

Producción del cacao y del chocolate en Bolivia

Datos 2010 - 2013
en base a encuestas
a productores y empresarios
chocolateros

Sophia Espinoza
Manuel Olivera
Juan Carlos Ledezma

DOCUMENTO DE TRABAJO **1**
2014

CONSERVACIÓN
INTERNACIONAL 
Bolivia


Conservación Estratégica

 MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES DE DINAMARCA
COOPERACIÓN
DANIDA INTERNACIONAL AL DESARROLLO

Producción del cacao y del chocolate en Bolivia

Datos 2010 - 2013
en base a encuestas
a productores y empresarios
chocolateros

Sophia Espinoza
Manuel Olivera
Juan Carlos Ledezma

DOCUMENTO DE TRABAJO **1**
2014

Conservación Internacional Bolivia
Documento de trabajo 1
2014

Título:
Producción del cacao y del chocolate en Bolivia
Datos 2010 - 2013 en base a encuestas a productores y empresarios chocolateros

Autores:
Sophia Espinoza
Manuel Olivera
Juan Carlos Ledezma

Foto portada:
© CI/Karim Rizkallah

Cuidado de edición:
Fátima Molina C.

Diseño y diagramación:
Molina & Asociados

Cita del libro:
Espinoza, S., Olivera, M., Ledezma, J. (2014). Producción del cacao y del chocolate en Bolivia. Datos 2010-2013 en base a encuestas a productores y empresarios chocolateros. La Paz. Conservación Internacional Bolivia y *Conservation Strategy Fund*.

CONTENIDO

1 LOS ACTORES EN LA CADENA DE VALOR DEL CACAO

1.1 Productores	13
1.2 Intermediarios	15
1.3 Empresas nacionales	15

2 LA OFERTA DEL GRANO DE CACAO: EL ESLABÓN DE LA PRODUCCIÓN

2.1 Producción, según organización de productores	21
2.2 Producción, según tipo de cacao	22
2.3 Rendimientos y cosecha del cacao	24
2.4 Los recursos humanos en la producción de cacao	26
2.5 La comercialización del grano de cacao	29

3 LA DEMANDA DEL CACAO EN BOLIVIA

3.1 El cacao en el mercado nacional	33
3.2 El cacao en el mercado internacional	44

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ANEXOS

ÍNDICE TABLAS

Tabla 1. Asociaciones de productores de cacao en Bolivia	16
Tabla 2. Proceso de transformación realizado por empresas bolivianas de chocolates y derivados de cacao	17
Tabla 3. Producción estimada de cacao de productores organizados	22
Tabla 4. Producción de grano de cacao por región productora y tipo de cacao	23
Tabla 5. Variables de producción por productor en una muestra del año 2013	24
Tabla 6. Datos de la cosecha del cacao por región productora	25
Tabla 7. Recursos humanos en la producción de cacao	26
Tabla 8. Datos del cacao y la economía familiar por región productora	28
Tabla 9. Datos de la comercialización del grano de cacao proveniente de asociaciones, por región productora	30
Tabla 10. Principales insumos procesados a partir del cacao y sus usos	31
Tabla 11. Productos elaborados en la industria nacional de chocolates e insumos de cacao	34
Tabla 12. Productos elaborados por la industria nacional de chocolates y consumo en ciudades capitales	35
Tabla 13. Zonas de origen del cacao en grano empleado en la industria nacional	36
Tabla 14. Volumen de cacao en grano procesado anualmente por las empresas	37
Tabla 15. Requisitos para clasificación del cacao en grano, según NB 326002	38
Tabla 16. Precio promedio de cacao amazónico boliviano y cacao híbrido pagado al productor	40
Tabla 17. Cantidad de cacao en grano importado en Bolivia, según partida NANDINA (expresado en TM)	41

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Sitios con presencia de cacao (<i>Theobroma cacao</i>) en Bolivia	20
Figura 2. Esquema de procesamiento del cacao en grano	32
Figura 3. Cantidad de chocolates y cacao en polvo importados, según partida NANDINA, (expresado en TM para el periodo 2000-2013)	42
Figura 4. Cantidad de pasta y manteca de cacao importados, según partida NANDINA (expresado en TM para el periodo 2000-2013)	43
Figura 5. Volumen de exportaciones de cacao en grano y derivados, según partida NANDINA (expresado en TM para el periodo 2000-2013)	46
Figura 6. Precio internacional del cacao convencional expresado en dólares por TM (enero 2005-diciembre 2013)	48

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo 1. Barreras en la producción de grano de cacao por región productora para el periodo 2010-2013	51
Anexo 2. Barreras en la comercialización de grano, por región productora para el periodo 2010-2013	52
Anexo 3. Características de la organización de asociaciones cacoteras, por región productora para el periodo 2010-2013	53
Anexo 4. Volumen de importaciones de cacao en grano y derivados, según país de origen y partida NANDINA para el periodo 2000-2013 (en toneladas)	55
Anexo 5. Volumen de exportaciones de cacao en grano y derivados, según país destino y clasificación NANDINA (2000-2013)	57

INTRODUCCIÓN

La producción de cacao en Bolivia se remonta a la época precolonial. La implementación de los sistemas agroforestales con cacao es relativamente reciente, data de hace más de 40 años, cuando en 1961 el Instituto Nacional de Colonización introdujo semillas de cacao híbrido de Ecuador y Trinidad y Tobago en la región de Alto Beni (RIMISP-NZAID-El Ceibo 2007, cit. en Bazoberry y Salazar 2008). Posteriormente, en 1977, la cooperación internacional inició su apoyo a la entonces cooperativa El Ceibo en la región productora más importante de cacao, el Alto Beni; igualmente se impulsó en esos años el cultivo de cacao en el trópico cochabambino. A partir de los años 90 se fue visibilizando la importante producción del departamento del Beni, en una variedad de cacao de origen silvestre. Paulatinamente se fueron conociendo iniciativas en otros departamentos y regiones como en el trópico cochabambino, en Riberalta, en Urubichá y Ascensión de Guarayos en Santa Cruz, en Carmen del Emero en el norte paceño, y Rurrenabaque, San Ignacio de Moxos y Baures en Beni, entre otros.

Actualmente, las expectativas de los productores de las comunidades parecen haberse multiplicado posiblemente debido al relativo éxito de algunas experiencias de comercialización. Sin embargo, la posibilidad de realizar un salto del aprovechamiento tradicional a una escala nacional hacia mercados especiales de alta calidad y exigencia depende de una combinación de factores, especialmente de la mejora de la calidad del grano y del incremento de volúmenes de producción a escala local y nacional. La información sobre el cacao ha sido rigurosamente abordada anteriormente en una publicación del Centro de Investigación y Promoción del Campesinado (CIPCA), una de las primeras instituciones de apoyo al sector cacaotero boliviano (Bazoberry y Salazar 2008). Fue la primera publicación que abordó sistemáticamente la producción nacional de cacao, enfocada exclusivamente en el primer eslabón de la cadena de valor del chocolate: la producción primaria (en tierra). Metodológicamente, los autores de dicho trabajo decidieron sistematizar su investigación utilizando como unidad de análisis al municipio, identificando 31 municipios productores de cacao en Bolivia.

A seis años de la publicación de esta primera investigación se han dado algunos cambios en la estructura de actores en el eslabón productivo, debido a que aparecieron nuevas asociaciones de productores, modificándose algunos de los rasgos de producción descritos en las regiones y articulándose nuevas organizaciones. Si bien ese primer esfuerzo enfatiza en la problemática de la producción en tierra, incluyendo el potencial de producción y recolección de cacao, decidió no dirigirse hacia otros componentes de la cadena productiva por razones estratégicas. Con el tiempo, se vio como necesario la complementación de datos y temas específicos.

En ese marco, el presente documento de trabajo tiene como objetivo central el actualizar el conocimiento de la problemática de la producción y comercialización del cacao, así como de la industria del chocolate en Bolivia. Para ello, se tomó como unidad de trabajo a las organizaciones productivas, agrupadas según región productora, debido a que éstas son la base de los recursos humanos y donde se hace un mínimo de prácticas de manejo del cacao. Asimismo, se describe la situación de las empresas chocolateras, los aspectos de la comercialización y los retos de la exportación de productos especiales.

Para obtener los datos que se presentan en este documento, se consultó a fuentes publicadas y no publicadas pero sustancialmente la búsqueda de información se basó en 130 encuestas a productores y dirigentes de asociaciones de productores, además de entrevistas estructuradas a 14 empresas chocolateras. Adicionalmente, se realizaron entrevistas para conocer las percepciones de los actores: productores, empresarios y profesionales dedicados al rubro.

El presente documento fue dividido en tres capítulos: el primero, presenta a los actores en la cadena de valor del cacao; el segundo, se refiere a la oferta de grano de cacao: la producción de cacao, a nivel nacional, enfocada en los avances y dificultades de producción de cada región productora y con base en la experiencia de las asociaciones campesinas indígenas y originarias; el tercero, describe aspectos referidos a la demanda del cacao en Bolivia abordando la situación de las empresas chocolateras a nivel nacional e incluyendo el proceso de transformación del cacao, las relaciones comerciales que tienen con los productores, así como una descripción del mercado externo.



1

LOS ACTORES EN LA CADENA DE VALOR DEL CACAO

La cadena de valor del cacao está conformada por diversos actores, incluyendo a los productores, intermediarios acopiadores y empresas chocolateras tanto a nivel nacional como internacional.

1.1 Productores

Entre los productores de cacao se encuentran aquellos que trabajan de manera independiente y aquellos que forman parte de algún tipo de organización que los aglutina y representa en el mercado.

1.1.1 Productores independientes

Se identificó a dos tipos de productores dentro de este grupo: a) productores provenientes de comunidades indígenas originario campesinas, donde el cacao es un producto intercambiable y que ayuda a diversificar los ingresos familiares; b) pequeñas empresas privadas, que no forman parte de ninguna comunidad, pero que tienen importantes extensiones de cacao cultivado en Beni y Cochabamba.

Aunque no se cuenta con un registro específico de este tipo de productores, se estima que en toda Bolivia existen alrededor de 4.000 productores independientes provenientes de comunidades indígenas originario campesinas. De acuerdo a una muestra de productores que participaron en los congresos de 2013, se estima que el 50% de los productores independientes provienen del departamento de La Paz. La Mancomunidad de Municipios del Norte Paceño Tropical estima que en 2009 existían en el norte de La Paz 1.800 productores independientes. Si se considera que esta cifra habría crecido hasta 2.000 productores y que esto representaría el 50% de los independientes de todo el país, es posible proyectar para el 2014 la existencia de 4.000 productores independientes. De acuerdo al presente estudio, esta cifra representaría el 41,7% del total de productores de cacao de todo el país.

El peso relativo de los productores independientes en las cifras de producción de cacao es inferior al de las organizaciones de productores, principalmente porque

sus volúmenes de producción y rendimiento son pequeños, además que utilizan sistemas de producción tradicionales. Por lo explicado anteriormente, el aporte de este grupo a la producción de cacao en Bolivia no está cuantificado, aunque se estima que su aporte es muy pequeño.

1.1.2 Organizaciones de productores

Se estima que existe un total de 5.600 productores organizados bajo dos figuras jurídicas distintas: a) 4.400 productores organizados en asociaciones y grupos en proceso de organización, cuyos miembros constituirían el 45,8% del total de productores del país y b) 1.200 productores organizados en cooperativas, que constituirían el 12,6% del total. En este sentido, el tipo de organización predominante es la “asociación de productores”, generalmente conformada por miembros de una comunidad o grupo de comunidades geográficamente cercanas. Existe una tendencia de incremento de las asociaciones, a diferencia de las cooperativas. Las cooperativas y las asociaciones de productores del trópico cochabambino tienden a estar sindicalizadas; mientras que el resto de asociaciones son de carácter indígena, principalmente dentro de TIOCs.

Se han identificado 16 asociaciones de productores y cuatro agrupaciones en proceso de asociatividad (Tabla 1). Realizando una descripción por departamento, se puede indicar que en Beni existen siete asociaciones activas, aglutinadas bajo una representación departamental denominada Asociación Beniana de Productores de Cacao (ABP), además de tres asociaciones en proceso de organización, entre las cuales se encuentra el grupo de productores de la Reserva de la Biósfera y Tierra Comunitaria de Origen Pilón Lajas (RB-TCO Pilón Lajas). El departamento de La Paz cuenta con cuatro asociaciones en funcionamiento, además están presentes 35 asociaciones de la CIAAB y 50 cooperativas que se aglutinan en la Central de Cooperativas El Ceibo. En Cochabamba se identificaron dos asociaciones, donde una de ellas es la Unión de Asociaciones de Productores de Cacao del Trópico de Cochabamba (Chocolate Tropical), que aglutina 28 asociaciones y en Santa Cruz se registraron dos asociaciones. Las asociaciones agrupan un total aproximado de 4.400 productores, mientras que El Ceibo reúne 1.200 productores, siendo la mayor agrupación de productores del país. El Ceibo además mantiene relación con alrededor de 500 productores independientes y de otras asociaciones. Los agricultores socios de El Ceibo proporcionan el grano de cacao orgánico que se procesa en la fábrica, donde trabajan los miembros profesionales y técnicos de las mismas familias.

De todas las asociaciones y grupos identificados (Tabla 1), seis de ellas recolectan cacao silvestre, 14 trabajan con cultivos de cacao amazónico boliviano y seis cuentan con cultivos de cacao híbrido. En el Anexo 3 se presentan datos adicionales sobre

la situación y características de las asociaciones de productores del país y el empleo de agroquímicos, lo cual ha permitido la producción de cacao orgánico.

1.2 Intermediarios

Un segundo grupo de actores son los intermediarios, que son el nexo entre los productores y las empresas que forman parte de la industria de chocolates y derivados del cacao.

Los intermediarios son comerciantes que trabajan principalmente de dos maneras: a) acuden a diferentes centros poblados o localidades, donde compran productos provenientes del bosque o productos agrícolas principalmente en ferias locales; y b) se transportan hasta las comunidades donde generalmente intercambian el cacao en grano por productos.

No se tiene un registro de intermediarios; sin embargo, se conocen relativamente pocos de ellos en cada región productora. En 12 regiones productoras definidas para este estudio (Tabla 1) se estiman entre 100 a 150 intermediarios, con al menos diez intermediarios por región.

Los intermediarios se podrían dividir en dos grupos: a) aquellos que permiten que el grano de cacao llegue a las empresas bolivianas dedicadas a la industria del chocolate; y b) aquellos que trabajan con empresas acopiadoras de grano para la exportación (a través de *brokers* en el exterior) y con transformación misma del grano, que son principalmente empresas. En el primer grupo se encuentra más del 80% de los acopiadores, personas que conocen bien las regiones, normalmente nacidos en poblaciones cercanas y que se dedican al comercio. Entre los acopiadores del segundo grupo se puede mencionar, por su importancia, a Rainforest Exquisite Products S.A. (REPSA), Suelos y Manos Amazónicas Racionales (SUMAR) y COMRURAL XXI S.R.L. Las empresas acopiadoras son vistas por los productores como grandes intermediarios en la cadena; no obstante, su rol es fundamental en la articulación de los productores con mercados externos y el logro de procesos de certificación, para lo cual tienen importantes capacidades instaladas. En este estudio se las considera en el grupo de empresas nacionales, debido a que también tienen relación e inversiones en la industria chocolatera nacional.

