

**Análisis de mercado del sector cacaoero de la región Alianza Pacífico y las  
oportunidades para Colombia**

Mayerly Pinzón Díaz  
Angie Katherin Villalobos Muñoz

Universitaria Agustiniana  
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas  
Programa de Negocios Internacionales  
Bogotá D.C  
2020

**Análisis de mercado del sector cacaoero de la región Alianza Pacífico y las  
oportunidades para Colombia**

Mayerly Pinzón Díaz  
Angie Katherin Villalobos Muñoz

Director  
Claudia Paola García Castiblanco

Trabajo de grado para optar al título en Negocios Internacionales

Universitaria Agustiniiana  
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas  
Programa de Negocios Internacionales  
Bogotá D.C  
2020

## **Resumen**

Colombia es un país con un potencial agrícola notable, y aunque históricamente el café ha sido el producto insignia del país, lo cierto es que en los últimos años el cacao ha tomado una especial importancia incluso en mercados internacionales. Es por esta razón que la presente investigación tiene por objetivo establecer las oportunidades para Colombia en la introducción del cacao tanto corriente como especial en los países que conforman la Alianza del Pacífico. Para el desarrollo del trabajo se aplicó una metodología cualitativa y descriptiva que se apoyó en fuentes secundarias para el acceso a datos de importación y exportación del bien en mención como TradeMape, y se empleó como medio de análisis la teoría de la integración ya que la investigación se centra en la Alianza del Pacífico. Como resultado, el trabajo logra identificar el grado de potencial de exportación de cacao que se podría tener cada uno de los países que conforman la zona de integración.

*Palabras clave:* Cacao, Alianza del Pacífico, Chocolate, Mercados potenciales.

## **Abstract**

Colombia is a country with remarkable agricultural potential, and although historically coffee has been the country's flagship product, the truth is that in recent years cocoa has taken on special importance even in international markets. It is for this reason that this research aims to establish opportunities for Colombia in the introduction of both current and special cocoa in the countries that make up the Pacific Alliance. For the development of the work, a qualitative and descriptive methodology was applied that relied on secondary sources for access to import and export data of the good mentioned as TradeMape, and integration theory was used as a means of analysis since research It focuses on the Pacific Alliance. As a result, the work manages to identify the degree of cocoa export potential that each of the countries that make up the integration zone could have.

*Key words:* Cocoa, Pacific Alliance, Chocolate, Potential markets.

## Tabla de contenidos

Introducción .....	6
Planteamiento problema .....	8
Pregunta de investigación.....	8
Objetivo general .....	9
Objetivos Específicos.....	9
Marcos de referencia .....	10
Marco teórico .....	12
Creación y desviación del comercio.....	14
Metodología .....	15
Capitulo I. Producción nacional del cacao .....	16
Programas y ferias por los que el cacao colombiano se ha dado a conocer.....	26
Recuperación del sector tras 50 años de conflicto .....	29
Principales competidores para Colombia .....	31
Capitulo II. Análisis de mercado dentro de la Alianza del Pacifico .....	41
Perú.....	41
México.....	44
Chile .....	46
Conclusiones .....	50
Referencias .....	52

## **Introducción**

Colombia es reconocida en el mundo por la variedad de productos y frutas exóticas que se comercializan dentro del país y en los demás continentes, tiene una gran producción de café y flores que son los productos que más se venden al extranjero, sin embargo, en cuanto a la producción de cacao, Colombia es conocido por su aroma y calidad, según Trade Map, sus principales destinos de exportación son México con un total de exportaciones en el 2018 del 26,7%, Malasia con un 19,6% y Estados Unidos con un 10% (Trade Map, 2020).

Durante el desarrollo de la investigación se dará a conocer la producción y las oportunidades de un alimento como el cacao, en la introducción al mercado de la Alianza el Pacífico, teniendo en cuenta el potencial de algunos departamentos con mayor ventaja para dicho objetivo como lo es el departamento del Valle del Cauca el cual no solo se convierte en un eje central de dicha producción sino que además es el mayor exportador de Colombia hacia el mundo con un estimado de 4.053 hectáreas sembradas, así mismo se considera el mayor productor colombiano del producto (Colombia, 2012).

Es importante resaltar que en la investigación se aplicara la teoría de integración, pues se quiere analizar la posibilidad de llevar a cabo la distribución del cacao con el aprovechamiento de los beneficios comerciales que brinda la alianza dentro de los países pertenecientes y hacer una desviación de comercio para tener la posibilidad de disminuir las exportaciones de Ecuador a estos países, ya que este es el principal competidor de Colombia. La metodología del proyecto es una investigación cualitativa puesto que se basa en un estudio de las características del cacao y su comportamiento en oferta y demanda nacional y extranjera, este análisis de producción y exportación se llevará siguiendo los datos arrojados por entidades como Procolombia, la Federación Nacional del Cacao, el Ministerio de Industria y Comercio, Ministerio de Agricultura, entre otras y por otro lado se hará una investigación descriptiva ya que se busca representar y medir las tendencias de los datos a lo largo de los años en cuanto a las cifras de importación, exportación y precios de venta y hacer una comparación de las variaciones de los datos enseñados.

La investigación se desarrolla en 2 capítulos, en el primer capítulo mostrará la industria cacaotera nacional, su cadena productiva, las cantidades producidas a través de los años y sus principales exportaciones en el periodo comprendido de 2014 y 2018, se presentan los departamentos con más potencial en la producción de este grano, los diferentes tipos de cacao que se producen, tanto corriente como especial ya que este último le da un valor agregado a

las exportaciones del grano colombiano y por último los programas y ferias en las que Colombia ha participado y se ha dado a conocer frente a países asiáticos y extranjeros, se dará a conocer la industria cacaotera internacional, se expondrá los principales productores que no pertenecen a la Alianza del Pacífico, su potencial en la exportaciones y sus principales problemáticas, adicional e importante para tener en cuenta es el valor agregado para el cacao, el obtener el certificado Fairtrade, este certifica el cumplimiento de esquemas mínimos de comercio justo, se explicara detalladamente a Costa de Marfil siendo este el principal productor y exportador del cacao en el mundo y a Ecuador ya que en el continente Americano es el principal distribuidor.

En cuanto al segundo se enfoca principalmente en analizar el mercado dentro de la Alianza del Pacífico, sus objetivos para los países pertenecientes y el papel que juega cada uno de ellos dentro de la Unión. Se realizará un análisis de cada uno de los países, su comportamiento de importación y exportación frente al cacao y sus debilidades frente a la producción del grano.

### **Planteamiento problema**

El cacao es de uno de los productos con grandes ventajas comparativas y puede llegar a ser uno de los principales cultivos de exportación para el país, el cacao colombiano tiene características en su sabor y aroma con la que solo cuenta el 5% del cacao a nivel mundial esto es debido a las condiciones y procesos naturales para la producción como, por ejemplo, las condiciones agroecológicas dadas por las condiciones de clima y humedad, y su carácter de sistema agroforestal conservacionista del medio ambiente (Fedecacao, 2020).

A pesar de las características del cacao colombiano y aunque la producción ha aumentado como se irá viendo en el desarrollo del trabajo, Colombia está de número 10 en la tabla de los países con mayor producción a nivel mundial y aunque ya se han establecido propuestas para el aumento de cultivos, uno de los retos para Colombia es la baja productividad e insuficiente asistencia técnica, adicionalmente las restricciones impuestas por la Unión Europea en los máximos permitidos de cadmio (metal del cacao) en grano seco (0,3 partes por millón frente a las 4 partes por millón que se encuentran en algunas zonas exportadoras como Arauca permitidos dificulta la comercialización internacional y el precio nacional (El Tiempo, 2018).

En la elaboración del proyecto se quiere analizar la posibilidad que tiene el cacao de ingresar a la Alianza el Pacífico, aprovechando alianzas o tratados de los países participes. Para ello se debe identificar cuáles son los mayores productores de cacao observando principalmente importaciones y exportaciones, fortalezas y debilidades de los países de la Alianza el Pacífico, y otros como Ecuador, Costa de Marfil, y otros países africanos que no pertenecen a la Alianza además identificar que oportunidades de mercado se pueden desarrollar para el sector cacaotero colombiano.

### **Pregunta de investigación**

¿Cuáles son las oportunidades comerciales para el cacao colombiano dentro de la Alianza del Pacífico?



## **Objetivos**

### **Objetivo general**

Determinar qué posibilidades comerciales tiene el cacao colombiano en los países miembros de la Alianza del Pacífico

### **Objetivos específicos**

1. Analizar la industria del sector cacaotero en Colombia e identificar los principales competidores a través del estudio de los mayores exportadores
2. Identificar las posibilidades de introducción del cacao colombiano en los países de la Alianza del Pacífico tomando como base la experiencia del cacao peruano.

## **Marcos de referencia**

### **Marco histórico**

La Alianza del Pacífico es un mecanismo de integración económica abierto al libre comercio la cual es flexible, además busca ser participativa en el área de integración para el avance progresivo hacia la libre circulación de bienes, servicios, capitales y personas., incluye temas de cooperación, innovación, emprendimiento, cultura, deporte e infraestructura entre otros. Fue establecida por Colombia, Chile, México y Perú en abril del 2011 y formalmente el 6 de junio de 2012. Esta alianza para Colombia es fundamental para su estrategia de internacionalización, ya que con ella puede ingresar a mercados como Asia pacífico y los estados unidos teniendo en cuenta que México, Chile, y Perú cuentan con acuerdos TLC en estas regiones (MINICIT, 2017). Cada región solicita una amplia cantidad de requisitos para cumplir con los estándares establecidos. Con la Alianza el Pacífico resulta ser más accesibles para las Pyme, la OCDE muestra los principales sectores comerciales en los que la Alianza del Pacífico tienen mayor oportunidad ya que representan más del 10% de las importaciones de cada país (AISEC, 2017).

Los países que hacen parte de la alianza tienen fuertes similitudes en lo referente a materia de política económica, diferentes niveles de desarrollo y problemas sociales de diversa índole. Las relaciones económicas entre los 4 países se han venido desarrollando.

Para Colombia es importante ser socio de países con economías estables, democracias establecidas por las cuales más adelante no existirán amenazas por políticas económicas, sin embargo, es un reto ya que la educación, competitividad, infraestructura entre otras dan a conocer el país como el menos desarrollado de los cuatro (Universidad Militar,2014)

Como en todas las integraciones económicas siempre un sector es el menos favorecido como lo es para el caso del sector agrícola que según el trabajo de investigación de Cristian Camilo Cruz Mejía de la Universidad Salerno de Italia en unión con la Católica de Colombia en el aspecto económico La Alianza ha traído a Colombia algunas desventajas sobre todo para el sector primario, los pequeños productores los cuales son subsidiados por el gobierno se ven seriamente afectados por los bajos precios con los que llegan los productos agrícolas de los países pertenecientes a la Alianza, en cuanto al aspecto político se

ha causado una

Polarización en países como Venezuela, Bolivia y Brasil los cuales se ven más identificados un poco más con políticas de Mercosur.

Quien de la misma manera marca el sector agrícola como uno de los más vulnerables es Fredy Fernando Pedroza de la Universidad Militar, en su trabajo de investigación se encontró que al disminuir los aranceles de productos procedentes de otros países hace que los precios de los productos nacionales se vean afectados.

El crecimiento económico en el sector agrícola desde 1990 para Colombia ha sido del 1,7%, mientras que para México es del 2,5%, Chile del 3.3% y del Perú un 5,1% por año, según Proexport el problema del campo Colombiano está en una profunda crisis de productividad y falta de visión de los empresarios frente a los mercados locales y de exportación, el campesino promedio en Colombia no ve el campo como una alternativa empresarial, los cultivos se desarrollan de manera tradicional en pequeñas parcelas aumentando costos de producción y mano de obra lo que hace que los productos agrícolas nacionales sean poco competitivos a comparación con los demás países pertenecientes a la alianza una de las soluciones para esta problemática sería la empresarización del campo, el mejoramiento en infraestructura de transporte, la distribución, la venta de las cosechas y la innovación agronómica de esta manera eficiencia en el sector agrícola (Proexport, 2013).

## Marco teórico

Teniendo en cuenta que la presente investigación se centra en el estudio de las posibilidades de exportación del cacao colombiana a la Alianza del Pacífico, el marco teórico empleado para el análisis de esta es la teoría de la integración. Vale la pena recordar que la integración económica empezó a ser estudiada al finalizar la Segunda Guerra Mundial, por académicos como el economista Jan Tinbergen quien en 1954 hizo la publicación de su libro donde hace la sustentación de la integración económica internacional y el libre comercio.

Jan expresaba que la integración económica es la creación de organismos en la economía en las que se excluyen las barreras al comercio y operaciones para hacer la introducción de los productos sin mucha complicación en el proceso. Sin embargo, también hace distinción en dos tipos de integración: positivas, en las cuales se toman medidas para incluir mecanismos de cooperación como por ejemplo la armonización de políticas macroeconómicas y negativas, que hace referencia a la eliminación de los obstáculos que separan las economías ya que son las más fáciles para adoptar en un país, como por ejemplo la exclusión de los aranceles de los países. (fundamentales, 2017)

Según Balassa manifiesta que “es un proceso a través del cual a través del cual dos o más mercados nacionales previamente separados y de dimensiones unitarias estimadas poco adecuadas se unen para formar un solo mercado (mercado común) de una dimensión idónea” (Balassa, 1964).

