

Fomento a la construcción de capacidades en relación a las políticas públicas  
apoyadas por Contratos de Reforma Sectorial (CRS) en Bolivia 2014/25

# Fortalecimiento de la capacidad institucional en los sectores de desarrollo integral con coca, tráfico ilícito de drogas y seguridad alimentaria para una eficiente gestión del apoyo presupuestario sectorial en Bolivia

*DI – 034 “Estudio de mercado sobre la producción y  
comercialización de los rubros de relevancia económica  
de la EDISC ”*

## APÉNDICE 1 CACAO

Contrato n° DCI/LA/2017/392-699

N° de identificación: EuropeAid/138320/IH/SER/BO



Proyecto Financiado por la  
Unión Europea



Implementada por el consorcio:  
AGRER — DT Global — Cowater International

La Paz / Bruselas, junio de 2023

---

**Disclaimer:**

Este informe ha sido elaborado por el consorcio AGRER/DT Global/Cowater con financiamiento de la Unión Europea. Las opiniones aquí expresadas son del consultor y no expresan necesariamente las de la Comisión Europea.

---

**Fortalecimiento de la capacidad institucional en los sectores de desarrollo integral con coca, tráfico ilícito de drogas y seguridad alimentaria para una eficiente gestión del apoyo presupuestario sectorial en Bolivia (DITISA)**

**Contrato LA/2017/392-699**

**Misión de Corta Duración  
Nº DI- 034**

**“Estudio de mercado sobre la producción y comercialización de los rubros de relevancia económica de la EDISC”**

**APÉNDICE 1  
CACAO  
Autores**

Luis Fernando Baudoin Olea  
Experto senior Agro-economista

C. Marcelo Olgún Ribera  
Experto especialista en cadenas de valores y mercado

La Paz /Bruselas, junio 2023

Consorcio: AGRER — DT Global — Cowater





## CONTENIDO

1.	CARACTERIZACIÓN DEL RUBRO.	6
1.1.	Introducción.	6
1.2.	Grupos focales realizados con los productores de cacao.	10
1.2.1.	Resumen del grupo focal de cacao realizado en Yungas de La Paz	10
1.2.2.	Resumen del grupo focal de cacao realizado en el Trópico de Cochabamba	11
1.3.	Descripción de la cadena de valor	12
1.3.1.	Producción Primaria	13
1.3.2.	Transformación	16
1.3.3.	Intermediarios	20
1.3.4.	Empresas y cooperativas procesadoras	21
1.3.5.	Comercializadores	22
1.3.6.	Consumo, productos intermedios y finales	23
1.4.	Roles de género en el rubro.	23
1.5.	Medio ambiente y cambio climático.	24
1.6.	Disponibilidad y acceso a insumos y servicios financieros	25
2.	CARACTERIZACIÓN DE LA OFERTA Y DEMANDA.	25
2.1.	Producción nacional (producción, rendimientos, superficie).	25
2.2.	Producción y estimación de la oferta en el área de influencia (línea de base 2021).	29
2.3.	Producción nacional exportada.	31
2.3.1.	Clasificación comercial de las exportaciones de cacao.	31
2.3.2.	Exportaciones de cacao de Bolivia, principales productos y destinos.	32
2.4.	Balance de oferta, demanda y consumo aparente.	34
2.5.	Condiciones de la oferta, empaques, transporte, almacenamiento, distribución, infraestructura productiva, bajo el enfoque de cadena de valor.	34
2.6.	Certificaciones.	35
2.7.	Precios nacionales.	36
2.8.	Precios internacionales.	36
3.	CARACTERIZACIÓN DEL ENTORNO INTERNACIONAL.	37
3.1.	Principales productores y exportadores mundiales, producción nacional y exportaciones de países socios comerciales.	37
3.1.1.	Principales productores mundiales y análisis regional.	37
3.1.2.	Demanda de Molienda de Cacao	41
3.1.3.	Principales exportadores mundiales de cacao	42
3.2.	Análisis de la competencia.	45
3.3.	Importaciones de cacao por parte de Bolivia, incluyendo los principales países de origen	46
3.4.	Principales importadores mundiales y regionales.	48
3.5.	Oportunidades de mercado internacional	50
3.5.1.	Oportunidades comerciales para grano de cacao	50
3.5.2.	Oportunidades para manteca de cacao	51
3.6.	Origen de las importaciones de los países identificados como oportunidad (países que les proveen el producto).	51
3.6.1.	Cacao en grano.	51



**Fortalecimiento de la capacidad institucional en los  
sectores de desarrollo integral con coca, tráfico ilícito de  
drogas y seguridad alimentaria para una eficiente gestión  
del apoyo presupuestario sectorial – Contrato n°  
DCI/LA/2017/392-699**



3.6.2.	Manteca de cacao.	52
3.7.	Acuerdos comerciales y esquemas preferenciales con los países identificados, en caso de existir alguno.	52
3.7.1.	Cacao en grano.	52
3.7.2.	Manteca de cacao.	53
3.8.	Aranceles en potenciales mercados.	53
3.8.1.	Cacao en grano.	53
3.8.2.	Manteca de cacao.	54
3.9.	Requisitos reglamentarios	54
3.9.1.	Cacao en grano.	54
3.9.2.	Manteca de cacao.	55
3.10.	Normas de origen.	56
3.10.1.	Cacao en grano.	56
3.10.2.	Manteca de cacao.	57
3.11.	Normas Bolivianas y Normas técnicas relevantes para el Cacao.	57
4.	ESTRATEGIAS DE ARTICULACIÓN COMERCIAL.	59
4.1.	Objetivos.	59
4.2.	Instrumentos.	60
5.	Conclusiones y Recomendaciones.	60
5.1.	Conclusiones.	60
5.2.	Recomendaciones.	62
	Gráfico 1. Mundo, zonas de producción de cacao a nivel global	8
	Gráfico 2. Mundo, principales variedades de cacao según región	9
	Gráfico 3. Bolivia, extensión de cacao según tipo de cacao	10
	Gráfico 4. Bolivia, diagrama de la cadena de valor de cacao	14
	Gráfico 5. Esquema de la relación entre productores y el ceibo	16
	Gráfico 6. Distribución de la producción de cacao por canales de comercialización	17
	Gráfico 7. Diagrama de mercados a los que accede el ceibo	20
	Gráfico 8. Bolivia, superficie cultivada y producción de cacao	28
	Gráfico 9. Bolivia, producción de cacao según Departamentos. 2020-2021	30
	Gráfico 10. Bolivia, rendimientos y producción de cacao	31
	Gráfico 11. Precio Internacional del Cacao (\$US/t).	39
	Gráfico 12. Sudamérica, países productores de cacao en grano.	41
	Gráfico 13. Mundo, Principales Mercados Potenciales de Exportación del producto:	51
	Gráfico 14. Mundo, Principales Mercados Potenciales de Exportación del producto:	52
	Gráfico 15. Diagrama de la estrategia de articulación comercial	61



**Fortalecimiento de la capacidad institucional en los  
sectores de desarrollo integral con coca, tráfico ilícito de  
drogas y seguridad alimentaria para una eficiente gestión  
del apoyo presupuestario sectorial – Contrato n°  
DCI/LA/2017/392-699**



Tabla 1. Bolivia, Coeficientes técnicos de transformación referenciales en la cadena de valor del cacao en Bolivia	19
Tabla 2. Cadena de Valor del Cacao, breve descripción de los actores que la componen, así como sus roles y funciones	24
Tabla 3. Producción, Superficie Cultivada, Rendimientos y Comercialización del cultivo de cacao en el área de influencia de la EDISC.	32
Tabla 4. Producción, Superficie Cultivada, Rendimientos y Comercialización del cultivo de cacao en el área de influencia de la EDISC.	32
Tabla 5. Bolivia, Producción de Cacao (En toneladas).	32
Tabla 6. Rendimiento de cacao (En kg de grano seco de cacao/ha).	33
Tabla 7. Bolivia, clasificación comercial de las exportaciones de Cacao según la Nomenclatura Arancelaria Andina – NANDINA.	33
Tabla 8. Bolivia, principales exportaciones de Cacao al mundo en 2022.	34
Tabla 9. Bolivia, principales países destino de la exportación de cacao en 2022.	35
Tabla 10. Bolivia, países destino de la exportación de cacao según producto en 2022.	35
Tabla 11. Bolivia, Balance de oferta, consumo aparente y demanda de cacao. En toneladas.	36
Tabla 12. La Paz Yungas. Destino de la producción (en toneladas y porcentaje).	37
Tabla 13. Mundo, producción de cacao en grano. En miles de toneladas.	40
Tabla 14. Mundo, superficie cosechada de cacao. En miles de ha.	40
Tabla 15. Sudamérica, países productores de cacao en grano. En miles de toneladas.	42
Tabla 16. Suramérica: Superficie cosechada de cacao. En Miles de ha.	42
Tabla 17. Suramérica: Rendimientos países productores de cacao. En miles de kg/ha/año.	42
Tabla 18. Mundo, demanda de cacao para molienda, principales países. En miles de toneladas.	44
Tabla 19. Mundo, 10 principales exportadores del producto: 180400 Manteca, grasa y aceite de cacao en 2022	44
Tabla 20. Mundo, 10 principales exportadores del producto: 180100 Cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado en 2022	45
Tabla 21. Mundo, 10 principales exportadores del producto: 180631 Chocolate y demás preparaciones alimenticias que contengan cacao, en bloques, tabletas o barras,... en 2022	45
Tabla 22. Mundo, 10 principales exportadores del producto: 180310 Pasta de cacao, sin desgrasar en 2022	46
Tabla 23. Mundo, 10 principales exportadores del producto: 180200 Cáscara, películas y demás desechos de cacao en 2022	46
Tabla 24. Mundo, 10 principales exportadores del producto: 180500 Cacao en polvo sin adición de azúcar ni otro edulcorante en 2022	47
Tabla 25. Mundo, 10 principales exportadores del producto: 180632 Chocolate y demás preparaciones alimenticias que contengan cacao, en bloques, tabletas o barras,... en 2022	47
Tabla 26. Bolivia, principales importaciones de Cacao desde el mundo en 2022	48
Tabla 27. Bolivia, principales países de origen de la importación de cacao en 2022	48
Tabla 28. Bolivia, principales países de origen de la importación de cacao según producto en 2022	49



**Fortalecimiento de la capacidad institucional en los  
sectores de desarrollo integral con coca, tráfico ilícito de  
drogas y seguridad alimentaria para una eficiente gestión  
del apoyo presupuestario sectorial – Contrato n°  
DCI/LA/2017/392-699**



Tabla 29. Mundo, importaciones totales de cacao, según producto en 2022	51
Tabla 30. Mundo, 10 principales importadores del producto:	52
Tabla 31. Mundo, 10 principales importadores del producto: 180100 Cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado	52
Tabla 32. Mundo, 4 Principales Mercados Potenciales de Exportación del producto: 180100 Cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado	53
Tabla 33. Mundo, 4 Principales Mercados Potenciales de Exportación del producto: 180400 Manteca, grasa y aceite de cacao en 2022	54
Tabla 34. Mundo, Origen Importación Principales Mercados Potenciales de Exportación del producto: 180100 Cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado en 2022	55
Tabla 35. Mundo, Origen Importación Principales Mercados Potenciales de Exportación del producto: 180400 Manteca, grasa y aceite de cacao en 2022	55
Tabla 36. Mundo, Acuerdos Preferenciales entre Bolivia y los Principales Mercados Potenciales para el producto: 180100 Cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado	56
Tabla 37. Mundo, Acuerdos Preferenciales entre Bolivia y los Principales Mercados Potenciales para el producto: 180400 Manteca, grasa y aceite de cacao en 2022	56
Tabla 38. Mundo, Aranceles Aplicados por los Principales Mercados Potenciales de Exportación del producto: 180100 Cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado en 2022	56
Tabla 39. Mundo, Aranceles Aplicados por los Principales Mercados Potenciales de Exportación del producto: 180400 Manteca, grasa y aceite de cacao en 2022	57
Tabla 40. Mundo, Requisitos Reglamentarios Aplicados por los Principales Mercados Potenciales producto: 180100 Cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado en 2022	58
Tabla 41. Mundo, Requisitos Reglamentarios Aplicados por los Principales Mercados Potenciales producto: 180400 Manteca, grasa y aceite de cacao en 2022	58
Tabla 42. Mundo, Normas de Origen establecidos para el producto: 180100 Cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado en 2022	60
Tabla 43. Mundo, Normas de Origen establecidos para el producto: 180400 Manteca, grasa y aceite de cacao en 2022	60
Tabla 44. Bolivia - IBNORCA, Normas Bolivianas para calidad del grano de Cacao.	61



## ESTUDIO DE MERCADO CACAO

### 1. CARACTERIZACIÓN DEL RUBRO.

#### 1.1. Introducción.

El cacao (*Theobroma cacao*<sup>1</sup>), se originó en América del sur, al este de los Andes. De acuerdo con la Organización Internacional del Cacao (ICCO)<sup>2</sup>, en el sur de Ecuador se descubrieron restos arqueológicos que demuestran que en las comunidades indígenas de los andes se empleaban granos de cacao hace más de 5.300 años, 1.500 años antes de la domesticación del árbol.

Varias civilizaciones precolombinas (mayas, aztecas e incas) utilizaron los granos de cacao como ingrediente alimentario (combinándolo con harina de maíz y especias para bebidas). También utilizaron el cacao en sus rituales o como moneda de intercambio.

El cacao ha extendido su producción en la región tropical del planeta, comprendida entre los trópicos de Cáncer (hemisferio boreal) y de Capricornio (hemisferio austral), cada uno equidistante de la línea del Ecuador y situados a aproximadamente 23° 27' de latitud norte y sur, respectivamente. El cacao se produce en condiciones de temperatura media que oscilan entre 25° y 29°C, y son sensibles a temperaturas mayores a 32°C.

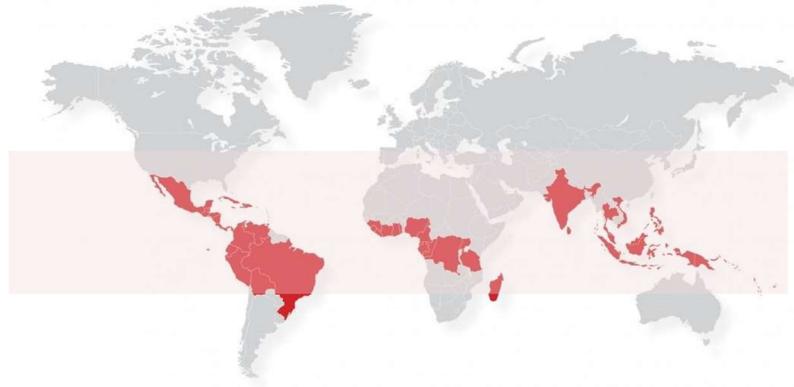
---

<sup>1</sup> Término que proviene del griego teos (dios) y broma (alimento), también conocido como el alimento de los dioses.

<sup>2</sup> Omar Cornejo, genetista poblacional de la Washington State University, reveló en una investigación publicada en octubre de 2018 que la variedad “Criollo” se originó en el norte de Ecuador y que posteriormente fue ampliamente domesticada en Centroamérica.



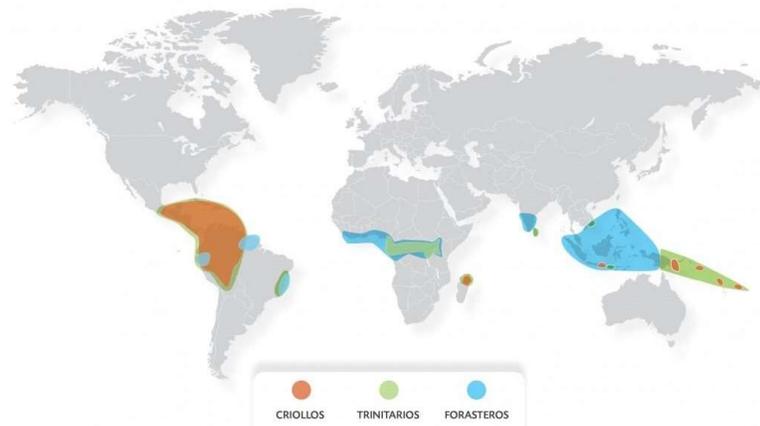
Gráfico 1. Mundo. zonas de producción de cacao a nivel global



Fuente: Organización Internacional del Cacao (ICCO), elaboración propia.

Existen tres variedades principales de cacao en el mundo: “forastero”, “criollo” y “trinitario”. A continuación, se presenta un gráfico que muestra, de manera referencial, la distribución de estas variedades a lo largo de las zonas de producción en el mundo.

Gráfico 2. Mundo, principales variedades de cacao según región



Fuente: Organización Internacional del Cacao (ICCO), elaboración propia.

De acuerdo con la Organización Internacional del Cacao – ICCO, estudios recientes demuestran que una nueva clasificación en diez grupos sería la forma más precisa para caracterizar las diferencias y similitudes morfo-geográficas y genómicas del cacao.



Las variedades de cacao “*forastero*” representan los mayores volúmenes de producción a nivel mundial. Las variedades denominadas “*criollo*”, de América central y sur, juntamente con las del tipo nacional de Ecuador y de Bolivia, llamados “cacaos finos”, representan una pequeña parte de la producción mundial. El cacao de la variedad trinitario sería una mezcla genética de las variedades criollo y forastero (July, 2007).

En Bolivia, las condiciones ideales para la producción de cacao se presentan en áreas con temperaturas entre los 15° y 30 °C, con precipitaciones pluviales anuales de 1600 mm y una humedad relativa entre el 35% y el 85%. El cacao es producido a altitudes que varían entre 0 y 1300 metros sobre el nivel del mar. Los suelos más adecuados para el cultivo de cacao son francos, profundos y bien drenados. Los suelos arenosos y arcillosos no son adecuados para este cultivo (July, 2007).

El cacao se cultiva en los departamentos de La Paz, Beni, Pando, Santa Cruz y Cochabamba. En Alto Beni, en el departamento de La Paz, se encuentra la región con la mayor producción de Bolivia<sup>3</sup>. Para un buen desempeño productivo, el árbol de cacao debe estar protegido de la luz solar y de los vientos excesivos.

En Bolivia frecuentemente se hace la distinción, entre el cacao silvestre y cultivado, clasificación asociada a la acción humana (Bazoberry, 2008). Muchos de los cacaos que se conocen hoy como plantaciones silvestres, puede ser que en alguna época hayan sido introducidas y cultivadas por comunidades indígenas, por misioneros católicos, estancieros u otros actores, que vieron en este tipo de cultivo una alternativa económica, y posteriormente dejaron de manejarlo y prácticamente los abandonaron.

En este sentido, en Bolivia se hace referencia al Cacao Amazónico Boliviano<sup>4</sup> para referirse a la riqueza genética de los cultivos que han recuperado semillas provenientes de las plantas que se encuentran en estado silvestre (Bazoberry, 2008).

De manera sintética, podría afirmarse que el cacao que se produce en Bolivia corresponde: a) al Cacao Amazónico Boliviano que se encuentra en estado silvestre, b) al Cacao Amazónico Boliviano que se encuentra cultivado, y c) el cacao de variedades híbridas que se encuentra cultivado.

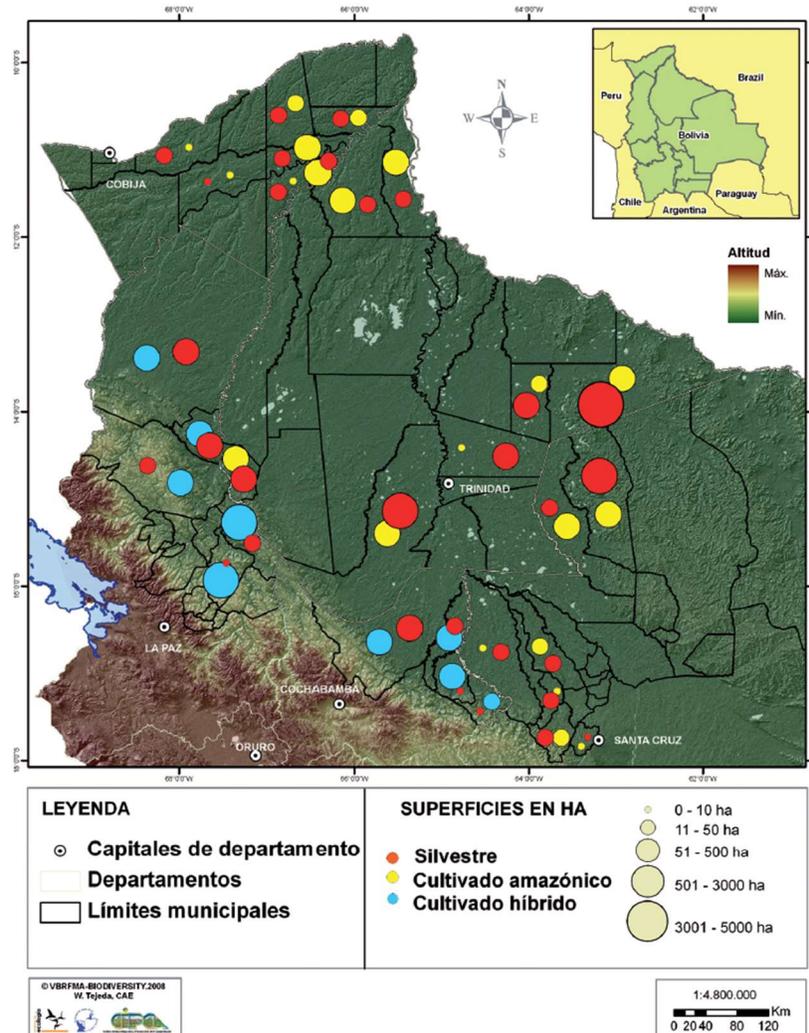
En el gráfico 3, se presenta la distribución de los tipos de cacaos que se encuentran presentes en territorio nacional, ya sea de manera silvestre (Cacao Amazónico Boliviano), o bajo cultivo en sistema agroforestales extensivos (Cacao Amazónico Boliviano) o intensivos (cacaos híbridos).

<sup>3</sup> July, W. (2007). Caracterización morfológica y molecular del Cacao Nacional Boliviano y de selecciones élites del Alto Beni, Bolivia. CATIE. Turrialba, Costa Rica. 70 p.

<sup>4</sup> July, W (2007) suele referirse a este cacao con la denominación de Cacao Nacional Boliviano - CNB.



Gráfico 3. Bolivia, extensión de cacao según tipo de cacao



Fuente: Bazoberry (2008).

En lo que respecta a las variedades híbridas de cacao cultivado, las zonas de mayor producción en el país se encuentran en el norte de La Paz y en el Trópico de Cochabamba.

La Central de Cooperativas El CEIBO ha desarrollado una serie de selecciones locales, cuenta con un jardín clonal y con un banco de germoplasma. Con este material producen plantines y semilla híbrida certificada disponible para los productores de la zona de Alto Beni.



Por otro lado, en el caso del Trópico de Cochabamba, la variedad híbrida más presente en la zona es la Colección Castro Naranjal 51 – CCN51, que se trata de una variedad de la cual se obtienen altos rendimientos, altos niveles de manteca y también una mejor respuesta ante plagas y enfermedades<sup>5</sup>.

