



# MAESTRÍA EN ECONOMÍA

Prof. María Liliana Quintero R.  
Universidad de Los Andes  
Facultad de Ciencias Económicas y Sociales  
Centro de Investigaciones Agroalimentarias  
E-mail: [marliqr@ula.ve](mailto:marliqr@ula.ve)

*El mercado mundial de cacao*



# EL MERCADO MUNDIAL DEL CACAO

---

## OBJETIVO GENERAL:

- Caracterizar el mercado mundial del cacao en grano.

## OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Describir y analizar la evolución y las tendencias de la producción, el consumo, la exportación, la importación y el precio del cacao en el mercado mundial.
- Identificar los principales países productores, consumidores y aquellos que participan en el comercio internacional de cacao.

# EL MERCADO MUNDIAL DEL CACAO

## CLASIFICACIÓN BOTÁNICA DEL CACAO (Centro de Comercio Internacional UNCTAD/GATT, 1991):

- a) **Cacao Criollo**: Planta de poco vigor y bajo rendimiento; alta calidad de sus semillas. Granos medianos a grandes: 90 a 80 granos por 100 gramos. Este tipo de cacao posee un cotiledón de color entre marfil y castaño claro, con un olor de cacao dulce y un aroma delicado característico. Ejemplos: algunos tipos de cacao cultivados en Venezuela y en el Caribe.
- b) **Cacao Forastero**: Planta con mayor tolerancia a las enfermedades que el cacao Criollo. Granos pequeños a medianos: 90 a 110 granos por 100 gramos. Cacao muy amargo, excepto la variedad “Nacional” de Ecuador. **Representa aproximadamente un 95% de la producción mundial de cacao**, proveniente principalmente de los países de África Occidental y Brasil.
- c) **Cacao Trinitario**: Es el resultado del cruce entre el cacao “Forastero” y el “Criollo”. Es más resistente y productivo que el cacao “Criollo” pero de inferior calidad. Es producido en Granada, Jamaica, Trinidad y Tobago, Colombia, Venezuela y América Central.

# EL MERCADO MUNDIAL DEL CACAO

## CLASIFICACIÓN COMERCIAL DEL CACAO (Centro de Comercio Internacional UNCTAD/GATT, 1991):

**a) Cacao Ordinario:** Granos producidos por los cacaos tipo “Forastero”; éstos son utilizados en la fabricación de manteca de cacao y de productos que tengan una elevada proporción de chocolate.

**b) Cacao Fino o de Aroma:** En general, los granos de cacaos “Criollos” y “Trinitarios” corresponden a lo que en el mercado mundial se conoce como cacao fino o de aroma. Se utiliza usualmente en mezclas con granos ordinarios o “Forastero” para producir sabores específicos en productos terminados.

Los granos de cacao fino dan características específicas de aroma o color en chocolates finos de revestimientos o capas de cobertura.

---

La oferta mundial de cacao fino o de aroma es relativamente reducida y representa el 5% del cacao producido en el mundo.

