

Perfil del Mercado y Competitividad Exportadora de Cacao

Diagnóstico

I. Cadena Productiva

1. Dinámica Productiva y Exportadora

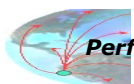
Ficha técnica del cacao

- o Pertenece a la familia de las esterculiáceas, especie *Theobroma cacao*, originaria de los bosques tropicales de América del Sur
- o Los países productores se ubican principalmente en las regiones tropicales cercanas al Ecuador
- o El árbol de cacao es una planta perenne que rinde varias cosechas al año
- o El fruto es una baya elipsoidal, ovoide, fusiforme, oblonga o esférica, que contiene de 20 a 40 semillas
- o Crece entre los límites de 26° latitud norte y 26° latitud sur. Temperatura media entre 25° y 29°C, son sensibles a temperaturas mayores a 32°C
- o Se desarrolla en suelos no inundables, fértiles, ricos en materia orgánica, profundos y con buen drenaje.

Distribución por Variedad de Cacao			
Grupo Genético	%	Variedad	%
Trinitario	53,3	Huallaga Central	21,5
		Río Apurímac	15,4
		Alto Marañón	9,4
		La Convención	7,0
Forastero Amazónico	37,3	La Convención	28,0
		Huallaga Central	9,3
Criollo	9,4	Zona Norte	9,4

Fuente: Acorde

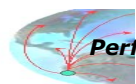
Elaboración: MAXIMIXE



Principales usos del cacao y sus derivados

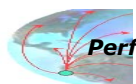
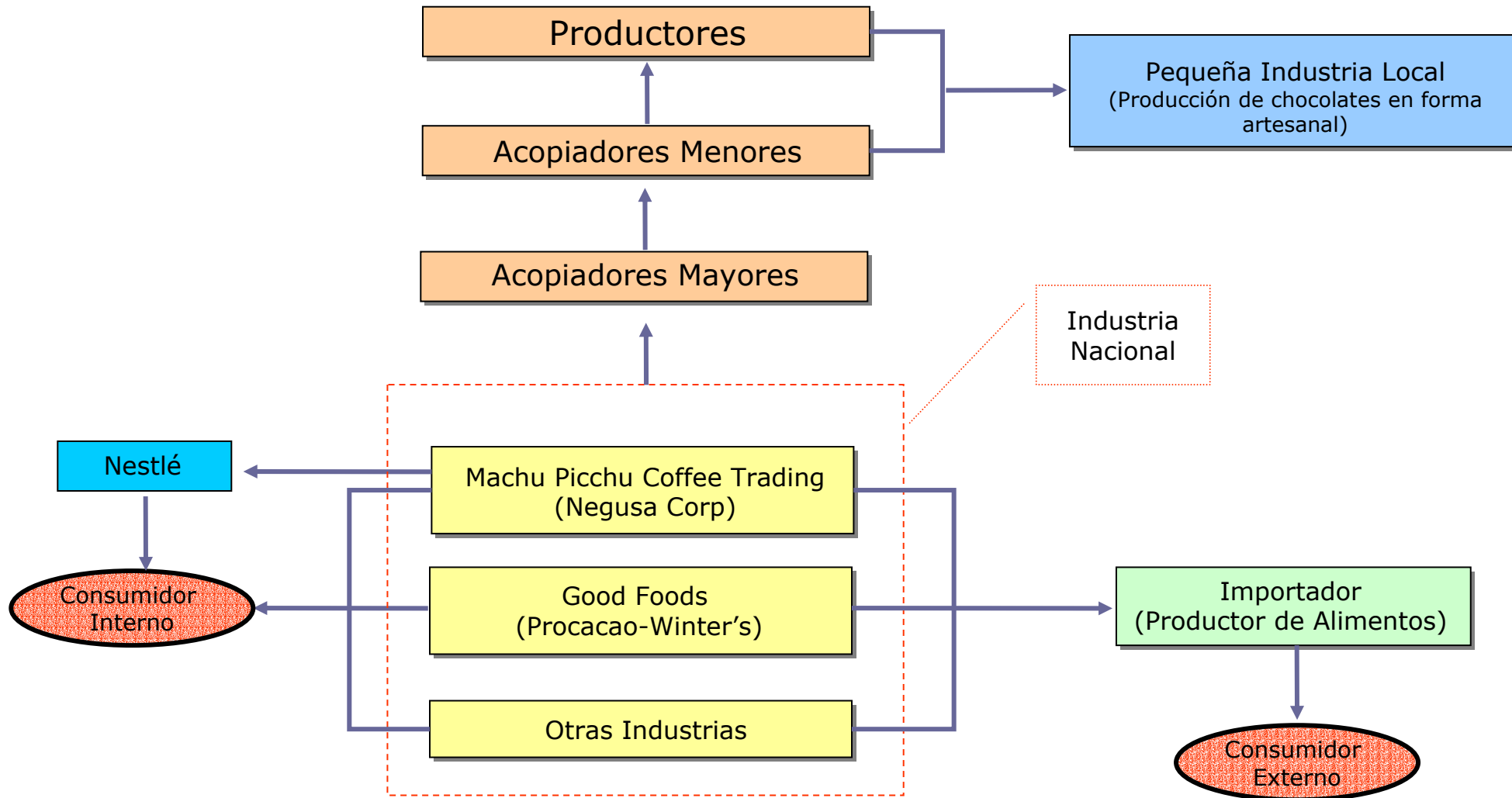
A partir de las semillas del cacao se obtiene el cacao en grano, los cuatros productos intermedios (licor de cacao, manteca de cacao, pasta de cacao y cacao en polvo) y el chocolate. A pesar de que el mercado de chocolate es el mayor consumidor de cacao en términos de equivalente en grano, productos intermedios tales como el cacao en polvo y la manteca de cacao son utilizados en diversas áreas.

Producto	Usos del Cacao y sus Derivados
Manteca de cacao	Elaboración de chocolate y confitería, y también puede ser usado en la industria cosmética (cremas humectantes y jabones), y la industria farmacéutica
Pulpa de cacao	Producción de bebidas alcohólicas y no alcohólicas
Cáscara	Puede ser utilizado como comida para animales
Cenizas de cáscara de cacao	Puede ser usado para elaborar jabón y como fertilizante de cacao, vegetales y otros cultivos
Jugo de cacao	Elaboración de jaleas y mermeladas
Polvo de Cacao	Puede ser usado como ingrediente en casi cualquier alimento: bebidas chocolatadas, postres de chocolate como helados y mousse, salsas, tortas y galletas
Pasta o licor de Cacao	Se utiliza para elaborar chocolate



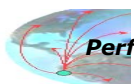
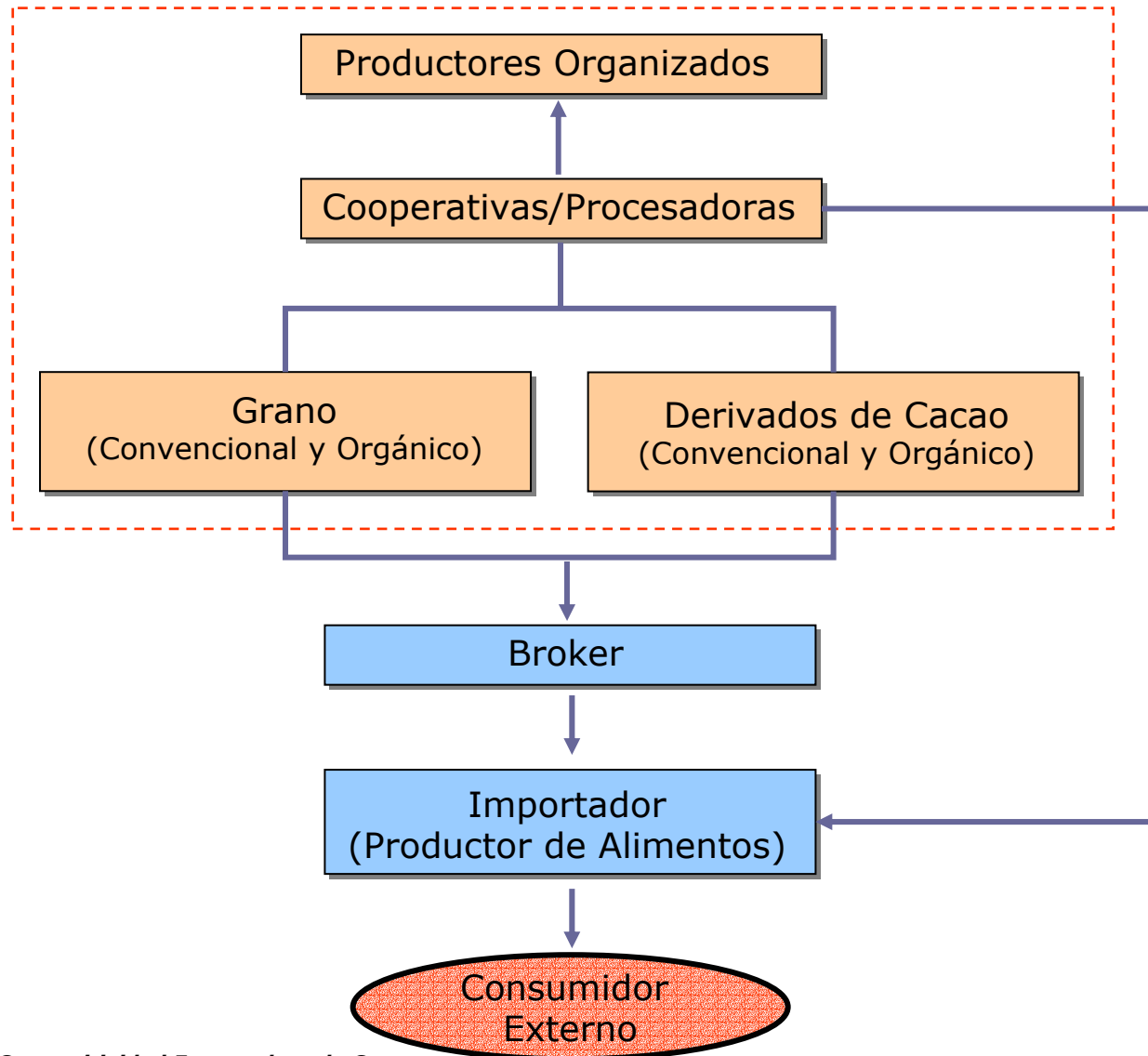
Cadena productiva mayormente orientada al mercado interno

Esta cadena insume el 90% de la producción de cacao en grano, la cual es acopiada y comercializada por industrias limeñas, destacando las empresas Machu Picchu Coffee Trading (Negusa) y Good Foods (Pro-cacao, Winter's), cuya producción se destina principalmente al mercado interno. Un pequeño porcentaje de la oferta de cacao se utiliza localmente para la elaboración de chocolates en forma artesanal.



Cadena productiva de exportación

Alrededor del 20% de las exportaciones de cacao y derivados las realizan cooperativas u otros tipos de organizaciones, las cuales son formadas por agricultores. Estas cooperativas se encargan de procesar el cacao y realizar los contactos para su venta al exterior, ya sea a través de un broker o directamente con el importador.

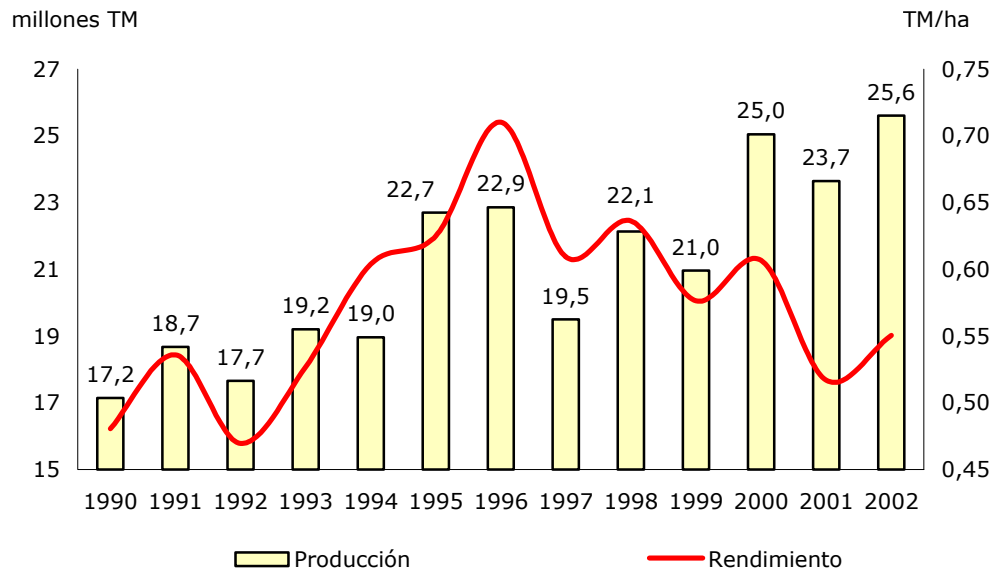


La producción de cacao mantiene una tendencia alcista pero sujeta a constantes variaciones

Desde 1990 la producción nacional de cacao muestra una tendencia creciente pero con constantes fluctuaciones, asociado a cambios en los rendimientos producto de la presencia de enfermedades, principalmente la moniliasis del cacao que afecta al 40% de las plantaciones. A ello se suma el abandono parcial o total de gran parte de los cultivos en los ochentas e inicios de los noventas, ante su sustitución por el cultivo de la coca y otros productos de mayor rentabilidad.

En el 2002 el cacao participó con el 0,38% del PBI agropecuario, siendo el sustento de unos 20 mil agricultores. La producción de cacao se caracteriza por la presencia de pequeños agricultores de subsistencia que tienen como máximo entre 2 a 3 hectáreas por agricultor, empleando un nivel tecnológico bajo.

Producción y Rendimiento Nacional de Cacao



Fuente: MINAG

Elaboración: MAXIMIXE

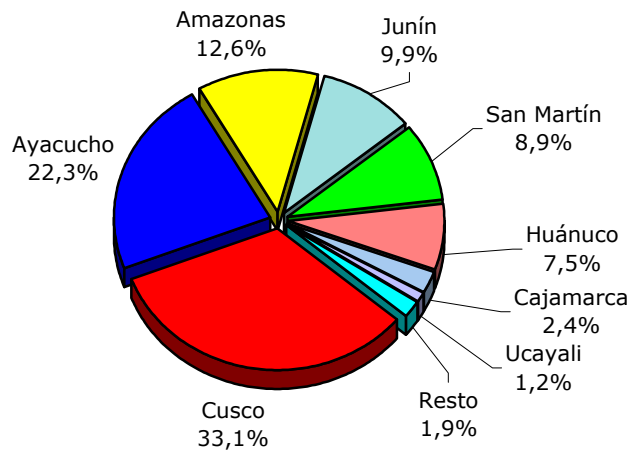
El tipo de cacao que se produce en el Perú es del tipo aromático, caracterizado por su alto contenido de grasa, que puede alcanzar niveles de 57%, lo cual le confiere un alto valor comercial en el mercado internacional y con un gran potencial para la producción de cacao orgánico como cultivo en sistemas agroforestales.

Cusco y Ayacucho son los principales departamentos productores de cacao

Las principales zonas productoras de cacao son: el Valle de Urubamba en La Convención y Lares, Quillabamba (Cusco); Valle del Río Apurímac-Ene (Ayacucho); Tingo María (Huánuco); Satipo (Junín); Jaén, Bambamarca y San Ignacio (Cajamarca); Bagua y Alto Marañón (Amazonas).

