

Comercio



Instituto Boliviano de Comercio Exterior

Exterior



www.ibce.org.bo SANTA CRUZ DE LA SIERRA - BOLIVIA ¥ SEPTIEMBRE 2009 ¥ A O 18 ¥ N... 176 ¥ PUBLICACION DEL INSTITUTO BOLIVIANO DE COMERCIO EXTERIOR

# Cacao Silvestre boliviano: Oportunidad para el desarrollo



El Consejo Editor agradece la colaboración de la Fundación Amigos de la Naturaleza (FAN) por su apoyo para la coedición de este número de "Comercio Exterior"

Pág. 05

Bolivia cuenta con las condiciones óptimas para la producción de cacao, pudiendo convertirse fácilmente en un proveedor importante de este producto, especialmente por su calidad...

Pág. 09

Entre los productos que conforman el Biocomercio en Bolivia, el cacao y sus derivados se ubica como uno de los 5 principales productos...

Pág. 16

Bolivia actualmente cuenta con una gran oportunidad para posicionarse en el mundo como un productor de "Cacao Silvestre" o "Wild"...



**Recibir el premio más importante del mundo, es una verdadera inspiración.**

AeroSur S.A. obtuvo el reconocimiento empresarial más importante del mundo "THE BIZZ AWARDS 2009", "Empresa Inspiradora".



# Cacao Silvestre Boliviano: Oportunidad para el desarrollo



Ing. Limberg Menacho Ardaya

Gerente Técnico

Instituto Boliviano de Comercio Exterior

"No cabe duda que el potencial para el Biocomercio es enorme, por ello, toda iniciativa que promueva su desarrollo debe ser apoyada."

Tiraje por edición: 7.000 ejemplares  
Descargas desde internet por edición: 7.000 ejemplares (promedio)

A finales del pasado año la Secretaría de Estado de Economía (SECO) de la Confederación Suiza encomendó al IBCE la elaboración de la Consultoría "Evaluación del impacto comercial del Biocomercio en Bolivia - Situación actual y perspectivas", la cual incluía en sus Términos de Referencia los siguientes Resultados:

**Resultado 1** Evaluación de las exportaciones bolivianas de productos del Biocomercio

**Resultado 2** Determinación del comportamiento en el mercado interno de los productos del Biocomercio

**Resultado 3** Análisis del potencial del mercado internacional para los productos del Biocomercio

**Resultado 4** Realización del Estudio de Caso: Mercados para el Cacao Silvestre Boliviano

**Resultado 5** Análisis de resultados y conclusiones sobre el impacto comercial de Biocomercio en Bolivia, su situación actual y perspectivas

Después de cuatro meses de intenso trabajo de campo e investigación se presentó a SECO la versión final de la Consultoría, la cual a través de sus 700 páginas de contenido da cuenta del enorme potencial que el Biocomercio tiene para Bolivia, presentándolo como una clara alternativa para el desarrollo de comunidades y regiones completas en el país. Asimismo, evidenció que el trabajo de organizaciones que trabajan concretamente en el apoyo del Biocomercio como la Fundación



Amigos de la Naturaleza (FAN) y la iniciativa de empresas privadas lograron que en menos de 5 años las exportaciones del Biocomercio crecieran 20% anualmente, hasta alcanzar los 110 millones de dólares, pero además, hizo notar que en el mercado interno se encuentran productos del Biocomercio con niveles de industrialización importantes.

No cabe duda que el potencial para el Biocomercio es enorme, por ello, toda iniciativa que promueva su desarrollo debe ser apoyada. Conducente con este propósito, el IBCE ha venido publicando abundante información a través de sus medios de comunicación electrónicos e impresos que dan cuenta del enorme potencial del Biocomercio.

En esta oportunidad, y con el inestimable apoyo de la Fundación Amigos de la Naturaleza (FAN), el Consejo Editor de "Comercio Exterior" ha deseado reflejar

detenidamente el Estudio de Caso: Mercados para el Cacao Silvestre Boliviano. En esta edición los lectores tienen la oportunidad de conocer las iniciativas que se vienen desarrollando en Bolivia para apoyar el desarrollo de este producto, las cuales se ven fuertemente impulsadas por las interesantes perspectivas comerciales para el cacao silvestre.

No cabe más que reiterar nuestro firme apoyo al Biocomercio y a las instituciones y empresas que están haciendo de él una importante fuente de empleo para miles de bolivianos, teniendo en alto el interés social, la preservación de la biodiversidad, el respeto a la cultura y conocimientos ancestrales de los habitantes de las áreas involucradas, así como el desarrollo de las comunidades productoras, y la preservación de los bosques y fauna. Sin duda, una iniciativa que debería ser considerada como prioritaria por el Estado y los Gobiernos Departamentales y Regionales

## Instituto Boliviano de Comercio Exterior

### Presidente

Ing. Pablo Antelo Gil

### Vicepresidente

Lic. Antonio Rocha Gallardo

### Secretario

Ing. Álvaro Justiniano Pereyra

### Tesorero

Sr. Hans Hartmann Rivera

### Directores

Lic. Fernando Mustafá Iturralde

Ing. Ernesto Antelo López

Ing. Marcelo Traverso Viscarra

Lic. Omar Spechar Jordán

Sr. José Granier Ortiz

Lic. José Luis Sandóval Espinoza

Ing. Marcos David Velásquez Araúz

Lic. Ricardo Reimers Ortiz

Lic. Heberto Herrera Jiménez

Lic. Gonzalo Vásquez Ramírez

Lic. Oswaldo Barriga Karlbaum

Lic. Pablo Mier Garrón

Lic. Franz Sanjinez Delgado

### Consejo Editor

Ing. Pablo Antelo Gil

### Presidente

Lic. Gary Antonio Rodríguez Álvarez, MSc.

### Gerente General

Lic. Miguel Ángel Hernández Quevedo, MSc.

### Gerente de Promoción

Ing. Limberg A. Menacho Ardaya

### Gerente Técnico

Lic. Andreas Noack Leibfried

### Gerente de Responsabilidad Social Empresarial

Lic. Soraya Fernández Jáuregui

### Representante Ejecutiva en La Paz

### Marketing y distribución

Lic. Mónica Fuertes Ibañez

### Consultora Externa

### Control de Calidad

Lic. Mónica Jáuregui Antelo

Asistente Gerencia de Promoción

### Oficina Central

### Santa Cruz - Bolivia:

Av. Las Américas Esq. Saavedra Nº 7,

Torre Empresarial CAINCO, Piso 13

Teléfono Piloto: (591-3) 3362230

Fax: (591-3) 3324241 • Casilla: 3440

ibce@ibce.org.bo • www.ibce.org.bo

### Representación

### en La Paz - Bolivia:

Edif. 16 de Julio Piso 10 Of. 1010

"Paseo El Prado"

Teléfono: (591-2) 2152229 / 2900424

Fax: (591-2) 2152229 • Casilla: 4738

ibce-lpz@ibce.org.bo

### Diseño gráfico

espíritu del tiempo Tel.: 3534231  
comunicación gráfica y servicios publicitarios

### Impresión

Industrias Gráficas SIRENA

### "Comercio Exterior"

Déposito Legal: Nº 8-3-77-06

Derechos Reservados - Se autoriza la reproducción total o parcial citando la fuente

Descarga virtual: [http://www.ibce.org.bo/publicaciones/com\\_ext.asp](http://www.ibce.org.bo/publicaciones/com_ext.asp)

Auspiciadores

**COTAS** lo hizo  
...te cambió la vida



**AeroSur**



**UAG** INSTITUTO DE POSTGRADO



**ARG**  
DESPACHANTES DE ADUANA



Suscribase a nuestro

## Periódico "Comercio Exterior"

Nos aseguramos de brindarle información especializada en cada edición

Costo de suscripción Bs100.- a nivel nacional y USD50.- a nivel internacional

# Posicionando el Cacao Silvestre en un mercado diferenciado - Un reto nacional\*



## Antecedentes

No existe una completa claridad acerca del origen del cacao; sin embargo se asume que su área original de distribución se extiende desde las regiones del Orinoco y Amazonas hasta México ya que los indígenas lo cultivaron muchos años antes de la llegada de los españoles a América. La importancia que se daba a este cultivo era significativa ya que, además de producir y ser rentable, las semillas eran utilizadas como monedas por diferentes pueblos de Mesoamérica (Van Hall 1932). A la llegada de los españoles a América en 1492, el cacao se cultivaba únicamente en Mesoamérica (desde Costa Rica hasta el sur de México). En el resto de Sudamérica, el cacao crecía en forma silvestre en los cursos superiores y medios del Amazonas y cursos superiores del Orinoco que conectan con las cabeceras del río Negro, tributario principal del Amazonas.

De acuerdo a la historia oficial, el cultivo del cacao en Bolivia data del Siglo XVIII al ser introducido en las misiones jesuíticas como un componente importante de las actividades económicas de la vida en las Reducciones (Bazoberry y Salazar 2008). En el Siglo XX, si bien se mantuvieron las tradiciones y practicas locales para el manejo de esta especie, la recolección de cacao silvestre y el cultivo tradicional fueron perdiendo importancia y visibilidad en los ingresos departamentales y nacionales. No es sino hasta la segunda mitad de siglo que a nivel gubernamental se vuelve a considerar su importancia y potencial en las economías locales de tierras bajas (Bazoberry y Salazar 2008).

## El Cacao Silvestre

El Cacao Silvestre se puede definir como el proveniente de plantas que forman parte de un sistema de bosque natural; por tanto, nacen, crecen, producen y se reproducen sin necesidad de la intervención del hombre.

Se consideran también en este grupo a las plantas que se cree fueron introducidas al bosque natural durante la colonia española, y fueron aprovechadas por comunidades indígenas, misioneros católicos, estancieros y otros grupos humanos que vieron en el cultivo del cacao un producto para el consumo familiar y local o una alternativa económica, las cuales fueron posteriormente abandonadas adaptándose a las condiciones naturales del bosque y adquiriendo características y propiedades específicas.

Por otro lado, el cacao cultivado se define como el que se produce a partir de plantaciones que han sido incorporadas a los sistemas productivos de diversa envergadura, incluidos en ellos los conducidos por familias campesinas indígenas, a través de la siembra, el cuidado y cosecha del fruto.

Al igual que en muchos productos forestales no maderables, resulta difícil cuantificar el cacao silvestre en cuanto a las hectáreas en las que está presente, toneladas de producción y valor comercial. Sin embargo, su presencia ha sido evidenciada en la región amazónica de Bolivia, sobre todo en las subcuencas hidrográficas de

los ríos Mamoré, Itenez, Beni, Orthon y Madre de Dios; también se encuentra extendido en grandes manchas o "islas" en las áreas boscosas de la llanura beniana (Bazoberry y Salazar 2008).

Se estima que en la actualidad existen en Bolivia 12.115 hectáreas de Cacao Silvestre, de las cuales el 67% se encuentra en el Departamento del Beni. Dentro de este Departamento, el primer lugar en cuanto a la extensión de cacaotales silvestres lo tienen los municipios de Baures y Huacaraje, seguidos de San Ignacio de Moxos donde las comunidades productoras se ubican en áreas más boscosas (Bazoberry y Salazar 2008).

## La importancia del Cacao Silvestre

La vegetación nativa de los cacaotales naturales (islas) del Beni, incluye un sinnúmero de especies vegetales como la castaña, el cedro, el achachairu, la picana, la sangre de toro ente otros, sin mencionar a las especies de fauna silvestre asociadas a esta vegetación (WWF 2005). En este sentido, el conservar y manejar de manera sostenible los cacaotales silvestres, es un importante aporte a la conservación de diversidad biológica del país.

De las hectáreas de cacao silvestre cuantificadas en el país, se estima que un 40% son aprovechadas por familias campesinas e indígenas, lo cual representa una superficie aproximada de algo más de 4.800 hectáreas.

El Cacao Silvestre se ha convertido en un recurso que está siendo valorado como parte de la estrategia de gestión territorial de varios pueblos indígenas, caso la TCO Takana del norte de La Paz.

En algunos municipios del país se encuentran poblaciones donde su recolección y consumo están muy difundidos a nivel local y en algunos casos, el acopio y comercialización es una actividad económica importante. Este es el caso del municipio de Baures (Beni) donde la economía del cacao aporta de manera significativa al ingreso familiar.

Para la economía de los actores locales, el cacao se incorpora como un producto del bosque, complementando las actividades agropecuarias, la caza y la pesca. Adicionalmente, es común en regiones como Baures, San Ignacio de Moxos, Ascensión de Guarayos o Ixiámas, que alguna población urbana se desplace a sus comunidades de origen o áreas colectivas para recolectar el fruto durante la época de cosecha, generando así ingresos adicionales a sus actividades cotidianas (Bazoberry y Salazar 2008).

## Posicionando el Cacao Silvestre en un mercado diferenciado - un reto nacional

Al igual que otros productos forestales no maderables, el cacao silvestre nunca ha sido considerado como un producto estratégico debido a que no se considera el valor de su mantenimiento en su estado natural. La pérdida y fragmentación de hábitat debido a los chaqueos o sustitución de bosques por

pastizales genera una disminución de las superficies de cacaotales silvestres, ocasionando la disminución no solo en la producción potencial de este recurso (con la consecuente pérdida de oportunidades económicas para las poblaciones locales) sino también en la variabilidad genética de la especie.

En general, una de las desventajas que tienen los productos del bosque para competir con otros rubros, es la estacionalidad en la producción. A esto se debe añadir que no todos los años se pueden esperar los mismos volúmenes de cosecha y comercialización. Por otra parte, la ausencia de regulación de las intervenciones humanas en los cacaotales silvestres puede generar su sustitución por cualquier otro cultivo o incluso por variedades híbridas de la misma especie, ocasionando el riesgo de perder la variabilidad genética nativa. Finalmente, la falta de adecuadas prácticas de manejo, recolección y post-cosecha produce grandes variaciones en la producción de los cacaotales, incidiendo negativamente en la calidad del producto destinado al mercado.