---

# EL MERCADO MUNDIAL DE CACAO

## Aprovechamiento industrial del cacao

ALMENDRAS  
DE CACAO

Subproductos

Pasta o licor

Manteca

Torta

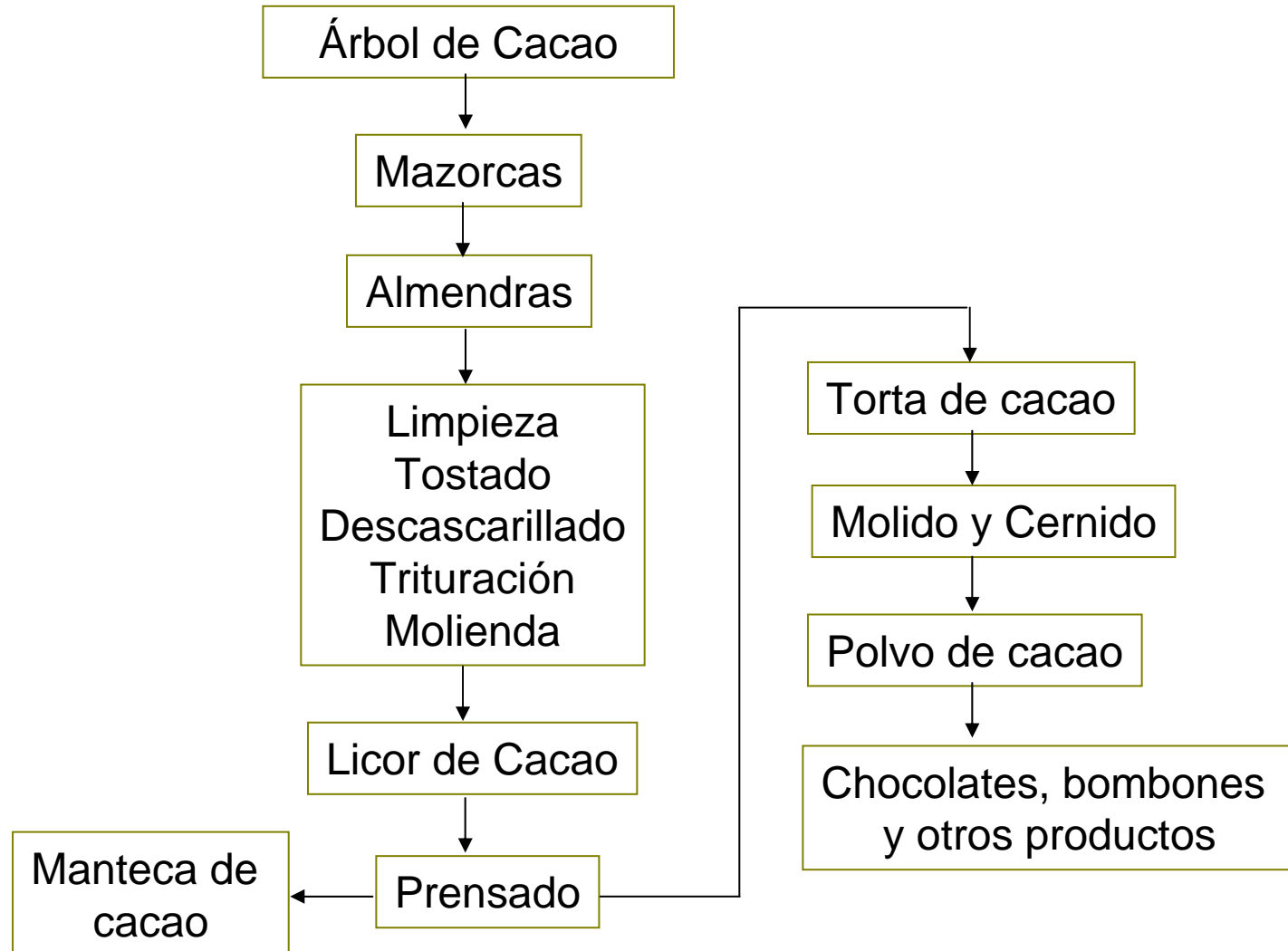
Polvo

Productos  
finales

Chocolates; coberturas; golosinas;  
barras de chocolate amargo; con leche;  
blanco; con nueces; con frutas;  
bombones y todos los demás productos  
elaborados con base en el chocolate.



# APROVECHAMIENTO INDUSTRIAL DEL CACAO



# EL MERCADO MUNDIAL DE CACAO

## CALIDAD DEL PRODUCTO

a) Calidad de los granos de cacao



b) Calidad del producto final



UNCTAD, 2003:

