

Ministerio de Agricultura  
y Ganadería (MAG)



# CACAO

Theobroma cacao



**FICHA DE MERCADO No. 8**  
**Mayo 2013**

Elaborado por: Inga. Guadalupe Navarrete  
Traducción: Inga. Raquel Calderón  
Inteligencia de Mercado

## 1. Generalidades del Cultivo

**Nombre del Cultivo:** CACAO

**Nombre Científico:** Theobroma cacao

**Código Arancelario:** 18010000

El cacao es una planta originaria del continente Americano perteneciente a la familia de las esterculiáceas. El nombre científico del árbol del cacao o cacaotero es *Theobroma cacao*, **que en griego significa alimento de los dioses**. Este árbol tiene un tamaño mediano entre 6 y 10 metros, aunque puede alcanzar los 20 metros. En cuanto a su tronco es recto y su corona bastante poblada con hojas perennes simples de colores variados y flores pequeñas de color rosa. Los frutos crecen directamente del tronco y de las ramas más antiguas por lo que crecen de una forma poco habitual. Estos son una especie de baya llamada maraca o mazorca con forma alargada que pesa 450 gramos cuando madura.



El Árbol de cacao es una planta perenne que rinde varias cosechas al año, su fruto es una baya elipsoidal, ovoide que contiene de 20 a 40 semillas. Existen tres variedades de cacao, la más conocida es la variedad Forastero (cacao Básico o amargo), que representa el 90% del cacao producido en el mundo. Se encuentra en África y Brasil. El segundo es el Criollo (Cacao Dulce) el cual produce un cacao fino y de aroma, que se cultiva principalmente en el Caribe, Venezuela, Nueva Guinea, las Antillas, y Sri Lanka. Por último es un cruce entre el criollo y le forastero.<sup>1</sup>

## 2. Comercio Internacional

El comercio internacional de cacao indica que la producción domestica no abastece la demanda local y que existe una oportunidad de mercado para este rubro a nivel nacional.

La siguiente grafica muestra una tendencia al alza en el volumen importado, a excepción del año 2008. En el 2009, el volumen importado se incrementó en un 20% con respecto al 2008, y en el 2010 aumentó en un 9% con respecto al 2009.



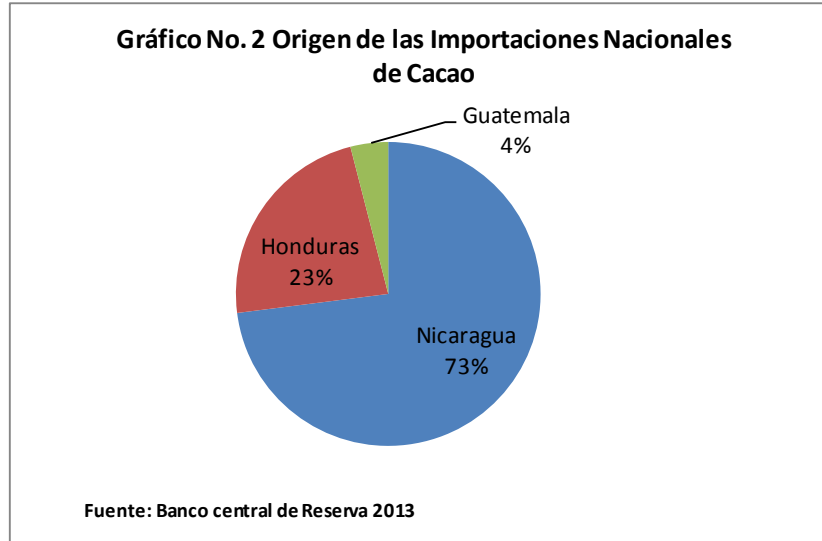
Por otra parte, el valor importado de cacao se ha incrementado en todos los años, con excepción del 2010. En este caso, el valor de las importaciones se incrementó en un 63% en 2009 en relación al 2008, sin embargo, en el 2010 se redujo en un 8% con respecto al 2009 teniendo nuevamente un aumento para el año 2012 siendo el mayor en el periodo analizado.