Como ven, tenemos nuestras debilidades, pero también tenemos fortalezas y grandes oportunidades, Bolivia ya cuenta con empresas consolidadas que están dando valor agregado al cacao y exportando productos de alta calidad, pero éstas iniciativas todavía no están aprovechando en toda su magnitud un mercado internacional diferenciado para el Cacao Silvestre.

Estudios recientes nos muestran que existen nichos de mercado para el cacao silvestre que llegan a pagar hasta cinco veces más que un cacao convencional, Ecuador es uno de los países que ya están aprovechando estos mercados con su Cacao Silvestre con denominación de origen muy bien posicionado.

Vale la pena remarcar, que Bolivia es uno de los pocos países que cuenta con el Cacao Silvestre como un valioso recurso genético, cuyo aprovechamiento bajo una estrategia articulada, puede ayudar a contar con un "cacao diferenciado" que conquiste y se posicione en los mercados más exigentes del mundo, aportando de esta manera al desarrollo del sector cacaotero nacional en general.

Es por esta razón, más que una necesidad es una prioridad que el país cuente con la denominación y definición de Cacao Silvestre, así como con su denominación de origen que prácticamente podría llegar a constituirse en una "marca país" de referencia para el mercado del cacao en el mundo y para poder plasmar esta condición es importante desarrollar una estrategia Nacional para el Cacao Silvestre que se encuentre articulada a la Estrategia Nacional del Cacao.

En éste sentido, ya se están dando los primeros pasos, instituciones como CIPCA, Fundación Nuevo Norte, Conservación Internacional, FAN e iniciativas que trabajan con el Cacao Silvestre han iniciado un proceso de diseño de una estrategia nacional para potenciar un sector de cacao silvestre, estrategia que esperamos sea apropiado por las autoridades del ramo y el sector en general.

## Lineamientos principales de la estrategia sectorial del Cacao Silvestre

- a) **Aprovechamiento sostenible del recurso natural.** - Promover la conservación del cacao silvestre boliviano y su entorno natural, a partir de su aprovechamiento sostenible, sustentado en el contexto de normas legales. Ámbitos de acción: Impulso al desarrollo e implementación de planes de manejo y Difusión y concientización sobre el valor del Cacao Silvestre.
- b) **Procesos de transformación primaria del Cacao Silvestre boliviano.** - Promover la cultura de calidad en el aprovechamiento y beneficiado del cacao silvestre boliviano. Ámbitos de acción: Desarrollo de buenas prácticas de beneficiado, acopio y transporte; Desarrollo de innovaciones tecnológicas; Fortalecimiento de organizaciones indígenas y/o campesinas y su forma de asociatividad.
- c) **Incorporación de valor agregado al Cacao Silvestre.** - Promover el desarrollo de productos finos, de calidad y alto valor agregado a partir del grano de Cacao Silvestre boliviano destinado a mercados de productos semi elaborados y terminados. Ámbitos de acción: Desarrollo de conocimiento y destrezas; Desarrollo de condiciones para conocimiento y acceso a tecnología; Impulso de alianzas estratégicas que permitan el fortalecimiento del proceso de transformación.
- d) **Posicionamiento del Cacao Silvestre boliviano.** - Posicionar el Cacao Silvestre boliviano y sus productos derivados en mercados nacional e internacional, como producto único y exquisito de origen boliviano que promueve la conservación de la biodiversidad y la distribución equitativa de beneficios. Ámbitos de acción: Incentivos para la certificación de productos; Campañas de promoción del Cacao Silvestre boliviano y su productos; Impulso a la denominación de origen para los tipos de Cacao Silvestre de Bolivia; Diseño y aplicación de sistemas de trazabilidad.
- e) **Marco Legal y Normativo.** - Impulsar el desarrollo de un marco legal y normativo suficiente para el reconocimiento, la conservación, aprovechamiento y comercialización del Cacao Silvestre boliviano. Ámbitos de acción: Fortalecimiento de instituciones estatales y organizaciones de la sociedad civil para el desarrollo e implementación de las Normas; Conformar espacios de concertación y discusión sobre normas del sector; Gestión de incentivos tributarios para el sector.
- f) **Investigación e información.** - Crear condiciones para desarrollar actividades de investigación que fortalezcan los diferentes aspectos técnicos y científicos de la cadena del Cacao Silvestre boliviano. Ámbitos de acción: Facilitar la coordinación entre instituciones y organizaciones de la sociedad civil para identificar las necesidades de investigación y su aplicación en el desarrollo de la cadena; Facilitar la identificación, acceso y difusión de información generada sobre el cacao.

\* Escrito por: Ing. Richard Vaca Pizarro, Coordinador del Departamento de Biocomercio y Proyectos Comunitarios  
M. Sc Alfonso Llobet, Responsable de Manejo de Recursos Naturales  
Fundación Amigos de la Naturaleza - FAN



# “CRE alumbrando el desarrollo cruceño”

La historia de Santa Cruz, se da a conocer a través de los nombres de sus calles, **guía de nuestras tradiciones y vivencias.**

## CALLE AROMA ESQUINA SUCRE - CAMPANARIO DEL TEMPLO SAN FRANCISCO 1953

A principios del siglo XIX se la llamaba la calle “De la carnicería”. En 1888 se llamó calle Cochabamba y desde el año 1915 se denomina oficialmente calle Aroma.

Ésta es **nuestra contribución a la cultura**, a la generación de ideas y conocimientos que deben subsistir en la memoria colectiva y en la conciencia de los que habitamos en esta pujante tierra.



## UNIDAD DE POSTGRADO

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS ADMINISTRATIVAS Y FINANCIERAS

## Consolidamos nuestra **eficiencia** con la **certificación**

La Unidad de Postgrado de la Facultad de Ciencias Económicas Administrativas y Financieras de la UAGRM como resultado de la implementación del sistema de gestión de calidad, ha obtenido la Certificación ISO 9001:2008 otorgada por IBNORCA-IRAM-IQnet.



### OFERTA ACADÉMICA

Segundo Semestre 2009

### MAESTRIAS EN:

- **ADMINISTRACION DE EMPRESAS - MBA**  
(5ta versión -4ta Edición) Viernes: 19:00 a 22:00 hrs. • Sábados 08:00 a 12:30 hrs.
- **ADMINISTRACION DE RECURSOS HUMANOS**  
(5ta versión -2da Edición) Viernes: 19:00 a 22:00 hrs. • Sábados 08:00 a 12:30 hrs.
- **FINANZAS CORPORATIVAS**  
(8va versión -4ta Edición) Viernes: 19:00 a 22:00 hrs. • Sábados 08:00 a 12:30 hrs.
- **COMERCIO INTERNACIONAL**  
(5ta versión - 2da Edición) Martes: 19:00 a 22:00 hrs. • Sábados 14:00 a 18:30 hrs.
- **DIRECCION DE MARKETING**  
(2da versión - 2da Edición) Viernes: 19:00 a 22:00 hrs. • Sábados 08:00 a 12:30 hrs.
- **FORMULACION Y GESTION DE PROYECTOS PUBLICOS Y PRIVADOS**  
(6ta versión -2da Edición) Viernes: 19:00 a 22:00 hrs. • Sábados 08:00 a 12:30 hrs.

REGISTRO ABIERTO

REGISTRO ABIERTO

REGISTRO ABIERTO

REGISTRO ABIERTO

REGISTRO ABIERTO

REGISTRO ABIERTO

### INSCRIPCIONES ABIERTAS

Tienen beneficios de precio especial:  
- Los docentes y administrativos de la U.A.G.R.M.  
- Los titulados de la U.A.G.R.M y del Sistema Público Nal. de Universidades.

- Los profesionales del IBCE- CAINCO – CADEX – CAMARA FORESTAL, CAMARA DE DESPACHANTES DE ADUANA y sus empresas afiliadas.  
- Los profesionales afiliados a los colegios de Profesionales.  
- Los profesionales de CADEPIA y sus empresas afiliadas.



## “Mercados para el Cacao Silvestre boliviano”

### Introducción

En el mundo el árbol de cacao crece en zonas tropicales que gozan de condiciones climáticas y medioambientales adecuadas, favoreciendo directamente a pequeñas propiedades familiares y explotaciones agrícolas de comunidades indígenas. Algunos países productores se dedican a comercializar cacao en grano y otras procesan el cacao obteniendo productos acabado o semi-elaborados. Sin embargo, el éxito para un país que desea ingresar en el negocio del cacao está en conocer y comprender la cadena de distribución del cacao, las tendencias y evoluciones del mercado y las características especiales del comercio y de las variaciones en los precios.

Bolivia cuenta con las condiciones óptimas para la producción de cacao, pudiendo convertirse fácilmente en un proveedor importante de este producto, especialmente por su calidad, con un sabor y aroma que se puede diferenciar en el mercado internacional. A nivel mundial no es conocido el cacao boliviano, incluso es desaprovechado el “Cacao Silvestre” existente a lo largo del país. Si bien las superficies cultivadas se han incrementado en los últimos años, estas no superan al número de hectáreas del Cacao Silvestre, las mismas que podrían encontrarse en riesgo de desaparecer en caso de que no se presente una propuesta atractiva que motive a preservarlas.

agrícolas, teniendo en cuenta que las condiciones regionales requieren sistemas adaptados localmente. Esto se logra utilizando, cuando sea posible, métodos agronómicos, biológicos y mecánicos, en contraposición a la utilización de materiales sintéticos, para cumplir cualquier función específica dentro del sistema”.

Para que estos productos sean etiquetados como “orgánicos” deben ser producidos con arreglo a las normas de producción orgánica y certificados por entidades especializadas.

Además de la diferenciación realizada anteriormente, se presentan tres tipos de variedades en el cacao, definidas como Criollo, Forastero y Trinitario, las cuales muchas veces son confundidas con el “cacao silvestre” especialmente cuando se hace mención al cacao criollo, el cual no es una variedad que se presente en Bolivia. A continuación se define las distintas variedades de cacao:

- **Criollo:** conocido como híbrido o cacao dulce. Actualmente está sustituyendo a las plantaciones antiguas de forasteros debido a su mayor adaptabilidad a distintas condiciones ambientales y por sus frutos de mayor calidad. Se caracterizan por sus frutos de cáscara suave y semillas redondas, de color blanco a violeta, dulces y de sabor agradable.

natural de las cepas de los otros dos tipos. Entre sus características destacan su buen sabor y su aroma, además de ser una especie apta para el cultivo.

El cacao cultivado ha sido promocionado por diversas instituciones en Bolivia, a través de la reproducción de plantines con material genético importado desde Ecuador, Trinidad y Tobago, y Costa Rica, siendo conocida como “variedad híbrida importada”; a diferencia del cacao cultivado a partir de la “variedad amazónica boliviana” que han sido incorporadas en las parcelas de los productores, utilizando el material genético de los árboles de cacao que se encuentran en estado silvestre.

### 1. Elaboración del cacao y fabricación del chocolate

El Centro de Comercio Internacional (CCI) en su documento “Cacao: guía de prácticas comerciales” (Ginebra 2001) establece una diferencia entre la elaboración del cacao y la fabricación del chocolate, que fueron utilizadas en el presente en el estudio para determinar la oferta exportable, considerando los factores de conversión y equivalencia bajo el supuesto de moler 100 toneladas de grano, a saber:

#### Elaboración del cacao

Bajo el supuesto de que se reciban 100

toneladas de cacao en grano se producen en promedio, 80 toneladas (80% del peso) de licor o pasta de cacao.

Es adecuado realizar una distinción en la obtención del “licor de cacao”, de acuerdo al uso que se le dará, a saber: a) cuando se refina el cacao en partículas pequeñas se facilita la extracción de la manteca, lo que facilita el proceso de licor de cacao para la elaboración de manteca y torta y b) cuando el licor tiene por finalidad producir chocolate las partículas pueden ser más grandes ya que no necesita estar tan refinado.

En el proceso de elaboración del cacao, el licor se introduce en prensas hidráulicas que eliminan un porcentaje predeterminado de manteca de cacao y torta de cacao. En relación a los márgenes de conversión promedios presentados por el CCI, menciona que “cuando se prensan 100 toneladas de licor de cacao, se separan sus dos componentes obteniéndose 47 toneladas (47%) de manteca de cacao y 53 toneladas (53%) de torta de cacao. La torta puede elaborarse más y obtener casi el mismo peso de cacao en polvo”.

Se puede concluir que, luego del proceso de “elaboración de cacao” de la molienda y el prensado de 100 toneladas de cacao en grano, se pueden obtener 37,6 toneladas

### Descripción del producto: Cacao Silvestre

Es oportuno mencionar que existe una diferencia entre el “cacao cultivado” y el “Cacao Silvestre”, según el estudio realizado por el Centro de Investigación y Promoción del Campesinado (CIPCA) denominado “El cacao en Bolivia: una alternativa económica de base campesina indígena”, realizan una diferenciación estableciendo que:



- El Cacao Silvestre es “aquel que vive dentro de los bosques naturales y se



- reproduce sin necesidad de la intervención del hombre. Se incluyen en

esta definición, todas aquellas áreas de plantas que posiblemente provienen de cultivos introducidos en tiempos de la colonia y han sido abandonadas y ahora presentan características semejantes a los cacaotales silvestres”;

- y el cacao cultivado se define como plantaciones que han sido incorporadas a los sistemas productivos, a través de la siembra, el cuidado y aprovechamiento del fruto.

