



Cacao: una apuesta colombiana al mercado internacional

Por: Centro de Comercio e Inversión de AmCham Colombia

Actualmente, el cacao se perfila como un producto que ofrece un creciente e interesante mercado gracias a su alta demanda a nivel mundial: solamente en 2013 alcanzó cerca de las 2.800.000 toneladas. Los países que más compran este producto son los europeos, con más de 1.2 millones de toneladas por año, y Estados Unidos, con 0.4 millones de toneladas anuales.

Colombia cuenta con grandes cualidades para el cultivo y producción de cacao, gracias a sus condiciones geográficas y agroecológicas. Hoy se cultiva cacao regular, que es el más conocido y del cual se deriva el chocolate que se consume regularmente, y el 'Cacao de Fino Sabor y Aroma' (CFA); una variedad que debe cumplir con requerimientos de calidad y procesos de elaboración específicos fijados por la Organización Internacional del Cacao (ICCO) para comercializarse como tal. La capacidad de producir este tipo especial de cacao ubica a Colombia dentro de un selecto grupo de países en Latinoamérica (Ecuador, Perú y Venezuela) que maneja el 70% de la producción mundial de CFA, lo que a su vez representa una participación del 5% del total de la producción mundial de cacao sin categorizar.

Estas ventajas comparativas y competitivas abren las posibilidades para una participación provechosa de Colombia en el mercado del cacao. Sin embargo, son varios los retos que la industria debe sortear para catapultarse y tomar provecho del impulso del potencial productor colombiano.

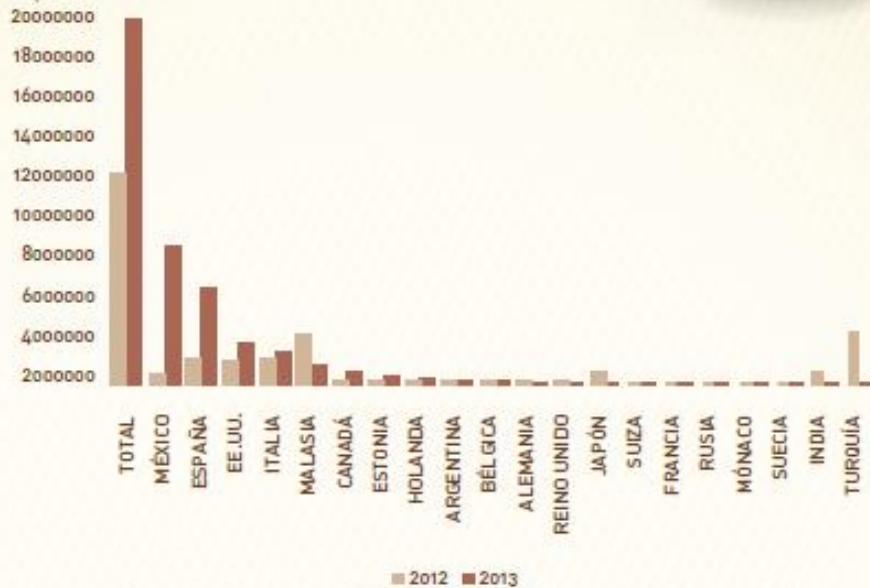
En primer lugar, hoy Colombia pone en el mercado un promedio de 178 toneladas de cacao anuales, de acuerdo con cifras de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), ocupando así el segundo lugar después de Ecuador, que registra 571 toneladas al año. Esta cifra señala que el país no ha alcanzado su máxima capacidad de producción: las áreas cultivables que cumplen con las exigencias para tener un cacao fino y de aroma alcanzan los dos millones de hectáreas y solamente se está sembrando una décima parte de ese total. Así mismo, los productores nacionales se ven estimulados a enfocarse en el cacao regular para consumo interno en vez de optar por la producción de CFA como artículo ideal de exportación

Producción de cacao en Colombia

REGIÓN	HECTÁREAS
Sancander y Norte de Sancander	65.319
Hulla y Tolima	22.395
Nariño	12.440
Andoquiza	10.870
Otros	24.111

Fuente: Proa part

Exportaciones de cacao colombiano



Fuente: Centro de Comercio e Inversión AmCham Colombia, con cifras de Proexport y de Asociación Intersectorial de Cacao

Por otro lado, Colombia vende directamente el fruto sin una transformación importante; la fabricación de productos terminados o semi-acabados se da en los países importadores. Esta tendencia representa un desafío de competitividad para los productores colombianos, ya que otros líderes en el mercado como Costa de Marfil, Ghana y Brasil están incursionando en la trituration y parte de la transformación del fruto con el objeto de tener una mayor plusvalía en las exportaciones.