<sup>1</sup> <http://www.unctad.org/infocomm/espagnol/cacao/descripc.htm>

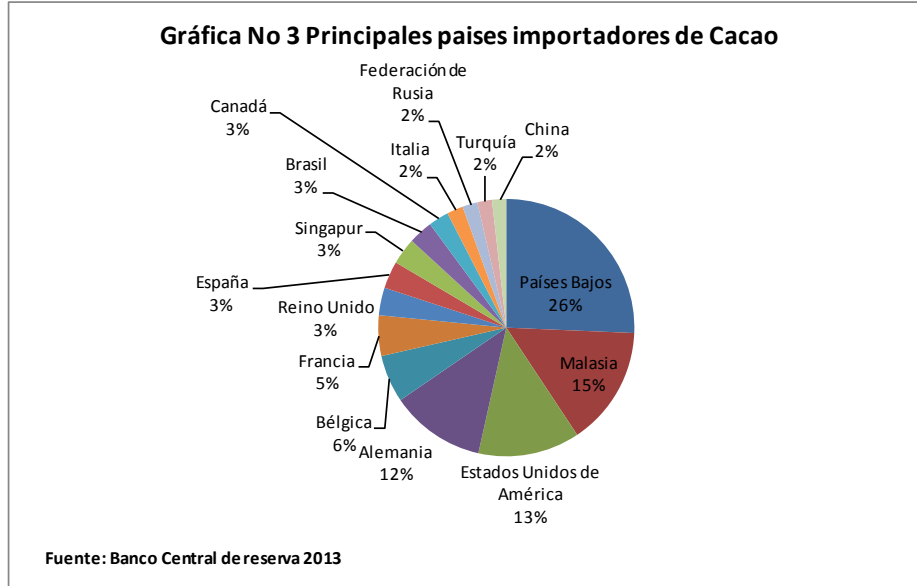
Por tanto, el precio de importación por kilogramo importado de cacao se ha incrementado del 2005 al 2009.



El principal país proveedor de cacao de El Salvador es Nicaragua. En el 2010, se importó el 73% del volumen total importado de este país. El segundo país proveedor es Honduras con el 23% y Guatemala con el 4%.



A nivel mundial los 6 principales países importadores de Cacao son Países Bajos 26%, Malasia 15%, Estados Unidos 13%, Alemania 12%, Bélgica 12% y Francia con un 5%.

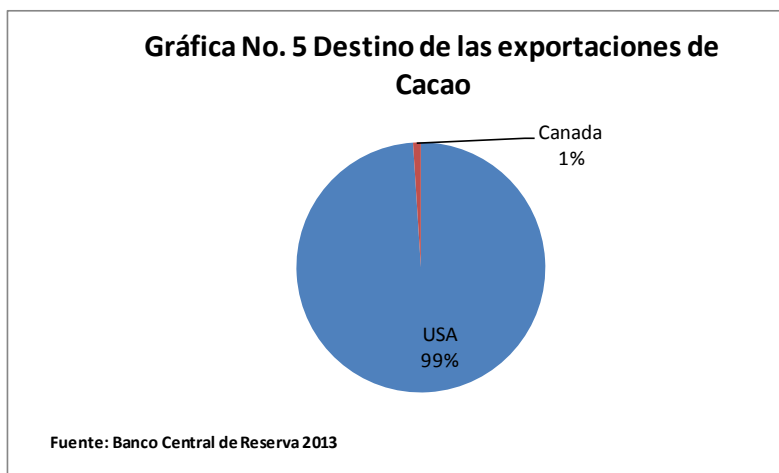


La siguiente gráfica muestra el desarrollo de las exportaciones nacionales de cacao en volumen y se observa que el año 2007 fue el año donde se experimentó la mayor disminución que fue del 96% con respecto a los demás años. En el 2008, el volumen exportado se incrementó en más del 100% con respecto al 2007. Para el 2010 se tuvo nuevamente una disminución del 74% con respecto al 2009.