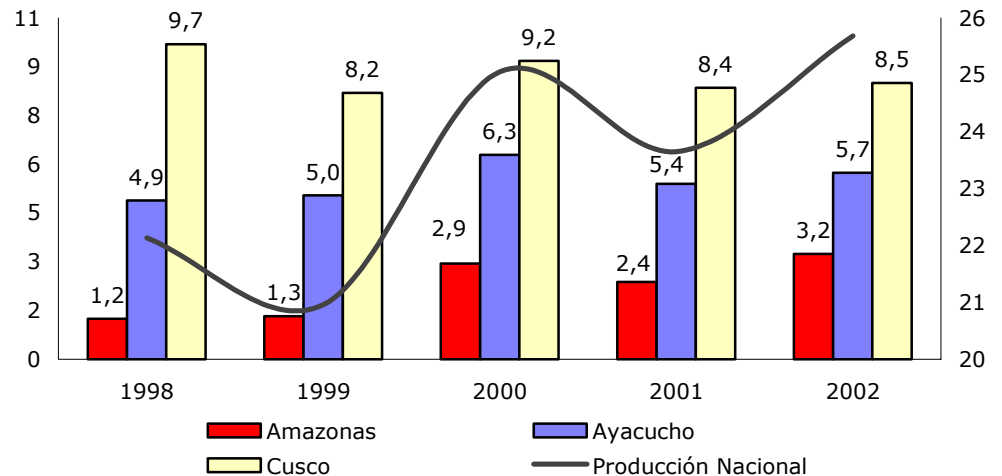
El departamento que tradicionalmente concentra la mayor producción de cacao es Cusco con una participación de 33,1% del total, seguido por Ayacucho (22,3%), Amazonas (12,6%) y Junín (9,9). Estos cuatro departamentos concentran el 78% de la producción nacional.

Producción de Cacao (2002)



Fuente: MINAG

Producción de Cacao en los Principales Departamentos (miles TM)



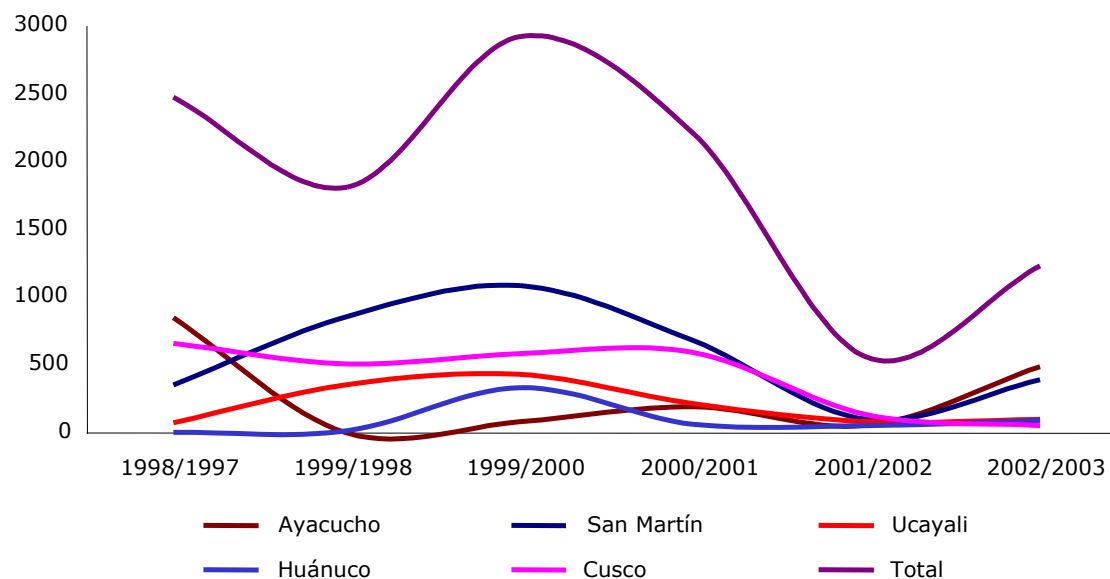
Elaboración: MAXIMIXE

Area sembrada se recupera desde la campaña 2001/2002

Desde la campaña 2001/2002 los productores se han visto motivados a retornar a sus cultivos e incrementar sus áreas sembradas debido a la mejora de los precios internacionales de cacao.

En la campaña 2001/2002 Ayacucho concentró el 39,6% de la superficie sembrada, seguido por San Martín (32%), Ucayali (8,2%), Huánuco (7,5%) y Cusco (4,5%).

Superficie Sembrada de Cacao en los Principales Departamentos Productores (has)



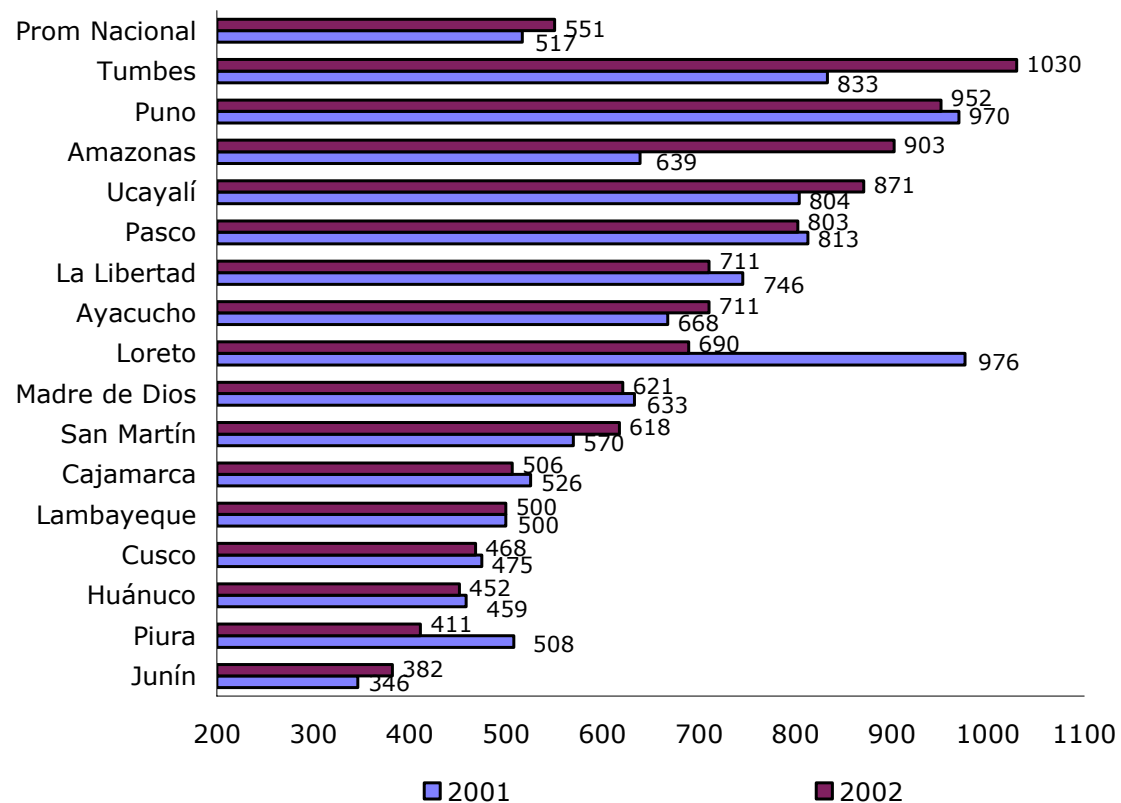
Fuente: MINAG

Elaboración: MAXIMIXE

Se incrementa productividad de cacao por mejor manejo agronómico

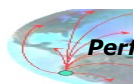
A partir de 1993 la rentabilidad inició una tendencia positiva hasta alcanzar los 710 kilogramos por hectárea en 1996, comportamiento que luego se revierte por la influencia de enfermedades como la moniliasis y la escoba de brujas, aunado a las malas prácticas de manejo agronómico y post-cosecha. En el 2002 se registró una recuperación de la productividad por el mejor manejo agronómico en el cultivo impulsado por el incremento de las cotizaciones internacionales.

Ranking de Rendimiento de Cacao en Grano por Departamentos
(kg/ha)



Fuente: MINAG

Elaboración: MAXIMIXE



Caracterización de los niveles tecnológicos en cacao

La productividad depende del nivel tecnológico empleado, presentándose dos niveles, el primero contempla un proceso extractivo, donde la cosecha y el manejo post-cosecha se hace de manera rudimentaria; y el segundo nivel considera la utilización de injerto con clones de mayor resistencia y rendimiento, aplicación de materia orgánica, fertilizantes, cultivos y poda, y el mejoramiento de las técnicas de cosecha y post-cosecha.

Bajo el primer nivel el rendimiento alcanza alrededor de 300 - 400 kg por hectárea, mientras que en el más avanzado, los rendimientos mínimos son de 1 TM por ha (áreas rehabilitadas) y 1,5 TM por ha (áreas nuevas), pudiéndose obtener mayores rendimientos, con un producto de mayor calidad.

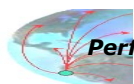
Comparativo de Diferentes Niveles Tecnológicos en el Cultivo de Cacao

Nivel de Tecnología	Usa Plantas Selectas	Densidad por Ha	Usa Fertilizantes	Usa Pesticidas	Número de Cultivos	Tiene Asistencia Técnica	Rendimiento por Ha (kg)
Tradicional	NO	625	NO	NO	1	NO	400
Intermedia	SI	625	(1)	(1)	2	NO	750
Superior	SI	625	(2)	(2)	4	NO	1,000

(1) Se usa pero en cantidades limitadas

(2) Se usa en mayor proporción, pero sin llegar al óptimo

Fuente: MINAG

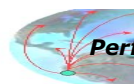


Costos de producción de cacao

Costo de Producción Promedio Nacional de una Hectárea de Cacao (US\$)

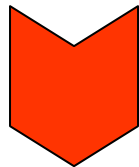
Concepto	Unidad de Medida	Precio Unitario	Año 1		Año 2		Año 3		Año 4		Año 5		Año 6		Año 7		Año 8 al 30	
			Cant.	Valor	Cant.	Valor	Cant.	Valor	Cant.	Valor	Cant.	Valor	Cant.	Valor	Cant.	Valor	Cant.	Valor
Costo Total				719		299		378		369		458		478		493		499
Mano de obra			72	247	33	113	55	189	45	154	51	175	55	189	58	199	60	206
Preparación de terreno	Jornal	3.43	15	51														
Trazado y poceo	Jornal	3.43	15	51														
Transplante	Jornal	3.43	16	55	1	3												
Instalar y regular sombra	Jornal	3.43	2	7	6	21	4	14	4	14	2	7	2	7	2	7	2	7
Deshierbos	Jornal	3.43	15	51	15	51	30	103	12	41	12	41	12	41	12	41	12	41
Abonamiento	Jornal	3.43	7	24	3	10	3	10	3	10	4	14	4	14	4	14	5	17
Desbrotes, podas y control sanit	Jornal	3.43	2	7	8	27	16	55	20	69	24	82	24	82	24	82	24	82
Cosecha y beneficio	Jornal	3.43					2	7	6	21	9	31	13	45	16	55	17	58
Insumos				446		167		167		187		244		244		244		265
Plantones	Unidad	0.40	625	250	31	12												
Plantas de sombra	Unidad	0.40	30	12														
Roca fosfórica	kg	0.15	300	45														
Urea	kg	0.23	200	46	150	35	150	35	150	35	200	46	200	46	200	46	250	58
Cloruro de potasio	kg	0.19	150	29	150	29	150	29	150	29	200	38	200	38	200	38	250	48
Fosfato diamónico	kg	0.32			150	48	150	48	150	48	200	64	200	64	200	64	200	64
Insecticidas	kg	8.00	3	24	3	24	2	16	2	16	2	16	2	16	2	16	2	16
Fungicidas	kg	20.00	1	20	1	20	2	40	3	60	4	80	4	80	4	80	4	80
Herramientas	varias			20				13				13						26
Cajas de fermentado	Unidad	10.00					1	10		0		0		0		0	1	10
Otros				26		18		22		28		39		45		50		28
Transporte de insumos	kg	0.04	654	26	454	18	454	18	455	18	606	24	606	24	606	24		0
Transporte de cosecha	%	3%						4		9		15		21		26		28
RDTO. Y V.B.P.	kg	1.25					100	125	250	313	400	500	550	688	700	875	750	938
V.B.P - C.T.				-719		-299		-253		-56		42		210		382		439

Fuente: MINAG

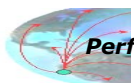


Problemática del cacao

- ✓ Débil organización de los productores de cacao
- ✓ Inadecuado manejo técnico del cultivo en los agricultores de subsistencia
- ✓ Deficiente tratamiento en el proceso post-cosecha
- ✓ Materiales genéticos de baja productividad y alta susceptibilidad a enfermedades y plagas
- ✓ Limitado apoyo de las empresas agroindustriales en la etapa de producción de la materia prima
- ✓ Falta de financiamiento para el acopio y comercialización
- ✓ Alto nivel de intermediación en el acopio de cacao
- ✓ Limitados servicios de capacitación e investigación
- ✓ Escasa inversión en maquinaria y equipos para aumentar el valor del producto



Deterioro de la calidad del grano



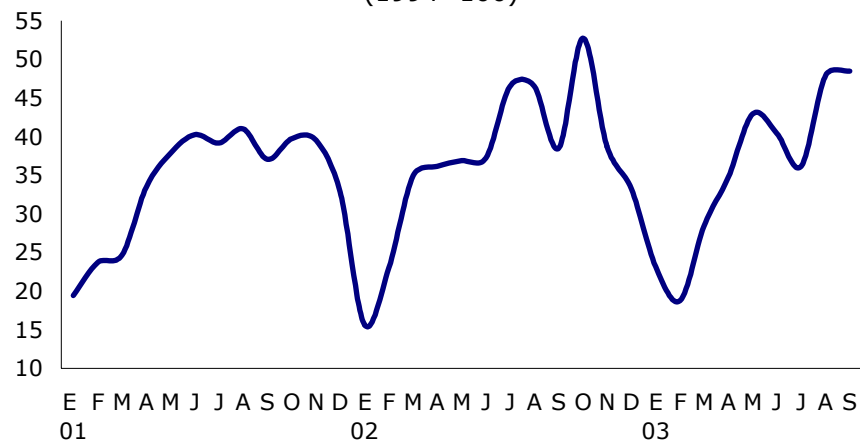
Industria nacional de cacao utiliza la mitad de su capacidad instalada

Producción de Derivados del Cacao (TM)			
	Anual		Var. %
	2001	2002	
Pasta de Cacao	13	330	2438,5
Polvo de Cacao	404	436	7,9
Manteca de Cacao	4197	3897	-7,1
Cocoa	3635	3109	-14,5
Torta de Cacao	490	2064	321,2
Licor de Cacao	908	643	-29,2
Chocolate y Cobertura	1726	1482	-14,1
Total	11373	11961	5,2

Fuente: MINAG

Elaboración: MAXIMIXE

Utilización de Capacidad Instalada en la Elaboración de Cacao y Chocolate y Productos de Confeitería (1994=100)