Desde otro punto de vista Javier Martínez Peinado propone dos razonamientos haciendo referencia a la integración económica, una nacional y otra mundial. Martínez indica que la primera se fundamenta en las tácticas de los Estados para competir contra todos, de esta forma los procesos de integración se convertirían en un proceso de exclusión por parte de los competidores. La segunda referencia indica que es un paso necesario en la obligación de la mundialización ya que se convierte en una excelente oportunidad de los capitales más potentes.

El proceso de la integración económica según los tratadistas es un proceso que está conformado por cinco etapas:

- I Zona o área de libre comercio: el libre comercio se refiere a la eliminación de las

barreras arancelarias y no arancelarias a importaciones y exportaciones, de los países miembros de las áreas, sin embargo, cada uno de los países mantiene sus barreras frente a otros países no pertenecientes.

- II. Unión aduanera: hace referencia cuando los estados que componen el área de libre comercio establecen un arancel externo común frente a otros países
- III. Mercado Común: consiste en la presencia de una unión aduanera, sin embargo, requiere la liberación de factores productivos.
- IV. Unión económica: esta unión implica una realización previa de un mercado común, adicional a esto hay una armonización de las políticas económicas de los países miembros. Sin embargo, se diferencia de los demás ya que se puede conducir a la circulación de una moneda única
- V. Comunidad o integración económicas total: impone una autoridad supranacional que se encargará de adoptar las decisiones de política fiscal, monetaria y cambiaria, de esta forma cualquier decisión al fomento de una rama productiva o algún tipo de corrección deberá ser autorizada por esta autoridad (fundamentales, 2017).

De acuerdo con lo anterior la teoría aplicada a la Alianza del Pacífico es la del economista Bela Belassa, ya que la unión de los cuatro países que conforman la Alianza para formar mercado común con la intención del desarrollo, crecimiento y competitividad de cada uno de ellos con el compromiso de ellos de avanzar progresivamente en la circulación de bienes y servicios.

La integración económica cuenta con una serie de objetivos para mantener la unificación económica y política (fundamentales, 2017)

- ✓ Preservar la paz y la seguridad
- ✓ Poder suficiente para establecer las condiciones de intercambio
- ✓ Precios internacionales
- ✓ Adquirir mejor poder en las negociaciones en los foros tanto políticos como económicos

- ✓ Seguro contra eventos futuros como guerras o la discriminación comercial
- ✓ Motivos únicamente económicos: se refiere a aumentar el bienestar social por medio de diferentes mecanismos: economías de especialización, de escala, mayor competitividad y un mejor acceso a los avances de la tecnología

### **Creación y desviación del comercio**

Estos dos conceptos se han convertido en instrumentos fundamentales para el análisis y comprender ciertos efectos de la integración económica. El concepto de creación del comercio hace referencia al engrandecimiento de volumen del comercio entre las naciones, cuando se estipula la zona de integración entre los países miembros, sin embargo, las importaciones de los países miembros son más accesibles. El concepto de desviación de comercio consiste cuando una zona de integración las importaciones más económicas no pertenecientes a la unión son reemplazadas por importaciones más costosas de un miembro de la unión (Lara, 2014)

De esta forma la creación del comercio tiene una visión más allá de beneficios para los consumidores, pues se enfoca en incluir mayor competencia, en la desviación del comercio cuando las importaciones más baratas de un país origen que no pertenece a la unión, son priorizadas por importaciones de cuantías mayores de un miembro de la unión, de esta forma se analizará las oportunidades de Colombia para introducir el cacao en los países pertenecientes a la Alianza a un mayor costo e intentar disminuir las exportaciones de Ecuador ya que es el principal competidor.

## **Metodología**

En el trabajo se desarrollará un análisis de metodología cualitativa, este enfoque es principalmente manejado como una recolección de datos pero sin tener en cuenta una medición numérica, esto con el fin de dar una respuesta a preguntas de investigación (Sampieri, 2006), de esta forma se partirá de las cualidades del cacao colombiano, sus condiciones y principales regiones productoras para así entender tanto oferta como demanda para este producto, la cantidad de cacao producido por Colombia haciendo también una comparación con mercados internacionales, referir que ventajas o que desventajas tiene Colombia en la producción para el abastecimiento de la demanda de los países importadores. Se busca analizar la producción y el comportamiento del sector cacaotero en Colombia y las oportunidades que tiene este grano para incursionar en el mercado de Alianza del Pacífico.

En este tipo de metodología se hace un estudio descriptivo, este tipo de estudios busca detallar las propiedades y características de procesos y objetos sometidos a un análisis, en estudio se selecciona una serie de cuestiones y se mide en información sobre cada una de ellas y de esta forma describir lo que se quiere investigar (Sampieri, 2006). Teniendo en cuenta lo anterior, en la presente investigación se verá reflejado tanto en Colombia como en los mercados más potentes y los países pertenecientes a Alianza del Pacífico sus datos principales de importación, exportación y precios de venta con el pasar de los años, de los cuales se hará un análisis de fortalezas y debilidades con el objetivo de buscar una oportunidad para el cacao colombiano.

Para lo anterior la fuente de información que se tomó como base el libro Metodología de la investigación cuarta edición, donde los autores expresan que este está orientado a cursos sobre investigación y metodología y así mismo este pueda ser utilizado en diversos campos como el académico, explicando detalladamente sus similitudes y diferencias en cada una de los métodos que se le pueden aplicar a las diversas áreas de trabajo.

## Capítulo I. Producción nacional del cacao

En este capítulo se explicará la situación actual de la producción del cacao en el país, teniendo en cuenta elementos como la cadena productiva, el crecimiento en producción la última década, las exportaciones e importaciones, las zonas o regiones de mayor producción, así como también las afectaciones por el conflicto interno en la producción, adicional a esto se abordará la identificación de los principales competidores y el estudio de los principales productores y exportadores tanto en el continente americano como en los demás continentes

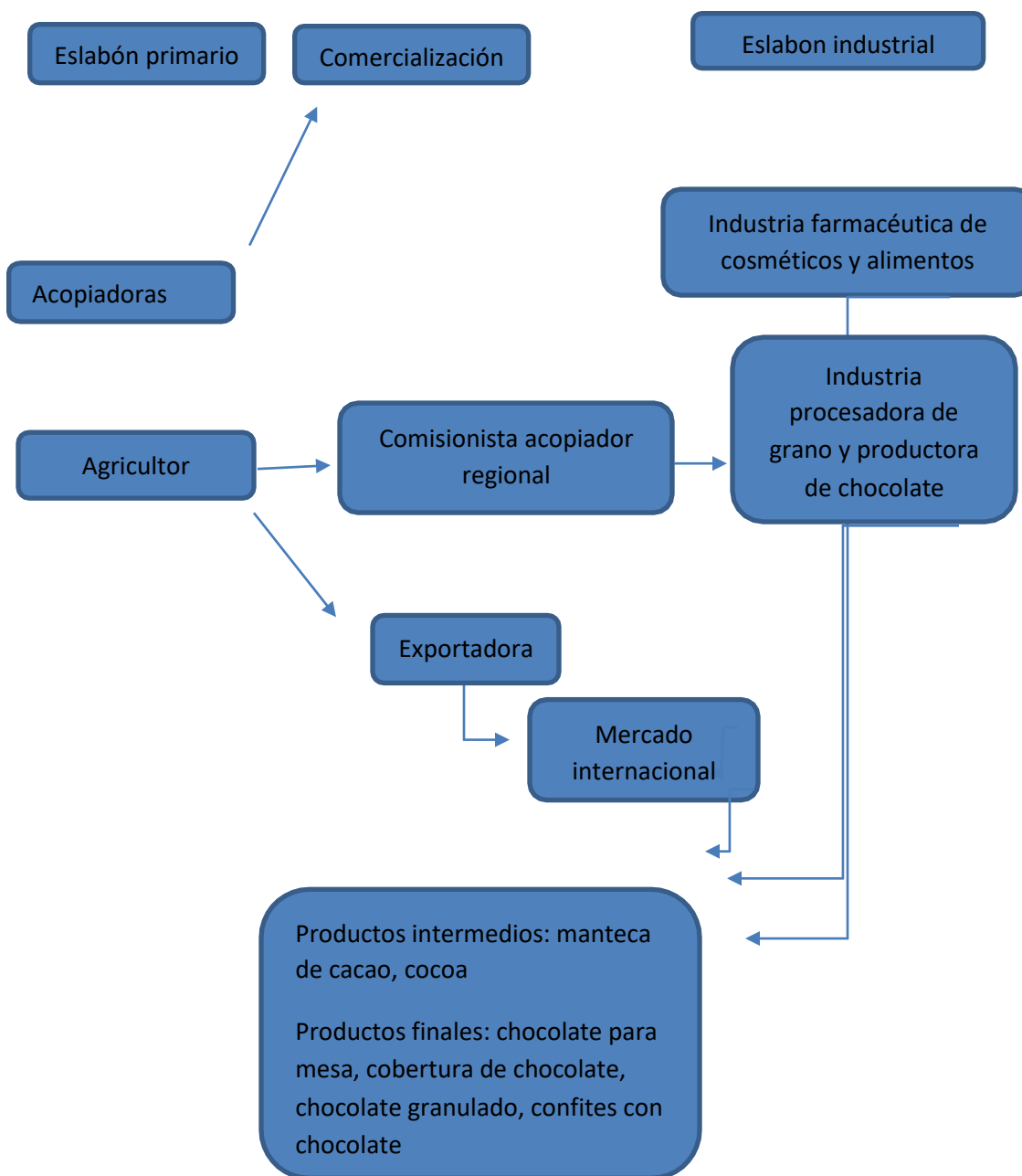
Colombia es un país reconocido en todo el mundo por su diversidad en fauna y flora, además de ser un referente a nivel mundial del café y frutas exóticas como el maracuyá, desde hace algunos años también se ha reconocido por la producción de cacao, este producto colombiano se ha caracterizado por tener un exquisito sabor y aroma, además es utilizado como materia prima en industrias de confitería, de producción de chocolates, cosméticos y farmacéuticos, sin embargo, para dicha elaboración de estos productos es necesario destacar su cadena productiva como se indica a continuación:

Esta cadena comprende 3 tipos de bienes:

- El bien primario -el grano de cacao
- Los bienes intermedios -aceite, manteca, polvo y pasta de cacao
- Los bienes finales –chocolate y sus preparados

La cadena de producción de cacao (Ver figura No. 1) abarca la producción del grano, el procesamiento, su comercialización y la producción de chocolates y confites.





**Figura 1** Estructura de la cadena de producción. Construido a partir de datos tomados de secretaria técnica de la cadena productiva del cacao departamento Huila, 2008

La producción de cacao en Colombia es absorbida por las compañías procesadoras a través de acopiadores o agentes autorizados para la compra del grano y lo demás es destinado a pequeños procesadores o a la exportación en volúmenes marginales.

El cacao es uno de los productos del cual Colombia puede obtener una gran fuente de ingresos por la ubicación geográfica y la calidad cacao que se produce, aunque este no es un producto nuevo en la agricultura nacional solo desde hace un poco más de una década ha

desarrollado un constante crecimiento, en ese momento se producían 33 mil toneladas de cacao, se importaban 12 mil toneladas y se exportaba un promedio mil toneladas, mientras que en los últimos 5 años la producción ha alcanzado entre 55 mil y 60 mil toneladas de cacao en grano (El Espectador, 2019).

Según FEDECACAO, desde el punto de vista botánico existen 3 tipos de cacao:

- El criollo que es el más apetecido a nivel mundial por su sabor y por su exquisito aroma, pero es de delicado manejo, tiene alta susceptibilidad a las plagas y enfermedades. Y tiene baja productividad por árbol
- El forastero este tiene menor calidad en sabor y en aroma, pero tiene otras características como por ejemplo el alto contenido en grasa, el chocolate obtenido es de sabor amargo, también es conocido también como amazónico ya que es originario de esta zona de américa del sur.
- El híbrido o trinitario es el que crece entre criollo y amazónico, actualmente en Colombia las siembras se están llevando a cabo con materias conocidas como clones que corresponden a la combinación de cacao criollo y trinitario realizada por programas de investigación que permiten la multiplicación de clones vegetativamente mediante la técnica de injerto lo que garantiza la homogeneidad de las características genéticas en toda la plantación, además mejora la productividad, precocidad y respuesta a plagas y enfermedades.

En los últimos años se ha creado una nueva producción de cacao a nivel mundial el cual es llamado cacao especial, una buena parte de Colombia sabe distinguir en un café corriente y un café especial. Su aroma, sabor y productos derivados marcan la diferencia; Algo así pasa con el cacao ya que según sus características pueden ser cacaos corrientes o especiales los cuales recientemente han tomado importancia en Colombia; Este cacao no es un tema nuevo en el país ya que tradicionalmente se conoce como cacao fino o de fino aroma. Pero esta clasificación va más allá de estas características.

Existen 3 categorías de dicho cacao; Cacao Premium de Origen, Cacao Fino de Aroma y Cacao Sostenible este está ligado a procesadores y consumidores que demandan productos con atributos consistentes, verificables y diferenciadores, por los que están dispuestos a pagar precios superiores esto traduce en mejores ingresos y mayor bienestar para los productores.