Por otra parte, el valor exportado igualmente fue para el año 2007 con una disminución del 95% con respecto al 2006. Los años 2008- 2009 fueron los años de mayor exportación. El 2010 se tuvo una reducción del 60 % con respecto al 2009



El destino de las exportaciones que se reportan para el año 2010 fue hacia Estados Unidos con una participación del 99% y Canadá con 1%.



### 3. Estándares y Normativas para Mercados Internacionales

La comercialización de Cacao en los mercados internacionales es generalmente en forma de grano, entero o partido, crudo o tostado y en forma de pasta, se deben cumplir ciertos requisitos de las normativas del Codex Alimentarius, las cuales contemplan las normas necesarias para que este tipo de productos pueda ingresar a otros mercados.



- 1- Normas para el Cacao en pasta (Licor de Cacao/Chocolate).  
CODEX STAN 141 Página 1 de 4 NORMA PARA EL **CACAO** EN PASTA (LICOR DE **CACAO**/CHOCOLATE) Y TORTA DE **CACAO** CODEX STAN 141-1983, Rev. 1-2001 <sup>1</sup>
- 2- Normas para el chocolate, <sup>3</sup>
- 3- Norma para la manteca de cacao, CODEX STAN<sup>4</sup>



<sup>2</sup> [http://www.codexalimentarius.net/download/standards/69/CXS\\_141s.pdf](http://www.codexalimentarius.net/download/standards/69/CXS_141s.pdf)

<sup>3</sup> [http://www.codexalimentarius.net/download/standards/67/CXS\\_087s.pdf](http://www.codexalimentarius.net/download/standards/67/CXS_087s.pdf)

<sup>4</sup> [http://www.codexalimentarius.net/download/standards/66/CXS\\_086s.pdf](http://www.codexalimentarius.net/download/standards/66/CXS_086s.pdf)