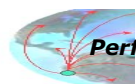


Fuente: PRODUCE

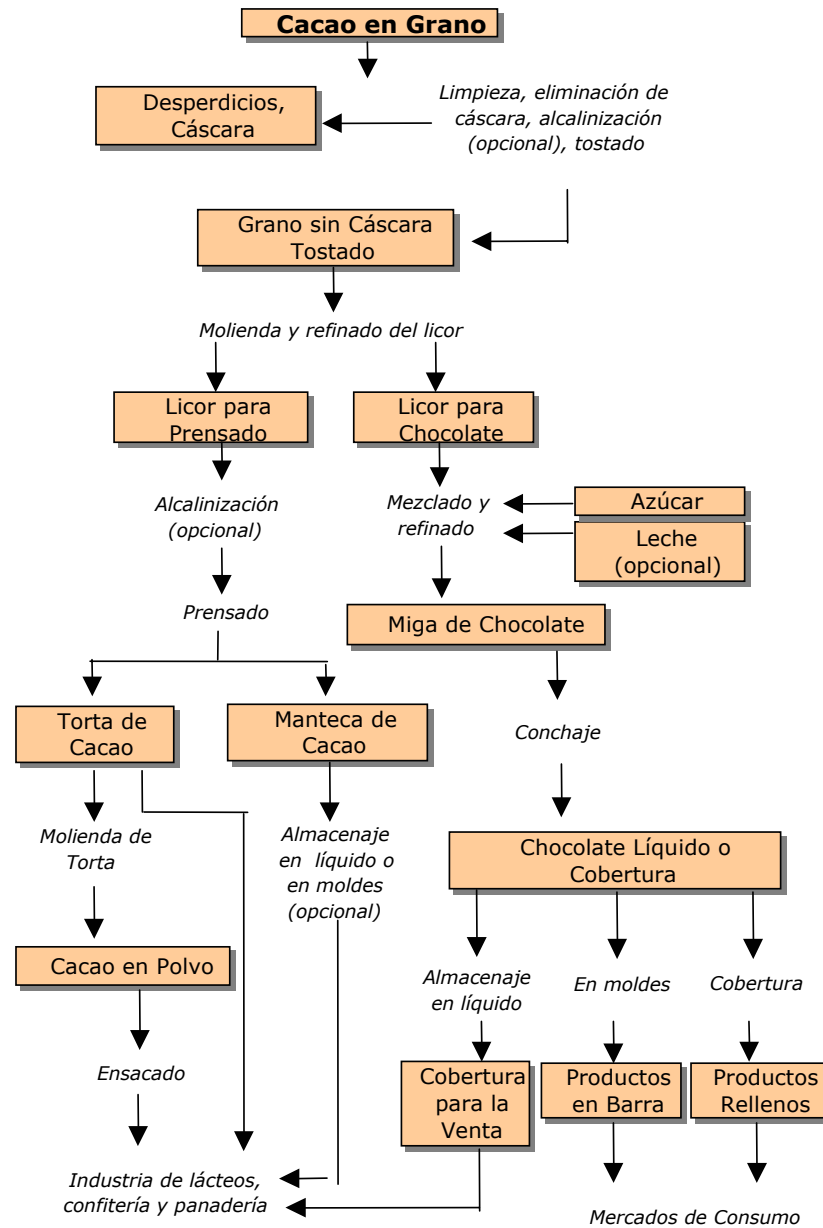
Elaboración: MAXIMIXE

A través de intermediarios (acopiadores menores y mayores) la producción de cacao es acopiada mayoritariamente por las industrias limeñas para la elaboración de chocolates. Actualmente la oferta es la mitad de la capacidad instalada de la industria nacional de cacao.

El grano utilizado por dichas industrias es de mala calidad, dado que no ha pasado por la etapa de la post-cosecha donde se elimina el sabor amargo y se consigue el aroma propio del chocolate y además se elimina el exceso de humedad contenida en los granos, con lo que se obtendría un producto de calidad.

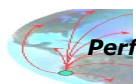


Flujo de Producción de Derivados del Cacao



Fuente: Acorde Perú

Elaboración: MAXIMIXE



Crece exportaciones de cacao en grano

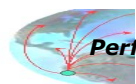
Las exportaciones de cacao y sus derivados registraron una tendencia a la baja desde 1998, tras la fuerte retracción de la cotización internacional del cacao, que originó la orientación de las ventas al mercado interno así como el abandono de prácticas tecnificadas en la post-cosecha trayendo como consecuencia una deficiente calidad del grano. Esta situación se revirtió en el 2002 tras el aumento de las áreas cultivadas y la productividad, incentivadas por el aumento de los precios internacionales.

El principal problema para incrementar la exportación de cacao radica en el bajo nivel de productividad del cultivo, la deficiente calidad del grano y desuniformidad de las cosechas, que provoca una mayor orientación a la exportación de derivados de cacao. Sin embargo, en el 2002 las exportaciones de cacao en grano dieron un salto importante tras el inicio de las operaciones de algunas cooperativas, formadas por los productores de cacao, las cuales exportan principalmente cacao orgánico de óptima calidad, con destino a Europa.

Exportaciones de Cacao y Derivados								
	1998	1999	Anual 2000	2001	2002	Part. (%) 2002	Crec. Anual 2002	Crec.Prom Anual 2002/98
Valor FOB (millones US\$)	17,8	16,2	10,5	8,5	14,5	100,0	70,7	- 4,9
Manteca de cacao	15,6	13,9	8,9	6,8	9,8	67,6	43,9	- 10,1
Pasta de cacao, desgrasada total o parcialmente	0,1	0,1	0,6	0,5	2,0	13,8	298,3	46,3
Cacao en grano, entero o partido, crudo	0,3	0,7	0,0	0,2	1,2	8,0	463,9	129,2
Cacao en polvo sin azucarar ni edulcorar de otro modo	0,8	0,4	0,3	0,5	1,0	6,6	95,4	23,4
Cacao en polvo azucarado o edulcorado de otro modo	0,7	1,2	0,7	0,4	0,4	3,0	- 0,7	- 8,9
Pasta de cacao, sin desgrasar	0,2	0,0	0,0	0,1	0,1	1,0	174,5	- 23,8
Volumen (TM)	6047	6966	5923	5119	6997	100,0	36,7	1,8
Manteca de cacao	4102	5234	4188	3519	4399	62,9	25,0	0,6
Pasta de cacao, desgrasada total o parcialmente	119	39	788	583	1166	16,7	100,2	12,7
Cacao en grano, entero o partido, crudo	190	472	40	216	632	9,0	192,4	94,1
Cacao en polvo sin azucarar ni edulcorar de otro modo	947	344	266	426	538	7,7	26,3	- 0,7
Cacao en polvo azucarado o edulcorado de otro modo	562	877	611	342	196	2,8	- 42,9	- 20,6
Pasta de cacao, sin desgrasar	112	0	29	32	66	0,9	103,7	- 25,4

Fuente: Aduanas

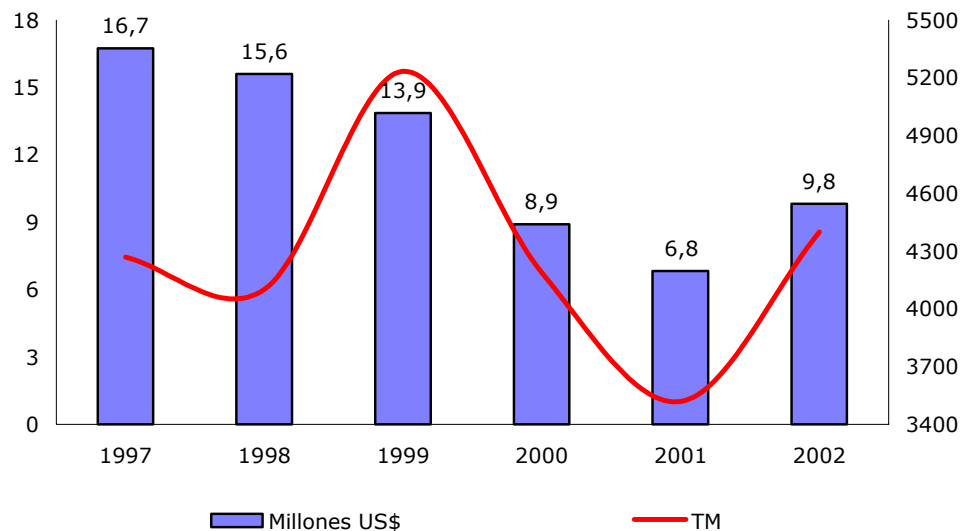
Elaboración: MAXIMIXE



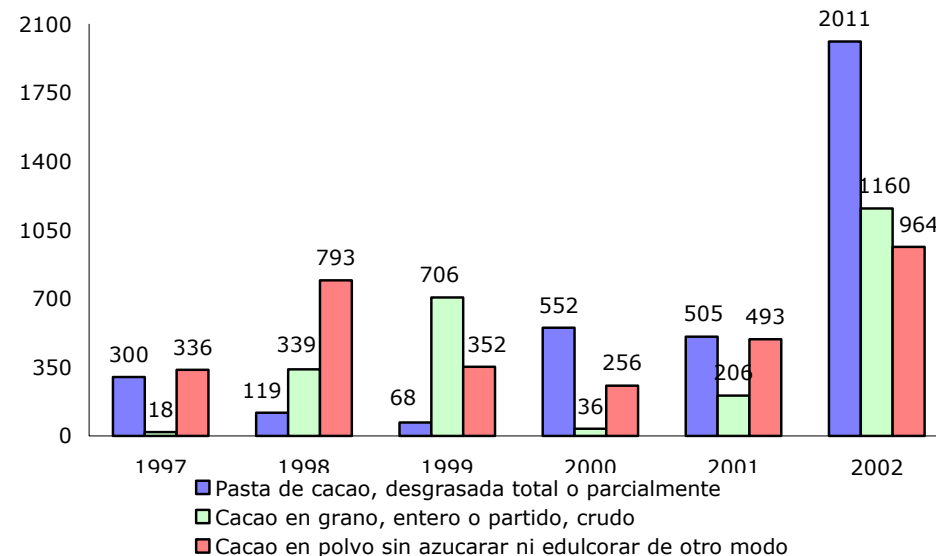
Manteca de cacao lidera las exportaciones de los derivados de cacao

Desde 1997 el principal producto exportado derivado del cacao ha sido la manteca que concentró el 67,6% el total en el 2002, menor en 22 puntos porcentuales a 1997, tras el incremento de las ventas al exterior de pasta de cacao desgrasada parcial o totalmente, cacao en polvo sin azucarar y cacao en grano.

Exportación Nacional de Manteca de Cacao



Exportación Nacional de Cacao y sus Derivados (miles US\$)

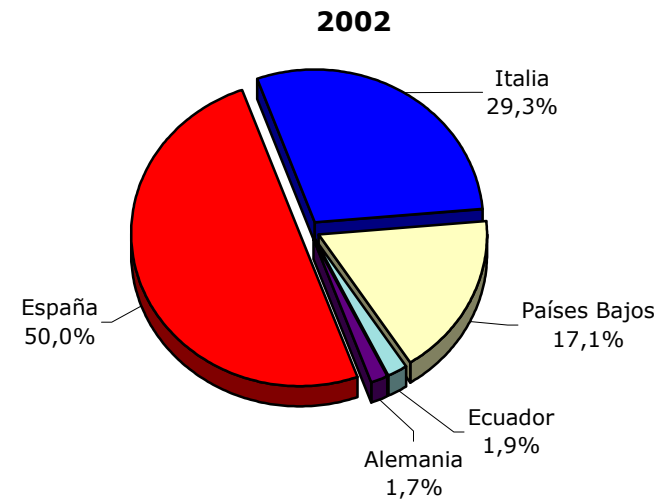
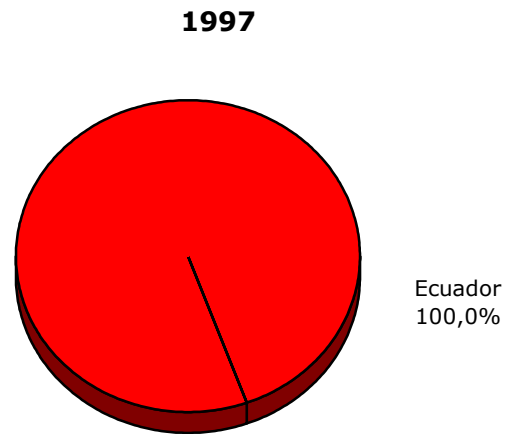


Fuente: ADUANAS

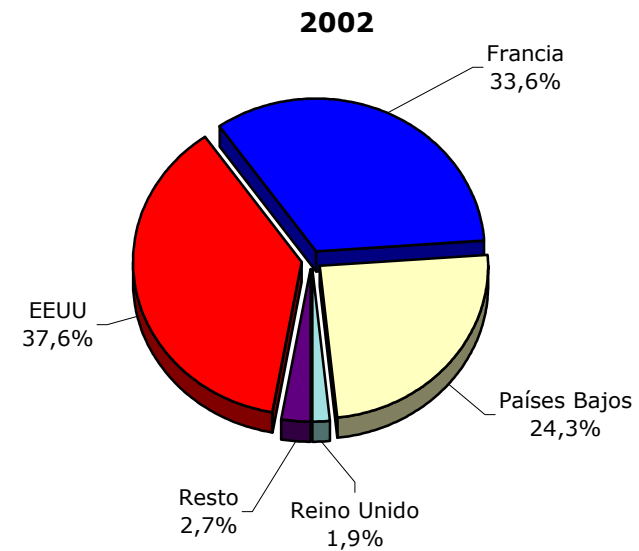
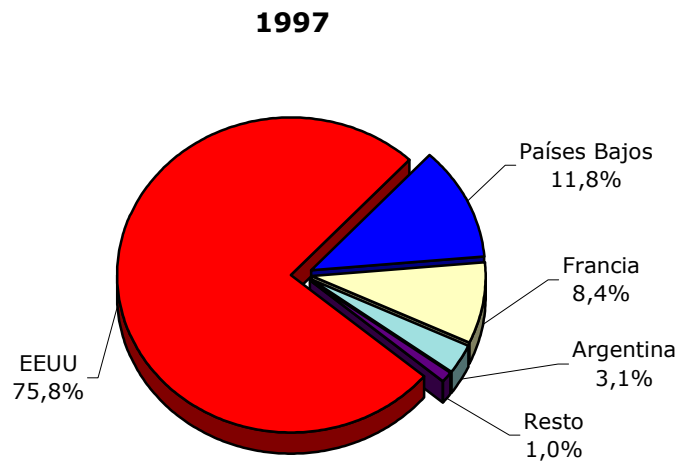
Elaboración: MAXIMIXE

