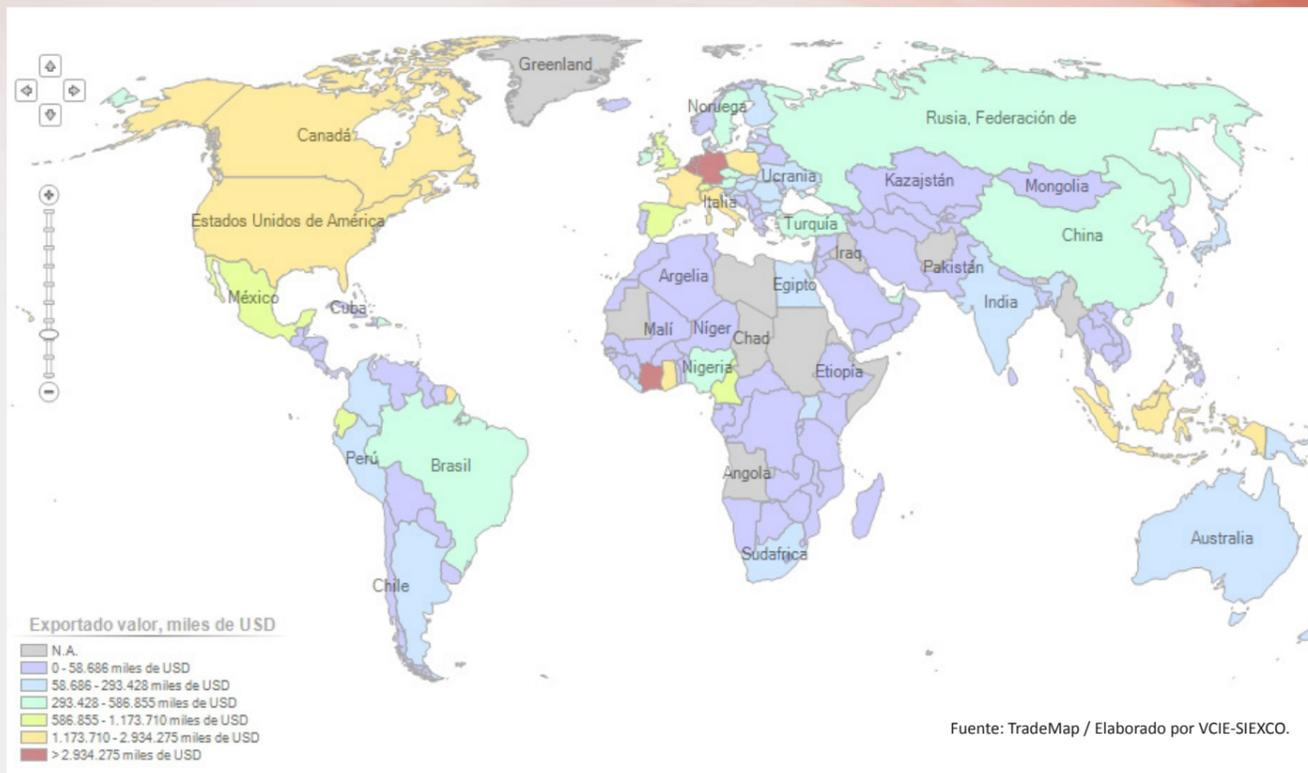


Lista de los países exportadores para el producto seleccionado en 2016

Producto: 18 Cacao y sus preparaciones



**BOLETÍN del EXPORTADOR**  
Serie: Productos de la Oferta Exportable  
**Nº 15**



**PLATAFORMA DE SERVICIOS VIRTUALES  
PARA EL EXPORTADOR**

[www.vcie.produccion.gob.bo](http://www.vcie.produccion.gob.bo)

**Cacao y  
Derivados**



**BOLIVIA**

# Cacao y derivados

El cacao es una fruta de origen tropical que proviene del árbol del cacao, con la que se produce el chocolate, cuyo nombre científico es *Theobroma cacao* que en griego significa "alimento de los dioses".