1.3 Empresas nacionales

La industria nacional de chocolates y derivados de cacao se concentra en los departamentos de La Paz, Sucre, Santa Cruz y Cochabamba. Con base en la información disponible, se identificaron 38 empresas productoras de chocolates y derivados de cacao, de las cuales fue posible entrevistar a 14. De acuerdo a los hallazgos, de manera

Tabla 1. Asociaciones de productores de cacao en Bolivia

Departamento	Asociaciones y agrupaciones en proceso de organización	Región productora	Unidad territorial	Municipios	Instituciones de apoyo	Tipo de cacao
Beni	Asociación de Recolectores y Productores de Cacao de Baures (AREPCAB)	Baures	TCO Baures	Baures	CIPCA, FAN	Silvestre
	Asociación de Comunidades Productoras de Chocolate de Baures (ACPROCHOB)	Baures	TCO Baures	Baures	Ninguna	Silvestre
	Asociación Agroforestal Indígena de la Amazonía Sur (AAIAS)	Moxos	TIM y TIMI	Santa Ana, San Ignacio, Trinidad, San Javier	CIPCA	Silvestre y amazónico boliviano cultivado
	Asociación de Productores Agroforestales de San Andrés Distrito II (APASAD II)	Moxos	Comunidades Trinitarias	San Andrés	CIPCA	Amazónico boliviano cultivado
	Asociación Ecológica de Cacao Amazónico Rurrenabaque (ASECAR)	Rurrenabaque	Intercultural	Rurrenabaque	PRISA Fundación PUMA	Híbrido cultivado y Amazónico boliviano cultivado
	Comunidades de la Provincia Marbán	Moxos	Comunidades Trinitarias	San Andrés	Ninguna	Amazónico boliviano cultivado
	Comunidades de la Provincia Cercado	Moxos	Comunidades Trinitarias	San Javier	Ninguna	Amazónico boliviano cultivado
	Comunidades de Pilón Lajas	Pilón Lajas	RB TCO Pilón Lajas	Rurrenabaque	CI	Amazónico boliviano cultivado
Beni y Pando	Asociación de Productores Agroecológicos de la Región Amazónica de Bolivia (APARAB)	Riberalta	Varios	Riberalta, Guayaramerín y Agua Dulce (Pto. Gonzalo Moreno)	CIPCA, OXFAM, Programa PROBOLIVIA	Amazónico boliviano cultivado y silvestre
Beni y Cochabamba	Asociación de Chocolateros Sauce TIPNIS	TIPNIS	TIPNIS	San Ignacio, Loreto, Villa Tunari	Ninguna. MAPZA - SERNAP hasta 2012	Amazónico boliviano cultivado y silvestre
Cochabamba	Unión de Asociaciones de Productores de Cacao del Trópico de Cochabamba (Chocolate Tropical)	Trópico de Cochabamba	Intercultural	Villa Tunari, Sinahota, Chimoré, Puerto Villarroel y Entre Ríos	Proyecto Forestal, Programa PROBOLIVIA, Proyecto VICDA	Híbrido cultivado
	Asociación de Recolectores de Cacao Silvestre Yuracaré (ARCASY)	TCO Yuracaré	TCO Yuracaré	Chimoré y Villa Tunari	REPSA, Proyecto Forestal	Silvestre
La Paz	Asociación de Productores de Cacao Nativo Ecológico (APCAO Mapiri)	Larecaja Ixiamas	TCO Lecos de Larecaja	Mapiri	WCS	Amazónico boliviano cultivado e Híbrido cult.
	Asociación Chocolecos	Larecaja Ixiamas	TCO Lecos de Larecaja	Guanay	WCS	Amazónico boliviano cultivado e Híbrido cult.
	Asociación de Productores AgroEcológicos de Tumupasa (APAET)	Larecaja Ixiamas	TCO Tacana I	San Buena Ventura	HSI	Amazónico boliviano cultivado
	Asociación Económica de Productores y Acopiadores de Cacao Madidi (AEPACOM)	Larecaja Ixiamas	Intercultural	San Buena Ventura	HSI	Amazónico boliviano Híbrido
	Central Integral Agroecológica de Alto Beni (CIAAB)	Caranavi SurYungas	Intercultural	Palos Blancos Alto Beni	FONADAL	Amazónico boliviano
	Comunidad Carmen del Emero	Larecaja Ixiamas	TCO Tacana I	Ixiamas	HSI y CI	Silvestre

Tabla 1. Cont.

La Paz	Cooperativa Agropecuaria y Comercialización Alto Sajama Ltda.*	Caranavi Sur Yungas	Intercultural	Alto Beni	AOPEB	Híbrido cultivado
Santa Cruz	Chocolateros Indígenas del Municipio de Urubichá (ACHIMU)	Guarayos	TCO Guarayos	Urubichá	CIPCA CARITAS	Silvestre
	Asociación Integral de Productores de Ascensión de Guarayos (AIPAG)	Guarayos	TCO Guarayos	Ascensión de Guarayos	Ninguna	Amazónico boliviano cultivado

Elaboración propia, con base en entrevistas y encuestas a socios de las asociaciones durante el segundo semestre de 2013. Si bien la Cooperativa Sajama no es una asociación, se la incluyó en esta tabla por ser independiente de la Central de Cooperativas de El Ceibo.

general, se puede diferenciar dos tipos de empresas: a) 12 empresas, que realizan el procesamiento de forma industrial, donde el cacao en grano es generalmente el principal insumo, y b) 26 empresas artesanales, que elaboran chocolates con menos tecnología empleando insumos procesados de cacao, principalmente cobertura de chocolate.

La mayor concentración de empresas con plantas industriales se encuentra en La Paz y la mayoría de empresas con producción artesanal se encuentran en Santa Cruz y Sucre. En la tabla 2 se presenta la lista de empresas según tipo de producción industrial o artesanal.

Además de las empresas nacionales existen empresas principalmente europeas y estadounidenses que emplean insumos de cacao de origen boliviano para elaborar barras finas de chocolate. La mayor parte de estas empresas demanda el cacao en grano para la fabricación de sus productos, siendo el cacao silvestre el que predomina en sus recetas.

Tabla 2. Proceso de transformación realizado por empresas bolivianas de chocolates y derivados de cacao

Ciudad	Empresa	Proceso industrial	Proceso artesanal
La Paz y El Alto	Águila	X	
	Belmore	X	
	Bubbas Chocolatier		X
	Cóndor	X	
	El Ceibo	X	
	INCADEX SRL	X	
Sucre	Briançon		X
	Chocolates Charcas La Plata		X
	Chocolates Chuquisaca		X
	Chocolates Ledo		X
	Chocolates Sobre la Roca		X
	Chocolates Sucre	X	
	Chocolates Tentación		X
	Chocolates Rokamer		X
	Chocolates Dulce Tradición		X
	Chocolates Mi Bombón		X
	INTUSUR SRL		X
	SOLUR SRL	X	
	Taboada	X	

Tabla 2. Cont.

Santa Cruz	Bombonella		X
	Bombones Chity		X
	Chocolates Cottier		X
	Chocofactory		X
	Chocolates Princesa	X	
	Confetti		X
	Chocolatería Sheru		X
	Detalles de Camila		X
	Dulces Karelyss		X
	Los Milagros		X
	Manjar de Oro		X
	Mar & Mar		X
	Sumar Ltda.	X	
	Terra Choc		X
	Xocolatl		X
Cochabamba	Bombonería Libertad		X
	INCONA	X	
Oruro	HARASIC	X	

Elaboración propia con base entrevistas con representantes de las empresas.

*Se desconoce la condición de las empresas REPSA (durante la investigación se encontraba en reorientación de sus actividades) y Bolivia's Fruit de Cochabamba (no se cuentan con datos), por lo que no se las incluye en la tabla.



LA OFERTA DEL GRANO DE CACAO: EL ESLABÓN DE LA PRODUCCIÓN

Bolivia cuenta con importantes poblaciones de cacao (*Theobroma cacao*) a lo largo de la cuenca amazónica. Bazoberry y Salazar (2008) establecen que hasta el año 2007 se estimaba la existencia de 12.115 ha de cacao silvestre en Bolivia¹; 2.275 hectáreas de cacao amazónico boliviano cultivado² y 6.360 ha de cacao híbrido cultivado o convencional³. Con base a información presentada en el III Congreso Nacional del Cacao y estudios recientes, es evidente que aún falta mucho trabajo para definir la extensión total de cacaotales silvestres en Bolivia, y con los datos recolectados para el presente trabajo se puede estimar que en la actualidad conocemos de la existencia de por lo menos 3.000 ha adicionales con cacao silvestre en el TIOC Tacana I. En la Figura 1 se presentan los principales sitios de extracción de cacao que se conocen en Bolivia.

Aunque el uso del cacao en Bolivia data de la época precolonial, la oferta reciente de cacao es producto del manejo que empezó a partir de la segunda mitad del siglo XX, a través de las acciones del Instituto Nacional de Colonización en parcelas demostrativas en Beni, Santa Cruz y Cochabamba, principalmente con variedades introducidas provenientes de Ecuador, Costa Rica y Trinidad y Tobago, las cuales no se adaptaron a las condiciones de clima. Luego, en los años 70, se trabajó en el norte de La Paz con apoyo de la Cooperación Alemana, lográndose mejores resultados. Desde entonces se impulsó la producción de cacao híbrido en la cooperativa El Ceibo, estableciendo los primeros sistemas agroforestales en la región de Alto Beni y Caranavi.

A continuación se presentan cifras de producción de grano de cacao según las organizaciones de productores y según el tipo de cacao aprovechado, como ser: a) Cacao silvestre; b) Cacao amazónico boliviano; y c) Cacao híbrido. Para ello se utilizaron datos generados a partir de 130 encuestas a productores organizados, realizadas en el segundo semestre de 2013. Los datos de producción de Santa Cruz se basan en estimaciones de la superficie cultivada (Bazoberry y Salazar 2008), y los rendimientos promedio

1 En la presente publicación se mantendrá esta denominación de "cacao silvestre" para referirse al cacao que es recolectado de poblaciones naturales de cacao en el bosque y no es cultivado en sistemas agroforestales. Son árboles distribuidos en "rodales" o "islas de bosque" de distinta densidad y tamaño.

2 En la presente publicación se mantendrá la denominación "cacao amazónico boliviano cultivado" para referirse al cacao de origen silvestre o cacao nativo de Bolivia que está siendo cultivado.

3 En la presente publicación se mantendrá la denominación de "cacao híbrido cultivado" para referirse al cacao de origen extranjero que fue introducido en parcelas agroforestales.

Figura 1. Sitios con presencia de cacao (*Theobroma cacao*) en Bolivia



Fuente: Bazoberry y Salazar (2008), basado en Proyecto Parientes Silvestres del Cacao en Bolivia, Herbario Nacional de Bolivia, 2008; y datos de July et al. 2014

por tipo de cacao de las recientes campañas, asumiendo además que solamente el 50% del cacao producido es comercializado. Además, se tomaron en cuenta datos de producción de asociaciones y cooperativas o información secundaria de estudios proporcionados por instituciones de apoyo.

Luego, se abarca brevemente la problemática de la producción de cacao, que ha sido sistematizada con base en los criterios y percepciones de los actores, principalmente productores de cacao y técnicos con experiencia en el tema, que forman parte de las principales instituciones de apoyo al sector cacaotero. Las percepciones han sido recopiladas a través de entrevistas semiestructuradas y grupos focales con asociaciones de productores y técnicos cacaoteros, organizados según región productora y según organización productora, durante el segundo semestre de 2013. Solamente se tomaron en cuenta a las principales organizaciones de productores de cacao activas hasta fines de la gestión 2013, presentándose los datos de producción más representativos, en términos de volumen de grano.

2.1 Producción, según organización de productores

Para el registro de las recientes campañas de producción se tomaron en cuenta las unidades de producción organizadas y bajo algún nivel de manejo. No se considera aquí el universo total de productores de cacao, debido a que una proporción importante de productores trabajan de manera individual y se conectan de manera directa con los intermediarios y eventualmente con los centros de consumo de pastas en poblaciones cercanas a los centros de producción. En este sentido, la evaluación realizada cubre la mayor parte de la producción de grano de cacao⁴.

Los resultados indican que los productores de cacao organizados de Bolivia produjeron en la temporada 2012-2013, un poco más de 1.130 toneladas métricas (TM) (24.600 qq aprox.), de las cuales, el 80,7% se produjo en La Paz, el 12,3% en Santa Cruz, 3,8% en Beni y Pando y 3,2% en Cochabamba (Tabla 3). El 64,1% de la producción total de cacao bajo manejo es acopiado por la Central de Cooperativas El Ceibo. De la misma manera se puede decir que la región productora en las provincias Caranavi y Sur Yungas es la que aporta con la mayor cantidad de grano, representando el 75% de la producción total. No obstante, en la reciente campaña se verifica un descenso de la producción nacional de cacao de 25,9% respecto al periodo 2011-2012.

De acuerdo a la percepción de los actores, principalmente de las organizaciones de productores y las instituciones de apoyo, los factores que incidieron en el descenso de la producción fueron: a) en La Paz, particularmente en la provincia Caranavi, la enfermedad conocida como Moniliasis, producida por el hongo *Moniliophthora roreri*, que durante la gestión 2013 afectó en promedio al 53% de las plantaciones, con rangos de 30-70% de afectación de acuerdo al área de colonización (E Huanca com. pers. 2013); b) en Beni, los incendios ocurridos en los cacaotales silvestres, particularmente en Baures y alrededores, desde el 2010; c) las inundaciones de los cacaotales en el norte de La Paz y en Beni, cada vez más prolongadas en temporada de lluvia; y d) en el TIPNIS por problemas políticos debido al conflicto por la carretera proyectada entre Villa Tunari y San Ignacio de Moxos, que no permitieron acopiar el grano suficiente. El Beni es el segundo departamento con mayor producción de cacao, después de La Paz (Bazoberry y Salazar 2008); no obstante, debido a estos problemas presentó un descenso del 77% en su producción en la reciente gestión. En el Anexo 1 se detallan las principales causas para la disminución de la producción y los problemas que atraviesan los productores, los cuales no permiten un incremento de la producción.

⁴ Si bien se desconoce si existe grano rescatado para fines de contrabando, se estima que una gran proporción del cacao suministrado por los productores independientes, particularmente en las recientes temporadas de cosecha, ha sido rescatado por los intermediarios que proveen a la principal empresa procesadora de grano que es El Ceibo. De modo que los datos estimados en esta publicación, que incluyen el acopio de El Ceibo, tanto de su Central de Cooperativas como de sus proveedores no asociados, cubrirían casi la totalidad de la producción vendida de grano de estos periodos de cosecha en todo el país.

Tabla 3. Producción estimada de cacao de productores organizados

Departamento	Organizaciones de productores	Tipo de cacao	Producción 2011-2012	Producción 2012-2013
Beni	Asociación de Recolectores y Productores de Cacao de Baures (AREPCAB)	Silvestre	17,00	2,00
	Asociación de Comunidades Productoras de Chocolate de Baures (ACPROCHOB)	Silvestre	113,40	0,00
	Asociación Agroforestal Indígena de la Amazonía Sur (AAIAS)	Amazónico boliviano cultivado	3,63	14,51
	Asociación Ecológica Cacao Amazónica Rurrenabaque (ASECAR)	Híbrido y Amazónico boliviano cultivado	5,44	4,54
Beni y Pando	Asociación de Productores AgroEcológicos de la Región Amazónica de Bolivia (APARAB)	Amazónico boliviano cultivado y Silvestre	41,73	18,14
Beni y Cochabamba	Asociación de Chocolateros Sauce TIPNIS	Amazónico boliviano cultivado	13,10	4,31
Cochabamba	Unión de Asociaciones de Productores de Cacao del Trópico de Cochabamba (Chocolate Tropical)	Híbrido cultivado	31,75	23,23
	Asociación de Recolectores de Cacao Silvestre Yuracaré (ARCASY)	Silvestre	13,61	12,90
Santa Cruz	Asociaciones y productores independientes de las provincias Guarayos e Ichilo.	Amazónico boliviano cultivado y Silvestre	139,21	1139,21
La Paz	Central de Cooperativas El Ceibo	Híbrido cultivado	907,18	725,75
	Asociación de Productores de Cacao Nativo Ecológico (APCAO Mapiri)	Amazónico boliviano e Híbrido cultivados	26,24	26,24
	Asociación Chocoleco (total producción TCO Leco)	Amazónico boliviano e Híbrido cultivados	20,24	20,24
	Asociación de Productores AgroEcológicos de Tumupasa (APAET)	Amazónico boliviano cultivado	5,12	5,12
	Central Integral Agroecológica de Alto Beni (CIAAB)	Híbrido y Amazónico boliviano cultivado	181,10	127,10
	Comunidad Carmen del Emero y otras comunidades de Ixiamas	Silvestre	9,10	9,10
Total nacional			1.527,85	1.132,39

Elaboración propia a partir de entrevistas con asociaciones e información secundaria.

2.2 Producción, según tipo de cacao

La distribución de producción por tipo de cacao y región productora para la zafra 2012-2013 muestra que del total de 1.132,30 TM, 66% fue cacao híbrido, 21% cacao amazónico boliviano cultivado y 13% cacao silvestre (Tabla 4). La región con mayores niveles de reducción de producción entre 2011 y 2013 fue Baures, de donde proviene históricamente la mayor cantidad de grano de cacao silvestre. Igualmente en las regiones de Riberalta, TIPNIS y Caranavi-Sur Yungas se observa un descenso de la producción que fluctúa entre 20 y 60%. El incremento de la producción de Moxos refleja el crecimiento registrado en el acopio de las organizaciones productivas de la zona. Según ICCO (2013) se esperaría una producción de 2.000 TM en Bolivia, lo cual es un estimado de las anteriores campañas.

Los datos que se presentan en la Tabla 6 reflejan una buena parte del universo total de producción de cacao en Bolivia. Existe una proporción no cuantificada adecuadamente, que proviene de productores independientes, principalmente del norte de La Paz, donde se estima que la producción independiente bordea las 570 TM por año (~12.400 qq) solo en la región de Alto Beni (C Maldonado *com. pers.* 2013). Otros productores de la provincia Iturrealde, así como productores independientes del río Mamoré, la provincia Marbán y adyacentes en el Beni no cuentan con estimaciones de producción. Finalmente, existe cacao amazónico boliviano cultivado que está en crecimiento y no en producción.