En lo que respecta al cacao cultivado, este puede ser tratado de manera orgánica, definido según el Codex Alimentarius como: “la agricultura orgánica es un sistema holístico de gestión de la producción que promueve y mejora la salud de los ecosistemas agrícolas, incluida la biodiversidad, los ciclos biológicos y la actividad biológica del suelo. Se hace hincapié en el uso de las prácticas de gestión en lugar de la utilización de insumos

- **Forastero:** conocido como cacao amargo. Es más abundante que el cacao criollo y más fácil de cultivar, por lo cual, es la especie más cultivada en las regiones cacaoteras de África y Brasil. Se caracteriza por sus frutos de cáscara dura y leñosa, de superficie relativamente tersa y de granos aplanados de color morado y sabor amargo.
- **Trinitario:** Se cree que es un cruce

de 100 toneladas de grano de cacao, este primero es inspeccionado y limpiado minuciosamente para despojarlo de toda materia extraña; luego de que los granos han pasado por el proceso de descascarillado y tostado (o tostado y descascarillado, según el caso), el grano restante se muele hasta formar una pasta que al someterse al calor derrite la grasa del cacao produciendo el “licor de cacao” o “pasta de cacao”. En el caso de análisis,

de manteca de cacao (47% de 80 toneladas) y 42,4 toneladas de torta de cacao (53% de 80 toneladas).

La torta de cacao se puede triturar y convertir en un polvo fino, el cual tiene casi el mismo peso que la torta de cacao, por lo cual se puede obtener 42,4 toneladas de polvo de cacao; esta puede ser ofertada de forma natural cuando no ha sido sometida a un proceso de alcalinizado. El

cacao en polvo natural se emplea principalmente en la industria repostería y confitería y a menudo constituye la base del sabor de las coberturas compuestas.

Theobroma, que significa "de los dioses" en griego. Las condiciones óptimas para la producción de cacao es de una temperatura que oscile entre los 15° y 30° C, una precipitación de 1.600 mm anual,

organización y un bajo apalancamiento financiero. Se estima que ascienden entre 45 a 50 millones el número de personas que dependen del negocio del cacao.

de países asiáticos (17%) y de América (12%), incorporándose República Dominicana en la lista de principales proveedores de cacao.

## La fabricación del chocolate

En la fabricación del chocolate, el licor de cacao se debe mezclar con la manteca de cacao y azúcar y de acuerdo a las fórmulas de cada fabricante y sus métodos se pueden obtener distintos sabores y tipos de chocolate. Incluso, puede ser mezclado con leche. A continuación se presenta algunos tipos de chocolate de interés para el estudio, según Bernard W. Minifie en su estudio "Chocolate, Cocoa, and Confectionery: Science and Technology".

- **Chocolate semidulce y amargo:** contiene por lo menos un 40% de licor de chocolate y 9,5% de manteca de cacao, además de azúcar y lecitina. Es el chocolate con el porcentaje más alto de licor de cacao. El Gobierno de EE.UU. establece como estándar un contenido por lo menos del 35% de licor de chocolate y un contenido de materia grasa promedio de 27 por ciento.
- **Chocolate blanco:** contiene manteca de cacao en un 26,5% y se mezcla con leche, azúcar y lecitina. Es similar al chocolate

con leche en su composición, su color varía desde blanco puro a amarillo-blanco.

- **Chocolate con leche:** esta es la forma más común de comer chocolate. Contiene al menos un 10% de licor de chocolate, 21% de manteca de cacao y al menos 20% de leche. A pesar de tener un bajo nivel de licor de chocolate y grandes cantidades de ingredientes lácteos, el sabor a chocolate con leche es agradable. Se puede añadir leche entera fresca, leche condensada edulcorada o leche en polvo secada en rollos a baja temperatura.



"Después del proceso de mezclado, la mezcla resultante se somete a un proceso de refinado para reducir el tamaño de las partículas de la leche y del azúcar a un calibre adecuado. La mezcla se coloca entonces en batidoras, grandes agitadores que baten la mezcla en estado de calor. La manteca de cacao se añade normalmente en esta etapa, aunque algunos fabricantes lo hacen durante el mezclado original. El batido elimina los olores indeseables y desagradables además de seguir refinando las partículas. En términos generales, cuanto más batido está el chocolate, más suave será. El proceso puede durar de unas pocas horas a tres días enteros y en el caso de las coberturas caras, aún más tiempo.

Después del proceso del batido, el chocolate líquido se almacena o entrega a la industria confitería en depósitos o se deja entibiar y se vierte en moldes para venderlo en bloques a los confiteros y a las industrias lácteas y reposteras. También pueden convertirse en barritas de marcas registradas para la venta al consumidor" (CCI).

## 2. La producción de cacao a nivel mundial y nacional

Se cree que el cacao procede de varias localidades en la zona situada entre los pies de los Andes y la parte alta del Amazonas en América del Sur, que se cultiva en la región desde hace 1.000 años por los indios Mayas, que al tostar las semillas, producía un aroma tan divino que creían que el árbol fue un regalo del Dios Quetzalcóatl. Del cacao se fabricaba una bebida que era utilizada en las ceremonias y rituales llamada xocolatl, de la cual deriva la palabra "chocolate".

El árbol del cacao pertenece al género

humedad entre el 35% y 85%, altitud entre 0 y 1.300 msnm, entre otras. El cacao es una planta forestal que crece bajo condiciones de sombra.

El cultivo de cacao es muy importante en el mundo ya que este producto viaja a lo largo de una cadena mundial de suministro que cruzan países y continentes. El complejo proceso de producción implica numerosas partes incluyendo entre otros, los agricultores, organizaciones de envío, los transformadores, los chocolateros, y distribuidores. El cultivo de cacao a nivel

La producción mundial de cacao se ha incrementado en términos absolutos de 3,4 millones de toneladas en el 2004-2005 a los 3,5 millones de toneladas en 2008-2009. A pesar que la tendencia de crecimiento ha sido creciente, esta ha sufrido fluctuaciones en las diferentes regiones. África ha sido y se prevé que siga siendo el principal productor de cacao con un 70% de cuota de mercado, le sigue Asia con el 19% y América con el 11% de participación.

En general, la producción mundial de cacao se prevé que aumentará gradualmente en

## Producción de cacao en Bolivia

De acuerdo al relevamiento histórico de muchos especialistas, en el cultivo de cacao en Bolivia no se registra un aprovechamiento de parte de las comunidades indígenas antes de la llegada de los españoles, esta actividad adquiere importancia a partir del Siglo XVIII, introducida por las Misiones de Jesuitas como fuente de sustento en la economía.

En Bolivia la colecta y cultivo de cacao forma parte importante del ingreso de muchas unidades familiares, manteniéndose a la fecha las tradiciones y las prácticas locales. A continuación se detalla -según relevamiento de campo realizado por el CIPCA- los Departamentos en los cuales existe cacao silvestre o cultivado y respecto a este último, los que son cultivados con material genético introducido o local:

En el presente estudio se utilizó (ver cuadro pág. 9) la misma denominación presentada por el CIPCA, refiriéndose como "Cacao Amazónico Boliviano" a la riqueza genética silvestre que se presenta en las distintas regiones de Bolivia, las cuales alcanzan a 12.115 hectáreas, concentrando el Departamento del Beni el 67% y Santa Cruz el 24% de los árboles de Cacao Silvestre.

El cacao cultivado, proveniente de la utilización del recurso genético del cacao amazónico boliviano, asciende a 2.275 hectáreas, significando el 26% del total cultivado, concentrada especialmente en el Departamento del Beni. El resto de cacao cultivado corresponde a variedades híbridas

Producción total de cacao en el mundo, según zonas geopolíticas  
Gestiones 2004-2008 (estimados). Expresado en miles de toneladas

Pais	2004 -2005 (miles toneladas)	2005 -2006 (miles toneladas)	2006 -2007 (miles toneladas)	2007 -2008 (miles toneladas)	Variación 2004/2005 a 2008/2009
<b>Producción Mundial</b>	<b>3.421</b>	<b>3.762</b>	<b>3.421</b>	<b>3.663</b>	<b>2,48%</b>
<b>Total África</b>	<b>2.414</b>	<b>2.647</b>	<b>2.378</b>	<b>2.602</b>	<b>0,29%</b>
Costa de Marfil	1.426	1.557	1.422	1.431	-12,34%
Ghana	552	660	555	730	26,81%
Nigeria	206	214	185	200	1,94%
Camerún	190	172	170	188	2,63%
Otros África	39	44	46	54	1,94%
<b>Total Asia &amp; Oceanía</b>	<b>569</b>	<b>681</b>	<b>635</b>	<b>614</b>	<b>11,95%</b>
Indonesia	470	575	525	500	10,64%
Malasia	26	27	28	32	23,08%
Otros Asia	73	79	82	82	16,44%
<b>Total América</b>	<b>437</b>	<b>434</b>	<b>409</b>	<b>447</b>	<b>2,52%</b>
Brasil	171	162	126	160	-5,26%
Ecuador	114	113	115	115	-1,75%
Otros América	152	160	167	172	15,75%

Fuente: The International Cocoa Organization (ICCO); USDA; Reuters; LMC estimates  
Elaboración: World Cocoa Foundation, (mayo 2009)

agrícola es un proceso delicado como son los cultivos sensibles a las diversas condiciones incluidos los patrones climáticos, las enfermedades y los insectos. A diferencia de otros grandes agronegocios más industrializados, la gran mayoría del cacao todavía proviene de pequeñas unidades familiares (aproximadamente el 90%) que se encuentran a menudo con las prácticas agrícolas obsoletas de

el medio plazo. La ICCO ha proyectado un crecimiento del 14% en el periodo 2009 - 2013 y se espera que la producción llegará a unos 4,5 millones de toneladas. Los expertos proyectan que África experimentará un mayor crecimiento comparado con otras regiones del mundo, previéndose que seguirá siendo el principal continente proveedor de cacao (representa el 71% de la producción mundial), seguido

Producción total de cacao en el mundo, según zonas geopolíticas  
Proyecciones al 2009-2013. Expresado en miles de toneladas

Pais	2008 -2009 (toneladas)	2009 -2010 (toneladas)	2010 -2011 (toneladas)	2011 -2012 (toneladas)	2012 -2013 (toneladas)	Crecimiento (%)
<b>Producción Mundial</b>	<b>3.916</b>	<b>4.076</b>	<b>4.194</b>	<b>4.324</b>	<b>4.459</b>	<b>14%</b>
<b>Total África</b>	<b>2.709</b>	<b>2.815</b>	<b>2.894</b>	<b>2.999</b>	<b>3.117</b>	<b>15%</b>
Costa de Marfil	1.421	1.482	1.542	1.588	1.635	15%
Ghana	747	771	774	821	882	18%
Nigeria	219	229	236	240	244	11%
Camerún	191	196	201	204	206	8%
Otros África	131	137	141	146	150	15%
<b>Total Asia &amp; Oceanía</b>	<b>732</b>	<b>762</b>	<b>788</b>	<b>807</b>	<b>822</b>	<b>12%</b>
Indonesia	614	639	661	678	693	13%
Malasia	35	37	37	37	36	3%
Otros Asia	83	86	90	92	93	12%
<b>Total América</b>	<b>475</b>	<b>499</b>	<b>512</b>	<b>518</b>	<b>520</b>	<b>9%</b>
Brasil	166	178	185	190	191	15%
Ecuador	120	124	125	125	125	4%
Rep. Dominicana	53	54	54	55	55	4%
Otros América	136	143	148	148	149	9%

Fuente: The International Cocoa Organization (ICCO)  
Elaboraci n: World Cocoa Foundation (mayo 2009)

importadas, representando el 74% del total concentradas básicamente en el Departamento de La Paz, donde se puede observar una experiencia exitosa en el cultivo y comercialización de cacao, a través de la Central de Cooperativas "El Ceibo".

Se estima que la actividad del cacao tanto en lo que respecta a la recolección del Cacao Silvestre

o el cultivado, beneficia a la economía de 8.240 familias en Bolivia, encontrándose supeditada la recolección del cacao a varias razones, a saber: a) el interés de las familias por los precios que les puedan pagar; b) estacionalidad de la producción, ya que no todos los años la cosecha es abundante; y c) muchas veces a la accesibilidad vial a estos lugares, debido a la falta de caminos para sacar los productos del bosque (CIPCA).

En el Departamento del Beni - según datos del CIPCA, WWF- Bolivia y ESAF- las zonas de cacaotales alcanzan 8.145 hectáreas beneficiando a 1.210 unidades familiares, encontrándose principalmente en los municipios de Baures alcanzando las 5.227 hectáreas de cacao silvestre, San Ignacio de Mojos en 2.136 hectáreas y Huacaraje por 557 hectáreas en menor cuantía los municipios de Cercado (100), Rurrenabaque (70), Riberalta (30) y Guayaramerín (25).

Destaca el desarrollo de Baures en lo que respecta a la recolección y comercialización del producto, habiéndose cosechado dentro de las 29 islas de cacaotales cerca de 11.497 quintales en el 2004. Cabe mencionar, que el 19% del cacao cultivado se encuentra en esta región ascendiendo a 1.654 hectáreas, beneficiando a 1.507 familias de los municipios de Moxos, Rurrenabaque, Guayaramerín y Riberalta, no habiéndose identificado variedades híbridas importadas.

Otro Departamento de gran relevancia por su extensión de cacaotales silvestre es Santa Cruz, la misma que ascienden a 2.942 hectáreas ayudando al sustento económico de 443 familias que se dedican a la colecta de cacao silvestre según el CIPCA, siendo muy bajo el aprovechamiento para la comercialización de este producto. El municipio que cuenta con el mayor número de hectáreas es Urubichá con 2.787 hectáreas concentradas en la zona de Cururú. La participación del cacao cultivado en esta región es de 291 hectáreas de la variedad amazónico boliviano, beneficiando a 250 familias; no se ha registrado cultivo de variedades híbridas importadas.

En relación al cacao cultivado, el 65% de la producción se encuentra en el Departamento de La Paz, particularmente la variedad Híbrida importada por 5.573 hectáreas concentradas básicamente en los municipios de Caranavi y Palos Blancos, beneficiando esta actividad a 3.470 familias; no registrándose cultivos del tipo amazónico boliviano. Los cacaotales silvestres en esta región ascienden a 653 hectáreas beneficiando a 225 familias de la zona, ubicadas en su mayoría en el municipio de Ixiamas (CIPCA).