## CLASIFICACIÓN ARANCELARIA

La exportación de cacao y derivados se realiza según las siguientes partidas arancelarias:

Partida arancelaria	Descripción
1801001900	El demás cacao en grano entero crudo
1801002000	Cacao en grano entero o partido, tostado
1802000000	Cáscara, películas y demás residuos de cacao
1803100000	Pasta de cacao sin desgrasar
1803200000	Pasta de cacao, desgrasada total o parcialmente
1804000000	Manteca, grasa y aceite de cacao
1804001100	Manteca de cacao con un índice de acidez expresado en ácido oleico inferior o igual a 1%
1804001200	Manteca de cacao con un índice de acidez expresado en ácido oleico superior a 1% pero inferior o igual a 1.65%
1804002000	Grasa y aceite de cacao
1805000000	Cacao en polvo sin adición de azúcar u otro edulcorante
1806100000	Cacao en polvo, con adición de azúcar u otro edulcorante
1806201000	Las demás preparaciones, en bloques, tabletas o barras con peso superior a 2 kg o en forma líquida, pastosa o en polvo, gránulos o formas similares, sin adición de azúcar u otros edulcorantes
1806209000	Las demás preparaciones, en bloques, tabletas o barras con peso superior a 2 kg o en forma líquida, pastosa o en polvo, gránulos o formas similares, en recipientes con un contenido superior a 2kg
1806310000	Los demás chocolates y demás preparaciones alimenticias que contengan cacao, rellenos, en bloques, tabletas o barras
1806319000	Los demás chocolates y demás preparaciones alimenticias que contengan cacao en bloques, rellenos, en tabletas o barras
1806320000	Los demás chocolates y preparaciones alimenticias que contengan cacao sin rellenar en bloques, en tabletas, o en barras
1806900000	Los demás chocolates y demás preparaciones alimenticias que contengan cacao

## DESCRIPCIÓN del PRODUCTO

El árbol de cacao es una planta de tipo tropical que crece en climas cálidos y húmedos, por lo general es un árbol pequeño, entre 4 y 8 metros de alto. El árbol de cacao necesita de humedad y de calor, sus hojas son permanentes y siempre se encuentra en floración, crece entre los 6 y los 10 metros de altura. El fruto es una pepa denominada maraca o mazorca, que tiene la forma de un calabacín alargado, se vuelve roja o amarillo purpúrea y pesa aproximadamente 450 gramos cuando madura. Un árbol comienza a rendir cuando tiene 4 ó 5 años. En un año, cuando madura, puede tener 6.000 flores, pero solo 20 maracas.

### Tipos de Cacao

En el mundo existen diferentes variedades de cacao, originalmente eran sólo dos tipos; el criollo y el forastero, pero el cruce de estas dos especies dio origen al trinitario, y del cruce repetido entre ellos, se originaron los diferentes tipos de cacao que conocemos y utilizamos.

Se dividen en tres grandes grupos:

1. Criollo o dulce: 5% de la producción mundial, máxima calidad.
2. Amargo o Forastero: 90% de la producción mundial, calidad media.
3. Variedad Trinitaria: 5% de la producción mundial, buena calidad.



CACAO TIPO FORASTERO



CACAO TIPO TRINITARIO



CACAO TIPO CRIOLLO

### Cacao criollo o dulce

El cacao criollo, también llamado cacao noble o fino, solo se desarrolla en zonas altas y lluviosas, son más susceptibles al ataque de varias enfermedades y dan un menor rendimiento. Por esta razón tiene poco peso en la producción mundial de cacao (alrededor de un 5%) aunque es el más buscado y valorado porque, en contrapartida, da un cacao de gran calidad, muy aromático y con bajo contenido en taninos (sustancias de sabor amargo). Esta variedad se utiliza en la elaboración de los chocolates más finos, y no precisamente baratos. Es originario de Centroamérica, Colombia y Venezuela.

### Cacao amargo o forastero

El cacao forastero, también conocido como cacao de consumo o campesino, es el más cultivado a nivel mundial (alrededor del 90%) por su mayor rusticidad. El grano tiene una cáscara gruesa y resistente, pero es poco aromático lo que se utiliza como base para la mayoría de mezclas de chocolate. Es originario de América del sur y es el más cultivado en las regiones cacaoteras de África y Brasil. Se cultivan en Ghana, Nigeria Costa de Marfil, Brasil, Costa Rica, República Dominicana, Colombia, Venezuela y Ecuador.