Al contrario del cacao silvestre, el cacao cultivado ha merecido mayor atención y dedicación en la producción por parte de las familias que trabajan en esta actividad, contando con cacaotales en sus propios predios e invirtiendo tanto equipo y mano de obra para las labores culturales, asumiendo también compromisos financieros.

El cacao cultivado ha contado con el apoyo de programas oficiales gubernamentales, mientras que el cacao silvestre ha recibido atención de organizaciones no gubernamentales que han venido trabajando con comunidades indígenas en el país.

Las cualidades del cacao silvestre varían según la región. Por ejemplo, se cultivan en las zonas de los Yungas variedades de cacao criollo “*fino de aroma y sabor*”, que se consideran algunas de las mejores del mundo. El sabor suave y las notas frutales y florales son características comunes de este tipo de variedades.

La industria chocolatera global está muy interesada en el cacao silvestre de Bolivia, que busca preservar y valorar la diversidad genética de este cacao único. Así también, dado que se han establecido nexos con esquemas de comercio justo gracias a la importante participación de la producción orgánica en el país<sup>6</sup>, el cacao cultivado ha encontrado espacios comerciales que le han aportado estabilidad a las exportaciones de cacao en los últimos años.

El cacao silvestre es apreciado en Bolivia por parte de las plantas procesadoras, que en muchos casos lo utilizan para mezclarlo con el cacao cultivado. Los agricultores, en general, han adoptado métodos tradicionales de cultivo que evitan el uso de productos químicos y pesticidas, lo que contribuye a la preservación del medio ambiente y a la producción de cacao cultivado de alta calidad.

Con la incorporación del cultivo de cacao y, bajo la influencia de los premios que otorga el mercado internacional a la producción diferenciada, los productores se han ido dirigiendo progresivamente hacia

---

<sup>5</sup> La variedad CCN51 representa más del 70% de las exportaciones del Ecuador, por lo cual tiene una presencia comercial importante. Si bien esta variedad tiene observaciones por sus niveles de acidez y astringencia, es posible corregir dichos niveles por medio de procesos que contribuyen a lograr una alcalinización adecuada, ya sea por medio de una fermentación controlada, la mezcla con otros tipos de cacaos, la aplicación de temperatura en el proceso de tostado, o el uso de aditivos.

<sup>6</sup> De acuerdo con el Programa Nacional de Cacao, cerca del 45% de la producción de cacao en el departamento de La Paz cuenta con certificación orgánica.



la producción orgánica, capitalizando su presencia en mercados que ofrecen precios más estables y atractivos que el mercado convencional de “*commodities*”.

La asociatividad lograda por los productores resulta en una importante ventaja al momento de la venta de su producción; además que, a lo largo del ciclo productivo les permite recibir asistencia técnica y tecnología por parte de su ente matriz. El trabajo asociativo ha generado compromisos productivos para los agricultores, especialmente en lo que respecta a la certificación orgánica de su producción.

Las asociaciones y cooperativas logran convenios comerciales con instituciones vinculadas al comercio justo, así como también promueven una serie de otras certificaciones que mejoran el perfil comercial de la producción de sus afiliados.

Es menester destacar que variadas asociaciones, productores independientes y plantas de procesamiento en el país conforman un vínculo estable e importante con la Central de Cooperativas “El CEIBO”, que se ha venido consolidando en la principal entidad de promoción, investigación y de comercialización de cacao a nivel nacional.

En resumen, el cacao de Bolivia es una joya de la biodiversidad. El producto es apreciado tanto a nivel nacional como internacional debido a su sabor y las características de su producción sostenible. Además, representa una importante fuente de ingresos para los productores para y las comunidades indígenas locales.

## 1.2. Grupos focales realizados con los productores de cacao.

### 1.2.1. Resumen del grupo focal de cacao realizado en Yungas de La Paz

En el grupo focal participaron 19 personas pertenecientes a 7 cooperativas distintas. Manifestaron que, como afiliadas, entregan toda su producción al CEIBO.

En el Alto Beni, existen una diversidad de variedades criollas, que son denominadas genéricamente Selecciones Locales, que dan un cacao de calidad y, por ende, un chocolate de calidad, aroma y sabor.

El actor principal en la zona es la central de cooperativas El Ceibo, que agrupa a más de 1300 familias, y actualmente reúne a más de 48 cooperativas. En ese tiempo la organización ha ganado una experiencia progresiva en la producción de cacao, el procesamiento, conocimiento del mercado, la fabricación de chocolate, y ha adoptado una forma operativa muy eficiente apoyando a los productores, proporcionando capacitación, asistencia técnica, financiamiento y acceso a mercados. La organización matriz compra a sus cooperativas afiliadas según estado, 15% en baba y 85% en grano.



La experiencia progresiva de El Ceibo lo ha llevado a un sistema de producción primaria de riesgo y calidad controlados y a una producción industrial de chocolate de alta calidad. La Central asiste a los productores en el suministro de plantines, las labores culturales de la producción de cacao orgánico e insumos para la misma, como la producción de abono orgánico (de lombriz y bocashi), y estimula agroforestería como el entorno más apropiado para el cacao.

Dada la complejidad de la postcosecha, El Ceibo tiene la tendencia de absorber los riesgos desde la fermentación, tecnificando procesos que hasta ahora estaban en manos de los productores, mejorando y mecanizando los procesos de selección y secado. Ello permite a los productores dedicar más tiempo a mejorar el control de plagas, y las labores culturales. De este modo, las preocupaciones de los productores se concentran cada vez más en la cosecha, las eventualidades del cambio climático, la contaminación por la minería y la producción no orgánica. Las certificadoras que evalúan la producción son hand in hand, Bio Swiss, Notputhat, Fair trade y Naturhand. Los pequeños por SPP.

El PIAF (Programa de Implementación Agroecológica Forestal) del CEIBO ofrece capacitación, intercambios, apoyo a las unidades de producción sea en injerto o poda desde hace más de 25 años. De otro lado, se está coordinando con el INIAF la formación de un laboratorio en San Miguel de Huachi para mejorar la genética de la producción de cacao. El AFID constituye el brazo financiero de El Ceibo para apoyar a los productores, aunque ya resulta insuficiente, pero se complementa con la oferta del resto del sistema financiero. También se está al día con las normas del Codex Alimentarius y sus directrices, siendo en el caso de la presencia de cadmio, de 0,002, un nivel muy bajo.

El trabajo de los productores es igual entre hombres y mujeres, con la ventaja de que el de las segundas es más cuidadoso y paciente. Se promueve la selección de variedades por colores y parcelas, y apoya la producción agroforestal como protección contra el cambio climático. El trabajo de los productores es familiar y constituye un mecanismo de transmisión de conocimiento de padres a hijos.

### **1.2.2. Resumen del grupo focal de cacao realizado en el Trópico de Cochabamba**

En el TC predomina la variedad CCN51 (85% a 90%), introducida por la FAO hace más de 20 años. Esta variedad tiene una amplia difusión y presencia en el mercado mundial, y es producida por importantes países productores como Guatemala, Ecuador y Costa Rica, cuyo segmento de mercado no es el chocolate fino de aroma y sabor, sino un chocolate promedio para clientela más masiva.

- Tiene un alto contenido de manteca.
- Se adapta muy bien al trópico.



- No requiere tanto manejo
- Es resistente a plagas como la escoba de bruja.
- No requiere agroquímicos.
- Está altamente difundida al menos en dos provincias del Trópico (Sacaba y Carrasco).

A pesar de ello, los productores señalan que su cacao es rechazado por su amargor y acidez. Consideran que esto se debe a fallas de proceso en cosecha y postcosecha, por lo cual existe una demanda muy fuerte de investigación, equipamiento, capacitación y asistencia técnica insatisfechas, que en su percepción responden a una ausencia del INIAF en esta área. Esta deficiencia ha sido ocasionalmente suplida mediante una alianza con UNIBOL (Universidad Indígena Boliviana Casimiro Huanca) que experimentó un nuevo tipo de prensa, que al parecer contribuyó a atenuar el tema de la acidez, pero que no ha significado un hito en la superación de las deficiencias de proceso en cosecha y postcosecha.

Los productores de cacao del Trópico de Cochabamba no fueron incluidos en el Estudio de Línea de Base realizado por el FONADIN (DI 030), lo que confirma su grado de aislamiento.

Su principal cliente es Chocolates Tropical que es una asociación comunitaria que les compra principalmente cacao en baba y en grano. Esta asociación ganó en el año 2011 el premio International Cocoa Awards de París. La limitación de este comprador es que sus pagos pueden demorar a veces más de seis meses. Tiene además certificación orgánica que alcanza a todos sus proveedores.

Otro de sus compradores es INCONA, una empresa privada. El CEIBO ha manifestado interés en este cacao, pero requiere su afiliación que cuesta 3000 \$us. por agrupación.

Una alternativa a este cliente son los intermediarios que pagan precios muy bajos por el cacao (600 a 700 Bs/qq, cuando el precio está entre 1100 a 1300 Bs/qq).

Algunos productores han aventurado la producción de chocolate, que se coloca exitosamente a nivel local, y en regiones mineras como Huanuni y Colquiri. Esta experiencia comporta una demanda por la transformación del cacao en el Trópico, tratando de replicar la experiencia de fabricación de chocolate artesanal existente en Santa Cruz.

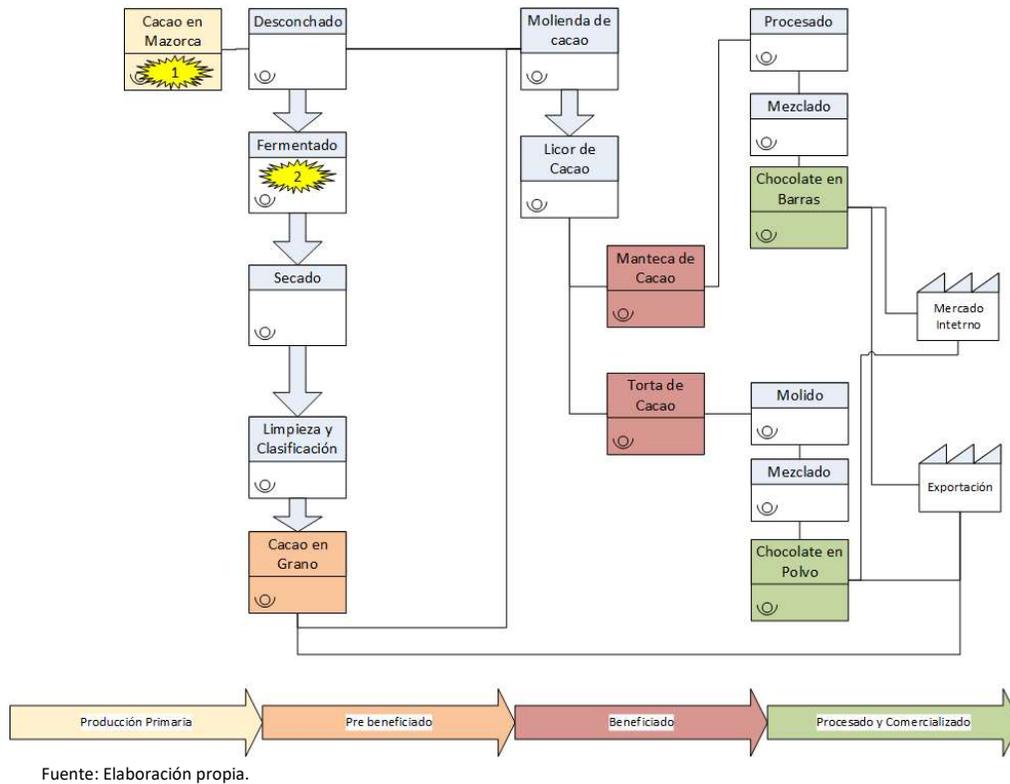
Tienen el acompañamiento del SENASAG en materia de inocuidad alimentaria, pero todavía con limitaciones de certificación del producto (por la no formalización de las asociaciones), pero en el campo técnico, tecnológico y financiero es donde se encuentran sus mayores demandas. SENASAG conforma alianzas de trabajo, pero no encuentra quién de continuidad y agrupación a estas alianzas.



### 1.3. Descripción de la cadena de valor

A continuación, se presenta un diagrama que resume la estructura de la cadena de valor del cacao en Bolivia:

**Gráfico 4. Bolivia, diagrama de la cadena de valor de cacao**



Uno de los puntos clave en la estructura y funcionamiento de la cadena de valor del cacao está dado en el proceso de fermentación, que es donde se define en cerca de un 50% la calidad final del cacao, dado que este proceso, si se lo hace en condiciones controladas, es esencial para desarrollar los sabores y aromas característicos del cacao. El otro 50% se encuentra distribuido entre el resto de procesos, desde la selección de variedades, la madurez de la mazorca al momento de la cosecha, el proceso de secado, el proceso de clasificación y las condiciones de almacenamiento.

En la cadena de valor del cacao en Bolivia participan esencialmente cuatro tipos de actores: productores primarios, intermediarios, empresas procesadoras, y comercializadores.



A continuación, se describen brevemente cada uno de los componentes de la estructura de la cadena de valor del cacao en Bolivia, haciendo énfasis en las fases de producción primaria y transformación (pre beneficiado y beneficiado), pero también considerando la intermediación y la comercialización.

### 1.3.1. Producción Primaria

Las vainas (o mazorcas) brotan del tronco principal del árbol de cacao, así como de las ramas de la copa.

Un cacaotal comienza a producir a partir del cuarto o quinto año luego de haber sido plantado y puede seguir produciendo a rendimientos aceptables durante varias décadas. El árbol de cacao llega a su máxima producción a partir del octavo año.

El cultivo del cacao no es una actividad intensiva de mano de obra y tampoco se presta a la mecanización, principalmente por la topografía o por los sistemas de producción agroforestal aplicados en Bolivia.

En la producción primaria de la cadena de cacao en Yungas de La Paz, intervienen dos tipos de agentes, identificados como: agricultores vinculados a asociaciones o cooperativas (50,9%), y agricultores no organizados (49,1%)<sup>7</sup>.

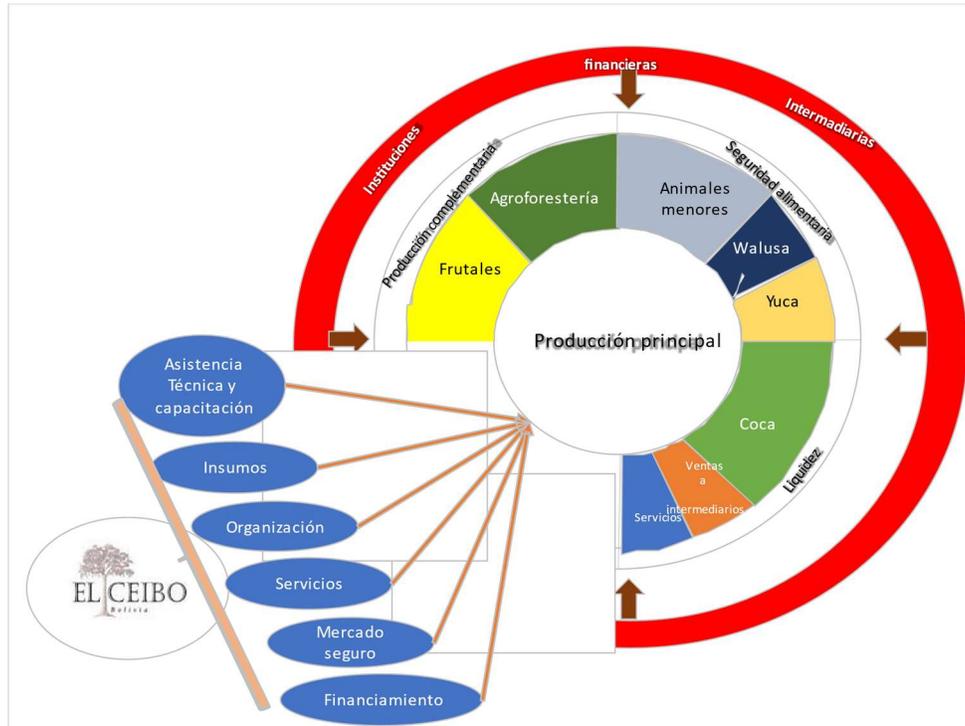
El primer grupo de agricultores corresponde casi de forma exclusiva a aquellos productores vinculados con El Ceibo, tratándose de alrededor de 1.300 familias de productores orgánicos afiliados a las 48 cooperativas que conforman la Central de Cooperativas El Ceibo. Estos agricultores están establecidos principalmente al norte del Departamento del La Paz, en Palos Blancos (Sapecho).

---

<sup>7</sup> Información de la Línea de Base (2022).



Gráfico 5. Esquema de la relación entre productores y el ceibo



Fuente: Elaboración propia.

El segundo grupo de productores tienen pocos o muy débiles niveles de organización, y se encuentran en la zona de Alto Beni, Teoponte, Guanay, San Buenaventura, Mapiri, Ixiamas, entre otros.

Entre los productores primarios tenemos dos tipos: aquellos que venden producto en fresco, y aquellos que venden el grano pre beneficiado. Generalmente estos últimos corresponden a productores asociados en cooperativas.

De esta forma, un parte de los productores (aquellos con menores capacidades o que recién se están iniciando en el rubro) entregan su producción ya sea en mazorca o en fresco (“baba”) a las cooperativas o centros de procesamiento<sup>8</sup>.

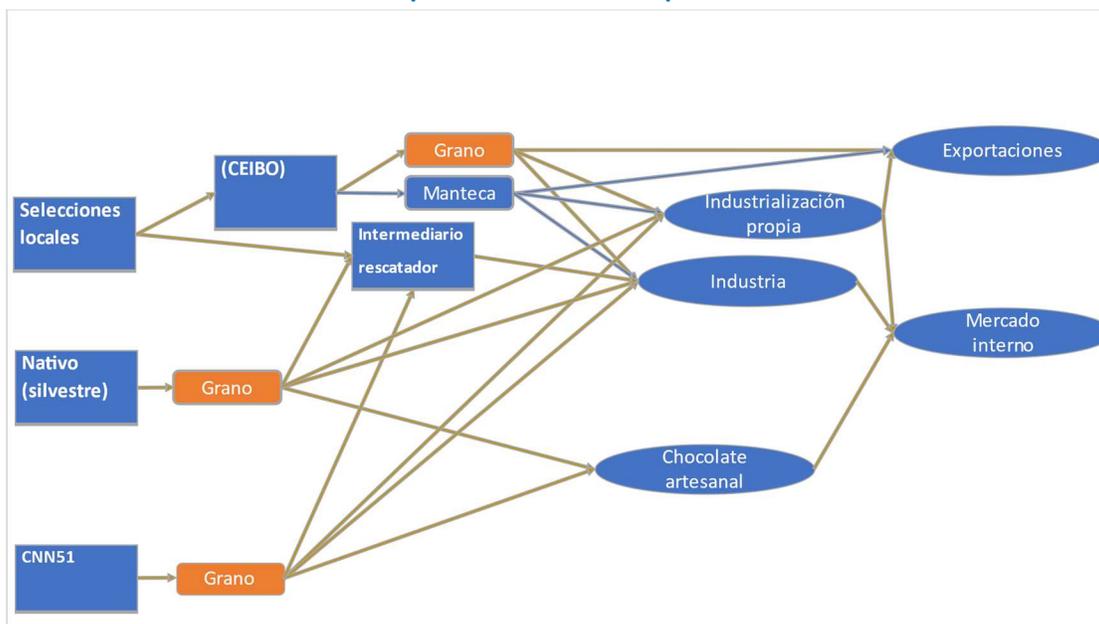
<sup>8</sup> De acuerdo con la información relevada en la Línea de Base (DI-030), el coeficiente técnico de transformación de baba a grano seco de cacao es de 0.35. Es decir, por 1 kg de se obtienen 0.35 kg de grano seco de cacao.



El resto de los productores llevan a cabo procesos de pre beneficiado, como ser: desconche (partido de la mazorca), fermentación, secado, limpieza y clasificación. El producto obtenido luego de estos procesos es el grano de cacao seco.

La producción total de cacao en grano se comercializa por medio de intermediarios, ya sea a través de sus cooperativas a través de rescatistas, quienes llevan el grano a las plantas procesadoras. En el caso de El CEIBO, como las cooperativas que lo conforman son quienes acopian y transportan el grano, se podría decir que se abastecen a través de sus propios canales de abastecimiento.

**Gráfico 6. Distribución de la producción de cacao por canales de comercialización**



Fuente: Elaboración propia.

Una parte de la producción es comercializada en forma de grano en mercados internacionales. La razón principal de por qué se exporta grano no está precisamente relacionada con mejores precios que pague el mercado internacional, sino que está vinculada con limitaciones en la capacidad de procesamiento de parte de las plantas de transformación. Dicho de otra forma, si se tuviera una mayor capacidad instalada para el procesamiento del grano de cacao, la cantidad exportada de grano sería menor, privilegiándose una mayor agregación de valor, generando productos semielaborados y elaborados para su comercialización en el mercado doméstico y externo<sup>9</sup>.

<sup>9</sup> Se conoce que la capacidad de procesamiento de El CEIBO será ampliada en el corto plazo por medio de inversiones que vienen siendo negociadas para ser financiadas por la Banca Pública de Desarrollo.



A continuación, se presentan las principales características de los productores primarios, tanto organizados como no organizados.

Productores primarios organizados:

- Productores de cacao orgánico en su mayoría, aunque todavía mantienen cierta proporción de producción de cacao convencional.
- Afiliados a asociaciones de productores o cooperativas agropecuarias.
- Realizan labores de pre - beneficiado del cacao (cosecha, desgranado, fermentado, secado, selección).
- Venden en centros de acopio establecidos por la asociación o cooperativa.
- Reciben asistencia técnica de la asociación o cooperativa, modernizando el cultivo, utilizando variedades de alto rendimiento y resistencia, y con un fuerte vínculo comercial.
- Negocian precios a través de su organización en el mercado internacional, en función al precio de bolsa más un plus cuando la producción es orgánica.

Productores primarios no organizados:

- Agricultores con uso de tecnología media-baja, con uso de variedades criollas, menores rendimientos, con deficiencias en la aplicación de labores culturales.
- Producción predominantemente convencional o de recolección de cacao silvestre.
- Generalmente venden el producto en fresco o a precios establecidos por los rescatistas. Son pocos los productores que realizan el pre - beneficiado del cacao.
- Producción de baja calidad, heterogénea, destinada principalmente al mercado interno a través de los intermediarios rescatistas.
- Agricultores caracterizados por el minifundio, limitaciones en la titularidad de la tierra y por una baja capacidad de negociación de precios.



### 1.3.2. Transformación

En el eslabón de transformación, tienen una presencia importante las industrias procesadoras, quienes reciben el grano seco para su procesamiento en las formas de licor, torta de cacao, cacao en polvo, manteca de cacao, y chocolates.

Por cada tonelada de cacao en grano que ingresa al procesamiento de transformación se obtienen cerca de 750 kg de licor de cacao. Cerca del 40% de este licor de cacao se destina al consumo intermedio en la producción de chocolates, el resto es prensado para obtener torta y manteca de cacao.

En lo que respecta al prensado, de una tonelada de licor de cacao se obtienen 510 kg de torta de cacao y 490 kg de manteca de cacao; o, lo que es lo mismo, por cada tonelada de grano seco de cacao se obtienen 380 kg de polvo y 370 kg de manteca de cacao.