Somos **EL ESLABON CLAVE** para su Cadena Logística Comercial Internacional...



Gestión de Compras Internacionales

Embarque en Origen y Transporte Internacional

Gestión Aduanera y Logística

Recepción y Almacenaje

Distribución



Servicios de Gestión Aduanera en Comercio Exterior

- ⇒ Asistencia y gestión de las compras con proveedores internacionales.
- ⇒ Gestión Aduanera de importación y exportación.
- ⇒ Asesoramiento normativo aduanero / tributario
- ⇒ Administración de regímenes especiales Zonas Francas Industriales, RITEX y Regímenes aduaneros temporales.
- ⇒ Almacenaje y control de inventarios.

Nuestros servicios incluyen:

- \* 10 días libres de almacenaje en depósito propio con seguro y control de inventarios
- \* Entrega de mercancía importada en almacén del Importador, libre de costo hasta 3000 kg. dentro del radio urbano

# AGROPECUARIA, AGROINDUSTRIA Y AGRONEGOCIOS

**DESA**  
DESARROLLOS AGRÍCOLAS S.A.

**Construyendo un futuro mejor...**

Producción,  
Acopio,  
Distribución,  
Comercialización,  
Exportación,  
Servicio de Silos y  
Procesamiento  
de semillas.

## GRANOS Y CEREALES



Soya



Girasol



Maiz



Trigo



Cartamo



Frejol



Chia



Sorgo

## CITRICULTURA E INDUSTRIA



Limón



Exportación  
Limón



Aceite Esencial de  
Limón



Leche

## SERVICIOS



Silos  
Cuatro Cañadas



Silos Pailón



Procesamiento de  
Semillas

## EXPORTACION



Comercio  
Exterior

En el caso de Pando, esta región presenta las condiciones agroecológicas óptimas para el cacao, lo que ha permitido que el cacao cultivado a partir de la variedad amazónica (330 hectáreas - 235 familias) supere las plantaciones de cacao silvestre que alcanzan las 225 hectáreas, beneficiando a 155 familias de este Departamento.

Cochabamba, en menor cuantía que los otros Departamentos tan sólo cuenta con 150 hectáreas de cacao silvestre, sin embargo, su participación en cacao cultivado asciende al 9% del total cultivado por 787 hectáreas e la variedad híbrida importada. El impacto económico de este rubro alcanza a 300 familias recolectoras de cacao silvestre y a 915 familias que cultivan cacao en los municipios que se encuentran principalmente en los municipios de Villa Tunari, Chimoré y Puerto Villarroel.

En síntesis, se puede establecer de acuerdo al estudio del CIPCA, que sólo el 40% (4.486 hectáreas) del total de hectáreas de cacao silvestre se recolecta alcanzando un total de 9.692 quintales de grano seco al año (440 toneladas).

De acuerdo a las proyecciones realizadas por el CIPCA, bajo el supuesto de que mejore su rendimiento por hectárea de 2 quintales a 3 quintales invirtiendo en prácticas adecuadas de manejo, la producción podría alcanzar en el año 2037 las 1.672 toneladas de grano seco, pudiendo beneficiar aproximadamente a 6.000 familias.

En relación al cacao cultivado en la variedad amazónica, se espera llegar a las 13.500 hectáreas que produzcan cerca de 3.100 toneladas, pasando a beneficiar de 1.992 familias a 4.500 familias aproximadamente. En el caso del cacao cultivado de variedades híbridas importadas, se espera también alcanzar las 13.500 hectáreas.

Es importante destacar la gran oportunidad que tiene Bolivia al poder tener producción de cacao orgánica disponible para ofertar en los mercados internacionales, ya que la gran mayoría de los cultivos en Bolivia pertenecen a esta categoría, quedando pendiente el trabajo de certificar la producción orgánica. Sin embargo, ya se puede observar la experiencia de la Central de Cooperativas "El Ceibo" que ha introducido criterios de manejo y comercialización orgánica en los productores de Alto Beni, alcanzando actualmente el 50% de la superficie cultivada, algunas consolidadas y otras en consolidación (Lizeca, 2006).

Como se describió anteriormente, Bolivia podría disponer anualmente de 1.672 toneladas de grano de cacao silvestre para exportar. El gran cuestionamiento que se debe realizar es la manera de comercializar en los mercados externos este producto, lo cual dependerá del valor agregado que se le de al grano de cacao. En este sentido, se parte de los siguientes supuestos: a) que se destine

### Bolivia: Extensión del cacao silvestre y cultivado, por Departamento (Datos aproximados al 2006)

Departamento	Cacao Silvestre Cacao Amazónico boliviano		Cacao cultivado			
	Hectáreas	% Nacional	Sistema Agroforestal con cacao extensivo Cacao Amazónico boliviano		Sistema agroforestal con cacao intensivo Variedades híbridas importadas	
			Hectáreas	% Nacional	Hectáreas	% Nacional
Beni	8.145	67%	1.654	19%	0	0%
Cochabamba	150	1%	0	0%	787	9%
La Paz	653	6%	0	0%	5.573	65%
Pando	225	2%	330	4%	0	0%
Santa Cruz	2.942	24%	291	3%	0	0%
<b>TOTAL BOLIVIA</b>	<b>12.115</b>	<b>100%</b>	<b>2.275</b>	<b>26%</b>	<b>6.360</b>	<b>74%</b>

Fuente: Relevamiento de Campo, entrevistas y reuniones (CIPCA 2007)  
Elaboración: Centro de Investigación y Promoción del Campesinado (CIPCA)

### Bolivia: Producción de grano seco de cacao silvestre y cultivado, al año 2007 y proyectado al 2037 (estimado)

Departamento	Cacao Silvestre Cacao amazónico boliviano		Cacao cultivado			
	Hectáreas	Toneladas	Cacao Amazónico boliviano		Variedades híbridas importadas	
			Hectáreas	Toneladas	Hectáreas	Toneladas
Relevamiento de campo al año 2007	4.486	440	2.275	516	6.360	2.308
Proyectado al año 2037	12.115	1.672	13.500	3.100	13.500	4.968

Fuente: Relevamiento de Campo, entrevistas y reuniones, CIPCA 2007  
Elaboración: Instituto Boliviano de Comercio Exterior (IBCE)

### Opción A: Estimación de la producción de polvo y manteca de cacao si se destinará todo el potencial de grano de cacao silvestre

PROCESO PRODUCCIÓN	Grano* (toneladas)	Licor de cacao** (toneladas)	Torta** Polvo (toneladas)	Manteca** (toneladas)	Chocolate líquido*** (toneladas)	Barras de Chocolate (unidades)
Cacao en grano	1.672					
Molienda y refinación cacao		1.337,6				
Prensado de licor			709	629		
Mezcla y refinación						
Producto final	--	--	709	629	--	--

Fuente: \* Relevamiento de Campo, entrevistas y reuniones. CIPCA 2007  
\*\* Centro Comercio Internacional (CCI). Factores de conversión y equivalente de grano del cacao  
\*\*\* Bernard W. Minifie: Chocolate, Cocoa, and Confectionery: Science and Technology  
Elaboración: Instituto Boliviano de Comercio Exterior (IBCE)

### Opción B: Estimación de la producción de barras de chocolate (en unidades) si se destinará todo el potencial de cacao silvestre

PROCESO PRODUCCIÓN	Grano* (toneladas)	Licor de cacao** (toneladas)	Torta** Polvo (toneladas)	Manteca** (toneladas)	Chocolate líquido*** (toneladas)	Barras de Chocolate de 100 gr. (unidades)
Cacao en grano	1.672					
Molienda y refinación cacao		1.337,6			869	
Prensado de licor			248	220		
Mezcla y refinación					2.173,6	
Producto final	--	--	248 TN Polvo cacao	--		21.736.000 Unidades

Fuente: \* Relevamiento de Campo, entrevistas y reuniones. CIPCA 2007  
\*\* Centro Comercio Internacional (CCI). Factores de conversión y equivalente de grano del cacao  
\*\*\* Bernard W. Minifie: Chocolate, Cocoa, and Confectionery: Science and Technology  
Elaboración: Instituto Boliviano de Comercio Exterior (IBCE)

todo el cacao silvestre a la elaboración del cacao para obtener "torta de cacao" y "manteca de cacao", e incluso procesar la torta para obtener el "polvo de cacao natural" y b) que se destine todo el cacao silvestre para la fabricación de chocolate en barras de 100 gramos.

Como se podrá observar en los cuadros anteriores, tanto en las opciones a) y b) al procesar las 1.672 toneladas de "grano de cacao silvestre" tan sólo se obtiene 1.337,6 toneladas de "licor de cacao".

En el primer caso, si destinamos todo el licor de cacao disponible para la "elaboración del cacao" se puede obtener para la venta a los mercados externos de 629 toneladas de "manteca de cacao" y 709 toneladas de "torta de cacao" que pueden ser transformadas en "cacao en polvo natural" obteniendo aproximadamente el mismo volumen. Lastimosamente, en este caso hipotético no se podría fabricar chocolate en barras al no disponer de licor de cacao.

En el segundo caso, si se destina todo el licor de cacao para la "fabricación de chocolate", se plantearía como opción destinar el 35% del licor para la elaboración de "manteca de cacao" lo que deja un residual de 248 toneladas de "torta de cacao" que se podrán transformar en "polvo de cacao natural" para el mercado interno o de exportación; de esta manera, se puede obtener 220 toneladas de "manteca de cacao" que serán mezcladas y refinadas con el 65% restante de licor de cacao (869 toneladas), 1.087 toneladas de azúcar y 11 toneladas de lecitina, obteniendo de esta mezcla 2.174 toneladas de "chocolate líquido" que luego de ser moldeado permite disponer de 21.736.000 barras de chocolate silvestre de 100 gramos cada una.

### 3. Análisis de mercados potenciales para el cacao silvestre boliviano

Entre los productos que conforman el Biocomercio en Bolivia, el cacao y sus derivados se ubica como uno de los 5 principales productos por su mayor desarrollo e incremento en sus ventas desde nuestro país al mundo.

En lo que respecta a la comercialización internacional del cacao y sus derivados, es importante distinguir la calidad de su producción, el aroma y el sabor indiscutible que presenta cada uno de sus subproductos. Es un producto trascendental de exportación para muchos países especialmente para África Occidental. Asimismo, es importante destacar que la comercialización de este producto brinda una reconocible entrada de divisas para algunos países en América Central y del Sur, y para el Sur y Sureste de Asia. En la actualidad el cacao ha logrado ingresar aceptablemente a los diferentes mercados a nivel mundial.

En el mercado boliviano. En el caso de los productos de origen brasilero -primer mercado abastecedor- el incremento sobre las importaciones totales de cacao y sus derivados fue de 226%; sin embargo, Ecuador presentó el mayor crecimiento con 238%.

La importación de cacao y sus derivados está conformada de la siguiente manera según países proveedores a Bolivia durante la gestión 2008: Brasil representa el 34%; Argentina 17%; Chile 16%; Perú 11%; Ecuador 6%; España 3% y, Singapur 3% del total importado boliviano de cacao y sus derivados.

El crecimiento de la importación boliviana del cacao y sus derivados está concentrada principalmente en el chocolate, el cual representó el 82% de las compras de cacao de Bolivia desde el mundo para la gestión 2008, alcanzado un valor de USD13,5 millones, seguido en importancia por el cacao en polvo con USD2,5 millones, manteca de cacao con USD265 mil, pasta de cacao con USD165 mil y cacao en grano con USD63 mil.

### 3.1 Comportamiento de las importaciones de cacao y sus derivados en Bolivia

En Bolivia, las importaciones de cacao y sus derivados, ha tenido un comportamiento creciente en el periodo 2004-2008. Según datos oficiales del Instituto Nacional de Estadística (INE), el valor de las compras externas de Bolivia del mundo en la gestión 2008 llegaron a más de USD16 millones, mientras que en la gestión 2004 se registró un total del valor importado de cacao de 6 millones de dólares, denotando un crecimiento vertiginoso del 158%.

Las importaciones bolivianas de cacao y sus derivados desde el mundo en los últimos años han presentado un incremento cuantioso para las gestiones 2004-2008, llegando a fortalecer su posición

### 3.2 Comportamiento de las exportaciones de cacao y sus derivados de Bolivia

Bolivia en el transcurso de los últimos años ha presentado un crecimiento en el valor de sus exportaciones de cacao y sus derivados durante la gestión 2008 con relación a la gestión 2004. De acuerdo a la información oficial del INE, el valor de las ventas externas de cacao y sus derivados desde Bolivia en la gestión 2008 llegaron a más de USD2 millones, denotando un

crecimiento del 60% respecto a igual periodo de la gestión 2004 (USD1,3 millones). Es importante resaltar que el cacao y sus derivados presentan un comportamiento ascendente en sus exportaciones.

El número de empresas registradas en el 2008 como exportadoras de cacao y sus derivados es muy bajo, siendo tres las empresas que realizaron ventas de cacao en grano destinando sus ventas a Chile, Italia, y Argentina; una empresa exportó cáscara y residuos de cacao hacia Alemania; dos empresas tuvieron ventas externas de pasta de cacao hacia Alemania y Estados Unidos de América; la manteca de cacao se destinó a Alemania y Suiza; y el cacao en polvo lo demandó Alemania, Japón, Italia y Estados Unidos de América.

En el año 2008 la exportación de chocolate boliviano registró ventas externas de USD79 mil representando tan sólo el 4% del total exportado, siendo este producto poco desarrollado por las empresas bolivianas, especialmente por lo complicado que es transportar este tipo de bienes a otros países.

Finalmente, destacar que existen muy pocas empresas exportadoras de cacao y sus derivados, participando una sola empresa con el 87,14% del total exportado en la gestión 2008.