### Cacao variedad trinitaria

El cacao trinitario, es un híbrido entre los dos anteriores, que combina la robustez del forastero y el sabor más fino del criollo. Las semillas tienen bastante mejor calidad que las del forastero y su rendimiento es mayor que el del criollo. Procede de la isla de Trinidad y representan el 5% de la producción mundial. Se cultivan básicamente en las mismas zonas productoras de cacao criollo.

### Diferencias entre el Cacao Criollo y el Forastero

	CRIOLLO	FORASTERO
Árbol	Débil y pequeño	Robusto y grande
Hojas	Grandes, color verde oscuro	Pequeñas, color verde claro
Mazorcas	Forma cunteamor y angoleta	Amelonado y calabacillo
Cáscara	Fina y suave	Gruesa y dura
Superficie	Rugosa	Lisa
Almendras	Blancas, violeta pálido (rosado) y de forma redondeadas	Pigmentadas, violeta oscuro y de forma aplanada
Plagas	Susceptible	Tolerantes
Sabor	Fino	Ordinario
Adaptación	Pobre y limitada	Muy buena

Fuente: FAOSTAT

## Derivados del Cacao

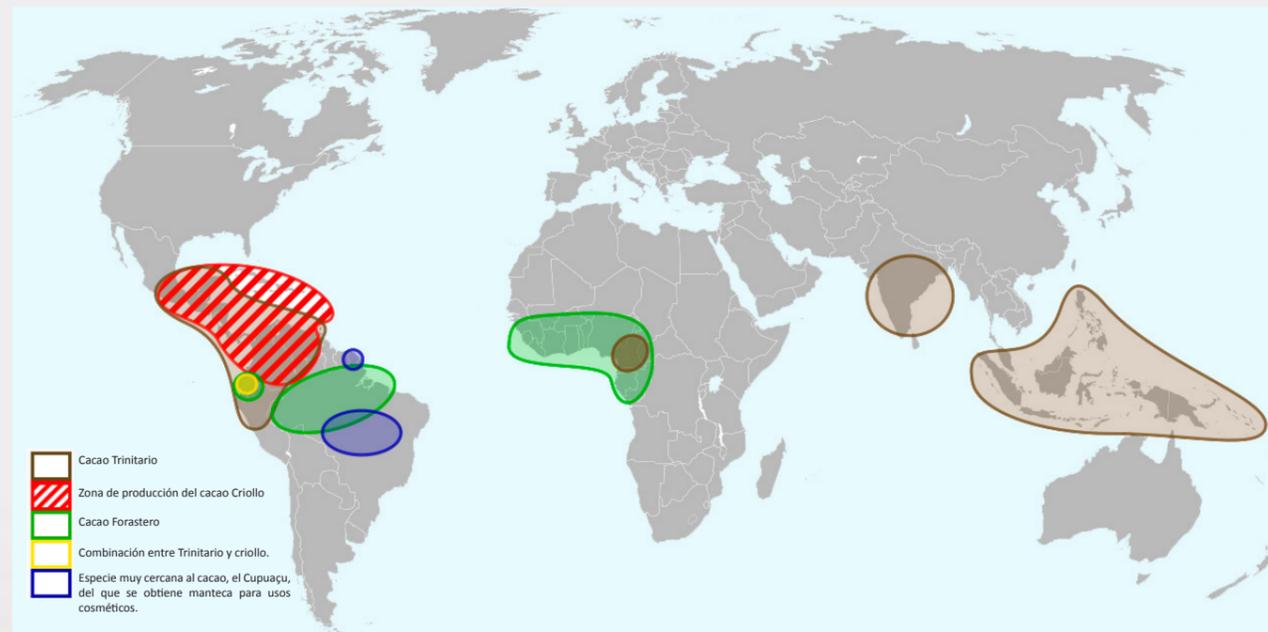
**Pasta de cacao:** Es la materia prima de todos los productos a base de cacao y de chocolate. Esta masa untuosa y amarga se obtiene mediante molienda cuya técnica condiciona su finura y fluidez de granos fermentados, seleccionados, lavados, pelados y tostados, pero con su materia grasa natural (de 45 a 60% según las variedades). Resulta del molido de las habas de cacao tostadas, ideal para la elaboración de helado.