Destino de las exportaciones peruanas de cacao y sus derivados

Cacao en Grano, Entero o Partido, Crudo

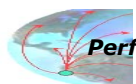


Manteca de Cacao



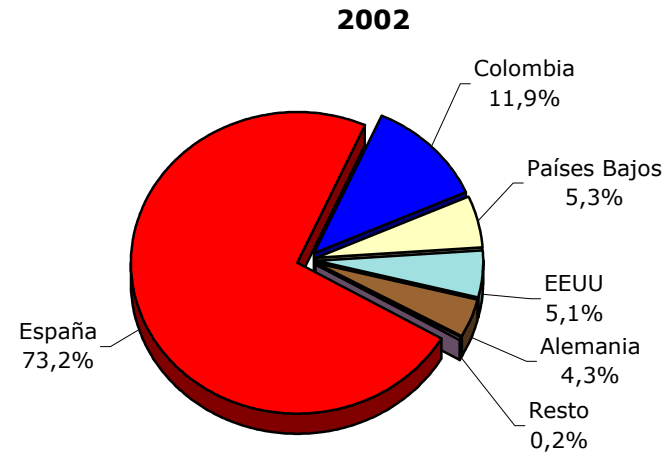
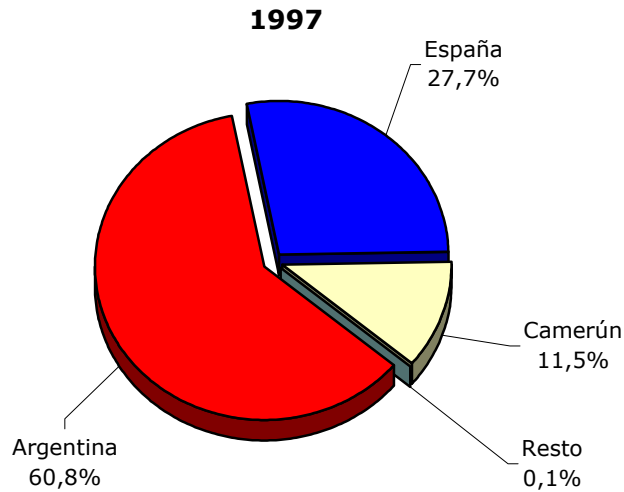
Fuente: ADUANAS

Elaboración: MAXIMIXE

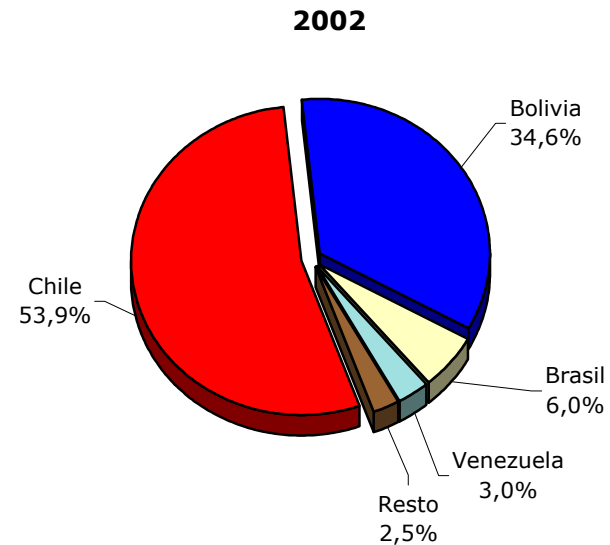
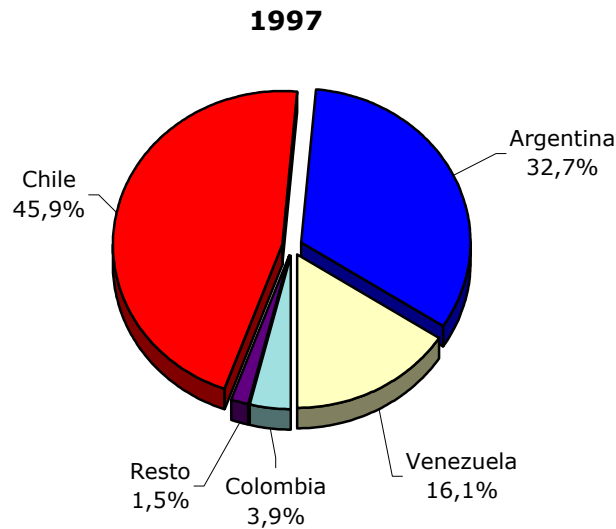


Destino de las exportaciones peruanas de cacao y sus derivados

Pasta de Cacao, Desgrasada Total o Parcialmente

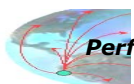


Cacao en Polvo sin Azucarar ni Edulcorar de Otro Modo



Fuente: ADUANAS

Elaboración: MAXIMIXE



Principales empresas exportadoras de cacao y sus derivados

En el 2002 dos empresas exportadoras abarcaron el 67,5% del total de las exportaciones de cacao y sus derivados (Machu Picchu Coffee Trading y Good Foods), las cuales se concentraron principalmente en la exportación de manteca de cacao (59% y 90,8%, respectivamente).

Las exportaciones de cacao en grano se concentran en tres empresas (Cacao Vrae, Acopagro y Coop Agraria Cafetalera Valle Rio Apurimac), las cuales dirigen su producto a importantes firmas europeas, que utilizan cacao convencional y orgánico como insumo en sus procesos productivos, principalmente para la elaboración de chocolate.

Ranking de Exportadores de Cacao y sus Derivados (miles US\$)			
Empresas	Año 2002	Crec.Anual 2002	Part. %
Machu Picchu Coffee Trading	5282,2		36,4
Good Foods	4527,9	76,2	31,2
Conservas y Alimentos	1416,6	54,8	9,8
Negusa Corp.	1379,3	-64,5	9,5
Cooperativa Agraria Industrial Naranjill	559,9	437,1	3,9
Cacao Vrae	414,7	122,8	2,9
Cooperativa Agraria Cacaotera Acopagro	307,9		2,1
Coop Agraria Cafet Valle Rio Apurimac	266,1		1,8
Greenhill Foods	207,8	-11,1	1,4
Valdivia Canal Hugo	81,1		0,6
Resto	84,9	-86,2	0,6
Total	14528,4	70,7	100,0

Fuente: ADUANAS

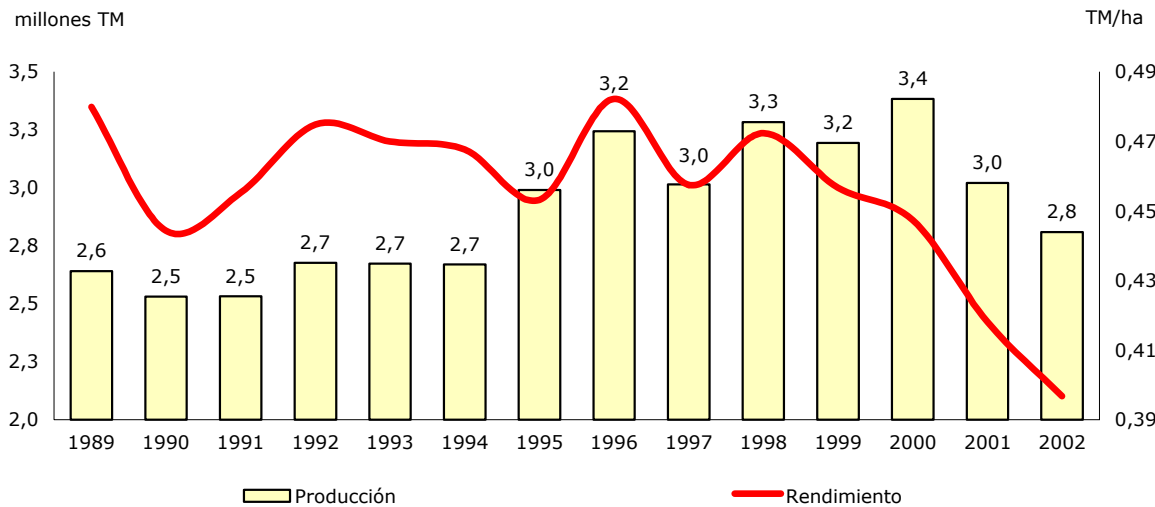
Elaboración: MAXIMIXE

II. Dinámica mundial

1. Dinámica productiva

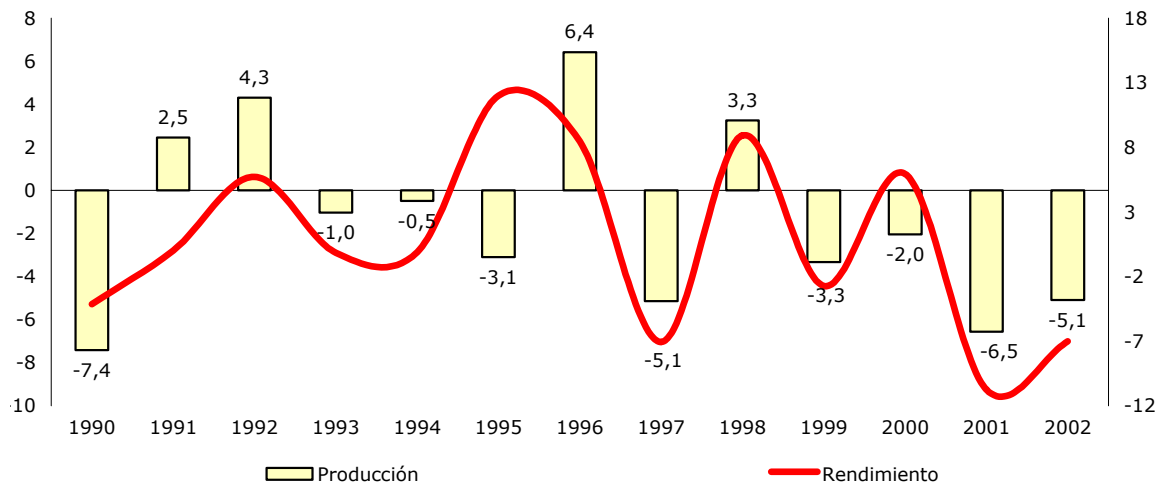
Producción mundial de cacao afectada por menor aporte de principales productores

Producción y Rendimiento Mundial de Cacao en Grano



La producción mundial de cacao en grano se concentra en los países tropicales, principalmente en los continentes de África y América, mientras que la producción de bienes intermedios y finales se centra en los países desarrollados (Europa y América del Norte). El cacao se produce típicamente en minifundios o bajo sistemas de agricultura de subsistencia (casi el 90% de la producción de cacao corresponde a pequeños agricultores con menos de 5 hectáreas).

Crecimiento Anual de la Producción y Rendimiento Mundial de Cacao



Las condiciones climáticas y las enfermedades son los principales factores que afectan la producción, estimándose que hasta un 30% de la producción mundial se pierde debido a las enfermedades. Entre las enfermedades más comunes que afectan al cacao está la podredumbre negra de las nueces del cacao, la escoba de bruja y VSD.

La producción mundial de cacao mantuvo una tendencia creciente a lo largo de los 90's, creciendo a un ritmo anual de 0,5%, pero desde 2001 se ha visto afectada por los problemas políticos imperantes en Côte d'Ivoire, la disminución en la producción de Indonesia y Ghana, la sustitución de cultivos hacia otros con mayores ventajas de comercialización en Malasia y el descenso del área cultivada de cacao en Brasil.

Producción mundial de cacao se concentra en Africa Occidental

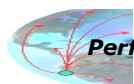
Los países de Africa Occidental concentran aproximadamente el 62,1% del cacao mundial, beneficiados por sus bajos costos de producción y la baja incidencia de enfermedades y pestes. El principal país cacaotero, Côte d'Ivoire, registró un importante crecimiento productivo, pasando de representar el 25% de la producción mundial en 1980 a 35,6% en el 2002, tras la introducción de cultivos de alto rendimiento a fines de los 70's junto a una coyuntura de altos precios internacionales.

La importancia de Latinoamérica en el cultivo de cacao viene cayendo, representando el 16,1% del total mundial en el 2002 (21,9% en el 1990). En Sudamérica la producción es liderada por Brasil y Ecuador.

Ranking de Principales Productores Mundiales de Cacao en Grano				
(millones TM)				
Productores	Año 2002	Part. %	Crec Anual 2002	Crec Prom Anual 2002/90
Mundo	2809,5	100,0	-7,0	0,5
Côte d'Ivoire	1000,0	35,6	-16,7	1,9
Ghana	380,0	13,5	11,8	2,0
Indonesia	348,0	12,4	-8,6	9,2
Nigeria	340,0	12,1	0,0	2,2
Brasil	172,7	6,1	-7,0	-6,1
Camerún	125,0	4,4	-6,0	0,0
Ecuador	72,3	2,6	-4,9	-1,0
Rep Dominicana	49,7	1,8	10,6	0,2
Malasia	47,7	1,7	-17,8	-11,8
Colombia	47,1	1,7	7,8	-1,2
México	46,0	1,6	-1,7	-0,7
Papua Nueva Guinea	45,0	1,6	16,0	-0,3
Perú	25,6	0,9	8,3	2,8
Resto	110,4	3,9	1,4	-1,6

Fuente: FAO

Elaboración: MAXIMIXE



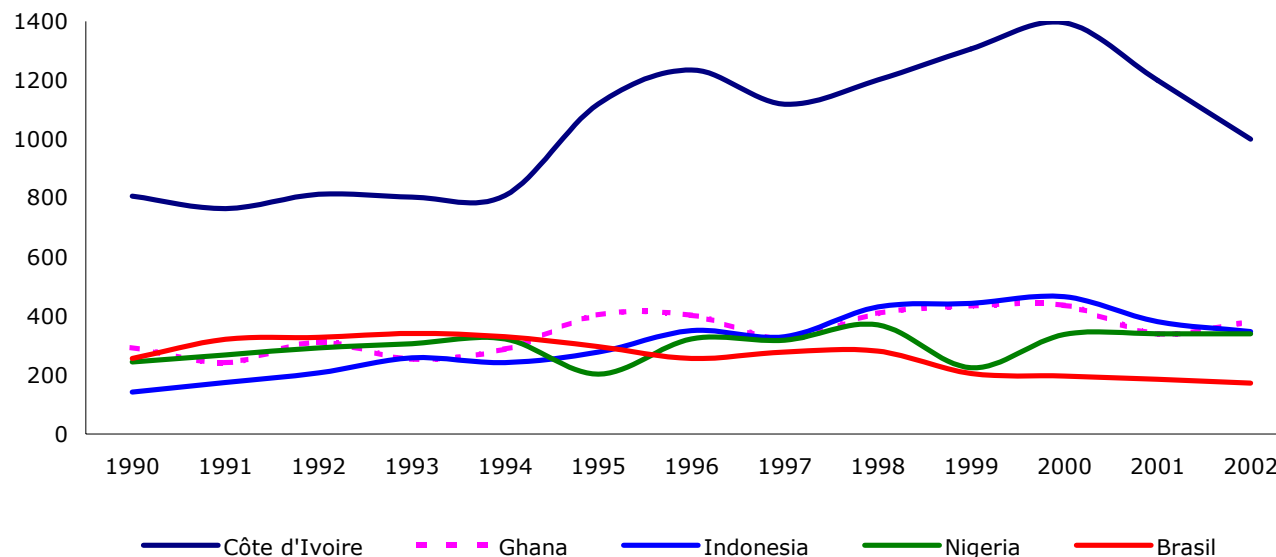
Producción indonesia beneficiada por bajos costos de producción

En la última década Ghana ha recuperado su producción cacaotera debido a la intervención estatal apoyando el cultivo, los mejores precios pagados al productor y la introducción de nuevas variedades de cacao, aunque, a diferencia de Côte d'Ivoire, sus plantaciones son antiguas y sensibles a enfermedades y pestes.