La exportación según los principales países destinos se encuentran conformada por su participación en el valor total exportado en la gestión 2008 de la siguiente manera:

Suiza representa el 55%, Alemania 23%, Italia 8%, Países Bajos 4%, Argentina 4%, Japón 2% y EE.UU. 1% del total exportado.

El principal derivado del cacao de exportación desde nuestro país hacia los diversos mercados internacionales, según lo observado anteriormente es la manteca con una participación del 36% respecto al total exportado por Bolivia en la gestión 2008. A su vez, se exportan otros derivados del cacao que tienen importancia en el mercado externo desde nuestro país, entre ellos se encuentra a el cacao en grano por un valor de USD355 mil representando el 27%, la pasta de cacao con USD411 mil (19%), el cacao en polvo USD286 mil (13%), chocolate USD79 mil (4%) y la cáscara de cacao USD23 mil (1%).

### 3.3 Comportamiento de los principales mercados importadores de cacao y sus derivados desde el mundo

En la gestión 2008, los mercados importadores más grandes del mundo de cacao y sus derivados registraron compras del mundo, como se detalla a continuación: Estados Unidos de América USD3.434 millones, Alemania USD3.145 millones, Francia USD2.906 millones y Reino Unido USD2.117 millones. Los derivados del cacao que presentan mayor valor de importación por los mencionados países, entre ellos destacan: el chocolate, el cacao en grano y la manteca de cacao.

Por tanto, el mercado mundial de cacao ascendió a más de USD31.724 millones en el año 2008, el cual ha presentado un significativo incremento en las importaciones de 55% correspondiente al periodo 2004-2008. Asimismo, mencionar que la importación del cacao de los diversos países compradores se encuentran conformando su participación del valor total importado en la gestión 2008 del mundo de la siguiente manera: EE.UU. representa el 11%, Alemania 10%, Francia 9%, Reino Unido 7%, Canadá 3%, Italia 3%, Suiza 2%, Suecia 1%, Dinamarca 1%, Noruega 1% y Rumania 1% correspondiente del total importado.

### Bolivia: Exportaciones de cacao y sus derivados al Mundo Gestión 2008. (Expresado en toneladas y en miles de USD)

País	Volumen (Toneladas)	Valor (Miles USD)	Crecimiento 2004 -2008	Principales productos exportados
Suiza	196	1.203	43 %	Manteca de cacao (59,8%); Cacao en grano (29,5%); y, Pasta de cacao (10,3%)
Alemania	110	518	29 %	Pasta de cacao (55,02%); Cacao en polvo (28,4%); Manteca de cacao (12,2%); Cáscara de cacao (4,3%)
Italia	41	176	910 %	Cacao en grano (50,3%); y, Cacao en polvo (49,7%)
Países Bajos	16	82	90 %	Cacao en grano (100%)
Japón	5	33	36 %	Cacao en polvo (81,1%); Chocolate (18,9%)
EE.UU.	7	30	86 %	Cacao en polvo (54,3%); Chocolate (28,1); y, Pasta de Cacao (17,6%)

Fuente: Trade Map  
Elaboración: Instituto Boliviano de Comercio Exterior (IBCE), enero 2009

### Bolivia: Importación de cacao según principales países de origen Gestión 2008. (Expresado en toneladas y en miles de USD)

País	Volumen (Toneladas)	Valor (Miles USD)	Crecimiento 2004 -2008	Principales productos importados
Brasil	3.377	5.513	226 %	Chocolate (81%); Cacao en polvo (19%)
Argentina	1.304	2.836	230 %	Chocolate (99,9%)
Chile	1.869	2.685	153 %	Chocolate (100%)
Perú	680	1.808	61 %	Chocolate (79%); Cacao en polvo (17,2%); Manteca de Cacao (3,7%)
Ecuador	1.141	943	238 %	Cacao en polvo (64,1%); Manteca de Cacao (21%); Chocolate (15%); Cacao en grano (7%)
España	261	549	87 %	Cacao en polvo (99%); Chocolate (1%);

Fuente: Trade Map  
Elaboración: Instituto Boliviano de Comercio Exterior (IBCE), enero 2009



Principales mercados importadores de cacao y derivados  
Gestión 2008. (Expresado en toneladas y en miles de USD)

Países	Exportación de Bolivia al Mundo, Gestión 2008 (*)		Importación del Mundo, Gestión 2008 (**) Miles de USD	Importación del Mundo, Variación Relativa 2004-2008	Principales países proveedores (en miles de dólares estadounidenses) (**)
	Toneladas	Miles de USD			
EE.UU.	7.471	29.898	3.433.912	23 %	Canadá (763.702); Costa de Marfil (665.975); Malasia (263.206)
Alemania	110.200	517.881	3.145.471	64 %	Países Bajos (949.911); Costa de Marfil (403.974)
Francia	279	2.212	2.906.035	40 %	Bélgica (587.015); Alemania (477.775); Costa de Marfil (404.547)
Reino Unido	0	0	2.116.819	54 %	Países Bajos (378.766); Alemania (292.105); Bélgica (250.797)
Canadá	0	0	1.087.246	36 %	EE.UU. (479.705); Costa de Marfil (118.326); Bélgica (51.227)
Italia	40.750	175.521	932.650	50 %	Alemania (209.986); Países Bajos (147.504)
Suiza	196.242	1.203.053	513.109	85 %	Países Bajos (153.895); Alemania (92.059); Francia (71.032)
Suecia	0	0	400.111	49 %	Países Bajos (70.973); Alemania (68.610); Bélgica (53.546)
Dinamarca	0	0	323.598	45 %	Alemania (88.971); Países Bajos (65.554); Suecia (50.373)
Noruega	0	0	248.442	59 %	Suecia (58.358); Países Bajos (56.533); Alemania (34.954)
Rumania	0	0	150.733	267 %	Alemania (46.139); Países Bajos (27.147); Hungría (15.136)
Otros Países	70.611	233.563	16.466.304	29 %	
<b>Total cacao y derivados</b>	<b>425.553</b>	<b>2.162.128</b>	<b>31.724.430</b>	<b>55 %</b>	

Fuente: \* Instituto Nacional de Estadística (INE) \*\* Trade Map  
Elaboración: Instituto Boliviano de Comercio Exterior (IBCE), enero 2009



millones con un crecimiento de 10.781% registrado en el periodo de 2004 al 2008, Francia USD13 millones con un crecimiento de 142% y Reino Unido USD4 millones, registrando un impresionante crecimiento en el periodo 2004 - 2008 de 2.727%.

En relación a los países importadores de cáscara de cacao, la séptima posición la ocupa Alemania realizando compras del mundo por un total de USD381 mil durante el año 2008, a los que Bolivia aportó tan solo con cerca del 6%, existiendo inmensas posibilidades de comercio dentro del mercado Alemán correspondiente a Europa para la cáscara de cacao ya demandado en la actualidad.

Principales mercados importadores de pasta de cacao del mundo

La pasta de cacao importada del mundo en la gestión 2008 alcanzó un valor de USD1.756 millones, representando el cuarto lugar del total de importación de derivados del cacao del mundo. Este derivado es principalmente adquirido por los siguientes países: Francia con un valor importado de USD214 millones, Alemania USD187 millones y EE.UU. USD159 millones.

Es importante destacar que dos países de los principales compradores de pasta de cacao: Alemania y Estados Unidos de América, realizaron compras a Bolivia, por USD285 mil y USD5 mil respectivamente. Lo cual revela grandes posibilidades de incrementar la venta desde nuestro país hacia los principales importadores mencionados. Suiza por su parte, realizó compras a Bolivia de pasta de cacao por USD120 mil para la gestión 2008, representando esta compra el segundo lugar de los países de principales importadores que realizan compras de pasta de cacao desde Bolivia.

Principales mercados importadores de manteca de cacao

En la gestión 2008 se han registrado como principales compradores de manteca de cacao: Estados Unidos de América con un valor importado del mundo de USD665 millones, Alemania USD549 millones y Francia USD422 millones. Se registró como valor total importado de manteca de cacao del mundo USD4.178 millones. Además, tomando en cuenta que la importación de la manteca de cacao representa la posición 3 del total importado de derivados provenientes del cacao.

De acuerdo a los principales países importadores de manteca de cacao destacan Alemania y Suiza ya que ambos países realizaron compras de Bolivia existiendo inmensas posibilidades de



Principales mercados importadores de cacao en grano  
Gestión 2008. (Expresado en toneladas y en miles de USD)

Países	Exportación de Bolivia al Mundo, Gestión 2008 (*)		Importación del Mundo, Gestión 2008 (**) Miles de USD	Importación del Mundo, Variación Relativa 2004-2008	Principales países proveedores (en miles de dólares estadounidenses) (**)
	Toneladas	Miles de USD			
Malasia	0	0	1.178.110	246 %	Indonesia (818.026); Ghana (158.050); Nueva Guinea (63.773)
EE.UU.	0	0	934.592	27 %	Costa de Marfil (570.029); Indonesia (113.678); Ecuador (99.457)
Alemania	0	0	807.676	112 %	Costa de Marfil (383.141); Togo (128.238); Nigeria (107.581)
Francia	0	0	415.819	38 %	Ghana (158.530); Costa de Marfil (128.478); Nigeria (60.163)
Reino Unido	0	0	316.903	45 %	Ghana (178.503); Nigeria (44.226); Costa de Marfil (41.552)
Italia	88	88	181.760	48 %	Costa de Marfil (55.664); Ghana (37.275); Nigeria (33.089)
Canadá	0	0	158.510	2 %	Costa de Marfil (55.664); Indonesia (37.275); Nigeria (33.089)
Suiza	355	355	118.130	112 %	Ghana (64.674); Ecuador (28.146); Países Bajos (8.286)
Belarus	0	0	22.805	115 %	Ghana (21.643); Costa de Marfil (1.162)
Dinamarca	0	0	16.966	53 %	Reino Unido (10.915); Costa de Marfil (4.246)
Serbia	0	0	9.164	0 %	Ghana (9.160); Bélgica (4)
Croacia	0	0	6.394	(33) %	Ghana (6.254); Costa de Marfil (139); Suiza (1)
Otros Países	138	138	2.809.835	(100) %	
<b>Total cacao</b>	<b>581</b>	<b>581</b>	<b>6.976.664</b>	<b>35 %</b>	

Fuente: \* Instituto Nacional de Estadística (INE) \*\* Trade Map  
Elaboración: Instituto Boliviano de Comercio Exterior (IBCE), enero 2009

Principales mercados importadores de cacao en grano del mundo

El cacao en grano importado del mundo en la gestión 2008 tuvo como principales compradores a los países de Malasia con un valor de USD1.178 millones, Estados Unidos de América con un valor importado de USD935 millones, Alemania USD808 millones, Francia (USD416 millones) y Reino Unido USD317 millones. En la gestión 2004 - 2008 estos principales países importadores han presentado el siguiente crecimiento: Malasia

246%, Estados Unidos de América 27%, Alemania 112%, Francia 38% y Reino Unido 45%.

Costa de Marfil es sin duda alguna el país abastecedor para estos países de mayor compra de cacao en grano del mundo, es decir, con una alta capacidad exportadora y participación en el mercado mundial de cacao en grano.

Analizando las compras externas del derivado de cacao en grano se puede observar que el valor importado denotó la

participación de los siguientes países: Malasia 17%, EE.UU. 13%, Alemania 12%, Francia 6%, Reino Unido 5%, Italia 3%, Canadá 2% y Suiza 2%.

Principales mercados importadores de cáscara de cacao del mundo

Otro derivado del cacao es la cáscara, el cual registró en el año 2008 compras mundiales por USD53 millones, además presentó como principales países compradores del mundo a Malasia USD13

## Principales mercados importadores de cáscara de cacao Gestión 2008. (Expresado en toneladas y en miles de USD)

Países	Exportación de Bolivia al Mundo, Gestión 2008 (*) Miles de USD	Importación del Mundo, Gestión 2008 (**) Miles de USD	Importación del Mundo, Variación Relativa 2004-2008	Principales países proveedores (en miles de dólares estadounidenses) (**)
Malasia	0	12.839	10.781 %	Indonesia (6.562); Ghana (4.461); Países Bajos (950)
Francia	0	12.647	142 %	Costa de Marfil (7.170); Países Bajos (3.317); Bélgica (1.313)
Reino Unido	0	3.788	2.727 %	Países Bajos (2.426); India (1.249); Dinamarca (87)
Noruega	0	493	1.232 %	Reino Unido (298); Dinamarca (84); Bélgica (60)
EE.UU.	0	427	(65) %	España (299); Ecuador (122); Madagascar (5)
Italia	0	395	517 %	Alemania (339); Austria (55); Francia (1)
Alemania	23	381	(44) %	Países Bajos (226); Perú (65)
Suiza	0	254	21 %	Alemania (214); Francia (40)
Canadá	0	221	(2) %	EE.UU. (218); Ecuador (2); Costa de Marfil (1)
Nueva Zelandia	0	150	0 %	Sri Lanka (127); India (22)
Rumania	0	56	(38) %	España (56)
Aruba	0	39	70	EE.UU. (16); Colombia (9); Países Bajos (4)
Otros Países	0	21.200	(37) %	
<b>Total Cáscara</b>	<b>23</b>	<b>52.890</b>	<b>27 %</b>	

Fuente: \* Instituto Nacional de Estadística (INE) \*\* Trade Map  
Elaboración: Instituto Boliviano de Comercio Exterior (IBCE), enero 2009

comercio dentro de esos principales mercados compradores de manteca de cacao, destacar que Bolivia exportó más de USD63 mil dirigidos hacia Alemania y a Suiza USD719 mil.

### Principales mercados importadores de cacao en polvo del mundo

Las compras mundiales alcanzaron los USDD1.146 millones, siendo los principales países demandantes Estados Unidos de América USD194 millones; seguido por Alemania USD92 millones y finalmente por Francia con USD74 millones.