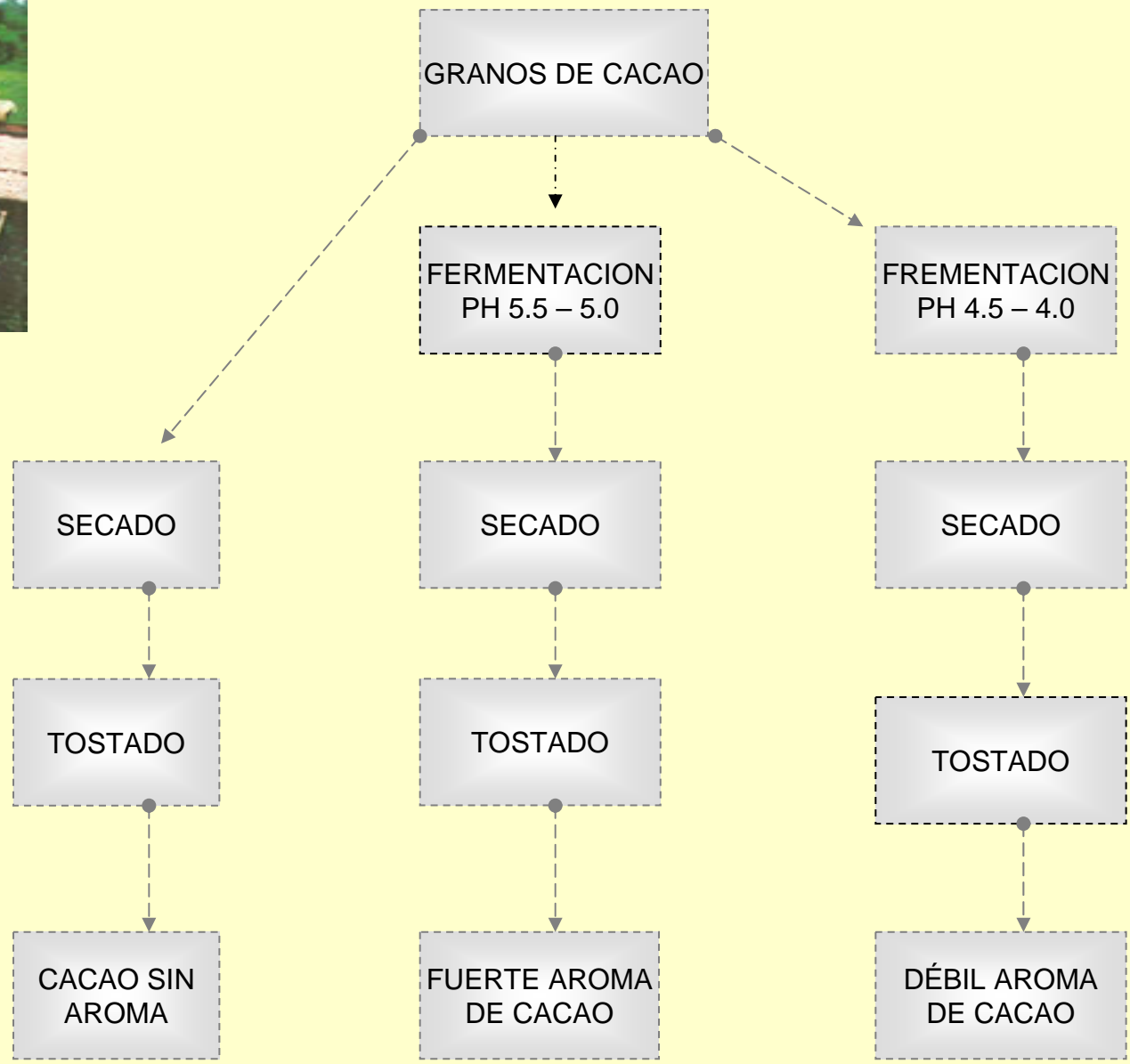
- Granos fermentados y secos
- Libres de olores extraños y de cualquier evidencia de adulteración
- Libres de insectos vivos, de granos partidos, fragmentos y partes de cáscara
- Uniformes en tamaño

Características de la materia prima utilizada:  
Tamaño del grano; el contenido de manteca de cacao y la dureza de ésta