**Cacao en polvo:** Es un polvo seco de color café oscuro, sabor característico de cacao, no es amargo, es libre de impurezas, olor o sabores extraños. Se utiliza en helados, leche, galletas, coberturas, chocolate para bebidas en polvo.

**Manteca de cacao:** Es la grasa obtenida de someter la masa o licor de cacao a presión y calor. Manteca de cacao natural orgánica líquida o sólida de color amarillo pálido proveniente de una mezcla de finos cacaos de primerísima calidad.

También llamada aceite de Theobroma, es la grasa natural comestible del haba del cacao, extraída durante el proceso de fabricación del chocolate y el polvo de cacao. La manteca de cacao solo tiene un suave aroma y sabor a chocolate. Es el único componente del cacao usado en la fabricación del dulce llamado chocolate blanco. Apropiado para la producción de chocolates, helados, fabricación de cosméticos y productos farmacéuticos.

## Grupos de Cacao y su Distribución Geográfica



Fuente: FAOSTAT 2016

## Usos del Cacao

El cacao es un alimento altamente nutritivo y de rico sabor. Los granos de cacao se utilizan en la elaboración de: chocolates, refrescos, dulces, caramelos, reposterías, bebidas alcohólicas y vinagre. A su vez, es utilizado para la fabricación de perfumes, cremas para el cuerpo, pintura de labio y productos medicinales.

Las semillas y hojas se usan para tratar asma, debilidad, diarrea, fracturas, hijillo, malaria, parasitismo, pulmonía, tos, cólico y envenenamiento. A partir de las semillas del cacao se obtiene el cacao en grano, productos intermedios tales como el cacao en polvo y la manteca de cacao son utilizados en diversas áreas.

Producto	Usos del cacao y sus derivados
Manteca de cacao	Elaboración de chocolate y confitería, y también puede ser usado en la industria cosmética (cremas humectantes y jabones), y la industria farmacéutica
Pulpa de cacao	Producción de bebidas alcohólicas y no alcohólicas
Cáscara	Puede ser utilizado como comida para animales
Cenizas de cascara de cacao	Puede ser usado para elaborar jabón y como fertilizante de cacao, vegetales y otros cultivos.
Jugo de cacao	Elaboración de jaleas y mermeladas
Polvo de cacao	Puede ser usado como ingredientes en casi cualquier alimento: bebidas chocolatadas, postres de chocolate como helados y mousse, salsas, tortas y galletas.
Pasta o licor de Cacao	Se utiliza para elaborar chocolates.

## Beneficios del Cacao

Los granos de cacao contienen:

- 54% manteca de cacao
- 11,5% proteínas
- 9% celulosa
- 7,5% almidón y pentosanos
- 6% taninos
- 5% agua
- 2,6% oligoelementos y sales
- 2% ácidos orgánicos y esencias
- 1,2% teobromina
- 1% azúcares
- 0,2% cafeína

## Beneficios de La Manteca de Cacao para la salud

**Anti-Envejecimiento:** Una de las razones que la manteca de cacao es tan valiosa es su alta concentración de compuestos antioxidantes, incluyendo ácido oleico, ácido palmítico y ácido esteárico.

**Aumenta la Calidad del cabello:** Aparte del aroma delicioso de cacao, la manteca de cacao también puede ayudar a hidratar el cabello, ayudando a mejorar su aspecto general y fuerza. La manteca de cacao también se ha relacionado con una baja incidencia de la caspa y las canas, reduce la pérdida del cabello y previene el comienzo de calvicie.

**Salud de la piel:** Las cualidades antioxidantes de manteca de cacao ciertamente toma cuidado la mayoría de los signos de envejecimiento, pero la manteca de cacao también proporciona una protección para la piel que la protege de los agentes externos. Las beneficiosas moléculas y antioxidantes orgánicas protegen la piel de las fuerzas ambientales, internas y externas que pueden causar irritación o daño a la piel.

