

El mercado mundial del cacao, 1961-2022: caracterización y tendencias recientes

María Liliana Quintero Rizzuto¹

Recibido: 21/02/2024

Aceptado: 17/04/2024

RESUMEN

El cacao es un producto básico o *commodity* que se emplea en la producción de licor/pasta, manteca, polvo y productos finales (chocolate, bombones, bebidas, etc.). La economía mundial ha sufrido transformaciones que inciden en el desempeño de las cadenas globales de valor, entre ellas la del cacao, trascendiendo la dinámica de países exportadores e importadores, dado el protagonismo de las corporaciones transnacionales. Si los productos básicos representan 60% o más de los ingresos por exportación total de un país, se considera que este es altamente dependiente de la producción y exportación de materias primas (UNCTAD, 2021, octubre 09). Otra característica resaltante de los mercados internacionales de estos productos es la volatilidad de sus precios, generando vulnerabilidad en las economías subdesarrolladas. El objetivo general de este trabajo es analizar el mercado mundial de cacao y las tendencias de sus variables clave (producción, exportación, consumo y precios internacionales), en el periodo 1961-2022.

Palabras clave: Cacao, Cadena Global de Cacao y Chocolate, Mercado Internacional, Productos Básicos.

¹ Economista (Universidad Central de Venezuela, UCV); M.Sc. en Economía, mención Políticas Económicas (Universidad de Los Andes-ULA, Venezuela); Doctora en Economía Aplicada (Universidad de La Laguna, Tenerife, España). Profesora Titular e investigadora adscrita al Centro de Investigaciones Agroalimentarias «Edgar Abreu Olivo» (CIAAL-EAO, FACES-ULA); Directora de la Revista Cuadernos sobre Relaciones Internacionales, Regionalismo y Desarrollo (GRID-FACES-ULA). *Dirección postal:* Av. Las Américas, núcleo Liria, edificio G, 2ª piso, CIAAL. Mérida, estado Mérida, 5101, Venezuela. *ORCID:* <http://orcid.org/0000-0001-9696-4151>. *Teléfono:* +58-274-2401031/2403855; *e-mail:* marliqr@ula.ve; lilyquinterorizzuto@gmail.com

The world cocoa market 1961-2022: characterization and recent trends

ABSTRACT

Cocoa beans are a basic agricultural product or commodity that is used in the production of liquor/paste, butter, powder and final products (chocolate bars, chocolates, drinks, etc.). In recent decades, the world economy has undergone transformations that affect the performance of global value chains, including those of cocoa and chocolate, that transcends the dynamics of exporting and importing countries, given the prominence of transnational companies. According to UNCTAD (2021, September 08), when raw materials represent 60% or more of a country's total export earnings, it is considered highly dependent on the production and export of commodities. A notable characteristic of international commodity markets is the volatility of their prices, which generates uncertainty and vulnerability in undeveloped economies. The general objective of this work is to analyze the world cocoa bean market and the trends of its key variables (production, export, consumption and international prices), in the period 1961-2022.

Keywords: Cocoa, Global Cocoa and Chocolate Chain, International Market, Commodity.

Introducción

Actualmente la economía global se caracteriza por el protagonismo de las corporaciones transnacionales y las cadenas globales de valor que coordinan, en las que los productos básicos, bienes intermedios y finales, así como servicios transables, se comercializan al nivel internacional incluso bajo la modalidad de comercio intrafirma, en procesos de producción fragmentados con la finalidad de lograr una mayor rentabilidad y dominio de los mercados, tomando en cuenta a los territorios que puedan aportar ventajas comparativas y competitivas en función de los intereses de estas empresas (UNCTAD, 2013c). Las redes de inversión y comercio al nivel mundial son cada vez más complejas, en las que los productos básicos extraídos en un país (subdesarrollado) pueden ser exportados a otro país para su procesamiento, y luego nuevamente exportado a una planta

manufacturera de un tercer país, que posteriormente pueden exportarse a un cuarto país para su consumo final. Estas cadenas de valor mundiales dominadas por las empresas transnacionales (dentro de las empresas o interempresas, regionales o mundiales) representan aproximadamente el 80% del comercio mundial (UNCTAD, 2013b).

Según un nuevo informe de la UNCTAD, el comercio mundial está cada vez más dominado por las complejas y sinuosas rutas que recorren los bienes y servicios hasta que se convierten en productos acabados. Esas «cadenas de valor mundiales» (CVM), gestionadas en su mayor parte por las empresas transnacionales (ETN), brindan a los países pobres oportunidades de acceder a los mercados internacionales, al igual que brindan a los economistas oportunidades de incurrir en confusiones con las estadísticas (UNCTAD, 2013b).

En este escenario, los productos básicos -entre ellos el cacao- tienen gran importancia en la dinámica de la economía mundial y el desempeño socioeconómico de los países subdesarrollados. Las dos terceras partes de estos países son extremadamente dependientes de tales productos, representando más del 80% del valor total de las exportaciones de los países africanos. La elevada dependencia sobre la exportación de productos básicos se ha incrementado al nivel mundial y la volatilidad de los precios de estos productos genera que dos tercios de los países subdesarrollados sean muy vulnerables a *shocks* económicos negativos resultantes de las fluctuaciones de precios, que conducen a efectos desfavorables para el bienestar de la población (UNCTAD, 2013a; UNCTAD, 2021, septiembre 08).

El número de países que dependen de las exportaciones de productos básicos ha aumentado en la última década, de 93 en 2008-2009 a 101 en 2018-2019, según el *State of Commodity Dependence 2021*, un informe publicado por la UNCTAD, sobre el estado de la dependencia de los productos básicos en el mundo. Por otra parte, el valor de la exportación mundial de productos básicos alcanzó la cifra de 4,38 billones de dólares en 2018-2019, lo que representó un aumento del 20% aproximadamente con respecto a 2008-2009 (UNCTAD, 2021, septiembre 08).

Las fluctuaciones de precios de los productos básicos en el mercado mundial pueden tener un impacto negativo en el valor de la exportación y los ingresos fiscales de países subdesarrollados, altamente dependientes de la producción y exportación de materias primas o productos no manufacturados, conllevando economías muy vulnerables (UNCTAD, 2021, octubre 09). Al mismo tiempo, la caída

de los precios de los productos básicos afecta a los hogares, especialmente a los que dependen de cultivos de subsistencia como el cacao (UNCTAD, 2023, septiembre 08).

En efecto, la alta dependencia de la producción y exportación de los productos básicos se vincula con el subdesarrollo; de este modo en 2021, 29 de los 32 países con Índice de Desarrollo Humano (IDH) bajo dependían de productos básicos tanto agrícolas como no agrícolas. En promedio, los productos básicos representaban el 82% de las exportaciones de estos países con IDH bajo (UNCTAD, 2023, septiembre 08).

Por tanto, es fundamental un proceso de transformación estructural con base en el desarrollo tecnológico en estos países, con la finalidad de generar los cambios necesarios para incrementar el bienestar de la población al nivel mundial, sobre la base de la producción y exportación de productos con valor agregado, que permitan la diversificación de la economía y asumir los desafíos de cara al desarrollo sostenible.

El cacao (*Theobroma cacao L.*) es un producto básico agrícola procedente de América, cultivado principalmente por pequeños productores en unos 70 países, siendo el insumo más importante en la elaboración de subproductos (licor/pasta, manteca y polvo) y productos finales (chocolate, bombones, bebidas achocolatadas, entre otros). La producción y comercialización del cacao involucra a países subdesarrollados como productores y a naciones desarrolladas como consumidores (principalmente de Europa y América del Norte). La demanda mundial de este rubro depende fundamentalmente del desempeño de las grandes empresas «moledoras» y manufactureras de chocolate que generalmente tienen su casa matriz en países desarrollados y filiales en países no desarrollados, así como los procesadores artesanales que elaboran subproductos y productos finales derivados.