- **Cacao Premium de Origen (CPO);** Cosechas que se originan de una región, hacienda o finca y poseen características especiales, el cacao premium de origen mantiene la pureza varietal y no se mezcla con otros tipo de cacaos por lo que la trazabilidad es fundamental para asegurar su procedencia. Dentro de esta categoría podemos encontrar:
  - Cacao con Denominación de Origen: Proviene de una región geográfica que produce una determinada calidad de cacao esta es reconocida por el mercado o industria debido a sus características organolépticas. Ejemplo: el cacao de Vinces, en la provincia de los Ríos, Ecuador.
  - Cacao de Origen Geográfico: se produce en una región geográfica en donde los productores se han articulado y organizado para el acopio y comercialización de cacao de calidad, aprovechando las características que este desarrolla en su localidad. Ejemplo: el cacao de Tumaco, producido por la Asociación Corpoteva.
  - Cacao de Hacienda o finca: Producido en una plantación o finca, es de un solo cultivo y ofrece un producto uniforme, sobresaliente en calidad y consistente en el tiempo. Ejemplo: Cacao producido en la hacienda La Chola, (Ecuador).
  - Cacaos exóticos: Cultivados en zonas determinadas, bajo condiciones excepcionales, poseen características sensoriales y organolépticas que permiten obtener productos finales con una calidad excepcional. Ejemplo: Cacao silvestre de Bolivia.
  
- **Cacao de fino aroma (CFA);** Para diferenciar este tipo de cacao se usa una combinación de criterios y técnicas en las que se destaca: El origen genético del material de siembra, características morfológicas, características de sabor, características químicas, color de los granos, el grado de fermentación, el secado, además que se considera la ausencia de defectos en los granos de cacao como por ejemplo acidez acética, presencia de sabores desagradables, el porcentaje de moho interno, la infestación de insectos, porcentaje de impurezas.
  - Complejos nacionales: es el resultado de una mezcla de variedades que se realizó en mitad del siglo XIX, como mecanismo de resistencia a enfermedades. El cruzamiento del cacao nacional con cacaos forasteros, trinitarios, criollos, y genotipos del alto y bajo amazonas y del Orinoco, este dio paso al origen del actual complejo de cacao nacional, el cual conserva el sabor floral de las plantaciones originales.

- **Selecciones regionales:** se incluyen las plantaciones cultivadas con materiales sobresalientes que se han seleccionado en una determinada región por sus características de producción, resistencia a enfermedades y propiedades organolépticas. En la actualidad, existen varios ejemplos de esta colección como la colección de árboles Élite de Sacha en Ecuador y la colección de árboles regionales de FEDECACAO.
  - **Cacaos varietales:** son el resultado de procesos de selección y cruces controlados, con la finalidad de obtener plantas superiores las cuales poseen características organolépticas destacadas, además resistencia a plagas y enfermedades y alta productividad, este trabajo lo han realizado investigadores en institutos públicos y privados. En la actualidad se cuenta con variedades de particular interés como clones ICS y EET.
- **Cacao de producción sostenible (CPS);** En esta categoría se incluyen los cacaos que dan beneficios socio-ambientales y productivos. Este cacao es cultivado por agricultores que siguen una determinada forma de producción, en zonas de particular interés. En estos se incluyen:
- **Cacaos certificados;** este ha experimentado un incremento significativo en los últimos años. Este se ha dado principalmente por 4 iniciativas de comercialización: Orgánico, comercio justo, Rainforest, convencional. La mayor parte de producción de este cacao orgánico es en Sudamérica.
  - **Cacaos de relevancia social;** son cultivados como una alternativa productiva en zonas que la generación de empleo es fundamental para su desarrollo por ejemplo cacao de paz en Colombia y cacaos de zonas fronterizas en Ecuador.
  - **Cacaos con relevancia étnica;** los cacaos que son cultivados por grupos étnicos claramente definidos y que desarrollan sus actividades en terrenos comunitarios; generalmente, los métodos de manejo aplicados en estas plantaciones están ligados a técnicas de manejo ancestral o tradicional (Prodelecador, 2020).

A partir de lo anterior es fundamental tener en cuenta que la presente investigación utilizo la partida arancelaria número 180100 donde su descripción es: cacao en grano, entero o partido, crudo, lo que hace referencia a que en esta partida incluye todos los tipos de cacao

descritos anteriormente, ya que es de esta partida donde más se han registrado tanto importaciones y exportaciones.

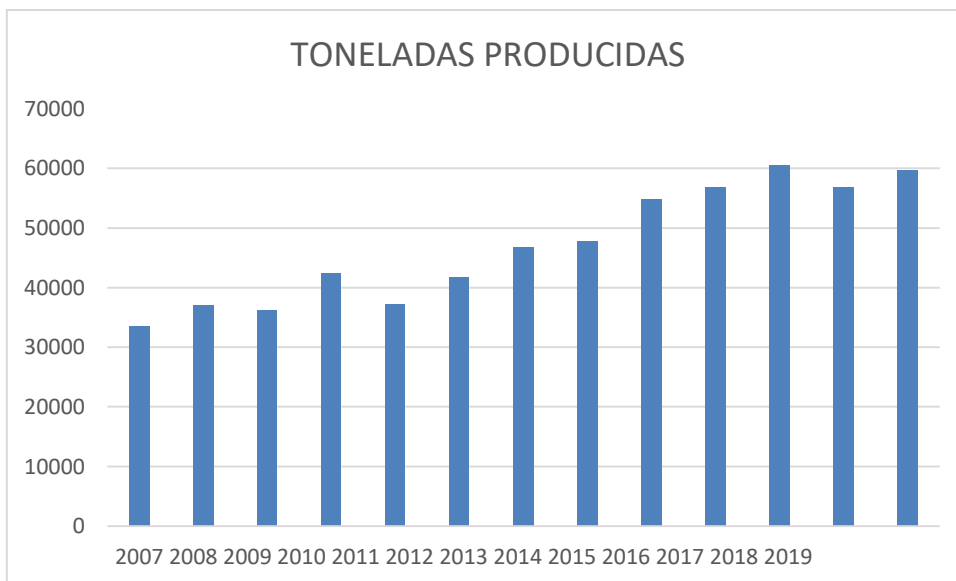
La Federación Cacaotera implementa cultivos con sistemas agroforestales, este sistema consiste en limitar las condiciones naturales en las que se produjo esta especie de bosque húmedo. Para este sistema las especies que acompañan al cacao cumplen una doble función, la primera es proporcionar una doble intención a la semilla de cacao para que permita desarrollarse adecuadamente y la segunda es generar ingresos para el agricultor, es decir, durante el primer año de cultivo, los espacios que quedan en la tierra pueden ser aprovechados para el cultivo de otras semillas en ciclos cortos. A partir de lo anterior estos sistemas agroforestales se convierten en una fuente de recursos aprovechables en las fincas, disminuye el incremento de población de plagas y de enfermedades que ocasionan el año a los cultivos.

Según la Federación Nacional de Cacao se desarrolló una asamblea en Suiza en la que el Ministerio de Ambiente estuvo presente donde expuso las metas enfocadas frente a los acuerdos como la convenio contra el cambio climático (FEDECACAO, 2020), lo que busca Fedecacao es demostrar que los cultivos de Cacao en Colombia hacen un aporte importante a la conservación del medio ambiente, evitar la deforestación y de esta forma preservar la biodiversidad.

Santander es uno de los departamentos que más produce granos de Cacao gracias a esto la Federación Nacional de Cacao se reunió con el alcalde para crear un convenio para gestionar recursos para este sector del cacao volviéndolo más productivo y con mejor aprovechamiento de recursos y de la mano la facilidad para el agricultor en sus siembras y cosechas de otros productos, estas mismas visitas se realizaron en Boyacá con el mismo fin. El compromiso con los agricultores por parte de la federación es de suma importancia en las fincas de baja producción se busca generar una propuesta para mejorar el proceso de los cultivos y así mismo mejorar las condiciones de los campesinos.

En la siguiente gráfica se puede observar la producción nacional de cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado identificado con la partida arancelaria 180100.

---



**Figura 2** Producción nacional en toneladas para el periodo (2007-2019). Construido a partir de datos tomados de Trade Map, 2020.

En la anterior gráfica se puede visualizar el crecimiento en la producción de cacao partiendo desde el año 2007 con un cierre en la producción de 33.480 toneladas, en el 2010 obtuvo un aumento de 8814 toneladas, sin embargo para el año 2011 se notó una disminución llegando a un cierre de 37.202 toneladas, pero en los años comprendidos 2012-2017 se evidenció constante crecimiento, aunque para el año 2018 la producción de cacao tuvo una leve caída debido a que en ese enfrentó a fuertes sequías afectando a cultivos en diferentes zonas del país se pudo llegar a una producción de 56.000 toneladas y para el 2019 se produjeron 59.665 siendo los años 2017 y 2019 los de mayor productividad.

Colombia además de crecer en términos de producción, también ha logrado aumentar las exportaciones de cacao abasteciendo no solo el mercado local sino también el internacional; en la siguiente tabla se observarán las exportaciones realizadas por Colombia en el periodo comprendido entre 2014 – 2018

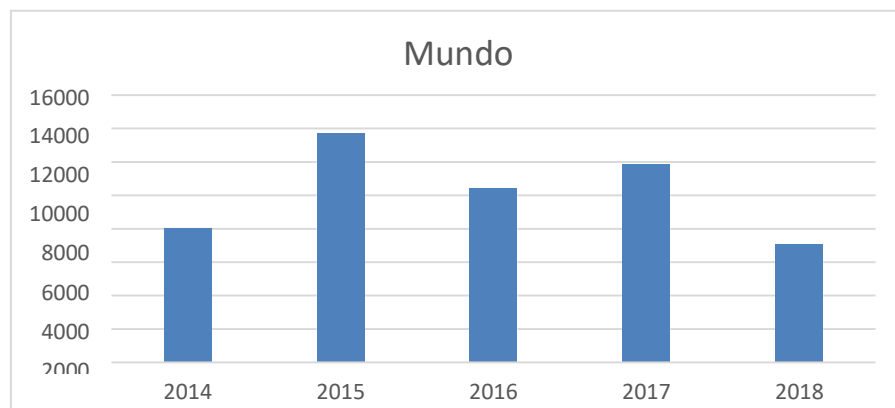
Tabla 1

*Cacao exportado por Colombia en toneladas en el periodo (2014-2018)*

Importadores	2014	2015	2016	2017	2018
México	2598	2481	1224	2972	1974
Malasia		2055	1670	1627	1584
Canadá	1	9	903	403	602
España	2805	2991	2351	1801	576
Países Bajos	323	1914	499	1939	435
Bélgica	485	703	1857	630	414
Estados Unidos de América	5	685	37	109	394
Argentina	175	173	250	250	300
Perú	0	0	0	50	200
Indonesia		0			175

*Nota.* Construido a partir de datos tomados de Trade Map, 2020.

Colombia logra exportar con corte a noviembre del año 2019, 8832 toneladas; es importante tener en cuenta que en todo el año 2018 se lograron exportaciones de 7056 toneladas, habiendo un incremento de 1776 toneladas quedando pendiente el dato de diciembre (Agronet,2020). Esas exportaciones se están dando como se ve en la tabla anterior principalmente a México, Malasia, Canada, España, Países Bajos y Bélgica, también está el mercado el mercado europeo y una parte de Norte América.



**Figura 3** Exportaciones en toneladas de Colombia al mundo. Construido a partir de datos

tomados de Trade Map, 2020.

La tabla anterior muestra como Colombia ha mantenido las exportaciones, según Fedecacao se registraron durante el año 2019 exportaciones de 8332 toneladas y una producción de casi 60.000 toneladas siendo esta la segunda producción más alta históricamente en el caso de Colombia. No se ubica la anterior información en la figura ya que son dos fuentes diferentes. Pero lo que se quiere mostrar es que hubo un crecimiento del 18% frente a 7056 toneladas exportadas durante el año 2018 por lo anterior se puede decir que Colombia se ha mantenido en las exportaciones y no solo se ha mantenido, sino que presenta picos en los años 2015 con 13744 toneladas exportadas y 2017 con 11876 (Trade map,2020)

Tabla 2

*Exportaciones de Colombia entre el periodo 2014-2018 en dólares americanos*

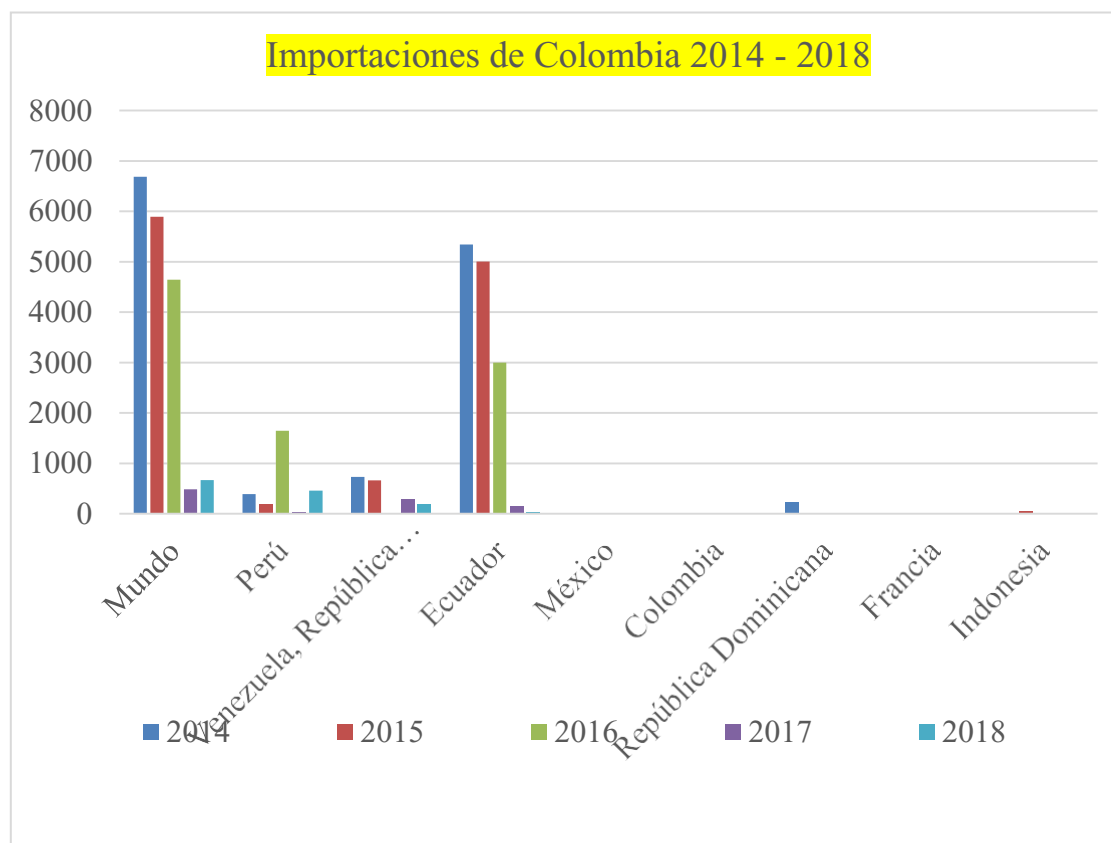
<b>Importadores</b>	<b>Valores 2014</b>	<b>Valores 2015</b>	<b>Valores 2016</b>	<b>Valores 2017</b>	<b>Valores 2018</b>
México	7917	7135	3466	5911	4483
Malasia	0	6389	4837	3263	3283



Estados Unidos de América	27	2113	148	799	1675
Países Bajos	1007	5833	1617	5587	1213
Canadá	13	54	2608	870	1193
España	8362	9010	7038	3535	1183
Bélgica	1451	2251	5749	1657	1031
Argentina	496	521	795	638	793
Perú	0	0	0	105	430
Indonesia	0	0	0	0	425

*Nota.* Construida a partir de datos tomados de Trade Map, 2020.