Un 40% de la manteca de cacao obtenida se destina al consumo intermedio de la industria de chocolates y resto se destina a la industria alimentaria y la exportación.

La torta de cacao es pulverizada para obtener cacao en polvo. El coeficiente técnico de torta de cacao a cacao en polvo es cercano a uno.

El 65% del cacao en polvo se destina al mercado interno como cacao en polvo y bajo otras formas a las industrias lácteas, panadería, y confitería. El 35% restante se comercializa en el mercado externo. Aproximadamente un 25% del cacao en polvo se comercializa a granel y un 75% se comercializa en presentaciones para su venta al detalle.

Como se mencionó, los insumos para la industria de chocolates son principalmente licor y manteca de cacao. Alrededor del 40% de la producción de cada uno de estos productos se destina al consumo intermedio de la industria de chocolates.

Al tratarse de una industria que produce una enorme variedad de chocolates, estimar la cantidad total producida resulta bastante complejo. De esta manera, a partir de los coeficientes técnicos es posible estimar la cuantía de los insumos que absorbe la industria, sin llegar a cuantificar el consumo de otros insumos como leche en polvo, leche condensada, azúcar, edulcorantes y otros ingredientes.



A continuación, se presenta lista con la descripción y los valores de los coeficientes técnicos de transformación del grano de cacao a lo largo de los diferentes eslabones y etapas de transformación hasta la elaboración del chocolate:

**Tabla 1. Bolivia, Coeficientes técnicos de transformación referenciales en la cadena de valor del cacao en Bolivia**

<b>Paso de Transformación</b>	<b>Descripción</b>	<b>Coefficiente Técnico</b>
Mazorcas a grano de cacao seco	Cosecha de las mazorcas para su posterior desconche, fermentación, limpieza y secado.	0.05
Cacao en baba a grano seco	Proceso fermentación, limpieza y eliminación de humedad.	0.33
Grano seco a licor de cacao	Calentamiento de granos de cacao para desarrollar su sabor y aroma característicos, trituración de los granos de cacao y obtención de licor de cacao.	0.75
Licor de cacao a pasta de cacao.	Obtención de pasta de cacao a partir del prensado del licor de cacao.	0.50 - 0.51
Licor de cacao a manteca de cacao.	Obtención de manteca de cacao a partir del prensado del licor de cacao.	0.49 – 0.50

Fuente: Elaboración propia con base a entrevistas con actores de la demanda e información de secundaria.

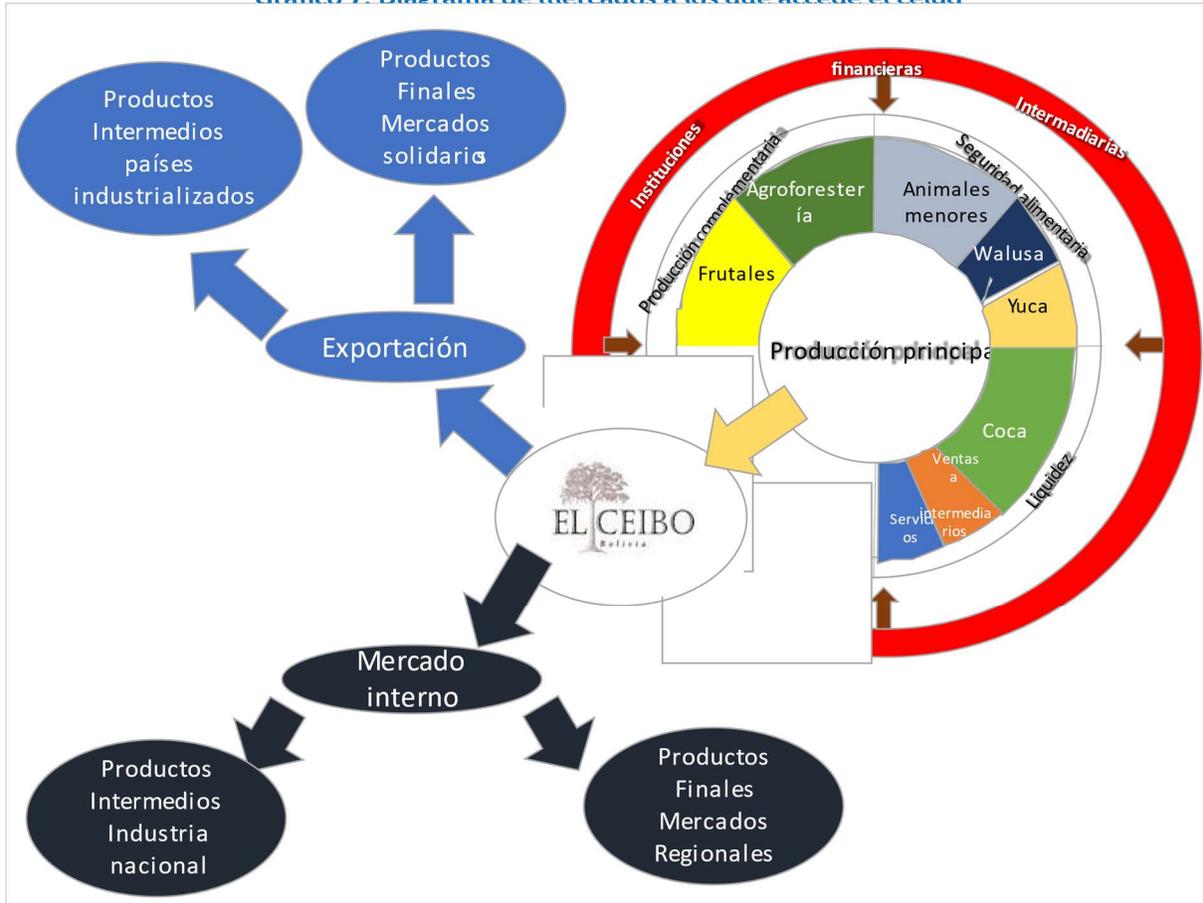
Es importante mencionar que los valores de los coeficientes técnicos pueden variar en función de factores como la tecnología utilizada, la capacidad de producción y la experiencia, entre otros.

También es importante indicar que, en el estudio de línea de base de los rubros de relevancia económica de la EDISC, se identificó que un 12% corresponde a la pérdida total en cacao, no declarada por el productor<sup>10</sup>.

<sup>10</sup> Informe de la misión de corta duración DI-030.



Gráfico 7. Diagrama de mercados a los que accede el ceibo



Fuente: Elaboración propia

Con la información obtenida de las entrevistas a las principales industrias de chocolates en Bolivia se conoce que la producción total está destinada en su gran parte (más del 90%) al mercado interno. Una parte menor se destina al mercado externo. También se sabe que todavía existe una demanda insatisfecha en el mercado interno de chocolates.



#### Caso: Empresa 1

Esta empresa de la industria de cacao compra alrededor de 1.200 a 1.500 quintales de grano de cacao silvestre por año, proveniente del norte del Departamento de La Paz, principalmente de San Buenaventura. También se proveen del Trópico de Cochabamba, del cacao que se produce cerca del TIPNIS y de la producción de cacao híbrido de esta región.

#### Caso: Empresa 2

El abastecimiento de materia prima de la Empresa 2 es de alrededor de 500 quintales de grano de cacao híbrido por año, comprado principalmente a intermediarios que compran el grano en el municipio de Caranavi y otras regiones del Departamento de La Paz. El periodo de compra de cacao se da en un 50% entre los meses de marzo a agosto de cada gestión, mientras que el otro 50% se compra entre septiembre y fin de año.

### 1.3.3. Intermediarios

De la misma manera que en el caso de la producción primaria, se tiene dos tipos de intermediarios de la producción: la cooperativa o asociación, y los rescatistas. A continuación, se describe brevemente a cada uno.

Cooperativa o Asociación de Productores:

- Producción con una planificación que responde a movimientos del mercado (transición a producción orgánica).
- Compra de insumos y servicios en mejores condiciones (rebajas por volumen).
- Productos de calidad orientados al mercado externo.
- Brindan asistencia técnica a los agricultores.
- Representan a los agricultores generando un mayor poder de negociación.
- Cuentan con capital de trabajo que les permite fijar precios justos y estables.



- Realizan actividades de pre - beneficiado y algunas tienen capacidad de procesamiento.

Rescatistas:

- Acopio del producto en fresco.
- Actividades de pre - beneficiado sin un estándar uniforme.
- Captan producción de comunidades alejadas o aisladas.
- Fijan un menor precio a los productores y pagan en finca.
- Intermedian el producto entre los centros de producción y los centros de procesamiento (empresas) en el mercado interno.
- Bajas capacidades de almacenamiento y transporte.

#### 1.3.4. Empresas y cooperativas procesadoras

Se trata de empresas y cooperativas que tienen capacidad de procesamiento, como es el caso de la Central del Cooperativas el Ceibo y también industrias como: Chocolates Cóndor, Chocolates Breick, Chocolates Para Ti, Chocolates Taboada, y otras empresas menores.

De forma general, las industrias procesadoras tienen el rol de ejecutar las actividades de transformación descritas anteriormente y cuentan con las siguientes características:

- Producción destinada al mercado interno y de exportación.
- Tratan principalmente con acopiadores e intermediarios para captar grano (empresas). También tienen sus propios canales de acopio (cooperativas).
- Procesan el grano para la obtención de productos intermedios y finales licor, cacao en polvo, manteca de cacao, y chocolates.
- Algunas de las empresas compran productos intermedios a El CEIBO, por ejemplo la manteca de cacao.



- Envían productos intermedios a las industrias lácteas, confiteras y panificadoras.
- La producción de chocolates se destina principalmente al mercado interno.
- Alta inversión en maquinaria y equipos.
- Tienen un vínculo directo con el mercado para la exportación de productos intermedios.
- Sujetos de crédito con banca comercial y con financiamiento externo.

### 1.3.5. Comercializadores

En este caso se hace referencia a empresas y cooperativas cuya especialidad tiene que ver con la actividad de venta en el mercado local y la exportación, ya que en su mayoría se vinculan de forma directa con el mercado externo e interno.

- Empresas y cooperativas que comercializan una amplia variedad de productos, especializadas en articular la producción y el procesamiento con el mercado.

De manera complementaria, a continuación, se presenta una tabla que sintetiza los tipos de actores que conforman la cadena de valor de cacao en Bolivia, incluyendo sus principales roles y funciones:

**Tabla 2. Cadena de Valor del Cacao, breve descripción de los actores que la componen, así como sus roles y funciones**

Tipo de Actor	Descripción	Roles y Funciones
Productores primarios	Productores y cooperativas agrícolas que cultivan y recolectan el cacao.	Cultivo del cacao.
		Cosecha y recolección de frutos maduros.
		Desconche, y fermentación de los granos de cacao.
		Venta de granos de cacao a intermediarios o empresas (incluidas cooperativas) procesadoras.
Intermediarios cooperativas y rescatistas	Compradores y acopiadores que adquieren el grano de cacao y lo venden a las empresas y cooperativas procesadoras.	Compra de granos de cacao a los productores.
		Selección y clasificación de granos de cacao.
		Almacenamiento y transportar de granos de cacao hacia las empresas y cooperativas procesadoras.
		Negociación de precios de venta con las empresas procesadoras.



Tipo de Actor	Descripción	Roles y Funciones
Empresas y cooperativas procesadoras	Industrias y fábricas dedicadas a la transformación de granos de cacao en productos como ser: licor de cacao, manteca de cacao y chocolate.	Compra de grano de cacao a intermediarios o directamente a productores o cooperativas.
		Proceso y transformación de granos de cacao en diferentes productos intermedios y finales.
		Control de calidad de los insumos y productos elaborados.
		Desarrollo de marcas y comercialización de chocolate y otros productos de cacao.
Comercializadores	Distribuidores y minoristas que se encargan de la venta y distribución de los productos de cacao, incluyendo el chocolate.	Compra de productos de cacao a las empresas procesadoras y cooperativas.
		Almacenamiento y distribución de productos de cacao en diferentes puntos de venta.
		Promoción y venta de productos de cacao al público.
Consumidores	Personas o empresas que adquieren y consumen los productos de cacao, como el chocolate, para uso personal o comercial.	Compra y consumo de productos de cacao.
		Uso de productos de cacao en elaboración de alimentos y bebidas.
		Demanda de productos de cacao de alta calidad, orgánicos y con enfoque de sostenibilidad.

Fuente: Elaboración propia.

Cada uno de los actores que conforman la cadena de valor juega un papel fundamental en la cadena, ya que permiten que fluyan de manera física los productos principales y subproductos, así como también los insumos, recursos técnicos y financieros requeridos.

### 1.3.6. Consumo, productos intermedios y finales

El cacao se consume de diferentes maneras en Bolivia, tanto en su fase intermedia como final.

El grano de cacao se usa principalmente para producir productos semielaborados: como el licor de cacao, la manteca de cacao y el cacao en polvo. Estos productos son destinados al consumo intermedio. En la industria de alimentos y bebidas, se utilizan estos productos intermedios como ingredientes para fabricar chocolates, helados, postres, productos de panadería y confitería, entre otros. El licor de cacao se utiliza como base para fabricar varios tipos de chocolate, mientras que la manteca de cacao se utiliza para fabricar cremas, coberturas y también se usa en la industria de cosméticos. El cacao en polvo se usa para agregar sabor y color a una gran variedad de recetas.



En cuanto al consumo final, el chocolate se consume en sus diversas presentaciones: tabletas, bombones, trufas y otros productos. En Bolivia, se valora cada vez más el chocolate artesanal y de origen, enfatizando la variedad de sabores y texturas que ofrece el cacao producido en diversas regiones del país.

#### 1.4. Roles de género en el rubro.

La equidad de género y la participación de las mujeres en las etapas de la cadena de valor del cacao en Bolivia ha estado marcada por ciertos estereotipos y desigualdades, algunos de ellos relacionados con el esfuerzo que se requiere para llevar a cabo ciertas tareas, pero otros de carácter más estructural y que inciden en el acceso a oportunidades para las mujeres.

En las zonas productoras de cacao, la distribución de las labores culturales es típicamente desigual según el género. Los hombres suelen hacer las tareas más duras y técnicas, como preparar el suelo, podar y aplicar fertilizantes, mientras que las mujeres hacen la selección y recolección de mazorcas de cacao, así como se encargan del fermentado y secado de los granos.

En términos de los aspectos más estructurales, el acceso a recursos de parte de las mujeres ha presentado obstáculos que les impiden participar con mayor amplitud en la cadena de valor del cacao y en otros ámbitos de la sociedad. Los hombres son habitualmente los poseedores de los títulos de propiedad de la tierra y también son los dueños de los activos productivos. Esto dificulta que las mujeres accedan a créditos.

Es importante mencionar que en la industria del cacao se están logrando avances significativos en la promoción de la igualdad de género. Las mujeres se han venido insertando de manera creciente en actividades de transformación y producción de derivados del cacao (licores, chocolates, champús y otros productos).

Asimismo, de parte del sector financiero, se observado una mayor focalización en el diseño de iniciativas y programas para empoderar a las mujeres y fomentar su participación en las diferentes etapas de la cadena de valor. Entre algunos de los programas más comunes, se encuentran aquellos que establecen diferencias en las tasas de interés, donde las mujeres pueden acceder a una tasa menor que los varones (por ejemplo, 10% en vez de 11,5% en el caso del microcrédito).

Todavía no se aprecian iniciativas de parte de gobiernos autónomos municipales en términos de impulsar programas de formación y capacitación destinados a mujeres productoras. Este tipo de programas son más frecuentes en territorios metropolitanos o zonas periurbanas, donde se refuerzan las habilidades de liderazgo y aptitudes de gestión empresarial de las mujeres.



### 1.5. Medio ambiente y cambio climático.

El factor del cambio climático es muy importante en el cultivo del cacao. El aumento de las temperaturas puede afectar negativamente el crecimiento y la calidad de las plantas de cacao, causando estrés térmico y reduciendo el rendimiento de los cultivos.

Se ha observado por parte de los productores que la sequía y las altas temperaturas ocasionan que las mazorcas no lleguen a cumplir su periodo completo de desarrollo, secándose muchas veces en una etapa muy temprana. También se han reportado ocasiones en las que los granos comienzan a germinar dentro de la mazorca.

Otro factor que también ha estado afectando al cacao es la variabilidad en los patrones de lluvias y el ingreso de frío. El crecimiento de las plantas, el proceso de fermentación y secado de los granos de cacao pueden verse afectados por las variaciones en los niveles de precipitación pluvial o por la presencia de heladas, lo que a su vez afecta puede comprometer la calidad y el sabor del cacao.

Los agricultores y las organizaciones de productores han indicado que, entre las medidas de adaptación al cambio climático, una de las soluciones que han encontrado como muy provechosa es el uso de los sistemas de producción agroforestales con los que, por medio de la introducción de una mayor diversificación de cultivos (banano, plátano, cítricos, achachairú, palta, copoazú, entre otros), se le aporta sombra, protección ante los vientos y también se contribuye a consolidar prácticas agrícolas sostenibles. Estos esfuerzos se han visto complementados y beneficiados con incorporación de otro tipo de actividades productivas como la apicultura, con externalidades positivas sobre este tipo de sistemas de producción.

### 1.6. Disponibilidad y acceso a insumos y servicios financieros

El acceso de los productores primarios de cacao a insumos presenta múltiples obstáculos y restricciones.

Si bien los productores organizados (aquellos afiliados a asociaciones y cooperativas) tienen acceso a plantines y variedades de cacao certificadas, los agricultores independientes a menudo tienen problemas para obtenerlas, lo que limita su capacidad para ampliar la superficie cultivada con perspectivas de obtener una producción certificada.

De la misma forma, a los productores que no forman parte de organizaciones de productores les falta asistencia técnica y acceso a información actualizada sobre las mejores prácticas de cultivo. Este es el caso de los productores que utilizan la variedad CCN51 en el Trópico de Cochabamba.



Adicionalmente, si bien los productores organizados tienen acceso a servicios de financiamiento y crédito por parte de sus cooperativas (como es el caso de AFID en el rubro de cacao), los productores no organizados tienen dificultades para acceder a recursos financieros a tasas razonables para poder invertir en el cultivo de cacao.

Una limitante significativa, que actúa de manera transversal para actores organizados y no organizados, es la escasez de bio insumos (pesticidas y fertilizantes orgánicos). Los productores tienen problemas para obtener insumos naturales, sin químicos, lo que muchas veces les dificulta lograr un manejo adecuado de plagas y enfermedades en sus plantaciones.

## 2. CARACTERIZACIÓN DE LA OFERTA Y DEMANDA.

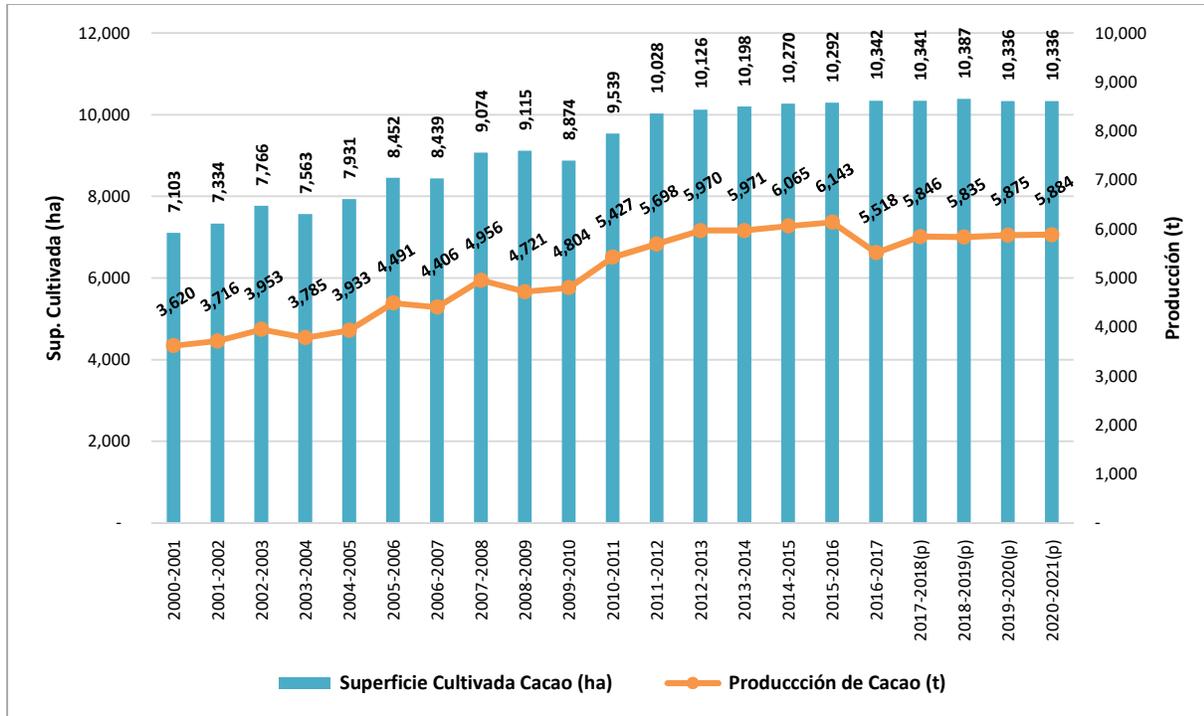
### 2.1. Producción nacional (producción, rendimientos, superficie).

En las últimas dos décadas, la producción de cacao en Bolivia ha experimentado un leve aumento, más pronunciado en una primera etapa, entre 2000 y 2011, y ralentizando su crecimiento entre 2011 y 2021. Similar situación ocurre con la superficie cultivada.

El aumento de la superficie destinada al cultivo de cacao pasó de 7.103 ha en el año 2001 a 10.336 ha en el año 2021 (Ver Gráfico 8), produciéndose una suerte de estancamiento en la superficie cultivada en torno a las 10.000 ha a lo largo de los últimos 10 años.



Gráfico 8. Bolivia, superficie cultivada y producción de cacao



Fuente: Instituto Nacional de Estadística (INE), Ministerio de Desarrollo Rural y Tierras (MDRyT), elaboración propia.

El estancamiento en la superficie cultivada de cacao se debe, entre otras cosas, a las limitaciones de la tierra disponible, la expansión de otras actividades agrícolas, la urbanización y los cambios en el uso de la tierra. Estos factores podrían haber disminuido la disponibilidad de áreas adecuadas para el cultivo de cacao, obstaculizando su crecimiento.

En los últimos diez años, la producción de cacao también se ha visto afectada por una serie de problemas relacionados con plagas y enfermedades, entre ellas la moniliasis, la mazorca negra y la escoba de bruja, que han causado que la producción de cacao en Bolivia se vea afectada. Otra causa del estancamiento en la producción de cacao en Bolivia es la falta de renovación de las plantaciones de cacao, factor que afecta negativamente la productividad, ya que, por su edad y condición, hace que los árboles sean más susceptibles a la presencia de plagas y enfermedades. Otros factores, como la variabilidad climática también pueden explicar el comportamiento de la producción y superficie cultivada.

Para enfrentar estos problemas, los agricultores, y las organizaciones como El CEIBO, junto con programas oficiales, han implementado una variedad de estrategias de manejo integrado de plagas y enfermedades,



así también han implementado programas de información<sup>11</sup> y capacitación a los productores con el objetivo de mejorar la sanidad y la productividad del cultivo, así como enfrentar los efectos del cambio climático.