En este contexto, se puede inferir que la dinámica de las empresas transnacionales del cacao y chocolate configura un escenario donde éstas tienen una significativa participación y control de mercado, tanto en la comercialización del cacao en grano como en su procesamiento. A medida que se reestructuran y reorganizan las cadenas de valor a escala global, disminuye la importancia relativa de las actividades correspondientes al inicio de la cadena (producción primaria), debilitándose la capacidad de negociación de los pequeños productores.

Desde esta perspectiva, el objetivo general de este trabajo es analizar el mercado mundial de cacao y las tendencias de sus variables

clave (producción, exportación, consumo y precios internacionales), en el periodo 1961-2022. La presente investigación es de carácter descriptivo y documental, con base en fuentes de información bibliográfica y datos estadísticos aportados por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y la Organización Internacional del Cacao (ICCO).

1. Clasificación botánica y comercial del cacao

El *Theobroma cacao* L. es originario de América, perteneciente a la familia *Malvaceae*; es una de las plantas de mayor cultivo y valor comercial en el mundo cuyo fruto es la base de procesamiento artesanal e industrial para la obtención de chocolate y otros productos de confitería y de manteca de cacao (Rodríguez-Velázquez *et al.*, 2022).

Desde el punto de vista botánico o genético, el cacao puede dividirse en:

a) Cacao Criollo: Es originario de América del Sur, pero se domesticó en México y América Central, dominando el mercado hasta mediados del siglo XVIII. Generalmente sus frutos son alargados y rojizos; de cotiledón de color entre marfil pardo y castaño claro, con sabor de cacao dulce y un aroma delicado. Se caracteriza por ser poco resistente a plagas y enfermedades y de bajo rendimiento, destacando su calidad con respecto al cacao Forastero y Trinitario. En consecuencia, este tipo de cacao se ha venido sustituyendo por otros más resistentes y ha mermado su producción. Corresponde a algunos tipos cultivados en Ecuador, Venezuela, el Caribe, México, Colombia, Papúa Nueva Guinea, Samoa, Timor, Java y Sri Lanka; representando aproximadamente 5% de la producción mundial de cacao (Centro de Comercio Internacional, CCI UNCTAD/OMC, 2010; Rodríguez-Velázquez *et al.*, 2022).

Actualmente, se denomina cacao Criollo no sólo a las almendras de cacao blancas o de colores claros, sino a los cultivados en regiones cacaoteras que alcanzaron fama debido a la calidad de su cacao Criollo, pese a constituir poblaciones diversas debido a los cruzamientos posteriores con híbridos y Forasteros. Recientemente se llama a los cacaos Criollos homocigotas, «Criollos Antiguos», haciendo referencia a los cacaos que fueron cultivados por los antiguos pobladores de América, mientras que los que se denominan «Criollos modernos» corresponden a los cacaos Criollos híbridos (Motamayor, Risterucci, López, Ortiz, Moreno y Lanaud, 2002).

b) Cacao Forastero: Originario de la parte alta de la cuenca del Amazonas, en el área comprendida entre los ríos Napo, Putumayo y

Caquetá. Sus frutos son amelonados y de color verde; posee cotiledón oscuro y es un grano de menor calidad y mayor tolerancia a las enfermedades que el cacao Criollo. Además es de mediano a alto nivel de producción, representando cerca de un 95% de la producción mundial, proveniente de Brasil y de países de África Occidental, América Central y el Caribe (CCI UNCTAD/OMC, 2010; Rodríguez-Velázquez *et al.*, 2022).

c) Cacao Trinitario: Es el resultado del cruce natural entre el cacao Forastero y el Criollo. Los frutos son alargados y verdes; produce granos con un cotiledón generalmente de color castaño y es más resistente y productivo que el cacao Criollo, pero de inferior calidad. Esta variedad surgió en Trinidad y Tobago y también es procedente de Granada, Jamaica, Colombia, Venezuela y América Central (Rodríguez-Velázquez *et al.*, 2022). Los cacaos Trinitarios también son denominados «Criollos modernos» y constituyen un grupo heterogéneo de genotipos que morfológicamente muestran caracteres mezclados de ambos grupos morfogeográficos (Lanaud, Motamayor y Sounigo, 1999).

Desde el punto de vista comercial, el cacao en el mercado mundial se clasifica en (CCI UNCTAD/OMC, 2010):

a) Cacao ordinario: Granos producidos por el tipo Forastero que son utilizados en la fabricación de manteca de cacao y de productos que tengan una elevada proporción de chocolate.

b) Cacao fino o de aroma: Se refiere a los granos de Criollos y Trinitarios; tienen características distintivas de aroma y sabor en chocolates finos y coberturas y son usados generalmente en mezclas con Forasteros, para producir olor y sabores específicos en los productos.

Sin embargo, la genética por sí sola no es suficiente para obtener cacao de calidad y por tanto debe desmitificarse el origen genético del grano como su único determinante (Doutre Roussel, 2015), pues al mismo tiempo deben emplearse buenas prácticas agrícolas y de poscosecha, así como manufactureras y otros procesos para el desarrollo tanto de un producto básico agrícola de calidad, como de bienes intermedios y finales derivados con características especiales.

2. La cadena global de valor del cacao y chocolate

La cadena de valor puede definirse como una serie de actividades económicas interrelacionadas que abarca varios procesos relacionados con la adquisición de insumos, producción, procesamiento, comercialización y consumo final, donde interactúan diferentes actores. Según Escobedo (2023, como se citó en Dias,

2024) la cadena productiva se distingue por la orientación de mercado en función de la oferta, con base en la competitividad. Una cadena de valor sostenible se caracteriza por la búsqueda de mercados con productos diferenciados, valor agregado, interacciones e interdependencia entre los actores en los diferentes niveles de la cadena, lo que conlleva cooperación y acceso a la información por parte de los actores para estimular la competitividad de la cadena en una relación de largo plazo con objetivos de ganar-ganar.

La cadena global de valor del cacao y chocolate está conformada por diferentes niveles que van desde la producción primaria hasta el consumo final; en cada uno de ellos participan actores heterogéneos, entre ellos: productores, acopiadores, procesadores, comercializadores, sin dejar de lado los proveedores de insumos, entre otros. La cadena de valor del cacao produce para dos mercados: i) El mercado de cacao ordinario o *bulkbeans* y sus derivados y ii) El mercado de cacao fino de aroma o *flavorsbeans* y los bienes generados con características distintivas de aroma y sabor (Carvajal, 2023).

En la cadena de valor mundial del cacao y chocolate se pueden identificar cinco niveles: i) Producción primaria; ii) contratación y comercialización; iii) procesamiento (molienda del grano y producción de subproductos: polvo, manteca y licor); iv) manufactura (cobertura de chocolate, barras, bombones y otros); y v) distribución y venta al detal al consumidor. En las últimas décadas se evidencia en cada uno de estos niveles un incremento tanto de la concentración horizontal como de la integración vertical, constituyendo una estructura de mercado caracterizada por la fusión y adquisición de grandes empresas en el sector de cacao-chocolate, con el propósito de obtener economías de escala, reducción de costos y un mayor dominio del mercado global, así como la satisfacción de la demanda, con consumidores cada vez más exigentes en calidad y trazabilidad, de acuerdo con las nuevas tendencias del consumo final. De ahí que son pocas las corporaciones transnacionales que siguen operando en un único nivel de esta cadena global de valor (UNCTAD, 2016, como se citó en Quintero, 2021).

Las empresas comercializadoras o *traders* internacionales adquieren el cacao en grano principalmente en la Bolsa de Nueva York o de Londres, obteniendo beneficios con la especulación del precio del grano a futuro. Estos agentes económicos venden luego cacao a los fabricantes de chocolates y a otras industrias, así como a las fábricas de prensado. (UNCTAD, 2016, como se citó en Quintero, 2021). Sin embargo, desde la década de 1990, algunas empresas

transnacionales manufactureras del chocolate como *Cargill* y *Archer Daniels Midland* (ADM) han incluido operaciones de comercialización del grano desde los países productores. Análogamente, muy pocas firmas continúan solo con operaciones de comercio de cacao, como por ejemplo *ED&F Man and Continaf* (UNCTAD, 2008, como se citó en Quintero, 2021). En 2013, por ejemplo, las principales empresas de comercio y procesamiento de cacao (*Barry Callebaut*, *Cargill* y *Archer Daniels Midland*) comercializaron entre el 50% y el 60% de la producción mundial del cacao en grano, lo que implica que la mayoría de los actores más pequeños son excluidos de este nivel de la cadena global (UNCTAD, 2016, como se citó en Quintero, 2021).