Otros aspectos de difícil medición: sabor y aroma

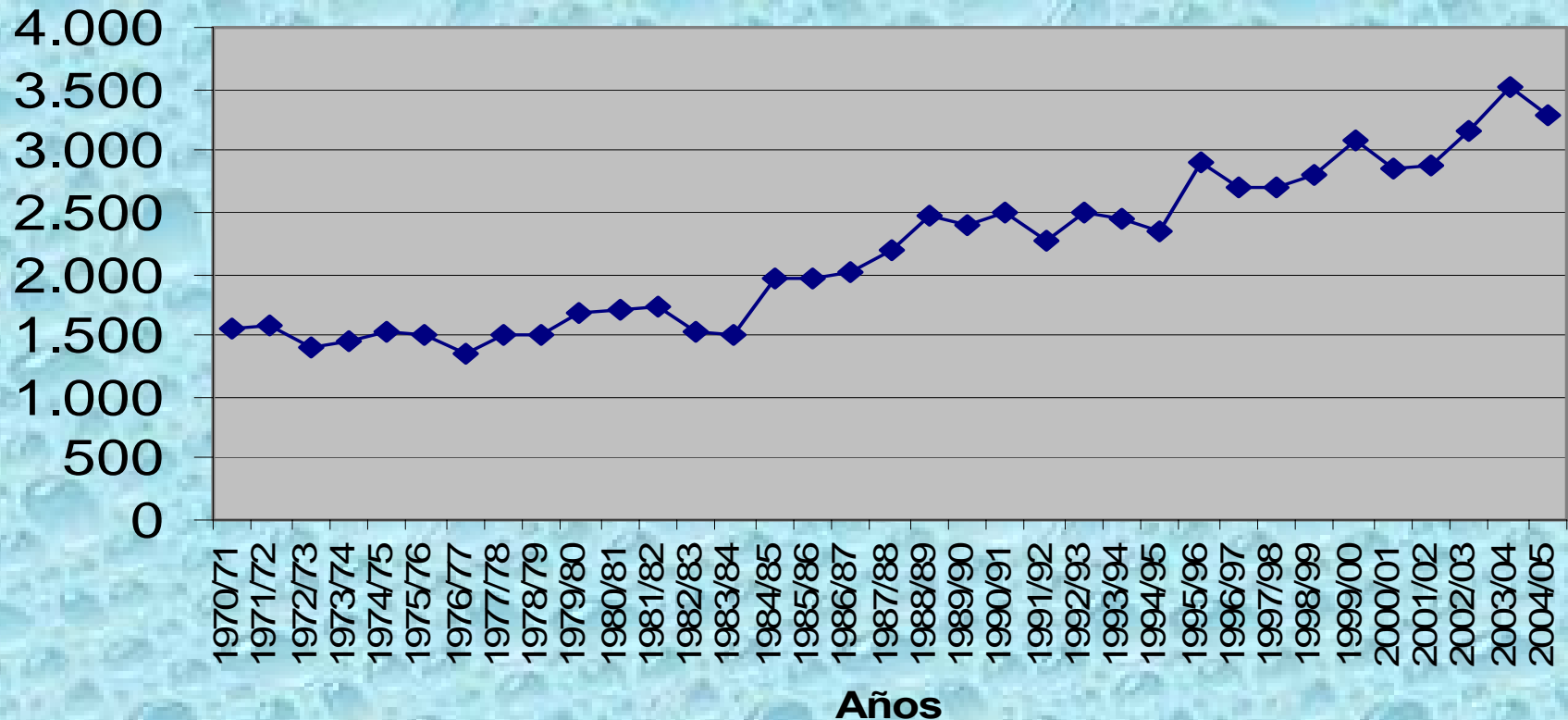


# GENERACIÓN DEL AROMA DE CACAO



Fuente: Voight, Biehl, 1995.

# Producción Mundial de Cacao en Grano Periodo 1970/71 - 2004/05 (En Miles de t)



Fuente: INTERNATIONAL COCOA ORGANIZATION (ICCO)  
1997/98; 2001;2003;2004/05  
FAO,2003. Cálculos Propios

# EL MERCADO MUNDIAL DE CACAO

## Los Cinco Países Mayores Productores de Cacao en Grano en el Mundo Años: 1982, 1992 y 2004 (En Miles de Toneladas)

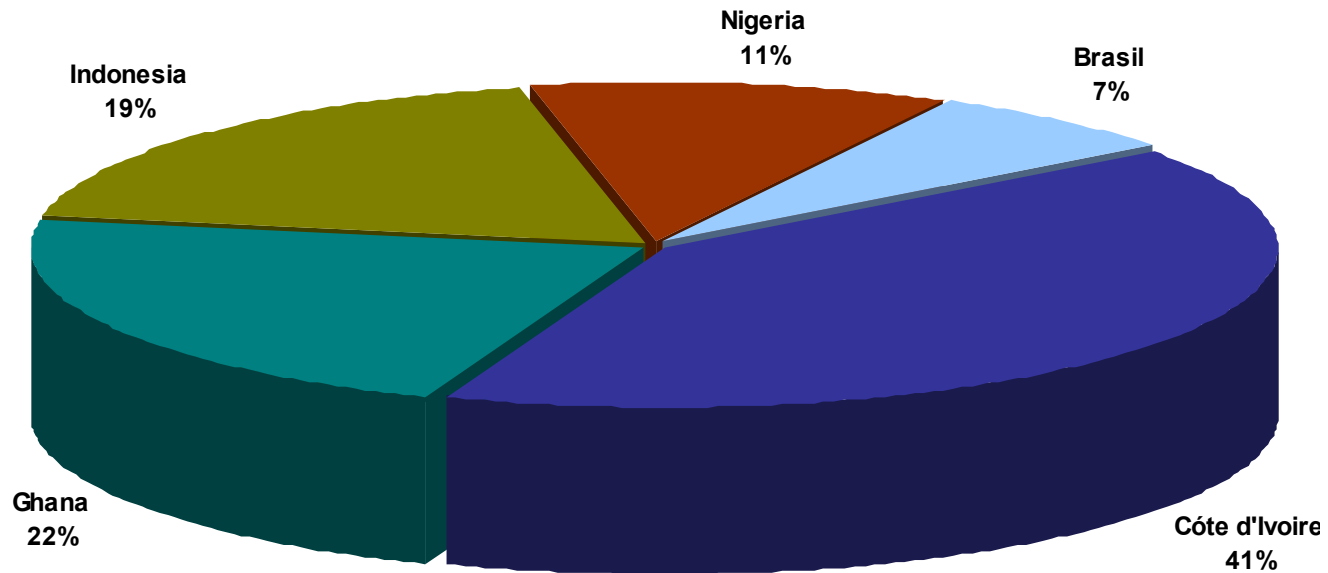
1982		1992		2004	
<b>MUNDO</b>	<b>1.612</b>	<b>MUNDO</b>	<b>2.523</b>	<b>MUNDO</b>	<b>3.905</b>
<b>1. Côte d'Ivoire</b>	<b>360</b>	<b>1. Côte d'Ivoire</b>	<b>813</b>	<b>1. Côte d'Ivoire</b>	<b>1.331</b>
<b>2. Brasil</b>	<b>351</b>	<b>2. Brasil</b>	<b>328</b>	<b>2. Ghana</b>	<b>737</b>
<b>3. Ghana</b>	<b>203</b>	<b>3. Ghana</b>	<b>312</b>	<b>3. Indonesia</b>	<b>601</b>
<b>4. Nigeria</b>	<b>160</b>	<b>4. Nigeria</b>	<b>220</b>	<b>4. Nigeria</b>	<b>366</b>
<b>5. Camerún</b>	<b>105</b>	<b>5. Camerún</b>	<b>207</b>	<b>5. Brasil</b>	<b>196</b>
<b>∑5 países</b>	<b>1.179</b>	<b>∑5 países</b>	<b>1.880</b>	<b>∑5 países</b>	<b>3.231</b>
<b>∑5/Mundo (%)</b>	<b>73</b>	<b>∑5/Mundo (%)</b>	<b>75</b>	<b>∑5/Mundo (%)</b>	<b>83</b>