Muchos agricultores decidieron diversificar sus cultivos introduciendo el cacao y otros productos bajo un modelo de sistema de producción agroforestal, como una opción para mejorar la rentabilidad de sus parcelas. En este marco, recientemente se han venido tomado medidas para mejorar la producción y la calidad del cacao en Bolivia, tal es el caso de la implementación del Programa Nacional de Cacao, a partir del cual se implementaron nuevas superficies y se renovaron algunas de las existentes, afectando alrededor del 17% de la superficie actual del cultivo<sup>12</sup>, situación que se espera comience a mostrar resultados en términos de estadísticas productivas a partir del 2024 y 2025.

La evolución de la industria del cacao en Bolivia ha dependido de manera importante de la participación de pequeños productores, la mayoría de ellos asociados en torno a la Central de Cooperativas El CEIBO, entidad de la que han recibido capacitación, asistencia técnica, acceso a financiamiento y apoyo logístico. Esto ha mejorado las condiciones de vida de los productores y ha fortalecido la cadena de valor del cacao.

Aunque Bolivia no es muy conocida a nivel internacional por su producción de cacao, el cultivo de este producto se ha consolidado en etapas posteriores de transformación, generando una industria importante que abastece a buena parte del mercado interno.

De acuerdo con información contenida en el documento del Programa Nacional de Cacao<sup>13</sup>, en Bolivia, la distribución de la producción está relativamente concentrada en ciertos departamentos:

1. La Paz: Es reconocido como el principal departamento productor de cacao cultivado de Bolivia. En la región de Alto Beni, en los Yungas de La Paz, se cultiva una gran cantidad de cacao. El cacao orgánico y fino de aroma se produce particularmente en Palos Blancos y Alto Beni. La calidad del cacao producido en esta región depende de una combinación de altitud, clima y suelos fértiles.
2. Beni: La región del Beni tiene un clima favorable, suelos adecuados y una amplia zona de cultivo, particularmente de carácter silvestre, donde el cacao se encuentra de forma natural en esta región. Este tipo de cacao es muy valorado por su sabor y aroma únicos. La diversidad genética, la

<sup>11</sup> Ver Cartillas de información sobre las principales enfermedades del cultivo de cacao elaboradas por la Institución Pública Descentralizada IPDSA con apoyo de la Unión Europea en Bolivia – Asistencia Técnica DITISA.

<sup>12</sup> Ver informe de la Misión de Corta Duración DI-030 de línea de base.

<sup>13</sup> MDRyT (2019) “Programa Nacional de Apoyo a la Producción y Recolección de Cacao”, Ministerio de Desarrollo Rural y Tierras, La Paz, Bolivia, 2019.



influencia del entorno natural y las prácticas de cultivo tradicionales utilizadas por las comunidades indígenas locales contribuyen a su calidad. Los municipios que destacan por su producción son Baures, Riberalta, Magdalena, San Ignacio, Rurrenabaque.

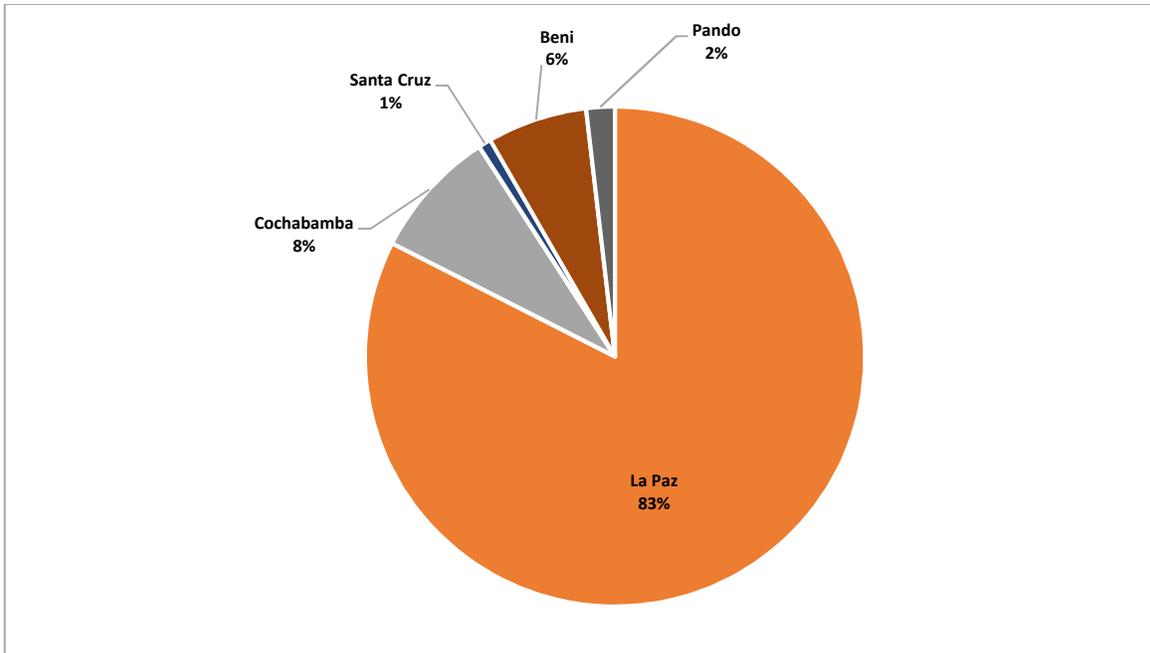
3. Cochabamba: Varios municipios de este departamento se caracterizan por la producción de cacao, entre ellos: Chimoré, Villa Tunari, Shinaota y Puerto Villarroel. Estas zonas también tienen condiciones climáticas y suelos ideales para el cultivo de cacao, donde se ha extendido una variedad particular que es la CCN51, introducida hace más de 20 años por medio del apoyo de organismos internacionales entre ellos el Fondo de Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO).
4. Santa Cruz: Si bien Santa Cruz se destaca por su producción en otros cultivos, también tiene una importancia relativa en la producción de cacao. En este departamento, los municipios de Buena Vista, San Carlos, y Yapacaní desempeñan un papel destacado en la producción de cacao.
5. Pando: De la misma forma que en Beni, en el departamento de Pando se tiene una mayor presencia de cacao silvestre. Los municipios más productivos en Pando son: Puerto González Moreno, Santa Rosa, Puerto Rico, Filadelfia y Porvenir.

Es importante destacar que la producción de cacao no se ha extendido a otras regiones del país principalmente por las condiciones agroclimáticas que no se condicen con las que requiere este cultivo.

En el Gráfico 9, a continuación, se presenta la participación porcentual de la producción nacional de cacao según departamentos:



Gráfico 9. Bolivia, producción de cacao según Departamentos. 2020-2021

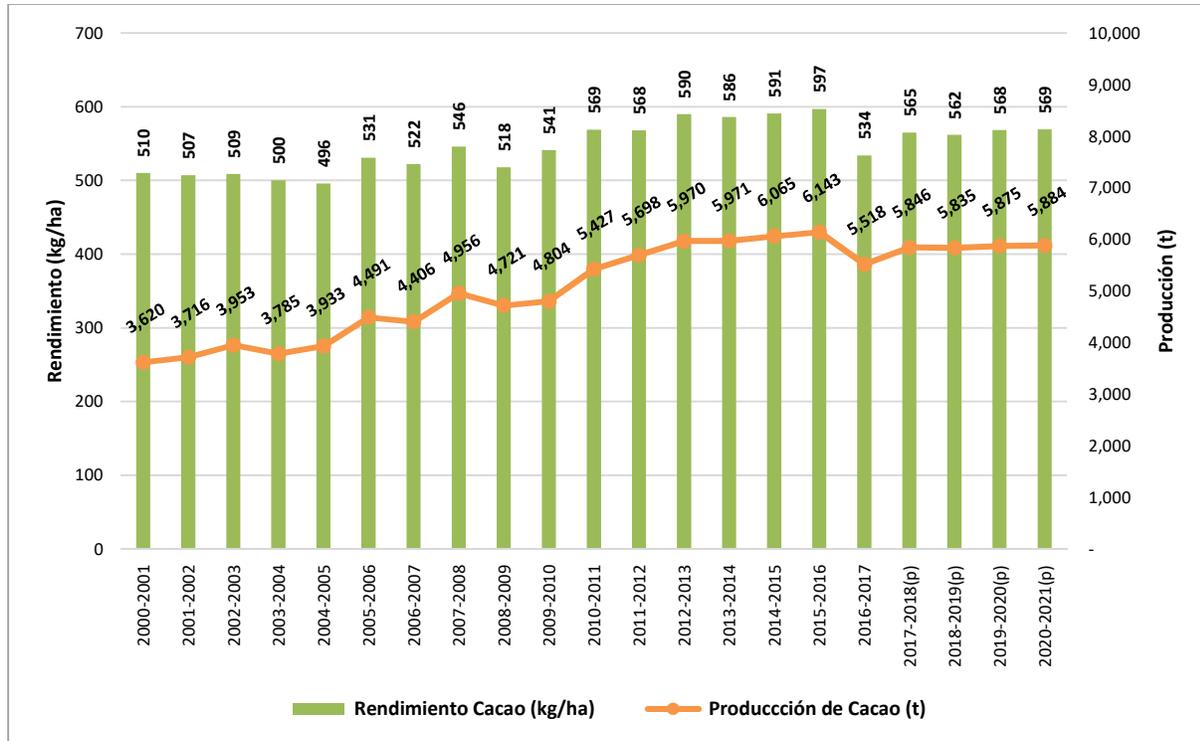


Fuente: Instituto Nacional de Estadística (INE), Ministerio de Desarrollo Rural y Tierras (MDRyT), elaboración propia.

De la misma forma, el rendimiento de la producción de cacao en Bolivia ha mostrado un comportamiento que sigue la misma tendencia que la superficie cultivada a lo largo de los últimos 20 años, pasando de 510 kg/ha en 2001 a 569 kg/ha en 2021 (Ver Gráfico 10). En la primera década del periodo de análisis se muestra un comportamiento más dinámico que en la segunda, estabilizándose el rendimiento en torno a 569 kg/ha.



Gráfico 10. Bolivia, rendimientos y producción de cacao



Fuente: Instituto Nacional de Estadística (INE), Ministerio de Desarrollo Rural y Tierras (MDRyT), elaboración propia.

A pesar de este comportamiento, los agricultores se han esforzado por mantener el uso de prácticas agrícolas sostenibles, con tecnologías transmitidas desde sus organizaciones de productores. Un factor clave en mantener y mejorar los niveles de calidad tiene que ver con el rol que cumplen entidades como la Fundación PIAF, brazo técnico y de investigación de EL CEIBO, que ha coadyuvado a que los agricultores adopten métodos de cultivo estándares, como el control integrado de enfermedades y plagas, además del uso de fertilizantes orgánicos y sistemas de riego eficientes.

Así también, los productores reciben el apoyo de este tipo de entidades para seleccionar e introducir variedades de cacao certificadas y resistentes a enfermedades. La introducción de nuevas variedades de cacao de alta calidad también ha mejorado la calidad de la producción del sector.

## 2.2. Producción y estimación de la oferta en el área de influencia (línea de base 2021).



La superficie cultivada en el área de influencia de la Estrategia de Desarrollo Integral Sustentable con Coca – EDISC, según datos del estudio de Línea de Base<sup>14</sup> para los rubros de relevancia de la EDISC, validados por el Ministerio de Desarrollo Rural y Tierras – MDRyT, nos muestran que la producción en los Yungas de La Paz el año 2021 fue de 1.984 t, con una superficie cultivada de 4.867 ha (Ver tabla siguiente).

**Tabla 3. Producción, Superficie Cultivada, Rendimientos y Comercialización del cultivo de cacao en el área de influencia de la EDISC.**

Producto	Producción (t)	Comercialización (t)	Superficie (ha)	Rendimiento (t/ha)
<b>Cacao en grano (seco)</b>	1.984	1.926	4.867	0,4

Fuente: Informe de Validación de resultados del Estudio de Línea de Base de los Rubros de Relevancia Económica de la EDISC, Ministerio de Desarrollo Rural y Tierras (MDRyT), elaboración propia.

En lo que respecta a los rendimientos, la validación de los datos del Estudio de Línea de Base de los rubros de relevancia económica de la EDISC arroja un valor de 407 kg/ha. Así también, en la misma gestión 2021 se comercializó un 97% de la producción.

En la tabla siguiente, se observan datos de producción, superficie cultivada, rendimientos y comercialización según municipios del área de influencia: Alto Beni y Palos Blancos. Como puede observarse, en Palos Blancos se tiene la mayor producción, concentrando cerca de un 95% de la producción y cerca de un 97% de la superficie cultivada. En cuanto a los rendimientos, en Alto Beni se observan rendimientos de casi el doble de los obtenidos en Palos Blancos, 0,82 t/ha y 0,40 t/ha, respectivamente.

**Tabla 4. Producción, Superficie Cultivada, Rendimientos y Comercialización del cultivo de cacao en el área de influencia de la EDISC.**

Municipio	Volumen de Producción (t)	Volumen de comercialización (t)	Superficie (ha)	Rendimiento (t/ha)
Alto Beni	107	104	131	0,82
Palos Blancos	1.877	1.822	4.736	0,40
<b>Total</b>	<b>1.984</b>	<b>1.926</b>	<b>4.867</b>	<b>0,41</b>

Fuente: Informe de Validación de resultados del Estudio de Línea de Base de los Rubros de Relevancia Económica de la EDISC, Ministerio de Desarrollo Rural y Tierras (MDRyT), elaboración propia.

<sup>14</sup> Misión de Corta Duración DI-030.



Si comparamos estos datos con los del Instituto Nacional de Estadística – INE, observamos que la producción de cacao va aumentando muy lentamente, el año 2021 creció en 0,2%, observándose que en los últimos años no ha logrado romper la barrera de las 5.800 t.

La producción en el Departamento de La Paz explica el comportamiento de la producción a nivel nacional. De esta forma, el leve incremento de la producción observado en 2018 en el nivel nacional se explica por lo ocurrido el Departamento de La Paz, habiéndose incrementado en un 8%. Para los siguientes años el incremento en la producción fue casi nula. Cochabamba, por el contrario, en los últimos dos años marcó una tendencia con leve tendencia decreciente.

**Tabla 5. Bolivia, Producción de Cacao (En toneladas).**

Nivel	2008	2017	2018	2019	2020	2021
Nacional (1)		5.518	5.846	5.835	5.875	5.884
Departamental (1)						
La Paz	4.459	4.798	4.774	4.837	4.853	
Cochabamba	491	502	511	496	493	
Estudio Línea de Base YLP (2)						1.984
Estudio Cacao (3)	2.864					

1. Fuente de información INE Bolivia.

2. Estimado en Estudio Línea de Base EDISC 2023

3. Estimado con información de El Cacao en Bolivia. CIPCA 2008.

Los rendimientos para la producción de cacao en la zona de influencia de la EDISC son en promedio similares a aquellos del nivel nacional y departamental, rondando los quinientos kilos por ha, de grano seco de cacao. El comportamiento de los rendimientos registra un aumento lento entre 2019 y 2021. Se destaca que el rendimiento promedio que registró el estudio de Línea de Base fue de 410 kg/ha. En el municipio de Alto Beni el rendimiento fue mayor, con 820 Kg/ha, aunque con una superficie cultivada muy reducida, lo que no permite modificar considerablemente el rendimiento de cerca de 400 kg/ha observado en Palos Blancos.

**Tabla 6. Rendimiento de cacao (En kg de grano seco de cacao/ha).**

Nivel	2008	2017	2018	2019	2020	2021
Nacional (1)		534	565	562	568	569
Departamental (1)						
La Paz	542	583	577	588	590	
Cochabamba	520	532	536	523	521	
Estudio Línea de Base YLP (2)						410
Estudio Cacao (3)	299					



**Fortalecimiento de la capacidad institucional en los sectores de desarrollo integral con coca, tráfico ilícito de drogas y seguridad alimentaria para una eficiente gestión del apoyo presupuestario sectorial – Contrato n° DCI/LA/2017/392-699**



1. Fuente de información INE Bolivia.
2. Estimado en Estudio Línea de Base EDISC 2023
3. Estimado con información de El Cacao en Bolivia. CIPCA 2008.

### 2.3. Producción nacional exportada.

#### 2.3.1. Clasificación comercial de las exportaciones de cacao.

En la tabla siguiente, se presenta el listado de productos que exporta Bolivia en los últimos años, según la Nomenclatura Arancelaria Andina – NANDINA.

**Tabla 7. Bolivia, clasificación comercial de las exportaciones de Cacao según la Nomenclatura Arancelaria Andina – NANDINA.**

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN DE LA MERCANCÍA
1801.00	Cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado.
	- Crudo:
1801.00.19.00	-- Los demás
1801.00.20.00	- Tostado
1802.00.00.00	Cáscara, películas y demás residuos de cacao.
18.03	Pasta de cacao, incluso desgrasada.
1803.10.00.00	- Sin desgrasar
1803.20.00.00	- Desgrasada total o parcialmente
1804.00	Manteca, grasa y aceite de cacao.
	- Manteca de cacao:
1804.00.11.00	-- Con un índice de acidez expresado en ácido oleico inferior o igual a 1 %
1805.00.00.00	Cacao en polvo sin adición de azúcar ni otro edulcorante.
18.06	Chocolate y demás preparaciones alimenticias que contengan cacao.
1806.20	- Las demás preparaciones, en bloques, tabletas o barras con peso superior a 2 kg, o en forma líquida, pastosa o en polvo, gránulos o formas similares, en recipientes o envases inmediatos con un contenido superior a 2 kg:
	- Los demás, en bloques, tabletas o barras:
1806.31.00.00	-- Rellenos
1806.32.00.00	-- Sin rellenar

Fuente: Arancel Aduanero 2023, Viceministerio de Política Tributaria.

En el comercio internacional existen convenciones que nos permiten utilizar un sistema de clasificación arancelario estandarizado y común que se denomina “Sistema Armonizado”. Dicha clasificación



internacional coincide con los primeros seis (6) dígitos de la NANDINA o de otras clasificaciones utilizadas en otros acuerdos comerciales, tal es el caso de la Nomenclatura Común del Mercosur - NCM.

Dicho de otra manera, si se consideran los primeros seis dígitos de la codificación comercial nacional de los países o acuerdos comerciales regionales, estaríamos en condiciones de analizar los flujos internacionales de comercio, tanto de importaciones como de exportaciones, con un muy buen nivel de precisión.

Por este motivo, en lo que sigue del documento, se hará uso del sistema armonizado para analizar el comercio internacional de los rubros de relevancia económica de la EDISC.

### 2.3.2. Exportaciones de cacao de Bolivia, principales productos y destinos.

Como se puede apreciar en la tabla siguiente, Bolivia exportó al mundo un total de \$US 2,71 millones de dólares en 2022. De ese total, tres productos representan el 94%, siendo estos: la manteca de cacao (código 180400), el cacao en grano (código 180100) y el Chocolate y demás preparaciones alimenticias que contengan cacao. Los productos que tienen una menor participación en las exportaciones totales de cacao podrían encontrar oportunidades comerciales en determinados mercados o nichos.

**Tabla 8. Bolivia, principales exportaciones de Cacao al mundo en 2022.**

Código	Descripción del producto	Valor exportado en 2022 (miles de USD)	Tasa de crecimiento anual en valor entre 2018-2022 (% p.a.)	Tasa de crecimiento anual en valor entre 2021-2022 (% p.a.)
180400	Manteca, grasa y aceite de cacao	1.645	22	67
180100	Cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado	582	-15	-9
180631	Chocolate y demás preparaciones alimenticias que contengan cacao, en bloques, tabletas o barras, . . .	325	-3	-5
180310	Pasta de cacao, sin desgrasar	59	511	26
180200	Cáscara, películas y demás desechos de cacao	56	17	38
180500	Cacao en polvo sin adición de azúcar ni otro edulcorante	24	-28	-85
180632	Chocolate y demás preparaciones alimenticias que contengan cacao, en bloques, tabletas o barras, . . .	20	-15	-55
<b>TOTAL</b>		<b>2.712</b>	<b>11</b>	<b>24</b>

Fuente: Trademap.



**Fortalecimiento de la capacidad institucional en los sectores de desarrollo integral con coca, tráfico ilícito de drogas y seguridad alimentaria para una eficiente gestión del apoyo presupuestario sectorial – Contrato n° DCI/LA/2017/392-699**



Por otro lado, los principales países a los que se destinan principalmente las exportaciones de cacao boliviano en 2022 fueron: Alemania, Paraguay, Suiza, Países Bajos, Argentina, Estados Unidos, Japón y Francia. El caso de Alemania es importante, porque cerca del 70% de las exportaciones de cacao están concentradas en dicho mercado.

**Tabla 9. Bolivia, principales países destino de la exportación de cacao en 2022.**

Países Importadores	Valor exportado en 2022 (miles de USD)	Participación de las exportaciones para Bolivia, Estado Plurinacional de (%)	Tasa de crecimiento de los valores exportados entre 2018-2022 (% p.a.)	Tasa de crecimiento de los valores exportados entre 2021-2022 (% p.a.)
Alemania	1.885	69,5	12	46
Paraguay	325	12	8	-4
Suiza	250	9,2	-31	320
Países Bajos	94	3,5		-38
Argentina	89	3,3		552
Estados Unidos de América	50	1,8	-10	428
Japón	14	0,5		289
Francia	4	0,1	-60	-57
<b>Mundo</b>	<b>2.712</b>	<b>100</b>	<b>-1</b>	<b>19</b>

Fuente: Trademap.

Si hacemos una revisión de los principales destinos de exportación según producto, en la siguiente tabla vemos que, en el caso de la manteca de cacao (código 180400), el único mercado que compra es Alemania. En el caso del grano de cacao (código 180100), las exportaciones se dirigen en más de un 90% hacia: Suiza, Alemania, Países Bajos y Argentina, principalmente.

Así también, el Chocolate y demás preparaciones de cacao (código 180631) tiene como único destino a Paraguay; mientras que, la pasta de cacao sin desgrasar (código 180310), la cáscara y demás desechos de cacao (código 180200) y el cacao en polvo (180500) tienen a Alemania como único mercado. Finalmente, el chocolate (código 180632) se exporta a los mercados de: Japón, Alemania, Estados Unidos y Argentina.

**Tabla 10. Bolivia, países destino de la exportación de cacao según producto en 2022.**

Código	Descripción del producto	Valor exportado del producto (miles de USD)	Países destino	Valor exportado según país (miles de USD)
180400	Manteca, grasa y aceite de cacao	1.645	Alemania	1.645
180100	Cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado	582	Suiza	250
			Alemania	97
			Países Bajos	94
			Argentina	88
			Estados Unidos de América	47



**Fortalecimiento de la capacidad institucional en los sectores de desarrollo integral con coca, tráfico ilícito de drogas y seguridad alimentaria para una eficiente gestión del apoyo presupuestario sectorial – Contrato n° DCI/LA/2017/392-699**



			Francia	4
			Japón	3
180631	Chocolate y demás preparaciones alimenticias que contengan cacao, en bloques, tabletas o barras, . . .	325	Paraguay	325
180310	Pasta de cacao, sin desgrasar	59	Alemania	59
180200	Cáscara, películas y demás desechos de cacao	56	Alemania	56
180500	Cacao en polvo sin adición de azúcar ni otro edulcorante	24	Alemania	24
180632	Chocolate y demás preparaciones alimenticias que contengan cacao, en bloques, tabletas o barras, . . .	20	Japón	11
			Alemania	4
			Estados Unidos de América	4
			Argentina	1
<b>TOTAL</b>		<b>2.712</b>		<b>2.712</b>

Fuente: Trademap.