Indonesia registró el mayor dinamismo entre 1990 y 2002 al crecer 9,2% anualmente, favorecido principalmente por sus bajos costos de producción (el más bajo del mundo), un alto rendimiento, la devaluación de su moneda, una buena infraestructura, aunada a la mínima intervención del gobierno, lo que ha originado un eficiente sistema de comercialización que resulta en que los agricultores reciban más del 75% del precio de exportación. Cabe resaltar que este incremento productivo vino de los minifundistas, los cuales representan aproximadamente el 82% de la producción, en comparación al 10% de 1980. Sin embargo, un potencial obstáculo para continuar con esta expansión productiva es la presencia del insecto "barrenillo de la mazorca de cacao", que aún continúa afectando importantes áreas cultivadas.

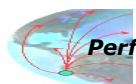
Evolución de la Producción de Cacao en Grano de los Principales Productores Mundiales

(miles TM)



Fuente: FAO

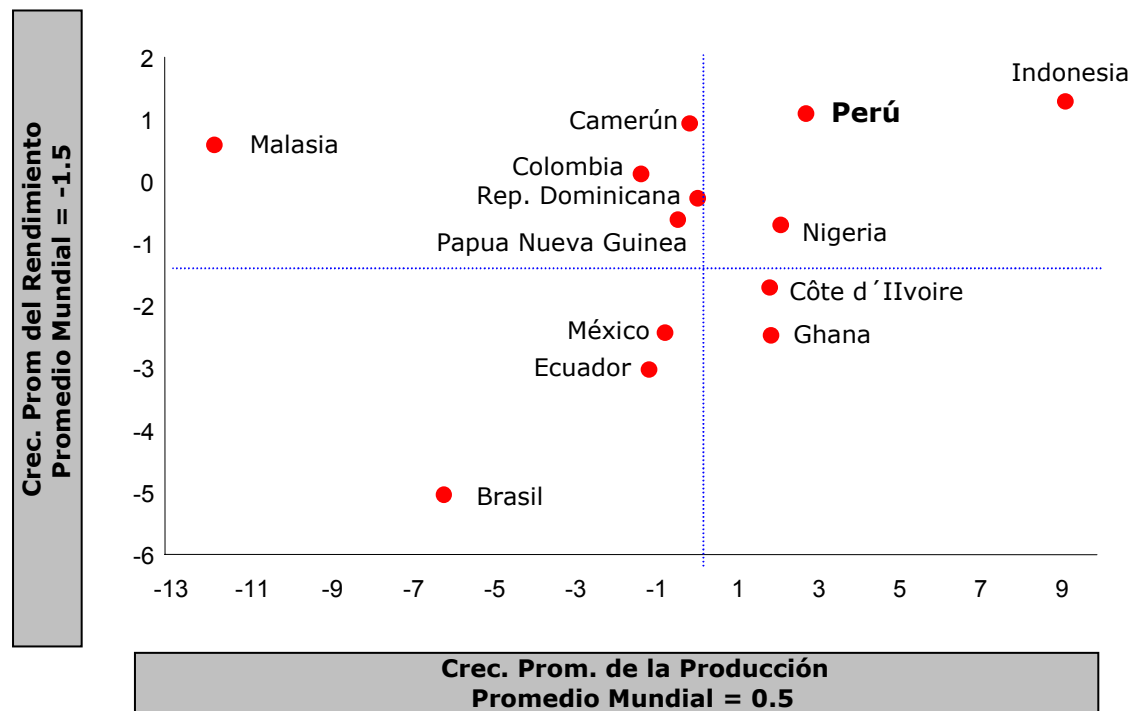
Elaboración: MAXIMIXE



Dinámica Productiva Mundial de Cacao

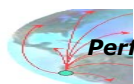
Perú e Indonesia son los países con mejor performance, registrando tasas de crecimiento importantes tanto en producción como en rendimiento. Brasil muestra una retracción de su rendimiento (-5,0%) y producción (-6,1%) debido a la conjunción de la enfermedad "escoba de la bruja" en el área cacaotera de Bahía desde fines de los 80's y el abandono del cultivo por parte de los agricultores, provocando que Brasil produzca cerca de un tercio menos de lo que producía hace 10 años.

Dinámica de los Principales Productores Mundiales de Cacao en Grano, 2002/90



Fuente: FAO

Elaboración: MAXIMIXE



Estacionalidad de la oferta de cacao

Estacionalidad de la Producción Mundial de Cacao

	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
Brasil	■	■	■	□	□	■	■	■	■	□	□	□
Camerún	■	□	□	□	■	■	■	■	■	□	□	□
Colombia	□	□	□	■	■	■	□	□	□	■	■	■
Costa Rica	■	■	■	■	■	■	■	■	■	□	□	□
Costa de Marfil	■	■	■	□	■	■	■	■	□	□	□	□
República Dominicana	■	□	□	■	■	■	□	□	□	■	■	■
Ecuador	■	□	■	■	■	■	□	□	□	□	□	■
Ghana	■	■	■	□	■	■	■	■	■	■	■	■
Granada	■	■	■	■	■	■	■	■	■	□	□	■
Haití	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Indonesia	□	□	■	■	■	■	■	□	■	□	□	□
Jamaica	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Liberia	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Malasia	□	□	■	■	■	■	■	■	□	□	□	□
México	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Nigeria	■	■	■	□	□	■	■	■	■	■	■	■
Panamá	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Papua Nueva Guinea	□	□	□	■	■	■	■	□	□	■	■	■
Sri Lanka	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Togo	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Trinidad	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Venezuela	□	□	■	■	■	■	■	■	■	□	□	□
República Dem del Congo	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

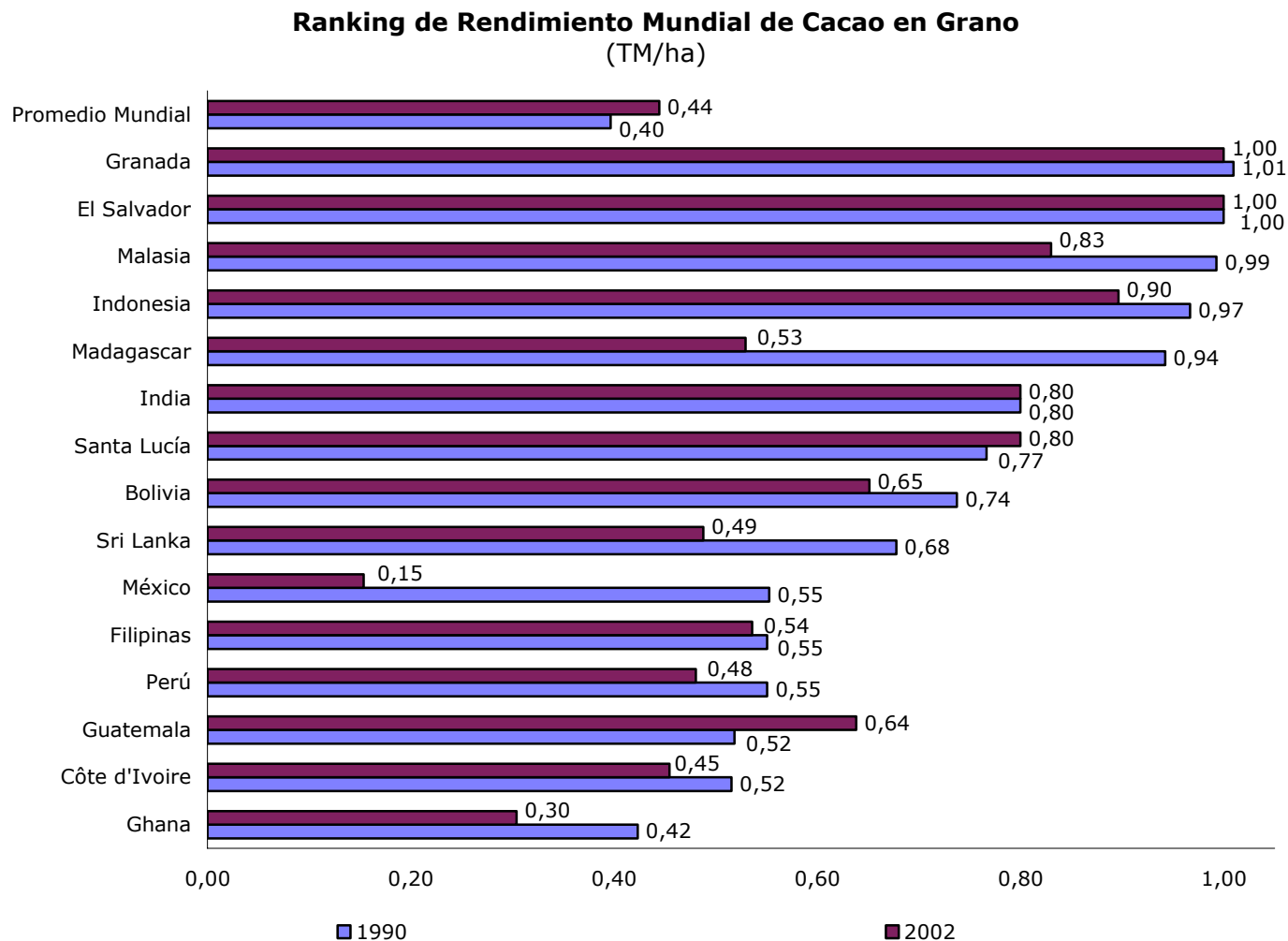
Cosecha principal ■
Cosecha secundaria ■

Fuente: ICCO

Elaboración: MAXIMIXE

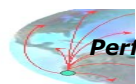
Indonesia registró uno de las mayores productividades mundiales de cacao

Entre los principales países productores de cacao con mayores rendimientos por hectárea son Indonesia (0,94 Tm/ha) y Malasia (0,79 Tm/ha), quienes superan ampliamente al resto de los países productores. En Sudamérica, Perú sólo es superado por Bolivia; pero aún así tiene un rendimiento mayor al promedio mundial.



Fuente: FAO

Elaboración: MAXIMIXE

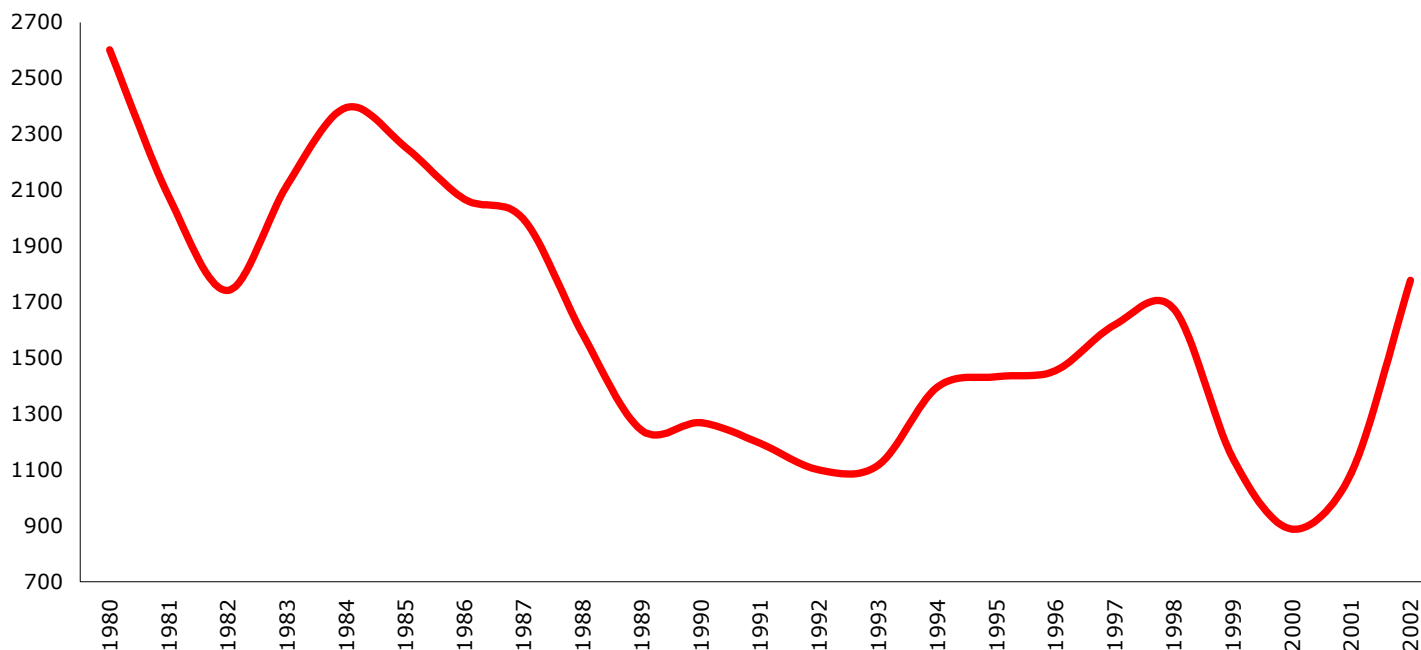


Cotización internacional de cacao se recupera

En los 90's los precios internacionales del cacao fluctuaron constantemente, registrando un período de expansión desde 1992 a 1998, al incrementarse de US\$ 1099 por TM a US\$ 1676 por TM. Sin embargo, durante 1999 y 2000 los precios colapsaron, alcanzando un mínimo histórico de US\$ 894 por TM en noviembre del 2000, el nivel más bajo de las últimas dos décadas, tras el debilitamiento de la demanda de los consumidores tradicionales y el incremento de la oferta exportable resultado de la mayor producción, principalmente en Africa Occidental.

Sin embargo, a partir de octubre del 2001 los precios se recuperaron por la retracción de los inventarios, el crecimiento del consumo y la aplicación de políticas restrictivas en la producción. Además, los stocks de cacao han permitido tener cierta flexibilidad ante desequilibrios entre la demanda y oferta de cacao.