**Reduce la inflamación:** La rica mezcla de ácidos grasos y antioxidantes en manteca de cacao hacen una opción ideal para las personas que quieren reducir la inflamación de la piel.

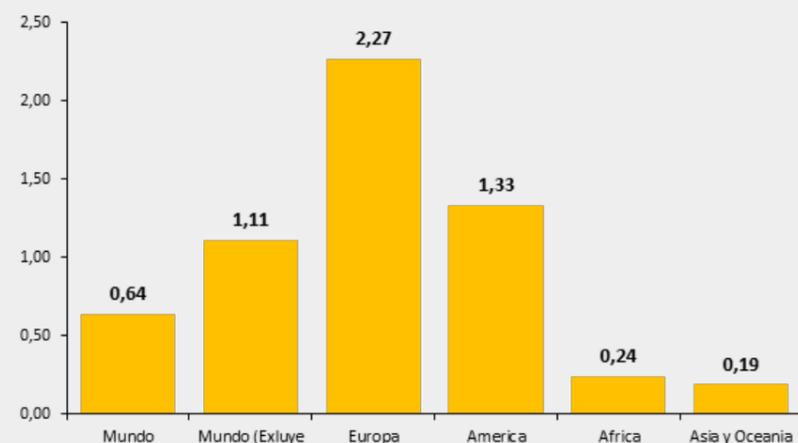
## Propiedades del cacao

Las semillas de cacao tienen más de 1.200 compuestos químicos identificables, lo que lo hace una de las sustancias alimenticias más complejas. Comer chocolate estimula las funciones cerebrales al contener diversas sustancias estimulantes como la Feniletilamina, de la familia de las anfetaminas, al que se atribuyen cualidades antidepresivas y posibilidades de reducir el stress; así como la Teobromina, un estimulante del sistema nervioso.

# CONSUMO MUNDIAL del CACAO

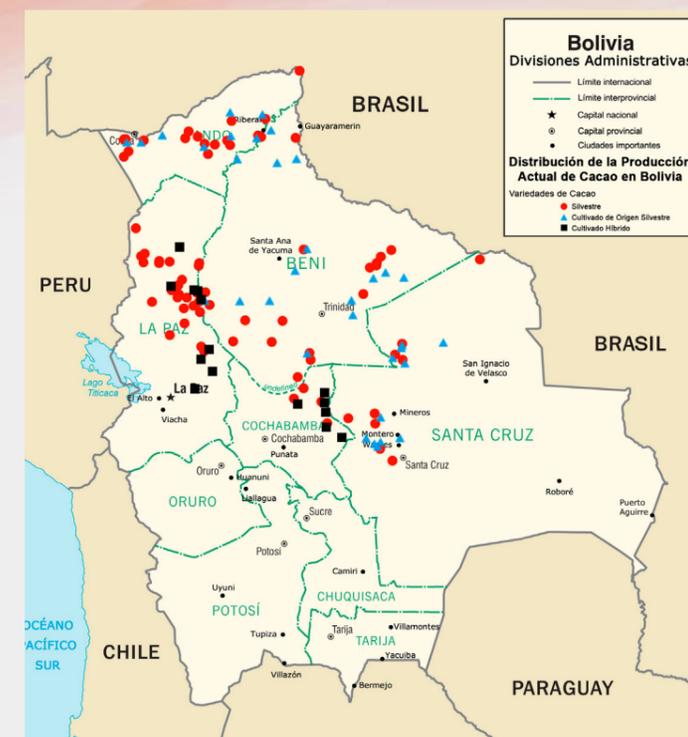
América es el segundo continente con mayor consumo per cápita: 1.33 kilo de cacao por persona al año y, en particular, Canadá, Estados Unidos, Uruguay, Chile, Trinidad y Tobago, Brasil y Bermuda consumen más de 1 kilo de cacao al año por persona.