Fuente: elaboración propia, con datos de FAO (2006).

# EL MERCADO MUNDIAL DE CACAO

---

## Los Cinco Países Mayores Productores de Cacao en Grano en el Mundo en el Año 2004 (En porcentaje)



Fuente: elaboración propia, con datos de FAO (2006).



## *Producción de Cacao en Grano, por país (t)*

Puesto	País	1994	2004	Acumulado Producción 2000- 2004	Part (%) 2000- 2004	Crecim.(%) 2000-2004
1	Costa de Marfil	808.662	1.000.000	6.045.980	37,6%	1,53%
2	Ghana	288.075	736.000	2.350.162	14,6%	4,71%
3	Indonesia	241.701	430.000	2.152.600	13,4%	5,18%
4	Nigeria	323.000	380.000	1.778.000	11,1%	3,20%
5	Brasil	330.577	177.219	904.067	5,6%	-6,97%
6	Camerún	107.000	140.000	649.700	4,0%	1,28%
7	Ecuador	81.163	84.598	402.641	2,5%	0,56%
8	Malasia	177.172	35.000	247.097	1,5%	-15,90%
9	Colombia	50.624	51.000	240.855	1,5%	-0,63%
10	República Dominicana	63.241	45.000	226.680	1,4%	-4,33%
11	México	43.279	48.405	217.788	1,4%	0,49%
12	Papúa Nueva Guinea	31.275	42.500	213.000	1,3%	3,59%
13	Perú	13.446	26.400	127.186	0,8%	4,40%
14	Venezuela	16.661	16.000	80.542	0,5%	-0,85%
15	Sierra Leona	11.737	11.000	54.840	0,3%	-0,16%
	Otros (48 países)	83.768	79.352	392.994	2,4%	-1,7%
	América	625.174	469.731	2.304.940	14,3%	-3,4%
	Mundo	2.671.381	3.302.474	16.084.132	100,0%	1,2%

*Fuente :Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, Observatorio Agrocadenas Colombia, 2005.*

# Principales países productores de cacao en grano en América (t)

País	1994	2000	2004	Part. (%) 2004	Crecim. (%) 94 - 04
Brasil	330.577	185.662	177.219	37,7%	-7,0%
Ecuador	81.163	76.030	84.598	18,0%	0,6%
Colombia	50.624	43.694	51.000	10,9%	-0,6%
México	43.279	46.738	48.405	10,3%	0,5%
República Dominicana	63.241	44.906	45.000	9,6%	-4,3%
Perú	13.446	23.652	26.400	5,6%	4,4%
Venezuela	16.661	15.834	16.000	3,4%	-0,8%

Fuente : Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, Observatorio Agrocadenas, 2005.



# Principales países productores de cacao fino o de aroma (t)

Países	Años cacaoteros					
	1993/94	1994/95	1995/96	1996/97	1997/98	1998/99
Colombia	13,000	13,000	13,000	13,000	13,000	13,000
Costa Rica	750	750	750	750	750	750
Dominica	0	100	100	200	200	200
<b>Ecuador</b>	<b>60,000</b>	<b>60,000</b>	<b>77,250</b>	<b>77,250</b>	<b>26,250</b>	<b>52,500</b>
Granada	800	800	900	1,000	1,100	1,100
Jamaica	2,500	2,500	1,300	1,500	200	200
Samoa	0	0	0	0	0	0
Santa Lucía	0	0	0	0	0	0
Trinidad	1,700	1,800	1,800	1,800	1,500	1,800
Venezuela	9,000	9,000	9,000	9,000	9,000	9,000
<b>Total</b>	<b>87,750</b>	<b>87,950</b>	<b>104,100</b>	<b>104,500</b>	<b>52,000</b>	<b>78,550</b>

Fuente: SICA - Banco Mundial.