#### 2.4. Balance de oferta, demanda y consumo aparente.

En este apartado se consideran la cantidad total del producto producido por el país, a la que se suma la cantidad total importada y ajustada a cualquier cambio en los stocks que pueda haber ocurrido desde el comienzo del período de referencia. Esto nos da como resultado la oferta disponible durante ese período.

En contrapartida, se consideran las cantidades exportadas, las cantidades utilizadas para semilla, para consumo intermedio en la fabricación de otro tipo de alimentos y usos no alimentarios, así como las pérdidas durante el almacenamiento y transporte (si las hubiere), y las cantidades disponibles para el consumo final.

A continuación, en la tabla siguiente, se presenta la información que resume el balance de oferta, demanda de la cadena de valor del cacao en Bolivia:

**Tabla 11. Bolivia, Balance de oferta, consumo aparente y demanda de cacao. En toneladas.**

Elemento	2015	2016	2017	2018	2019	2020
Producción	6.065,00	6.143,00	5.518,00	5.846,00	5.835,00	5.875,00
Importaciones	123	23	26	50		
Pérdidas	303,00	307,00	276,00	292,00	286,38	288,34
Variación de existencias	0,00	0,00	0,00	0,00	0,17	-0,36
<b>OFERTA TOTAL</b>	<b>5.885,00</b>	<b>5.859,00</b>	<b>5.268,00</b>	<b>5.604,00</b>	<b>5.548,45</b>	<b>5.587,02</b>
Exportaciones	198,00	115,00	187,00	232,00	208,45	196,02
<b>CONSUMO APARENTE</b>	<b>5.687,00</b>	<b>5.744,00</b>	<b>5.081,00</b>	<b>5.372,00</b>	<b>5.340,00</b>	<b>5.391,00</b>
Procesados	5.686,00	5.743,00	5.081,00	5.372,00	5.340,00	5.391,00
<b>DEMANDA TOTAL</b>	<b>5.884,00</b>	<b>5.858,00</b>	<b>5.268,00</b>	<b>5.604,00</b>	<b>5.548,45</b>	<b>5.587,02</b>

Fuente: FAOSTAT, Elaboración Propia.



## 2.5. Condiciones de la oferta, empaques, transporte, almacenamiento, distribución, infraestructura productiva, bajo el enfoque de cadena de valor.

Un factor determinante para la venta de la producción de cacao en el departamento de La Paz, es que los productores organizados se han venido comprometiendo a mantener una producción orgánica del cacao, lo que les ha permitido acceder a una mejor estabilidad de precios y contar con mejores ingresos por esta actividad.

El estudio de Línea de Base de los rubros de relevancia económica de la EDISC estableció, mediante las encuestas realizadas, que los productores venden en un 72% de su producción a la Central de Cooperativas “El Ceibo”, esto es evidente dado los municipios donde se realizó la encuesta y el grado de asociatividad observado. Le siguen, en orden de importancia, los mayoristas con un 18%, los minoristas con un 8% y otras asociaciones con menos del 1%.

**Tabla 12. La Paz Yungas. Destino de la producción (en toneladas y porcentaje).**

Agente comercializador	Cantidad	%
Central Coop. El Ceibo	1.391	72,20%
Mayorista	362	18,80%
Minorista	160	8,30%
Asociación	13	0,70%
<b>Total</b>	<b>1926</b>	<b>100%</b>

Estimado en Estudio Línea de Base EDISC 2023

## 2.6. Certificaciones.

Existen varias empresas de certificación orgánica reconocidas en el cultivo de cacao en Bolivia, que juegan un papel importante en garantizar la calidad y la sostenibilidad de los productos de cacao orgánico. A continuación, se presenta información de los principales proveedores de certificación orgánica en Bolivia:

- **IMO Control:** IMO Control es una empresa de certificación de cacao orgánico con presencia global y reconocimiento. El objetivo es asegurarse de que se cumplan los estándares ambientales, sociales y orgánicos a lo largo de la cadena de suministro. En Bolivia, la industria del cacao utiliza con frecuencia su programa de certificación de productos orgánicos, IMOCert.
- **Naturland:** Es una asociación global de agricultura orgánica que fomenta prácticas agrícolas éticas y sostenibles. La certificación de Naturland se basa en criterios ecológicos y sociales, y su enfoque



integral de sostenibilidad lo distingue. Sus normas se aplican a una amplia gama de industrias, una de las cuales es el cultivo de cacao orgánico en Bolivia.

- **Control Union:** Control Union es una empresa líder en certificaciones de agricultura y sostenibilidad orgánica. El cacao orgánico es solo uno de los muchos campos en los que se puede certificar. Sus estándares y procedimientos de certificación se enfocan en la trazabilidad, la calidad y el cumplimiento de los requisitos orgánicos establecidos.
- **Ecocert:** Es una organización de certificación con una amplia experiencia en la certificación de productos orgánicos y sostenibles. Sus normas se basan en valores sociales, ambientales y éticos. Ecocert es una de las empresas de certificación más utilizadas en Bolivia para el cultivo de cacao orgánico, con una reputación global.

Estos solo son algunos de los principales proveedores de certificación orgánica en el cultivo de cacao de Bolivia. Cada empresa tiene sus propios estándares y procedimientos de certificación, pero todos tienen el mismo objetivo: garantizar la autenticidad y la calidad del cacao orgánico y fomentar prácticas agrícolas sostenibles y respetuosas con el medio ambiente.

Además, hay otro tipo de certificaciones, por ejemplo, la Central de Cooperativas El CEIBO cuenta con las siguientes:

- **Sello Rapunzel Hand in Hand:** Combina el cultivo orgánico controlado y el comercio justo.
- **Fair Trade:** Promueve relaciones justas con los agricultores.
- **SPP:** Su objetivo es asegurar precios dignos y justos para los pequeños productores.
- **USDA Organic:** Producto 100% orgánico o elaborado con al menos 95% de ingredientes orgánicos.
- **EU Organic:** Permite la comercialización de productos ecológicos en la Unión Europea.
- **ISO 9001:** Ayuda a revisar y gestionar continuamente la calidad en todas las áreas.
- **ISO 22000:** Garantiza que no existan eslabones débiles en la cadena de suministro de alimentos.



- HACCP NTC 5830: Demostración de la capacidad de una organización en cualquier punto de la cadena alimentaria para controlar la inocuidad y garantizar que el alimento es inocuo en el momento del consumo humano.

## 2.7. Precios nacionales.

La determinación de precios del grano de cacao en Bolivia involucra a varios actores a lo largo de la cadena de valor. Los agricultores, los intermediarios, los exportadores y los compradores internacionales son los principales actores en este proceso.

En lo que respecta al eslabón primario de la cadena, uno de los actores más importantes, que fija un referente de precios es El CEIBO. Dicha organización ha venido pagando precios que se encuentran en torno a los 1.100 Bs/qq para el caso de los productores que se encuentran en proceso de transición (es decir, aquellos que son relativamente nuevos en la cooperativa y que se encuentran en medio del proceso de certificación orgánica para su producción). Por otro lado, El CEIBO paga 1.400 Bs/qq a aquellos productores que tienen producción de certificada de cacao. Estos precios han venido comportándose de manera estable en los últimos años.

También existe una variación en el precio del cacao orgánico en comparación con el cacao convencional. Debido a la mayor demanda, los estándares de calidad y las certificaciones asociadas con el cacao orgánico, en Bolivia se produce cacao principalmente sin el uso de productos químicos y siguiendo prácticas agrícolas sostenibles. Por este particular motivo, el precio al que se inserta el producto, principalmente en el mercado internacional, suele tener un mayor valor.

Sin embargo, es importante tener en cuenta que los costos del cacao orgánico pueden variar dependiendo de los costos de la certificación. Muchas veces estos costos adicionales no llegan a recuperarse en el tiempo por una debilidad en las negociaciones con otros actores de la cadena, tanto en el mercado internacional, ante la industria o ante la presencia de rescatistas acopiadores. Nuevamente, el rol de las organizaciones de productores es clave porque mejoran el poder de negociación comercial.

## 2.8. Precios internacionales.

El precio pagado al agricultor tiene como referencia la cotización internacional del cacao, principalmente en la Terminal de Mercado de Cacao de Londres y en la Cámara de Comercio de New York, que son las principales plataformas de negociación del cacao y que definen la referencia de precios para el cacao como commodity.



En Bolivia la actividad cacaotera tiene ya bastantes años de operar en estas condiciones, fijándose precios diferenciados para cacao convencional y cacao orgánico.

Los precios del cacao en grano cotizado como commodities, entre 2015 al 2023, muestra un comportamiento oscilante. En la gestión 2015 se observó el mejor precio por tonelada de cacao en grano, que se situó por encima de los 3.360 \$US/t. Sin embargo, a fines de dicha gestión, y a lo largo de la gestión 2017 experimentó una profunda caída, llegando a cotizar en diciembre de dicha gestión: 1.918 \$US/t.

A partir del 2018 el precio fue estabilizándose en torno a los 2.360 \$US/TON. En la gestión 2023, producto de una acumulación de déficits en las gestiones 2020/2021 y 2021/2022, el precio del cacao en grano fue mostrando un comportamiento creciente, llegando a cotizar en mayo 2023: 2.904 \$US/t.

**Gráfico 11. Precio Internacional del Cacao (\$US/t).**



Fuente: Organización Internacional del Cacao (ICCO), elaboración propia.

### 3. CARACTERIZACIÓN DEL ENTORNO INTERNACIONAL.

#### 3.1. Principales productores y exportadores mundiales, producción nacional y exportaciones de países socios comerciales.

##### 3.1.1. Principales productores mundiales y análisis regional.



**Fortalecimiento de la capacidad institucional en los sectores de desarrollo integral con coca, tráfico ilícito de drogas y seguridad alimentaria para una eficiente gestión del apoyo presupuestario sectorial – Contrato n° DCI/LA/2017/392-699**



La actividad productiva cacaotera en el mundo, se encuentra fuertemente concentrada en África Occidental. El cultivo de cacao se desarrolló en esta región del globo a raíz de la introducción del cacao a las colonias africanas a partir de 1870. Actualmente Costa de Marfil es el principal productor mundial de cacao.

Para el año 2021 se estima que Costa de Marfil sobrepasó los 2 millones de toneladas de producción de cacao. Ghana y Costa de Marfil suman el 63% de la producción mundial en 2021 y, para la previsión del 2022, esta participación se reduce a 60%. La producción total de África Occidental representa el 72%, para este mismo año.

**Tabla 13. Mundo, producción de cacao en grano. En miles de toneladas.**

Años	Costa de Marfil	Ghana	Ecuador	Camerún	Nigeria	Indonesia	Brasil	Perú	Colombia	Rep. Dominicana	México	Mundo
2014/15	1.796	740	261	232	195	325	230	92	51	82	28	4.252
2015/16	1.581	778	232	211	200	320	140	105	53	80	27	3.994
2016/17	2.020	969	300	246	245	290	174	116	55	57	27	4.768
2017/18	1.964	905	287	250	250	240	204	135	55	85	28	4.647
2018/19	2.154	812	322	280	270	220	176	141	59	75	29	4.794
2019/20	2.105	771	342	280	250	200	201	151	64	75	29	4.735
2020/21*	2.248	1.047	365	290	290	170	200	158	70	75	30	5.226
2021/22**	2.200	822	370	280	280	180	210	150	67	80	28	4.955

Fuente: Cocoa Barometer for LATAM (2022), con información de ICCO.

\* Estimaciones

\*\* Previsiones

Como se puede apreciar en la tabla precedente, los principales países productores de Latinoamérica en conjunto producen el 17% del cacao del mundo en la campaña 2021/22. Se destaca el rápido crecimiento de Ecuador y Perú, que partir de 2006 avanzaron de manera muy dinámica, logrando triplicar los volúmenes que tenían en ese año. Otros productores latinoamericanos de cacao son Brasil, Colombia, República Dominicana y México.

Como se puede observar en la siguiente tabla, Costa de Marfil cosechó un área de 4,2 millones de ha en 2021, lo que representa el 36% de la superficie dedicada al cultivo de cacao en el mundo. Los países de África occidental e Indonesia tienen el 77% del área global y los países latinoamericanos tan solo el 14%.

**Tabla 14. Mundo, superficie cosechada de cacao. En miles de ha.**

País	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021
------	------	------	------	------	------	------	------



**Fortalecimiento de la capacidad institucional en los sectores de desarrollo integral con coca, tráfico ilícito de drogas y seguridad alimentaria para una eficiente gestión del apoyo presupuestario sectorial – Contrato n° DCI/LA/2017/392-699**

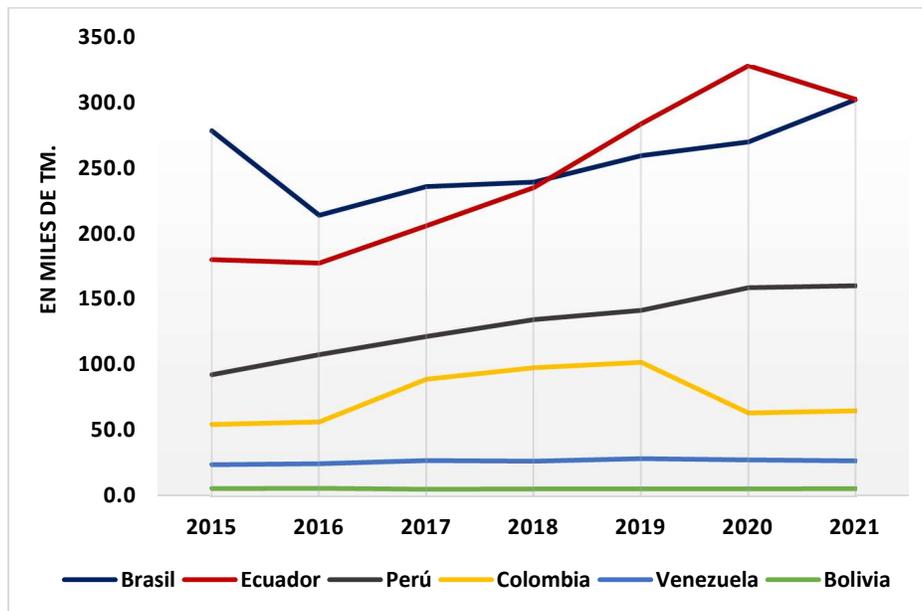


Côte d'Ivoire	3.458,2	3.168,7	3.982,7	4.267,7	4.732,9	4.817,4	4.214,6
Indonesia	1.709,3	1.701,4	1.658,4	1.611,0	1.560,9	1.509,0	1.497,5
Ghana	1.683,8	1.683,8	1.863,8	1.701,3	1.488,4	1.887,7	1.457,7
Nigeria	1.056,9	1.048,9	892,1	974,2	913,1	1.076,1	1.055,8
Camerún	767,6	520,9	607,1	613,9	687,1	683,1	703,3
Brasil	702,8	720,1	590,8	577,2	581,9	588,5	600,8
Ecuador	432,1	454,3	467,3	502,0	525,4	527,3	543,5
Colombia	136,8	141,1	104,1	105,7	117,8	188,4	194,4
Perú	120,4	125,6	147,3	160,4	170,0	177,7	184,8
Rep. Dominicana	150,9	150,9	150,9	153,2	150,9	173,0	131,3
Otros	740,9	984,6	871,3	890,9	822,7	989,8	952,1
Mundo	10.959,6	10.700,4	11.336,1	11.557,5	11.751,2	12.617,8	11.535,9

Fuente: Elaboración propia, con información de Faostat.

A nivel de Suramérica, y con información de Faostat, la producción de cacao en grano alcanzó las 862,7 toneladas para 2021. Ecuador, Brasil y Perú representan el 88% de la producción. Bolivia tiene una participación del 0,7%, encontrándose por debajo de Venezuela (ver gráfico). Sin embargo, se destaca que la producción de Bolivia en su mayoría está dirigida a mercados de comercio justo, con la característica adicional de que su producción es principalmente orgánica.

**Gráfico 12. Sudamérica, países productores de cacao en grano.**



Fuente: Elaboración propia, con información de Faostat.

Se estima que la producción de cacao silvestre se encuentra subestimada en las estadísticas oficiales. Sobre este punto, se resalta que se encuentran en curso algunos estudios como el de CARITAS Suiza que,



**Fortalecimiento de la capacidad institucional en los sectores de desarrollo integral con coca, tráfico ilícito de drogas y seguridad alimentaria para una eficiente gestión del apoyo presupuestario sectorial – Contrato n° DCI/LA/2017/392-699**



con el uso de tecnologías de reconocimiento aeroespacial e inteligencia artificial, pretenden lograr una mejor estimación del potencial productivo de frutos amazónicos, en este caso en particular en el Departamento de Pando.

Como se puede apreciar en la siguiente tabla, la importancia de Perú en esta actividad muestra una tendencia de crecimiento sostenido en su producción. En 2015 su producción fue de 92 t, aumentando en 2021 a 160 t., posicionándose como el tercer productor de la región y con perspectivas de alcanzar a Ecuador y Brasil, en el próximo quinquenio.

**Tabla 15. Sudamérica, países productores de cacao en grano. En miles de toneladas.**

País	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Brasil	278,3	213,9	235,8	239,3	259,5	269,7	302,2
Ecuador	180,2	177,6	206,0	235,2	283,7	327,9	302,1
Perú	92,6	107,9	121,8	134,7	141,8	158,9	160,2
Colombia	54,8	56,8	89,3	98,0	102,2	63,4	65,2
Venezuela	24,2	24,9	27,5	26,9	28,7	27,8	27,2
Bolivia	6,1	6,1	5,5	5,8	5,8	5,9	5,9
<b>Total Suramérica</b>	<b>636,1</b>	<b>587,1</b>	<b>685,8</b>	<b>739,9</b>	<b>821,6</b>	<b>853,7</b>	<b>862,7</b>

Fuente: Elaboración propia, con información de Faostat.

En la siguiente tabla se observa que, a nivel de Suramérica el área cosechada de cacao fue de 1,6 millones de ha. Brasil tiene el 37% de participación en el 2021, seguido de Ecuador con el 34%. Perú está aumentando la superficie que dedica al cultivo de cacao, creció en el quinquenio un promedio de 6% al año. Estos tres países, junto con Colombia, representan el 94% del área cosechada en Suramérica. Bolivia mantiene estable sus 10 mil ha de producción.

**Tabla 16. Suramérica: Superficie cosechada de cacao. En Miles de ha.**

País	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Brasil	703	720	591	577	582	589	601
Ecuador	432	454	467	502	525	527	544
Colombia	137	141	104	106	118	188	194
Perú	120	126	147	160	170	178	185
Venezuela	69	73	79	78	79	80	79
Bolivia	10	10	10	10	10	10	10
<b>Suramerica</b>	<b>1.472</b>	<b>1.524</b>	<b>1.399</b>	<b>1.434</b>	<b>1.485</b>	<b>1.572</b>	<b>1.613</b>

Fuente: Elaboración propia, con información de Faostat.

En lo que respecta a rendimientos promedio de los principales países productores de cacao, éstos rondan los 500 kg/ha/año, en general. En la tabla siguiente se observa que Perú está en primer lugar en



productividad a nivel mundial, siendo que el año 2021 logró un rendimiento por encima de los 866 kg/ha/año. Le siguen Ghana y Ecuador. Costa de Marfil y Brasil se mantienen cerca del promedio mundial. Ecuador, que disputa con Brasil el primer lugar en la producción de cacao de la región, se ubica tercero en términos de productividad, con 555 Kg/ha/año, seguido de Brasil con 502 Kg/ha/año.

**Tabla 17. Suramérica: Rendimientos países productores de cacao. En miles de kg/ha/año.**

País	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Perú	769,2	859,4	827,0	839,5	833,9	894,6	866,8
Bolivia	590,6	596,9	533,6	565,3	561,8	568,4	569,3
Ecuador	417,0	390,9	440,7	468,5	539,9	621,8	555,8
Brasil	396,0	297,0	399,1	414,6	445,9	458,3	502,9
Venezuela	348,4	340,6	348,8	342,6	362,7	347,7	343,3
Colombia	400,7	402,3	857,3	926,6	867,0	336,7	335,2

Fuente: Elaboración propia, con información de Faostat.

### 3.1.2. Demanda de Molienda de Cacao

Costa de Marfil ha desarrollado una importante industria de molienda de cacao en grano, desplazando a Países Bajos del primer lugar en esta actividad en el mundo. La demanda de este país en el año 20/21 fue de 610 mil toneladas; sin embargo, no cuenta con un mercado interno capaz de consumir dicha capacidad de molienda. Por tanto, Costa de Marfil se constituye también en un exportador importante de los productos de la molienda.

Europa es la región del mundo que más demanda cacao en grano para la actividad de molienda, esto se debe a que es un importante productor y también consumidor de chocolates en el mundo.

Brasil tiene un consumo interno de cacao muy alto, sobre todo en la clase media de la sociedad brasileña, y su producción local no abastece su demanda. Otro país que tiene un significativo nivel de molienda es Estados Unidos que, para el 2021, demandó 385 mil toneladas.

La demanda total del mundo para molienda en el 2021 fue de 4.693 mil toneladas.



**Tabla 18. Mundo, demanda de cacao para molienda, principales países. En miles de toneladas.**

País	2016/2017	2017/2018	2018/2019	2019/2020*	2020/2021**
<b>Total Mundo</b>	<b>4.394</b>	<b>4.585</b>	<b>4.631</b>	<b>4.669</b>	<b>4.693</b>
Costa de Marfil	577	559	605	614	610
Países Bajos	565	590	600	600	600
Indonesia	455	483	487	480	485
Alemania	410	448	445	430	430
Estados Unidos	390	385	400	380	385
Malasia	216	236	327	318	322
Ghana	250	310	320	292	300
Brasil	227	231	235	221	200
Francia	143	152	150	140	135
España	115	100	100	90	90
<b>Subtotal</b>	<b>3.349</b>	<b>3.494</b>	<b>3.669</b>	<b>3.565</b>	<b>3.557</b>
<b>Otros</b>	<b>1.045</b>	<b>1.091</b>	<b>962</b>	<b>1.104</b>	<b>1.136</b>

Fuente: Observatorio de Commodities Oct-Nov 2021. MIDAGRI, con información de ICCO.

\* Estimado revisada a marzo 2021

\*\* Previsiones

### 3.1.3. Principales exportadores mundiales de cacao

Las exportaciones mundiales de Manteca de cacao (código 180400), como puede observarse en la siguiente tabla, ascienden a \$US 5.074 millones, siendo los principales exportadores los Países Bajos, Indonesia, Malasia, Costa de Marfil, Alemania, Francia y Ghana. Estos países concentran poco más del 80% de las exportaciones de manteca de cacao, no existiendo ningún país Latinoamericano entre los principales 10 exportadores del mundo para este producto. Recién después de los Estados Unidos se tienen países Latinoamericanos como Brasil (posición 11), Perú (posición 13) y Ecuador (posición 20). Bolivia ocupa la posición 33 entre 86 exportadores mundiales de este producto.