Respecto al cacao silvestre, la mayor proporción no es accesible a las comunidades recolectoras; asimismo, existe baja densidad poblacional, lo que limita las posibilidades de aprovechamiento intensivo de los rodales de cacao. Así por ejemplo, en Baures se tiene un total de 35 islas de bosque en todo el municipio; sin embargo, sólo alrededor del 25% es aprovechable por la facilidad de acceso y cercanía a las poblaciones. La productividad es

Tabla 4. Producción de grano de cacao por región productora y tipo de cacao

Tipo de cacao	Región productora	Producción 2011-2012	Producción	Variación
Silvestre	Baures	130,40	2,00	-56,53%
	Riberalta	10,43	4,54	-5,22%
	TCO Yuracaré	13,61	12,90	0%
	Larecaja - Ixiamas	9,10	9,10	0%
	Guarayos	111,37	111,37	-49,11%
Subtotal		274,91	139,90	-49,11%
Amazónico boliviano cultivado	Riberalta	31,30	13,61	-56,53
	Moxos	3,63	14,51	299,72%
	TIPNIS	13,10	4,31	-67,10%
	Rurrenabaque	2,72	2,27	-16,54%
	Laracaja-Ixiamas	28,36	28,36	0%
	Caranavi-Sur Yungas	190,45	149,25	-21,63%
	Guarayos	27,84	27,84	0%
Subtotal		297,40	240,15	-19,25
Híbrido cultivado	Alto Beni	897,83	703,60	-21,63%
	Rurrenabaque	2,72	2,27	-16,54%
	Chapare	31,75	23,23	-26,83%
	Larecaja - Ixiamas	23,24	23,24	0%
Subtotal		955,54	752,34	-21,27
Total nacional		1.527,85	1132,39	-25,9%

Elaboración propia a partir de entrevistas con asociaciones e información secundaria.

muy variable entre años y esto genera incertidumbre debido al aún escaso conocimiento de los factores que afectan la productividad de las islas de bosque. Por su parte, la mayor parte del cacao silvestre de la región productora de Riberalta, acopiado por APARAB, proviene de los municipios de Riberalta (Beni) y Agua Dulce o Puerto Gonzalo Moreno (Pando).

Los sistemas agroforestales (SAF) con cacao amazónico boliviano cultivado se encuentran principalmente en el Beni, La Paz y Santa Cruz. Se registra una producción de 240,15 TM (5.221 qq) de cacao amazónico boliviano en la campaña 2012-2013, lo que representa el 21% de la producción total. Se presentó además, como en los otros casos, un descenso de la producción del 19,25%, respecto a la anterior campaña.

Los sistemas agroforestales con cacao híbrido, aunque no excluyen del todo la existencia de cacao amazónico boliviano, se cultivan en las cooperativas y proveedores de El Ceibo; la producción de ASECAR que se vende también a El Ceibo, la producción de Chocolate Tropical, así como una empresa privada recientemente establecida en Puerto Villarroel. Esto significa un total de 752,34 TM (16.355 qq), que representa el 66% de la producción de cacao en el periodo 2012-2013 y también que continúa siendo el sistema de producción y el tipo de cacao más importante del país en términos de volumen, principalmente en La Paz y Cochabamba.

2.3 Rendimientos y cosecha del cacao

Según la Tabla 5, se estima que el rendimiento del sistema de aprovechamiento de recolección de cacao desde el bosque (cacao silvestre) es de 1,29 qq/ha; mientras que los rendimientos de cacao cultivado promedio de cacao híbrido y criollo, equivalen a 4,4 qq/ha, es decir que los sistemas bajo manejo permiten obtener casi cuatro veces

Tabla 5. Variables de producción por productor en una muestra del año 2013

Variable	Campaña 2011-2012		Campaña 2012-2013		Variación interanual (en %)
	Media	Desviación estándar	Media	Desviación estándar	
Superficie de cacao silvestre por productor (ha)	2,92	20,37	2,12	12,66	- 27,40
Superficie de cacao cultivado por productor (ha)	2,32	6,38	2,48	6,38	+ 6,90
Volumen de producción de cacao silvestre por productor (TM)	0,12	0,68	0,07	0,42	- 41,67
Volumen de producción de cacao cultivado por productor (TM)	9,18	13,72	6,96	10,54	- 24,18
Rendimiento promedio de cacao silvestre (Kg/ha)	187,05	535,38	75,46	89,79	- 59,66
Rendimiento promedio de cacao cultivado (Kg/ha)	301,19	495,55	195,91	419,39	- 34,95

Elaboración propia a partir de base de datos de una muestra de 130 productores encuestados.

más cacao. Sin embargo, los promedios nacionales registrados a partir de los resultados sondeados de la reciente campaña de cosecha (2012-2013) son inferiores a los acostumbrados en otras.

Por otro lado, la cosecha del cacao se da principalmente durante la época de lluvias (ver Tabla 6), aunque en el caso del cacao híbrido, la cosecha comienza al final de la época seca y se extiende durante los meses más fríos y secos del año. Además, se observa que es una actividad familiar en su mayoría, aunque en el caso del cacao híbrido de Caranavi y Alto Beni se requiere de fuerza de trabajo adicional para la cosecha y manejo de los sistemas agroforestales.

Tabla 6. Datos de la cosecha del cacao por región productora

Departamento	Región productora de cacao	Temporada de cosecha	Rendimiento del cacao	Fuerza de trabajo para la cosecha
Beni	Baures	Enero – Marzo	Muy variable. Máximo 1 bolsa por árbol (entre 120 a 150 mazorcas) (Entrevistas en 2013) 3,3 qq/ha (ESAF 2005)	Una familia ó 4 – 5 personas/bolsa/día
	TIPNIS	Enero-Mayo	11,25 qq/ha (SERNAP 2012)	Familiar para parcelas de menos de 3 ha. Jornaleros para parcelas mayores a 5
	Riberalta*	Enero – Marzo	Variable y cíclica	Variable: familia, jornaleros o la comunidad entera
	Rurrenabaque	Enero - Agosto	3,58 qq/ha (Encuestas en 2013)	Principalmente familiar
	RB TCO Pilón Lajas	Diciembre - Abril	Desciende solo en árboles con escoba de bruja hasta en un 50%	Familiar y comunal
La Paz	Caranavi y Alto Beni	Enero - Septiembre	Rendimiento se redujo de 6,47 qq/ha a 4,54 qq/ha entre 2011 y 2013 (Encuesta en 2013)	Familiar y con jornaleros
	San Buenaventura Ixiamas	Diciembre - Marzo	2,71 qq/ha (Encuesta en 2013)	Familiar, bajo normas comunales. Se usan 6 a 8 horas diarias por una semana
	Larecaja	Ene – Abr. (C. amazónico b.) Abr. – Ago. (C. híbrido)	Cacao amazónico boliviano: 4,1 qq/ha; Cacao híbrido: 5,4 qq/ha (estimado con base en WCS & PILCOL 2009)	Familiar
Cochabamba	Trópico cochabambino	Marzo - Noviembre	Desde 2010 se redujo el rendimiento desde 12 – 18 qq/ha a 3 - 7 qq/ha, debido a la escoba de bruja y mazorca negra.	Principalmente familiar
	TCO Yuracaré	Diciembre - Marzo	Muy variable, es poco conocido.	Familiar, bajo normas comunales de acceso
Santa Cruz	Guarayos	Diciembre - Marzo	4,18 qq/ha (CIPCA 2013)	Familiar, bajo normas comunales de acceso

Elaboración propia, con base en entrevistas y encuestas a productores, además de información secundaria. *La región productora de Riberalta incluye el municipio Agua Dulce (Pto. Gonzalo Moreno) del departamento de Pando.

2.4 Los recursos humanos en la producción de cacao

Para la campaña 2012-2013, se ha estimado que 5.578 familias se dedican al rubro cacao en unidades de cultivo o recolección bajo algún nivel de manejo u orientación técnica. Además, este conjunto de productores tiene recursos potenciales importantes, aún subutilizados existiendo una potencialidad importante para el crecimiento del sector (Tabla 7).

Tabla 7. Recursos humanos en la producción de cacao

Organizaciones de productores	Comunidades	Número de socios	Recursos de cacao bajo manejo	Acopio anual proyectado desde 2014
Asociación de Recolectores y Productores de Cacao de Baures (AREPCAB)	San Francisco, Tujuré, El Cairo, Jasiaquiri y Alta Gracia	305 socios (aprox. 100 familias)	5.784 ha en 35 islas de bosque en todo Baures de lo cual 25 - 30% es actualmente aprovechable	10 TM
Asociación de Comunidades Productoras de Chocolate de Baures (ACPROCHOB)	Población de Baures	22 socios	5.784 ha en 35 islas de bosque en todo Baures de lo cual 25 - 30% es actualmente aprovechable	50 TM
Asociación Agroforestal Indígena de la Amazonía Sur (AAIAS)	Tres subcentrales: Comunidades indígenas del TIM, del TIMI y zona de Cercado - Mamoré	600 socios	600 ha de SAF diversificado con más de 30 especies	15 TM
Asociación Ecológica Cacao Amazónica Rurrenabaque (ASECAR)	San Silvestre, Nueva Esperanza, Río Hondo, Taluma, Ichal, Nuevos Horizontes, El Sol, Playa Ancha, Betanzos, Jicala, Collana, Uncallamaya, San Martín, Piedras Blancas, Cuatro Ojitos e Incasuyo	145 socios	200 ha de SAF extensivos con cacao híbrido y menor proporción de cacao amazónico boliviano	10 TM
Asociación de Productores AgroEcológicos de la Región Amazónica de Bolivia (APARAB)	59 comunidades en cuatro zonas: Riberalta (11 comunidades), Guayamerín, Pto. Gonzalo Moreno y Río Orthon.	215 socios	538 ha de SAF diversificado con más de 30 especies	40 TM
Asociación de Chocolateros Sauce TIPNIS	21 de las 62 comunidades del TIPNIS forman parte, incluyendo: Santa Clara, Trinidadcito, San Pablo, Nueva Vida, Santa María, Nueva Galilea y Gundonovia.	210 socios	174 ha de SAF con plantas frutales, medicinales y maderables. El 44% cumple con buenas prácticas	10 TM
Asociación de Productores Agroforestales de San Andrés Distrito II (APASAD II)	Villa Selva	18 socios	18 ha de SAF diversificado con maderables, cítricos, leguminosas y hortalizas	3 TM
Comunidades de la RB TCO Píllon Lajas*	1. Río Quiquibey: Bolsón, San Luis Grande, San Luis Chico, San Bernardo, Bisal, El Gredal y Asunción del Quiquibey 2. Río Beni: Charque, Real Beni y Carmen Florida 3. Carretera: Jatusal, Puente Yucumo, Yacumita, San José, Edén, Río Hondo, Alto Colorado, Bajo Colorado y 2 de Agosto	En conformación	30 ha de cacao silvestre y más de 30 ha de parcelas de cacao cultivado, sin prácticas de manejo consolidadas	11 TM

Tabla 7. Cont.

Unión de Asociaciones de Productores de Cacao del Trópico de Cochabamba (Chocolate Tropical)	Cinco municipios: Villa Tunari, Sinahota, Chimore, Puerto Villarroel y Entre Ríos	843 socios (familias)	850 ha de cacao híbrido convencional (entre 0,5 a 5 ha por familia)	30 TM
Asociación de Recolectores de Cacao Silvestre Yuracaré (ARCASY)	Once comunidades: Trinidadcito, Barranquillas, Limoncito, Nueva Esperanza, Monteverde, El Carmen; Santa Anita, Betania, Nueva Cotoca, Remanso y La Boca.	162 socios	No determinado	15 TM
Central de Cooperativas El Ceibo	50 comunidades de las provincias Caranavi y Sud Yungas	1.214 socios (familias)	1.600 ha de cacao orgánico de la variedad híbrido	1.000 TM
Asociación de Productores de Cacao Nativo Ecológico (APCAO Mapiri)	Cuatro comunidades: Charopampa, Chiliza, Tuiri y Viliqui	28 socios	35,5 ha de cultivos de cacao	12 TM
Asociación Chocoleco	Diez comunidades: Alacarani, Baronpampa, Candelaria, Carura, Chavarría, San José de Pelera, Tutilimundi, Wacacala, Wituponte, Yolosani	58 socios	26,5 ha de cultivos de cacao	10 TM
Asociación de Productores AgroEcológicos de Tumupasa (APAET)	Comunidad de Tumupasa	16 socios	24 ha de cultivos de cacao amazónico boliviano	8 TM
Central Integral Agroecológica de Alto Beni (CIAAB)	Municipios de Alto Beni y Palos Blancos	1.600 familias	1.800 ha de cacao orgánico, de la variedad híbrido	270 TM
Comunidad Carmen del Emero*	Comunidad Carmen del Emero (85% de la producción). Otras comunidades productoras de la zona son: El Tigre, San Antonio de Tequeje (Municipio Ixiamas), San Isidro, Villa Fátima y Buena Vista (Municipio San Buenaventura).	26 familias (Carmen del Emero)	450 ha de cacao silvestre y 30 ha bajo cultivo tradicional	10 TM
Chocolateros Indígenas del Municipio de Urubichá (ACHIMU)	Comunidades de la TCO denominada Progreso, en el territorio Guarayo	116 familias	159,31 ha de producción en el bosque	10 TM
Total		5.578 familias	6.234 ha de bosque 6.649,81 ha de SAF	1.514 TM

Elaboración propia, con base en entrevistas y encuestas a productores, así como información secundaria. Carmen del Emero y la RBTCO Pilón Lajas constituyen grupos de productores en proceso o perspectivas de asociación. Las proyecciones son estimaciones de producción basadas en los volúmenes históricos disponibles, así como superficies en producción y rendimientos promedio por región, asumiendo que se recuperen al menos en 50% los niveles históricos de producción.

2.4.1 El aporte del cacao a la economía familiar

De acuerdo a una muestra realizada entre los productores de todo el país, se estima que el cacao es la primera actividad generadora de ingresos para un 63% de las familias productoras, mientras que para un 26% de los productores es una actividad secundaria, y para el restante 11% los ingresos provenientes de esta actividad serían aún marginales o mínimos. Este último grupo representa aquellas familias que están empezando a involucrarse recién en la actividad. Un detalle de la importancia económica del cultivo de cacao para las familias, según región productora se muestra en la Tabla 8.

Tabla 8. Datos del cacao y la economía familiar por región productora

Depto.	Región productora de cacao	Fuentes de ingreso*	Importancia del cacao en la economía familiar	Destino de los ingresos del cacao
Beni	Baures	1. Agricultura: arroz, maíz, plátano y otros. 2. Recolección de cacao silvestre	Complementario en calendario. Secundario en ingresos.	Refacción de casas, compra de motos, electrodomésticos y otros.
	Moxos	1. Agricultura: arroz, cultivos variados, caña. 2. Cultivo de cacao	Complementario en calendario. Secundario en ingresos.	Varios según la necesidad de cada familia.
	TIPNIS	1. Cultivo de cacao 2. Agricultura: arroz, maíz, plátano, cítricos y otros solo para autoconsumo.	Es la única actividad que genera ingresos monetarios.	Varios según la necesidad de cada familia.
	Ríberalta	1. Agricultura: arroz, yuca, plátano, fruta, yuca, caña, almendra y otros. 2. Recolección de castaña 3. Pesca y caza	Complementario en calendario. Secundario en ingresos.	Mejora de las condiciones del hogar.
	Rurrenabaque	1. Agricultura: plátano y otros frutales. 2. Ganadería. 3. Recolección de cacao	Complementario en calendario. Secundario en ingresos.	Varios
	RB TCO Pilón Lajas	1. Río Quiquibey: jatata 2. Río Beni: plátano, yuca, caza y pesca 3. Carretera: arroz, plátano, maíz y madera	Complementario en calendario. Secundario en ingresos.	Varios
Pando	Agua Dulce (Pto. Gonzalo Moreno)	1. Recolección de castaña. 2. Recolección de cacao. 3. Agricultura: arroz, maíz y otros.	Complementario en calendario. Secundario en ingresos	Mejora de las condiciones del hogar.
La Paz	Caranavi	1. Cultivo de cacao	Principal en gran parte de los productores asociados a El Ceibo	Varios, conforme las necesidades.
	Alto Beni	2. Agricultura: arroz, maíz, otros		
	San Buenaventura Ixiamas	1. Venta de charque de pescado y otros animales. 2. Recolección de cacao. 3. Agricultura	Complementario en calendario. Ingreso monetario que tiende a equipararse al de caza y pesca.	Varios según la necesidad de cada familia.
	Larecaja	1. Minería 2. Agricultura: arroz, maíz, yuca y maní 3. Cultivo de cacao	Complementario en calendario. Secundario en ingresos.	No determinado (los ingresos son aún bajos)
Cochabamba	Chapare	1. Cultivo de la coca (95% de las familias) 2. Agricultura: banano, papaya y otros. 3. Cultivo del cacao	Ingreso que cubre casi todo el año. Secundario en comparación con las otras actividades.	Refacción de casas, mejora de las condiciones del hogar.
	TCO Yuracaré	1. Plátano de fritar 2. Recolección del cacao 3. Agricultura: yuca y otros.	El ingreso del cacao se equipara a otras fuentes, depende del área y esfuerzo de recolección.	Varios según la necesidad de cada familia.

Elaboración propia, con base en entrevistas y encuestas a productores.

(*) Las fuentes de ingreso se ordenan según nivel de importancia.

La diversificación de los ingresos familiares de los productores es una de las principales preocupaciones de las asociaciones. Algunas de ellas como APARAB han avanzado exitosamente en este propósito; otras como Sauce Tipnis corren riesgos serios por depender casi exclusivamente de la venta del grano de chocolate para la obtención de ingresos monetarios. En este sentido, el cacao puede constituirse tanto en una actividad complementaria en calendario agrícola y en ingresos monetarios frescos para la familia, pero también puede ser la actividad principal de las familias.