Las ventas de cacao en el exterior están entre \$16.000 y 25.000 dólares al año, es importante ver el alza en la producción y comercialización de este producto generando así no solo crecimiento en el PIB nacional, sino también un mejoramiento en la calidad de vida de cada uno de los productores.



**Figura 4** Importaciones de Colombia en toneladas en el periodo (2014-2018). Construido a partir de datos tomados de Trade Map, 2020.

En la anterior figura se muestra como año tras año las importaciones de cacao a Colombia han disminuido, mientras que para el año 2014 se realizaron en total 6688 toneladas para el año 2018 solo se importaron 670 toneladas, esto demuestra que Colombia sigue avanzando a gran escala en el abastecimiento del mercado nacional con el aumento de la producción.

### **Programas y ferias por los que el cacao colombiano se ha dado a conocer.**

Colombia desde ya hace unos años participa en diferentes ferias organizadas a nivel mundial y en estas ha dado a conocer el trabajo realizado con el cacao. En el 2019 se desarrolló la segunda edición de Chocoshow 2019, siendo este el escenario más completo en Colombia para hablar de cacao y el proceso que tiene para transformarse en chocolate, también para conocer las diferentes posibilidades que existen para consumirlo y disfrutarlo. En tres días de feria cerca de 18.000 chocolovers se reunieron para disfrutar de una experiencia en torno a las sensaciones olfativas y gustativas que genera un delicioso chocolate (FEDECACAO, 2020).

La experiencia vivida en este tipo de ferias permite a los participantes obtener una visión más amplia del cacao colombiano, compartiendo sus procesos de producción, sus productores, sus procesos de transformación y visualizar su cadena de valor hasta su consumo final.

Chocoshow se convirtió en el espacio donde los amantes del chocolate, familias, amigos, niños y el público en general, pudieron recorrer el maravilloso mundo del cacao y el chocolate. Es así, que para esta edición dispusimos de un área mayor y de nuevas actividades, lo cual permitió que los visitantes tuvieran el placer de conocer y disfrutar de la calidad del cacao colombiano aseguró Doris Chingate, jefe de proyecto de la feria (FEDECACAO, 2019).

Gracias a estas exposiciones cada uno de los participantes notan la calidad, el aroma y el sabor del cacao que se produce, por esta misma razón es considerado por muchos como el mejor cacao y como se dijo anteriormente a pesar de que es un país con violencia, desigualdad e injusticia se cultiva uno de los mejores cacaos del mundo pues se encuentra en el puesto número 17 (Bautista, 2019) cada una las exposiciones y ferias que se realizan para mostrar al mundo este producto totalmente natural ha llevado a Colombia a ser conocido en varias partes del mundo.

La importancia del cacao va más allá de su aroma y calidad pues según Eduardo Baquero presidente de Fedecacao manifiesta el buen trabajo de la federación con los miles de familias que trabajaron de la mano en varios de los departamentos que estaban siendo afectados por los niveles de violencia “En áreas donde la violencia ha sido muy fuerte, es donde hay cacao, y muchos de ellos básicamente son municipios prósperos y tranquilos gracias al cultivo de cacao”, dijo Baquero. Considerando de esta forma que en muchos de los lugares donde estaban presentes los cultivos ilícitos hoy son reemplazados por cultivos productivos de cacao, donde cada vez aumenta el compromiso de familias por mantener el cacao como el más fino ya que así fue catalogado por la Organización Mundial de Cacao

Cada una de las familias campesinas que se esfuerzan por mejorar este producto, para llegar a donde está hoy en día ha logrado ganar varios premios por su calidad, estas muestras ha logrado conquistar el paladar de muchos lugares del mundo por esta misma razón el cacao Colombiano gana el premio “Cocoa of Excellence” es el auditorio realizado en Paris que premia a los mejores cacaos en el mundo (Fedecacao, 2019), de esta manera Colombia ha ganado en este concurso en los años 2010 – 2011 con semillas de cacao de Arauca y en 2015 con semilla de cacao de Tumaco. Por estas mismas razones Colombia ha sido protagonista por ser reconocido como el número uno en el concurso. María del Campo fue la colombiana encargada de recibir este premio representando el trabajo y el esfuerzo de cada colombiano para obtener estos logros que con la ayuda de la Federación se consigue un producto de alta calidad

Aparte de este reconocido concurso, Colombia ganó en el Internacional Cocoa Awards que al igual que Cocoa of Excellence es un premio otorgado anualmente al mejor cacao del mundo, sin embargo, ellos recalcan que para participar en estos premios es necesario contar con una cadena productiva estructurada siendo esta los procedimientos planificados de transformación para la producción de un bien o un servicio mediante la aplicación de instrucciones tecnológicos y en el caso de Colombia el Consejo Nacional Cacaotero (Agrosavia, 2019).

Por otra parte, el concurso “Cacao de Oro de Colombia” el cual está organizado por la Secretaria de Estado para Asunto Económicos de Suiza (SECO) seleccionó a la Asociación de productores de Cacao de Pauna de Boyacá como ganador, la selección fue gracias a su aroma y calidad y como parte el premio la Asociación tiene en mente una gestión exportadora

a Suiza y asistir al Salón del chocolate de Paris (Portafolio, 2014).

Colombia cuenta con empresas como Procolcacao y Colcoa; por ejemplo, Procolcacao trabaja de mano de los productores buscando siempre variedad de productos sin perder el enfoque de la calidad, el aroma y el sabor. Así mismo hay diferentes líneas de trabajo: línea gourmet, línea industrial y línea saludable, Colcoa busca siempre la sostenibilidad y el equilibrio económico.

Colombia además de ser reconocido mundialmente por sus productos y por ganar los reconocimientos anteriormente nombrados, muchos productores han empezado a gestionar la obtención de certificados internacionales como BASC, Kosher, Fairtrade, HACCP, Rainforest, UTZ y Orgánico y de esta forma ser más competitivo a nivel internacional e ir subiendo de posición. Gracias al reconocimiento del grano colombiano a nivel mundial de los genotipos, este se ha priorizado como uno de los productos con mayor potencial cultivados en el país y posiblemente posicionarse en el nicho de los cacaos especiales, en los años 2015 y 2016 se crearon ciertos programas en pro del cultivo cacaotero; Según Finagro para el año 2016 se abrieron programas para la diferentes regiones del país por ejemplo: El Instituto Colombiano Agropecuario, ICA, participó en el comité Cadena Cacao Chocolates, que tenía como propósito trabajar en los lineamientos técnicos del Programa para la Transformación Productiva y Competitiva de la Cacao cultura del Meta 2016-2030, donde Henry William Hernández, gerente seccional del ICA en el Meta, invitaba a los productores a comprar material vegetal en viveros registrados ante la entidad e insumos agrícolas con registro ICA, con el fin de evitar reacciones contrarias en los cultivos y por ende, pérdidas económicas. También, manifestó la importancia de realizar las actividades de vigilancia, control y erradicación de plagas y enfermedades del cultivo y propuso la implementación de parcelas demostrativas para el manejo fitosanitario del mismo.

Asocuba contó su experiencia de cooperación y desarrollo asociativo en producción de cacao en el municipio de San Luis de Cubarral, experiencia que fue apoyada por Socodevi, organización no gubernamental de Canadá. Con esta ONG, el ICA estuvo trabajando en la capacitación de los productores de cacao para lograr la certificación en buenas prácticas agrícolas.

Entre los años 2014 y 2016 se crearon programas con apoyo del ministerio de agricultura y

de los Estados Unidos para el desarrollo de cultivos durante el posconflicto y a estructurar estrategias en beneficio del sector rural. Logrando así una transición a la producción de cacao. Donde los excombatientes desmovilizados también se reintegraron a la sociedad.

Con recursos de cooperación por US\$120.000 de Corea se impulsó producción de cacao y arroz (Minagricultura, 2015) Corea, país con el que Colombia tiene un acuerdo comercial suscrito y con el que se prevén interesantes oportunidades de exportación para el sector agropecuario, apoyó proyectos de desarrollo tecnológico por US\$120.000 anuales en los cultivos de cacao y arroz.

En mayo de 2015 Min Agricultura destinó \$13 mil millones para renovar 10 mil hectáreas de cacao, el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural apoyó la renovación de 10.00 hectáreas de cacao y la siembra de 8.000 ha., nuevas; lo cual, era fundamental en el propósito de aprovechar el alto potencial de este producto en los mercados internacionales. El centro de una alianza creada por luker chocolate en asocio con ASAIID/Colombia, Enel, Fundación Saldarriaga concha, Eafit y fundación luker.

Quienes crearon el efecto cacao el cual es un proyecto de desarrollo rural inclusivo y colaborativo, donde se trabaja por el mejoramiento y desarrollo de las comunidades que cultivan cacao el Bajo Cauca, Urabá y Centro Sur del Huila, el cual brindará oportunidades licitas. La inversión total de en el programa que está programado para los próximos cinco años asciende a US\$35.1 millones. (Portafolio, 2019).

### **Recuperación del sector tras 50 años de conflicto**

Al analizar el estado actual de la industria cacaotera en Colombia es imposible no tener en cuenta los últimos 50 años de conflicto en todo el territorio nacional y como ha afectado la producción en diferentes zonas del país con potencial para producir cacao, sin embargo, algunos de los departamentos tuvieron más acontecimientos relacionados con el conflicto que otros entre los más afectados están; Antioquia, Bolívar, Magdalena, Nariño, Cauca, Choco, Cesar, Valle del Cauca, Córdoba, Tolima, Norte de Santander, Sucre, Putumayo y meta. En los que menos se vieron afectados como lo son; Huila, la Guajira, Caldas, Arauca, Cundinamarca, Guaviare, Casanare, Risaralda, Boyacá, Atlántico, Bogotá D.C, Vichada, Quindío, Vaupés, Guainía, Amazonas y San Andrés. Santander está en los departamentos que, aunque tuvo un nivel alto en conflicto está en el promedio y tiene una producción

importante en la producción de Cacao (Final cacao, 2019).

Las zonas no afectadas representan un 22,7% del área sembrada y el 24,9% de toda la producción en Colombia referente al año 2015, en cambio en zonas donde se presentó la mayor cantidad de eventos conflictivos tiene una participación en el área sembrada del 46,1% y 34.2% del área sembrada en el territorio y producción nacionales. Por su parte Santander representa el 31,2% del total del área sembrada y el 40,9% de la producción total. La producción más alta se dio en Santander con 435kg por hectárea y la más baja en zonas de conflicto con 246 kg por hectárea. Probablemente debido a la baja cantidad de recursos en infraestructura, vías de acceso, capacitación en la producción y manejo en los cultivos (Final cacao, 2019).

Según la Federación Nacional de Cacaoteros, para el año 2019 ya son más de 52.000 familias productoras en 420 municipios, aunque la producción de cacao en Colombia se desarrolla en todo el territorio nacional, se concentra básicamente en la montaña santandereana que comprende los departamentos de (Santander y norte de Santander), valles inter andinos secos (Huila, sur del Tolima y norte Magdalena), bosque húmedo tropical (Urabá, Tumaco, Catatumbo, Arauca, Meta, Magdalena, zona cafetera marginal baja, sur este de Antioquia y norte del Tolima) que en su mayoría se vieron afectados de alguna manera por el conflicto armado interno y algunos territorios como el Guaviare, sur del Tolima, Bolívar el bajo cauca Antioquia han encontrado en el cacao una alternativa para sustituir los cultivos ilícitos o como Arauca que se declaró libre de ellos, convirtiéndose gracias al cacao en zonas tranquilas y prosperas; Aumentando así los últimos 5 años el índice de producción nacional.