La industria mundial del cacao-chocolate se divide principalmente en dos: i) Las empresas procesadoras de cacao en grano; y ii) las firmas manufactureras del chocolate. Las primeras constituyen un segmento que se encarga de la transformación primaria del cacao en grano en subproductos (licor/pasta, manteca y polvo). Las segundas comprenden aquellas empresas que utilizan estos subproductos, con adición de otros ingredientes, para obtener coberturas y otros productos finales (chocolate en barras, bombones, bebidas, etc.) (Quintero, 2021).

Las empresas líderes procesadoras de cacao en grano para la obtención de subproductos son: Barry Callebaut, Cargill, OLAM, ECOM, Sucden, Touton, Cémoi y Cocoanect. En algunos casos, los fabricantes están integrados verticalmente, como es el caso de Barry Callebaut, que elabora también productos de consumo final (Barry Callebaut, 2020, como se citó en Carvajal, 2023). Las moliendas en origen (realizadas en países productores de cacao, en manos de empresas transnacionales), se han incrementado en los últimos años, conllevando un aumento del valor agregado, aunque con muy pocos vínculos con las economías nacionales y por ende escasa participación de empresas locales y generación de empleo, pues se trata de una actividad económica intensiva en capital (Quintero, 2021). Las empresas transnacionales que dominan la industria manufacturera de chocolate son: Nestlé, Ferrero, Mars, Mondel-z International, Meiji Co, Hershey, Lindt & Sprüngli, Perfetti Van Melle, Haribo, Grupo Arcor, Fujii, and Cémoi (Carvajal, 2023).

Al nivel mundial de comercio detallista organizado, la gran distribución representada por cadenas como Walmart, Carrefour y Tesco, reciben el chocolate procesado y lo venden al consumidor final, al igual que los establecimientos de pequeños minoristas y tiendas especializadas en chocolate, sin dejar de lado las compras en línea, que ofrecen chocolates convencionales, *premium* y finos (Barry

Callebaut, 2020; Asociación Industria del Chocolate Fino, 2021; como se citaron en Carvajal, 2023).

Según Bianchi y Szpak (2013, como se citó en Carvajal, 2023), la fragmentación geográfica de los procesos productivos de las cadenas globales de valor, conforma una división internacional de actividades económicas entre los países desarrollados y no desarrollados involucrados, evidenciando la asimetría tecnológica existente. Los beneficios que los países pueden obtener de su participación en las cadenas de valor dependen de la localización geográfica, de la etapa de producción realizada, tecnología disponible y capacitación requerida para la integración funcional de las actividades operativas. Es por ello que la participación de los países productores de cacao en la cadena global de valor se ha visto limitada, pese al incremento de la demanda mundial de chocolate, estimando un valor de ventas al detal de USD 130 mil millones para esta industria. No obstante, según Sosa Arencibia (2018, como se citó en Carvajal, 2023), los productores del rubro con alguna certificación (cacao orgánico, *Rainforest* o *Fairtrade*) tienen abierta la posibilidad de insertarse en cadenas globales de valor, siempre y cuando sean capaces de cumplir con la regularidad de la oferta y los estándares de calidad, así como otras normativas internacionales establecidas, que les permiten asegurarse un precio más alto, como es el caso de Ecuador que ha tenido un relativo éxito.

Por consiguiente, es fundamental identificar y desarrollar áreas de oportunidades, con base en el diagnóstico y la planificación estratégica, para lograr la inserción más favorable de los países subdesarrollados en las cadenas globales de valor, trascendiendo la producción y exportación de productos básicos, entre ellos el cacao en grano, hacia el desarrollo sostenible entendido como un proceso multidimensional más allá de lo económico.

3. Producción mundial de cacao

A finales del siglo XIX, apenas se cultivaba un 5% de la producción mundial de cacao en África. A inicios del siglo XX, la producción de cacao en América concentró el 78% de la producción mundial; posteriormente en las décadas de 1920 y 1930 África alcanzó un mejor posicionamiento en el mercado mundial de este rubro al situarse en 47 y 64% respectivamente (Cartay, 1999a).

En 1961, el continente americano representó el 28% del total de la producción mundial de cacao, mientras que el africano alcanzó 70%, perdiéndose la supremacía de América. En 2022, América aportó aproximadamente 17% a la producción mundial de este rubro, mientras que África cerca de 70%, lo que reitera la preeminencia del continente

africano como productor mundial, aunque de cacao Forastero que ofrece un mayor rendimiento, dada su resistencia al ataque de plagas y enfermedades, aunque menor calidad del grano con respecto a los cacaos finos (ver Tabla 1).

Tabla 1
Producción mundial de cacao por continente
(en miles de toneladas y porcentaje)

	1961	%	1970	%	1980	%	1990	%	2010	%	2022	%
África	835	70	1.120	73	1.026	61	1.552	61	2.784	64	4.104	70
América	328	28	381	25	553	33	555	22	617	14	1.014	17
Asia	8	1	12	1	59	4	410	16	880	20	709	12
Oceania	14	1	30	1	34	2	45	1	47	2	48	1
Mundo	1.186	100	1.543	100	1.671	100	2.532	100	4.329	100	5.875	100

Fuentes: FAO, FAOSTAT *Data base Results*, 2024; cálculos propios.

En la Tabla 1 se observa que la producción mundial de cacao ha tenido una tendencia ascendente en el periodo 1961-2022, pasando de 1.186 mil toneladas en 1961 a 5.875 mil toneladas en 2022, es decir esta variable se multiplicó por cinco en el periodo analizado (FAO, 2024; cálculos propios). No obstante, en la evolución de la producción se observa un comportamiento errático, dada la incidencia del cambio de las condiciones climáticas y la propagación de enfermedades, entre ellas la escoba de bruja (*Moniliophthora perniciosa*) y pudrición negra o parda (*Phytophthora palmivora*), pero quizás lo más significativo sea la escasa inversión y el inadecuado manejo agronómico y poscosecha del cultivo, debido a la escasa capacitación y al empobrecimiento de los pequeños productores, especialmente durante las últimas décadas, así como el envejecimiento de las plantaciones y la sustitución del cultivo por otros rubros más rentables (ICCO, 2010; 2014). Otros factores vinculados con la recesión cacaotera son la inestabilidad económica y política de los países africanos, entre ellos el principal productor de este rubro, Costa de Marfil; la fluctuación de los precios internacionales de los productos básicos, la característica de los cultivos denominados permanentes² que genera prolongados

² Los cultivos permanentes -entre ellos el cacao- se distinguen por un retraso en la entrada de producción comercial de la planta (unos cuatro años en este caso) y a su vez por la perennidad relativa de las plantaciones que alcanzan hasta más de 50 años, aunque a

ciclos de sobreproducción y subproducción, así como la inelasticidad de la oferta agrícola en el corto plazo con respecto a las variaciones del precio.

El cacao es producido actualmente en unos 70 países; representa un cultivo de subsistencia para unos 50 millones de personas en el mundo (Gravilova, 2021). Sin embargo, en la Tabla 2 se puede observar a lo largo de varias décadas, la alta concentración de la producción de este rubro en unos pocos países no desarrollados que poseen tierras de bosques húmedos tropicales. En 2022, cinco países -tres de ellos africanos- aportaron el 79,0% de la producción mundial de cacao, siendo característico que históricamente los países subdesarrollados se han insertado en los mercados internacionales como proveedores de productos básicos (entre ellos el cacao), lo que se traduce en la vulnerabilidad de sus economías debido a la alta dependencia de estos y la volatilidad de sus precios internacionales.