2.5 La comercialización del grano de cacao

El conjunto de productores está conectado con la cadena de valor del cacao, ya sea a través de intermediarios o a través de organizaciones de apoyo que suelen construir alianzas con empresas de distinta índole y procedencia, para asegurar la venta del grano de cacao. De acuerdo a los datos de comercialización del grano, su precio para 2012-2013 fluctúa entre 18 y 28 Bs/kg de cacao, dependiendo si se lo recoge desde las comunidades o si la asociación lo transporta al lugar de trabajo del cliente. En la Tabla 9 se presentan datos relevantes de la comercialización del grano de cacao por región productora.

Haciendo una revisión de las principales características de la comercialización que realizan los productores, es posible mencionar algunos desafíos, derivados de la situación de cada región productora que se expone en el Anexo 2.

- Primeramente, la comercialización en mercados especiales se ve limitada por las deficiencias en la calidad del grano. Esto se constata en las experiencias de manejo y comercialización de los años recientes, que no llegaron a consolidar buenas prácticas de beneficiado, excepto contadas excepciones. En este sentido, el grano de cacao no cuenta aún con la calidad requerida.
- El acceso a mercados de exportación se limita por el escaso conocimiento del mercado de parte, no solamente de los productores, sino de la cadena en su conjunto. En este sentido, podrían existir falsas expectativas en los productores sobre el mejor destino de su producto.
- La certificación es una herramienta clave para la exportación del grano, pero que pocas organizaciones de productores están en capacidad de sostener financieramente.

Tabla 9. Datos de la comercialización del grano de cacao proveniente de asociaciones, por región productora

Depto.	Región productora de cacao	Forma actual de acopio	Rango de precios* y lugar de venta	Destino de la venta	
				2011-2012	2012-2013
Beni	Baures	- En las comunidades. - En grano fermentado. - Existe control de calidad del grano.	13,2 a 22,9 Bs/Kg (600 a 1.040 Bs/qq). Producto puesto en el pueblo de Baures.	80% del grano se vendió a: REPSA, SUMAR, PRODEMO, Para Ti y EBA	Rueda de negocios en 2014 define el destino del grano.
	TIPNIS	- En las comunidades. - Grano seco y en baba - Existe control de calidad del grano. - Precio fijado en asamblea	22,9 a 28,7 Bs/Kg (1.040 a 1.300 Bs/qq). Producto puesto en Trinidad antes, luego Sucre.	100% del grano se vendió a: Chocolates Para Ti	En proceso de negociación con Chocolates Para Ti
	Riberalta	- En las comunidades. - En grano fermentado. - Existe control de calidad del grano.	Precio 2012: 23,8 Bs/Kg (1.080 Bs/qq). Producto puesto en La Paz.	82,6% del grano se vendió a: COMRURAL (hacia Francia y Alemania)	En proceso de negociación
	Rurrenabaque	- Existen cinco centros de acopio. - Existe control de calidad.	Precio 2012: 20,9 a 24,3 Bs/Kg (950 a 1.100 Bs/qq). Producto puesto en La Paz.	100% se vendió a: El Ceibo, Chocolates Alto Beni (El Alto), CIPCA y otros.	En proceso de negociación con El Ceibo y otros.
	RB TCO Pilón Lajas	- Intermediario recoge en cada comunidad. - En grano seco - Sin control de calidad	Precio 2012: 22 Bs/Kg (1.000 Bs/qq). Puesto en Rurrenabaque.	100% del grano se vendió a El Ceibo a través de un intermediario	En proceso de negociación
La Paz	Caranavi Alto Beni	- Se acopia en subcentrales y a través de intermediarios. - Control de calidad para certificación orgánica.	Precio promedio 2012: 24,3 Bs/Kg (1.100 Bs. qq).	El Ceibo acopia más del 70%; el restante REPSA y otras empresas. 70% de CIAAB se acopia en El Ceibo y 2,6 TM de la CIAAB se exportaron con Invalsa Coffee & Taza Chocolate.	Escenario similar con El Ceibo.
	San Buenaventura Ixiamas	- El cliente recoge el grano en comunidad a través de intermediario. - Se vende en grano seco. - No existe control de calidad.	Precio 2013: 18 Bs/Kg (816,5 Bs/qq), acopiado en comunidad.	Se vende aún a través de intermediarios. Un cliente es El Ceibo.	En proceso de organización
Cochabamba	Chapare	- Un centro de acopio en Chimoré. - En seco (70%) y en baba (30%) - Prebeneficiado con control de calidad. - Precio fijado en asamblea	Precio 2012: 24,3 a 26,5 Bs/Kg (1.100 a 1.200 Bs/qq). Puesto en la empresa cliente.	99% del grano se vendió a INCONA (Cochabamba), Chocolate Tropical SRL (La Paz) y Chocolates Para Ti (Sucre).	En proceso de negociación con las mismas empresas.
	TCO Yuracaré	- En grano seco. - Existe control de calidad.	Precio 2012: 27,6 a 28,7 Bs/Kg (1.250 a 1.300 Bs/qq) Puesto en almacén de asociación.	70% se vendió a REPSA (La Paz) y 30% a SUMAR (Santa Cruz).	En proceso de negociación, con Chocolates Para Ti.

Elaboración propia, con base en entrevistas y encuestas a productores.

(*) Es un rango de precios de los últimos cinco años correspondiente al pago del cliente a la asociación. La región productora de Riberalta incluye en este caso el municipio Agua Dulce (Pto. Gonzalo Moreno) del departamento de Pando.



LA DEMANDA DEL CACAO EN BOLIVIA

La demanda del cacao en Bolivia está dada principalmente por la industria nacional de chocolate, aunque también existe relativa pequeña demanda externa por el grano de cacao.

El cacao en grano es el producto primario para la producción de los derivados en la industria y puede convertirse en diferentes insumos a través de su procesamiento. Se identifican cuatro productos intermedios que resumen el proceso de elaboración de los insumos de cacao: 1) licor de cacao, 2) manteca de cacao, 3) torta de cacao y 4) cacao en polvo. En la Tabla 10 se presenta la definición de los cuatro insumos mencionados y los principales usos asociados a cada uno. Se incluye la definición de la cobertura de chocolate, que es un insumo que se emplea mucho en la industria nacional.

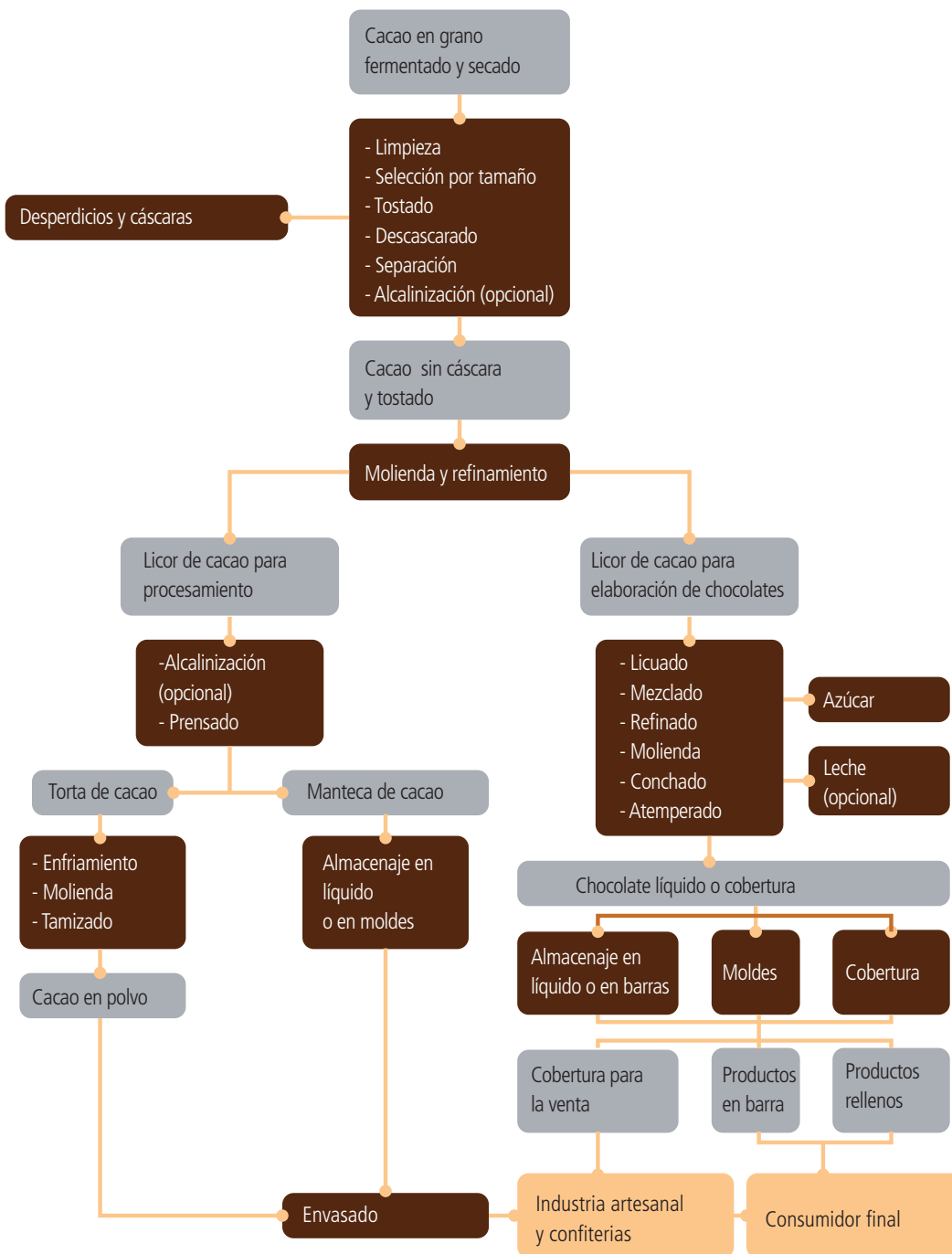
Tabla 10. Principales insumos procesados a partir del cacao y sus usos

Producto	Definición	Uso
Licor de cacao / Pasta de cacao	Producto obtenido por el molido de granos de cacao descascarillados (principalmente de granos tostados).	Elaboración de chocolates
Manteca de cacao	Materia grasa extraída a través del prensado del cacao tostado y descascarillado, o del licor de cacao.	Elaboración de chocolates y confitería. También puede ser usado en la industria cosmética y en la industria farmacéutica.
Torta de cacao	Producto obtenido a través del prensado del licor de cacao, luego de la extracción de la materia grasa o manteca de cacao.	Elaboración de cacao en polvo
Cacao en polvo	Producto que se obtiene mediante transformación mecánica a polvo de la torta de cacao.	Ingrediente de muchos alimentos como: bebidas chocolatadas, postres, salsas, tortas y galletas.
Cobertura de chocolate	Producto obtenido a partir de subproductos de cacao y sacarosa u otros edulcorantes, con o sin el agregado de equivalentes de manteca de cacao, como manteca vegetal de palma.	Puede ser consumido como tal o para recubrir bombones u otros productos de confitería, pastelería y heladería.

Elaboración propia

La transformación del cacao en grano hasta el chocolate sigue un proceso similar al que se muestra en la Figura 2.

Figura 2. Esquema de procesamiento del cacao en grano



Elaboración propia con base a Liendo (2005) y esquemas de producción de la industria nacional.

3.1 El cacao en el mercado nacional

La demanda de cacao se compone de alimentos y cosmética. En el mercado nacional el consumo de alimentos es el uso predominante. Además, la demanda de chocolates e insumos de cacao depende de la tecnología de elaboración y la capacidad de producción de las industrias. Las empresas con plantas de procesamiento demandan principalmente cacao en grano; mientras que las empresas artesanales demandan cobertura o licor de cacao.

La producción de la industria nacional está orientada a satisfacer primordialmente a consumidores nacionales de chocolates, aunque algunas de ellas exportan insumos como manteca y licor de cacao. Por otro lado, el interés de muchas empresas es alcanzar mercados internacionales, pero han atravesado ciertos problemas en ventas experimentales, por lo que la exportación de chocolates es todavía incipiente.

En un acercamiento a 14 empresas de las ciudades de La Paz, El Alto, Sucre, Santa Cruz y Cochabamba, se consultó sobre sus características, productos ofertados, requerimientos actuales de sus principales insumos (cacao en grano seco, cobertura de chocolate y/o licor de cacao), los criterios más importantes para cada empresa al momento de comprar su insumo, precios y cantidades de referencia para los insumos demandados y su percepción sobre el mercado y la industria nacional de chocolates.

3.1.1 Chocolates y productos terminados ofertados en el mercado nacional

En relación a los productos de las empresas, se pueden diferenciar: a) nueve variedades de productos terminados, que de manera general se pueden denominar “chocolates”, elaborados tanto por empresas procesadoras como por las de producción artesanal y b) cinco tipos de insumos de cacao, elaborados por empresas procesadoras y que también pueden importarse. Los insumos sirven a otras empresas para la elaboración de sus propios productos terminados.

En la Tabla 11 se presenta las líneas de productos ofrecidas por las diferentes empresas a las que se pudo acceder.

De acuerdo a las cantidades producidas por las empresas, las que cuentan con plantas de procesamiento presentan producciones más constantes. El rango es bastante amplio, ya que existen empresas que producen alrededor de 40 TM anuales; mientras otras pueden alcanzar hasta 800 TM de productos terminados, entre insumos y chocolates. En la industria artesanal, la producción oscila entre 1 a 20 TM anuales de chocolates terminados.

Tabla 11. Productos elaborados en la industria nacional de chocolates e insumos de cacao

Ciudad	Empresa	Chocolates									Insumos de cacao				
		Grageas	Tabletas y/o barras	Bombones	Chocolates rellenos	Trufas	Figuras o paletas	Chocolates de taza	Chocolates personalizados	Chocolates de repostería	Cacao en polvo	Cobertura de cacao	Licor de cacao	Chocolates de cocina	Manteca de cacao
Sucre	Cóndor	X	X	X	X		X			X	X	X		X	
	El Ceibo	X	X	X							X	X		X	X
	INCADEX SRL	X	X	X	X						X	X			
	Briançon			X			X	X	X						
	Chocolates Chuquisaca			X			X								
	SOLUR SRL	X	X	X	X	X	X			X					
	Taboada	X	X	X	X	X	X			X	X	X		X	
Santa Cruz	Bombones Chity			X	X		X		X						
	Chocolates Cottier			X	X		X		X						
	Chocofactory			X	X	X	X		X						
	Manjar de Oro			X	X				X						
	Sumar Ltda.		X									X	X	X	

Elaboración propia con base en información proporcionada por las empresas listadas.

Como se puede apreciar en la Tabla 12, la producción de la industria nacional se dirige principalmente a las ciudades donde se encuentran las empresas: La Paz, El Alto, Santa Cruz, Cochabamba y Sucre. El consumo de chocolates en Trinidad y Cobija es casi nulo. Paradójicamente, Trinidad es capital del departamento de mayor potencial productivo del cacao silvestre. Como es de esperarse, las empresas con mayor capacidad de producción llegan a más ciudades con sus productos, mientras que las empresas artesanales pequeñas alcanzan únicamente el mercado de su ciudad.

Las empresas procesadoras demandan mayormente cacao en grano seco, aunque también se observó el uso de licor de cacao. Las empresas artesanales emplean cobertura de chocolate, principalmente y en menor medida licor de cacao. Mientras el cacao en grano es obtenido en el mercado nacional, la cobertura de chocolate y el licor de cacao mayormente son importados. Sin embargo, los insumos elaborados por la empresa SUMAR Ltda., El Ceibo y Chocolate Amazónico de la asociación de productores AAIAS de Beni, mostraron aceptación por varios productores artesanales.

Con respecto al tipo de cacao empleado en las empresas procesadoras, observamos que en La Paz se emplea mayoritariamente el cacao híbrido procedente del norte de La Paz. No obstante, las empresas medianas señalaron su interés por abastecerse de cacao amazónico boliviano, debido a sus características organolépticas que resaltan el sabor y aroma del chocolate elaborado. Las empresas de esta ciudad señalan que el abastecimiento de cacao amazónico boliviano se fue reduciendo a través de los años y actualmente es mínimo. Con excepción de El Ceibo, las empresas de La Paz se abastecen del cacao en grano principalmente a través de intermediarios que les ofrecen el grano directamente en sus plantas de procesamiento.

Como se pudo observar en la Tabla 11, Sucre es la segunda ciudad con más empresas procesadoras. Sin embargo, el departamento de Chuquisaca no cuenta con pro-

ducción de cacao. No obstante, se conoce que la industria nacional del chocolate se originó en esta ciudad. La empresa con mayor antigüedad, de la que se tiene conocimiento, data de 1912 y corresponde a Chocolates Briançon. Entre las empresas que trabajan con cacao en grano en esta ciudad, se identificó aquellas que trabajan con cacao híbrido y nativo a la vez, siendo el primero más abundante.

La empresa SOLUR SRL señaló que emplea únicamente cacao amazónico boliviano en la elaboración de sus productos. Aquellas empresas que señalaron utilizar ambos tipos de cacao mencionan que emplean la mezcla en la elaboración de los chocolates. La forma de abastecimiento del cacao en grano en Sucre es principalmente a través de intermediarios que llevan el producto hasta sus plantas de procesamiento. Sin embargo, también se observó que SOLUR SRL hace contratos y acuerdos de compra directamente con productores de cacao.