Con el proceso de paz, abundan las oportunidades para la transformación y el fortalecimiento del sector cacaotero colombiano. Pero, quedan también muchos desafíos y se requiere una inversión considerable con el fin de aumentar la importancia del sector del cacao, generando así ingresos rurales y a su vez al producto interno bruto. Por ejemplo, en el 2013, el valor bruto de la producción del grano fue aproximadamente US\$103,5 millones, en tanto el valor bruto de la producción del sector agropecuario colombiano fue de US\$22.100 millones; es decir el 5,8% del producto interno bruto Final cacao (FAOSTAT, 2016).

Aunque el cacao colombiano ya es reconocido en algunas partes del mundo es necesario hacer un enfoque en los principales productores y potencias en cuanto a la exportación del grano, de esta forma a continuación se mostrara los principales países competidores para Colombia y así mismo identificar sus fortalezas y debilidades, para encontrar una mejor posición en las exportaciones colombianas.

### **Principales competidores para Colombia**

Anteriormente se explicó por qué Colombia es un buen productor del cacao y cómo éste ha sido reconocido tanto en el continente como en países europeos y asiáticos gracias a ferias realizadas y premios recibidos, a partir de esto se busca dar a conocer cuáles son los principales competidores en el mercado cacaotero internacional, razón por la cual se explicará detalladamente el caso de Costa de Marfil, ya que ocupa el primer lugar en producción y exportación del cacao y de Ecuador como principal competidor de la región.

África es reconocida mundialmente por ser el continente más pobre del mundo, su atraso tecnológico, político, ambiental, social y demás no ha podido desarrollar y explotar sus recursos. La corrupción, la inseguridad, la hambruna la desnutrición y maltrato es algo que se vive a diario en este continente. Sus problemas ambientales son serios ya que se depende mucho de ellos para las cosechas y su mayor problema es la desertificación puesto que el continente se compone en su mayoría de estos desiertos y como consecuencia de esto la tierra pierde sus propiedades y su potencial para la producción, de la mano de esto la contaminación del agua es un tema que afecta a su población.

A pesar de todas estas problemáticas diversos países se enfocan en la producción del cacao, entre ellos esta Costa de Marfil quien gracias a sus políticas de reformas ha presentado mejoras tanto en la producción, como en la distribución. Costa de Marfil se centra en las semillas de cacao trituradas y de esta forma distribuye el 30% del cacao total del mundo, de esta forma lidera en el mundo ya que su cosecha total llega a 1.448.992

toneladas, los ingresos comerciales a Costa de Marfil se deben a empresas como Nestlé y Cadbury ya que demandan gran parte del cacao de este país (El País, 2019)

Sin embargo, a mediados de julio del 2019 a causa de la mala producción, Estados Unidos amenazó con prohibir la venta del cacao en este país puesto que un grupo de investigadores supervisó el trabajo realizado, y encontró en los cultivos explotación laboral en menores de edad, de esta forma si Costa de Marfil no mejora sus condiciones de producción se verán

expuestos a una amenaza de embargo. Tanta es la complejidad del caso que Estados Unidos pidió al departamento de Seguridad Nacional la investigación de esta producción y prohibir la entrada del grano de ser necesario ya que estos provenían de trabajo forzoso, esto con el fin de hacer presión sobre los fabricantes y de esta forma erradicar completamente el trabajo infantil. Las condiciones de trabajo son las más viles en la cosecha de cacao, sin embargo, Costa de Marfil es el productor mundial de cacao representando el 40% a nivel mundial (Koné, 2019).

Como se mencionó anteriormente África por su corto desarrollo está invadido por la pobreza y la desnutrición, es preocupante para el resto del mundo ya que se ha descubierto a niños trabajando en los cultivos y por largos horarios de trabajo, abusos físicos y sin recibir algún tipo de educación.

Otro país importante en la producción africana es Ghana, considerando al cacao como el “rey” ya que esta producción ha encaminado a Ghana a obtener grandes ganancias monetarias. Este grano representa para Ghana casi un sexto del PIB del país (Lucille, 2020) y así como en Colombia, esta gran producción se debe a pequeños agricultores que se encargan de mantener las fincas y vivir en las mismas. A pesar de su gran productividad en cuanto a este grano, el control corporativo está ausente en esta producción, los costos operativos y logísticos tienen altos costos para Ghana. Debido a lo anterior Ghana decidió contrabandear su grano de cacao a Costa de Marfil ya que en ese país se vende aproximadamente 50% más.

Nigeria por su lado registró un aumento de la producción de cacao de 367.000 a 421.300 toneladas (Lucille, 2020) ya que gracias a la alta demanda obliga a este país a tener mayor disponibilidad de tecnología agrícola para mejorar la productividad lo que ha ocasionado un crecimiento significativo en la industria del cacao. Aunque no todo es positivo en esta gran producción ya que Oxfam (Organización sin fines de lucro) ha registrado una falta grave y se trata de la desigualdad de género ya que aunque hombres y mujeres trabajan por igual de funciones desempeñadas en el proceso de cogida estos reciben un salario desigual.

Hablando de potencias mundiales del cacao, Camerún es uno de los principales productores del mundo, su crecimiento se ha venido evidenciando ya que su mayor producción fue en el 2013 con 275.000 de toneladas métricas, pero a pesar de ser los productores más grandes del mundo, el cacao de Camerún se ha visto amenazado por una mala gestión de cosecha ya que los árboles se han venido envejeciendo y abusan de su vida



útil aparte de esto no hay el suficiente espacio para la plantación de nuevos árboles (Lucille, 2020).

Uno de los países asiáticos más fuertes es Indonesia, pero fue a partir de 1980 cuando su producción se disparó significativamente convirtiéndolo hoy en día en el tercer productor mundial (Lucille, 2020) sin embargo, sus cultivos se han visto afectados por un insecto barrenador de vainas que ha dañado altamente los cultivos. Indonesia al igual que Ghana y Costa de marfil tiene su mayor producción de cacao proviene de pequeñas granjas donde los cultivadores son sus propietarios lo que resulta más eficiente gracias a su dedicación.

Entre los países de América, como los países más fuertes está República Dominicana, su grano de cacao tiene una ventaja frente al mundo ya que el gobierno trabaja arduamente para garantizar que su producción sea ambientalmente sostenible, tomó fuerza cuando se certificó con “Fairtrade” gracias a dicho certificado ha liderado la industria cacaotera. El Fairtrade es un certificado de garantía de producto donde se certifica el cumplimiento de los esquemas mínimos de comercio justo, fue creado con el fin de mejorar las condiciones de comercio y acceso al mercado en igualdad de condiciones. Los objetivos de la asociación son:

- Garantizar a los que los productores reciban precios para dar cubrimiento a los costos medios de producción sostenible
- Proporcionar una fuente de financiación para invertir en proyectos y conseguir el mejoramiento del desarrollo social, económico y medio ambiental.
- Permitir la prefinanciación a los productos que lo requieran
- Facilitar las relaciones comerciales y permitir que las asociaciones de productores tomen control en el proceso de comercialización (Iberica, 2020)

Este proyecto implementado en República Dominicana busca la producción de cacao respetando los derechos, dentro del comercio justo y se centra en la necesidad de proteger los derechos infantiles y los derechos laborales en el sector cacaotero y sus cadenas de valor, por esta razón Fairtrade desarrolló una experiencia piloto con CONACADO para introducir en la cadena de valor los derechos de la niñez (clac, 2018)

República Dominicana es reconocida por dos tipos de cacao, un producto de mantequilla que es reconocido como “Sánchez” y un grano más seco y de mejor fermentación denominado “La Española” (Lucille, 2020).

Una de las industrias del cacao más antiguas del mundo es la de Ecuador. Ya que recientemente se hallaron rastros de cacao de hace aproximadamente 5000 años y hoy su

producción total es de 128.466 toneladas, sin embargo, a pesar de su trayectoria con la producción de este producto el cacao ecuatoriano no se puede comparar con las potencias mundiales de cacao de África en términos de producción bruta, aunque para los expertos en cacao consideran que el cacao de Ecuador es el mejor en términos de calidad. (Lucille, 2020)

Otra industria fuerte en América es Brasil, aunque se ha disminuido notablemente su producción en los últimos años, gracias a esta disminución de producción Brasil se ve obligada a importar cacao. El Gobierno predice que la producción del cacao en Brasil caerá un 15.7% entre ahora y el 2024, a pesar de esto continúa siendo el mayor productor de cacao en América ya que ha cosechado toneladas métricas 256.186 granos de cacao (Lucille, 2020)

Tabla 3

*Principales países exportadores de cacao (2014-2018)*

Exportador	Exportaciones	Exportaciones	Exportaciones	Exportaciones
	2015	2016	2017	2018
<b>Costa de Marfil</b>	3.553.796	3.037.015	3.475.845	3.258.527
<b>Ghana</b>		1.886.219	10.642.052	2.437.194
<b>Ecuador</b>	705.415	621.970	589.750	665.177
<b>Camerún</b>	767.181	669.606	403.021	520.317
<b>Bélgica</b>	531.208	613.470	612.404	496.052

<b>Países Bajos</b>	525.003	439.977	522.955	443.945
<b>Malasia</b>	226.283	276.486	314.823	353.469
<b>Nigeria</b>	451.015	238.277	178.740	256.066
<b>República Dominicana</b>	250.787	227.941	134.361	205.014
<b>Perú</b>	192.362	202.326	148.357	154.902

*Nota.* Construido a partir de datos tomados de Trade Map, 2020.

A pesar de las problemáticas que se presentan en Costa de Marfil este se mantiene en el primer lugar del mundo como exportador del cacao, su mayor incremento de exportaciones se presentó para el año 2015, sin embargo, a lo largo de los años sus exportaciones han ido variando pero se evidencia que para el año 2019 no se registraron cifras de exportación del cacao, esto puede ser ocasionado posiblemente por la cantidad de niños trabajando en los cultivos y las medidas de Estados Unidos frente al caso.

Las exportaciones de Costa de Marfil representan el 34.5% en el mundo lo cual hace que su posición relativa en las exportaciones mundiales sea la primera (Trade Map, 2018), en el segundo puesto esta Ghana que, aunque sus exportaciones en el 2015 fueron muy bajas, sus ventas se han venido incrementando con el tiempo obteniendo así la posición en la que se encuentra hoy en día.

Por otra parte, el continente americano ha mostrado una notable participación y se ha visto los reconocimientos que han generado con su cacao, sin embargo, únicamente tres países se encuentran entre los mayores exportadores a nivel mundial. Se destaca Ecuador en el tercer lugar, ya que gracias a su calidad permanece en este puesto y aunque con algunas variaciones en términos de valores para el año 2018 ha recuperado valor en dicho producto. Tabla 4

#### *Principales importadores de costa de Marfil*

<b>Posición</b>	<b>Importador</b>	<b>Valor exportado 2018 (USD)</b>	<b>Participación %</b>	<b>Cantidad exportada</b>
<b>1</b>	Países Bajos	854.580	26,2	395.664
<b>2</b>	Estados Unidos	554.097	17	259.325

<b>3</b>	Alemania	296.990	9,1	135.869
<b>4</b>	Bélgica	263.012	8,1	119.695
<b>5</b>	Malasia	239.481	7,3	115.368
<b>6</b>	Indonesia	167.631	5,1	79.908
<b>7</b>	Turquía	138.186	4,2	67.348
<b>8</b>	Reino Unido	116.944	3,6	53.704
<b>9</b>	Italia	113.193	3,5	49.801
<b>10</b>	Francia	101.877	3.1	46.460

*Nota.* Construida a partir de datos tomados de Trade Map, 2020.

En la tabla anterior se muestra únicamente los principales compradores para el año 2018 de Costa de Marfil las cifras demuestran que la mayoría de las importaciones de cacao son países europeos y esto puede ser tal vez por las estaciones climáticas dentro del continente lo que no permite que el grano se desarrolle satisfactoriamente. Las cifras reportadas hacen que Costa de Marfil sea el número uno en cuanto a este producto. Su principal importador son Países Bajos presentando la mayor participación con un 26,2% importando en el año 2018 un total de 395.664 toneladas.

Tabla 5

*Principales importadores de Ghana*

<b>Posición</b>	<b>Importador</b>	<b>Valor exportado 2018 (USD)</b>	<b>Participación %</b>	<b>Cantidad exportada</b>
<b>1</b>	Malasia	1.049.925	43,1	122.025
<b>2</b>	Países Bajos	360.583	14,8	153.407
<b>3</b>	Brasil	144.260	5,9	192.450
<b>4</b>	Estados Unidos	131.501	5,4	56.500
<b>5</b>	Japón	110.820	4,5	45.636
<b>6</b>	España	89.493	3,7	39.030
<b>7</b>	Bélgica	85.522	3,5	30.831

<b>8</b>	Alemania	77.525	3,5	33.525
<b>9</b>	Estonia	71.083	2,9	30.612
<b>10</b>	Francia	64.155	2,6	27.531

*Nota.* Construido a partir de datos tomados de Trade Map, 2020.