# EL MERCADO MUNDIAL DE CACAO

## Los Cinco Países Líderes en Molienda de Cacao en Grano en el Mundo Años: 1990/91;1999/00;2004/05 (En Miles de Toneladas)

1990/91		1999/00		2004/05	
<b>MUNDO</b>	<b>2.313</b>	<b>MUNDO</b>	<b>2.967</b>	<b>MUNDO</b>	<b>3.298</b>
1.Alemania	295	1. EE.UU.	439	1. Países Bajos	460
2.EE.UU.	268	2.Países Bajos	436	2. EE.UU.	419
3.Países Bajos	268	3. Côte d'Ivoire	235	3. Côte d' Ivoire	330
4.Brasil	260	4.Alemania	215	4. Alemania	235
5.Reino Unido	145	5.Reino Unido	168	5. Brasil	211
∑5 países	1.236	∑5 países	1.493	∑5 países	1.655
∑5/Mundo (%)	53	∑5/Mundo (%)	50	∑5/Mundo (%)	50

Fuentes: ICCO, 1997/98; 1999/00; 2004/05.  
Cálculos propios.



# EL MERCADO MUNDIAL DE CACAO



EMPRESAS TRANSNACIONALES  
PROCESADORAS DE CACAO Y  
SUS DERIVADOS



- Mars Inc.
- Nestlé
- Hershey Foods
- Cadbury Scheweppes
- Ferrero
- Kraft Foods
- Meiji Seika Kaisha Ltd.
- Barry Callebaut
- Lindt & Sprungli
- Lotte Confectionery Co.



# EL MERCADO MUNDIAL DE CACAO

## Los Cinco Principales Países Exportadores Mundiales de Cacao Años: 1994 y 2004 (En Miles de Toneladas)

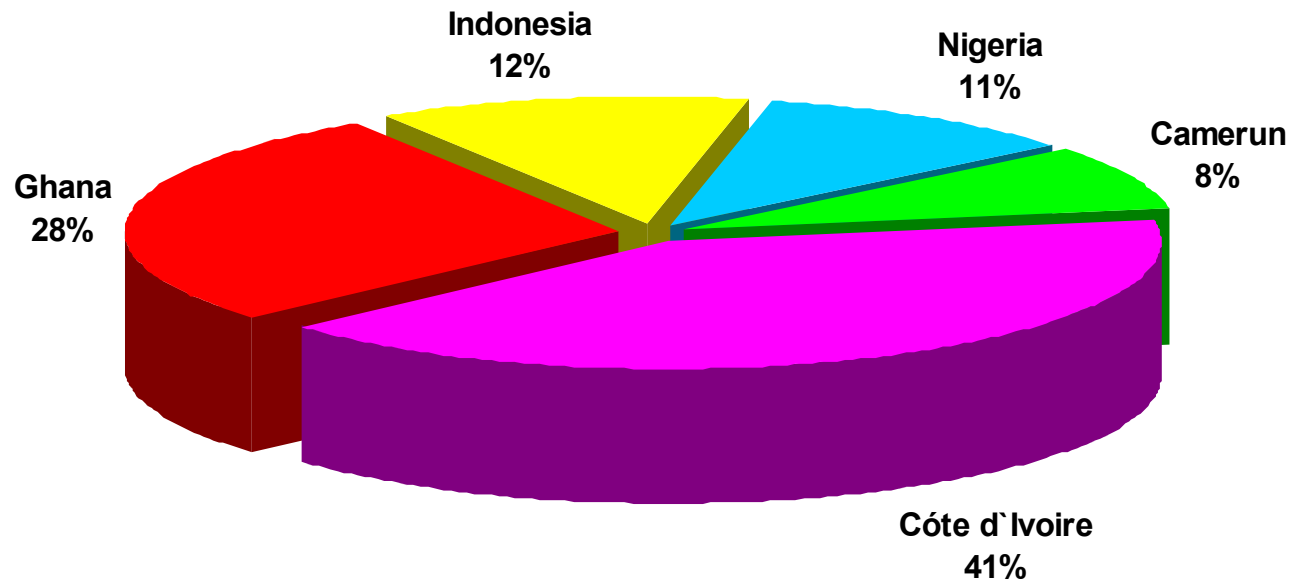
1994		2004	
<b>MUNDO</b>	<b>1.869</b>	<b>MUNDO</b>	<b>2.889</b>
<b>1. Côte d'Ivoire</b>	<b>695</b>	<b>1. Côte d'Ivoire</b>	<b>948</b>
<b>2. Ghana</b>	<b>238</b>	<b>2. Ghana</b>	<b>640</b>
<b>3. Indonesia</b>	<b>200</b>	<b>3. Indonesia</b>	<b>275</b>
<b>4. Nigeria</b>	<b>142</b>	<b>4. Nigeria</b>	<b>255</b>
<b>5. Camerún</b>	<b>76</b>	<b>5. Camerún</b>	<b>170</b>
<b>∑5 países</b>	<b>1.351</b>	<b>∑5 países</b>	<b>2.288</b>
<b>∑5/Mundo (%)</b>	<b>72</b>	<b>∑5/Mundo (%)</b>	<b>79</b>

Fuente: elaboración propia, con datos de FAO (2006).