Es importante destacar que Bolivia exportó cacao en polvo a cuatro de los principales países importadores del mundo de este derivado, entre ellos: Alemania, Italia, Estados Unidos y Suiza. Asimismo, recordar que Bolivia en la gestión 2008 exportó un valor total de USD301 mil, representando los principales países el 90% del total exportado.

### Principales mercados importadores de chocolate del mundo

En la actualidad el consumo de chocolate a nivel mundial ha aumentado notoriamente sobre todo en países desarrollados ya que estos países se presentan más interesantes por sus altos niveles de consumo de chocolate, constituyéndose en el principal derivado del cacao importado del mundo por USD17.580 millones, presentando una participación del 57% del total comprado del mundo.

Debe notarse que se trata del principal derivado del cacao del total de importación desde el mundo, en el cual Bolivia ha exportado un valor de 87 mil de dólares dirigidos hacia diversos mercados internacionales entre los cuales se puede mencionar a dos de los tres principales mercados compradores de chocolate como ser: Francia y EE.UU.

### 4 Precio del cacao

En general, el cacao convencional es aquel que se obtiene del cultivo. El mercado para este tipo de cacao siempre ha sido inestable. En la época de los setenta la escasez de suministro del grano provocó niveles muy bajos de stock y los precios se mantuvieron por las nubes. En los años ochenta se vio lo opuesto, la producción de grano de cacao se

estabilizó y creció mientras que los precios cayeron a un nivel muy bajo, particularmente al final de la década.

La década de los noventa encontró nuevamente escasez en los suministros pero como el stock era muy alto, los precios no reaccionaron de acuerdo con los cambios en los niveles de producción.

La innovación en tecnologías de información y redes de transporte jugaron un papel importante en la estabilización del mercado durante los últimos diez a quince años, por lo tanto, los precios son más consistentes y el stock puede mantenerse a niveles más bajos que antes. Sin embargo, las fluctuaciones cíclicas del mercado todavía son su inconveniente más grande. El ambiente político



y las condiciones del clima juegan un papel muy importante en la inestabilidad del precio. Las entidades como la Organización Internacional del Cacao (ICCO - International Cocoa Organization, por sus siglas en inglés) trabajan estrechamente con las variables de producción y consumo para amortiguar posibles ciclos de subida o caída de los precios.

La ICCO para determinar el precio diario del cacao convencional, basa su cálculo en el promedio de los mercados de futuros más cercanos que comercializan café, azúcar y cacao, tales como la Bolsa de Futuros de Nueva York (CSCE - Coffee, Sugar, & Cocoa Exchange) y el Mercado Cambiario de Contratos Futuros de Londres (LIFFE - London International Financial Futures Exchange).

Tomando datos históricos de la ICCO, los precios para los granos de cacao mostraron un aumento dramático entre el año 2000 y 2003 alcanzando un máximo de 2.239 USD/tonelada. Sin embargo, hasta el año 2004 los precios disminuyeron, a un nivel muy bajo de 1.408 USD/tonelada en junio de 2004 con devastadores efectos para los productores de cacao a nivel mundial. Al principio del 2007, el promedio de los precios mensuales permanecían a un nivel alto, entre 1.700 y 2.000 USD/tonelada.

En diciembre del 2007 el precio para el cacao se ubicó en 2.113 USD/tonelada debido a los problemas del suministro relacionados al clima. En enero del 2008 debido a la especulación e inversiones en el mercado de productos básicos, el precio del cacao continuó ascendiendo hasta un precio promedio diario de 2.580 USD/tonelada, alcanzando su pico más alto en junio de 2008 con un precio de 3.022 USD/tonelada.

## Principales mercados importadores de pasta de cacao Gestión 2008. (Expresado en toneladas y en miles de USD)

Países	Exportación de Bolivia al Mundo, Gestión 2008 (*) Miles de USD	Importación del Mundo, Gestión 2008 (**) Miles de USD	Importación del Mundo, Variación Relativa 2004-2008	Principales países proveedores (en miles de dólares estadounidenses) (**)
Francia	0	213.714	12 %	Costa de Marfil (104.778); Países Bajos (58.157); Camerún (16.391)
Alemania	285	189.661	75 %	Países Bajos (77.078); Francia (37.020); Suiza (19.824)
EE.UU.	5	158.846	32 %	Costa de Marfil (43.117); Canadá (15.017); Suiza (9.465)
Canadá	0	68.821	0 %	Costa de Marfil (30.868); EE.UU. (23.286); Bélgica (6.552)
Italia	0	59.410	145 %	Países Bajos (32.700); Francia (8.714); Alemania (7.321)
Reino Unido	0	44.226	(3) %	Países Bajos (30.182); Costa de Marfil (9.778); Indonesia (1.481)
Sudáfrica	0	18.552	168 %	Costa de Marfil (14.605); Malasia (1.916); Países Bajos (900)
Noruega	0	16.035	87 %	Bélgica (9.820); Países Bajos (4.210); Suecia (1.123)
Suecia	0	15.601	95 %	Bélgica (8.818); Lituania (3.229); Países Bajos (1.827)
Suiza	121	15.282	294 %	Países Bajos (5.349); Alemania (4.853); Francia (4.198)
Serbia	0	9.775	0 %	Ghana (4.443); Costa de Marfil (3.732); Países Bajos (841)
Otros Países	5	946.358	31 %	
<b>Total pasta de cacao</b>	<b>416</b>	<b>1.756.281</b>	<b>34 %</b>	

Fuente: \* Instituto Nacional de Estadística (INE) \*\* Trade Map  
Elaboración: Instituto Boliviano de Comercio Exterior (IBCE), enero 2009



# CIASA

[FUNDADA EN 1951]

[www.sanaurelio.com](http://www.sanaurelio.com)

Con un desarrollo tecnológico continuo y el respaldo de profesionales técnicos y trabajadores especializados, aportamos al desarrollo de la región y el país con responsabilidad, alto valor social y la mejor calidad en nuestros productos y servicios a clientes en Bolivia y el mundo.

AZÚCAR GRANULADA  
INGENIO  
"SAN AURELIO"

AZÚCAR DE CAÑA

## CIASA

COMPAÑÍA INDUSTRIAL AZUCARERA "SAN AURELIO" S.A.

BLANCO

REFINADO

BLANCO DE REFINERÍA

CRUDO (MORENO)

BLANCO ESPECIAL

Av. San Aurelio esq. 4to. Anillo, Santa Cruz de la Sierra, Bolivia • Casilla # 94 • Tel.: (591-3) 353-4343 • Fax: (591-3) 352-1182  
[ciasacomercial@ciasa.com.bo](mailto:ciasacomercial@ciasa.com.bo) / [ciasacompras@ciasa.com.bo](mailto:ciasacompras@ciasa.com.bo)



## "CRE alumbrando el desarrollo cruceño"

La historia de Santa Cruz, se da a conocer a través de los nombres de sus calles, guía de nuestras tradiciones y vivencias.

### SUCRE ESQUINA ALTILLO VACA DÍEZ (AÑO 1960)

A principios del siglo XIX, esta calle se llamaba "De la Palma" y en 1888 se llamó Ayacucho. Se denomina calle Sucre desde el año 1915 y debe su nombre al Mariscal Antonio José de Sucre.

Ésta es nuestra contribución a la cultura, a la generación de ideas y conocimientos que deben subsistir en la memoria colectiva y en la conciencia de los que habitamos en esta pujante tierra.



## Explorando mercados para sus productos...



Acceso a mercados

*Conozca los requisitos*



Oportunidades comerciales

*Encuentre compradores potenciales*



Consultorías

*Prepare su proyecto comercial*



Estadísticas de comercio exterior

*Reciba reportes estadísticos*



Formación

*Profundice sus conocimientos*



Publicaciones

*Adquiera nuestros estudios*

Oficina Central: Av. Las Américas N° 7, Esq. Saavedra (Torre Empresarial CAINCO, Piso 13) \* Telf.: (591-3) 336-2230 \* Fax: (591-3) 332-4241 \* Casilla: 3440 \* E-mail: [ibce@ibce.org.bo](mailto:ibce@ibce.org.bo) \* Web: [www.ibce.org.bo](http://www.ibce.org.bo) \* Santa Cruz - Bolivia  
Representación en La Paz: Paseo "El Prado" (Edificio 16 de Julio, Piso 10) \* Oficina N° 1010 \* Teléfono (591-2) 233-1267 \* Fax: (591-2) 215-2229 \* E-mail: [ibce.lpz@ibce.org.bo](mailto:ibce.lpz@ibce.org.bo) \* Casilla: 4738 \* La Paz - Bolivia

# ¡Es hora de que tengas tu propia computadora con Internet!

Consulta gratuita \*611  
800 17 5000  
[www.tigo.com.bo](http://www.tigo.com.bo)

**ComboNet**

Compu + Internet incluido

**en cuotas**

Laptop



Desktop



Netbook



desde  
**US\$ 54**  
mes

Plazo: hasta 24 meses  
Promoción válida para las ciudades de La Paz, Santa Cruz y Cochabamba del 20 de septiembre al 20 de noviembre de 2009.

Con el financiamiento del

**BANCO GANADERO**  
Te damos soluciones

**tigo**

### Principales mercados importadores de manteca de cacao Gestión 2008. (Expresado en toneladas y en miles de USD)

Países	Exportación de Bolivia al Mundo, Gestión 2008 (*) Miles de USD	Importación del Mundo, Gestión 2008 (**) Miles de USD	Importación del Mundo, Variación Relativa 2004-2008	Principales países proveedores (en miles de dólares estadounidenses) (**)
EE.UU.	0	664.930	117 %	Malasia (244.321); Indonesia (137.637); Brasil (80.005)
Alemania	63	548.671	93 %	Países Bajos (501.395); Francia (18.245); Ghana (7.393)
Francia	0	422.389	105 %	Países Bajos (68.279); Costa de Marfil (66.468)
Reino Unido	0	262.688	60 %	Países Bajos (137.332); Malasia (42.737); Francia (22.835)
Suiza	719	180.992	111 %	Países Bajos (102.384); Francia (50.060); Alemania (10.475)
Canadá	0	153.316	52 %	EE.UU. (66.411); Costa de Marfil (30.149); Brasil (25.418)
Italia	0	141.772	181 %	Países Bajos (74.084); Costa de Marfil (33.857)
Noruega	0	33.235	155 %	Países Bajos (32.672); Francia (240); Reino Unido (172)
Suecia	0	26.033	3 %	Países Bajos (25.851); Alemania (147); Francia (18)
Sudáfrica	0	24.981	115 %	Malasia (11.231); Singapur (5.089); Nigeria (2.402)
Nueva Zelandia	0	16.261	88 %	Singapur (7.628); Malasia (4.239); Indonesia (3.144)
Otros Países	0	1.702.614	41 %	
<b>Total manteca de cacao</b>	<b>783</b>	<b>4.177.882</b>	<b>70 %</b>	

Fuente: \* Instituto Nacional de Estadística (INE) \*\* Trade Map  
Elaboración: Instituto Boliviano de Comercio Exterior (IBCE), enero 2009

### Principales mercados importadores de cacao en polvo Gestión 2008. (Expresado en toneladas y en miles de USD)

PAÍSES	Exportación de Bolivia al Mundo, Gestión 2008 (*) Miles de USD	Importación del Mundo, Gestión 2008 (**) Miles de USD	Importación del Mundo, Variación Relativa 2004-2008	Principales países proveedores (en miles de dólares estadounidenses) (**)
EE.UU.	16	193.671	(27) %	Países Bajos (115.703); Francia (14.556); Brasil (13.532)
Alemania	147	91.504	(8) %	Países Bajos (65.051); Francia (8.064); Austria (4.365)
Francia	0	74.475	(23) %	Países Bajos (39.056); Costa de Marfil (8.380)
Italia	87	58.543	(2) %	Países Bajos (25.042); Francia (16.897); España (6.612)
Reino Unido	0	42.014	92 %	Países Bajos (32.223); Alemania (5.156); Italia (1.358)
Canadá	0	28.080	(14) %	EE.UU. (8.706); Países Bajos (6.390); Indonesia (2.279)
Suecia	0	14.100	(24) %	Países Bajos (8.036); Alemania (3.352); Francia (1.337)
Rumania	0	12.633	1 %	Países Bajos (6.428); Turquía (1.437); Polonia (1.202)
Suiza	8	8.799	(15) %	Países Bajos (6.328); Malasia (743); Italia (521)
Dinamarca	0	8.048	(32) %	Países Bajos (3.356); Alemania (3.021); Francia (1.105)
Nueva Zelandia	0	6.986	(30) %	Malasia (2.897); Singapur (1.338); Países Bajos (627)
Otros Países	43	607.046	(35) %	
<b>Total cacao en polvo</b>	<b>301</b>	<b>1.145.899</b>	<b>(27) %</b>	

Fuente: \* Instituto Nacional de Estadística (INE) \*\* Trade Map  
Elaboración: Instituto Boliviano de Comercio Exterior (IBCE), enero 2009

En cuanto al futuro, la ICCO predice un aumento en los precios entre 2009 y 2012.

Estas proyecciones están basadas en los inventarios (basada en los cambios en la demanda y oferta para los granos) y el tamaño del inventario comparado con la molienda. Entre 2006 y 2012 se espera que los precios aumenten un 11% por encima del precio promedio en la estación 2007/2008 (alrededor de 2.260 USD/tonelada).

#### 4.1 Precio del cacao orgánico

En el caso de este tipo de cacao, no hay ningún precio fijo "Premium" y está sujeto a las fluctuaciones del mercado. Los precios para el cacao orgánicos se

desplomaron en el año 2001 entre USD100 - USD200 la tonelada por encima de los precios del cacao convencional. El precio del cacao orgánico empezó a recuperarse en el año 2003, logrando alcanzar los 200 - 300 USD/tonelada métrica (tonelada) al final del año. Según otras fuentes el precio para el cacao orgánico fluctuó entre 1.300 y 1.500 USD/tonelada (FOB puerto de origen) durante la temporada 2001.