Ghana es una de las potencias más grandes del mundo en la exportación del cacao, estas representan el 25,8 % de las exportaciones y su posición mundiales es 2, Ghana va seguido de Costa de Marfil y como se dijo anteriormente Ghana su principal producción viene de las pequeñas fincas y se mantiene en una buena posición a pesar de los problemas logísticos que presenta el país

Tabla 6

*Principales importadores de ecuador*

<b>Posición</b>	<b>Importador</b>	<b>Valor exportado 2018 (USD)</b>	<b>Participación %</b>	<b>Cantidad exportada</b>
<b>1</b>	Indonesia	126.788	19,1	58.106
<b>2</b>	Estados Unidos	120.166	18,1	50.592
<b>3</b>	Malasia	109.226	16,4	49.617
<b>4</b>	Países Bajos	81.681	12,3	35.674
<b>5</b>	México	54.861	8,2	23.467
<b>6</b>	China	33.593	5,1	14.851
<b>7</b>	Alemania	32.360	4,9	14.206
<b>8</b>	Bélgica	23.722	3,6	10.091
<b>9</b>	Canadá	17.661	2,7	8.628
<b>10</b>	Estonia	13.976	2,1	6.455

*Nota.* Construido a partir de datos tomados de Trade Map, 2020.

La tabla anterior muestra las exportaciones de Ecuador las cuales representan el 7% de las exportaciones mundiales y su posición es la tercera (Trade map, 2018), sin embargo, Ecuador sería el país número 1 en las exportaciones del continente Americano, el cacao ecuatoriano es reconocido por ser fino y de gran aroma y como se puede ver en la tabla número 1 tuvo grandes exportaciones en el 2015, sin embargo, a pesar de que para el siguiente año cayeron, se ha venido recuperando al pasar los años y colocándolo en la posición actual.

En la presente investigación, como se indicó en los objetivos se enfoca en los principales productores, por esta razón que el capítulo se centra en Costa de Marfil, Ghana y Ecuador ya que son los 3 mayores exportadores y continuación se presenta los datos de compradores y valores de venta.

Tabla 7

*Precios de venta costa de Marfil*

Importador	Valor unitario 2015	Valor unitario 2016	Valor unitario 2017	Valor unitario 2018
<b>Países Bajos</b>	2.709	2.907	2.268	2.160
<b>Estados Unidos</b>	2.719	2.816	2.390	2.137
<b>Alemania</b>	3.106	3.021	2.347	2.186
<b>Bélgica</b>	2.757	2.931	2.329	2.197
<b>Malasia</b>	2.834	2.732	2.139	2.076
<b>Indonesia</b>	2.767	2.812	2.097	2.098
<b>Turquía</b>	2.737	2.692	2.245	2.052
<b>Reino Unido</b>	2.647	2.958	2.523	2.178
<b>Italia</b>	2.669	2.920	2.552	2.273
<b>Francia</b>	2.767	2.840	2.285	2.012

*Nota.* Construido a partir de datos tomados de Trade Map, 2020.

Los precios manejados en las exportaciones de Costa de Marfil varían significativamente al paso de los años, según la tabla anterior y las variaciones de precio, se ha disminuido el costo a los importadores, pues en comparación del año 2018 con el año 2015 la disminución es notoria para todos los compradores.

Tabla 8

*Precios de venta costa de Ghana*

Importador	Valor unitario 2016	Valor unitario 2017	Valor unitario 2018
<b>Malasia</b>	3.301	2.883	8.604

<b>Países Bajos</b>	3.220	2.893	2.350
<b>Brasil</b>	3.137	2.765	750
<b>Estados Unidos</b>	3.329	3.173	2.327
<b>Japón</b>	3.586	3.004	2.428
<b>España</b>	3.193	3.050	2.293
<b>Bélgica</b>	3.131	3.222	2.774
<b>Alemania</b>	3.326	2.491	2.312
<b>Estonia</b>	3.022	2.795	2.322
<b>Francia</b>	3.252	2.706	2.330

*Nota.* Construido a partir de datos tomados de Trade map, 2020.

A diferencia de Costa de Marfil, Ghana tiene un poco más de variación es cuanto a sus precios, para el año 2018 se ve una gran variedad en cuantos a los precios de importaciones en Malasia y Brasil. Mientras el precio unitario por tonelada para Malasia es de USD 8.604 para Brasil es de USD 750

Tabla 9

*Precios de venta de Ecuador*

Importador	Valor unitario 2015	Valor unitario 2016	Valor unitario 2017	Valor unitario 2018
<b>Indonesia</b>	3.072	2.785	2.007	2.182
<b>Estados Unidos</b>	2.905	2.802	2.035	2.375
<b>Malasia</b>	3.028	2.733	2.031	2.201

<b>Países Bajos</b>	3.064	2.808	2.401	2.290
<b>México</b>	2.987	2.762	1.955	2.338
<b>China</b>	2.947	1.642	1.875	2.262
<b>Alemania</b>	3.143	2.906	2.100	2.278
<b>Bélgica</b>	3.041	2.776	2.015	2.351
<b>Canadá</b>	2.998	2.748	2.154	2.047
<b>Estonia</b>	3.023	2.624	1.832	2.165

*Nota.* Construido a partir de datos tomados de Trade Map, 2020.

Los precios de exportación de cacao en Ecuador se han mantenido lineales, es decir, sin muchas variaciones, sin embargo, para el año 2016 se evidencio una disminución en el precio venta para China siendo este de USD 1.642 por tonelada a comparación del año anterior 2015 donde su precio se encontraba en USD 2.947, la disminución del precio es considerable.

Teniendo en cuenta lo anterior se logra entender que aunque la producción de cacao de américa latina es inferior a la de áfrica se tiene como como valor agregado la calidad del cacao como se ha mencionado en diferentes ocasiones, gracias al suelo en el que se cultiva, el producto da una característica en el sabor y aroma que lo diferencia del cacao Africano; y al hablar de Colombia directamente; un competidor fuerte es Ecuador ya que cuenta con la mayor producción en américa latina, tiene una presencia importante en los mercados de los países de la Alianza del Pacífico y además tiene características similares al cacao colombiano. Para que Colombia pueda competir con estos países es necesaria la tecnificación de los cultivos, buenas prácticas de procesamiento e innovación y así aumentaría también la producción entregando así al mercado internacional no solo un producto característico por su sabor y aroma sino también de una alta calidad.



## **Capítulo II. Análisis de mercado dentro de la Alianza del Pacífico**

La Alianza del Pacífico nace el 28 de abril del 2011 en la ciudad de Lima con el objetivo de elaborar un proyecto siendo este una iniciativa de integración con el objetivo de impulsar el desarrollo, crecimiento y competitividad de cada uno de los países que la conforman, en este capítulo se quiere resaltar de cada uno de los países las fortalezas en cuanto al sector cacaoero y las oportunidades que tiene Colombia para introducir el cacao corriente y especial y así mismo dar valor agregado al cacao colombiano haciéndolo más competitivo y generando oportunidades en el mercado de dicha alianza y sus observadores.

La ventaja de esta integración es que los procesos de negociación se hacen más flexibles, la economía es un poco más abierta al libre comercio y de esta forma lograr un avance en la circulación de bienes y servicios, pero esto no solo se trata de un acuerdo comercial; sus intereses están enfocados en temas de cooperación, innovación, emprendimiento, cultura, deporte, entre otros. Una de las intenciones de Colombia al pertenecer a esta Alianza es que se puede presentar la oportunidad para de entrar a la región Asia Pacífico ya que México, Perú y Chile cuentan con acuerdos en esta zona.

Los productos comercializados por Colombia dentro de la Alianza el Pacífico son principalmente minero-energéticos; Hubo ventas de sectores como el carbón, la química básica, automotor, de franjas agroindustriales y jabones entre otros (Ministerio de Comercio, 2020), lo que quiere decir que productos agrícolas como el cacao no tiene una alta exportación, sin embargo el Cacao es un producto que con el pasar de los años ha logrado posicionarse en mercados Europeos y Asiáticos siendo estos el principal interés para Colombia y una de las razones como se indicaba anteriormente por las que decide hacer parte de la Alianza del Pacífico, una de las más grandes ventajas de comercializar dentro de la alianza el Pacífico es que desde su firma en el año 2014 el 92% de los productos comercializados entre los países pertenecientes en la alianza ya cuentan con un arancel del 0%, el 8% restante tiene plazos entre 3 y 17 años para obtener el mismo beneficio (Dinero,2017).

### **Perú**

Perú no solo hace parte de la Alianza, sino que se considera como uno de los mayores exportadores de cacao a nivel mundial, ocupando así el puesto número 9 en los países con

mayor exportación de cacao tiene el segundo lugar en exportación de cacaos Orgánicos, así las cosas Perú se convierte en una fuerte competencia para Colombia.

Tabla 10

*Exportación de cacao peruano entre el año 2015 y 2019*

<b>Importadores</b>	<b>2015</b>	<b>2016</b>	<b>2017</b>	<b>2018</b>	<b>2019</b>
Mundo	192274	201569	148705	154902	150792
Países Bajos	85215	66530	34997	34009	39356
Indonesia	1957	1186	4331	14785	38011
Estados Unidos de América	9231	12352	14440	9679	15452
Italia	16946	14921	17421	16231	9973
Bélgica	32726	41659	31708	24840	9914
Malasia	1445	8726	5377	17310	9445
México	2201	245	2774	7186	7829
España	8101	7105	5667	7121	5520
Alemania	6776	3555	3907	3039	2165
India	3647	628	1593	3567	1873

*Nota.* Construido a partir de datos tomados de Trade Map, 2020.

Sin embargo Perú siendo uno de los mayores exportadores de Cacao en Latinoamérica en la tabla se puede observar una fuerte disminución en la exportación al comparar el año 2016 donde fue el pico más alto se ve en el año 2019 de un 25,2%, una razón muy importante es la presencia de cadmio en el cacao esta es adquirida por medio de la atmosfera, agua de riego fertilizante fosfato, materias orgánicas; el cadmio o CD es un metal pesado y es toxico para el cuerpo humano y la unión Europea estableció un límite máximo del mismo, esta limitación es más exigente que el Codex alimentario y lo que establece la misma OMS.

Tabla 11

*Importaciones realizadas por Perú entre los años (2015-2019)*

<b>Exportador</b>	<b>Valor importado 2015</b>	<b>Valor importado 2016</b>	<b>Valor importado 2017</b>	<b>Valor importado 2018</b>	<b>Valor importado 2019</b>
<b>Ecuador</b>	206	3.939	0	5	1.100

<b>Venezuela</b>	505	0	0	82	39
<b>Colombia</b>	0	0	107	435	0
<b>Perú</b>	0	0	0	8	0
<b>Reino Unido</b>	0	0	23	0	0

*Nota.* Construido a partir de datos tomados de Trade Map, 2020.

A pesar de que Perú es un gran exportador, tiene la necesidad de importar el cacao de otros países y como se sabe, en América el principal exportador es Ecuador, siendo este el principal proveedor de Perú. En los años 2017 y 2018 se muestra importaciones de Colombia esto es posiblemente porque han sido dos de los mejores años para Colombia en cuanto a producción y no se puede dejar atrás las características con las que cuenta el mismo según lo afirma la Organización Internacional del Cacao, desafortunadamente para el año 2019 no se registraron exportaciones de Colombia a Perú.

El cacao peruano tiene ciertas fortalezas, primeramente, es un cacao de alta calidad ya que ha sido calificado por la Organización Internacional del Cacao (ICCO) como un país donde su producción y su exportación es un cacao fino y de esta manera lograr el 36% de la producción mundial (Perú, 2020). Esta producción los ha llevado a ser reconocidos y a obtener premios internacionales así mismo ser catalogados como uno de los mejores el mundo.

Adicional a esto cuenta con la disponibilidad de zonas agroecológicas en excelente estado para la producción y al igual que Colombia se cosecha mucho de este en fincas pequeñas y con una mano de obra calificada aun siendo esta de bajo costo, puesto que los agricultores son personas que tienen un amplio conocimiento y experiencia en este tipo de productos. El gobierno les brinda incentivos para el cultivo de cacao ya que se han venido incrementando las exportaciones; por ser este reconocido por su calidad y aroma, esto se logra ya que cuenta con climas y suelos adecuados para un perfecto desarrollo y crecimiento de la semilla. Para obtener esto y lograr la posición en la que actualmente se encuentra Perú es necesaria la capacitación y especialización de los productores (Lucar, 2016).

Es importante indicar que Perú tiene como visión duplicar el consumo de cacao per cápita para llegar a una demanda de 30 mil toneladas anuales para dicho grano (Carrasco, 2019), con esta promoción interna se busca dar un acercamiento a la cultura del cacao e informar a

los consumidores los beneficios que tiene dicho consumo para promover la integración de organizaciones de producción y comercializadoras peruanas y así llegar a una internacionalización.

Según la Agencia Peruana de Noticias Andina, dice que; Perú tiene una excelente oportunidad, para brindarle una dinámica, posición histórica y un impulso a la Alianza (Andina, 2019). Al desarrollarse un intercambio comercial entre las cuatro economías, teniendo en cuenta que Europa ve a Perú como una oportunidad para un acercamiento con América.

### México

Para México la producción de cacao es más que importante ya que la planta es originaria de este país, pero debido a cuestiones climáticas y el remplazo de cultivos por industrias y ganaderías ha disminuido la producción de este grano y pudiendo ser uno de los mayores productores a nivel mundial no se ha podido desarrollar satisfactoriamente es por esto que se ha visto en la obligación de importar (Gobierno Mexicano, 2020)

A pesar de la planta es originaria de México se tiene un mercado débil, dicho esto el consumo de cacao interno en México es de 0.5 kg lo que significa un bajo consumo de este grano, esto representa un 0.6% (Mexico I. d., 2020) de los gastos totales realizados en alimentación, así mismo se tiene una planeación se aumentar tanto el consumo como la producción de dicho grano.