En la ciudad de Santa Cruz, la empresa SUMAR Ltda. se caracteriza por trabajar únicamente con cacao silvestre procedente de la región de Baures, del departamento de Beni. Representa la única empresa a nivel nacional que elabora insumos para la industria nacional e internacional, con base a ese tipo de cacao. Los chocolates para consumo final aún no forman parte de sus principales productos. Esta empresa se caracteriza por trabajar directamente con los productores, a los cuales les compran el cacao silvestre en grano. La empresa SUMAR Ltda. también brinda apoyo y acompañamiento técnico a los productores de cacao de los cuales se abastece de materia prima.

Tabla 12. Productos elaborados por la industria nacional de chocolates y consumo en ciudades capitales

Empresa	Lugares de venta o distribución de productos							
	La Paz	Sta. Cruz	Cochabamba	Oruro	Potosí	Tarija	Sucre	Otras ciudades
Bombería Libertad	X	X	X					
Bombones Chity		X						
Chocolates Briançon							X	
Cóndor	X	X	X	X	X		X	
Chocolates Cottier		X						
Chocofactory		X						
Chocolates Chuquisaca							X	
El Ceibo	X		X	X		X		El Alto
INCADEX SRL	X	X	X	X	X	X	X	El Alto
Manjar de Oro	X	X	X			X		
SOLUR SRL	X	X	X				X	
SUMAR Ltda.*	X	X						
Taboada	X	X	X			X	X	

Elaboración propia con base a entrevistas con representantes de las empresas listadas

* SUMAR Ltda. también ofrece sus productos en Trinidad, pero únicamente cuando tiene exceso de producción, de otra forma prioriza sus otros mercados.

Tabla 13. Zonas de origen del cacao en grano empleado en la industria nacional

Ciudad	Empresa	Zonas de origen del cacao en grano				
		La Paz		Cochabamba	Beni	
		Alto Beni	Norte de La Paz	Chapare	Baures	TIPNIS
La Paz	Belmore	X				
	Cóndor	X				
	El Ceibo	X	X			
Sucre	SOLUR SRL		X		X	X
	Taboada	X		X	X	
Santa Cruz	Sumar Ltda.				X	

Fuente: Elaboración propia en base a entrevistas con representantes de las empresas.

De acuerdo a información secundaria, se conoce que la empresa HARASIC de Oruro emplea cacao amazónico boliviano del Beni⁵ y los chocolates de Bolivian Fruit⁶, de Cochabamba, también tienen un cacao procedente del Beni, específicamente de la región de Baures, aunque se desconoce si la empresa se abastece de cacao en grano o de un insumo con mayor grado de transformación.

A pesar de que la mayoría de las empresas que trabajan con cacao en grano tienen como principales proveedores a los comerciantes intermediarios, las empresas conocen las zonas de procedencia del cacao que utilizan. Entre las zonas de abastecimiento se destaca el departamento de La Paz como el principal proveedor de cacao en grano para la industria nacional. Le siguen los departamentos de Beni y Cochabamba, en ese orden, tal como se puede ver en la Tabla 13.

Entre las empresas artesanales destaca principalmente el uso de coberturas de chocolate como el principal insumo. En este tipo de producto se distinguen aquellas coberturas elaboradas con base en manteca de cacao, de origen nacional, y otras que son preparadas con base en manteca vegetal de palma, de origen importado. La segunda es empleada en mayor medida por la industria artesanal de Santa Cruz, porque presenta características de mayor resistencia al calor, mayor maleabilidad y textura más fina, lo cual la hace ideal para la fabricación de chocolates destinados a eventos sociales, donde la presentación de los chocolates juega un rol importante. Un factor que también determina el uso del tipo de cobertura es la preferencia de los consumidores. Mientras que en Santa Cruz se observó que hay una mayor aceptación por los chocolates elaborados con base en coberturas importadas, de sabor más suave, según los empresarios, en Sucre se emplea mayormente las coberturas de chocolate elaboradas con base en cacao de origen nacional, que presentan un sabor un tanto más amargo, porque en esta ciudad los consumidores tienen más preferencia por el chocolate de esa característica.

⁵ Nota de prensa del periódico La Razón en fecha 18 de agosto de 2013.

⁶ Nota de prensa del periódico Los Tiempos en fecha 7 de enero de 2014.

Finalmente, otro factor que define el uso del tipo de cobertura es el precio, ya que las que están elaboradas con base en manteca de cacao suelen ser alrededor de 100% más caras que las que contienen manteca de palma, de origen importado, lo cual hace a las primeras menos competitivas. La cobertura con manteca de palma cuesta entre 30 y 40 Bs/kg, mientras que la cobertura con manteca de cacao oscila entre 60 y 80 Bs/kg.

3.1.2 Cantidades de cacao en grano e insumos de cacao demandados

Si bien no se cuenta con información sobre la demanda total de las empresas que conforman la industria nacional, se tiene referencia de las cantidades actualmente procesadas por algunas de ellas. Con excepción de El Ceibo, que concentra la mayor cantidad de producción de cacao a nivel nacional, procesando anualmente entre 736 y 920 TM del grano, las demás empresas tienen una capacidad de procesamiento anual de entre 1,84 a 73,6 TM (Tabla 14).

En relación a las empresas artesanales, las cantidades demandadas de cobertura de chocolate y licor de cacao son más variables, porque su producción depende de la cantidad de eventos sociales que deban cubrir. Únicamente la empresa Manjar de Oro, de Santa Cruz, tiene una producción regular o constante. Entre las empresas artesanales de Sucre y Santa Cruz se tiene demandas de cobertura de hasta 12 TM al año.

Tabla 14. Volumen de cacao en grano procesado anualmente por las empresas

Ciudad	Empresa	Cantidad de cacao en grano procesada (TM)	Cantidad de cacao en grano procesada (qq)	Cantidad promedio de cacao en grano procesada (TM)	Cantidad promedio de cacao en grano procesada (qq)
La Paz	Belmore	1,84	40	45	40
	Cóndor	73,6	1.600	1600	1600
	El Ceibo	736 – 920	16.000 – 20.000	18000	18000
Sucre	SOLUR SRL	27,6 – 46	600 – 1.000	800	800
	Taboada	18,4	400	400	400
Santa Cruz	Sumar Ltda.	29,9 – 40,02	650 - 870	760	760
Total				994	21.600

Fuente: Elaboración propia en base a entrevistas con representantes de las empresas.

Nota: La mayoría de los datos originalmente fueron dados en quintales. La conversión a TM considera la equivalencia de 46 kg por quintal de cacao en grano. La empresa SUMAR Ltda. señaló también que en toda la zona de Baures, la medida usada por excelencia es la arroba, que equivale a 11,5 kilogramos.

En relación a las empresas artesanales, las cantidades demandadas de cobertura de chocolate y licor de cacao son más variables porque su producción depende de la cantidad de eventos sociales que deban cubrir. Únicamente la empresa Manjar de Oro, de Santa Cruz, tiene una producción regular o constante. Entre las empresas artesanales de Sucre y Santa Cruz se tiene demandas de cobertura de hasta 12 TM al año.

3.1.3 Calidades y cualidades exigidas en la industria nacional

Las empresas procesadoras señalaron que el principal atributo para comprar cacao es la calidad del fermentado y secado del grano. Sin embargo, no existe un protocolo estandarizado de calidad aplicado por las empresas, lo cual sería de mucha utilidad para guiar las prácticas de los productores. Cada empresa tiene sus propios procedimientos para evaluar la calidad del grano.

En la normativa boliviana sobre sanidad e inocuidad de los alimentos, tenemos un compendio de 12 normas elaboradas por IBNORCA para el rubro cacao. Dos de ellas están relacionadas a los procedimientos y parámetros de calidad que deberían ser tomados en cuenta en la industria nacional en relación a la evaluación de cacao en grano. Se trata de las normas NB 326002 y la NB 326010. La primera de ellas establece los requisitos que debe cumplir el cacao en grano y los parámetros que deben aplicarse para su clasificación. Esta norma establece tres categorías de grano: a) grano extra, b) grano de primera y b) grano de segunda. La pertenencia a una de las categorías depende de la composición de tipos de grano que sean identificados en una muestra y el máximo nivel permitido de granos defectuosos, de acuerdo a los parámetros establecidos, los cuales pueden observarse en la Tabla 15. Esta norma debería aplicarse tanto para fines de comercialización interna como para la exportación.

Tabla 15. Requisitos para clasificación del cacao en grano, según NB 326002

Requisitos	Definición	Límites máximos		
		Extra (%)	Primera (%)	Segunda (%)
Grano mohoso	Es el cacao en cuyas partes internas o externas se aprecian mohos a simple vista	2	3	4
Grano pizarroso y negro	Pizarroso es el grano sin fermentar, con un color gris oscuro interno y aspecto compacto. El grano negro es aquél sobre-fermentado, cuyos cotiledones presentan un color negro.	1	3	5
Grano múltiple	Es la aglomeración de dos o más granos de cacao unidos por partes de mucilago.	2	2	8
Grano dañado por insectos	Grano de cacao que contenga insectos en su parte interna, o que presente señales visibles a simple vista de daño causado por insectos.	0	2	6
Grano violeta	Es el grano mal fermentado, cuyos cotiledones presentan un color violeta.	8	8	15
Grano germinado	Es el grano cuya cáscara ha sido perforada o rota por el crecimiento del germen de la semilla, exponiéndola al ataque de hongos e insectos.	2	3	6
Materia extraña	Cualquier material que no sea grano de cacao, como: fragmentos de cáscara de la mazorca, piedras, objetos metálicos, etc.	Ausencia	Ausencia	Ausencia
Peso mínimo en gramos		>= 100	-	-

Fuente: Elaboración propia en base a información de la norma IBNORCA 326002, para Bolivia.

Con respecto a la norma NB 326010, ésta establece las condiciones generales del muestreo, el método que debe aplicarse para extraer una muestra destinada a determinar el grado de calidad de un lote de cacao en grano y algunas herramientas empleadas en el proceso. Se entiende por lote a la cantidad del producto de características supuestamente uniformes, la cual forma parte de un cargamento entregado al comprador. Se definen cuatro tipos de muestra:

1. Muestra elemental o primaria consiste en una pequeña cantidad de granos de cacao tomados de una sola porción del lote.
2. Muestra global o de lote representa una cantidad de cacao formada por la combinación y mezcla de las muestras primarias tomadas de diferentes lugares del lote.
3. Muestra reducida es una cantidad de granos de cacao obtenida por la reducción de la muestra global y de donde se toma la muestra final del lote.
4. Muestra de laboratorio o de ensayo consiste en una porción de granos de cacao representativa del lote, obtenida a partir de la muestra global o de la muestra reducida, y que es destinada para su análisis en laboratorio.

Con respecto al tipo de cacao, en la industria boliviana se reconoce que las características del cacao híbrido y cacao amazónico boliviano son diferentes. Se destaca que el grano del cacao amazónico boliviano proveniente de algunas regiones tiene mayor contenido de grasa o manteca, además de características organolépticas (sabor y aroma) que le favorecen. El grano del cacao híbrido, en cambio, es mucho más voluminoso y contiene mayor materia asociada a la torta de cacao. Lo usual es emplear la combinación de ambos tipos de cacao para la elaboración de chocolates.

Con respecto a la calidad de la cobertura de chocolate, que es el segundo insumo mayormente empleado por la industria nacional, se observó que la resistencia al calor, la maleabilidad y el porcentaje de cacao que contenga, son los principales factores considerados al momento de escoger el producto. Mientras los dos primeros aspectos están relacionados a la facilidad en el manejo del insumo para la elaboración de los chocolates, el tercero está relacionado al sabor del chocolate, que puede ir desde suave hasta amargo, según tenga menor o mayor cantidad de cacao, respectivamente.

3.1.4 Precios de cacao en grano e insumos de cacao

Consideramos los precios para la gestión 2013 del cacao en grano, del licor de cacao y de la cobertura de chocolate, los cuales fueron los principales insumos observados en la fabricación de chocolates de la industria nacional.

Se debe diferenciar el precio del cacao de acuerdo a los agentes involucrados en la transacción. Los productores asociados por lo general realizan su venta a través de una negociación directa con el comprador, sea de la industria nacional o internacional, la cual generalmente está mediada por las organizaciones de apoyo técnico y financiero. Por otro lado, los productores independientes, y en ciertas oportunidades también los productores asociados, venden su cacao a comerciantes que hacen de intermediarios entre el productor y la industria, y compran el cacao en las propias comunidades para transportarlo luego hasta las plantas de procesamiento de las diferentes empresas.

Con respecto al precio pagado al recolector, se tiene información histórica recopilada por Bazoberry y Salazar (2008), hasta el 2007, para el cacao amazónico boliviano, con base en información de siete regiones productoras (San Ignacio, Baures, San Francisco, TIPNIS, Riberalta, Urubichá y Carmen del Emero), y hasta el 2008 para el cacao híbrido, tomando como referencia la zona de Alto Beni. Para el periodo 2008-2013 se señalan los datos proporcionados por un intermediario regional del norte del departamento de La Paz.

Como se puede observar en la Tabla 16, el precio del cacao amazónico boliviano siempre estuvo por debajo del precio del cacao híbrido, hasta el 2008. Esto puede estar asociado a la calidad final del grano, después del proceso de fermentado y secado, en esos años. Como se sabe, el cacao híbrido, predominante en la región del Alto Beni es mayormente producido por socios de la Central de Cooperativas El Ceibo, que reconoce precios más favorables a los productores por alcanzar los estándares exigidos por la certificación orgánica. Por otro lado, los productores de cacao silvestre y cacao amazónico boliviano cultivado trabajaban de manera menos organizada, convirtiéndolos en un grupo más vulnerable a la influencia de los intermediarios, que les pagaban precios menores. Entre el periodo 2010-2013, sin embargo, el precio promedio para ambos tipos de cacao, y también para el cacao silvestre, fue similar, e incluso hubo algunos casos en los que el cacao silvestre alcanzó precios un tanto mayores.

Tabla 16. Precio promedio de cacao amazónico boliviano y cacao híbrido pagado al productor

Tipo de cacao	Año											Unidades
	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010-13	
Amazónico boliviano	229	269	274	311	334	406	494	546	690	828	828-1.150	Bs/qq
	5,0	5,8	6,0	6,8	7,3	8,8	10,7	11,9	15	18	18-25	Bs/Kg
Híbrido	460	480	460	480	480	560	680	900	1.000	-	828-1.100	Bs/qq
	10,0	10,4	10,0	10,4	10,4	12,2	14,8	19,6	21,7	-	18-24	Bs/Kg

Fuente: PRODEMO, SERNAP, CIPCA Norte, CIPCA Santa Cruz, Maldonado, 2002, Comrural XXI, 2008 (Citados en Bazoberry y Salazar, 2008) y T. Mallqui *com pers.* 2014.

Según la encuesta aplicada durante el III Congreso de Productores de Cacao, llevado a cabo en agosto de 2013, se estima que el promedio de venta del cacao en grano seco a intermediarios fue de 19 Bs/kg.

Por otro lado, se tiene el precio pagado por la empresa a sus proveedores (intermediarios o productores). Hoy en día, los precios del cacao amazónico boliviano e híbrido son similares e incluso algunos empresarios señalaron que hacen cierta diferenciación de precios entre ambos tipos de cacao, siendo el precio del cacao amazónico boliviano mayor. Estas diferencias oscilan entre 10% y 20% y también están asociadas a la calidad de fermentado y secado del grano. Según los precios de referencia de las empresas entrevistadas, a nivel nacional se registran oscilaciones de entre 17 hasta 37 Bs/kg de cacao en grano seco. Estos precios son los que paga el empresario, generalmente en sus plantas de procesamiento, a sus proveedores. A lo largo del año el precio presenta variaciones y éstas están asociadas a la calidad del grano y a la escasez del mismo en ciertas épocas.

Con respecto al licor de cacao, se observó que este producto oscila entre 80 y 120 Bs/kg en el mercado interno. El licor de cacao es generalmente de procedencia nacional y empleado por productores artesanales. Solamente una empresa señaló abastecerse de este producto en el mercado internacional para la fabricación industrial de sus chocolates, debido a que dejó de procesar el cacao en grano hace varios años. Finalmente, la cobertura de chocolate tiene un precio de 40 a 70 Bs/kg, según el origen y las características de su composición.

3.1.5 Cacao en grano e insumos importados por la industria nacional

Si bien la industria nacional se abastece del cacao en grano principalmente del mercado interno, se conoce que en años de escasez los empresarios deben recurrir a cacao importado. Los datos de volúmenes importados pueden estar reflejando este hecho, ya que vemos que solamente algunos años se registra cacao en grano importado (Tabla 17). El último año en que se importó este producto fue 2013, y esto es consistente con la baja producción señalada por los productores para ese año.