Para muchos exportadores un precio de 200 USD/tonelada adicional al precio del grano convencional es el mínimo valor que ellos pueden apoyar para la producción orgánica. Hay que tomar en cuenta que si el productor no es parte de una Cooperativa agrícola bien organizada o no puede encontrar un comprador

apropiado para su producto, estará forzado a sufrir una pérdida y vender su producto al precio del mercado convencional.

El cacao orgánico se compra a precios de mercado convencional o ligeramente por encima del nivel de Nueva York, ya que los productores no ven en el acopio de cacao en almacenes una buena alternativa. Sólo los productores con grandes reservas de capital pueden permitirse el lujo de hacerlo. Estos grandes productores se han convertido recientemente a la producción ecológica ya que parecía ser una gran oportunidad de mercado.

#### 4.2 Comercio Justo del cacao

A diferencia del cacao orgánico, existe un precio fijo para el cacao del Comercio Justo establecido por las agencias de coordinación y certificación internacional, miembros de la Organización Internacional para el Comercio Justo Fairtrade (FLO - Fairtrade Labelling Organizations International). El precio para el cacao de Comercio Justo está fijado en 150 USD/tonelada. Hay un precio mínimo absoluto para el Comercio Justo certificado, fijado en USD1.750.-. Por lo tanto, si el precio de mercado para el cacao convencional se eleva por encima de 1.600 USD/tonelada, el precio por tonelada de cacao de Comercio Justo se convierte en el precio del mercado para el cacao convencional más un adicional de USD150.-

Si el cacao es también orgánico, se añade un adicional de USD200.- al precio fijo (1.950 USD/tonelada como precio mínimo). De aquí que los agricultores están produciendo el cacao orgánico pueden garantizarse un precio fijo si el cacao es también certificado para el Comercio Justo. Sin embargo, los precios del cacao del Comercio Justo están vinculados al mercado del cacao convencional.

#### 4.3 Cacao fino o de aroma

De las variedades explicadas anteriormente se desprenden los precios de mercado para el cacao fino o de aroma, los cuales fluctúan con los precios del mercado mundial. Sólo cantidades muy pequeñas alcanzan los sobrepagos extraordinarios del 200% al 300% por encima de los precios de los granos ordinarios de cacao que pagan los compradores cuando los precios mundiales están bajos.

La falta de criterios universalmente aceptados y claros para determinar si un grano de cacao entra en la categoría de cacao ordinario o en la de cacao fino o de aroma complica la situación del mercado. Los sobrepagos elevados están esencialmente determinados por la escasez del producto cuando éste se necesita en los mercados de los países consumidores.

Un aumento incluso ligero de la oferta de un grano muy cotizado hará que la diferencia de precios a su favor disminuya rápidamente. De todas maneras, los altos márgenes beneficiarán más al revendedor que al productor o al exportador.

Sobrepagos más modestos pero más estables para el cacao fino o de aroma pueden obtenerse utilizando los métodos que se requieren después de la recolección para lograr sobrepagos análogos para los



## Principales mercados importadores de chocolate Gestión 2008. (Expresado en toneladas y en miles de USD)

PAÍSES	Exportación de Bolivia al Mundo, Gestión 2008 (*) Miles de \$US.	Importación del Mundo, Gestión 2008 (**) Miles de \$US.	Importación del Mundo, Variación Relativa 2004-2008	Principales países proveedores (en miles de dólares estadounidenses) (**)
Francia	2	1.766.992	39 %	Bélgica (574.048); Alemania (467.005); Italia (160.963)
Alemania	0	1.507.578	44 %	Bélgica (357.081); Países Bajos (299.813); Suiza (173.188)
EE.UU.	8	1.476.077	25 %	Canadá (401.343); México (46.046)
Reino Unido	0	1.447.200	56 %	Alemania (286.239); Bélgica (248.427); Irlanda (222.803)
Canadá	0	678.299	54 %	EE.UU. (380.977); Bélgica (44.551); Suiza (43.474)
Italia	0	474.035	35 %	Alemania (180.242); Francia (94.113); Bélgica (84.184)
Suecia	0	344.282	58 %	Alemania (63.489); Bélgica (44.393); Dinamarca (40.704)
Dinamarca	0	280.763	49 %	Alemania (85.933); Suecia (50.367); Países Bajos (43.867)
Noruega	0	195.528	50 %	Suecia (57.188); Alemania (34.832); Dinamarca (19.674)
Suiza	0	189.652	56 %	Alemania (75.541); Países Bajos (31.548); Italia (29.086)
Hong Kong	0	147.731	67 %	Italia (37.188); Países Bajos (18.154); Australia (12.281)
Otros Países	77	9.072.220	38 %	
<b>Total chocolate</b>	<b>87</b>	<b>17.580.357</b>	<b>40 %</b>	

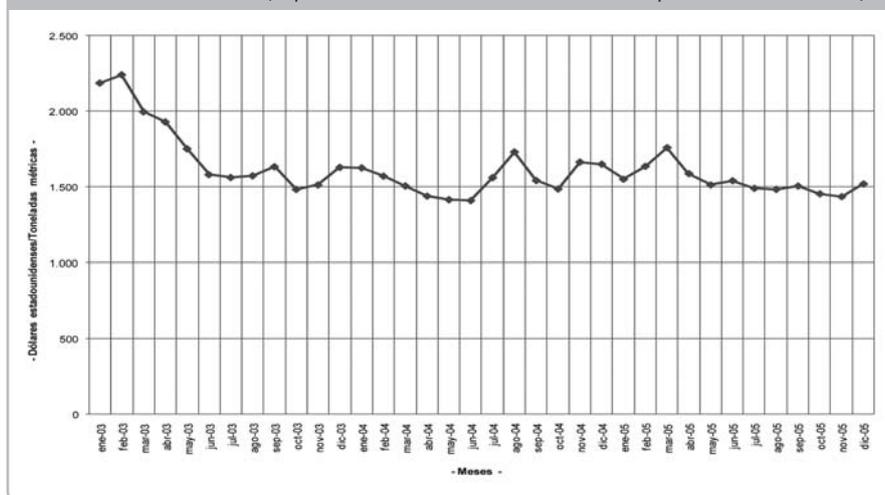
Fuente: \* Instituto Nacional de Estadística (INE) \*\* Trade Map  
Elaboración: Instituto Boliviano de Comercio Exterior (IBCE), enero 2009



existencias, además de un aumento en el consumo de chocolate en mercados emergentes y de industrialización reciente y de los cambios en las pautas de consumo de chocolate en los mercados maduros (Estados Unidos de América y países Miembros de la Unión Europea) hacia productos de chocolate con un mayor contenido de cacao".

- Entre los distintos factores que muestran un incremento en el consumo de chocolate destaca la "conveniencia" y las "pequeñas porciones", ya que son cada vez más las personas que trabajan fuera de casa (incluidas las mujeres) y estas tienen vidas sociales muy ocupadas, lo cual a originado un aumento en la demanda de productos de consumo rápido como las barras de chocolate; lo cual viene acompañado por la tendencia a consumir "snacks" (pequeñas comidas) ya que no solo se limitan a las tradicionales tres comidas diarias sino que tienen pequeñas meriendas rápidas en el transcurso del día, siendo el chocolate uno de los snacks más apetecidos.

## Evolución del precio del cacao por mes Gestión 2003 - 2005. (Expresado en dólares estadounidenses por tonelada métrica)



Fuente: Organización Internacional del Cacao (ICCO)  
Elaboración: Instituto Boliviano de Comercio Exterior (IBCE), enero 2009  
(a): Avance enero - abril



- La salud es otro factor que ha marcado una tendencia creciente para el consumo de cacao y sus derivados ya que las personas buscan productos cada vez más saludables, lo cual es alentado por campañas de marketing que muestran al chocolate como un producto saludable. Incluso la ICCO, cuenta con un "Comité de Promoción del Cacao" el cual se creó en virtud del Convenio Internacional del Cacao de 2001 para fomentar el consumo de chocolate y de los productos de cacao, en este marco el Comité mencionado ha organizado distintos congresos como ser el "Cacao y Chocolate: Alimentos para la Buena Salud". Además, muchas investigaciones están resaltando los atributos nutricionales y saludables de consumir el cacao y el chocolate, como ser la reducción del colesterol, la prevención de enfermedades cardiovasculares, su alto contenido de antioxidantes que ayudan a reducir el riesgo de cáncer (incluso superan a los encontrados en el vino y el té).

granos ordinarios de cacao producidos por agricultores en régimen de subsistencia, particularmente en África

### 5. La exportación del "Cacao Silvestre boliviano"

Bolivia actualmente cuenta con una gran oportunidad para posicionarse en el mundo como un productor de "Cacao Silvestre" o "Wild" al contar con cerca de 12.115 hectáreas que le permitirían obtener según el CIPCA cerca de 1.672 toneladas de grano de cacao para ser procesadas por la industria boliviana. Sin embargo, en base a la información recabada anteriormente se debe realizar una adecuada lectura a las tendencias

internacionales para poder definir el camino que se debe seguir para alcanzar una rentabilidad adecuada que beneficie a las familias y comunidades indígenas relacionadas con el sector cacaotero boliviano.

En este sentido, la pregunta a realizarse es cómo aprovechar las 1.672 toneladas de grano de cacao silvestre boliviano, ya que si bien podríamos fácilmente exportar todo como grano de cacao, también se podría llegar al eslabón final de la cadena productiva, la fabricación del chocolate. Por lo tanto, es adecuado iniciar este proyecto consolidando la base productiva del cacao, desarrollando la competitividad del sector.

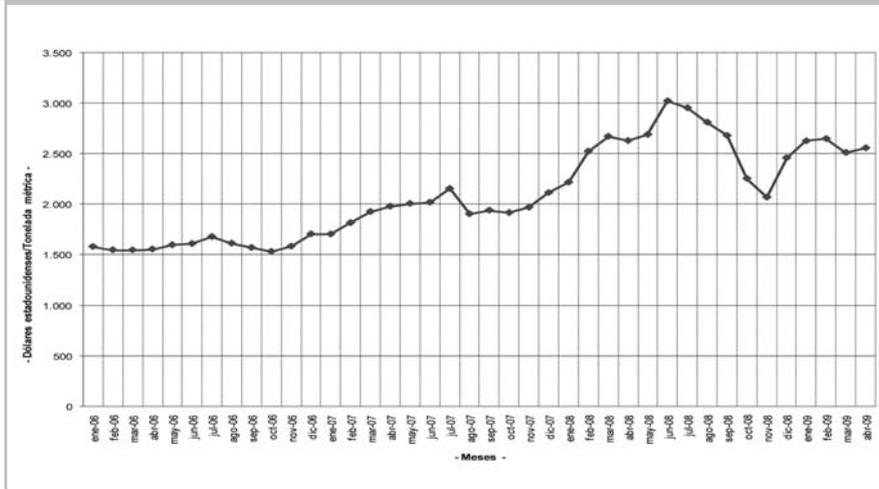
### Tendencias del Mercado

- El consumo del cacao está íntimamente ligado a la producción de chocolate en el mundo, se estima que el 90% del cacao se consume de esta manera, destinándose tan sólo el 10% en la producción de saborizantes, bebida y cosméticos (Global Exchange).
- Las tendencias de consumo de cacao se pueden evaluar en la relación directa con la producción de cacao y al observar la cantidad de molienda de este, según el ICCO esta mantiene un crecimiento anual del 3,8%, esto "gracias a una fuerte demanda de manteca de cacao para reponer

En este marco, el consumo de "chocolate negro" y chocolate con un "alto contenido de cacao" va en aumento. Esta tendencia tiene un impacto directo en la demanda del cacao debido a que: a) se incrementa la demanda del cacao, ya que para la fabricación de chocolate negro requiere un contenido de cacao más alto (licor de cacao y manteca de cacao, especialmente) que las demás barras de chocolate; y, b) además aumenta la demanda de granos de cacao de alta

## Evolución del precio del cacao por mes

Gestión 2006 - 2009. (Expresado en dólares estadounidenses por tonelada métrica)



Fuente: Organización Internacional del Cacao (ICCO)  
 Elaboración: Instituto Boliviano de Comercio Exterior (IBCE), enero 2009  
 (a): Avance enero - abril

calidad, para lo cual es necesario obtener materia prima clave (licor de cacao) para la producción del chocolate, puesto que este juega un papel fundamental en la determinación del sabor final del chocolate.

- Una fuerte tendencia por el consumo de productos que cumplan con una producción "socialmente responsable", como resultado del aumento en la consciencia de las personas sobre temas sociales y medioambientales; esto conlleva a que toda la cadena productiva deba certificar sus procesos y productos, que garanticen al comprador el buen manejo y cuidado de estos factores. Un ejemplo de este tipo de certificaciones es la Etiqueta de Comercio Justo (Fair Trade Label) que es un sistema que potencia el papel de los productores menos favorecidos afrontando la injusticia de los precios y garantizando a estos productores acuerdos comerciales y precios justos con sus clientes.

Es oportuno destacar lo que la ICCO menciona en relación al tema citado anteriormente: "Los cambios observados en la demanda no se han limitado a una mayor demanda de chocolate de calidad física superior. La demanda de chocolate que satisface normas sociales, éticas, ecológicas, de seguridad alimentaria y/o económicas ha seguido aumentando con mucha rapidez. El fenómeno se manifiesta en una demanda en rápida expansión de cacao de comercio justo, ecológico y de origen único. Cada vez con mayor frecuencia, los consumidores no exigen únicamente chocolate de calidad física superior, sino que también quieren estar seguros de que el cacao con el que se ha elaborado el chocolate ha aportado mayores ingresos a los agricultores que lo cultivaron y que se ha producido siguiendo unos métodos socialmente aceptables, sin perjudicar el medio ambiente".