## EL MERCADO MUNDIAL DE CACAO

---

### Los Cinco Principales Países Exportadores Mundiales de Cacao Año 2004 (En porcentaje)



Fuente: elaboración propia, con datos de FAO (2006).



# EL MERCADO MUNDIAL DE CACAO

## Los Cinco Principales Países Importadores Mundiales de Cacao

Años: 1994 y 2004

(En Miles de Toneladas)

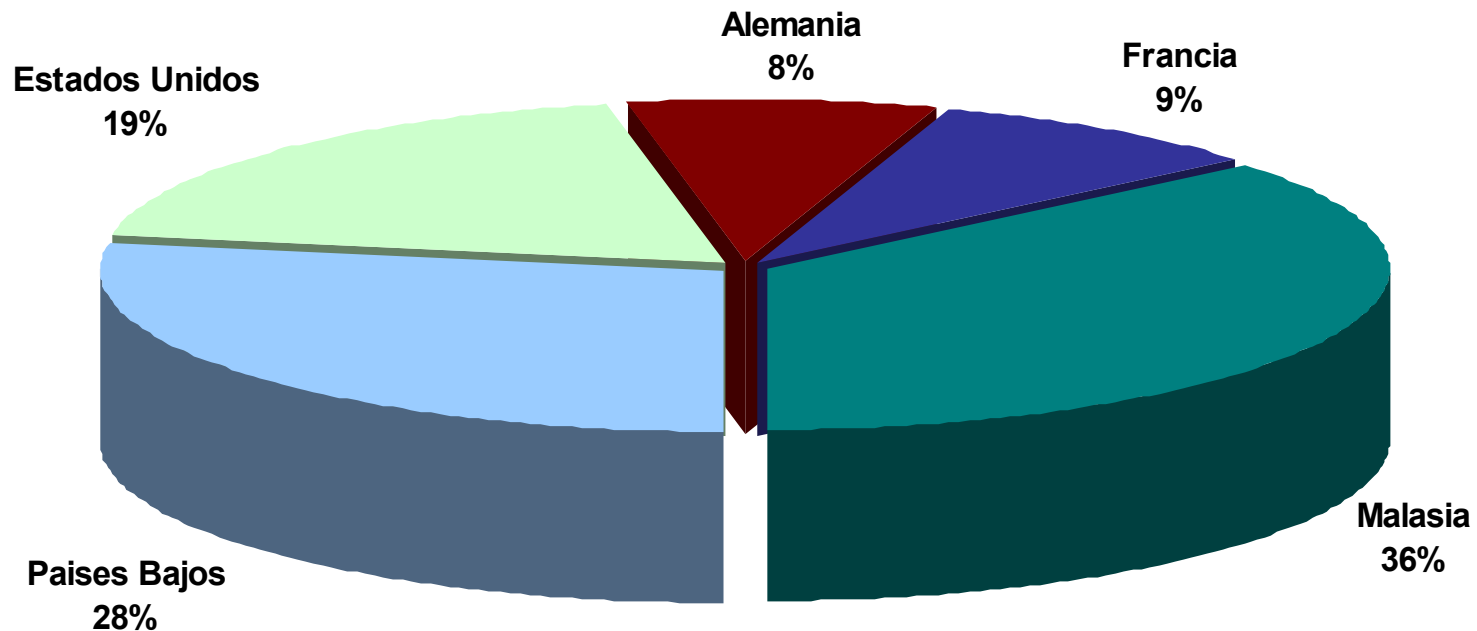
1994		2004	
<b>MUNDO</b>	<b>1.881</b>	<b>MUNDO</b>	<b>3.353</b>
<b>1. Países Bajos</b>	<b>369</b>	<b>1. Malasia</b>	<b>853</b>
<b>2. Alemania</b>	<b>330</b>	<b>2. Países Bajos</b>	<b>650</b>
<b>3. Estados Unidos</b>	<b>312</b>	<b>3. Estados Unidos</b>	<b>454</b>
<b>4. Reino Unido</b>	<b>161</b>	<b>4. Alemania</b>	<b>200</b>
<b>5. Francia</b>	<b>101</b>	<b>5. Francia</b>	<b>158</b>
<b>∑5 países</b>	<b>1.273</b>	<b>∑5 países</b>	<b>2.315</b>
<b>∑5/Mundo (%)</b>	<b>68</b>	<b>∑5/Mundo (%)</b>	<b>69</b>

Fuente: Observatorio Agrocadenas Colombia, 2005.  
FAO, 2006.