Consumo interno de kilos de cacao per cápita según continente en el periodo 2015-2016 (Kilogramos)



Fuente: International Cocoa Organization (ICCO), 2016

## Sitios con presencia de cacao (Theobroma cacao) en Bolivia



Fuente: Datos 2010-2015 en base a encuestas a productores y empresarios chocolateros. La Paz, Conservación Internacional Bolivia, Documento de trabajo 1 2014

# PRODUCCIÓN NACIONAL del CACAO

### Zonas de producción

La distribución geográfica de la producción anual de cacao abarca las zonas tropicales de cinco departamentos:

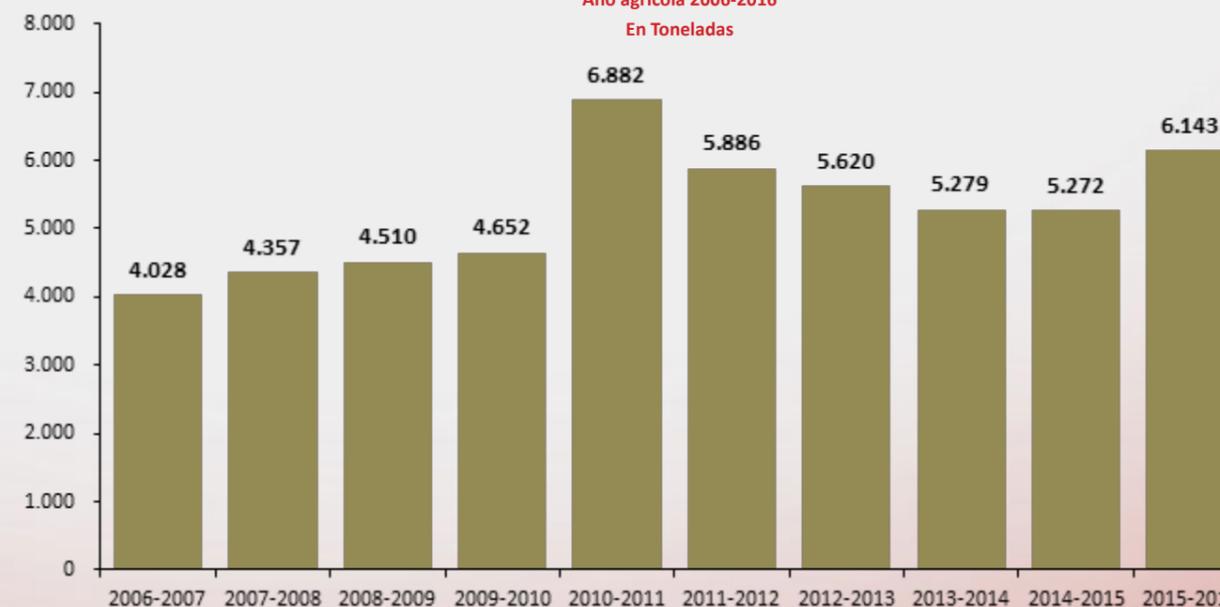
La producción de cacao en Bolivia, registra un volumen máximo histórico de 6.882 toneladas en el año agrícola 2010/2011, descendió en 23% hasta el 2014-2015. En el último año agrícola registra un mayor crecimiento de 6.143 toneladas en 2015-2016 creciendo en 17%.

Producción de cacao en Bolivia

Departamento	Región productora	Municipios	Tipo de cacao
Beni	Baures	Baures	Silvestre
	Moxos	Santa Ana, San Ignacio, Trinidad, San Javier	Silvestre y amazónico boliviano cultivado
		San Andrés	Amazónico boliviano cultivado
	Rurrenabaque	Rurrenabaque	Híbrido cultivado y Amazónico boliviano cultivado
Beni y Pando	Riberalta	Riberalta, Guayaramerín y Agua Dulce (Puerto Gonzalo Moreno)	Amazónico boliviano cultivado y silvestre
Beni y Cochabamba	TIPNIS	San Ignacio, Loreto, Villa Tunari	Amazónico boliviano cultivado y silvestre
Cochabamba	Trópico de Cochabamba	Villa Tunari, Shinahota, Chimoré, Puerto Villaruel y Entre Ríos	Híbrido cultivado
		Yuracaré	Chimoré y Villa Tunari
La Paz	Larecaja, Ixiamas	Mapiri, Ixiamas	Amazónico boliviano cultivado e Híbrido cultivado
		Guanay	Amazónico boliviano cultivado e Híbrido cultivado
		San Buena Ventura	Amazónico boliviano cultivado e Híbrido cultivado
	Caranavi, Sur Yungas	Palos Blancos, Alto Beni	Amazónico boliviano
Santa Cruz	Guarayos	Alto Beni	Híbrido cultivado
		Urubichá	Silvestre
		Ascensión de Guarayos	Amazónico boliviano cultivado