De acuerdo a las tendencias mundiales de consumo de chocolate analizadas



en las familias recolectoras de cacao, en no mezclar el cacao con otras variedades que no provengan de la zona ya que se perdería la peculiaridad de silvestre, y se podría importar a la zona enfermedades y plagas que podrían ser devastadoras para el cacaotal.

- Programas de "Producción Orgánica" amigable con el medio ambiente y la salud del productor. Lo cual requiere de un esquema productivo que permita la adecuación de la oferta exportable de cacao a través del mejoramiento de la productividad y control de la calidad.

- Cuidar la recolección postcosecha ya que -según el CCI- en su manual de "cacao fino o de aroma" indica que hay pruebas abundantes de que la manipulación adecuada después de la recolección del cacao permite conservar el aroma y la propiedades del grano, por lo cual, hay que extremar el cuidado en el tratamiento al que se somete el cacao después de la recolección de los granos. Se recomienda que "La inspección de los cacaotales y los procedimientos sanitarios deben cuidar de que se retiren de la cosecha los frutos de cacao enfermos antes de proceder a la elaboración. El grano debe alcanzar el grado justo de fermentación, ni más ni menos. Luego, debe dejarse secar al sol tanto tiempo como sea posible, pasa ser resecado después hasta reducir su contenido de humedad al 6,5%. Después de la preparación, debe guardarse el cacao lo más pronto posible en un lugar adecuado protegido contra los insectos".

- Mejorar el posicionamiento del "cacao silvestre boliviano" en los mercados internacionales para lo cual, se debe trabajar primero en realizar estudios para conocer su composición química organoléptica y definir el tipo de cacao por regiones, desarrollando un mapa de sabores y aromas de cacao, para gestionar derechos de propiedad intelectual del cacao bajo la Denominación de Origen que se establezca luego de los estudios, como ser la de "Cacao Amazónico Boliviano".

- Promover la implementación de un sistema integral de manejo y control de la calidad del cacao desde el productor intermediario hasta el exportador. A través de la implementación de sistemas de control interno en la organización y seguimiento a la trazabilidad.

- Fortalecimiento organizativo y la asociatividad a nivel local, regional y nacional, a objeto de consolidar las alianzas entre diferentes actores de la

anteriormente las condiciones internacionales favorecen a Bolivia para situarse en un nicho de mercado como el que recomienda la ICCO y otros organismos como son el poder contar con un producto de "COMERCIO JUSTO, ECOLÓGICO Y DE ORIGEN ÚNICO".

En este marco, se plantea como una alternativa producir la mayor cantidad de productos con valor agregado, de preferencia "barras de chocolate" que permitan resaltar el origen del producto "cacao silvestre boliviano". Para poder llegar a posicionar el cacao boliviano se debe trabajar en todo el eslabón de la cadena productiva, por lo cual a continuación se desarrollan algunos puntos que son requeridos para llevar adelante este cometido.

#### La Cadena del cacao en Bolivia

En primera instancia, se debe desarrollar un programa en el que participen todos los sectores involucrados en la cadena, donde las asociaciones / cooperativas, entidades de apoyo, comunidades / familias, procesadores / fábricas y el sector gubernamental a nivel regional y nacional, desarrollen una sinergia para promover el sector del cacao en Bolivia, teniendo como punta de lanza al "cacao silvestre boliviano" y poder ingresar a los denominados "Mercados Especiales".

Por lo tanto, el Programa deberá fortalecer la cadena de valor del "cacao silvestre boliviano" mediante una ejecución articulada y coordinada en los siguientes puntos:

- Programa de "Protección del cacao silvestre" se debe crear la conciencia

cadena que permita articular un "cluster del cacao en Bolivia" que incluya a todos, mejorando la cooperación empresarial que facilite la implementación de estrategias regionales y nacionales.

## Industrialización del Cacao Silvestre

La elaboración de chocolate es un proceso muy costoso y complejo, y necesita experiencia técnica. Es importante destacar, que el objetivo es desarrollar un chocolate industrializado, no un chocolate artesanal. En este marco, se requiere de producción de chocolates de alta calidad, lo que requeriría de inversiones superiores a los USD1,5 millones (fábrica nueva).

A pesar de las altas inversiones y de las limitaciones del sector, a continuación se realiza una proyección estimada de los volúmenes que se pudieran exportar, bajo el supuesto hipotético de que se estuviera explotando todas las hectáreas disponibles de Cacao Silvestre en Bolivia.

corroborar en el volumen de dinero que circularía entre los distintos actores de la cadena ya que bajo el supuesto hipotético de que se vendiera sólo cacao en grano se generaría un poco más de USD5 millones (vendiendo 1.672 toneladas como orgánico a USD3.000 la tonelada) y como cacao silvestre USD6,7 millones (vendiendo 1.672 toneladas en USD4.000 la tonelada) y en la situación óptima que todo el Cacao Silvestre se produzca barras de chocolate de 100 gramos se obtendría réditos por USD61,4 millones vendiendo las barras en le mercado orgánico a 2 Euros o USD2,82 cada unidad, o ascendiendo a USD184 millones si se exporta como cacao silvestre (USD6 cada barra de chocolate).

Cabe recordar que de acuerdo a la ICCO en su manual de productos cacao fino o de aroma, "la elaboración del grano de cacao fino o de aroma es una operación individualizada, estableciendo cada fabricante de chocolate sus propias especificaciones respecto al grano y respecto a los productos intermedios y acabados. Estas especificaciones que en

este tipo de mercado; también, puede iniciarse como un proveedor de semielaborados (torta, polvo o manteca de cacao) e ir realizando de a poco inversiones en tecnología y desarrollando su propia receta para el chocolate, e ir conociendo los mercados internacionales, para poder desarrollar una buena estrategia de promoción que permita posicionar el producto y desarrollar canales de distribución adecuados.

En el presente estudio se realiza un análisis de acuerdo a las variables más relevantes del comercio internacional para un producto emblemático para Bolivia el "cacao amazónico boliviano" como mejor se lo conoce. La variedad existente en Bolivia, se encuentra en una categoría muy especial de cacao, denominado como "Wild" o "Cacao Silvestre", siendo escaso y muy apetecido, especialmente por considerarlo un regalo de la naturaleza, además del buen aroma y sabor que tiene.

- El buen gusto por el cacao se encuentra prácticamente incluido en la dieta de todos los habitantes del planeta a

determinantes al momento de tomar la decisión de comprar algún producto.

En general existen buenas oportunidades en el mercado debido a que el consumo de este producto y sus demás preparaciones está íntimamente ligado a la producción y consumo de chocolate, cuya industria es bastante grande y requiere de grandes volúmenes para la producción. Algunos países poseen una mayor ventaja frente a otros por el posicionamiento de sus productos; tal es el caso de Ecuador, pero aún así, la industria es tan grande que constantemente se están buscando nuevos proveedores. Obviamente la calidad del producto y el cumplimiento de normas específicas, así como la aplicación para una certificación internacional le otorgan al productor una mayor ventaja frente a sus competidores al momento de la selección de proveedores por parte de un gigante chocolatero.

Cuadro comparativo del beneficio económico de exportar grano de Cacao Silvestre y barras de chocolate (Expresado en dólares estadounidenses y Euros)

Proceso de producción	Grano*	Licor de cacao	Torta / Polvo	Manteca	Chocolate líquido	Barras de chocolate de 100 gr. (unidades)
Producto Final Toneladas / unidades	1.672 Toneladas	1.337,6 Toneladas	709 Toneladas	629 Toneladas	2.173,6 Toneladas	21.736.000 Unidades
Producto residual	--	--	--	--	--	248 TN Polvo cacao
Precio** estimado	Cacao orgánico USD3.000 a USD4.000 Cacao silvestre USD4.000 a USD5.000	--	--	--	--	Orgánico: entre 2,0 - 3,0 € Silvestre: entre 6,0 - 8,0 €
Ingresos por Exportación EXW orgánico	3.551.904 € 5.016.000 \$	--	--	--	--	43.472.000 € 61.391.158 \$
Ingresos por Exportación EXW silvestre	4.735.873 € 6.688.000 \$	--	--	--	--	130.416.000 € 184.173.475 \$

Fuente: \* Relevamiento de Campo, entrevistas y reuniones (CIPCA 2007)

\*\* Los precios son estimados de acuerdo a consulta de expertos (Ing. Erland Camacho), los mismos que pueden variar de acuerdo a las cotizaciones de los mercados de valores (Bolsa de Futuros de Nueva York (CSCE - Coffee, Sugar, & Cocoa Exchange) y el Mercado Cambiario de Contratos Futuros de Londres (LIFFE - London International Financial Futures Exchange)

\*\*\* Fuente OANDA: el tipo de cambio utilizado es USD1,4122 por 1 Euro

Elaboración: Instituto Boliviano de Comercio Exterior (IBCE)



El escenario ideal que Bolivia se debe plantear es llegar a explotar las 12.115 hectáreas de "Cacao Silvestre" o "Wild" con las que cuenta el país, lo que según estimaciones del CIPCA permitiría recolectar cerca de 1.672 toneladas de grano de cacao que podría beneficiar a cerca de 6.000 familias. Sin embargo, cuando se plantea llegar al eslabón final de la cadena productiva para la fabricación del chocolate el beneficio para las familias involucradas se duplicaría fácilmente al igual que el número de participantes. Lo anteriormente expuesto se puede

general están patentadas, son particularmente importantes en las fases de descascarillados y fabricación de la pasta del proceso de elaboración". Este es uno de los factores, por los cuales los fabricantes de chocolate de cacao fino o de aroma visitan el lugar de origen del cacao y establecen sus requisitos de compra.

En este sentido, Bolivia puede optar por realizar alianzas estratégicas con productores de experiencia de "chocolate silvestre o wild" para poder ingresar en

excepción de algunos países, alcanzado las importaciones mundiales a cerca de USD31.724 en la gestión 2008.

- Las distintas certificaciones internacionales como la etiqueta de Comercio Justo Fair Trade y la certificación orgánica están marcando la tendencia en los mercados más importantes para el cacao, especialmente en la UE, donde el interés de los consumidores en la salud, en los aspectos sociales y en el cuidado del medio ambiente son factores

\* Este documento ha sido elaborado por la Gerencia Técnica del Instituto Boliviano de Comercio Exterior (IBCE) para la Consultoría "Evaluación del Impacto Comercial del Biocomercio en Bolivia - Situación Actual y Perspectivas", financiado por la Secretaría de Estado de Economía de la Confederación Suiza (SECO).

Marrrrrrca el 12 y gana

12.000 Bs.



Ahora con el 12 de COTAS, por cada llamada Internacional podés ganar 12 mil bolivianos cada 15 días!!

Si más llamás, más posibilidades de ganar tendrás.



SIGA PARTICIPANDO DE LOS SORTEOS A NIVEL NACIONAL

DESDE AHORA,  
**TODAS**  
**LAS LLAMADAS**  
DE LARGA DISTANCIA INTERNACIONAL  
ENTRAN AL SORTEO DE  
LOS **BS. 12.000**

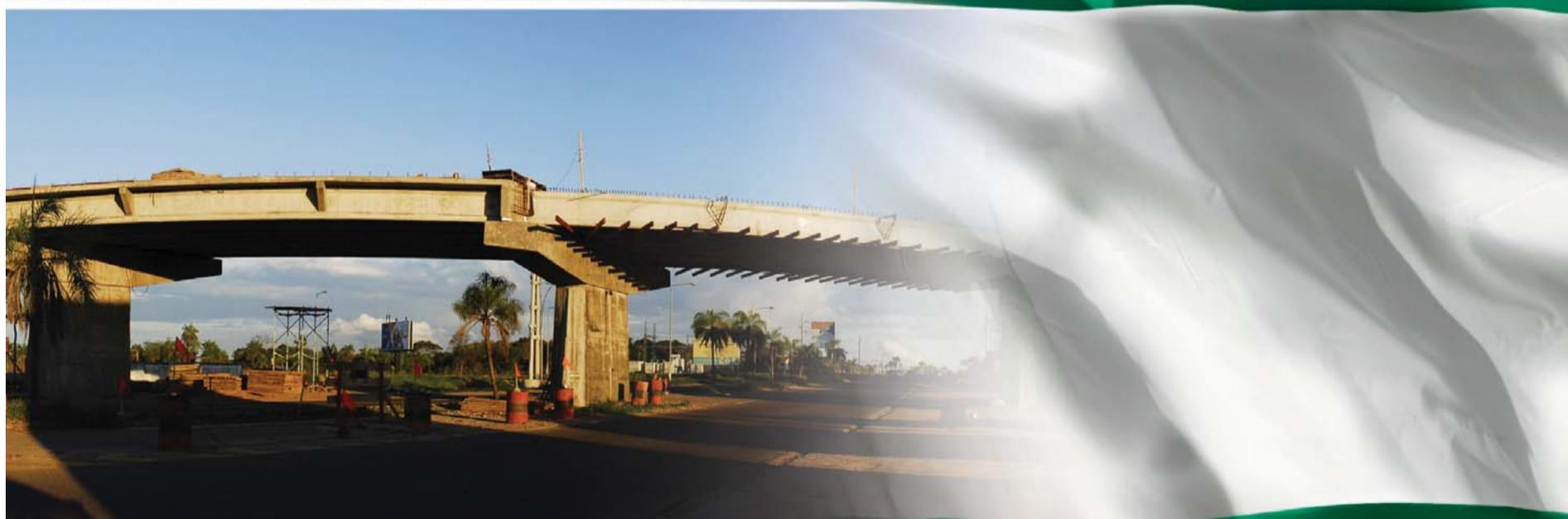
**12 COTAS™**

*Te sale más barato*

800 12 1212

El trabajo y el desarrollo es símbolo de tu identidad,  
luchemos juntos para construir día a día un  
departamento de progreso y libertad.

¡FELICIDADES SANTA CRUZ!



Cemento Warnes es una marca de SOBOCE S.A.



Sólidos Cimientos para Bolivia