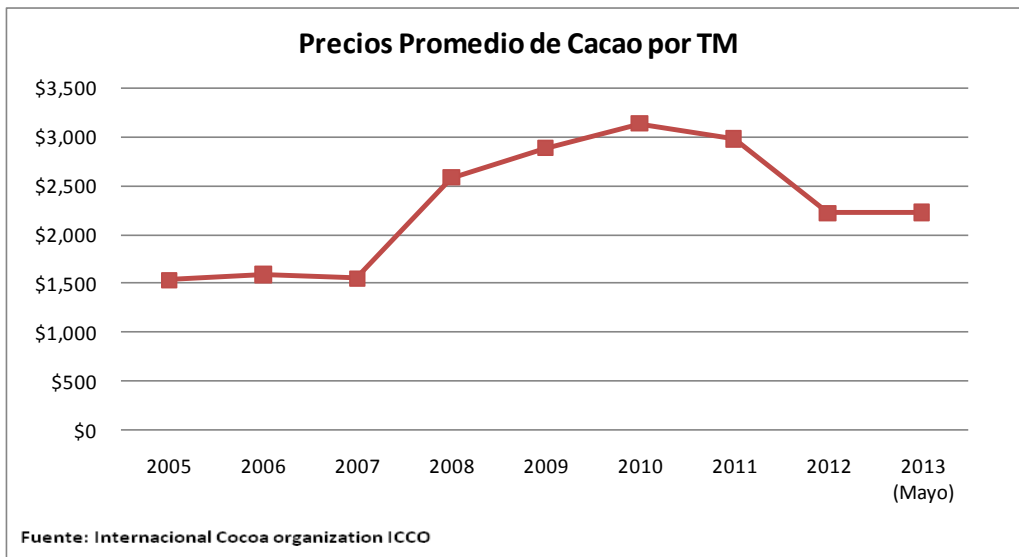
## Precios

Precios Promedios de Cacao Periodo 2005-2010 por Tonelada

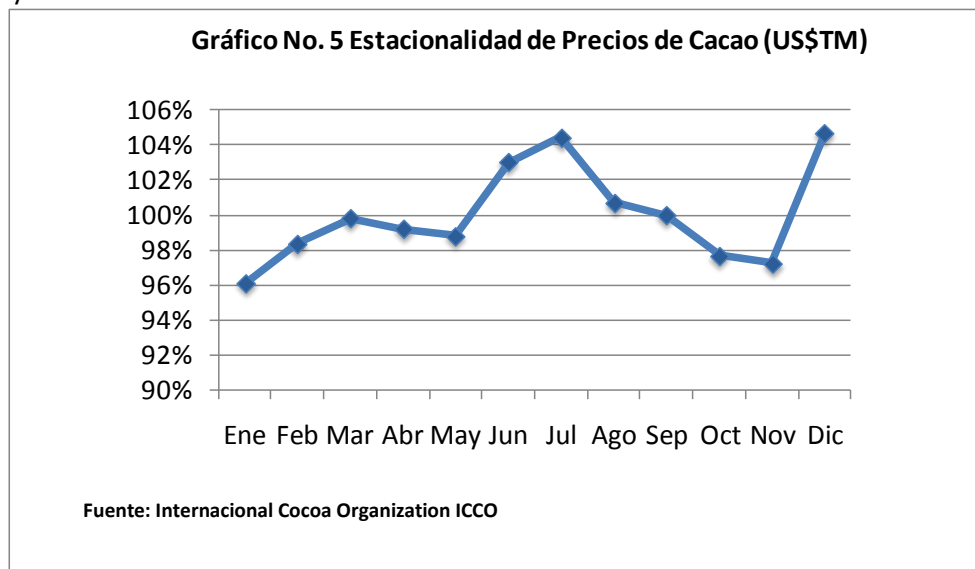
Año	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
Precio promedio	1538.08	1590.7192	1952.189	2580.77	2888.7425	3132.9875	2980.0467	2218.7858	2230.2475

Fuente: Internacional Cocoa organization ICCO (<http://www.icco.org/>)

La siguiente grafica muestra una tendencia al alza a excepción del año 2007 donde se tuvo una reducción del 2% con respecto al 2006. En el 2008 se incremento en un 66% con respecto al 2007, manteniendo un alza hasta el 2010 para los años 2012 y Mayo 2013 se ha tenido una baja de un 32% en el precio.



Según La organización Internacional del cacao ICCO, los precios del cacao experimentan incrementos por encima del promedio a partir de junio, alcanzando los mejores precios en el mes de Julio y Diciembre.



## 4. Potencial Agroindustrial

A partir de las semillas del cacao se obtiene el cacao en grano, los productos más importantes son:

**Licor de cacao:** El licor de cacao es otro de los más comunes dentro de la elaboración casera de licor. Es distinguido por su marcado sabor dulce, su suavidad y por ser un complemento ideal de postres y café.



**Cacao en polvo:** es la parte del cacao desprovista de su manteca. El cacao en polvo suele tener contenidos grasos por debajo del 20% de manteca de cacao.



**Chocolate:** El chocolate es el alimento que se obtiene mezclando azúcar con dos productos derivados de la manipulación de las semillas del cacao: una materia sólida (la pasta de cacao) y una materia grasa (la manteca de cacao).



**Manteca de Cacao:** Es la grasa natural comestible procedente la pasta de cacao, extraída durante el proceso de fabricación del chocolate y que se separa de la masa de cacao mediante presión. Es utilizado en cosméticos, productos para el cuidado de la piel, jabones, y las cremas para cicatrizaciones.