Tabla 12

*Importaciones mexicanas entre el año 2015 y 2019 expresados en miles de dólares americanos*

<b>Exportadores</b>	<b>2015</b>	<b>2016</b>	<b>2017</b>	<b>2018</b>	<b>2019</b>
Mundo	73631	116328	89976	93786	53014
Ecuador	37672	68287	57665	53131	44889
República Dominicana	5422	17825	2081	7880	4729
Côte d'Ivoire	21727	26206	21049	22243	3396
Colombia	6648	3826	6206	4418	0
El Salvador	0	0	0	1	0
Francia	0	0	1	0	0
Ghana	101	185	105	21	0
Perú	2061	0	2870	6091	0

*Nota.* Construido a partir de datos tomados de Trade Map, 2020.

La baja producción afecta grandemente a México siendo este producto de gran importancia para su cultura y sobre todo para su economía. Así como se mostró en la tabla anterior sus importaciones a medida que pasan los años, van aumentando ya que las grandes industrias chocolateras así lo demandan.

En el primer capítulo I, en la tabla No 2 se puede observar que México se ha convertido en el principal importador de cacao colombiano, pero a pesar de esto Colombia no es el principal abastecedor en este caso se puede observar que así como en el caso de Perú quien más le vende Cacao a México es Ecuador.

Sin embargo, no solamente son problemas climáticos los que afectan los cultivos de cacao, pues las fincas están en descuido, hace falta el apoyo de los cacaoteros como ayudas en créditos para la incorporación de nuevas tecnologías y la capacitación de los productores. Las consecuencias de esto se ven reflejado en que de ser uno de los principales exportadores ha pasado a ser uno importador de este grano para el abastecimiento de las industrias (Lucille, 2020)

Los principales productores en México son familias pequeñas en cada una de sus fincas y aunque son numerosas las familias que se dedican a esta labor, las pantas se encuentran en una edad avanzada y con la ausencia de la ayuda del gobierno y de la tecnología, su productividad se ve afectada. Siguiendo a esto está la agroindustria básica que se encarga de acopiar, secar y fermentar la almendra, las empresas que se encargan de realizar el acopio de la semilla son: UNCP, AGROMERK S.A, AROIND U. DE MEX S.A, TRANSF. SAN MARTIN SCRA teniendo estas los principales volúmenes de acopio. En la agroindustria de productos semielaborados se encuentran las empresas de transformación como Nestlé, La Esperanza, Chocolatera de Jalisco entre otras, además de 10 empresas dedicada a la industria nacional y trasnacional y finalizando están los compradores de productos que son las empresas que adquieren los productos elaborados que se envían al mercado de Exportación (Lucile, 2020)

Tabla 13

*Exportaciones de México expresadas en dólares americanos*

<b>Importadores</b>	<b>2015</b>	<b>2016</b>	<b>2017</b>	<b>2018</b>	<b>2019</b>
Estados Unidos de América	193	486	183	334	52
Australia	6	4	0	0	0
Bélgica	139	42	779	105	0
Canadá	10	7	20	16	0
Chile	0	0	0	2	0
Colombia	0	0	0	3	0
Francia	0	260	355	394	0
Alemania	0	2	4	0	0
Italia	25	31	22	14	0
Japón	2	9	54	100	0

*Nota.* Construido a partir de datos tomados de Trade Map, 2020.

Así como baja la producción tiene que pasar lo mismo en las exportaciones, la producción mexicana de Cacao no es suficiente para abastecer el territorio nacional menos los mercados internacionales y aunque se han creado políticas para el fortalecimiento de cultivos (negocios, 2019). Lo cierto es que como se pudo observar en la tabla anterior las exportaciones año tras año son más bajas.

### **Chile**

Chile es únicamente importador de cacao, el clima y los suelos chilenos no permiten el cultivo de este grano puesto que es necesario un clima y temperatura cálida y precipitaciones abundantes. Sin embargo, Chile es considerado como uno de los más grandes consumidores de cacao en América del Sur donde la mayoría de este producto proviene de Perú y es que el mercado chocolatero crece cada vez en este país la razón de esto es que el chocolate es utilizado para dos tipos de mercado, uno es el mercado masivo como grandes empresas, canales mayoristas y supermercados y el otro tiene un enfoque en la fabricación de productos finos (RedBakery, 2020).

Chile a diferencia de México tiene un alto consumo de cacao y sus derivados, Chile es el principal comprador en América con un promedio de 2.1% kg per cápita, adicional a esto en

las fronteras se destinan \$30 USD a la importación de este (Chile come Chocolate, 2018) siendo una de las regiones que mas gasta el consumo de este grano su crecimiento anual es considerable.

En cuanto a relaciones comerciales entre Chile y Colombia en el año 2019 Colombia es su cuarto proveedor de cacao. Dentro de los países principales de destino para las exportaciones de cacao colombiano esta Chile con un 9.27% (Sicex, 2019). Según lo indicado por la por la Cámara de Comercio Chileno Colombiana el cacao colombiano enamora el paladar de los chilenos.

Tabla 14

*Importaciones de cacao entre el año 2015 y 2019 en dólares americanos*

<b>Exportadores</b>	<b>2015</b>	<b>2016</b>	<b>2017</b>	<b>2018</b>	<b>2019</b>
Perú	23	10	32	32	54
Ecuador	1	21	14	24	25
Bélgica	0	1	2	0	5
Colombia	0	0	1	2	4
Francia	0	1	0	2	2
Zona Nep	0	0	0	0	1
México	0	0	6	0	0
Nueva Zelanda	0	0	0	1	0
	0	0	11	1	0
<b>Estados Unidos de América</b>					

*Nota.* Construido a partir de datos tomados de Trade Map, 2020.

Como se indicaba anteriormente y se puede confirmar en la tabla Colombia es el cuarto país en exportación de cacao hacia Chile siendo este uno de los mayores consumidores de cacao a nivel Latinoamérica; Además que año tras año sus importaciones van aumentando lo que hace de Chile un mercado con altas posibilidades para Colombia (RedBakery, 2020).

Dentro de la Alianza del Pacifico, Chile promueve el compromiso con la integración, sobre bases de iniciativas, planes de acción entre otras. Se ha aumentado las exportaciones de este país hacia China, aunque estos son de recursos naturales, lo que sería una gran oportunidad ya que se ha tomado la decisión de promover el comercio para interactuar de manera conjunta con los mercados del Asia-Pacífico.

Colombia tiene con que competir y como se indicaba en el primer capítulo, hace falta más

capacitación en la tecnificación y producción del cacao, Uno de los inconvenientes es la cadena de producción el alto costo de los insumos, la capacitación en cuanto al manejo de cosechas para el campesino colombiano no es clara por la falta de educación con respecto a la selección de semillas, selección de plantas, la distancia entre los surcos y demás. Luego de un arduo trabajo el campesino promedio entrega su producto a los acopiadores quienes pagan el producto a precios muy bajos para luego distribuirlos a las grandes industrias los cuales transforman el grano y son quienes se quedan con las ganancias.

Colombia cuenta con un muy buen producto a pesar de manejar una producción tradicional y a pesar de los obstáculos que se le ha presentado ha manejado un crecimiento anual en la producción como se indicó en el primer capítulo en la figura No 2, la cual está en un rango de 54 y 60 mil toneladas los últimos 4 años. A pesar del aumento en la producción cacaotera es necesario ver que mientras Colombia está en el puesto 11 en el raking de los principales productores de cacao a nivel mundial México ocupa el puesto No 8 y Perú el No 9 lo que quiere decir que la producción de estos dos países está muy por encima de Colombia pero, México aún siendo un gran productor de cacao siendo este parte de su cultura, desafortunadamente su producción ha disminuido al igual que sus exportaciones como se ve en la tabla No 13 ha necesitado abastecerse de países como Colombia el cual es uno de sus principales proveedores.

Es aquí donde Colombia debe sacar partido aprovechando la demanda mexicana, es necesario aumentar la producción y concentrarse en la calidad del producto, de esta manera no solo abastecer la industria nacional sino convertirse en el proveedor principal para la industria chocolatera mexicana.

En el caso de Perú tiende compartir algunos mercados con Colombia en países como México, Indonesia, Bélgica, Estados Unidos, Malasia y España pero en proporciones más altas, esto se puede observar al hacer una comparación entre las tablas No 2 y la tabla No 10 donde se explican las exportaciones de ambos países; Pero Perú no solo exporta más cacao sino que es de mejor calidad, Perú es el segundo productor de cacaos orgánicos a nivel mundial después de república dominicana el cual es exportado a países como Bélgica, Alemania, Suiza e Italia y también a Estados Unidos y Canadá (Agro negocios Perú, 2017) este país cuenta con una gran diversidad de cacao con el cual se pueden elaborar los más exquisitos chocolates; Como se ha visto en el desarrollo del trabajo Colombia ya cuenta con un muy buen producto, reconocido mundialmente por sus características en sabor y aroma



pero esto no es suficiente se necesita innovación en el producto y esto Colombia lo puede aprender de Perú, ya que esta nación tiene un alto desarrollo en el sector agrícola en los últimos 10 años (Universidad Militar, 2014) y eso mismo es lo que necesita Colombia el fortalecimiento del sector agrícola, hacer de este uno de los principales sectores económicos para el país.

Chile, es necesario aprovechar que no solo es el mayor consumidor de cacao en América Latina, sino que además busca cacaos exquisitos y de la mejor calidad, lo cual lo hace un mercado exigente. Razón por la cual uno de sus principales proveedores es Perú, Por esto es necesario para Colombia innovar en la producción de cacaos como lo son los cacaos especiales, este tipo de producción haría de Chile para Colombia uno de sus mejores clientes ganándole ese mercado a Ecuador y Perú.

El sector agrícola colombiano ha visto con malos ojos la Alianza el Pacífico. El grupo dignidad agropecuaria ha manifestado que el tratado representa la total perdida de la protección comercial frente a la importación de bienes agrícolas (Diario Huila, 2014). Pero realmente no es así como funciona; el sector agrícola colombiano no se puede quedar toda la vida en el proceso tradicional y es la oportunidad de oro para que este sector se convierta en el eje de la economía colombiana, como se indicaba anteriormente el 92% de los productos comercializados entre los países pertenecientes a la Alianza el pacifico después del 2014 manejaron un arancel del 0% en la categoría A, uno de los productos favorecidos fue el cacao, el cual está en esta categoría, el 8% faltante se ha ido desgravando poco a poco la desgravación total estará completa 17 años después de firmar el acuerdo para quedar en un libre comercio. Es por esta razón que el sector agrícola debe ver la Alianza el Pacifico como una oportunidad y debe empezar a exigir lo que les deben desde hace años atrás como lo es: obras de infraestructura, especialmente vías terciarias, soluciones a necesidades básicas insatisfechas, consolidación de cadenas productivas, tecnologías en sistemas de riego, estudios de suelos, inclusión en los diferentes mercados internacionales. Es así como el productor del campo colombiano puede entrar a competir más. No se puede quedar en el decir que no se tienen las herramientas, sino que hay que buscarlas.

## Conclusiones

Es importante resaltar las ventajas que tiene Colombia para la producción de cacao corriente y especial lo que puede ser un gran apoyo para la conquista de mercados extranjeros, sin embargo, es necesario centrarse en las fortalezas y debilidades aunque Colombia cuenta con un cacao exquisito en su sabor y aroma y aunque su producción ha venido en constante crecimiento sigue siendo necesario trabajar en ello especialmente en la tecnificación de los cultivos y vías terciarias para mejorar así la comercialización en este momento Colombia representa únicamente el 0.1% en las exportaciones mundiales esto ocasiona que su posición dentro de las exportaciones sea la número 11 muy por debajo de Costa de Marfil y Ghana que son los principales exportadores, pero quien realmente es una competencia para Colombia es Ecuador ya que el cacao producido por el mencionado país cuenta con características similares al cacao Colombiano y su posición dentro de las exportaciones es la número 4 con un 6.7% de participación. Los Cacaos latinoamericanos como por ejemplo los producidos en Bolivia, Colombia, Costa Rica, Ecuador, Perú y México corresponden al 80% de cacao primo del mundo (Banco de desarrollo de América Latina, 2017). Lo que convierte al sector cacao en una posible fuente de desarrollo para los campesinos Colombianos donde así como Ecuador es necesario aprovechar la calidad del producto que por sí solo ya es uno de los preferidos a nivel mundial y hacer de este una de las principales fuentes económicas para el país.

La Alianza del Pacífico tiene oportunidades tanto de comercialización como también de aprendizaje; de Perú se puede aprender a industrializar los cultivos de cacao, como se mencionaba en el capítulo dos Perú ha desarrollado un fuerte crecimiento los últimos 10 años en la industrialización del sector agrícola, este sector para la economía Peruana ha sido un motor fuerte en productos como café, cacao, banano y papa. Y aunque en este momento no es un país totalmente industrializado está trabajando fuertemente para lograrlo, haciendo que el aporte agrario en PIB en su economía sea el más alto de la región (Banco Mundial, 2018). Entonces de Perú se debe aprender a aprovechar este sector y a desarrollarlo ya que Colombia puede llegar a ser muy fuerte por la ubicación y la calidad de suelo con la que cuenta.