**Tabla 19. Mundo, 10 principales exportadores del producto: 180400 Manteca, grasa y aceite de cacao en 2022**

Exportadores	Valor exportado en 2022 (miles de USD)	Cantidad exportada en 2022	Unidad de cantidad	Tasa de crecimiento anual en valor entre 2018-2022 (%)	Tasa de crecimiento anual en valor entre 2021-2022 (%)	Participación en las exportaciones mundiales (%)
Países Bajos	1.211.259	254.210	Toneladas	-5	-17	23,9
Indonesia	636.336	153.965	Toneladas	-7	-5	12,5
Malasia	615.039	141.334	Toneladas	9	2	12,1
Côte d'Ivoire	470.986	118.027	Toneladas	5	8	9,3
Alemania	462.432	98.548	Toneladas	-1	-16	9,1



**Fortalecimiento de la capacidad institucional en los sectores de desarrollo integral con coca, tráfico ilícito de drogas y seguridad alimentaria para una eficiente gestión del apoyo presupuestario sectorial – Contrato n° DCI/LA/2017/392-699**



Francia	413.106	84.248	Toneladas	-2	-9	8,1
Ghana	276.601	64.270	Toneladas	-2	-19	5,5
Singapur	128.729	29.298	Toneladas	-3	-11	2,5
Camerún	121.357	29.337	Toneladas	9	19	2,4
Estados Unidos de América	103.183	18.035	Toneladas	3	1	2
Otros	635.566	-	-	-	-	12,5
<b>Mundo</b>	<b>5.074.594</b>	<b>0</b>	<b>-</b>	<b>-2</b>	<b>-9</b>	<b>100</b>

Fuente: Trademap.

En lo que respecta a exportaciones de cacao en grano (código 180100), según se presenta en la siguiente tabla, los países africanos como Costa de Marfil y Ghana ocupan las primeras posiciones, seguidos de Ecuador (posición 3), Bélgica, Nigeria, Camerún, Países Bajos, Malasia, República Dominicana y Perú (posición 10). Las exportaciones mundiales de grano de cacao en 2022 ascienden a \$US 8.839 millones. Bolivia ocupa la posición 54 entre 159 exportadores de grano de cacao.

**Tabla 20. Mundo, 10 principales exportadores del producto: 180100 Cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado en 2022**

Exportadores	Valor exportado en 2022 (miles de USD)	Cantidad exportada en 2022	Unidad de cantidad	Tasa de crecimiento anual en valor entre 2018-2022 (%)	Tasa de crecimiento anual en valor entre 2021-2022 (%)	Participación en las exportaciones mundiales (%)
Côte d'Ivoire	3.205.099	1.473.363	Toneladas	2	-25	36,3
Ghana	1.307.824	0	No medida	-5	-26	14,8
Ecuador	915.471	391.727	Toneladas	9	12	10,4
Bélgica	602.130	224.505	Toneladas	4	-4	6,8
Nigeria	554.710	512.297	Toneladas	27	-2	6,3
Camerún	501.183	0	No medida	-2	-18	5,7
Países Bajos	382.761	160.324	Toneladas	-4	-6	4,3
Malasia	261.769	108.423	Toneladas	-5	-7	3
República Dominicana	210.969	74.426	Toneladas	2	4	2,4
Perú	159.930	64.640	Toneladas	1	3	1,8
Otros	737.210	-	-	-	-	8,3
<b>Mundo</b>	<b>8.839.056</b>	<b>0</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>-16</b>	<b>100</b>

Fuente: Trademap.

En lo que respecta a las exportaciones de chocolate y demás preparaciones alimenticias que contienen cacao (código 180631), como se puede observar en la siguiente tabla, el total de exportaciones de este producto en 2022 alcanza a \$US 5.208 millones, donde no se tiene presencia de países latinoamericanos entre los 10 principales exportadores. De la misma forma, Bolivia ocupa la posición 53 entre 129 países exportadores.



**Fortalecimiento de la capacidad institucional en los sectores de desarrollo integral con coca, tráfico ilícito de drogas y seguridad alimentaria para una eficiente gestión del apoyo presupuestario sectorial – Contrato n° DCI/LA/2017/392-699**



**Tabla 21. Mundo, 10 principales exportadores del producto: 180631 Chocolate y demás preparaciones alimenticias que contengan cacao, en bloques, tabletas o barras,... en 2022**

Exportadores	Valor exportado en 2022 (miles de USD)	Cantidad exportada en 2022	Unidad de cantidad	Tasa de crecimiento anual en valor entre 2018-2022 (%)	Tasa de crecimiento anual en valor entre 2021-2022 (%)	Participación en las exportaciones mundiales (%)
Alemania	1.121.332	189.248	Toneladas	-2	-3	21,5
Países Bajos	950.219	218.166	Toneladas	3	13	18,2
Polonia	344.317	84.005	Toneladas	15	31	6,6
Canadá	300.303	36.139	Toneladas	10	28	5,8
Austria	215.453	57.795	Toneladas	10	4	4,1
Italia	196.155	28.232	Toneladas	6	1	3,8
Türkiye	183.800	63.089	Toneladas	18	26	3,5
Bélgica	158.411	26.046	Toneladas	6	6	3
Reino Unido	144.497	21.955	Toneladas	4	1	2,8
Estados Unidos de América	142.118	27.688	Toneladas	-6	0	2,7
Otros	1.451.674	-	-	-	-	27,8
<b>Mundo</b>	<b>5.208.279</b>	<b>0</b>	<b>-</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>100</b>

Fuente: Trademap.

En la tabla siguiente se presentan los 10 principales exportadores de pasta de cacao en 2022. Se puede observar que, entre los 10 principales exportadores mundiales de este producto, se encuentra Ecuador (posición 9). Bolivia ocupa la posición 76 entre 156 países exportadores.

**Tabla 22. Mundo, 10 principales exportadores del producto: 180310 Pasta de cacao, sin desgrasar en 2022**

Exportadores	Valor exportado en 2022 (miles de USD)	Cantidad exportada en 2022	Unidad de cantidad	Tasa de crecimiento anual en valor entre 2018-2022 (%)	Tasa de crecimiento anual en valor entre 2021-2022 (%)	Participación en las exportaciones mundiales (%)
Países Bajos	684.919	203.790	Toneladas	11	-20	22,3
Côte d'Ivoire	684.064	224.083	Toneladas	6	-10	22,2
Ghana	336.112	99.357	Toneladas	0	4	10,9
Alemania	297.826	85.486	Toneladas	2	-8	9,7
Francia	165.358	42.628	Toneladas	4	-3	5,4
Malasia	121.866	29.799	Toneladas	3	-1	4
Suiza	95.578	20.070	Toneladas	11	0	3,1
Bélgica	84.436	20.423	Toneladas	-3	5	2,7
Ecuador	76.683	21.138	Toneladas	23	12	2,5
Indonesia	61.182	11.382	Toneladas	-4	-9	2
Otros	467.560	-	-	-	-	15,2
<b>Mundo</b>	<b>3.075.584</b>	<b>879.588</b>	<b>-</b>	<b>5</b>	<b>-7</b>	<b>100</b>

Fuente: Trademap.



**Fortalecimiento de la capacidad institucional en los sectores de desarrollo integral con coca, tráfico ilícito de drogas y seguridad alimentaria para una eficiente gestión del apoyo presupuestario sectorial – Contrato n° DCI/LA/2017/392-699**



Las exportaciones mundiales de cáscara, películas y demás residuos de cacao (código 180200) durante 2022 alcanzaron la cifra de \$US 412 millones. Entre los principales exportadores mundiales de este producto se encuentran Perú (posición 9) y Ecuador (posición 10). Bolivia ocupa la posición 27 entre 73 exportadores.

**Tabla 23. Mundo, 10 principales exportadores del producto: 180200 Cáscara, películas y demás desechos de cacao en 2022**

Exportadores	Valor exportado en 2022 (miles de USD)	Cantidad exportada en 2022	Unidad de cantidad	Tasa de crecimiento anual en valor entre 2018-2022 (%)	Tasa de crecimiento anual en valor entre 2021-2022 (%)	Participación en las exportaciones mundiales (%)
Côte d'Ivoire	335.988	150.672	Toneladas	21	34	81,5
Nigeria	47.883	29.575	Toneladas	86	332	11,6
Ghana	5.950	17.926	Toneladas	14	19	1,4
Alemania	4.349	37.638	Toneladas	7	-27	1,1
Francia	4.290	1.917	Toneladas	62	-28	1
Países Bajos	4.244	22.516	Toneladas	-10	4	1
Bélgica	1.702	1.890	Toneladas	-1	55	0,4
Liberia	900	50	Toneladas	459	-80	0,2
Perú	891	3.191	Toneladas	94	126	0,2
Ecuador	692	208	Toneladas	-6	67	0,2
Otros	5.439	-	-	-	-	1,3
<b>Mundo</b>	<b>412.328</b>	<b>281.649</b>	-	<b>23</b>	<b>41</b>	<b>100</b>

Fuente: Trademap.

En la tabla siguiente se puede apreciar que las exportaciones mundiales de Cacao en polvo (código 080500) llegaron en 2022 a \$US 3.025 millones de dólares. Entre los 10 principales exportadores del mundo se encuentra Brasil (posición 10), mientras que Bolivia ocupa la posición 88 entre 112 países exportadores.

**Tabla 24. Mundo, 10 principales exportadores del producto: 180500 Cacao en polvo sin adición de azúcar ni otro edulcorante en 2022**

Exportadores	Valor exportado en 2022 (miles de USD)	Cantidad exportada en 2022	Unidad de cantidad	Tasa de crecimiento anual en valor entre 2018-2022 (%)	Tasa de crecimiento anual en valor entre 2021-2022 (%)	Participación en las exportaciones mundiales (%)
Países Bajos	766.724	254.617	Toneladas	5	-12	25,3
Malasia	394.541	153.324	Toneladas	15	11	13
Alemania	326.934	111.781	Toneladas	5	4	10,8
Indonesia	301.259	112.511	Toneladas	23	19	10
España	200.959	73.265	Toneladas	9	-8	6,6
Francia	161.585	44.049	Toneladas	5	-1	5,3
Singapur	145.400	43.040	Toneladas	4	13	4,8



**Fortalecimiento de la capacidad institucional en los sectores de desarrollo integral con coca, tráfico ilícito de drogas y seguridad alimentaria para una eficiente gestión del apoyo presupuestario sectorial – Contrato n° DCI/LA/2017/392-699**



Ghana	119.635	43.080	Toneladas	8	9	4
Estados Unidos de América	113.504	30.514	Toneladas	12	-2	3,8
Brasil	73.793	23.351	Toneladas	8	15	2,4
Otros	421.571					14,0
<b>Mundo</b>	<b>3.025.905</b>	<b>0</b>	<b>-</b>	<b>9</b>	<b>2</b>	<b>100</b>

Fuente: Trademap.

De acuerdo con la siguiente tabla, las exportaciones mundiales de chocolate y demás preparaciones que contienen cacao (código 180632) en 2022 llegaron a \$US 5.503 millones. Si bien entre los 10 principales exportadores no está ningún país latinoamericano, puede afirmarse que este es un mercado muy competido, donde México ocupa la posición 14, Brasil la 32, Colombia la 34, Perú la 40 y Bolivia ocupa la posición 109 entre 129 países.

**Tabla 25. Mundo, 10 principales exportadores del producto: 180632 Chocolate y demás preparaciones alimenticias que contengan cacao, en bloques, tabletas o barras,... en 2022**

Exportadores	Valor exportado en 2022 (miles de USD)	Cantidad exportada en 2022	Unidad de cantidad	Tasa de crecimiento anual en valor entre 2018-2022 (%)	Tasa de crecimiento anual en valor entre 2021-2022 (%)	Participación en las exportaciones mundiales (%)
Alemania	1.412.664	245.366	Toneladas	6	-1	25,7
Suiza	480.245	76.678	Toneladas	1	0	8,7
Polonia	302.403	62.866	Toneladas	11	-9	5,5
Canadá	289.592	30.027	Toneladas	12	11	5,3
Bélgica	263.023	40.897	Toneladas	-3	-11	4,8
Francia	216.717	38.839	Toneladas	2	-11	3,9
España	191.636	40.191	Toneladas	9	-1	3,5
Austria	178.386	38.377	Toneladas	9	-11	3,2
Estados Unidos de América	169.256	24.833	Toneladas	-1	8	3,1
Países Bajos	155.649	25.018	Toneladas	23	5	2,8
Otros	1.843.650	-	-	-	-	33,5
<b>Mundo</b>	<b>5.503.221</b>	<b>0</b>	<b>-</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>100</b>

Fuente: Trademap.

### 3.2. Análisis de la competencia.

De la revisión de los datos de exportación de los principales exportadores de productos de cacao a nivel mundial, en la región los principales competidores son Perú, Ecuador, Colombia, Brasil y México. Entre los países de América Latina y el Caribe que también cuentan con una oferta de productos de cacao, aunque en posiciones menos ventajosas, se encuentran Costa Rica y República Dominicana.



### 3.3. Importaciones de cacao por parte de Bolivia, incluyendo los principales países de origen

Bolivia importó en 2022 \$US 38,7 millones, principalmente concentrados en Chocolates y demás preparaciones alimenticias que contienen cacao (códigos 180690, 180632, 180631 y 180620), pero también cacao en polvo (código 180500). Estos productos concentran el 96,5% del total de las importaciones. A pesar de que Bolivia exporta manteca de cacao como principal producto de exportación de cacao, también importa en un monto de \$US 689 mil.

**Tabla 26. Bolivia, principales importaciones de Cacao desde el mundo en 2022**

Código	Importaciones	Valor importado en 2022 (miles de USD)	Tasa de crecimiento anual en valor entre 2018-2022 (% p.a.)	Tasa de crecimiento anual en valor entre 2021-2022 (% p.a.)
180690	Chocolate y demás preparaciones alimenticias que contengan cacao, en recipientes o envases . . .	20.312	5	31
180632	Chocolate y demás preparaciones alimenticias que contengan cacao, en bloques, tabletas o barras, . . .	6.471	4	-4
180500	Cacao en polvo sin adición de azúcar ni otro edulcorante	6.100	10	4
180631	Chocolate y demás preparaciones alimenticias que contengan cacao, en bloques, tabletas o barras, . . .	3.109	5	11
180620	Chocolate y demás preparaciones alimenticias que contengan cacao, bien en bloques o barras . . .	1.337	8	11
180400	Manteca, grasa y aceite de cacao	689	-10	26
180310	Pasta de cacao, sin desgrasar	439	14	56
180610	Cacao en polvo con adición de azúcar ni otro edulcorante	218	7	83
<b>Total</b>		<b>38.675</b>		

Fuente: Trademap.

Los principales países de origen de las importaciones de productos de cacao en 2022 son Brasil, Perú, Argentina, Estados Unidos y Chile. Estos países concentran más del 80% de las importaciones. Como puede observarse en la siguiente tabla, la mayor parte de las importaciones tienen como origen países de la región, incluyendo Colombia y Venezuela; sin embargo, también se tiene orígenes más lejanos, como ser: Malasia, China y Turquía.

**Tabla 27. Bolivia, principales países de origen de la importación de cacao en 2022**

Exportadores	Valor importado en 2022 (miles de USD)	Participación de las importaciones para Bolivia, Estado Plurinacional de (%)	Tasa de crecimiento de los valores importados entre 2018-2022 (% p.a.)	Tasa de crecimiento de los valores importados entre 2021-2022 (% p.a.)
Brasil	15.525	40,1	7	26
Perú	6.642	17,2	12	23



**Fortalecimiento de la capacidad institucional en los sectores de desarrollo integral con coca, tráfico ilícito de drogas y seguridad alimentaria para una eficiente gestión del apoyo presupuestario sectorial – Contrato n° DCI/LA/2017/392-699**



Argentina	4.953	12,8	6	0
Estados Unidos de América	3.139	8,1	17	50
Chile	2.135	5,5	1	27
Malasia	1.219	3,2	14	-45
China	956	2,5	10	5
Türkiye	705	1,8	-6	110
Colombia	550	1,4	-6	76
Venezuela, República Bolivariana de	503	1,3	6	17
Otros	2.349			
<b>Mundo</b>	<b>38.676</b>	<b>100</b>	<b>5</b>	<b>17</b>

Fuente: Trademap.

En la siguiente tabla puede apreciarse que se confirma que el comercio de importación de productos de cacao hacia Bolivia es un comercio regional. Los países de los que provienen los diferentes productos son parte de acuerdos regionales en los que participa Bolivia, como ser: MERCOSUR (Brasil, Argentina), CAN (Perú, Ecuador, Colombia), ACE 22 (Chile), así como otros países como los Estados Unidos, países de la Unión Europea y el Asia.

**Tabla 28. Bolivia, principales países de origen de la importación de cacao según producto en 2022**

Código	Importaciones	Valor importado en 2022 (miles de USD)	Países de origen	Valor importado según país (miles de USD)	Part. %
180690	Chocolate y demás preparaciones alimenticias que contengan cacao, en recipientes o envases . . .	20.312	Brasil	8.862	43,6%
			Argentina	4.038	19,9%
			Estados Unidos de América	2.383	11,7%
			Perú	1.504	7,4%
			Malasia	1.195	5,9%
180632	Chocolate y demás preparaciones alimenticias que contengan cacao, en bloques, tabletas o barras, . . .	6.471	Otros	2.330	11,5%
			Brasil	2606	40,3%
			Perú	1703	26,3%
			Argentina	867	13,4%
			Chile	648	10,0%
180500	Cacao en polvo sin adición de azúcar ni otro edulcorante	6.100	Estados Unidos de América	197	3,0%
			Otros	450	7,0%
			Brasil	3337	54,7%
			Perú	1685	27,6%
			Venezuela, República Bolivariana de	503	8,2%
			España	407	6,7%
180631	Chocolate y demás preparaciones alimenticias que contengan cacao, en bloques, tabletas o barras, . . .	3.109	Ecuador	119	2,0%
			Otros	49	0,8%
			Chile	559	18,0%
			Türkiye	492	15,8%
			Estados Unidos de América	476	15,3%
			Alemania	339	10,9%
			Reino Unido	301	9,7%
			Otros	942	30,3%



**Fortalecimiento de la capacidad institucional en los  
sectores de desarrollo integral con coca, tráfico ilícito de  
drogas y seguridad alimentaria para una eficiente gestión  
del apoyo presupuestario sectorial – Contrato n°  
DCI/LA/2017/392-699**



180620	Chocolate y demás preparaciones alimenticias que contengan cacao, bien en bloques o barras . . .	1.337	Perú	612	45,8%
			Brasil	597	44,7%
			Italia	74	5,5%
			Argentina	38	2,8%
			Estados Unidos de América	14	1,0%
			Otros	2	0,1%
180400	Manteca, grasa y aceite de cacao	689	Perú	592	85,9%
			Ecuador	94	13,6%
			Brasil	3	0,4%
180310	Pasta de cacao, sin desgrasar	439	Perú	299	68,1%
			Ecuador	138	31,4%
			Brasil	2	0,5%
180610	Cacao en polvo con adición de azúcar ni otro edulcorante	218	Chile	68	31,2%
			Bangladesh	62	28,4%
			Estados Unidos de América	60	27,5%
			Malasia	23	10,6%
			Italia	4	1,8%
			Brasil	1	0,5%
<b>Total</b>		<b>38.675</b>		<b>38.675</b>	-

Fuente: Trademap.



### 3.4. Principales importadores mundiales y regionales.

Resulta importante analizar el comercio mundial de los productos del cacao, con la finalidad de tener una idea del tamaño de mercado al que nos enfrentamos como país, y las oportunidades reales que pueden representar determinados países o nichos de mercado.

El mercado mundial del cacao, desde el punto de vista de las importaciones, es de una envergadura muy grande, alcanzando los \$US 53.813 millones. Si bien hay una marcada concentración en los productos de la partida 1806 que corresponde a Chocolates y demás preparaciones que contienen cacao (que concentran más del 60%), el grano de cacao también concentra cerca del 16,5% del total importado en 2022, y la manteca de cacao concentra un 9,6%. El resto de los productos corresponde a polvo de cacao y pasta de cacao, que concentran un 13% en su conjunto.

**Tabla 29. Mundo, importaciones totales de cacao, según producto en 2022**

Código	Descripción del producto	Valor importado en 2022 (miles de USD)	Tasa de crecimiento anual en valor entre 2018-2022 (% p.a.)	Tasa de crecimiento anual en valor entre 2021-2022 (% p.a.)	Concentración de los países proveedores
180690	Chocolate y demás preparaciones alimenticias que contengan cacao, en recipientes o envases . . .	15.631.288	4	5	0,07
180100*	Cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado	8.864.880	0	-16	0,22
180620	Chocolate y demás preparaciones alimenticias que contengan cacao, bien en bloques o barras . . .	5.767.278	6	3	0,12
180632	Chocolate y demás preparaciones alimenticias que contengan cacao, en bloques, tabletas o barras, . . .	5.610.648	6	1	0,09
180631	Chocolate y demás preparaciones alimenticias que contengan cacao, en bloques, tabletas o barras, . . .	5.402.124	4	7	0,09
180400*	Manteca, grasa y aceite de cacao	5.187.035	-1	-8	0,13
180500	Cacao en polvo sin adición de azúcar ni otro edulcorante	3.181.286	9	8	0,13
180310	Pasta de cacao, sin desgrasar	2.988.622	4	-5	0,13
180320	Pasta de cacao, desgrasada total o parcialmente	778.391	14	33	0,26
180610	Cacao en polvo con adición de azúcar ni otro edulcorante	370.522	-2	-1	0,06
180200	Cáscara, películas y demás desechos de cacao	31.517	7	7	0,17
<b>TOTAL</b>	<b>Todos los productos</b>	<b>53.813.591</b>	<b>7</b>	<b>13</b>	<b>0,05</b>

Fuente: Trademap.

\* Productos que exporta Bolivia con un perfil comercial internacional.



**Fortalecimiento de la capacidad institucional en los sectores de desarrollo integral con coca, tráfico ilícito de drogas y seguridad alimentaria para una eficiente gestión del apoyo presupuestario sectorial – Contrato n° DCI/LA/2017/392-699**



En relación con los productos que exporta Bolivia, los productos en los cuales podrían concentrarse la identificación de oportunidades de negocio son los siguientes: Manteca, grasa y aceite de cacao (Código 180400); Cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado (Código 180100); Chocolate y demás preparaciones alimenticias que contengan cacao, en bloques, tabletas o barras (Código 180631). En las siguientes tablas se identifica los principales países importadores para estos productos.

Para el caso de Manteca de cacao (código 180400), se trata de un mercado de \$US 5.187 millones, que tiene a Alemania, Estados Unidos, Bélgica, Países Bajos y Francia entre los 5 principales importadores, que en su conjunto concentran el 52,6% de las importaciones de este producto. También se tiene a Polonia, Reino Unido, Italia, Canadá y Suiza, que concentran entre todos un 21,8% adicional del mercado. El restante 25,6% está distribuido en un número más amplio de países. Cabe recordar que el principal producto de exportación de la cadena de valor de cacao en Bolivia es la manteca de cacao y que tiene a Alemania, el principal importador mundial como su único destino, con una participación marginal de mercado.