Tabla 17. Cantidad de cacao en grano importado en Bolivia, según partida NANDINA (expresado en TM)

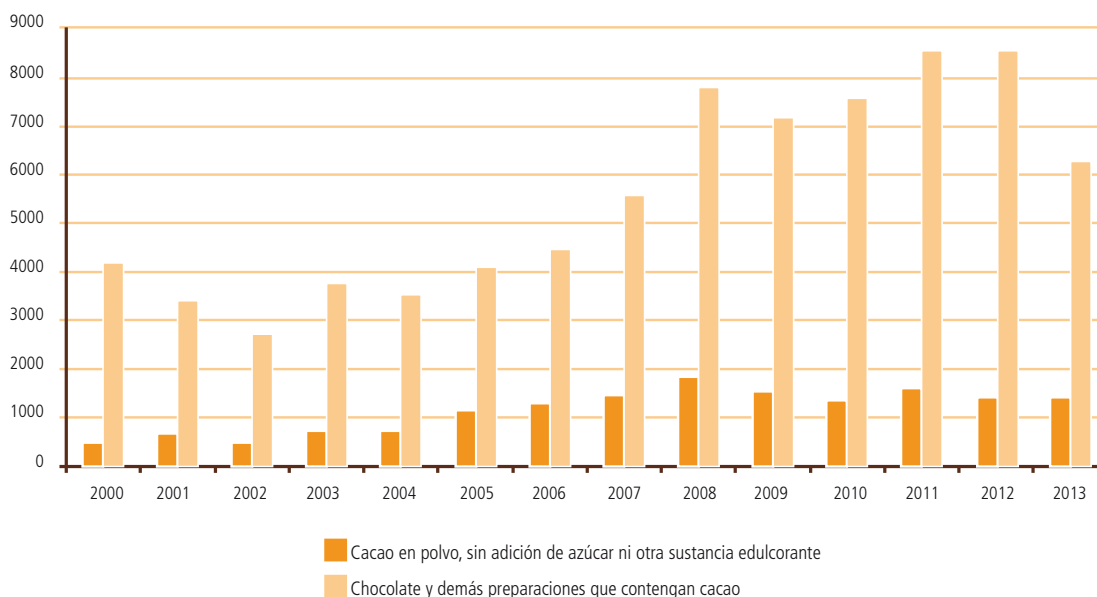
Partida NANDINA	Año				
	2000	2001	2006	2008	2013
Cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado (Kg)	40,9	72,1	13,6	25,0	20,0

Fuente: Instituto Nacional de Estadística de Bolivia. Consultas realizadas en enero de 2014.

Según datos del Instituto Nacional de Estadística para el año 2013, se importó cerca de 20 TM (435 qq aproximadamente) de cacao en grano. Este valor es mínimo comparado con el cacao empleado en la industria nacional, ya que únicamente representaría cerca del 2% de la cantidad procesada. De acuerdo al valor de las importaciones, en 2013 se compró cacao en grano en un promedio de 18,5 Bs/kg. Este precio es cercano a los precios más bajos señalados por las empresas que se abastecen del grano en la industria nacional. Esto refleja que el interés de la industria nacional por el cacao boliviano no solamente está asociado a los precios de compra. Las empresas reconocen atributos del grano boliviano que lo sitúan por encima de los productos de importación.

Con respecto a las importaciones de productos elaborados en base a cacao, se observa que los chocolates y el cacao en polvo generan los mayores volúmenes (Figura 3). Para el primero, las importaciones han sido cercanas a las 7.600 TM anuales en promedio los últimos cinco años (2009-2013). Entre los años 2007 y 2008 se registraron los incrementos más significativos en las importaciones de ese tipo de productos, 25% y 40% respectivamente. El origen de los chocolates es principalmente latinoamericano. Productos de Brasil, Chile y Argentina agrupan cerca al 80% del total importado por nuestro país en 2013 (Anexo 4).

Figura 3. Cantidad de chocolates y cacao en polvo importados, según partida NANDINA, (expresado en TM para el periodo 2000-2013)

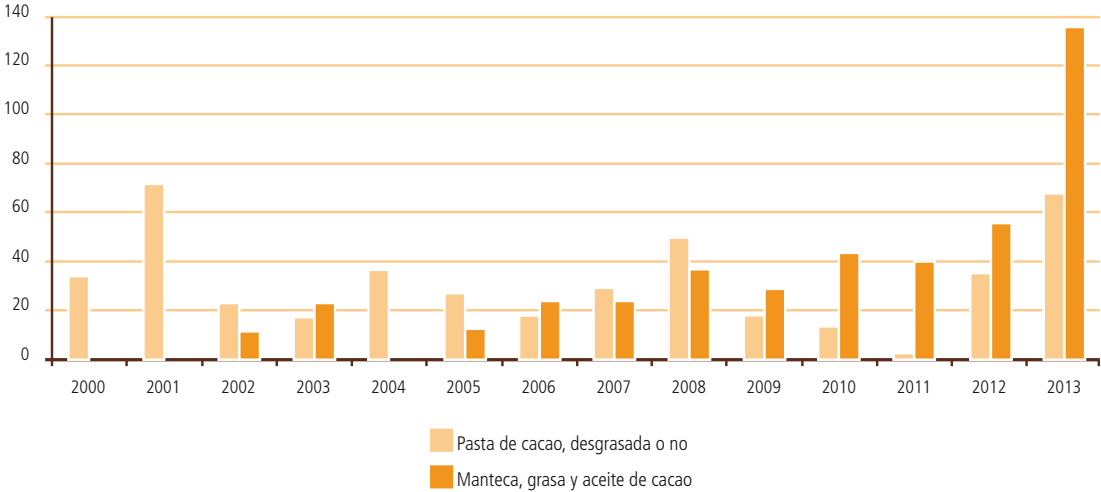


Elaboración propia en base a datos estadísticos del INE-Bolivia.
Consultas realizadas en enero de 2014.

Con respecto al cacao en polvo, el promedio de importación en los últimos cinco años ha sido cercano a las 1.500 TM anuales. Un volumen significativo y superior al de exportación, como se verá más adelante. Brasil y Perú son los principales países de donde proviene el producto. Ambos componen alrededor del 65% del volumen importado en 2013 (Anexo 4).

Otros derivados de cacao como la pasta y la manteca son importados en volúmenes menores. La pasta de cacao muestra niveles muy variables de importación pero éstos nunca superaron las 80 TM. El principal país de origen de la pasta importada es Ecuador, que concentra más del 90% de las importaciones totales del producto en todos los años. En 2013 se observa que hubo un crecimiento significativo, cercano al 100%, con respecto al año anterior. Esto posiblemente refleja el uso de este producto en reemplazo del cacao en grano por parte de la industria, al existir escasez de cacao ese año (Figura 4 y Anexo 4).

Figura 4. Cantidad de pasta y manteca de cacao importados, según partida NANDINA (expresado en TM para el periodo 2000-2013)



Elaboración propia en base a datos estadísticos del INE-Bolivia.
Consultas realizadas en enero de 2014.

Por otro lado, la importación de manteca de cacao muestra un crecimiento muy significativo desde el año 2010 y en 2013, la importación ya es superior en más del 100% con respecto al 2012, llegando a cerca de 140 TM. Sin embargo, no se conoce si ese crecimiento en la demanda responde a requerimientos de la industria productora de chocolates o también para otros usos. El incremento en el volumen importado de este producto, al igual que la manteca, se puede deber a la escasez de cacao en 2013. Nuevamente, el principal país de origen en este caso es también Ecuador, con más del 95% de las importaciones en casi todos los años (Figura 4 y Anexo 4).

3.2 El cacao boliviano en el mercado internacional

La producción mundial de cacao en grano asciende a casi 4 millones de TM en la actualidad. De acuerdo a las estimaciones para la cosecha 2012-2013, los principales productores de cacao en grano a nivel mundial corresponden a países africanos, con un 71,6% de la producción total. Le siguen los países latinoamericanos que aportan con un 15,7% y finalmente los países asiáticos y de Oceanía aportan con el restante 12,7%. Entre los países latinoamericanos destacan Brasil y Ecuador, con más del 60% de la producción regional (ICCO, 2013). Considerando la producción de grano de cacao de las recientes campañas (Tabla 4), que se dirige tanto para consumo interno como para exportación, Bolivia representa entre el 0,03 y 0,04% de la producción mundial de grano de cacao.

Por otro lado, los principales países demandantes de cacao en grano para su procesamiento son europeos, con un 38,9% de la demanda total. Le siguen los países americanos con 21,7%, después están Asia y Oceanía con un total estimado de 20,9% de la demanda, y finalmente se encuentran los países africanos con una demanda equivalente al 18,6% del total. Esto de acuerdo a estimaciones para la cosecha 2012-2013 (ICCO, 2013).

En el mercado internacional del cacao, debemos distinguir el mercado convencional, donde los precios se definen de acuerdo a la Bolsa de Futuros de Nueva York (CSCE - *Coffee, Sugar, & Cocoa Exchange*) y del Mercado Cambiario de Mercados Futuros de Londres (LIFFE - *London International Financial Futures Exchange*). Por otro lado, y con precios superiores al cacao convencional están el mercado para el cacao orgánico y con certificación de Comercio Justo (FLO-*Fairtrade Labelling Organization*). Finalmente, se tiene el mercado para el cacao fino y de aroma, donde los precios son negociados entre productor y comprador.

Para el cacao orgánico no existe un precio fijo definido anualmente, sin embargo se conoce que éste puede fluctuar entre 200 y 300 dólares por encima del precio del cacao convencional para una tonelada métrica de cacao en grano (IBCE, 2009). Este mercado representaba únicamente un 2,5% del mercado total en 2007 y los principales demandantes corresponden a países europeos como Alemania, Países Bajos, Francia y Suiza (CBI, 2009). Por otro lado, el Comercio Justo tiene un precio mínimo establecido por las agencias de coordinación y certificación, miembros de la Organización Internacional para el Comercio Justo. Este tipo de certificación otorga un premio monetario, dependiendo del producto, condicionado a que se invierta en proyectos sociales que beneficien a los productores. Para el cacao en grano, la certificación FLO define un premio de 200 dólares adicionales sobre el precio mínimo del cacao convencional, que al momento alcanza los 2.000 USD/TM y para el caso del cacao orgánico 2.300 USD/TM, según la Tabla de Precios Mínimos (*Fairtrade International*, 2013).

El mercado del cacao fino y de aroma es considerado como un mercado separado, pequeño y altamente especializado. Con características propias de oferta y demanda, se estima que este mercado representa el 5% de todo el cacao comercializado a nivel mundial. En este mercado existen agentes especializados (*brokers*) que compran el cacao de los países productores para abastecer a compañías de chocolate. También se tiene el caso de productores que negocian directamente con los compradores o procesadores del grano. El precio en este mercado depende del origen y características particulares de cacao, además de la calidad y sabor requeridos por el fabricante de chocolate que busca satisfacer el gusto de sus consumidores. Se conoce que en el mercado fino y de aroma existen proporciones de producto, que alcanzan precios de 200% a 300% por encima del precio del cacao convencional (IBCE, 2009).

El cacao boliviano tiene varias experiencias de incursión en el mercado internacional para la fabricación de chocolates, donde se destacan el origen y calidad del cacao. Se pudo identificar 14 empresas de chocolate que utilizan cacao de origen boliviano en su fabricación y un total de 19 productos. Estos chocolates resaltan, como atributos principales: el origen y tipo de cacao, el contenido del cacao empleado en la receta, los ingredientes y las certificaciones internacionales. La mayor parte de las empresas corresponden a fabricantes artesanales de chocolates especiales de diferentes partes del mundo, caracterizándose por la calidad del cacao empleado y los sabores distintivos en cada receta.

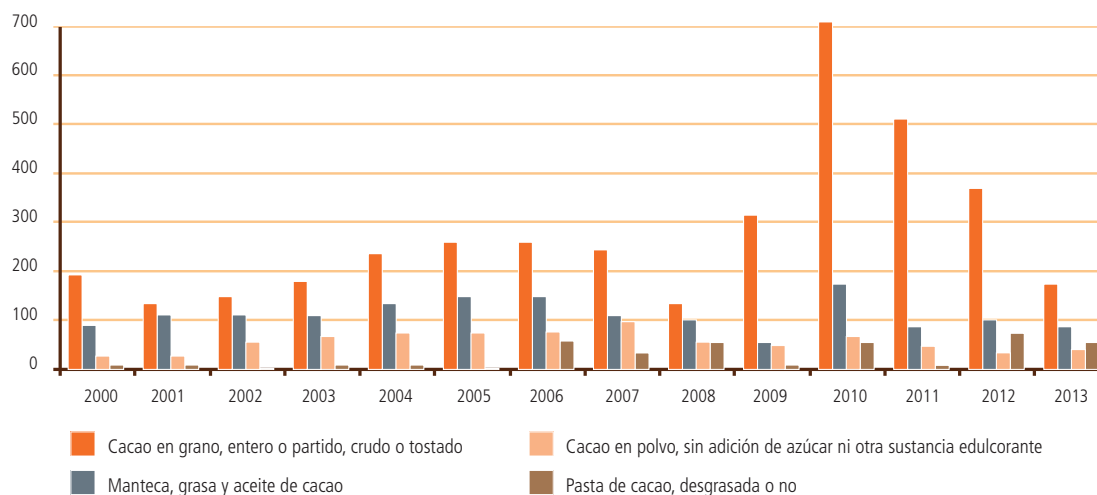
En 2010 se consideró incluir a Bolivia entre los principales países productores de cacao fino y de aroma del mundo, señalando que el 100% del cacao en grano exportado desde el país podría considerarse como cacao fino y de aroma (ICCO: *Annex C of the International Cocoa Agreement 2001*). No obstante, no es muy claro si actualmente Bolivia está considerada dentro de ese grupo de productores de cacao fino y de aroma. Otro precedente para el país es que en 2013, la Asociación de Productores de la Región Amazónica de Bolivia (APARAB), productora de cacao amazónico boliviano cultivado, obtuvo un reconocimiento otorgado por el Programa Cacao de Excelencia celebrado en el Salón del Chocolate en París, ubicándose entre los 15 mejores cacaos del mundo⁷.

3.2.1 Cacao en grano e insumos exportados por la industria nacional

Entre las exportaciones bolivianas de cacao e insumos elaborados en base a este producto, el cacao en grano es el que genera los mayores volúmenes (Figura 5). La mayor cantidad exportada se alcanzó en 2010 con más de 700 TM. En 2013 se observa un descenso significativo, el cual puede deberse a la producción reducida de cacao en el país durante ese año. El promedio exportado entre 2009 y 2012 fue cercano a las 470 TM anuales.

7. (<http://www.cocoaofexcellence.org>).

Figura 5. Volumen de exportaciones de cacao en grano y derivados, según partida
NANDINA (expresado en TM para el periodo 2000-2013)



Elaboración propia en base a datos estadísticos del INE-Bolivia
Consultas realizadas en enero de 2014

Los países a los que Bolivia exporta el cacao en grano seco y sus derivados procesados son principalmente europeos. La excepción está representada por los chocolates, cuyos destinos son principalmente latinoamericanos y Estados Unidos. Suiza, Alemania y Argentina han sido los principales destinos del cacao en grano desde el 2008. Mientras que los dos primeros países fueron nuestros principales compradores desde el 2000, Argentina es un destino que recién se incorporó en 2007. Es importante considerar que Suiza y Alemania son los principales productores de chocolates finos y de calidad, lo cual sugiere que el cacao en grano boliviano que llega a esos mercados es de una calidad reconocida y apreciada (Anexo 5).

La manteca y pasta de cacao son insumos altamente demandados para la elaboración de chocolates. Suiza y Alemania son los principales destinos para las exportaciones bolivianas de estos productos. El promedio exportado en el periodo 2000-2013 fue de casi 110 TM anuales de manteca, siendo el segundo producto derivado del cacao con mayores volúmenes de exportación. La pasta de cacao mostró volúmenes exportados significativos desde el año 2006. Desde entonces y hasta 2013, el promedio exportado es de 42 TM anuales. La manteca de cacao es el segundo producto con mayores niveles de exportación. Con excepción del año 2013, los volúmenes importados de manteca y pasta de cacao son menores a los que se exportan para el periodo 2000-2012.

El cacao en polvo mostró un volumen promedio exportado de 65 TM anuales para el periodo 2000-2009. Desde el año 2008 se observa una tendencia decreciente en

las exportaciones de este producto, siendo que en el periodo 2010-2013 el volumen promedio exportado se redujo en más del 30% con respecto al periodo anterior. Los principales destinos para este producto son Alemania e Italia. La balanza comercial para este producto ha sido negativa a lo largo de todo el periodo 2000-2013 y la diferencia es muy significativa ya que las importaciones superan las 1.000 TM anuales.

Las exportaciones de chocolates han mostrado un comportamiento muy variable en el periodo 2000-2013. El año 2001 se registró el mayor volumen exportado en todo ese periodo, con poco más de 51 TM. Otro año donde se registró una venta significativa fue el 2008, con cerca de 30 TM. El resto de los años se observa exportaciones de entre 1,5 a 7,5 TM anuales. El principal mercado para estos productos es Estados Unidos, al cual se dirigen cerca del 50% de las exportaciones. Ese país es el único mercado al que se exporta todos los años desde el 2000. El segundo destino importante para los chocolates bolivianos es Argentina, el cual se ha introducido desde el año 2007. Otro mercado desde el año 2005, es Chile y representa el tercero en importancia, según los volúmenes comercializados desde 2009. Finalmente, los países de Francia y Japón se han constituido en otros destinos importantes en los últimos años. La balanza comercial con respecto a los chocolates es muy negativa, siendo que los volúmenes importados desde el año 2000 hasta el 2013 fueron más de 5.000 TM anuales, en promedio. Este volumen es casi 100 veces mayor al mejor volumen de exportaciones reportado el año 2001.