# EL MERCADO MUNDIAL DE CACAO

---

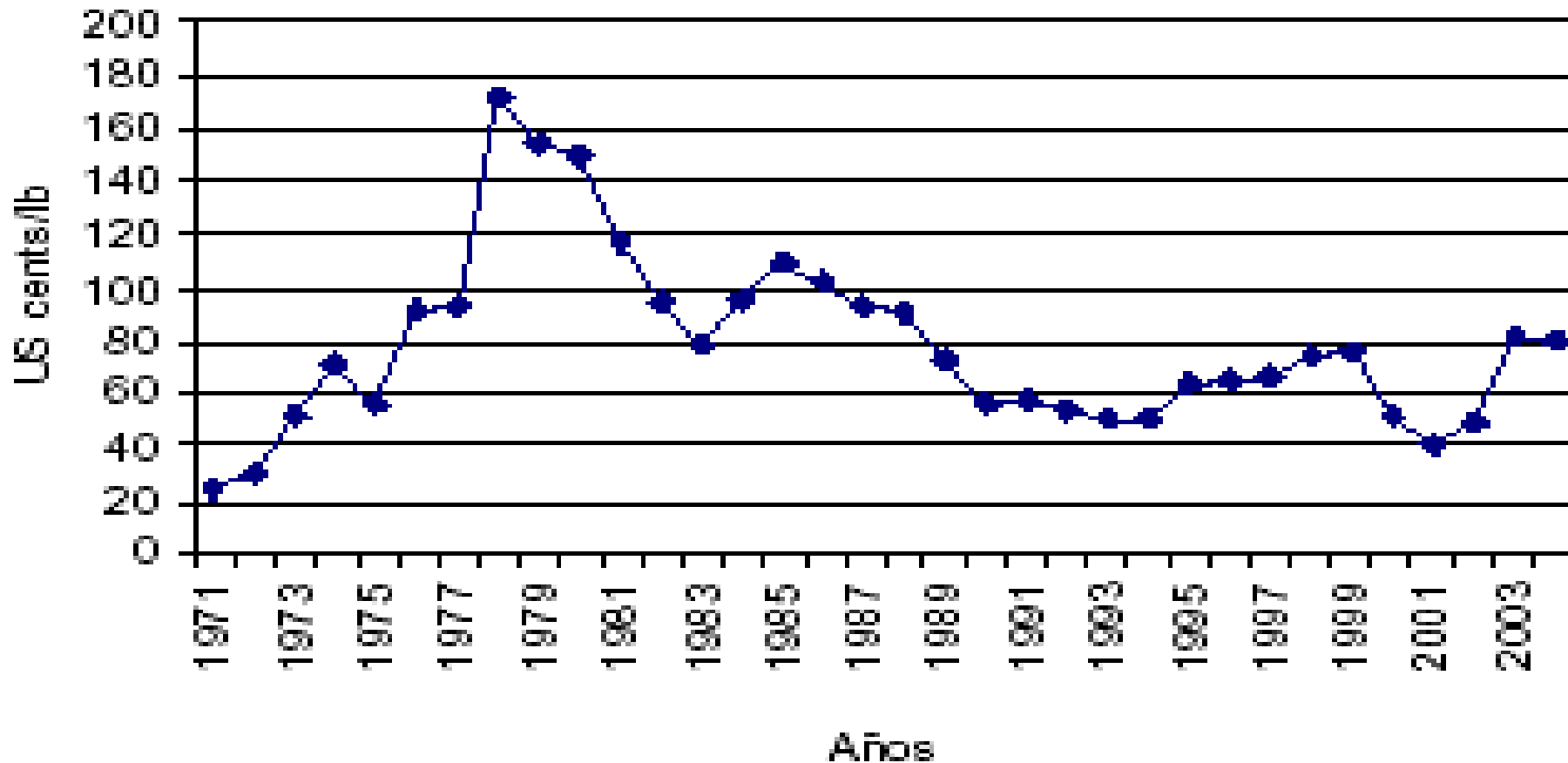
## Los Cinco Principales Países Importadores Mundiales de Cacao Años 2004 (En porcentaje)



Fuente: elaboración propia, con datos de FAO (2006).



# Precios promedio nominales anuales de cacao en grano (1970 – 2003) US cents./lb.



Fuente : Quintero y Díaz, 2004; con base en ICCO (varios años).



¡GRACIAS!