En cuanto a la comercialización hay que aprovechar el consumo tanto de México como de Chile siendo México ya uno de los principales compradores de cacao Colombiano según se muestra en la tabla No 1 pero es necesario aumentar la producción de cacao y no solo

aumentarla sino que a pesar de tener uno de los cacaos con mejor sabor y aroma es necesario ir mejorando cada vez más la calidad de la producción y así ganar más mercados como el Chileno el cual no solo busca cantidad sino calidad por esto es necesaria la innovación del producto con cacaos especiales, es así como se logrará satisfacer y abastecer no solo el mercado nacional sino también el internacional

## Referencias

- Agrosavia. (2019). *Cacao colombiano en el International Cocoa Awards*. Ministerio de Agricultura. Recuperado de: <https://www.agronet.gov.co/Noticias/Paginas/Cacao-colombiano-en-el-International-Cocoa-Awards.aspx>
- Andina. (2019). *Perú puede darle dinámica a la Alianza del Pacífico*. Agencia Peruana de Noticias Andina. Recuperado de: <https://andina.pe/agencia/noticia-peru-puede-darle-dinamica-a-alianza-del-pacifico-757623.aspx>
- Angulo, M. A. (2019). *Comportamiento del mercado del cacao en Colombia, Ecuador y Perú del año 2007 al 2018 y sus futuros* Fundacion Universitaria de America. Recuperado de: <http://repository.uamerica.edu.co/bitstream/20.500.11839/7225/1/474877-2019-I-NIIE.pdf>
- anonimo. (2019). *Sociedad de Agricultores de Colombia*. Sociedad de Agricultores de Colombia. Recuperado de: <https://sac.org.co/produccion-de-cacao-crecio-un-11-durante-el-primer-semester-del-2019/>
- Barragan, J. C. (2017). *Valle del Cauca podría ser un gran exportador de cacao y aprovechar la Alianza del Pacífico*. Gobernacion del Valle del Cauca. Recuperado de: [https://www.valledelcauca.gov.co/publicaciones/38265/valle\\_del\\_cauca\\_podra\\_ser\\_un\\_gran\\_exportador\\_de\\_cacao\\_y\\_aprovechar\\_la\\_alianza\\_del\\_pacifico/](https://www.valledelcauca.gov.co/publicaciones/38265/valle_del_cauca_podra_ser_un_gran_exportador_de_cacao_y_aprovechar_la_alianza_del_pacifico/)
- Bautista, M. (2019). Cacao Colombiano, entre los mas finos del mundo. *El Tiempo* .
- Boafo, O. (2020). *Mondelez International*. Una historia sobre la produccion de Ghana. Recuperado de: <https://es.cocoalife.org/en-los-origenes-del-cacao/cocoa-life-en-ghana/una-historia-sobre-la-produccion-en-ghana>
- Chile, A. e. (s.f ). *Aranceles e impuestos en Chile*. Instituto Superior de Procedimientos Aduaneros y Fiscales. Recuperado de: <http://www.ispaf.institute/es/sud-america/tramites-aduaneros-en-chile/aranceles-e-impuestos-en-chile>
- clac. (2018). *Produciendo Cacao con Enfoque de Derechos: una apuesta por el Comercio Justo en República Dominicana*. Fairtrade. Recuperado de: <http://clac-comerciojusto.org/2018/03/produciendo-cacao-enfoque-derechos-una-apuesta->

- comercio-justo-republica-dominicana/  
Colcocoa. (2017). *Colcocoa*. Colcocoa. Recuperado de:  
<http://www.colcocoa.com.co/programa-de-prosperidad-echar-palante/>
- Colombia, P. (2012). *Cacao colombiano fino y de aroma*. Proexport Colombia.  
Recuperado de:  
<https://www.inviertaencolombia.com.co/images/Perfil%20Cacao%202012.pdf>
- Conde, B. (2017). *PyMEs, la Alianza del Pacífico les interesa*. AIESEC. Recuperado de:  
<https://aiesec.org.mx/pymes-la-alianza-del-pacifico-les-interesa/>
- Efe. (2019). *México otorga prioridad a consolidar la Alianza del Pacífico*. EFE. Recuperado de:  
<https://www.efe.com/efe/america/economia/mexico-otorga-prioridad-a-consolidar-la-alianza-del-pacifico/20000011-3972824>
- El cacao, e. d. (2017). *El cacao, ejemplo de valor agregado y productividad en Colombia*. Legiscomex. Recuperado de: <https://www.legiscomex.com/Documentos/CACAO-EJEMPLO-VALOR-AGREGADO-PRODUCTIVIDAD-COLOMBIA-MAR-22-17-1NOT>
- especiales, C. d. (2017). *Categorización de cacaos especiales*. Prodel. Recuperado de:  
<https://www.prodelecuador.com/blog/categorizaci%C3%93n-de-cacaos-especiales>
- FEDECACAO. (2019). *Cacao Colombiano gana en París*. Fedecacao. Recuperado de:  
<https://www.fedecacao.com.co/portal/index.php/es/2015-04-23-20-00-33/1064-boletin-de-prensa-11>
- FEDECACAO. (2019). *FEDECACAO*. Chocoshow cautivó a miles de asistentes con lo mejor del cacao colombiano. Recuperado de:  
<https://www.fedecacao.com.co/portal/index.php/es/2015-04-23-20-00-33/1073-chocoshow-cautivo-a-miles-de-asistentes-con-lo-mejor-del-cacao-colombiano-2>
- FEDECACAO. (2020). *Federación Nacional de Cacaoteros*. El cultivo del Cacao y su contribución al medio ambiente. Recuperado de:  
<https://www.fedecacao.com.co/portal/index.php/es/2015-04-23-20-00-33/1109-el-cultivo-del-cacao-y-su-contribucion-al-medio-ambiente>
- Franz. (2017). *Estrategias país para la oferta de cacaos especiales*. Coexca, Colombia exporta cacao. Recuperado de:  
[https://www.swisscontact.org/fileadmin/user\\_upload/COUNTRIES/Colombia/Docu](https://www.swisscontact.org/fileadmin/user_upload/COUNTRIES/Colombia/Docu)

- ments/Cadena\_de\_Valor\_Cacao.pdf
- fundamentales, L. t. (2017). *La teoría económica de la integración y sus principios fundamentales*. Derecho. Recuperado de: <http://lawyerinformationustad.blogspot.com/2017/02/la-teoria-economica-de-la-integracion-y.html>
- Iberica, F. (2020). *Estandares Fairtrade*. Fairtrade Iberica. Recuperado de: <https://fairtrade.es/es/comerciojustofairtrade/estandaresfairtrade.html>
- Importación?, ¿. c. (2018). *¿Cómo calcular los aranceles e Impuestos de Importación?* My Peru Global. Recuperado de: <https://myperuglobal.com/como-calcular-los-aranceles-e-impuestos-de-importacion/>
- Jimenez, D. C. (2019). *AA*. El cacao, un alimento que llevó paz a zonas de Colombia donde antes había guerra. Recuperado de: <https://www.aa.com.tr/es/mundo/el-cacao-un-alimento-que-llev%C3%B3-paz-a-zonas-de-colombia-donde-antes-hab%C3%ADa-guerra/1646997>
- Koné, M. (2019). *El cacao de Costa de Marfil frente a la amenaza de un embargo estadounidense*. France 24. Recuperado de: <https://www.france24.com/es/20191104-cacao-amenaza-de-embargo-estadounidense>
- Lara, A. (2014). *Creacion y Desviacion del comercio*. prezi. Recuperado de: <https://prezi.com/ectothpdrchn/creacion-y-desviacion-del-comercio/>
- Lucar, A. (2016). *Exportacion de cacao*. SlideShare. Recuperado de: <https://www.slideshare.net/AlexandraLucar/exportacin-de-cacao-61632663>
- Lucille, J. (2020). *Los 10 Principales Países Productores De Cacao*. Ripley believes. Recuperado de: <https://es.ripleybelieves.com/top-10-cocoa-producing-countries-604>
- mexicano, C. v. (2019). *Chocolateros van al rescate del cacao mexicano*. Alto nivel. Recuperado de: <https://www.altonivel.com.mx/empresas/negocios/chocolateros-van-al-rescate-del-cacao-mexicano/>
- Mexico, A. e. (s.f). *Arancel e impuestos a las importaciones en Mexico*. Instituto Superior de Procedimientos Aduaneros y Fiscales. Recuperado de: <http://www.ispaf.institute/es/sud-america/tramites-aduanero-en-mexico/aranceles-e-impuestos-a-la-importacion-en-mexico>
- Ministerio de Comercio, i. y. (2020). *100 preguntas de la Alianza del Pacifico*. Ministerio de

- Comercio, industria y Turismo. Recuperado de: <http://www.tlc.gov.co/preguntas-frecuentes/100-preguntas-de-la-alianza-del-pacifico>
- Morales, M. (2015). *Los productos con los que Colombia se puede lucir en Alianza Pacífico*. Recuperado de: <https://www.eltiempo.com/archivo/documento/CMS-16026502>
- Moreno, J. (2018). *Los retos que tiene por delante la industria cacaotera de Colombia*. El tiempo. Recuperado de: <https://www.eltiempo.com/economia/sectores/retos-del-sector-cacaotero-de-colombia-para-salir-adelante-271292>
- mundo, L. p. (2017). *Latinoamérica produce el 80% del cacao prime del mundo*. Banco de desarrollo de América Latina : Recuperado de: <https://www.caf.com/es/actualidad/noticias/2017/11/latinoamerica-produce-el-80-del-cacao-prime-del-mundo/>
- mundial, A. d. (2017). *Alianza del Pacífico: características del séptimo bloque económico mundial*. Buenos días Eslovaquia. Recuperado de: <https://www.buenosdiaseslovaquia.sk/alianza-del-pacifico-caracteristicas-del-septimo-bloque-economico-mundial/>
- Pacífico, I. P. (2017). *100 Preguntas de la Alianza del Pacífico*. Ministerio de Comercio y Turismo. Recuperado de: [http://ori.mincit.gov.co/tlc/publicaciones/imprimir/7180/100\\_preguntas\\_de\\_la\\_alianza\\_del\\_pacifico](http://ori.mincit.gov.co/tlc/publicaciones/imprimir/7180/100_preguntas_de_la_alianza_del_pacifico)
- Pacífico, L. 6. (2016). *Los 68 productos ganadores con la Alianza del Pacífico*. Portafolio. Recuperado de: <https://www.portafolio.co/negocios/empresas/productos-ganan-alianza-pacifico-494871>
- Pacífico?, ¿. 1. (2017). *¿Cómo le iría a Colombia con el acuerdo de la Alianza del Pacífico?* Dinero. Recuperado de: <https://www.dinero.com/economia/articulo/alianza-del-pacifico-acuerdo-de-libre-comercio-en-colombia/246555>
- países, A. c. (2018). *Acuerdos comerciales del Perú con otros países*. Peru. Recuperado de: <https://peru.info/es-pe/comercio-exterior/noticias/7/34/con-que-paises-peru-tiene-acuerdos-comerciales->
- Peru. (2020). *El cacao peruano es admirado en el mundo*. Peru. Recuperado de: <https://peru.info/es-pe/gastronomia/noticias/2/12/el-cacao-peruano-es-admirado-en-el-mundo>

- Perú, s. p. (2017). *Perú, segundo país productor de cacao orgánico en el mundo*. AgroNegocios Peru. Recuperado de: <https://agronegociosperu.org/2017/05/18/peru-segundo-pais-productor-de-cacao-organico-en-el-mundo/>
- Portafolio. (2014). Cultivadores de Boyacá, premio al mejor cacao de aroma. *Portafolio* .
- Procolombia. (2015). *Cacao y sus derivados* . Procolombia. Recuperado de: <https://procolombia.co/compradores/es/explore-opportunidades/cacao-y-sus-derivados>
- Ramirez, E. (2017). *El cacao mexicano es insuficiente para la industria del chocolate*. El Heraldo de Mexico. Recuperado de. <https://heraldodemexico.com.mx/mer-k-2/el-cacao-mexicano-es-insuficiente-para-la-industria-del-chocolate/>
- RedBakery. (2020). *La industria del Cchocolate en Chile*. RedBakery. Recuperado de: <https://www.redbakery.cl/mercados-y-tendencias/actualidad/datos-de-mercado/la-industria-del-chocolate-en-chile/12/>
- Sampieri, R. H. (2006). *Metodología de la investigación*. Mexico: McGraw-Hill Interamericana.
- Sicex. (2019). *El chocolate, cada vez más presente en el comercio internacional de Colombia*. Sicex. Recuperado de: <https://sicex.com/el-chocolate-cada-vez-mas-presente-en-el-comercio-internacional-de-colombia/>
- Sierra, B. E. (2018). *Cacao: Cadmio y Biorremediación*. Agricultura. Recuperado de: <https://www.engormix.com/agricultura/articulos/cacao-cadmio-biorremediacion-t42789.htm>
- Smith, P. (2016). *Desarrollo de la Cadena de Valor del Cacao* . Swisscontac. Recuperado de: [https://www.swisscontact.org/fileadmin/user\\_upload/HEAD\\_OFFICE/Documents/Topics\\_Brochures/Folleto\\_Cacao.pdf](https://www.swisscontact.org/fileadmin/user_upload/HEAD_OFFICE/Documents/Topics_Brochures/Folleto_Cacao.pdf)
- Tellez, F. F. (2014). *Beneficios que trae para la economía colombiana la Alianza del Pacífico*. pdf. Recuperado de: <https://repository.unimilitar.edu.co/bitstream/handle/10654/11484/Beneficios%20que%20trae%20para%20la%20economia%20Colombiana%20la%20Alianza%20del%20Pacifico.pdf;jsessionid=4D8C4771207957EF4FC44BF4F86DA0A7;jsessionid=4D8C4771207957EF4FC44BF4F86DA0A7?seque>
- Pacífico, L.C (2018). Lista de Colombia para los países de la Alianza del Pacífico. Sice.



Recuperado

de:

[http://www.sice.oas.org/Trade/PAC\\_ALL/Lista\\_Colombia\\_final.pdf](http://www.sice.oas.org/Trade/PAC_ALL/Lista_Colombia_final.pdf)