Finalmente, en los datos de las exportaciones se observa que los residuos de cacao, que incluyen cáscara y películas de este producto, muestran niveles interesantes de exportación dirigidos a Alemania desde el año 2000. El volumen promedio exportado de residuos de cacao fue de 21 TM anuales, entre el periodo 2000-2009, pero entre los años 2010-2013 las exportaciones se incrementaron en un 75%.

3.2.2 Precios internacionales del cacao

El precio internacional del cacao convencional es fluctuante. Entre los años 2010 y 2011 se presentaron los niveles más altos, superando los 3.000 USD/TM. Entre finales del 2011 y 2012 el precio sufrió un descenso significativo. En 2013 los precios fluctuaron entre 2.198 y 2.825 USD/TM (Figura 6). Asumiendo el precio promedio de 2.440 USD/TM de 2013, el precio sería equivalente a 16 Bs/kg ó 769 Bs/qq. Este precio es inferior a los precios de compra que se registraron en la industria nacional. Esto refleja que los precios nacionales no serían afectados significativamente por los precios internacionales y que su definición anual más bien responde a otros factores.

La información sobre los precios para el cacao fino de aroma no es difundida por las empresas, ya que por lo general son negociados bilateralmente y definidos de

acuerdo a las características particulares del producto. Esta situación genera un rango amplio de precios en el mercado internacional y explica el hermetismo existente en la difusión de información.

Figura 6. Precio internacional del cacao convencional expresado en dólares por TM
(enero 2005-diciembre 2013)



Elaboración propia con base en datos estadísticos de la Organización Internacional del Cacao (ICCO).

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Bazoberry, O. y C. Salazar. 2008. El Cacao en Bolivia. Una alternativa económica de base campesina indígena. Cuadernos de Investigación N° 72. 282 p.

CIPCA. 2013. Concreción de acciones del Mecanismo Conjunto de Mitigación y Adaptación para el Manejo Integral y Sustentable de Bosques, en los territorios priorizados - Chiquitanía Norte, Norte de La Paz, Pando y Riberalta. 226 p.

IBCE 2009. "Cacao Silvestre boliviano: Oportunidad para el desarrollo". Boletín Informativo. Septiembre, 2009. Santa Cruz, Bolivia.

ICCO. 2013. "Cocoa Market Review". July, 2013. <http://www.icco.org>

Ibisch, P. L. & G. Mérida (eds.). 2003. Biodiversidad: La riqueza de Bolivia. Estado de conocimiento y conservación. Ministerio de Desarrollo Sostenible. Editorial FAN, Santa Cruz de la Sierra, Bolivia.

Malky, A. & S. Espinoza. 2010. Factibilidad financiera y proyección de negocio para la producción de cacao en el norte del departamento de La Paz. *Conservation Strategy Fund – CSF*. Conservación Internacional Bolivia.

Mancomunidad de Municipios del Norte Paceño Tropical (MMNPT). 2009. Producción de café y cacao en el Norte Paceño Tropical. Diagnóstico y Línea Base. Elaborado por: W. July, J. Rojas & J. Mariaca. USAID. WCS. 78 p.

Ministerio de Comunicación. 2013. Agenda Patriótica 2025. 13 Pilares de la Bolivia Digna y Soberana. Estado Plurinacional de Bolivia. 12 p.

Ministerio de Planificación para el Desarrollo MPD. 2006. Plan Nacional de Desarrollo. [Versión pdf]. 240 p.

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura FAO. 2009. Informe Nacional sobre el Estado de los Recursos Fitogenéticos para la Agricultura y la Alimentación. Bolivia. Proyecto: Fortalecimiento de los Bancos de Germoplasma vegetal del Sistema Nacional de Recursos Genéticos para la Agricultura y la Alimentación CP/BOL/037/ITA. 47 p.

PROFIT-RURAL. 2012. Propuesta de esquema de financiamiento y comercialización de cacao en Baures. [Versión pdf] 43 p.

Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo Humano (PNUD). 2008. Informe Temático sobre el Desarrollo Humano: La otra frontera: usos alternativos de recursos naturales en Bolivia. 509 p.

Servicio Nacional de Áreas Protegidas (SERNAP). 2012. Manejo sostenible de recursos de la biodiversidad en el Territorio Indígena Parque Nacional Isiboro Sécuré: aprovechamiento de lagarto (*Caiman yacare*) y cultivo de cacao. Proyecto MAPZA, Proyecto BIAP. Cooperación Alemana. Autores: J. Galarza & E. Huanca. [Versión pdf] 56 p.

Taza Chocolate. 2011. *Annual Cacao Sourcing Transparency Report*. 12 p. [Versión pdf]

Wildlife Conservation Society –(WCS) & Pueblo Indígena Leco (PILCOL). 2009. Diagnóstico de la cadena de cacao en la Tierra Comunitaria de Origen Leco de Larecaja. Informe de Consultoría elaborado por X. Sandy. 46 p. [Versión pdf].

ANEXOS

Anexo 1. Barreras en la producción de grano de cacao por región productora para el periodo 2010-2013

Depto.	Región productora de cacao	Volúmenes y rendimientos	Calidad del grano	Sanidad	Acopio y post-cosecha	Expectativas de la producción
Beni	Baures	Baja productividad	Limitada calidad de grano	No se tiene enfermedades	No se tiene fondo de acopio. Los rodales están alejados y poco accesibles	Existe incertidumbre, porque se desconoce los motivos de la baja producción
	TIPNIS	Productividad irregular (año bueno 2012, año malo 2013)	Mantuvo la calidad de grano, aun sin asistencia técnica externa	Existen algunas plantas con escoba de bruja	Costos de acopio elevados; fondo de acopio insuficiente. Faltan fermentadoras y nuevos centros de acopio	No existen problemas de descenso de producción sino deficiencias en el acopio
	Riberalta	Productividad irregular (año bueno 2012, año malo 2013)	La calidad del grano ha sido reconocida con un premio internacional	No se tiene enfermedades	No existen problemas específicos	La irregularidad en los picos de producción se aborda con una buena organización de los productores
	Rurrenabaque	Productividad relativamente estable	La calida del grano tiene la calidad para el mercado nacional	Existen algunos riesgos de enfermedades por la cercanía a Alto Beni	Funciona el fondo de acopio	Se espera que los niveles de producción de los recientes años se incremente.
	RB-TCO Pílon Lajas	Productividad estable cuando las plantas son jóvenes	La calidad aún es baja, debido a que recién se empiezan a aplicar prácticas de manejo	Existe escoba de bruja, aquí la producción baja en 50%. Carecen de herramientas y capacitación. Temor por expansión de monilia	No existen prácticas adecuadas ni infraestructura de acopio	Se espera mayor producción para siguientes años. Existen cultivos en crecimiento y mayor demanda de plantines Se quiere sistemas diversificados no solo cacao
La Paz	Caranavi Alto Beni	Existen rendimientos decrecientes	La calidad del grano es reconocida interna y externamente	Existe moniliasis en la zona que afecta en un descenso de la producción hasta en un 50%	Los procesos están mejor controlados, producto de los años de experiencia en la región	Preocupación por la falta de control de las enfermedades, particularmente la moniliasis
	San Buenaventura Ixiamas	Baja productividad propia del cacao silvestre	El grano obtuvo la medalla de oro en el chocolate Awards 2013 por la fábrica Rogue Chocolatier (EUA)	Existen limitaciones para el control de la sanidad, lo que hace de esta región muy vulnerable, por ser vecina de Alto Beni	No se conoce suficiente sobre fermentación ni beneficiado. Los procesos están empezándose a controlar recientemente	Se espera que la producción de grano de calidad se vaya incrementando paulatinamente
	Larecaja	Baja productividad en comparación con el resto del país	El grano no cuenta aún con estándares de exportación	Escoba de bruja en árboles de cacao híbrido	Los procesos están empezándose a controlar mejor, no obstante existen problemas en el beneficiado	

Anexo 1. Cont.

Cochabamba	Trópico Cochabambino	Rendimientos decrecientes y plantas improductivas con baja adaptabilidad	La calidad del grano satisface actualmente la demanda nacional	Existe escoba de bruja y mazorca negra desde 2010. Baja tolerancia de las plantas a las condiciones climáticas y enfermedades	Pocos productores manejan tecnología apropiada. Se aplicó recién un nuevo sistema de acopio y beneficiado	Incertidumbre sobre los bajos rendimientos de las plantas, lo que está provocando desmotivación en productores que reemplazan cacaotales por otros cultivos
	TCO Yuracaré	Se conoce poco respecto a la productividad de las plantas	La calidad del grano es reconocida en el mercado interno	Existe control de la escoba de bruja: limpieza post cosecha y antes de la floración	Costos elevados. No existe fondo de acopio, sino el cliente adelanta recursos	Se espera continuar recolectando los volúmenes acostumbrados de cacao silvestre

Elaboración propia, con base en entrevistas a productores y especialistas de ONG. La región productora de Riberalta incluye en este caso el municipio Agua Dulce (Pto. Gonzalo Moreno) del departamento de Pando.

Anexo 2. Barreras en la comercialización de grano, por región productora para el periodo 2010-2013

Depto.	Región productora de cacao	Acceso a mercados especiales	Posicionamiento del producto	Certificación	Rol de los intermediarios
Beni	Baures	Limitadas capacidades para acceder a mercados diferenciados.	Pese a las propiedades organolépticas diferentes, el mercado aún no valora este valor intangible del acceso silvestre de Baures.	No se tienen avances en certificación.	Compiten con las asociaciones por el grano, con precios más altos. La falta de un fondo de acopio limita la compra de grano.
	TIPNIS	Existen deficiencias en el acopio de grano de calidad, suficiente para acceder a un mercado especial.	No existe conocimiento del destino final del grano de cacao. Importancia de iniciar la denominación de origen.	Se ha iniciado la certificación, pero el proceso quedó trunco por falta de recursos.	Compiten con las asociaciones por el grano, con precios más altos (1,76 Bs/Kg adicionales al precio de la asociación). Intermediarios trabajan para comercializadoras.
	Riberalta	Se necesita mayor respaldo en el conocimiento de los mercados especiales.	No existe conocimiento del destino final del grano de cacao. Importancia de iniciar la denominación de origen.	No se tienen avances en certificación.	Dejaron de ser relevantes desde la consolidación de la asociación APARAB. No obstante continúa competencia por precios.
	Rurrenabaque	El grano está dirigido exclusivamente a la industria nacional (mercado interno).	El grano está dirigido exclusivamente a la industria nacional (mercado interno).	No se tienen avances en certificación.	Dejaron de ser relevantes desde la consolidación de la asociación AREPCAB.
	RB-TCO Pílon Lajas	No existen aún capacidades suficientes para generar grano de alta calidad.	No existen aún capacidades suficientes para generar grano de alta calidad.	No se tiene prevista aún la certificación hasta consolidar la producción.	Actualmente, los intermediarios permiten que el grano llegue a la industria de chocolate.
Cochabamba	Trópico Cochabambino	El grano está dirigido exclusivamente a la industria nacional (mercado interno).	El grano está dirigido exclusivamente a la industria nacional (mercado interno).	Se ha entrado al proceso de certificación orgánica, con la empresa CERES: se tiene en este proceso a 100 productores con 126 ha.	Dejaron de ser relevantes desde la consolidación de la unión de asociaciones Chocolate tropical. Se tienen clientes seguros.

Anexo 2. Cont.

Cochabamba	TCO Yuracaré	Es un producto de calidad reconocida, con perspectiva de incluirse en mercados especiales.	Se requiere mayor investigación para determinar la calidad del grano y aprovechar más de estas ventajas.	ARCASY cuenta con certificación FairWild. Certificación orgánica en perspectiva, pues es un requisito para exportar.	Si bien se tienen clientes seguros que adelantan fondos de acopio, éstos se convierten en nuevos intermediarios para la exportación.
------------	--------------	--	--	--	--

Elaboración propia, con base en entrevistas a productores y especialistas de ONG. La región productora de Riberalta incluye en este caso el municipio Agua Dulce (Pto. Gonzalo Moreno) del departamento de Pando.

Anexo 3. Características de la organización de asociaciones cacaoteras, por región productora para el periodo 2010-2013

Depto.	Región productora de cacao	Proceso de auto organización	Ventajas de la asociatividad	Tipo de acceso al recurso	Normas internas	Articulación con otros actores	Conflictividad y entorno de la organización
Beni	Baures (AREPCAB)	Inicio: 2011 Objetivo: acceder a mejores precios. Barrera: competencia de intermediarios	El socio tiene mayor capacitación, tiene herramientas de trabajo, mejores precios para el grano.	Acceso a las islas es compartido, de acuerdo a facilidad y cercanía.	Prácticas de manejo (limpieza y poda); aporte del socio en grano de cacao.	Débil: existen relaciones desiguales entre actores; débil capacidad de negociación.	Problemas en las normas de acceso a las islas de bosque dentro de estancias ganaderas.
	Moxos (AAIAS)	Inicio: 1998 Objetivo: acceder a mejores precios. Barrera: competencia de intermediarios	El socio tiene mayor capacitación y accede a mejores precios para su grano.	Las familias acceden a sus parcelas de manera directa.	Cumplir con buenas prácticas de manejo y con estatutos.	Débil: existe relación con CIPCA y limitadas relaciones con otros actores.	Problemas con los intermediarios, afectan el acopio de grano dentro de la asociación de productores.
	TIPNIS (Sauce Tipnis)	Inicio: 2003 Objetivo: diversificar ingresos familiares con productos con valor agregado. Barrera: competencia de intermediarios	Permite mejorar las capacidades de negociación conjunta con comercializadores y empresas chocolateras.	Las familias acceden a sus parcelas de manera directa.	Cumplir con buenas prácticas de manejo y con estatutos.	Débil: la organización está aislada y sin apoyo institucional.	División interna generada por conflicto por la carretera, obstaculiza funcionamiento de normas internas
	Riberalta (APARAB)	Inicio: 2006 Objetivo: diversificación de ingresos familiares. Barrera: precios eran bajos al principio	Economía diversificada durante todo el año, asistencia técnica y mejores precios.	Acceso a islas según normas comunales y acceso a parcelas según familia.	Tener al menos 2 ha de sistema agroforestal (ya consolidado) y cumplir buenas prácticas.	Regular: existen relaciones con gobierno municipal, ONG y comercializadores de grano.	No existen focos de conflicto relevantes con el entorno organizacional.
	Rurrena-baque (ASECAR)	Inicio: 2009 Objetivo: diversificación de ingresos familiares. Barrera: incertidumbre sobre venta del cacao.	Los socios acceden a ventajas de capacitación y a precios ventajosos para el grano de cacao.	Las familias acceden a sus parcelas de manera directa.	Cumplir con buenas prácticas de manejo y rotación de cargos.	Regular: existen relaciones con PRISA, Fundación PUMA y El Ceibo, principalmente.	No existen conflictos con el entorno institucional. Tampoco conflictos internos; existe una sólida organización interna (ASECAR).

Anexo 3. Cont.

Beni	RB-TCO Pilón Lajas	Inicio: 2013 Objetivo: acceder a mejores precios, diversificar la economía familiar. Barrera: distancias largas entre comunidades	Mejoran capacidades de negociación con compradores y se limita el rol de los intermediarios.	Acuerdos comunales para distribución de plantines y extensión de parcelas.	En definición.	Débil: existe necesidad de articularse con la asistencia técnica y financiera de ONG u otros apoyos	Experiencias negativas pasadas de relacionamiento con técnicos, ONG e intermediarios, limitan el accionar de los actuales proyectos.
Cochabamba	Trópico de Cochabamba (Chocolate Tropical)	Inicio: 2004 Objetivo: producción de cacao con valor agregado Barrera:	Los socios acceden a ventajas de capacitación y a precios ventajosos para el grano de cacao. Además, existen clientes seguros.	Las familias acceden a sus parcelas de manera directa.	Cumplimiento de las normas de cuidado de las parcelas.	Buena: existe coordinación con gobiernos municipales, universidades y otros.	No existirían conflictos, debido a que la asociación es compuesta en su mayoría por cultivadores de coca.
	TCO Yuracaré (ARCASY)	Inicio: 2007 Objetivo: llevar el cacao silvestre al mercado	Los socios acceden a ventajas de capacitación y a precios ventajosos para el grano de cacao. Además, existen clientes seguros.	Acceso al bosque es comunitario. Cada familia tiene derecho a usar una parte de los rodales y se recolecta cada año en los mismos sitios.	Cumplimiento de las normas y actividades de manejo: limpieza de los árboles y otros.	Débil: no existen socios cercanos al proyecto, excepto el reciente Proyecto Forestal y los clientes.	No existieron conflictos en los años recientes.

Elaboración propia, con base en entrevistas a productores y especialistas de ONG. La región productora de Riberalta incluye en este caso el municipio Agua Dulce (Pto. Gonzalo Moreno) del departamento de Pando.