En 2022, los principales países productores de cacao en el mundo fueron: Costa de Marfil (37,9%), Ghana (18,9%), Indonesia (11,4%), Ecuador (5,7%) y Camerún (5,1%) (FAO, 2024). El cultivo de cacao en Brasil tuvo mayor importancia en las décadas de 1960, 1970 y 1980, pero desde la década de 1990 se ha evidenciado una disminución de la producción debida principalmente a la enfermedad «escoba de bruja» (*Moniliophthora perniciosa*), representando 4,6% de la producción mundial en 2022 (De Castro, 2021, como se citó en Dias, 2024; FAO, 2024). Por su parte, en los últimos años Ecuador ha venido posicionándose entre los cinco mayores productores de cacao en el mundo, siendo el primer productor en América. Según la FAO (2024) y Merlo (2024), en 2022 la producción de cacao en grano de Ecuador fue de 337 miles de toneladas con aproximadamente 120 mil pequeños productores en unidades productivas que no superan diez hectáreas cada una; comprende dos variedades: el cacao Nacional y el clon CCN-51. La FAO (2020, como se citó en Merlo, 2024) destaca las condiciones agroecológicas de este país en comparación con otras regiones y países del mundo, debidas principalmente a su localización geográfica en la línea ecuatorial.

partir de allí su rendimiento va declinando. En estos cultivos se produce un fenómeno cíclico caracterizado por periodos tanto de sobreproducción como de subproducción, que puede ser explicado por el teorema de la telaraña como sigue: El precio elevado de este producto básico agrícola en el año n estimula un incremento de la superficie cultivada en el año $n+1$, que luego genera una caída de los precios en el año $n+2$ y posteriormente se reduce la superficie cultivada del rubro en el año $n+3$ (Cartay, 1999b).

Tabla 2
Principales países productores de cacao en el mundo
(en miles de toneladas). Años seleccionados

1967		1977		1987	
MUNDO	1.390	MUNDO	1.453	MUNDO	2.056
1. Ghana	424	1. Costa de Marfil	304	1. Costa de Marfil	664
2. Nigeria	238	2. Ghana	277	2. Brasil	329
3. Brasil	195	3. Brasil	250	3. Ghana	188
4. Costa de Marfil	147	4. Nigeria	193	4. Malasia	167
5. Camerún	93	5. Camerún	107	5. Nigeria	150
∑5 países	1.097	∑5 países	1.131	∑5 países	1.498
∑5/Mundo (%)	78,9	∑5/Mundo (%)	77,8	∑5/Mundo (%)	72,9
1997		2007		2022	
MUNDO	3.016	MUNDO	3.899	MUNDO	5.875
1. Costa de Marfil	1.119	1. Costa de Marfil	1.230	1. Costa de Marfil	2.230
2. Indonesia	330	2. Indonesia	740	2. Ghana	1.109
3. Ghana	322	3. Ghana	615	3. Indonesia	667
4. Nigeria	318	4. Nigeria	361	4. Ecuador	337
5. Brasil	278	5. Camerún	213	5. Camerún	300
∑5 países	2.367	∑5 países	3.159	∑5 países	4.643
∑5/Mundo (%)	78,5	∑5/Mundo (%)	81,0	∑5/Mundo (%)	79

Fuente: FAO, FAOSTAT *Data base Results*, 2024; cálculos propios.--

Por otro lado, el incremento de la demanda mundial de cacao en los últimos años puede vincularse, muy particularmente, con la expansión de las corporaciones transnacionales comercializadoras y procesadoras (moledoras y manufactureras) de este rubro, así como el incremento de la producción de los países de África Occidental y de naciones como Indonesia y Malasia, que han venido ganando un mejor posicionamiento en el mercado dadas sus ventajas comparativas.

Sin embargo, la estructura y organización de la producción cacaotera difiere entre países. Así por ejemplo, la producción en África Occidental está altamente concentrada en explotaciones

muy pequeñas (en promedio menores de cinco hectáreas), mientras que en Brasil o Malasia las unidades productivas tienden a ser más grandes (entre diez y cien hectáreas). En las grandes plantaciones, particularmente aquellas de propiedad privada, la rentabilidad económica es un aspecto significativo en las decisiones de producción y de inversión, mientras que para los pequeños productores la actividad cacaotera tiene un marcado carácter social, pues éstos últimos también proporcionan la mano de obra, con una racionalidad de economía de subsistencia (Ul Haque, 2004).

La importancia del cultivo de cacao se ve reflejada en los 1,8 millones de hectáreas destinadas a su producción, que ha venido incrementándose desde el año 2006, dando por resultado el aumento de la producción y la oferta de sus productos, dadas las perspectivas de crecimiento de la demanda mundial del cacao y chocolate; es por ello que un déficit en la producción mundial de este rubro impacta en toda la cadena especialmente en los eslabones primarios (Dias, 2024; Sánchez *et al.*, 2019).

El incremento de la producción de cacao en el mundo es de significativa importancia para disminuir la pobreza en las zonas productoras, que mayormente corresponde a países con IDH bajo, lo que debe ir acompañado de estrategias y políticas que tomen en cuenta el desarrollo sostenible de la cadena del cacao y sus territorios, entendido como un proceso multidimensional (Dias, 2024). Así mismo, según Pereira (2012, como se citó en Dias, 2024), el cultivo de cacao representa la oportunidad mejorar las prácticas productivas frente a la problemática del cambio climático; el cacao es considerado un rubro conservacionista -protector de cuencas, flora y fauna- que por su naturaleza productiva comprende aspectos donde se incorporan especies fijadoras de carbono, que contribuyen con la disminución del efecto invernadero. Sin embargo, los países productores de cacao deben generar cambios estructurales para superar los desafíos económicos, sociales y ambientales en el siglo XXI.

4. Comercio mundial de cacao

La economía de los principales países productores de cacao en el mundo depende principalmente de la exportación de este rubro, lo que las hace muy vulnerables frente a las fluctuaciones del precio del grano en el mercado mundial, al cumplimiento de las exigentes normas de calidad, sanidad e inocuidad,

sostenibilidad, y a los requerimientos de las corporaciones transnacionales y consumidores finales (Clemente, 2022).

La evolución de la exportación mundial de cacao, muestra una tendencia ascendente, al pasar de 1.030 mil toneladas en 1961 a 3.891 mil toneladas en 2022; este rubro es exportado principalmente para la elaboración de subproductos y productos finales derivados, como se mencionó anteriormente. Así mismo, se evidencia una alta concentración de la exportación mundial del cacao en pocos países; en el periodo 1961-2022, en varios años seleccionados, sólo cinco países concentraron más del 65% de la exportación mundial. En 2022, cinco países subdesarrollados concentraron el 73,4% del total de la exportación del grano; a priori se pudiera pensar que ello confiere alguna situación de poder a estos países pero, por lo contrario, alrededor de un 90% de la producción corresponde a pequeñas unidades productivas. Ese mismo año, los cinco mayores exportadores de cacao en grano fueron: Costa de Marfil (37,9%), Ghana (12,7%), Ecuador (10,1%), Nigeria (6,7%) y Camerún (6,0%) (ver Tabla 3) (FAO, 2024; cálculos propios).

Son pocos los países reconocidos como productores y exportadores de cacao fino en el mundo, por tanto su participación en el mercado mundial es marginal y su oferta limitada. Esto significa que el abastecimiento de este rubro en el mercado no es constante; las compras se realizan de acuerdo con los requerimientos específicos de las empresas productoras de chocolates finos a través de representantes que negocian el producto en los países de origen (Doutre Roussel, 2015).

En el periodo 1961-2022, se verifica también la alta concentración de la importación mundial de cacao, pues en algunos años seleccionados sólo cinco países representaron entre 49 y 68 % del total de esta variable. En 2022, cinco países concentraron el 49,1% del total de importación de cacao, siendo los principales importadores: Alemania (12,6%), Malasia (12,2%), EE.UU. (9,2%), Bélgica (8,8%) e Indonesia (6,4%) (Tabla 4).

