente y producción estancada

III. Recomendaciones

- Fomentar la asociatividad empresarial para fortalecer el poder de negociación de los pequeños productores.
- Impulsar la certificación de calidad, sostenibilidad y trazabilidad como elementos diferenciadores en los mercados premium.
- Promover inversiones en infraestructura, especialmente en centros de acopio, laboratorios de calidad y logística portuaria.
- Desarrollar políticas de apoyo al productor, incluyendo capacitación, financiamiento y transferencia tecnológica.
- Diversificar productos derivados (manteca, licor, polvo, chocolate fino) para aumentar el valor agregado y reducir dependencia de exportaciones primarias.
- Implementar estrategias de mitigación climática, incluyendo variedades resistentes y prácticas agroforestales.
- Establecer acuerdos comerciales estratégicos que faciliten la inserción de cacao latinoamericano en mercados de alto valor.

IV. Preguntas orientadoras

1. ¿Cuáles son los elementos principales a tomar en cuenta para comercialización del cacao a nivel internacional?
2. ¿Cuáles son las tendencias de consumo de cacao?
3. ¿Cuáles son los determinantes del precio internacional?

V. Referencia Bibliografía consultada

Álvarez, J., & García, M. (2019). El mercado internacional del cacao: producción, comercialización y precios. Editorial Universitaria de Bogotá.

Arvelo, M., & Contreras, L. (2020). Cadena de valor del cacao en América Latina: oportunidades y desafíos para los pequeños productores. Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA).

Banco Interamericano de Desarrollo. (2021). Cacao en América Latina: competitividad, sostenibilidad y acceso a mercados. BID.

Cortez, R., & Suárez, P. (2022). Agroindustria del cacao y sus derivados: análisis técnico y comercial. Universidad Nacional Agraria La Molina.



Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional

El Pueblo, Presidente!



DIPLOMADO

Tecnologías para Mejorar la Producción y Productividad
Agropecuaria