Anexo 4. Volumen de importaciones de cacao en grano y derivados, según país de origen y partida NANDINA para el periodo 2000-2013 (en toneladas)

País de origen	Año													
	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
Cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado.														
Total	40,93	72,1	-	-	-	-	13,60	0,00	24,98	-	-	-	-	20,03
Perú	-	-	-	-	-	-	-	0,00	-	-	-	-	-	-
España	-	-	-	-	-	-	0,00	-	-	-	-	-	-	-
EEUU	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ecuador	40,34	72,14	-	-	-	-	-	-	24,29	-	-	-	-	20,03
Brasil	0,59	-	-	-	-	-	13,60	-	-	-	-	-	-	-
Argentina	-	-	-	-	-	-	-	-	0,69	-	-	-	-	-
Manteca, grasa y aceite de cacao														
Total	-	-	12,32	21,40	0,07	12,31	24,69	24,05	39,07	27,28	42,10	40,19	57,53	137,13
Perú	-	-	-	-	-	-	-	7,17	9,32	-	-	-	-	5,63
China	-	-	-	-	-	-	-	0,50	0,05	-	-	0,10	-	6,28
EEUU	-	-	-	-	0,06	-	0,08	-	-	0,65	2,40	0,76	0,09	1,23
Ecuador	-	-	12,29	21,40	-	12,31	19,39	16,38	0,03	26,63	39,70	39,32	56,42	124,00
Brasil	-	-	0,03	-	0,00	-	-	-	0,00	-	-	0,01	1,02	-
Dinamarca	-	-	-	-	-	-	5,22	-	-	-	-	-	-	-
Pasta de cacao, incluso desgrasada														
Total	37,04	73,12	24,34	17,14	36,93	25,34	19,34	29,60	49,55	18,32	13,75	0,91	35,63	66,60
Perú	0,00	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
China	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,03	0,09
Chile	0,33	-	-	0,04	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
EEUU	0,54	0,38	-	-	0,52	-	-	-	-	-	-	0,60	0,13	0,98
Ecuador	36,18	72,74	24,33	17,10	36,41	25,34	19,34	26,33	38,37	18,27	13,11	0,30	35,48	64,53
Brasil	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1,01
Argentina	-	-	0,01	-	-	-	-	0,01	-	-	0,64	-	-	-
Colombia	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,00	-	-
Italia	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,05	-	-	-	-
México	-	-	-	-	-	-	-	3,26	11,18	-	-	-	-	-
Cacao en polvo sin adición de azúcar ni otro edulcorante														
Total	508,77	705,97	485,10	750,07	723,69	1171,09	1318,39	1474,51	1865,30	1587,38	1350,17	1630,82	1414,92	1645,13
Perú	134,48	290,47	219,23	335,75	259,43	444,37	461,75	286,49	206,58	217,23	286,32	231,30	234,55	409,44
China	-	-	-	-	-	-	-	0,01	6,08	48,09	9,09	278,88	213,11	97,95
España	85,02	113,46	100,56	157,72	109,58	164,10	130,92	195,55	260,70	393,60	327,49	130,90	69,25	153,49
Chile	-	1,10	-	-	2,03	-	16,69	4,66	-	-	-	-	-	-
EEUU	16,00	1,10	1,09	1,95	0,95	0,05	0,21	1,89	0,28	0,17	0,07	0,23	0,00	0,00
Japón	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ecuador	165,83	123,40	49,68	187,36	97,00	74,86	30,24	143,26	422,15	186,84	72,10	174,57	374,68	178,94
Brasil	8,66	82,04	50,76	8,73	182,80	397,36	632,17	842,62	968,66	726,26	563,65	632,12	333,16	662,77
Argentina	-	-	-	-	-	-	-	0,05	-	-	0,01	0,04	-	0,21
Italia	-	-	-	-	-	-	-	-	0,85	-	0,39	0,22	0,23	0,37
Canadá	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,00	0,00	-	-	-
Corea	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,00	-	-	-
Alemania	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,00	0,00	-	-
Francia	-	-	-	-	-	-	0,00	-	-	-	-	-	-	-
Ghana	53,24	26,38	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Indonesia	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	25,25	153,62	141,96
Malasia	-	-	-	-	-	-	-	-	-	15,18	91,05	157,17	10,12	-
Países Bajos	45,54	68,02	63,78	58,57	69,36	90,35	46,42	-	-	-	-	-	-	-
Reino Unido	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,14	0,05	-
Reunión	-	-	-	-	2,54	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Uruguay	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,00	26,15	-

Anexo 4. Cont.

Chocolate y preparaciones alimenticias que contengan cacao														
Total	4183,43	3425,17	2728,28	3790,12	3557,00	4086,20	4473,89	5591,78	7832,22	7199,90	7577,50	8520,37	8564,26	7170,38
Costa Rica	-	-	-	-	-	-	11,54	-	-	-	-	-	-	-
Perú	888,00	263,87	231,76	287,98	303,58	212,26	314,37	371,36	464,58	309,54	265,69	379,33	588,94	432,84
China	0,13	3,34	49,95	8,79	16,58	0,01	17,59	93,09	417,51	56,28	50,36	255,82	96,14	149,29
España	0,13	0,61	2,87	2,58	2,37	1,01	6,52	0,68	0,65	0,37	43,64	0,50	44,12	21,81
Chile	1024,76	975,54	377,17	828,09	709,37	1023,89	1191,48	1557,86	1867,21	1582,21	1664,69	1839,36	1833,33	1986,86
EEUU	107,10	64,75	51,97	81,82	78,03	39,87	62,23	55,98	112,89	126,88	94,31	147,66	145,49	121,86
Japón	0,23	0,09	0,01	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ecuador	10,02	15,79	-	10,80	6,63	11,18	0,00	0,00	42,31	36,20	22,72	2,74	0,00	5,35
Suiza	13,40	1,74	3,79	12,26	10,05	13,37	11,28	33,64	13,36	23,06	29,13	12,69	41,74	0,97
Brasil	1376,22	1473,14	1584,50	1594,66	1475,47	1940,94	1914,21	2361,70	3044,09	3195,25	3435,77	3733,79	3453,59	2438,32
Argentina	626,91	511,48	353,93	292,36	385,37	471,10	683,65	895,56	1302,92	1344,77	1355,41	1155,81	1656,44	1154,75
Colombia	11,83	4,76	-	523,08	427,63	304,59	116,29	41,19	14,23	56,58	174,26	74,83	2,95	9,99
Italia	-	0,50	2,07	4,14	4,10	6,39	0,72	0,01	15,81	9,62	5,21	15,93	11,48	14,55
México	8,87	0,01	-	0,12	0,02	0,01	0,08	11,95	116,90	0,00	15,88	110,32	105,83	190,78
Dinamarca	-	-	1,43	-	0,02	-	-	-	-	-	-	0,00	0,00	-
Canada	-	0,17	0,09	-	0,01	0,04	0,19	0,00	-	0,01	-	0,03	-	-
Corea	-	-	-	-	-	0,51	-	-	-	0,02	0,26	0,41	0,11	0,08
Alemania	0,61	13,84	4,75	27,29	3,94	1,12	14,57	4,20	5,91	9,10	2,95	17,25	5,67	4,53
Francia	1,27	0,40	0,14	-	0,77	0,01	0,00	0,01	0,51	0,01	-	0,02	0,00	0,00
Indonesia	-	-	-	-	0,00	5,19	-	-	-	-	-	-	0,01	-
Malasia	-	-	-	0,69	-	-	-	-	-	-	-	0,03	36,71	74,18
Países Bajos	-	-	-	-	0,01	0,22	0,05	0,00	1,70	0,01	-	-	-	-
Reino Unido	86,63	89,64	60,83	62,69	68,37	39,93	52,30	46,12	58,96	26,83	32,23	41,86	25,75	39,78
Reunión	-	-	-	-	10,70	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Uruguay	-	0,01	-	-	1,01	-	-	2,42	-	0,71	-	-	0,00	-
Camerún	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2,01	-	-	-	-
Taiwan	-	-	-	-	0,00	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Chipre	0,60	-	-	0,99	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
El Salvador	-	-	-	-	24,73	4,74	-	-	-	-	-	-	-	-
Bosnia	-	-	-	-	-	-	-	0,70	-	-	-	-	-	-
Grecia	25,66	-	-	23,65	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Guatemala	-	-	-	-	-	0,00	-	2,64	-	-	-	-	0,00	-
Hong Kong	-	-	-	-	-	-	-	-	24,91	-	-	-	-	-
India	-	-	-	-	0,01	-	-	-	-	-	-	-	0,00	-
Irlanda	-	-	-	-	-	0,01	-	0,01	-	-	-	-	-	-
Israel	-	-	-	0,06	-	0,00	-	-	-	-	-	-	-	-
Jordanía	-	-	-	-	-	-	-	0,01	-	-	-	-	-	-
Libano	-	-	-	-	0,01	-	-	-	0,11	-	-	-	-	0,00
Nicaragua	-	-	-	-	-	-	0,00	-	-	-	-	-	-	-
Pakistan	-	-	-	-	-	-	-	-	141,41	83,10	-	-	-	-
Panamá	0,05	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Polonia	-	5,04	-	-	-	-	-	-	-	0,00	-	-	-	-
Puerto Rico	-	-	-	-	-	-	0,00	-	-	-	-	-	-	-
Rep. Dominicana	-	-	-	-	-	-	0,00	-	-	-	-	-	-	0,00
Australia	-	-	-	-	0,02	-	0,79	0,00	-	1,66	-	-	-	-
Austria	0,56	-	-	-	-	-	0,02	0,00	0,01	-	-	-	-	1,15
Singapur	-	-	-	-	-	6,99	63,19	90,21	177,93	114,24	154,83	232,65	42,12	53,96
Suecia	-	-	-	-	0,05	-	-	-	7,30	0,40	-	-	-	-
Bahamas	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,00
Swasilandia	-	-	-	-	-	-	1,66	-	-	-	-	-	0,01	-
Turkía	-	-	0,5	28,08	19,41	0,02	11,17	9,87	0,59	220,15	229,67	499,31	473,84	469,31
Venezuela	-	-	-	-	-	0,01	-	11,91	-	-	0,48	-	0,00	0,00
Bélgica	0,45	0,46	0,98	-	0,09	0,06	0,02	0,64	0,43	0,89	0,01	0,03	0,00	0,00
No Declarado	-	-	1,48	-	8,69	2,75	-	-	-	-	-	-	-	-

Anexo 4. Cont.

Cascara, películas y demás residuos de cacao													
Total	0,02	-	-	0,04	0,05	0,01	0,00	-	-	-	-	-	-
Perú	-	-	-	0,04	-	0,05	0,01	0,00	-	-	-	-	-
EEUU	0,02	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Fuente: Elaboración propia en base a datos estadísticos del INE-Bolivia. Consultas realizadas en enero de 2014.

Anexo 5. Volumen de exportaciones de cacao en grano y derivados, según país destino y clasificación NANDINA (2000-2013)

País de destino	Año													
	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
Cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado.														
Total	193,2	145,2	159,9	175,5	242,7	265,4	265,7	246,2	140,9	307,8	703,8	508,8	367,6	167,2
Albania	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4,7	-	-	-	-
Alemania	118,0	12,5	12,7	12,6	34,7	22,1	44,3	-	-	99,6	274,2	114,5	68,6	45,9
Argentina	-	-	-	-	-	-	-	4,3	20,6	25,1	151,0	194,5	70,6	-
Australia	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	6,6	-	6,5	-
Austria	-	-	-	-	-	-	-	-	-	11,1	-	-	-	-
Bélgica-luxemburgo	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	13,0
Canada	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,4	-	-	-
Dinamarca	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1,0	5,2	31,8	18,6	17,9
España	-	66,4	22,1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Estados Unidos	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5,8	20,9	24,4	-
Italia	-	-	-	-	-	-	26,9	22,2	22,2	-	2,0	2,0	-	-
Nueva Zelandia	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,2
Países Bajos	-	-	22,1	-	22,1	66,5	-	-	15,8	8,2	91,4	-	-	-
Suiza	75,2	66,3	102,9	162,9	185,9	176,7	194,5	219,7	82,2	158,2	167,2	145,0	178,9	90,1
Manteca, grasa y aceite de cacao														
Total	97,0	106,1	119,8	113,7	119,9	137,2	132,8	102,1	101,8	53,0	161,2	91,8	102,0	81,9
Alemania	50,8	30,6	33,7	20,3	40,6	40,6	56,4	40,6	8,2	32,6	102,0	51,0	40,8	61,2
Australia	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,3
Brasil	-	-	-	-	-	-	-	0,3	-	-	-	-	-	-
Chile	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,0	-
Dinamarca	-	-	-	-	-	-	0,2	-	-	-	-	-	-	-
España	2,7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Estados Unidos	-	-	-	-	-	-	-	0,2	-	-	-	-	-	-
Nueva Zelandia	-	-	-	-	-	-	5,2	-	-	-	-	-	-	-
Suiza	43,5	75,5	86,1	93,3	79,2	96,5	71,1	61,0	93,6	20,4	59,2	40,8	61,2	20,4
Pasta de cacao, incluso desgrasada														
Total	4,0	0,5	-	0,5	0,1	-	54,1	34,6	63,4	19,4	55,2	0,3	55,2	55,2
Alemania	-	-	-	-	-	-	38,6	33,6	44,0	7,1	55,1	-	55,1	55,1
Australia	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,1
Canadá	-	-	-	-	0,0	-	-	-	-	-	-	-	-	-
España	4,0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Estados Unidos	-	-	-	-	-	-	-	1,0	1,0	0,0	0,1	0,3	0,1	-
Nueva Zelandia	-	-	-	-	-	-	15,5	-	-	-	-	-	-	-
Suiza	-	0,5	-	0,5	0,1	-	-	-	18,4	12,2	-	-	-	-
Cacao en polvo sin adición de azúcar ni otro edulcorante														
Total	32,2	33,4	56,4	74,3	80,8	70,0	87,6	97,9	64,5	48,9	68,6	36,4	27,0	47,6
Alemania	12,8	13,6	24,1	36,8	37,4	26,4	56,5	52,5	32,8	28,4	40,1	25,6	14,5	24,3
Chile	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,0	0,2	-	0,1
España	-	-	-	-	1,6	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Estados Unidos	-	-	-	8,2	7,9	5,6	11,2	7,5	5,6	3,1	0,1	0,3	0,2	0,4
Francia	-	-	-	-	-	22,0	15,6	-	-	-	0,1	0,1	-	0,1

Anexo 5. Cont.

Italia	17,8	12,5	15,5	7,1	9,1	7,6	4,4	18,9	18,5	6,0	18,9	8,8	12,4	21,7
Japón	1,6	4,2	4,1	4,7	5,3	6,1	-	6,0	5,6	5,3	6,2	-	-	-
Nueva Zelandia	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1,0	1,5	-	-	-
Perú	-	-	-	-	-	-	-	10,2	-	-	-	-	-	-
Suiza	-	3,1	12,7	17,5	19,4	2,3	-	3,0	2,0	5,1	1,8	1,4	-	1,1
Chocolate y preparaciones alimenticias que contengan cacao														
Total	1,5	51,4	7,2	0,2	1,5	3,8	2,7	4,1	29,7	3,1	4,5	6,9	7,5	4,1
Alemania	0,1	-	-	-	-	-	0,1	-	-	-	-	-	-	-
Argentina	-	-	-	-	-	-	-	0,2	2,0	-	0,5	2,0	2,4	-
Australia	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,1
Brasil	-	-	-	0,0	-	-	-	-	-	0,0	-	-	-	-
Canadá	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,5	-
Chile	-	0,1	-	-	-	2,2	1,7	2,0	1,3	0,3	0,5	0,4	0,6	0,5
Colombia	-	-	-	-	-	1,0	-	-	21,2	-	-	-	-	-
Cuba	-	-	-	-	1,3	-	-	1,3	3,2	-	-	-	-	-
Dinamarca	-	-	-	-	-	-	0,3	-	-	-	-	-	0,0	-
España	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,1	0,2	-
Estados Unidos	0,1	0,2	6,9	0,1	0,1	0,5	0,3	0,7	0,8	1,7	1,7	3,2	2,8	3,1
Francia	-	-	-	-	-	0,0	0,1	-	0,3	-	0,4	0,8	0,2	0,4
Italia	-	-	-	-	-	-	-	-	0,0	-	-	-	-	-
Japón	-	-	-	-	-	0,1	-	-	0,4	0,4	0,6	0,4	0,6	-
No Declarado	0,1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Paraguay	-	-	-	-	-	-	0,2	-	-	-	-	0,1	-	-
Perú	0,1	50,0	0,2	0,1	-	-	-	-	-	0,2	-	-	-	-
Reino Unido	1,2	1,2	-	-	-	-	-	-	-	-	0,2	-	-	-
Congo	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,0	-
Suecia	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,4	0,4	-	-	-
Zo. Franca Bolivia	-	-	-	-	-	-	-	-	0,5	-	0,2	-	-	-
Cáscara, películas y demás residuos de cacao														
Total	5,7	16,1	15,1	19,7	21,7	3,2	40,4	29,6	25,3	33,1	25,3	50,6	30,4	40,5
Alemania	-	16,1	15,1	19,7	21,7	3,2	40,4	29,6	25,3	33,1	25,3	50,6	30,4	40,5
Estados Unidos	0,7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Países Bajos	5,0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Fuente: Elaboración propia en base a datos estadísticos del INE-Bolivia. Consultas realizadas en enero de 2014.