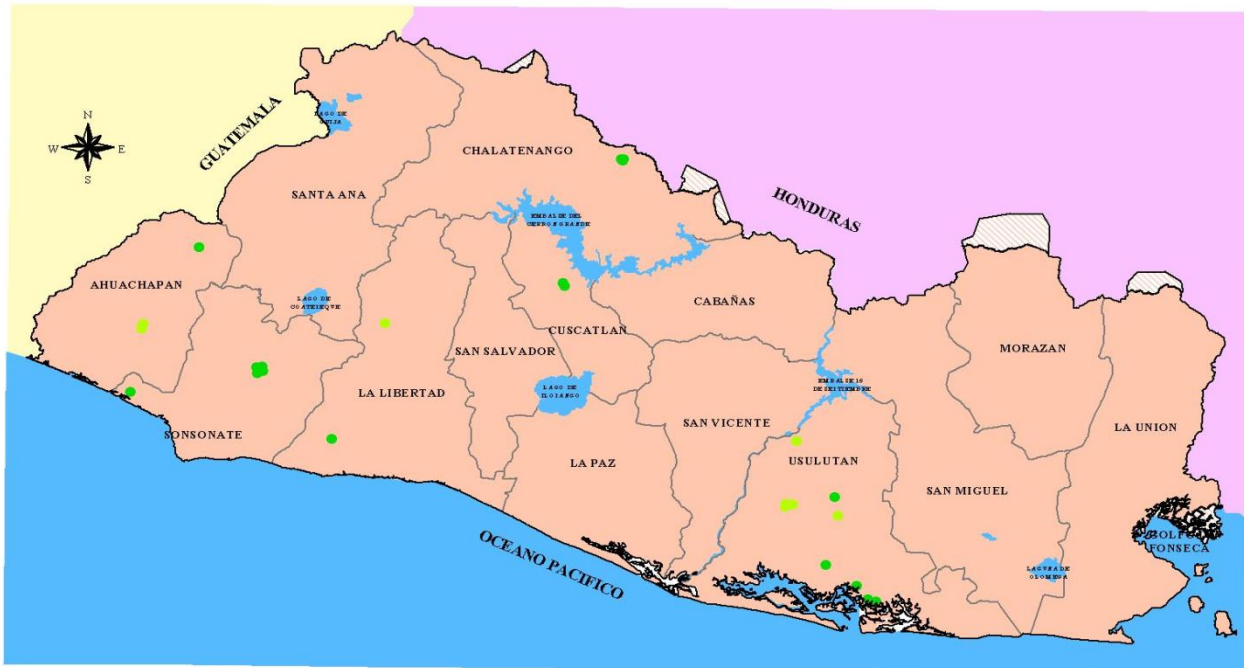
## 5. Oferta Nacional y Territorios

De acuerdo al IV Censo Agropecuario 2007-2008 a nivel nacional se estima un total de 638.51 manzanas sembradas de Cacao, con un rendimiento de 5,825 QQ/Mz, se registran 42 productores a nivel nacional que están distribuidos en las siguientes zonas.

<b>Número de Productores</b>	<b>Departamento</b>
4	Santa Ana
6	Sonsonate
1	La libertad
1	Cuscatlán
2	La Paz
6	San Vicente
5	Usulután
1	San Miguel
6	Moranzan



### Distribución Geográfica de Productores de Cacao



**DISTRIBUCION GEOGRAFICA DE PRODUCTORES DE CACAO  
EL SALVADOR 2010**

- LEYENDA
- ▲ LIMITE DEPARTAMENTAL
  - ▲ LIMITE NACIONAL
  - ▲ LIMITE CUERPOS DE AGUA
  - PRODUCTORES DE CACAO
  - CULTIVO
  - PLANTIA
  - LAGOS Y EMBALSES
- Corpos de agua.shp



ESCALA: 1:1,000,000

DIRECCION GENERAL DE ECONOMIA AGROPECUARIA  
UNIDAD DE INFORMACION GEOGRAFICA

Si desea conocer más sobre las demandas y mercado de este rubro, favor comuníquese a la  
División de Agronegocios, Unidad de Inteligencia de Mercados.

Teléfonos: \_\_\_\_\_