La producción de subproductos así como de productos finales derivados del cacao se concentra en países desarrollados de Europa y América del Norte y más recientemente también en Costa de Marfil y otros países productores de cacao (producción en países de origen), pues las firmas transnacionales chocolateras tienen presencia en aquellas regiones que ofrezcan ventajas comparativas y competitivas en función de sus intereses. De acuerdo con Doutre Roussel (2015), la demanda de cacao está

Tabla 3
Principales países exportadores de cacao
(en miles de toneladas)

1967		1977		1987	
MUNDO	1.096	MUNDO	972	MUNDO	1.611
1. Ghana	335	1. Ghana	253	1. Costa de Marfil	511
2. Nigeria	248	2. Nigeria	168	2. Ghana	198
3. Brasil	114	3. Costa de Marfil	158	3. Malasia	157
4. Costa de Marfil	105	4. Brasil	108	4. Brasil	143
5. Camerún	70	5. Camerún	53	5. Nigeria	106
∑5 países	872	∑5 países	740	∑5 países	1.115
∑5/Mundo (%)	79,6	∑5/Mundo (%)	76,1	∑5/Mundo (%)	69,2
1997		2007		2022	
MUNDO	2.154	MUNDO	2.762	MUNDO	3.891
1. Costa de Marfil	993	1. Costa de Marfil	804	1. Costa de Marfil	1.473
2. Ghana	236	2. Ghana	506	2. Ghana	494
3. Indonesia	220	3. Indonesia	380	3. Ecuador	392
4. Nigeria	140	4. Camerún	131	4. Nigeria	260
5. Camer	93	5. Togo	86	5. Camerún	237
∑5 países	1.682	∑5 países	1.907	∑5 países	2.856
∑5/Mundo (%)	78,1	∑5/Mundo (%)	69,0	∑5/Mundo (%)	73,4

Fuente: FAO, FAOSTAT *Data base Results*, 2024; cálculos propios.

altamente concentrada por parte de las empresas comercializadoras y manufactureras de este rubro a escala global, las cuales exigen ciertos estándares de calidad y entrega oportuna de esta materia prima, para llevar a cabo el proceso productivo con eficiencia y rentabilidad. Otros demandantes de cacao son los procesadores artesanales principalmente en los países desarrollados, que se han convertido en cazadores o *hunters* del cacao, especialmente fino.

5. Consumo mundial de cacao y chocolate

Uno de los criterios más utilizados para estimar la demanda mundial de cacao es el consumo primario o molienda, que indica el volumen de cacao procesado por las empresas «molidoras» para elaborar subproductos (licor/pasta, manteca y polvo).

Tabla 4
Principales países importadores de cacao en el mundo (en miles de toneladas)

1967		1977		1987	
MUNDO	1.104	MUNDO	1.007	MUNDO	1.476
1. Estados Unidos	287	1. Estados Unidos	175	1. Estados Unidos	263
2. Alemania	154	2. Alemania	173	2. Países Bajos	248
3. Países Bajos	110	3. Países Bajos	145	3. Alemania	239
4. Reino Unido	89	4. Reino Unido	80	4. URSS	148
5. URSS	82	5. URSS	73	5. Reino Unido	109
∑5 países	722	∑5 países	646	∑5 países	1.007
∑5/Mundo (%)	65,4	∑5/Mundo (%)	64,2	∑5/Mundo (%)	68,2
1997		2007		2022	
MUNDO	1.973	MUNDO	3.191	MUNDO	3.753
1. Estados Unidos	342	1. Países Bajos	628	1. Alemania	473
2. Alemania	320	2. EE.UU.	355	2. Malasia	459
3. Países Bajos	285	3. Alemania	354	3. EE.UU.	344
4. Reino Unido	165	4. Bélgica	187	4. Bélgica	329
5. Francia	110	5. Reino Unido	149	5. Indonesia	239
∑5 países	1.222	∑5 países	1.673	∑5 países	1.844
∑5/Mundo (%)	61,9	∑5/Mundo (%)	52,4	∑5/Mundo (%)	49,1

Fuentes: FAO, FAOSTAT *Data base Results*, 2017; cálculos propios.

La molienda mundial de cacao se realiza principalmente en países europeos, EE.UU., Indonesia y Malasia; esta variable ha seguido una tendencia ascendente al pasar de 1.002 mil toneladas en 1960/61 a 5.057 mil toneladas en 2022/23, lo que refleja principalmente el aumento de la demanda de manteca de cacao en los mercados tradicionales de Europa y América del norte (ICCO, 2024). Otro de los factores que impulsaron el incremento de la molienda desde finales de la década de 1990, se vincula con la fuerte demanda de cacao en polvo en los mercados no tradicionales en el este de Europa, el Lejano Oriente y América Latina.

Las molineras mundiales han aumentado prácticamente todos los años, exceptuando 2001/02, cuando disminuyeron casi un 6% y en 2008/09 con una caída de casi 7%, debido al incremento de las existencias de manteca de cacao en esos años. Así mismo, la reducción del nivel de ingresos de los consumidores aunado al aumento del precio del chocolate o al menos la reducción de las

porciones ofertadas por la mayoría de los fabricantes, condujo a una reducción del gasto en productos de chocolate, disminuyendo así la demanda de cacao para la molienda. La reducción de la actividad procesadora en 2008/09 se tradujo en una menor disponibilidad de polvo de cacao, lo que a su vez generó una presión al alza del precio de este producto en el primer semestre del año cacaotero 2009/10 (ICCO, 2010). Más recientemente, las moliendas de cacao alcanzaron 4.944 mil toneladas en 2021/2022 y luego se situaron en 5.057 mil toneladas en 2023/2022, aumentando 1,3% (ICCO, 2024).

Tomando en cuenta la distribución geográfica de las moliendas de cacao por continente, medida como la participación porcentual de cada región en el total de molienda mundial, y con base en los datos disponibles correspondientes a los años cacaoteros más recientes (2019/20 – 2021/22), es posible afirmar que la molienda se realiza principalmente en los países de mayor desarrollo industrial y que Europa continúa siendo la región más importante en el procesamiento del cacao (ICCO, 2022; 2023 y 2024) (ver Tabla 5).

Tabla 5
Moliendas de cacao por continente, 2019/20 – 2021/2022
(en miles de toneladas)

Continente	2019/20	%	2020/21	%	2021/22	%
Europa	1.706	36,3	1.807	36,5	1.771	35,5
África	998	21,2	1.050	21,2	1.135	22,7
América	893	19	970	19,6	935	18,7
Asia y Oceanía	1.109	23,6	1.122	22,7	1.154	23,1
Total mundial	4.706	100	4.949	100	4.994	100

Fuentes: ICCO, 2022; 2023 y 2024.

Considerando los datos aportados por la ICCO, correspondientes al año cacaotero 2021/22, Europa representó el 35,5% del total mundial de moliendas de cacao, seguida de Asia y Oceanía (23,1%), África (22,7%) y América (18,7%). Las moliendas realizadas en los países productores de cacao muestran un dinamismo positivo, generalizándose en los últimos años, con el apoyo de políticas gubernamentales en las naciones de origen a favor de las

exportaciones de productos intermedios (ICCO, 2010). Como resultado de este proceso, Costa de Marfil se ha posicionado como uno de los países más importantes en la molienda de cacao en grano en origen (ICCO, 2014), destacando también Malasia, Brasil e Indonesia. No obstante, la molienda del cacao es realizada predominantemente en los países desarrollados, pues se trata de una actividad industrial especializada, intensiva en capital y demandante de mano de obra calificada. Los incrementos de la molienda no necesariamente significan aumentos del consumo final en cada región, debido al comercio internacional de subproductos y bienes finales entre países, especialmente bajo la modalidad de comercio intrafirma en el marco de las cadenas globales de valor.