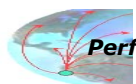
Evolución de la Cotización Internacional del Cacao en Grano ¹
(US\$/TM)



1/ Precios tomados del London Cocoa Terminal y del New York Coffee, Sugar & Cocoa Stock Exchange

Fuente: ICCO

Elaboración: MAXIMIXE

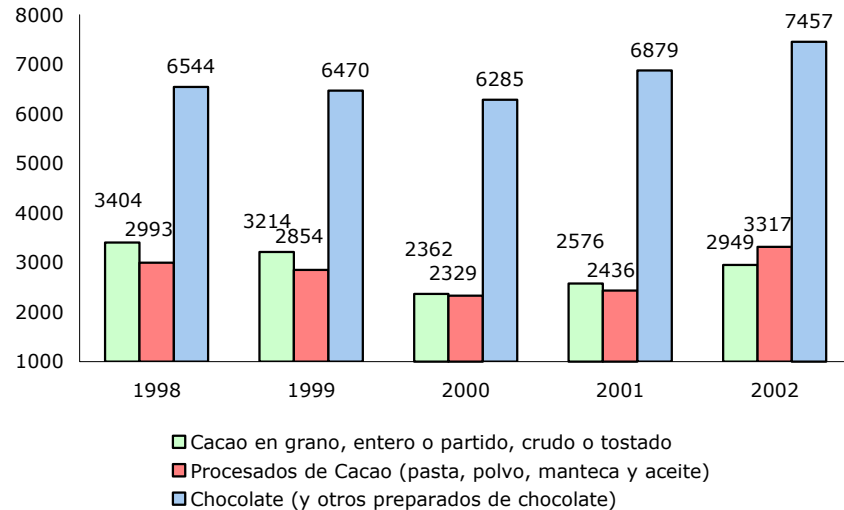


II. Dinámica mundial

2. Dinámica de la Demanda Mundial

Crece importación mundial de cacao y sus derivados

Importaciones Mundiales de Cacao y Derivados
(millones US\$)



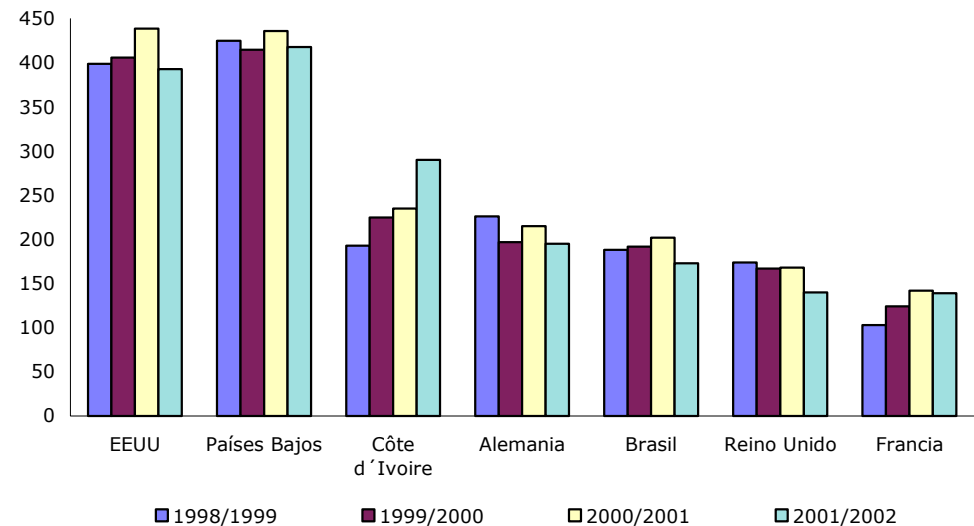
Fuente: CCI

Elaboración: MAXIMIXE

El principal centro de molienda históricamente ha sido Países Bajos, que capta alrededor del 15% del total molido a nivel mundial. Sin embargo, EEUU vienen incrementando su participación en la molienda internacional y como productor de derivados de cacao. Otros importantes centros de molienda son Côte d'Ivoire, Alemania, Brasil, Reino Unido y Francia.

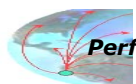
Entre 1998 y 2002 las importaciones de cacao en grano crecieron 0,4% anualmente, representando el 21,5% del total importado. La demanda de dicho producto proviene esencialmente de la industria, la cual lo emplea para producir chocolate de mesa, bebidas chocolatadas, confites, entre otros. Las importaciones de procesados de cacao se incrementaron 2,5%, mientras que las de chocolate y sus preparados crecieron 2,6%, las cuales concentraron el 24,2% y 54,3% del total importado, respectivamente.

Principales Centros de Molienda Mundial de Cacao
(miles TM)



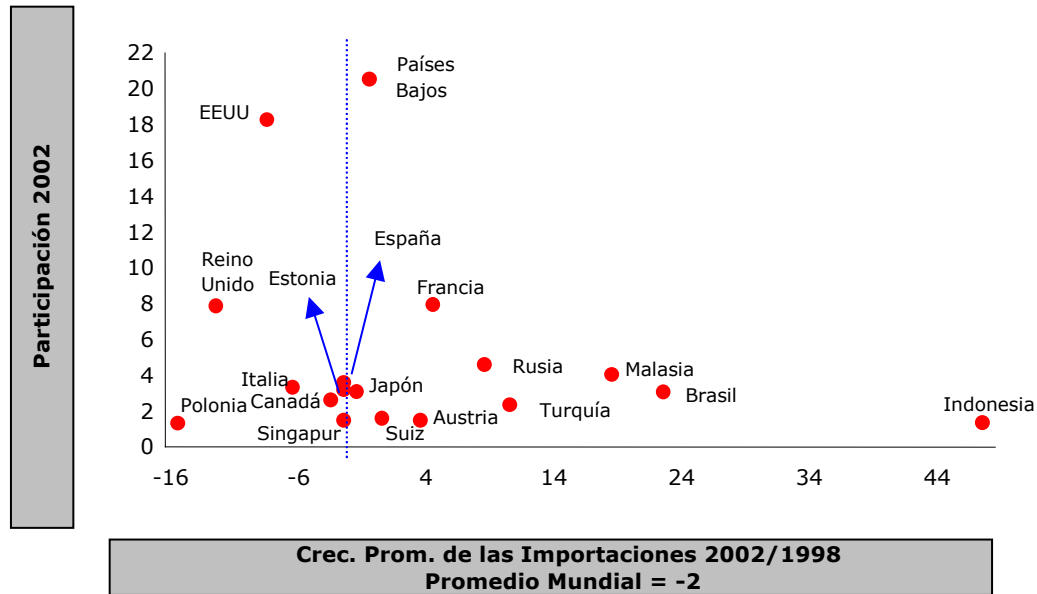
Fuente: ICCO

Elaboración: MAXIMIXE



Oportunidades de Mercado en Cacao en Grano

Dinámica de los Principales Demandantes Mundiales de Cacao en Grano



Países Bajos y EEUU son los principales demandantes de cacao en grano y, en general, los países de la Unión Europea son los principales consumidores de este producto, siendo Côte d'Ivoire su principal proveedor. Países Bajos es el principal destino de las re-exportaciones de granos de países europeos pues tiene grandes ventajas comparativas para procesarlo.

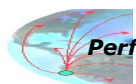
Fuente: CCI

Elaboración: MAXIMIXE

Elasticidad de la Demanda de Cacao para los Principales Consumidores

	Precio		Ingreso	
	Corto Plazo	Largo plazo	Corto Plazo	Largo Plazo
Francia	-0,093	-0,168	0,504	0,908
Alemania	-0,120	-0,292	0,231	0,561
Reino Unido	-0,302	-0,436	0,205	0,296
Otros Países de Europa Occ.	-0,151	-0,252	0,261	0,437
EEUU	-0,199	-0,295	0,426	0,632
Canadá	-0,183	-0,279	0,210	0,321
Japón	-0,257	-0,413	0,329	0,529
Mundial	-0,091		0,647	

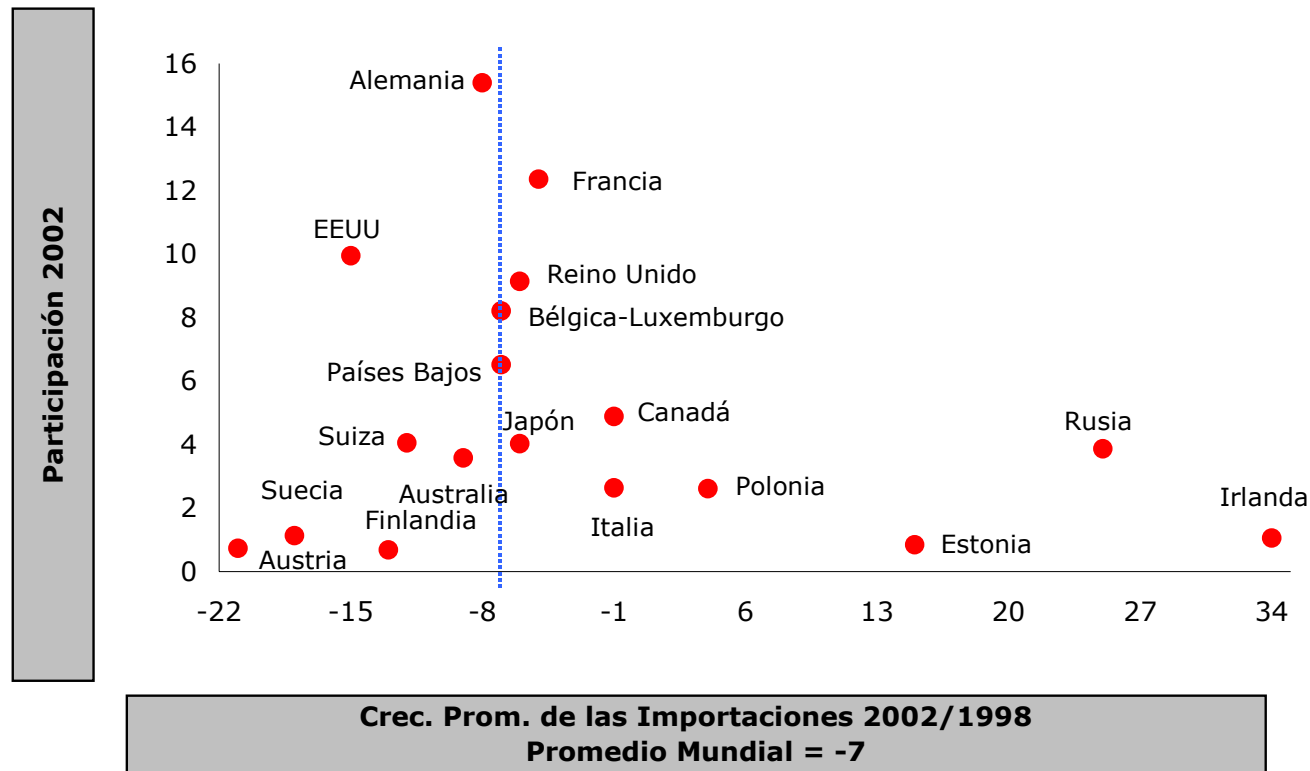
Fuente: ICCO



Oportunidades de Mercado en Manteca de Cacao

Entre 1998 y 2002 las importaciones de manteca de cacao cayeron 7% por año tras la retracción de la demanda afectada por el permiso formal de la Unión Europea (setiembre 2000) para poder sustituirla parcialmente en la elaboración de chocolate. Uno de los sustitutos más usados es la manteca de nueces de karité, producida, como el cacao, en países de Africa Occidental.

Dinámica de los Principales Demandantes Mundiales de Manteca de Cacao



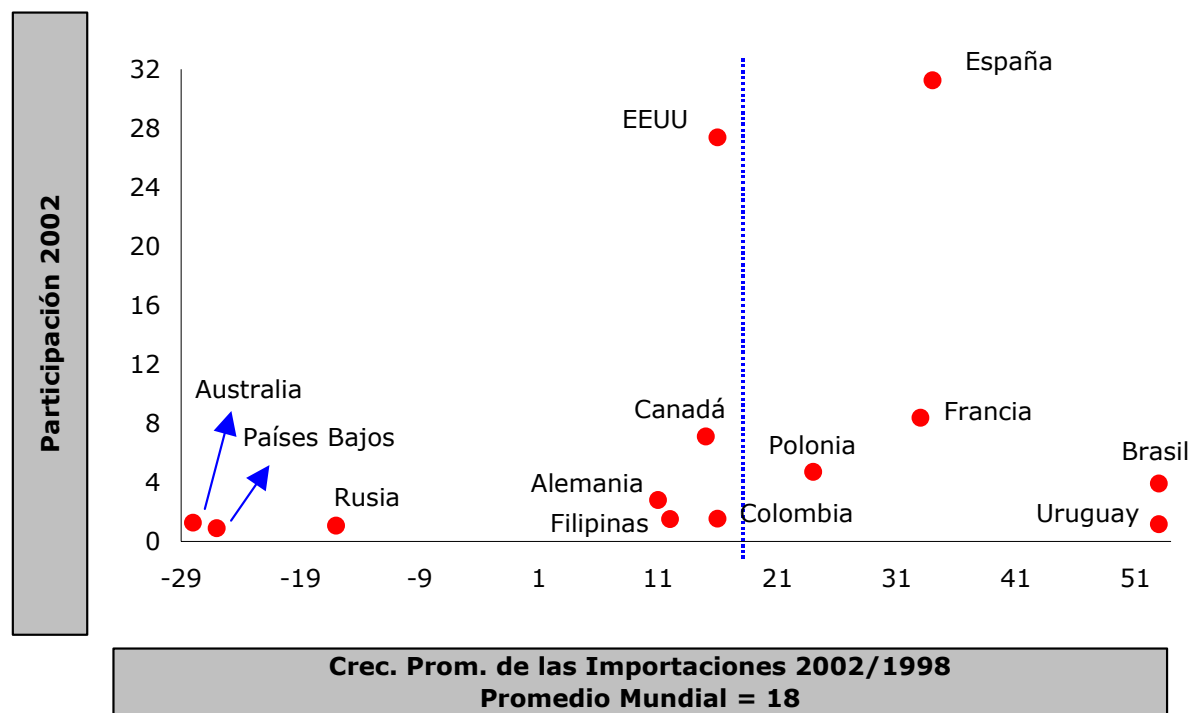
Fuente: CCI

Elaboración: MAXIMIXE

Oportunidades de Mercado en Pasta de Cacao

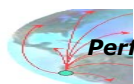
Las importaciones de pasta de cacao han registrado un dinamismo importante entre 1998 y 2002 (18%), tras la mayor demanda de España (34%) y EEUU (16%), los cuales concentraron en conjunto el 58,6% de las importaciones totales.

Dinámica de los Principales Demandantes Mundiales de Pasta de Cacao, Desgrasada Total y Parcialmente



Fuente: CCI

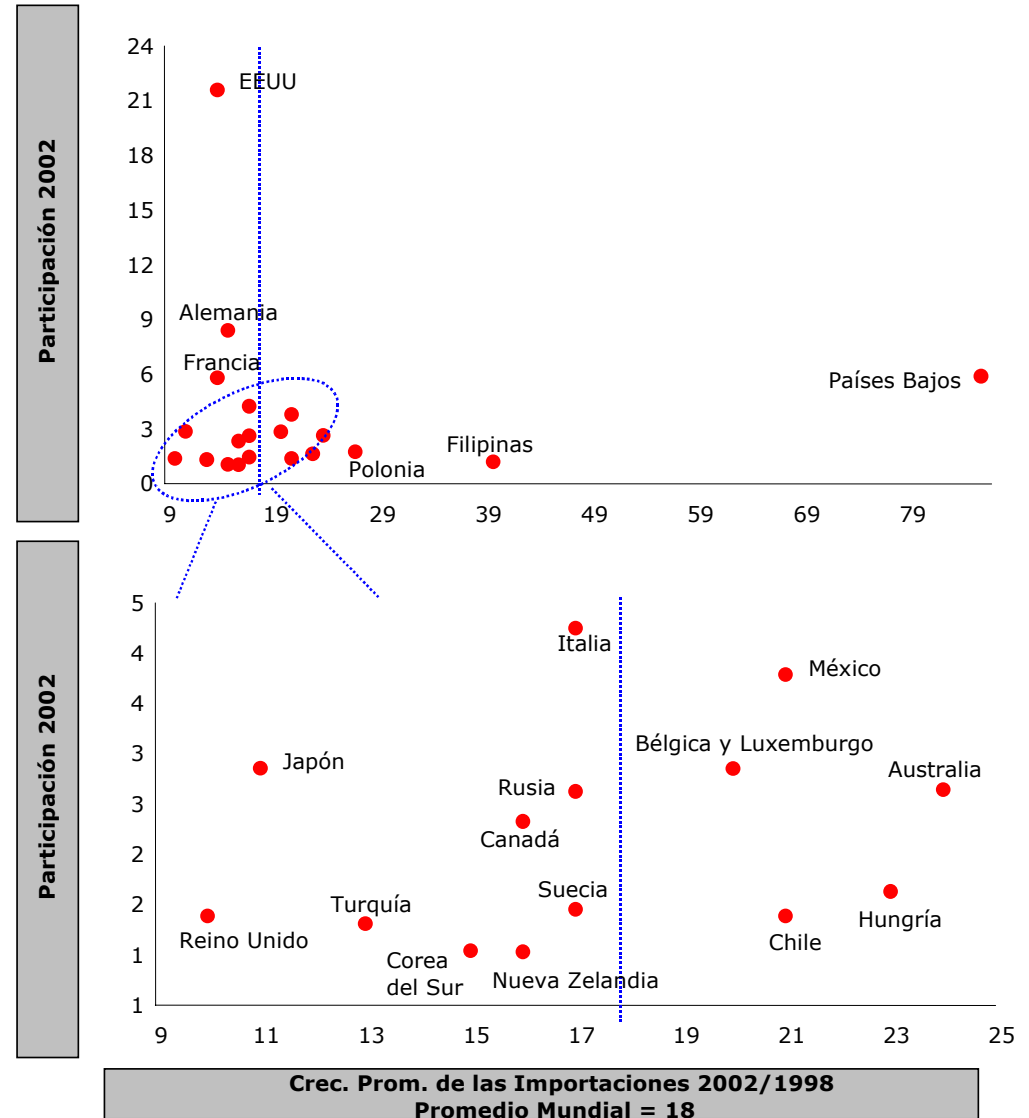
Elaboración: MAXIMIXE



Oportunidades de Mercado en Polvo de Cacao

Dinámica de los Principales Demandantes Mundiales de Cacao en Polvo sin Azucarar ni edulcorar de otro Modo

El principal demandante de polvo de cacao sin azucarar ni edulcorar es EEUU que abarca el 21,6% del total mundial, seguido por Alemania (8,4%) y Países Bajos (5,9%). Este último país registró el mayor dinamismo al crecer 86% anualmente entre 1998 y 2002.