**Tabla 30. Mundo, 10 principales importadores del producto:**

**180400 Manteca, grasa y aceite de cacao en 2022**

Importadores	Valor importado en 2022 (miles de USD)	Cantidad importada en 2022	Unidad de cantidad	Tasa de crecimiento anual en valor entre 2018-2022 (%)	Tasa de crecimiento anual en valor entre 2021-2022 (%)	Participación en las importaciones mundiales (%)
Alemania	756.003	167.714	Toneladas	-4	-12	14,6
Estados Unidos de América	605.740	126.846	Toneladas	-3	11	11,7
Bélgica	512.200	108.219	Toneladas	-3	-25	9,9
Países Bajos	453.958	109.130	Toneladas	-3	-6	8,8
Francia	395.970	90.773	Toneladas	2	-12	7,6
Polonia	277.818	58.379	Toneladas	8	-9	5,4
Reino Unido	268.078	58.533	Toneladas	-3	13	5,2
Italia	256.281	51.857	Toneladas	9	0	4,9
Canadá	174.690	34.494	Toneladas	2	3	3,4
Suiza	149.359	30.741	Toneladas	-3	-13	2,9
Otros	1.336.938					25,6
<b>Mundo</b>	<b>5.187.035</b>	<b>0</b>	<b>-</b>	<b>-1</b>	<b>-8</b>	<b>100</b>

Fuente: Trademap.

En lo que respecta al grano de cacao (código 180100), los principales importadores son: Países Bajos, Alemania, Malasia, Estados Unidos, Bélgica, que en conjunto concentran el 63,8% de un mercado que asciende a \$US 8.865 millones. Por su lado, Indonesia, Francia, Canadá, Italia y Singapur concentran un 21%. Cerca del 15,8% restante está en manos de un número más amplio de países. Recordemos que las exportaciones de grano de cacao de Bolivia en 2022 tienen a Suiza como su principal destino, seguido de Alemania, Países Bajos, Argentina, Estados Unidos y Francia.



**Tabla 31. Mundo, 10 principales importadores del producto: 180100 Cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado**

Importadores	Valor importado en 2022 (miles de USD)	Cantidad importada en 2022	Unidad de cantidad	Tasa de crecimiento anual en valor entre 2018-2022 (%)	Tasa de crecimiento anual en valor entre 2021-2022 (%)	Participación en las importaciones mundiales (%)
Países Bajos	1.544.911	689.150	Toneladas	-10	-20	17,4
Alemania	1.177.732	471.807	Toneladas	0	-5	13,3
Malasia	1.069.971	459.400	Toneladas	10	-12	12,1
Estados Unidos de América	942.935	343.802	Toneladas	2	-28	10,6
Bélgica	865.400	329.012	Toneladas	11	-13	9,8
Indonesia	547.289	239.152	Toneladas	1	-11	6,2
Francia	456.869	169.456	Toneladas	3	-5	5,2
Canadá	336.155	134.797	Toneladas	13	2	3,8
Italia	282.900	100.920	Toneladas	5	-17	3,2
Singapur	234.761	0	-	4	-11	2,6
Otros	1.405.957					15,8
<b>Mundo</b>	<b>8.864.880</b>	<b>0</b>	<b>-</b>	<b>0</b>	<b>-16</b>	<b>100</b>

Fuente: Trademap.

### 3.5. Oportunidades de mercado internacional

En este apartado se identificarán las oportunidades comerciales para los productos con un perfil comercial internacional, en este caso el grano de cacao y la manteca de cacao.

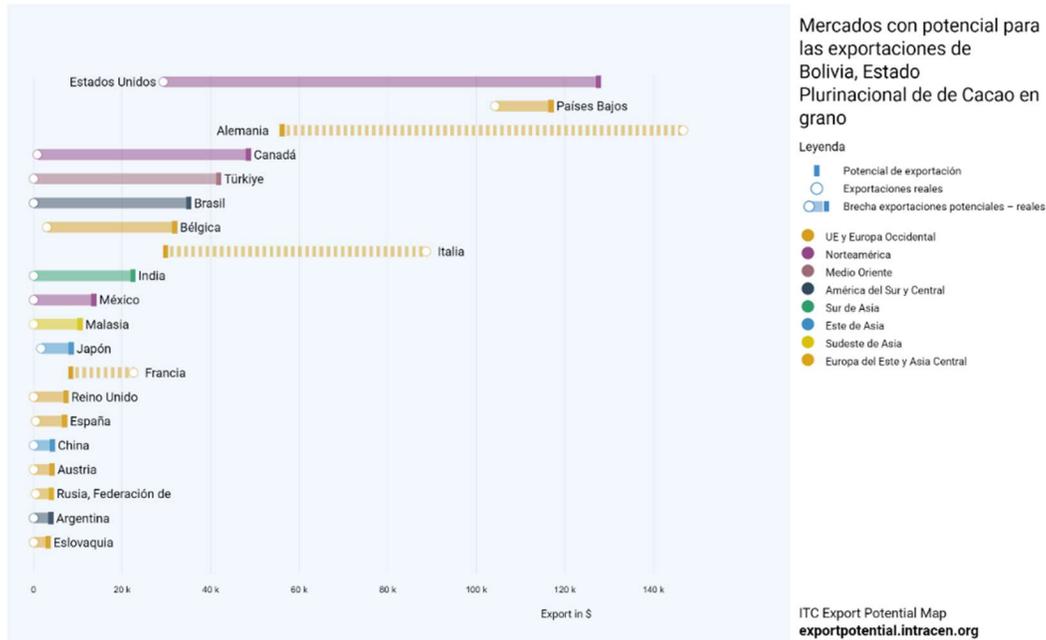
#### 3.5.1. Oportunidades comerciales para grano de cacao

De los mercados con potencial para las exportaciones de Bolivia se seleccionan Países Bajos, Estados Unidos, Bélgica y Canadá.



**Gráfico 13. Mundo, Principales Mercados Potenciales de Exportación del producto:**

**180100 Cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado**



Fuente: Trademap.

A continuación se presentan las importaciones de los países identificados como potenciales para la exportación boliviana de grano de cacao. En la siguiente tabla se aprecia que las importaciones de los Estados Unidos representan el 17% de las importaciones mundiales. En conjunto, estos cuatro países representan más del 40% de las importaciones mundiales.

**Tabla 32. Mundo, 4 Principales Mercados Potenciales de Exportación del producto: 180100 Cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado**

Importadores	Valor importado en 2022 (miles de USD)	Tasa de crecimiento anual en valor entre 2018-2022 (%)	Tasa de crecimiento anual en valor entre 2021-2022 (%)	Participación en las importaciones mundiales (%)
Países Bajos	1.544.911	-10	-20	17,4
Estados Unidos de América	942.935	2	-28	10,6
Bélgica	865400	11	-13	9,8
Canadá	336.155	13	2	3,8

Fuente: Trademap

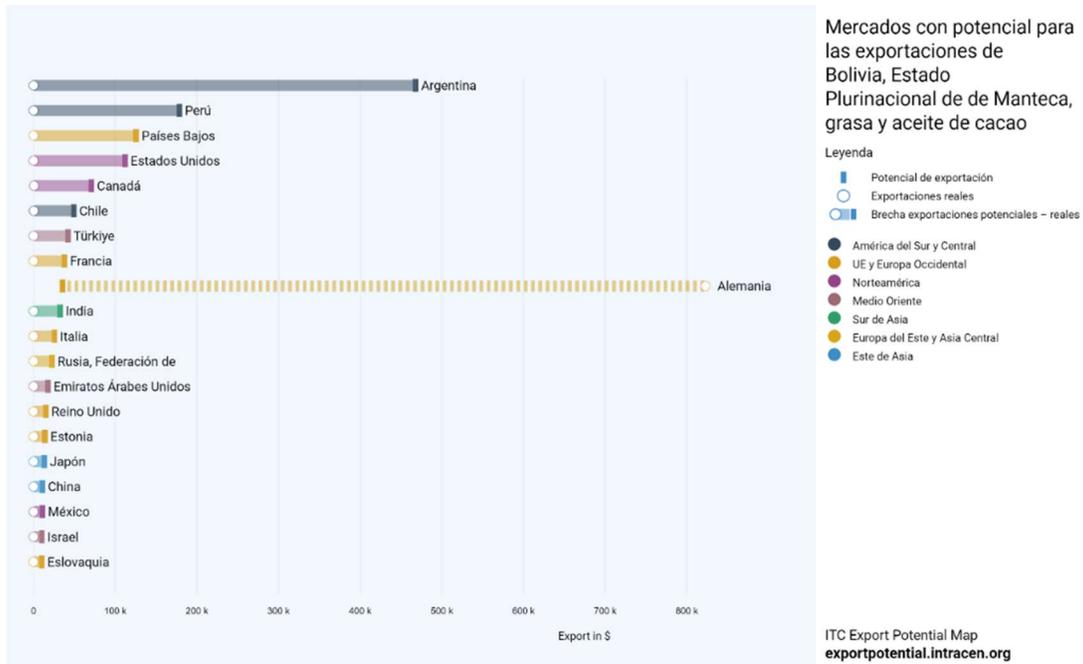


### 3.5.2. Oportunidades para manteca de cacao

Para el caso de la manteca de cacao, los países identificados son: Estados Unidos, Países Bajos, Canadá y Argentina.

**Gráfico 14. Mundo, Principales Mercados Potenciales de Exportación del producto:**

#### 180400 Manteca, grasa y aceite de cacao en 2022



Fuente: Trademap.

Estos países representan cerca del 25% de las importaciones mundiales de manteca de cacao.

**Tabla 33. Mundo, 4 Principales Mercados Potenciales de Exportación del producto: 180400 Manteca, grasa y aceite de cacao en 2022**

Importadores	Valor importado en 2022 (miles de USD)	Tasa de crecimiento anual en valor entre 2018-2022 (%)	Tasa de crecimiento anual en valor entre 2021-2022 (%)	Participación en las importaciones mundiales (%)
Estados Unidos de América	605.740	-3	11	11,7
Países Bajos	453.958	-3	-6	8,8
Canadá	174.690	2	3	3,4
Argentina	63.025	6	18	1,2

Fuente: Trademap



### 3.6. Origen de las importaciones de los países identificados como oportunidad (países que les proveen el producto).

#### 3.6.1. Cacao en grano.

En la tabla siguiente, analizamos el origen de las importaciones que llevan a cabo los países identificados, en el primer caso en lo que se refiere a cacao en grano.

**Tabla 34. Mundo, Origen Importación Principales Mercados Potenciales de Exportación del producto: 180100 Cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado en 2022**

No.	Importadores	Arancel NMF	Proveedores	Arancel Aplicado
1	Países Bajos	0%	Côte d'Ivoire	0%
			Camerún	0%
			Nigeria	0%
			Ghana	0%
			Bolivia	0%
2	Estados Unidos de América	0%	Côte d'Ivoire	0%
			Ecuador	0%
			Ghana	0%
			República Dominicana	0%
			Bolivia	0%
3	Bélgica	0%	Côte d'Ivoire	0%
			Ghana	0%
			Ecuador	0%
			Francia	0%
			Bolivia	0%
4	Canadá		Côte d'Ivoire	0%
			Ecuador	0%
			Ghana	0%
			Nigeria	0%
			Bolivia	0%

Fuente: TradeMap

#### 3.6.2. Manteca de cacao.

La siguiente tabla muestra los orígenes de las importaciones que llevan adelante los países identificados para la exportación de manteca de cacao de Bolivia.

**Tabla 35. Mundo, Origen Importación Principales Mercados Potenciales de Exportación del producto: 180400 Manteca, grasa y aceite de cacao en 2022**

No.	Importadores	Imp. 2022	Proveedores	Imp. 2022
1	Estados Unidos de América	605.740	Indonesia	178.939
			Malasia	167.800



**Fortalecimiento de la capacidad institucional en los sectores de desarrollo integral con coca, tráfico ilícito de drogas y seguridad alimentaria para una eficiente gestión del apoyo presupuestario sectorial – Contrato n° DCI/LA/2017/392-699**



			Perú	41.107
			Ghana	37.877
2	Países Bajos	453.958	Côte d'Ivoire	150.585
			Ghana	126.942
			Indonesia	61.654
			Francia	26.680
3	Canadá	174.690	Estados Unidos de América	73.661
			Malasia	51.362
			Indonesia	31.231
			Países Bajos	7.026
4	Argentina	63.025	Brasil	52482
			Perú	4722
			Malasia	4386
			Ecuador	1254

Fuente: TradeMap

**3.7. Acuerdos comerciales y esquemas preferenciales con los países identificados, en caso de existir alguno.**

**3.7.1. Cacao en grano.**

Asimismo, a continuación, se revisan los acuerdos comerciales y esquemas preferenciales en los que participa Bolivia, toda vez que de ellos podrían derivarse potenciales preferencias arancelarias que podría aprovechar el país para las exportaciones de cacao en grano.

**Tabla 36. Mundo, Acuerdos Preferenciales entre Bolivia y los Principales Mercados Potenciales para el producto: 180100 Cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado**

No.	País	Acuerdo Preferencial	Observaciones
1	Países Bajos	SGP UE	N/A
2	Estados Unidos de América	SGP USA	N/A
3	Bélgica	SGP UE	N/A
4	Canadá	SGP - Canadá	N/A

Fuente: TradeMap

**3.7.2. Manteca de cacao.**

De forma similar, para el caso de la manteca de cacao, se presentan los acuerdos comerciales y esquemas preferenciales en los que participa Bolivia.



**Tabla 37. Mundo, Acuerdos Preferenciales entre Bolivia y los Principales Mercados Potenciales para el producto: 180400 Manteca, grasa y aceite de cacao en 2022**

No.	País	Acuerdo Preferencial	Observaciones
1	Estados Unidos de América	SGP USA	N/A
2	Países Bajos	SGP UE	N/A
3	Canadá	SGP - Canadá	N/A
4	Argentina	AAP.CE. No.36	N/A

Fuente: TradeMap

### 3.8. Aranceles en potenciales mercados.

#### 3.8.1. Cacao en grano.

En la tabla siguiente se presentan las condiciones arancelarias que presentan los países identificados para el caso del grano de cacao.

**Tabla 38. Mundo, Aranceles Aplicados por los Principales Mercados Potenciales de Exportación del producto: 180100 Cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado en 2022**

No.	Importadores	Arancel NMF	Proveedores	Arancel Aplicado
1	Países Bajos	0%	Côte d'Ivoire	0%
			Camerún	0%
			Nigeria	0%
			Ghana	0%
			Bolivia	0%
2	Estados Unidos de América	0%	Côte d'Ivoire	0%
			Ecuador	0%
			Ghana	0%
			República Dominicana	0%
			Bolivia	0%
3	Bélgica	0%	Côte d'Ivoire	0%
			Ghana	0%
			Ecuador	0%
			Francia	0%
			Bolivia	0%
4	Canadá	0%	Côte d'Ivoire	0%
			Ecuador	0%
			Ghana	0%
			Nigeria	0%
			Bolivia	0%

Fuente: TradeMap

#### 3.8.2. Manteca de cacao.



Para el caso de la manteca de cacao, a continuación, se presentan las condiciones arancelarias a las que se exponen los países proveedores de manteca de cacao.

**Tabla 39. Mundo, Aranceles Aplicados por los Principales Mercados Potenciales de Exportación del producto: 180400 Manteca, grasa y aceite de cacao en 2022**

No.	Importadores	Arancel NMF	Proveedores	Arancel Aplicado
1	Estados Unidos de América	0%	Indonesia	0,0%
			Malasia	0,0%
			Perú	0,0%
			Ghana	0,0%
			Bolivia	0,0%
2	Países Bajos	0%	Côte d'Ivoire	0,0%
			Ghana	0,0%
			Indonesia	0,0%
			Francia	0,0%
			Bolivia	0,0%
3	Canadá	0%	Estados Unidos de América	0,0%
			Malasia	0,0%
			Indonesia	0,0%
			Países Bajos	0,0%
			Bolivia	0,0%
4	Argentina	12%	Brasil	0%
			Perú	0%
			Malasia	12%
			Ecuador	0%
			Bolivia	0%

Fuente: TradeMap

### 3.9. Requisitos reglamentarios

#### 3.9.1. Cacao en grano.

En la siguiente tabla se presenta información sobre los requisitos reglamentarios para acceder a los mercados identificados para la exportación de grano de cacao.

**Tabla 40. Mundo, Requisitos Reglamentarios Aplicados por los Principales Mercados Potenciales producto: 180100 Cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado en 2022**

Requisito	Países Bajos	USA	Bélgica	Canadá
A120 - Restricciones geográficas a la admisibilidad	1	1	1	
A140 -Requisito de autorización por motivos sanitarios y fitosanitarios para la importación de determinados productos	2	2	2	
A150 - Requisito de autorización para los importadores por motivos sanitarios y fitosanitarios	1		1	



**Fortalecimiento de la capacidad institucional en los sectores de desarrollo integral con coca, tráfico ilícito de drogas y seguridad alimentaria para una eficiente gestión del apoyo presupuestario sectorial – Contrato n° DCI/LA/2017/392-699**



Requisito	Países Bajos	USA	Bélgica	Canadá
A210 - Límites de tolerancia de residuos o contaminación por determinadas sustancias (no microbiológicas)	1	1	1	
A310 - Requisitos de etiquetado	1	2	1	
A330 - Requisitos de embalaje y envase		1		
A510 - Tratamiento de frío o de calor		4		
A530 - Fumigación		5		
A640 - Condiciones de almacenamiento y transporte		1		
A820 - Requisitos de prueba		1		
A830 - Requisitos de certificación	1		1	1
A840 - Requisitos de inspección	1	1	1	
B140 - Requisitos de autorización para la importación de determinados productos	1		1	
B310 - Requisitos de etiquetado	2	1	2	4
B330 - Requisitos de embalaje y envase				1
B410 - Regulaciones OTC sobre procesos de producción				1
B420 - Reglamentos en materia de obstáculos técnicos al comercio sobre transporte y almacenamiento				1
B600 - Requisitos sobre la identidad de los productos		1		3
B800 - Evaluación de la conformidad en relación con los obstáculos técnicos al comercio		1		
B820 - Requisitos de prueba		1		
B851 - Origen de los materiales y las partes				1
B890 - Otros requisitos de evaluación de la conformidad relacionada con temas de MSF, no especificados en otra parte				1
C200 - Direct consignment requirement				1
E320 - Prohibiciones por motivos no económicos		1		
TOTAL	12	24	12	14

Fuente: TradeMap

### 3.9.2. Manteca de cacao.

De la misma manera, en la siguiente tabla se presenta información sobre los requisitos reglamentarios exigidos por los países identificados para la importación de manteca de cacao.

**Tabla 41. Mundo, Requisitos Reglamentarios Aplicados por los Principales Mercados Potenciales producto: 180400 Manteca, grasa y aceite de cacao en 2022**

Requisito	USA	Países Bajos	Canadá	Argentina
A130 - Enfoque de sistema	2	2		
A140 -Requisito de autorización por motivos sanitarios y fitosanitarios para la importación de determinados productos				4
A150 - Requisito de autorización para los importadores por motivos sanitarios y fitosanitarios	1	1		2



**Fortalecimiento de la capacidad institucional en los sectores de desarrollo integral con coca, tráfico ilícito de drogas y seguridad alimentaria para una eficiente gestión del apoyo presupuestario sectorial – Contrato n° DCI/LA/2017/392-699**



A190 - Prohibiciones o restricciones a la importación por motivos sanitarios y fitosanitarios, no especificadas en otra parte	1	1		
A210 - Límites de tolerancia de residuos o contaminación por determinadas sustancias (no microbiológicas)			3	1
A220 - Uso restringido de determinadas sustancias en alimentos y piensos y en materiales destinados a entrar en contacto con ellos	10	10	8	
A310 - Requisitos de etiquetado	4	4	10	
A330 - Requisitos de embalaje y envase	3	3		
A410 - Criterios microbiológicos para productos finales			1	
A420 - Prácticas de higiene en la producción relacionadas con las condiciones sanitarias y fitosanitarias	2	2		
A510 - Tratamiento de frío o de calor	2	2		
A530 - Fumigación	3	3		
A630 - Elaboración de alimentos y piensos	1			
A640 - Condiciones de almacenamiento y transporte		1		
A810 - Requisitos de registro y aprobación de los productos				1
A820 - Requisitos de prueba	2	2		
A830 - Requisitos de certificación				2
A840 - Requisitos de inspección				2
A850 - Requisitos de trazabilidad	1	1	1	
A851 - Origen de los materiales y las partes	1	1		
A852 - Historial del proceso de transformación	2	2		
A890 - Evaluación de la conformidad en relación con las condiciones sanitarias y fitosanitarias no especificadas en otra parte	1	1		
A900 - Medidas sanitarias y fitosanitarias no especificadas en otra parte	1	1		1
B210 - Límites de tolerancia de residuos o de contaminación por determinadas sustancias	1	1		
B310 - Requisitos de etiquetado	4	4	4	6
B330 - Requisitos de embalaje y envase	1	1	1	1
B410 - Regulaciones OTC sobre procesos de producción			1	
B420 - Reglamentos en materia de obstáculos técnicos al comercio sobre transporte y almacenamiento			1	
B600 - Requisitos sobre la identidad de los productos	1	1	2	1
B700 - Requisitos de calidad, seguridad y rendimiento de los productos			2	
B800 - Evaluación de la conformidad en relación con los obstáculos técnicos al comercio	1	1		
B820 - Requisitos de prueba	1	1		
B830 - Requisitos de certificación			1	1
B851 - Origen de los materiales y las partes			1	
B890 - Otros requisitos de evaluación de la conformidad relacionada con temas de MSF, no especificados en otra parte			1	
C200 - Requisitos de despacho directo			1	
C900 - Otras formalidades no especificadas en otra parte	1	1		
E100 - Procedimientos de licencias no automáticas de importación distintos de las autorizaciones contempladas en los capítulos sobre medidas sanitarias y fitosanitarias y obstáculos técnicos al comercio				1
E320 - Prohibiciones por motivos no económicos	1	1		
<b>TOTAL</b>	<b>48</b>	<b>48</b>	<b>38</b>	<b>23</b>

Fuente: TradeMap

### 3.10. Normas de origen.



Se presenta, a continuación, información sobre las normas de origen que deben ser cumplidas en caso de optar por una preferencia arancelaria en el país de destino en el caso del grano de cacao.

### 3.10.1. Cacao en grano.

**Tabla 42. Mundo, Normas de Origen establecidos para el producto: 180100 Cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado en 2022**

País	Acuerdo Preferencial	Norma de Origen
		En caso de ser elaborado con algún material no originario
Países Bajos	SGP UE	Tomando en cuenta que el arancel NMF es cero la mercancía no requiere cumplir con las normas de origen establecidas
Estados Unidos	SGP USA	Tomando en cuenta que el arancel NMF es cero la mercancía no requiere cumplir con las normas de origen establecidas
Bélgica	SGP UE	Tomando en cuenta que el arancel NMF es cero la mercancía no requiere cumplir con las normas de origen establecidas
Canadá	SGP - Canadá	Tomando en cuenta que el arancel NMF es cero la mercancía no requiere cumplir con las normas de origen establecidas

Fuente: TradeMap

### 3.10.2. Manteca de cacao.

Las normas de origen que deben ser observadas para el ingreso de manteca de cacao a los países identificados se presentan a continuación.