Los entendidos del negocio del cacao empíricamente han considerado a unos orígenes mejores que otros. Generalmente, han coincidido que los «mejores» cacaos venían de América del Sur, especialmente de Venezuela y que ahora vienen además de Ghana; los «menos buenos» de Costa de Marfil, Nigeria, Brasil, Camerún y Ecuador (Cartay, 1999a). Por su parte, el CCI UNCTAD/GATT (1991), destaca que uno de los orígenes más apreciados del cacao es el de Ghana, tomado como una referencia universal, pues sus granos son muy carnosos y tienen una alta proporción de manteca de cacao; además tienen sabor, olor y tamaño uniforme; adicionalmente sus lotes están libres de materias extrañas con base en un manejo poscosecha cuidadoso.

Según EMR (s.f.), el tamaño del mercado de cacao alcanzó un valor aproximado de 18,74 mil millones de dólares en 2023, previendo una tasa de crecimiento anual compuesta de 4,60% durante el periodo 2024-2032, para lograr un valor estimado de 28,09 millones de dólares en 2032. Asimismo, en el 2023 el mercado de chocolate alcanzó un valor cercano a 124,69 mil millones de dólares y se espera un crecimiento de 5,20% durante el periodo 2024-2032, para lograr un valor aproximado de 196,78 mil millones de dólares para 2032.

De acuerdo con PRODEL Ecuador (2024) y EMR (s.f.), el consumo mundial de chocolate -el producto de mayor demanda de cacao- se concentra principalmente en países de Europa y América del Norte, sobre la base de las tendencias recientes que están influyendo en el mercado tanto del cacao como del chocolate, entre ellas, la creciente demanda de chocolates de calidad superior o *premium*; beneficios para la salud del chocolate negro (con una alta proporción de cacao); aumento del consumo de chocolate en mercados emergentes de Asia, África y América Latina; innovación en productos de chocolate (nuevos sabores, textura y presentación),

así como sostenibilidad y criterios éticos. Asimismo, se ha incrementado el consumo mundial de chocolate artesanal y de origen. En este sentido, a escala mundial la demanda de cacao ordinario ha tenido un crecimiento promedio de 3%, mientras que el cacao especial o fino ha alcanzado un crecimiento de hasta 9% de crecimiento anual en las últimas décadas.

Los fabricantes de chocolates monitorean frecuentemente los atributos diferenciadores y de calidad de los productos que elaboran, incorporando sabores innovadores sustentados en las nuevas tendencias mundiales y el *marketing* alimentario. A su vez, la mayoría de los industriales han mostrado una tendencia a sustituir el uso de la manteca de cacao en la elaboración del chocolate, por otras grasas vegetales más baratas como el aceite de palma, de karité o de colza, en la búsqueda de mayor rentabilidad aunque la calidad del producto disminuya.

Asimismo, no tiene sentido emplear cacao fino para elaborar chocolate con leche, dado que su componente lácteo termina dominando el sabor de la mezcla. El cacao fino suele emplearse con cacaos ordinarios suaves como los de Ghana o de Nigeria, para producir ciertos efectos aromáticos y de sabor distintivos en el producto final, pero no es conveniente utilizarlo en mezclas con cacao como el de Costa de Marfil, Brasil o Malasia, pues su aroma fuerte se impondría (CCI UNCTAD/GATT, 1991).

A los chocolates elaborados con cacao fino se les distingue en el mercado como chocolates finos, los cuales deben contener más del 75% de cacao, señalando su procedencia y sus atributos diferenciados, además se caracterizan por un llamativo empaque, de la mano con las herramientas de *marketing* para su eficiente comercialización, aunque en algunos casos termina siendo un chocolate corriente con una publicidad fraudulenta. Así mismo, la Unidad Técnica de Estudios para la Agroindustria, UTEPI (2007), señala que muchas veces el cacao fino se combina con el cacao ordinario para reducir el costo de la elaboración de chocolates oscuros y coberturas.

6. Precios internacionales de cacao

Históricamente, el comportamiento de los precios del cacao en grano en el mercado mundial ha sido fluctuante y con una tendencia secular declinante, al igual que en otros productos básicos, siendo fundamentalmente sus factores determinantes (Cartay, 1999a; Castillo, 2024; Luker Chocolate, 2024 agosto 21):

a) El desequilibrio entre la producción y el consumo de cacao al nivel mundial. De acuerdo con la teoría económica, un exceso de

producción propenderá una caída del precio de este rubro, *ceteris paribus*. Así mismo, si se incrementa la demanda de cacao tenderá a aumentar su precio, manteniéndose constantes los demás factores.

b) La especulación de los *traders* o intermediarios, pues los precios futuros forman la base de los precios contratados en los mercados actuales, logrando así acentuar las fluctuaciones de esta variable.

c) Los *stocks* o existencias de cacao de las grandes industrias procesadoras de cacao, dado su carácter oligopólico y su infraestructura para la conservación del producto. Existe una relación inversa entre la razón existencias/moliendas y los precios; a medida que esta razón aumenta, los precios del cacao disminuyen y, por lo contrario, si la proporción entre existencias/moliendas es baja, los precios tienden a elevarse.

d) La situación socioeconómica y política de los países productores puede ocasionar fluctuaciones en la producción y por ende afectar los precios, particularmente si se trata de productores importantes a escala mundial.

e) Las variaciones climáticas que podrían contribuir con la desestabilización del mercado en un momento dado; por ejemplo, el fenómeno meteorológico El Niño ha afectado notablemente la cosecha de cacao en los principales países productores como Costa de Marfil y Ghana.

f) Enfermedades y plagas del cultivo: Esto refiere la posibilidad de que la producción pueda verse afectada por la incidencia de enfermedades, insectos, bacterias y hongos, conllevando una reducción de la producción y la calidad del grano. Por ejemplo, según la ICCO, el virus de los brotes hinchados ha devastado grandes extensiones de plantaciones de cacao; esto ocasionó una disminución del 40% de la producción de cacao en Ghana en el año cacaotero 2023/2024, la más baja en 14 años, generando un incremento del precio de este rubro.

g) La inelasticidad de la oferta agrícola en el corto plazo con respecto a las variaciones en el precio, *ceteris paribus*. No obstante, a más largo plazo, un alza en los precios favorecería el establecimiento de nuevas plantaciones de cacao, que años más tarde generará una nueva disminución del precio, debido a una cosecha mayor con respecto a las anteriores. Bradeau (1970), explica que la elasticidad de la demanda con respecto al precio del cacao es baja; además las variaciones en el precio del cacao influyen muy poco sobre el consumidor, porque los granos no son utilizados inmediatamente y

requieren un proceso de transformación para la obtención de productos de consumo final.

De otro lado, como consecuencia de la liberalización de los sistemas de comercialización de cacao a partir de la década de 1990, los precios en la mayoría de los países productores se determinan principalmente en el mercado mundial, de acuerdo con las cotizaciones de la Bolsa de Londres y de Nueva York bajo dos modalidades: i) En los mercados actuales o físicos y ii) los contratos *forward* (a futuro o a plazos), mediante los cuales se acuerdan los precios, cantidad y calidad del grano que deben ser entregados al momento del vencimiento del contrato (Cartay, 1999a).

Además, el cacao se cotiza de acuerdo con su calidad. Los cacaos finos se negocian en mercados secundarios y obtienen un sobreprecio o *premium* por la calidad del grano, la fermentación y la confiabilidad del exportador. Algunos cacaos corrientes, por su homogeneidad y calidad, reciben también un sobreprecio pero inferior al del cacao fino, entre ellos algunos granos de Ghana y Costa de Marfil. En aquellos casos en que el cacao no reúne las condiciones de calidad y entrega oportuna establecidas en los contratos, se aplica un descuento con base en el precio internacional de este rubro, cuyas consecuencias negativas para los países proveedores se traducen en menores precios (con la disminución de los ingresos correspondientes), así como la merma de las exportaciones debida a la pérdida del prestigio y la confiabilidad (Cartay, 1999a).

La evolución del precio real del cacao según cosecha, en US\$/t a precios constantes de 2000, se ha caracterizado por fuertes oscilaciones. En el periodo 1980/1981-2012/2013, se evidenció una tendencia descendente de esta variable pasando de 5.044 US\$/t en 1980/1981 a 2.638 US\$/t en 2012/2013, con predominio de tasas negativas y alta volatilidad (ICCO, 2013; 2014), recuperándose a inicios de la década de 2000 aunque con cifras por debajo de las registradas en la década de 1980.