Fuente: CCI

Elaboración: MAXIMIXE

Oportunidades de Mercado en Chocolate

Las empresas que dominan el área de la gran distribución de chocolate para consumo general son Nestlé, Mars, Hershey Foods, Kraft Jacobs Suchard y Cadburys. Las principales empresas productoras de chocolate de alta calidad y prestigio son Lindt, Nestlé's, Peter's Chocolate Company y Valrhona.

La introducción de nuevos productos de chocolate y, en particular, nuevas variedades de chocolate con relleno, explica el incremento en el consumo europeo de chocolates. El contenido de cacao en estos productos es de menos del 15% y representan el 70% del mercado de chocolate, en contraste al chocolate con altos niveles de cacao que sólo representan el 1% del mercado.

Ventas de las 10 Principales Empresas Mundiales Productoras de Chocolate

(miles de millones US\$)

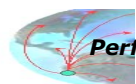
Empresas	2002
Mars Inc	7,5
Nestlé	7,2
Hershey Foods	4,5
Cadbury Schweppes	4,4
Ferrero	3,9
Kraft Foods	2,8
Meiji Seika Kaisha Ltd	1,9
Barry Callebaut	1,8
Lindt & Sprungli	1,1
Lotte Confectionery Co	0,9

Fuente: Top 100 Global Confectionery Companies

Elasticidad Ingreso de la Demanda por Chocolate

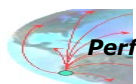
Países	Elasticidad
Consumo Total	
EEUU	0.79
Alemania	0.39
Reino Unido	0.44
Francia	0.60
Japón	0.08
Suiza	1.06
Consumo per capita	
EEUU	0.92
Alemania	0.52
Reino Unido	0.43
Francia	0.66
Japón	0.02
Suiza	0.58

Fuente: ICCO



Dinámica del Consumo Mundial

- ✓ La calidad del cacao jugará un papel relevante en el desarrollo futuro del mercado. Esto requerirá una mayor especialización por parte de los productores.
- ✓ Incremento de la demanda del mercado por cacao aromático
- ✓ Mayor consumo de productos orgánicos
- ✓ Búsqueda de nuevas fuentes de suministro ante deterioro de la calidad del cacao convencional en los principales países productores
- ✓ Tendencia de las industrias a comprar directamente en países productores a través del "comercio justo"



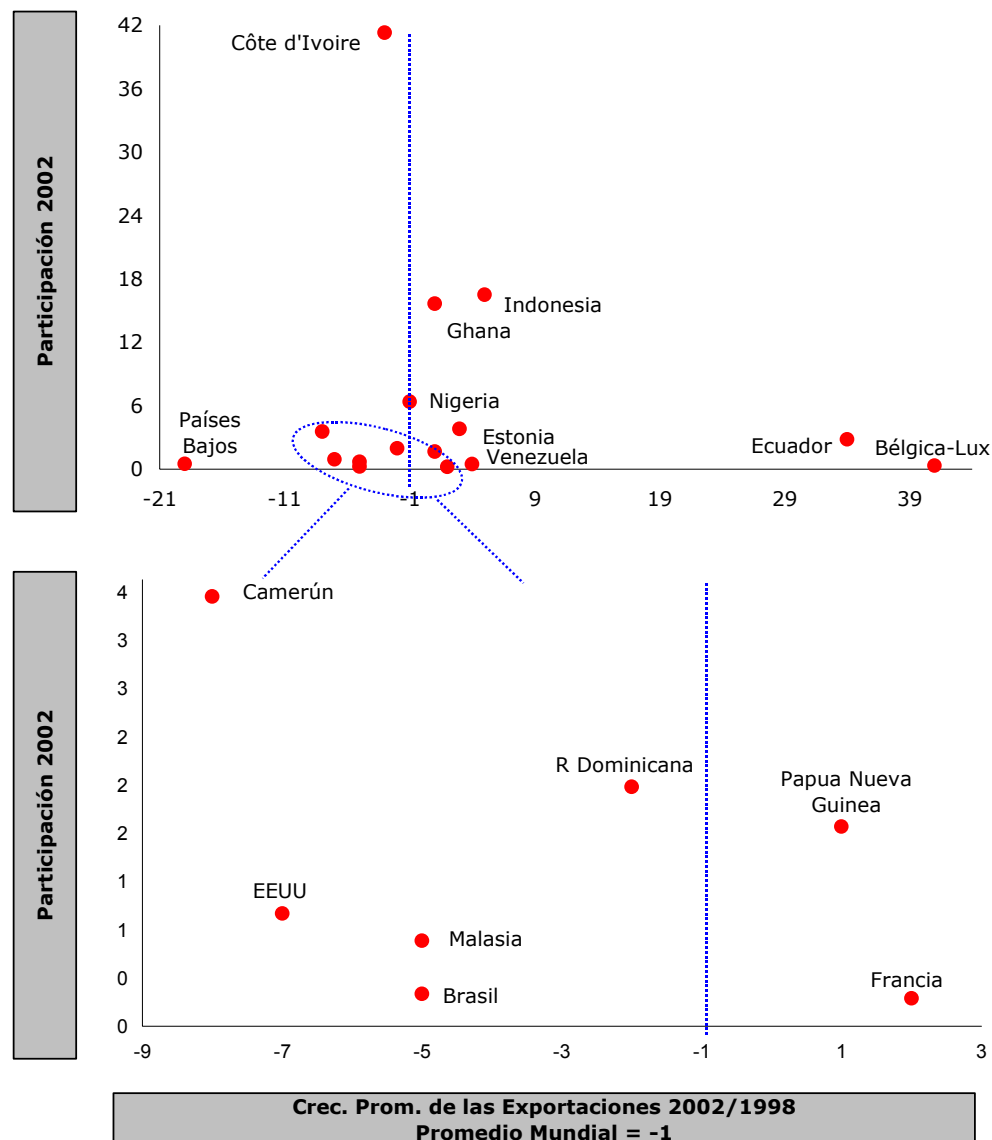
II. Dinámica mundial

3. Dinámica de la Oferta Mundial

Amenazas de la Competencia en Cacao en Grano

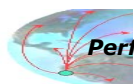
Dinámica de los Principales Ofertantes Mundiales de Cacao en Grano

Côte d'Ivoire es el líder de las exportaciones de grano de cacao seguido de lejos por Indonesia y Ghana, los cuales concentraron en conjunto el 73,5% del total mundial. Ecuador y República Dominicana resaltan por ser los principales exportadores latinoamericanos, el primero líder de la producción de cacao fino y de aroma a nivel mundial y el segundo la producción de cacao orgánico.



Fuente: CCI

Elaboración: MAXIMIXE

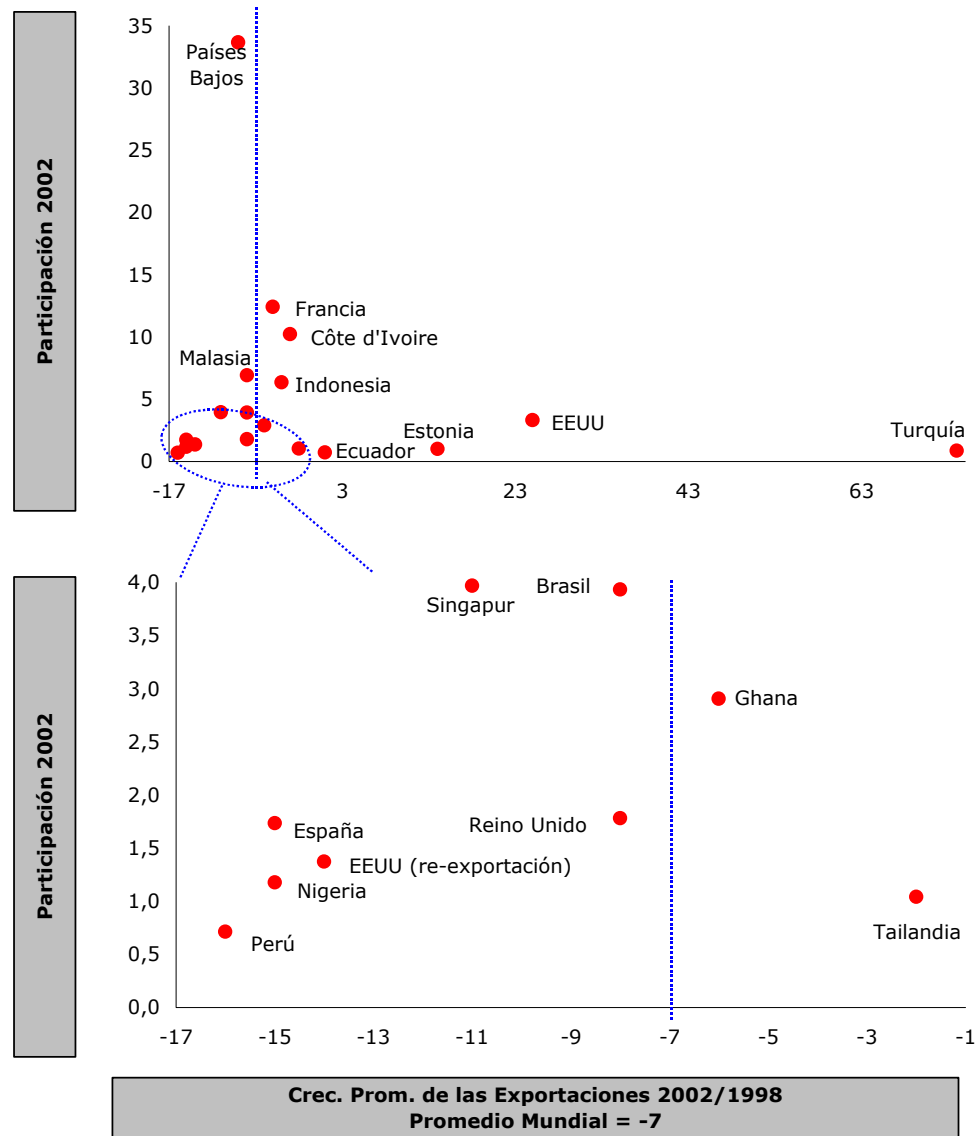


Amenazas de la Competencia en Manteca de Cacao

Dinámica de los Principales Ofertantes Mundiales de Manteca de Cacao

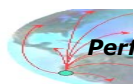
Países Bajos concentra el 33,7% de la oferta mundial de manteca, dirigiendo más del 80% de sus ventas a miembros de la Unión Europea. Francia exporta más del 90% de su manteca de cacao a los países europeos, mientras que Côte d'Ivoire exporta el 73% a Francia y Países Bajos, su competencia en este producto.

El importante crecimiento de las exportaciones turcas se explica por la introducción de este producto en países vecinos como Rumanía y Arabia Saudita, mientras que el dinamismo de EEUU se debe a las mayores ventas a Canadá, donde destina el 95% de su producción.



Fuente: CCI

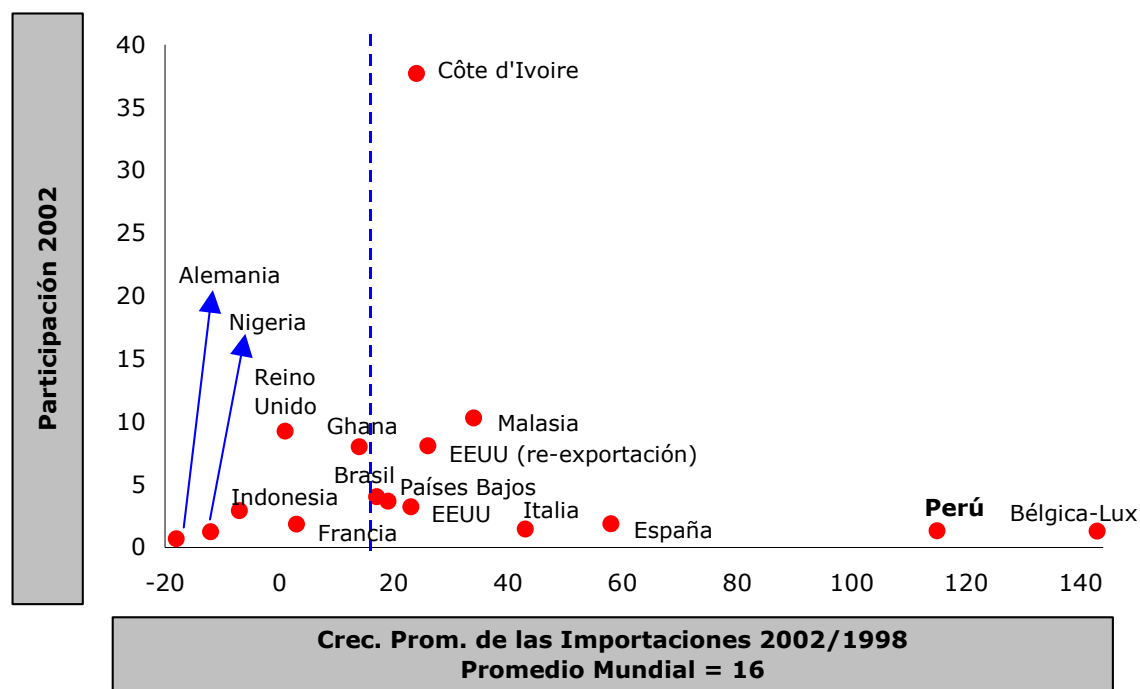
Elaboración: MAXIMIXE



Amenazas de la Competencia en Pasta de Cacao

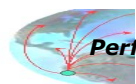
Côte d'Ivoire es el principal exportador de pasta de cacao desgrasada total y parcialmente, concentrando el 37,7% del total mundial, seguido por Malasia (10,3%). Los países que registraron una importante dinámica son Bélgica-Luxemburgo y Perú, al crecer 143% y 115%, respectivamente (1998-2002), aunque mantienen una participación muy pequeña (1,3% cada uno).