**Tabla 43. Mundo, Normas de Origen establecidos para el producto: 180400 Manteca, grasa y aceite de cacao en 2022**

País	Acuerdo Preferencial	Norma de Origen
		En caso de ser elaborado con algún material no originario
Estados Unidos	SGP USA	Tomando en cuenta que el arancel NMF es cero la mercancía no requiere cumplir con las normas de origen establecidas
Países Bajos	SGP UE	Tomando en cuenta que el arancel NMF es cero la mercancía no requiere cumplir con las normas de origen establecidas
Canadá	SGP - Canadá	Tomando en cuenta que el arancel NMF es cero la mercancía no requiere cumplir con las normas de origen establecidas
Argentina	AAP.CE. No.36	Régimen General del Acuerdo

Fuente: TradeMap



### 3.11. Normas Bolivianas y Normas técnicas relevantes para el Cacao.

#### Normas Bolivianas – NB en Cacao:

La normalización, es un proceso clave de un país, por cuanto sirve como base para mejorar la calidad en la gestión de los emprendimientos, tanto en el diseño y desarrollo de productos, como en la prestación de servicios. En este marco, el Instituto Boliviano de Normalización y Calidad - IBNORCA, a través de los procesos de normalización que lleva adelante, contribuye que los actores del sector productivo, incluidos los reguladores y hacedores de política, cuenten con instrumentos que les permitan aumentar la competitividad de los productos en los mercados nacionales e internacionales. De esta manera, las normas se constituyen en una herramienta fundamental para el desarrollo industrial y comercial de un país.

Asimismo, las normas permiten a los clientes contar con una referencia del nivel de calidad y seguridad que deben exigir a sus proveedores de los productos que utilizan.

El IBNORCA ha desarrollado las siguientes normas para el rubro del cacao, mismas que contribuyen a lograr una estandarización que contribuye a la calidad y seguridad en distintos niveles de su procesamiento: grano (clasificación, pruebas de corte, de humedad), pasta y polvo (composición y calidad que debe cumplir, incluidas las mezclas), manteca (requisitos que debe cumplir, composición y calidad para su uso en la preparación de chocolates), así como procedimientos para determinar la grasa y el contenido de teobromina, entre otros.

A continuación, en la tabla siguiente, se presenta un listado que resume las normas con las que cuenta IBNORCA a disposición del sector, así como el alcance de las mismas y el comité que bajo el que fueron trabajadas:

**Tabla 44. Bolivia - IBNORCA, Normas Bolivianas para calidad del grano de Cacao.**

NORMA	TÍTULO	ALCANCE	COMITÉ
NB 326002:2008	Cacao en grano - Clasificación y requisitos.	Establece los requisitos que debe cumplir el cacao en grano.	Cacao y productos derivados (chocolates).
NB 326003:2008	Cacao sin cáscara ni germen, cacao en pasta, torta de prensado de cacao y polvillo de cacao (finos de cacao) – Requisitos.	Establece las características de composición y calidad que debe cumplir el cacao sin cáscara ni germen, el cacao en pasta, torta de prensado y polvillo de cacao.	Cacao y productos derivados (chocolates).



**Fortalecimiento de la capacidad institucional en los sectores de desarrollo integral con coca, tráfico ilícito de drogas y seguridad alimentaria para una eficiente gestión del apoyo presupuestario sectorial – Contrato n° DCI/LA/2017/392-699**



NORMA	TÍTULO	ALCANCE	COMITÉ
NB 326004:2022	Cacao y productos derivados - Manteca de cacao – Requisitos.	Esta norma establece los requisitos que se deben cumplir en cuanto a las propiedades específicas de calidad de la manteca de cacao. Esta norma se aplica exclusivamente a la manteca de cacao empleada como ingrediente en la fabricación de chocolate y productos de chocolate.	Cacao y productos derivados (chocolates).
NB 326008:2008	Cacao en polvo (cacao) y mezclas secas de cacao y azúcar – Requisitos.	Establece los requisitos de composición y calidad que deben seguir el cacao en polvo y las mezclas secas de cacao y azúcar.	Cacao y productos derivados (chocolates).
NB 326009:2008	Cacao y productos derivados - Determinación de la grasa cruda (Soxhlet).	Especifica el método de ensayo para la determinación de grasa cruda en granos de cacao - sin cáscara.	Cacao y productos derivados (chocolates).
NB 326011:2008	Cacao en grano - Prueba del corte en granos de cacao.	Especifica el método de ensayo para determinar la calidad de los granos de cacao mediante la prueba del corte.	Cacao y productos derivados (chocolates).
NB 326012:2008	Cacao en grano - Determinación de la humedad (método de rutina y de la termobalanza).	Especifica dos métodos de ensayo para la para la determinación de humedad en granos de cacao.	Cacao y productos derivados (chocolates).
NB 326013:2008	Cacao y productos derivados - Determinación de la teobromina (solubilidad en tetracloruro).	Establece el método para determinar la teobromina en el grano de cacao y sus derivados.	Cacao y productos derivados (chocolates).

**Límites máximos de cadmio, CODEX.**

Bolivia y otros países productores de cacao y chocolate han enfrentado algunos problemas debido a la regulación de los límites máximos de cadmio. El cadmio es un metal pesado que las plantas, como el cacao, pueden absorber naturalmente del suelo. Para proteger la salud de los consumidores, varias organizaciones internacionales han establecido límites máximos de cadmio en los productos alimentarios, como el cacao y el chocolate.

No es el caso de Bolivia, pero hay países que cultivan cacao que han enfrentado importantes problemas debido a esta regulación. La dificultad con la que han tenido que lidiar muchos de estos países tiene que ver con sus suelos naturalmente ricos en cadmio, lo que hace que los niveles de cadmio presentes en el



cacao producido sean inherentemente más altos. Esto hace que sea más difícil cumplir con los límites máximos establecidos, lo que provoca dificultades a causa de las restricciones comerciales para acceder a mercados internacionales específicos.

Asimismo, cumplir con los estándares de cadmio requiere la implementación de prácticas agrícolas específicas y costosas, como el tratamiento del suelo, la selección de variedades de cacao con menores niveles de absorción de cadmio o el uso de prácticas agrícolas efectivas. Esto hace que sea inviable para pequeñas y medianas empresas, siendo que deben enfrentar una carga económica adicional debido a estas medidas, además que pueden requerirse inversiones significativas que no están al alcance de la mayor parte de los agricultores y productores.

El monitoreo y control de los niveles de cadmio en toda la cadena de suministro se ha venido constituyendo en otro desafío importante. Desde la cosecha hasta el procesamiento y la fabricación del chocolate, deben llevarse a cabo análisis y pruebas para asegurar que se cumplan los estándares. Los países productores con recursos limitados, como Bolivia, pueden encontrar dificultades en lograr ello ya se puede requerir de infraestructura, equipos y capacidad técnica.

#### 4. ESTRATEGIAS DE ARTICULACIÓN COMERCIAL.

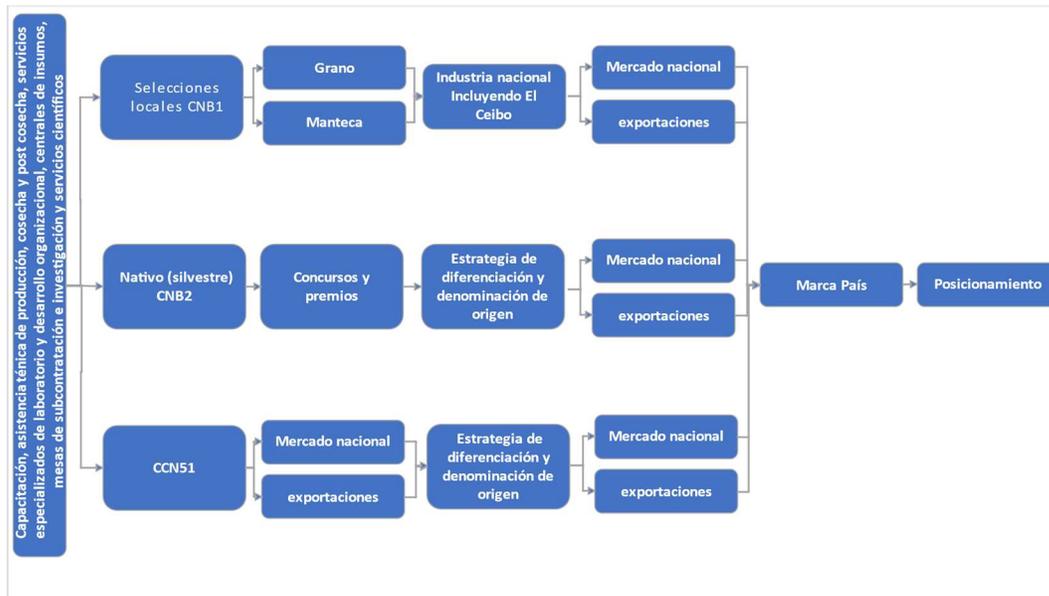
##### 4.1. Objetivos.

Los objetivos de la estrategia constituyen los pilares de esta, y tienen que ver con una segmentación de la producción según variedades.

El siguiente Gráfico ilustra el planteamiento de la estrategia, misma que se resume a continuación.



Gráfico 15. Diagrama de la estrategia de articulación comercial



Fuente: Elaboración propia.

En el primer caso, se trata de la variedad de selecciones locales trabajadas por las cooperativas afiliadas a El CEIBO que atiende adecuadamente los problemas de producción, labores culturales, cosecha, postcosecha y organización, y aun así todavía se filtran algunos problemas de cosecha y postcosecha. A pesar de ello, se ha observado una suerte de estancamiento, tanto en superficie cultivada como de rendimientos que deben ser superados para retomar el camino de crecimiento esperado. El despliegue de la base debe permitir mejorar la calidad, cantidad y rendimiento de este cacao.

En el segundo caso, que agrupa las producciones de cacao nativo o silvestre, los problemas de producción, labores culturales, cosecha, postcosecha y organización, son mucho mayores que en el primer caso, con la diferencia de que estamos hablando de recolección en lugar de siembra. Dado que la calidad que se genera a partir de estas variedades es muy apreciada internacionalmente, la estrategia pone mucho énfasis en la diferenciación, que debe ser apoyada con evidencias laboratoriales, buscando establecer denominaciones únicas en el mundo y protegidas adecuadamente.

El tercer caso, es el de la variedad CCN51 predominante en el Trópico de Cochabamba, que actualmente tiene dificultades de acceso al mercado. Estas dificultades que se originan en problemas de producción, labores culturales, cosecha, postcosecha y organización, serán superados en la medida en que se hagan efectivas las acciones de la plataforma básica propuesta en la estrategia comercial de cacao.



## 4.2. Instrumentos.

Los instrumentos de apoyo se basan en el establecimiento de: plataformas de concertación, sistemas de desarrollo de proveedores, implementación de mecanismos de comercialización (bolsa de productos, mesas de negociación, entre otros), denominaciones de origen o indicaciones geográficas protegidas, marcas colectivas, certificaciones, misiones de posicionamiento comercial en mercado (previamente desarrollada una misión de identificación), etc.

Es importante la recomendación de dar soporte a entidades que promuevan la investigación y desarrollo tecnológico (INIAF o PIAF) para que incursionen con mayor fuerza en el cacao silvestre, como plataforma para desarrollar una estrategia de diferenciación que puede sustentarse en una denominación de origen.

Pueden desarrollarse esquemas de formación y fortalecimiento técnico a los rescatistas (intermediarios), con la finalidad de normar su actividad de modo que se desvincule la asociación que puede llegar a ser estigmatizante sobre este tipo de actores.

## 5. Conclusiones y Recomendaciones.

### 5.1. Conclusiones.

Del análisis general mostrado en los apartados precedentes, se puede concluir lo siguiente:

1. No podría aseverarse que no existe mercado para la producción nacional de cacao. A continuación, se presentan algunas consideraciones respecto a la producción, transformación y comercialización de cacao:
  - a. La producción de cacao de selecciones locales, vendida en grano, manteca y chocolate, y exportada principalmente por El Ceibo, tiene una inserción internacional relevante, principalmente en la industria chocolatera europea y en mercados solidarios europeos. Se considera que hay espacios de mercado que pueden reconocer las cualidades de la producción de cacao en Bolivia, por lo cual no se están aprovechando suficientemente sus cualidades y se está vendiendo a nivel internacional sin suficiente diferenciación.
  - b. El cacao nativo o silvestre, se vende en el mercado interno, ocasionalmente lo compra la industria o se transforma artesanalmente. A pesar de que su participación en concursos internacionales ha demostrado su alta calidad, el país no ha tenido la capacidad de



depurar su selección y posicionarlo en el mercado nacional e internacional en óptimas condiciones de volumen y procesamiento. Ello coloca a este fino de aroma y sabor en una posición marginal en los mercados internacionales. Se considera que, de la mano de la industria y de instancias oficiales con mandato para llevar a cabo la promoción y posicionamiento comercial internacional se pueden implementar medidas que coloquen a Bolivia como un actor relevante y que saca provecho de las cualidades de su oferta naturalmente diferenciada.

- c. Aunque la variedad CCN51 tiene amplia difusión en el mundo, gracias a la oferta del Ecuador, principalmente dirigida a fabricación de un chocolate masivo, los productores del Trópico de Cochabamba han venido encontrando dificultades en su comercialización debido a un deficiente manejo de las fases de cosecha y postcosecha. Se considera que sería conveniente promover una mejor articulación de los productores del Trópico de Cochabamba con las entidades que han estado trabajando en la implementación del programa nacional de cacao, pero especialmente con instancias que promuevan procesos de capacitación, asistencia técnica y el desarrollo y difusión de tecnologías relevantes que permitan a los productores resolver el problema de acidez en el producto que ha estado limitando su potencial comercial.
- d. Las carencias más importantes de la industria del cacao en Bolivia son las siguientes:
  - i. Ausencia de servicios técnicos y tecnológicos especializados, y de nivel de especialización adecuada, que contribuyan a mejorar la competitividad de la agroindustria y de la industria nacional en el rubro de cacao.
  - ii. Limitaciones en cuanto a laboratorios con capacidades de prestar servicios apropiados a la agroindustria y la industria, a costos razonables, que permitan afianzar estrategias de diferenciación con las cuales la industria pueda desplegar su penetración de mercados. Se considera pertinente promover una alianza con las Universidades e institutos de investigación de las mismas, para suplir en parte estas deficiencias y carencias.
  - iii. Ausencia de mecanismos de compactación de la oferta y la demanda. No se cuenta con una visión de conjunto que permita a la cadena de valor de cacao en Bolivia proyectarse al mundo desde una perspectiva de país. Se tienen una serie de esfuerzos aislados, desarticulados, que no han permitido el desarrollo y constitución de iniciativas como las siguientes: un sistema de desarrollo de



proveedores, una central de insumos y una bolsa de productos. Se considera que este tipo de iniciativas podrían favorecer la integración la agroindustria y la industria.

- iv. Débil involucramiento de los municipios con vocación productiva de cacao, lo mismo con las gobernaciones correspondientes y los ministerios del ámbito productivo, económico y comercial. Se considera importante trabajar en un mapeo institucional que promueva mejores condiciones para la organización, realización y participación en ferias, tanto a nivel nacional e internacional, para un mejor posicionamiento de la calidad de las materias primas, de los métodos y sistemas de producción sostenibles aplicados en el país, del rol que juegan las organizaciones y asociaciones de productores, y de la calidad de los productos manufacturados con los que se cuenta en la cadena de valor del cacao en Bolivia, en sus distintas variedades y presentaciones.
  - v. Se tiene una debilidad en cuanto a normativa, reglamentos, certificaciones y controles, tanto tecnológicos como sanitarios, tendientes a proteger y resguardar la calidad de los productos de agroindustria y la industria ante la presencia de especuladores, contrabandistas e intermediarios que las perjudican.
2. La producción de cacao en Bolivia es pequeña y poco competitiva. Por esta razón, en líneas generales requiere de elementos que incrementen su calidad y productividad. En razón a ello, no se puede aspirar a ocupar, por el momento, mercados masivos y muy competidos. Por esta naturaleza, por la vocación del cacao y de la industria del chocolate en Bolivia, la línea que debiera seguirse es la de posicionamiento en nichos especiales de mercado, acordes con el carácter boutique de su producción.

## 5.2. Recomendaciones.

Las recomendaciones principales tienen que ver con la visualización de la problemática del cacao en su conjunto y sus variedades, dado que existe una evidente complementariedad e integralidad entre las mismas, lo que significa en su conjunto el aprovechamiento de las condiciones naturales e integrales de un valioso recurso natural y producido por el esfuerzo humano, altamente beneficioso para Bolivia y su población, dentro y más allá de los objetivos de la EDISC.

Es claro que existe una demanda nacional e internacional suficiente para alentar un desarrollo productivo de alto impacto que contribuya a resolver los problemas de pobreza en el área rural, y que represente una



alternativa económica y social frente a la producción de coca. Esto puede significar también un tránsito hacia la sustitución de la producción y exportación de materias primas por productos manufacturados con mayor valor agregado.

1. Se recomienda como estrategia transversal la diferenciación del cacao boliviano en todas sus variedades, con criterios de calidad. Esta diferenciación debe trascender la venta de grano o manteca, y penetrar en la producción manufacturada. Esta estrategia pasa por los siguientes prerequisites:
  - a. Instalación de laboratorios de calidad y competitividad altamente especializados en cacao, mediante la conjunción de esfuerzos entre INIAF, El CEIBO, con aporte de la industria manufacturera y de las Universidades. Dichos laboratorios deben realizar y publicar investigaciones sobre el cacao de selecciones locales, el cacao nativo o silvestre, buscando establecer diferenciaciones y cualidades, abarcando también la variedad CCN51 que tiene una presencia predominante en el Trópico de Cochabamba. La alianza con departamentos de tecnología, de ingeniería y química de alimentos de la Universidad Boliviana puede promover la generación de publicaciones científicas que contribuyan a posicionar familias de productos de cacao de aroma y sabor, de alta calidad y diferenciación, para lograr inserción selectiva en mercados externos.
  - b. Promover la conformación de una plataforma sectorial de concertación, que permita la agrupación de los actores de la cadena de valor del cacao en Bolivia, con la finalidad de superar las restricciones existentes y guiar acciones que mejoren la gobernanza de la cadena con representación y participación de los productores primarios, de las industrias y actores que tienen en sus manos el diseño e implementación de política pública de nivel nacional con el objetivo de desarrollar la producción, el mercado nacional e internacional para productos manufacturados de cacao. Estos espacios de concertación deberían permitir la concurrencia de esfuerzos con los niveles departamental y local de la cadena de valor. El FONADIN debería liderar la gestión y conformación de dichas plataformas (bajo la figura de mesas técnicas), en estrecha coordinación con las mancomunidades de municipios, facilitando y promoviendo la presencia y participación de los actores público-privados, para la construcción de una estrategia de desarrollo del sector con visión de país.
  - c. El INIAF, como consecuencia de lo anterior, y en combinación con la industria, deberá conformar un capítulo que persiga la mejora de la productividad y competitividad del cacao y sus derivados, promoviendo el desarrollo de servicios técnicos y tecnológicos para la producción primaria e industrial.



**Fortalecimiento de la capacidad institucional en los sectores de desarrollo integral con coca, tráfico ilícito de drogas y seguridad alimentaria para una eficiente gestión del apoyo presupuestario sectorial – Contrato n° DCI/LA/2017/392-699**



- d. El FONADIN, juntamente con las asociaciones y cooperativas de productores, debería establecer mecanismos de compactación de la oferta de grano de cacao y productos del cacao a través de sistemas de desarrollo de proveedores. Asimismo, debería compactar la demanda de insumos para que, bajo la figura de una central de insumos, se promuevan sistemas de compras comunes.
- e. El FONADIN, a través del Ministerio de Desarrollo Rural y Tierras – MDRyT, en coordinación con otras instancias del Ejecutivo, en coordinación con la Autoridad de Fiscalización del Sistema Financiero – ASFI, explorará los mecanismos jurídicos y procedimentales necesarios para la implementación y funcionamiento de una bolsa de productos agropecuarios que promueva la comercialización local del grano de cacao en mejores condiciones de calidad y oportunidad.
- f. El FONADIN, en coordinación con los municipios, gobernaciones y ministerios del ramo trabajarán en la organización y realización de ferias de calidad a nivel nacional, así como la participación en eventos de promoción comercial internacional, que permitan posicionar la calidad de las materias primas y productos manufacturados del cacao boliviano en sus distintas variedades.
- g. El FONADIN, en coordinación con el SENASG y otras instancias pertinentes, promoverá el diseño, desarrollo e implementación de normas, reglamentos y certificaciones, tanto tecnológicas como sanitarias, que protejan a la agroindustria y la industria de especuladores, contrabandistas e intermediarios que las perjudican.



**ANEXO**  
**A QUIEN VENDEN LAS ASOCIACIONES DEL TRÓPICO SEGÚN ESTADO**

<b>A_QUIEN_VENDE_GRANO</b>														<b>CANTIDAD (qq)</b>
Comprador1 Chocolate tropical		100		100		100	100	100	nd	100	100			700
Comprador2 EL CEIBO			75											75
Comprador3 INCONA LTDA			25		100									125
<b>TOTAL</b>	<b>0</b>	<b>100</b>	<b>0</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>900</b>						
<b>A_QUIEN_VENDE_PASTA</b>														<b>CANTIDAD (qq)</b>
Comprador1 Centro minero colquiri, huanuni	100													100
Comprador2 Mercado local				100										100
<b>TOTAL</b>	<b>100</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>100</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>200</b>

<b>PROD1</b>	ASOCIACIÓN ALIANZA PRODUCTIVA VALLE GRANDE
<b>PROD2</b>	APCENCA
<b>PROD3</b>	CHOCOLATE TROPICAL
<b>PROD4</b>	ASOCIACIÓN JATUN MAYU
<b>PROD5</b>	APCENCA - ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE CACAO NUEVA ESPERANZA DE NUEVA CANAAN
<b>PROD6</b>	APCENCA
<b>PROD7</b>	ASOCIACIÓN SANTA ANA D
<b>PROD8</b>	ASIPAI
<b>PROD9</b>	AIPACT
<b>PROD10</b>	ALIANZA ENTRE RIOS
<b>PROD11</b>	SANTÍSIMA TRINIDAD FEPRACAO

Las variedades que se producen El Trópico de Cochabamba son las siguientes:

<b>PRODUCCION</b>	<b>PROD1</b>	<b>PROD 2</b>	<b>PROD 3</b>	<b>PROD 4</b>	<b>PROD 5</b>	<b>PROD 6</b>	<b>PROD 7</b>	<b>PROD 8</b>	<b>PROD 9</b>	<b>PROD 10</b>	<b>PROD 11</b>
CACAO FORÁNEO (HIBRIDO) - CCN51	95	90	95	50	100	90	90	85	90	50	100
CACAO NACIONAL BOLIVIANO (CRIOLLO)											
CACAO SILVESTRE (AMAZÓNICO)											
OTRO 1	5	10	5	10		10	10	10	10	10	
OTRO 2 ICS95				20						20	
OTRO 3 CCN50				20						20	
<b>TOTAL</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>95</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>100</b>