A comienzos de la década de 2000, se produjo una leve recuperación del precio del cacao a precios constantes, pasando de 1.201 US\$/t en 2000/01 a 1.888 US\$/t en 2001/02, debido principalmente al deterioro o déficit de la oferta frente a la demanda en el mercado mundial. Los precios del cacao a futuro se incrementaron como resultado del intento de golpe de Estado en Costa de Marfil, el 19 de septiembre de 2002, y la preocupación por las posibles interrupciones de los flujos comerciales de cacao a inicios de la cosecha siguiente. Así mismo, la perspectiva de un déficit de producción que podría reducir la relación existencias/moliendas

contribuyó con el aumento de los precios del cacao en el primer semestre del año cacaotero 2002/2003. No obstante, la recolección, transporte y comercialización de cacao en Costa de Marfil se desarrolló sin mayores contratiempos, pese a estos conflictos (ICCO, 2010).

Entre 2003/04 y 2005/06, se produjo un leve descenso del precio de cacao, en términos reales, con cifras de 1.750 a 1.659 US\$/t respectivamente, como resultado de una sobreoferta en el mercado mundial (ICCO, 2010). Desde 2006/07 hasta 2010/11 se registra una ligera tendencia alcista de los precios de cacao en grano, alcanzando 1.930; 2.507; 2.599; 3.246; y 3.105 US\$/t, respectivamente, debido al déficit de producción frente a su demanda, aunque con una caída a 2.638 US\$/t para 2012/13 (ICCO, 2010; 2014). Este repunte alcista de los precios internacionales del cacao puede vincularse con la expansión de los mercados asiáticos y los demandantes tradicionales de Europa y de Estados Unidos, los cuales iniciaron un cambio de preferencias en el consumo, inclinándose por productos de chocolate con un mayor contenido de cacao de calidad. También, la razón existencias/moliendas ha venido decreciendo en los últimos años.

De otro lado, la persistencia de las condiciones climáticas desfavorables en los países productores, en particular el fenómeno El Niño -caracterizado por un tiempo más caluroso y cambios en los regímenes de precipitaciones- en el Pacífico tropical y la fuerte sequía en África Occidental-redujo la producción en varios países generando una reacción de los precios al alza en los últimos años. Así mismo, las fuertes lluvias en Costa de Marfil y Ghana durante el cuarto trimestre de 2023 provocaron la expansión del virus de los brotes hinchados y otras enfermedades, mermando un 58% de los niveles de producción mundial entre 2022 y 2023. El precio del cacao se disparó 136% entre julio de 2022 y febrero de 2024; en marzo del mismo año -por primera vez en la historia- sobrepasó los 10.000 dólares por tonelada en el mercado de futuros, el valor más alto del que se tienen registros, por tanto los consumidores de chocolate al nivel mundial también se ven afectados por el incremento del precio del producto final, dada la elevación de los costos (UNCTAD, 2024, marzo 28).

En este escenario, pese a los pronósticos en el mercado mundial del cacao, algunos especialistas señalan que podría ser una oportunidad, especialmente para Brasil y Ecuador - mayores productores de cacao en América Latina- para estimular el crecimiento de la economía cacaotera y el bienestar de los pequeños productores con base en la innovación y modernización de los procesos y buenas prácticas agrícolas y poscosecha (Saccone, 2024, agosto 13).

Conclusiones

El cacao es un producto básico agrícola de gran importancia en el mercado mundial; es la materia prima para elaborar subproductos (licor/pasta, manteca y polvo) y productos finales derivados como chocolate, bombones, cremas untables, bebidas, etc. Se trata de un cultivo de subsistencia en países tropicales -no desarrollados- que a su vez conforma el primer eslabón de la cadena del cacao y chocolate al nivel local, nacional y global. Además, según Sánchez et al. (2019), el cacao se ha considerado una alternativa para enfrentar los efectos del cambio climático y contribuir con el logro de los objetivos del desarrollo sostenible en el marco de la Agenda 2030.

Por consiguiente, es posible afirmar que para los países productores, el cacao constituye una actividad económica, social y cultural, de gran importancia, que se desarrolla mayormente sobre la base de la agricultura familiar o economía de subsistencia. La cacaocultura representa un modo de vida en los territorios rurales en los que se localiza y es un pilar esencial para el impulso de emprendimientos chocolateros artesanales e industriales.

Asimismo, la cadena global cacao-chocolate involucra procesos que van de la mano de las operaciones de grandes corporaciones transnacionales, implicando el incremento de la integración tanto horizontal como vertical, mediante la adquisición o fusión de empresas desde las últimas décadas, como resultado de las transformaciones acaecidas en la economía mundial.

La producción y exportación de cacao es una actividad económica llevada a cabo principalmente por países subdesarrollados africanos y asiáticos, mientras que los flujos internacionales de los productos manufacturados derivados del grano tradicionalmente han estado en manos de economías desarrolladas, sobre todo EE. UU. y países de Europa, cuyos territorios albergan las casas matrices de la industria transnacional en torno a esta cadena global de valor, las cuales cuentan con la infraestructura para su almacenamiento y manejo, así como los recursos económicos y tecnológicos para innovar, promover sus productos a escala global-local y realizar las inversiones necesarias para consolidar la adquisición de empresas y alianzas estratégicas en función de sus metas y objetivos (Iniciativas de Economía Alternativa y Solidaria, IDEAS, 2007).

En contraste, los pequeños productores de cacao no disponen de una adecuada infraestructura de apoyo a la producción y comercialización, por cuanto los costos de almacenamiento y de transformación del cacao son elevados, entre otras dificultades,

como la lejanía de las unidades productivas con respecto a los centros de consumo, que significa que los productores primarios sigan vendiendo el grano a través de intermediarios, que a su vez lo comercializan en el mercado interno y externo (Iniciativas de Economía Alternativa y Solidaria, IDEAS, 2007).

Así mismo, la poca importancia que se le confiere al tratamiento poscosecha y los escasos incentivos a los productores para llevar a cabo este proceso, así como la sustitución de los cacaos Criollos y Trinitarios por Forasteros, ha conducido a una menor calidad del grano y por ende se requiere rescatar la credibilidad del cacao fino en los países tradicionalmente productores, aunque un genotipo de calidad sin un beneficio adecuado de los granos, regularidad de la oferta y puntualidad en la entrega, termina siendo un mal producto, lo que conlleva al desplazamiento de los proveedores por otros más eficientes en el mercado.

Sin embargo, existe un espacio de modesta expansión para los cacaos finos en la medida en que se generalice el consumo de chocolate y confiterías con criterios de alta calidad, sobre todo en los países desarrollados, pero también con grandes posibilidades en el mercado interno de algunos países productores. En consecuencia, se requiere emprender estrategias que impulsen la producción y la comercialización eficiente de cacao de calidad, apuntando a mejorar la credibilidad en los compradores de obtener una fuente segura de suministro de la materia prima y recuperar la reputación perdida en el mercado, por tanto se trata de una empresa de largo plazo. Posteriormente, las estrategias podrían apuntar al mercado internacional, toda vez que la cadena agroalimentaria del cacao fortalezca su productividad y competitividad.

En definitiva, los países productores tradicionales de cacao deben emprender y desarrollar proyectos de mejora de la calidad del grano, explorar las posibilidades de producir cacao con atributos diferenciados, valorizando el producto con estrategias sistémicas y vinculadas con el territorio, para agregar valor, mejorar los ingresos y la calidad de vida de la población en las zonas productoras. No obstante, esto significa el reto de asumir el logro de la sostenibilidad de la cadena del cacao y del desarrollo territorial, trascendiendo la dimensión económica en un escenario con gran protagonismo de las corporaciones transnacionales.