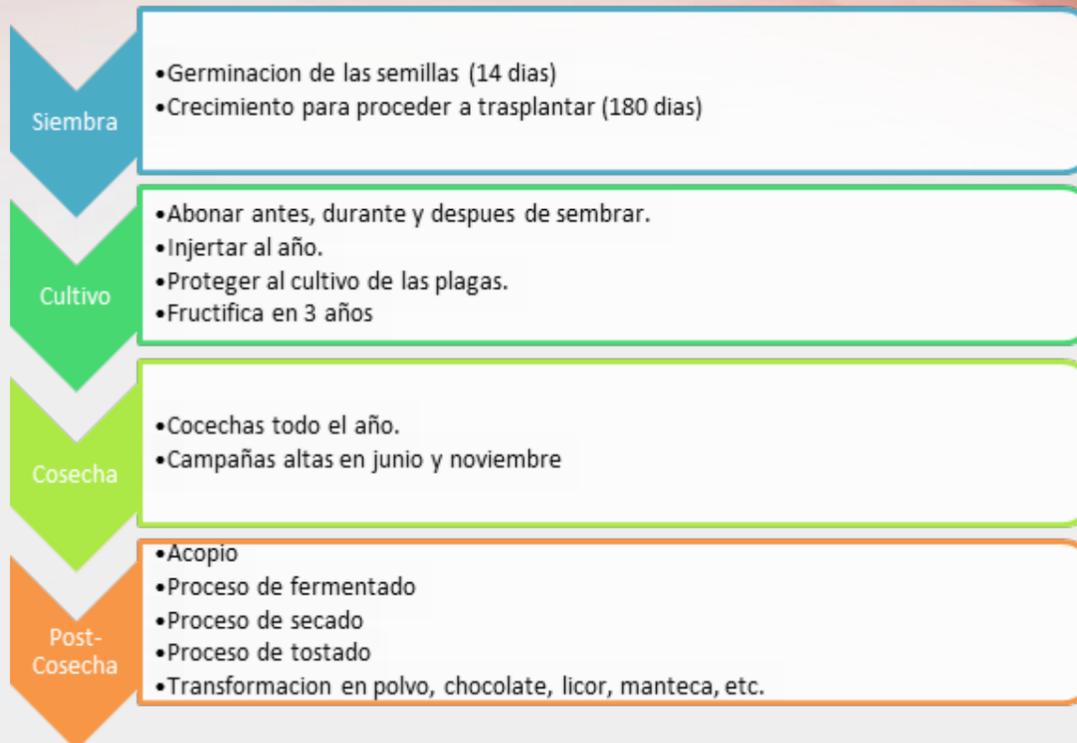
Fuente: Fuente: Datos 2010-2014 en base a encuestas a productores y empresarios chocolateros. La Paz, Conservación Internacional Bolivia, Documento de trabajo-1, 2014.

Bolivia: Producción de cacao Año agrícola 2006-2016 En Toneladas



Fuente: INE. / Elaborado por VCIE-SIEXCO.

## CADENA PRODUCTIVA DEL CACAO



## PROCESO de ELABORACIÓN del CHOCOLATE

El proceso Industrial del Cacao se divide en dos etapas: Transformación del Cacao. Producción en la Industria Chocolatera

**1. Transformación del Cacao:** Una vez recogidos los frutos del cacao, se inicia un largo proceso de preparación, conocido con el nombre de beneficiado del cacao, que da como resultado la materia prima a partir de la cual la industria chocolatera elaborará los derivados del cacao.

**2. Producción en la Industria Chocolatera:** En el proceso industrial se realiza las operaciones de limpieza, descascarillado, tostado, y molido, para obtener la Pasta de Cacao que es principal ingrediente del chocolate.