Aún ante estos desafíos, el enorme potencial colombiano para pisar fuerte en el mercado internacional de cacao, proveniente de su condición privilegiada como productor de CFA, es innegable; más aún cuando se pronostica un déficit de un millón de toneladas de oferta para el año 2020, dadas las nuevas tendencias de consumo en países asiáticos como China, cuyo consumo sigue en aumento. En este contexto, el país está buscando nuevas estrategias para promover el cacao como un producto de exportación estrella. Tal es el caso del convenio entre Marca País y Casa Luker, firmado este año para difundir la importancia y potencial de la producción de cacao en Colombia.

Y es que hoy la industria colombiana en el sector de cacao, incluyendo sus productos y derivados, comercializa cerca de 96 millones de dólares con

la exportación de más de 22 mil toneladas al año, en promedio. La Federación Nacional de Cacaheteros (Fedecacao) ha gestionado, gracias a nuevas propuestas y estrategias de internacionalización y promoción del producto, un aumento en las exportaciones de CFA durante 2014. Cerca de 175 toneladas fueron comercializadas en el exterior en el primer trimestre del año, cuando el total registrado en 2013 fue de 250 toneladas. Esto permite proyectar que para diciembre se llegue a las mil toneladas exportadas, de acuerdo con la Federación.


En esta dinámica, Estados Unidos representa un mercado con importantes oportunidades de crecimiento para el cacao colombiano. Desde 2013 el país ha mostrado una recuperación de sus exportaciones de cacao; entre enero y junio de ese año se ubicaron cerca de 329 mil kilogramos de producto en el exterior, lo que muestra un incremento sustancial frente a los 25 mil kilogramos vendidos en el mismo periodo de 2012 y crecimiento del 1200, de acuerdo con cifras del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo y el DANE.


En términos monetarios, este comportamiento causó un notorio ascenso del valor del comercio de cacao hacia Estados Unidos para junio de 2013 al


El cacaotero

Produce hasta 20 vallas, llamadas maracas

Maracas miden entre 15 y 30 cm y pesa entre 400 y 500 g

Recolección toma entre 5 y 6 meses 

Prospera en temperaturas entre los 20 y 30 °C 

Tamaño de entre 6 y 10 metros de altura 

Ubicado en tierras cálidas y vaporosas

Planta en hoja perenne, que florece constantemente

Crece en suelos con grandes cantidades de nitrógeno y potasio



llegar a los \$732.390 dólares, frente a los \$58.860 de 2012. Dicho crecimiento significó el ingreso a la balanza de pagos colombiana de 1114% más en exportación de cacao a Estados Unidos.

Añadido a esto, las tendencias de consumo al interior del mercado americano y las fluctuaciones del panorama internacional en el sector fortalecen aún más el potencial cacaotero colombiano. Los estados de Nueva York, Maryland, Delaware y Pensilvania son los principales importadores de cacao nacional, aún a pesar de que en la mayor parte del país norteamericano se transforma y comercializa cacao. La expansión del consumo del producto y factores coyunturales como la volatilidad de los mercados de venta de cacao en África ha puesto presión sobre los comercializadores del producto, que se han visto en la necesidad de encontrar nuevos proveedores a través de los acuerdos comerciales que sostiene Estados Unidos con otros países del mundo.

FUENTES:

Departamento Administrativo Nacional de Estadística DANE
 Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales DIAN
 Federación Nacional de Cacaoteros
 Fondo Agropecuario de Garantías
 International Cocoa Organization ICCO
 LeghiCorrea
 Ministerio de Comercio, Industria y Turismo
 Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación FAO
 Proexport
 WiserTrade Data Base