Referencias

- Bradeau, J. (1970). *El cacao*. Editorial Blume.
- Cartay, R. (1999a). *Una aproximación al mercado mundial del cacao fino o de aroma*, Proyecto CONICIT No. 96001539, Agenda Cacao, Informe No. 3, Universidad de los Andes, Centro de Investigaciones Agroalimentarias (CIAAL-FACES-ULA), mimeografiado, Mérida, Venezuela.
- Cartay, R. (1999b). Estrategias de sobrevivencia de los pequeños caficultores en tiempos de crisis, *Agroalimentaria*, 5(9), 79-82.
- Carvajal, V. (2023). *Cadena global de valor del cacao y el chocolate: oportunidades para Latinoamérica* [Tesis doctoral, Universidad Autónoma de Chapingo, México]. <https://repositorio.chapingo.edu.mx/items/1bc75b9d-da4f-4af6-9221-09a88a2d4cd5>
- Castillo, D. (2024). *Análisis de la volatilidad del precio internacional del azúcar y el café durante el periodo de 2019 a 2024: Factores y correlaciones* [Trabajo de investigación, Escuela Colombiana de Ingeniería Julio Garavito, Bogotá, Colombia] <https://repositorio.escuelaing.edu.co/bitstream/handle/00113108/Castillo%20Abril%2c%20Daniel%20Alfredo-2024.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Centro de Comercio Internacional, CCI UNCTAD/GATT. (1991). *Cacao fino o de aroma. Estudio de la producción y el comercio mundial*. UNCTAD/GATT.
- Centro de Comercio Internacional, CCI UNCTAD/OMC. (2010). *Cacao: guía de prácticas comerciales*. CCI.
- Clemente, L. (2022). *Análisis de cadenas de valor del sector agronegocios en Venezuela. El café y el cacao*. Banco Interamericano de Desarrollo.
- Dias, E. (2024). Análisis de la cadena de producción de cacao en el municipio de Jarú, provincia de Bordônia, Brasil [Tesis de Maestría, Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza, CATIE, Turrialba, Costa Rica]. <https://repositorio.catie.ac.cr/bitstream/handle/11554/12667/BCO24074088e.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Doutre Roussel, C. (6-10 de julio de 2015). El chocolate fino, moda y mercadeo [Clase magistral]. *Venezuela Gastronómica, Capítulo 3* Mérida, Venezuela.
- EMR. (s.f.). *Informe del mercado mundial de cacao y chocolate*. <https://www.informesdeexpertos.com/informes/mercado-de-cacao-y-chocolate>
- Gavrilova, N. (2021). Contemporary global production and consumption of cocoa: an assessment. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 839(2). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/839/2/022095>

- Iniciativas de Economía Alternativa y Solidaria (IDEAS)/Observatorio de Corporaciones Transnacionales. (2007). *Las transnacionales del sector del cacao*. <http://www.ideas.coop/archivos/documentos>.
- International Cocoa Organization. (2010). *The world cocoa economy: past and present*. <https://www.icco.org>.
- International Cocoa Organization. (2014). *Annual Reports 2012/2013*. <http://www.icco.org>.
- International Cocoa Organization.(2022). *Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics, XLVIII (4)*, cocoa year 2021/2022. <http://www.icco.org>.
- International Cocoa Organization. (2023). *Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics, XLIX(2)*, cocoa year 2022/2023. <http://www.icco.org>.
- International Cocoa Organization. (2024). *Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics, L (1)*, cocoa year 2023/2024. <http://www.icco.org>.
- Lanaud, C., Motamayor, J.C. y Sounigo, O. (1999). Cacao. En J.C. Glaszman (Ed.), *Genetic diversity of cultivated tropical plants*. CIRAD.
- Luker Chocolate. (2024, agosto 21). *Volatilidad de los precios del cacao y su impacto*. <https://lukerchocolate.com/es/base-de-conocimiento/volatilidad-de-los-precios-del-cacao-y-su-impacto>
- Merlo, M.J. (2024). *El sector manufacturero del cacao ecuatoriano: un enfoque desde la inversión extranjera, la estructura de mercado y la dinámica de exportación* [Proyecto de investigación, Universidad Técnica de Ambato, Ecuador].
- Motamayor, J.C., Risterucci, A.M., López, P.A., Ortiz, C.F., Moreno, A. yLanaud, C. (2002). Cacao domesticación: the origin of the cacao cultivated by the Mayas. *Heredity*, 89, 380-386.
- Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). (2024). *FAOSTAT DatabaseResults*. <http://www.fao.org>.
- PRODEL Ecuador. (2024). *Tendencias de los mercados para cacaos especiales*. <https://www.prodelecuador.com/blog/tendencias-de-los-mercados-para-cacaos-especiales>
- Quintero, M. L. (2021). La cadena agroalimentaria del cacao en Venezuela: hacia el desarrollo territorial. *Agroalimentaria*, 26(51), 213-217.
- Rodríguez-Velázquez, N., Chávez-Ramírez, B., Gómez de la Cruz, I., Vásquez-Murrieta, M. y Estrada de los Santos, P. (2022). El cultivo del cacao, sus características y su asociación con microorganismos durante la fermentación. *Alianzas y Tendencias BUAP*, 7(25), 36–51. <https://www.aybuap.mx/aybuap-725/el-cultivo-del-cacao-sus-caracteristicas-y-su-asociacion-con-microorganism>

- Saccone, V. (2024, agosto 13). La peor crisis del cacao en décadas podría beneficiar a los productores latinoamericanos. *France 24*. <https://www.france24.com/es/am%C3%A9rica-latina/20240813-la-peor-crisis-del-cacao-en-cuatro-d%C3%A9cadas-podr%C3%ADa-beneficiar-a-los-productores-latinoamericanos>
- Sánchez, V., Santiago, J. e Iglesias, C. (Eds.). (2019). *La cadena del valor del cacao en América Latina y el Caribe. Cacao 2030-2050*. FONTAGRO. https://www.fontagro.org/new/uploads/adjuntos/Informe_CACAO_linea_base.pdf
- Ul Haque, I. (2004). *Commodities under neoliberalism: the case of cocoa*. G-24 Discussion Paper Series, United Nations Conference on Trade and Development and Intergovernmental Group of Twenty-Four, Nueva York y Ginebra. <http://www.unctad.org>.
- Unidad Técnica de Estudios para la Agroindustria (UTEPI). (2007). *Cacao. Estudio Agroindustrial en el Ecuador: competitividad de la cadena de valor y perspectivas de mercado*. Ministerio de Industrias y Competitividad de la República del Ecuador y Organización de las Naciones Unidas para el Desarrollo Industrial. <http://www.unido.org>.
- United Nations Conference on Trade and Development (UNCTAD). (2013a). *Commodities and development report-perennial problems, new challenges and evolving perspective*. United Nations.
- United Nations Conference on Trade and Development (UNCTAD). (2013b, febrero 27). *El 80% del comercio tiene lugar en «las cadenas de valor» vinculadas a las empresas transnacionales», según un informe de la UNCTAD*. <https://unctad.org/es/press-material/el-80-del-comercio-tiene-lugar-en-las-cadenas-de-valor-vinculadas-las-empresas>
- United Nations Conference on Trade and Development (UNCTAD). (2013c): *World investment report 2013. Global value chains: investment and trade for development*, United Nations, New York and Geneva.
- United Nations Conference on Trade and Development (UNCTAD). (2021, septiembre 08). *Más de 100 países dependen de las exportaciones de productos básicos*. <https://unctad.org/es/news/mas-de-100-paises-dependen-de-las-exportaciones-de-productos-basicos>
- United Nations Conference on Trade and Development (UNCTAD). (2023, octubre 09). *La dependencia de las materias primas: 5 cosas que necesitas saber*. <https://unctad.org/es/news/la-dependencia-de-las-materias-primas-5-cosas-que-necesitas-saber>
- United Nations Conference on Trade and Development (UNCTAD). (2024, marzo 28). *El aumento del precio del chocolate: Una razón agrídulce para preocuparse por el cambio climático*. <https://unctad.org/es/news/el-aumento-del-precio-de-chocolate-una-razon-agridulce-para-preocuparse-por-el-cambio>