Dinámica de los Principales Ofertantes Mundiales de Pasta de Cacao, Desgrasada Total y Parcialmente



Fuente: CCI

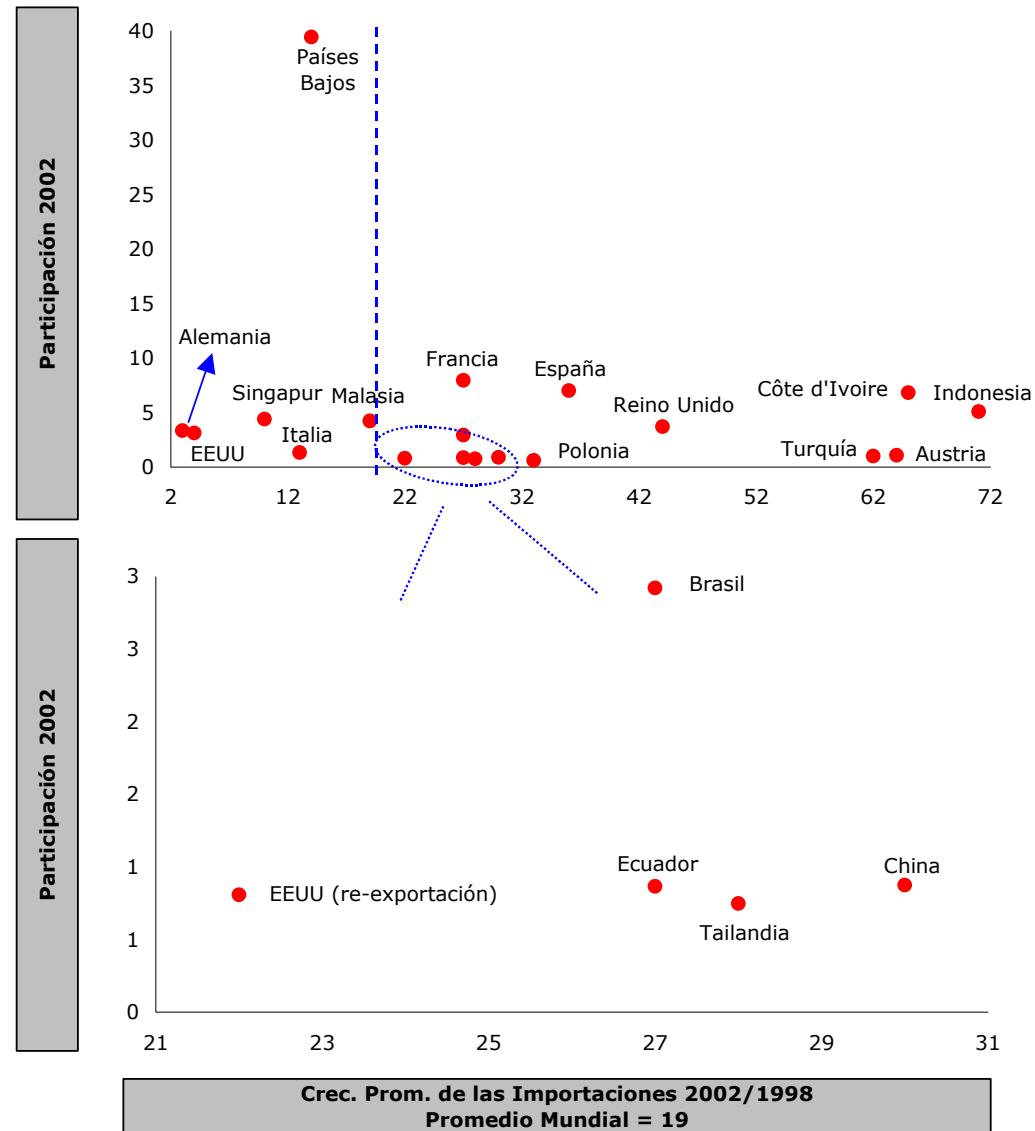
Elaboración: MAXIMIXE



Amenazas de la Competencia en Polvo de Cacao

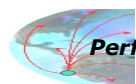
Las exportaciones de polvo sin azucarar ni edulcorar de otro modo crecieron a un ritmo anual de 19% entre 1998 y 2002, alentada principalmente por las mayores ventas de Países Bajos (14%), Francia (27%) y España (36%).

Dinámica de los Principales Demandantes Mundiales de Cacao en Polvo sin Azucarar ni Edulcorar de otro Modo



Fuente: CCI

Elaboración: MAXIMIXE

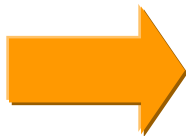


III. Estrategias

1. Análisis Estratégico

Perfil del agricultor peruano de cacao

Agricultor Organizado



Características

Organizado en cooperativas u otras formas de organización asociativa de carácter empresarial

Produce cacao en grano de alta calidad, tanto convencional como orgánico

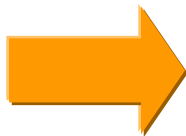
Vende el cacao a la cooperativa u otro tipo de organización empresarial a la cual está asociado, la misma que procesa el insumo destinándolo al mercado externo en grano o derivados

Diversifica sus cultivos utilizando variedades criollas (de buena calidad) con híbridos (de alta productividad)

Recibe asistencia técnica sobre el manejo agronómico del cultivo y el proceso post-cosecha

Emplea un nivel tecnológico medio

Agricultor No Organizado



Producción destinada principalmente al mercado interno

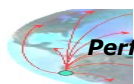
Agricultores minifundistas sin capacidad para asociarse

Utiliza mayormente variedades criollas que tienen un bajo rendimiento

No realiza un adecuado manejo agronómico del cultivo ni de post-cosecha

Emplea baja tecnología

Bajo poder de negociación frente al acopiador



Perfil de las procesadoras de cacao

**Cooperativas/
Otras
Organizaciones**



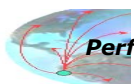
Características

Productos de calidad orientados al mercado externo
Trato directo con los agricultores
Emplea un nivel tecnológico medio
Débil capacidad de marketing y comercialización
Dependencia de Brokers
Bajo capital de trabajo
Algunas organizaciones reciben financiamiento para asistencia técnica

Gran Industria



Producción destinada principalmente al mercado interno
Utiliza cacao de baja calidad
Trata con acopiadores e intermediarios para la obtención del grano
Inversión en maquinaria y equipos para aumentar el valor del producto
Sujeto de crédito



'Drivers' de valor

GENETICA DEL INSUMO

MANAGEMENT

LOGISTICA

MARKETING

Instituciones Involucradas

INIA, Universidades, INDDA, MINAG, Instituciones Privadas y ONG's (Caritas, PRA, PRISMA, DEVIDA, PRODAPP, ICT, INADE)

MINAG, MINCETUR, Gremios Empresariales, ONG's, Gobiernos Regionales y Universidades

ADUANAS, ENAPU, CORPAC, MTC, DIGESA, SENASA, MEF, Gobiernos Regionales, PROINVERSION

MINCETUR, PROMPEX, RREE, Brokers, DIGESA, SENASA, PROMPERU, INDECOPI

Agricultor Organizado

Investigación genética esporádica dependiente de agentes externos

Débil capital de trabajo para crecer.
Alto nivel de integración vertical y asociatividad.
Realiza adecuadas técnicas post-cosecha

Eficiente sistema de logística comercial, asegurando la entrega del producto en condiciones de óptima calidad.
Pocos intermediarios

Limitados contactos y conocimiento del mercado.
Dependencia de brokers para acceder a mercados

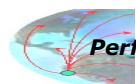
Agricultor No Organizado

Utiliza variedades con baja productividad

Falta de capacidad empresarial y falta de organización para insertarse en la cadena productiva. Inadecuado manejo agronómico y post-cosecha

No cuenta con un sistema eficiente de logística comercial

No está atento a las necesidades del mercado



III. Estrategias

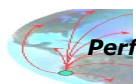
2. Análisis FODA

Fortalezas

- o Disponibilidad de zonas agroecológicas apropiadas para la producción de cacao
- o Favorables condiciones para el desarrollo del cultivo orgánico
- o Agricultores con experiencia en el cultivo
- o Frontera agrícola no utilizada
- o Grano peruano de calidad cuando se hace con adecuado manejo agronómico y postcosecha
- o Adecuado contenido graso del grano
- o Disponibilidad y bajo costo de mano de obra
- o Microclimas adecuados para aumentar área cultivada

Debilidades

- o Extrema fragmentación de la tierra
- o Productores con débil organización y bajo poder de negociación frente a comercializadores
- o Bajo nivel tecnológico del agro y escasa investigación
- o Inadecuado manejo técnico del cultivo
- o Deficiente tratamiento en la etapa post-cosecha
- o Materiales genéticos de baja productividad y alta susceptibilidad a enfermedades y plagas
- o Limitada articulación de instituciones públicas, privadas y gobiernos locales
- o Escasa capacidad de gestión de agricultores
- o Productores desconocen información del mercado
- o Deficiente equipamiento básico y escaso nivel de inversiones
- o Alta informalidad en la comercialización
- o Alta dependencia en asistencia técnica y donaciones esporádicas de instituciones privadas u ONG's
- o Falta de capital de trabajo para acopio y comercialización
- o Altos costos de transporte interno y externo
- o Deficiente infraestructura agrícola y vial
- o Falta de titulación de las fincas cacaoteras

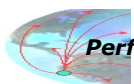


Oportunidades

- o Incremento de la demanda mundial por productos orgánicos
- o Mayor consumo de productos elaborados con cacao, principalmente chocolate
- o Programas de lucha contra las drogas que incentivan el cultivo de productos alternativos como el cacao
- o Prioridad del Gobierno en promover el cultivo alternativo
- o Mejoramiento en el control de plagas
- o Menor oferta asiática ante conflictos internos
- o Deterioro generalizado de la calidad del cacao convencional en los principales países productores
- o Incremento de la demanda mundial por productos orgánicos

Riesgos

- o Mayor uso de sustitutos en la elaboración de chocolates
- o Incremento de la oferta mundial de cacao convencional
- o Inestabilidad política y económica
- o Presencia o crecimiento del narcotráfico y de cultivos ilegales
- o Rebrote de la violencia sociopolítica
- o Contracción de las cotizaciones internacionales
- o Limitación de acceso al mercado internacional por motivos de seguridad relacionados al bioterrorismo
- o Condiciones climáticas desfavorables (Fenómeno de El Niño)
- o Suspensión de las preferencias arancelarias
- o Presencia de plagas y enfermedades no controlables

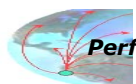


Visión de desarrollo competitivo del cacao

El Perú necesita una estrategia general que eleve la competitividad del cacao incrementando sosteniblemente su productividad y optimizando la comercialización con altos estándares de calidad mediante el impulso de la asociación de productores con visión empresarial y capacidad para integrar asistencia técnica, financiamiento y negociaciones comerciales.

Entre las principales medidas de desarrollo se encuentran:

- o Realizar campañas de promoción del cacao peruano de alta calidad tanto a nivel nacional e internacional, estableciendo una marca
- o Establecer convenios con brokers en Europa y EEUU dedicados exclusivamente a la promoción del cacao y derivados
- o Establecer alianzas estratégicas y fomentar la asociatividad entre productores, agroindustriales y exportadores, promoviendo la firma de contratos de abastecimiento a largo plazo
- o Apoyar a la formación de cadenas productivas, incorporando a los pequeños productores de cacao a empresas industriales de alimentos exitosas
- o Promover la creación de empresas agroindustriales con estándares de calidad dedicadas a la transformación del cacao en zonas con potencial de desarrollo
- o Desarrollar talleres in situ sobre prevención, prospección, identificación y control de enfermedades
- o Identificar, transferir y aplicar material genético de cacao de alta productividad y tolerantes a las principales enfermedades que afectan al cultivo
- o Rehabilitar y renovar las plantaciones de cacao con clones de alta productividad y resistencia a plagas y enfermedades
- o Mejorar el manejo de post-cosecha mediante un programa integral de asistencia técnica y capacitación con expertos nacionales e internacionales, articulado a través de las Organizaciones de Productores para su posterior divulgación a los agricultores
- o Establecer un sistema de control y certificación de calidad del grano de cacao y derivados
- o Desarrollar capacidades de liderazgo para facilitar la organización empresarial de productores

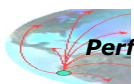




Bibliografía

Bibliografía

1. ADUANAS. Base estadística de exportaciones. Superintendencia Nacional de Administración Tributaria.
2. ASERCA. (2003). Mercado Internacional de Cacao. México.
3. Centro de Comercio Internacional (CCI). Base de exportaciones e importaciones mundiales.
4. Comisión Económica para América Latina y El Caribe - CEPAL. (1991). Cadenas agroexportadoras en Chile: Transformación productiva e integración social. Chile.
5. Comisión Económica para América Latina y El Caribe - CEPAL. (1993). Análisis de las cadenas agroindustriales en Ecuador y Perú. Estudios e Informes - Naciones Unidas. Chile.
6. Corporación Colombia Internacional. (2002). Cacao: Perfil de Mercado. Ministerio de Agricultura y Desarrollo. Colombia.
7. ED & F Man Cocoa Ltd (2002). Cocoa market report. Reino Unido.
8. Ganes Consulting, LLC. (2003). Cocoa in depth report: An examination of the fundamentals.
9. FAOSTAT. Base estadística de producción mundial y rendimiento. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO).
10. ICCO. Base estadística de precios internacionales.
11. ICCO. Boletín de cacao: Información económica, científica y técnica sobre la economía cacaotera mundial y noticias de la ICCO.
12. Lama D. (1996). El cultivo del cacao en la Región Nor Oriental del Marañón. Perú.
13. LMC International (2001). The World Cocoa Market Outlook.
14. Millán, Angelines. (2002). El cacao en costa de marfil.
15. MINAG. (1998). Plan Nacional de Cacao. Ministerio de Agricultura. Lima, Perú.
16. MINAG. (2000). El cultivo del cacao en la Amazonia peruana. Ministerio de Agricultura. Lima, Perú.
17. MINAG-OIA. Base estadística de producción, rendimiento y siembras. Ministerio de Agricultura. Lima, Perú.



Bibliografía

18. Peñaloza, C. (2002). Competitividad de la cadena de valor del cacao en la región San Martín. Tesis de la UNALM. Lima, Perú.
19. Programa de Promoción Agroindustrial y Desarrollo Rural Alternativo, Proyecto de Promoción Agroindustrial y Desarrollo Rural Alternativo. (1991). Cacao: sistemas de producción en la amazonía peruana. Tingo María, Perú
20. Roldán, D., Salazar, M. & Tejada, M. (2002). La Cadena de Cacao en Colombia. Observatorio Agrocadenas Colombia-Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural. Documento de Trabajo N° 13.
21. UN Commodity Trade Statistics Database (UN Comtrade). Base Estadística de importaciones y exportaciones.
22. USDA. Reportes de cacao por país. EEUU.
23. Valdés, H. & Amador, M. (2003). Tendencias del mercado orgánico mundial, con énfasis en café orgánico.