Manteca de Cacao



Torta de Cacao

La Torta de Cacao y la Manteca de Cacao son las materias primas para fabricar distintos tipos de Chocolate.



Chocolate negro



Chocolate blanco



Chocolate con leche

## PROCESO DEL CHOCOLATE

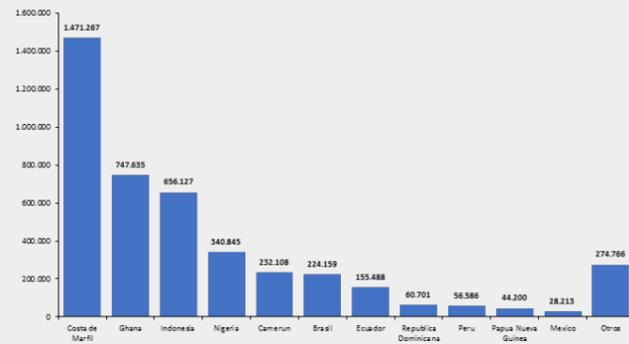


# PRODUCCIÓN MUNDIAL del CACAO

La producción mundial de cacao supera los 4.000.000 de toneladas de granos y cinco países (Costa de Marfil, Ghana, Indonesia, Nigeria y Camerún) concentran el 84% de la producción mundial. El continente africano concentra el 73 % de la producción de cacao. Los países de América contribuyen con el 17 % de la producción mundial de cacao, Asia y Oceanía aportan el 10% de la producción.

Sin embargo, entre los años 2006 y 2016 la producción de cacao en América se ha duplicado, básicamente por la expansión de producción en Ecuador, Perú, República Dominicana y Colombia.

**Producción promedio de cacao en grano de los principales países productores en el mundo del 2006 al 2016**  
(Miles de toneladas)



Fuente: FAO, 2016, International Cocoa Organization (ICCO), 2016

**Producción promedio de cacao en grano en América Latina y el Caribe del 2006 al 2016**  
(Miles de toneladas)



Fuente: FAO, 2016, International Cocoa Organization (ICCO), 2016

## Principales países productores a nivel mundial

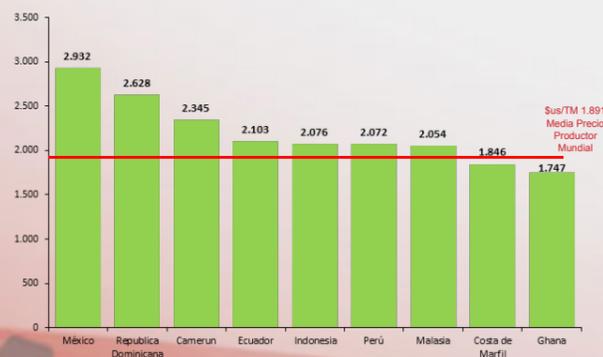
Durante los 6 años (2010 al 2016) el precio promedio al productor fue de \$us/TM 1.891. Por encima de este precio mundial, existen 3 países con mayor precio pagado al productor (México, República Dominicana y Camerún), mientras que 4 países registran una similitud en precio pagado al productor como ser: Ecuador, Indonesia, Perú y Malasia. Por último, Costa de Marfil y Ghana registran precios menores pagados al productor de cacao.

## Principales países productores de América Latina y el Caribe

Como se muestra en el gráfico, los precios de América Latina y el Caribe son mayores a los precios promedio mundial.

Durante la gestión de 2010 al 2016, el precio promedio al productor fue de \$us/TM 1.891 y \$us/TM 2.396 para América Latina y el Caribe (LAC). Por encima del precio promedio mundial y de América Latina y el Caribe, Venezuela es el único con mayor precio pagado al productor, seguido de Bolivia, México, República Dominicana y Colombia. Por otro lado, los países de Ecuador, Nicaragua, Perú y Jamaica se encuentran en el intervalo de precio promedio mundial y American Latina y el Caribe.

**Promedio de precios pagados al productor del cacao, según país productor en el mundo del 2010-2016**  
(Promedio de precios (\$us/TM))



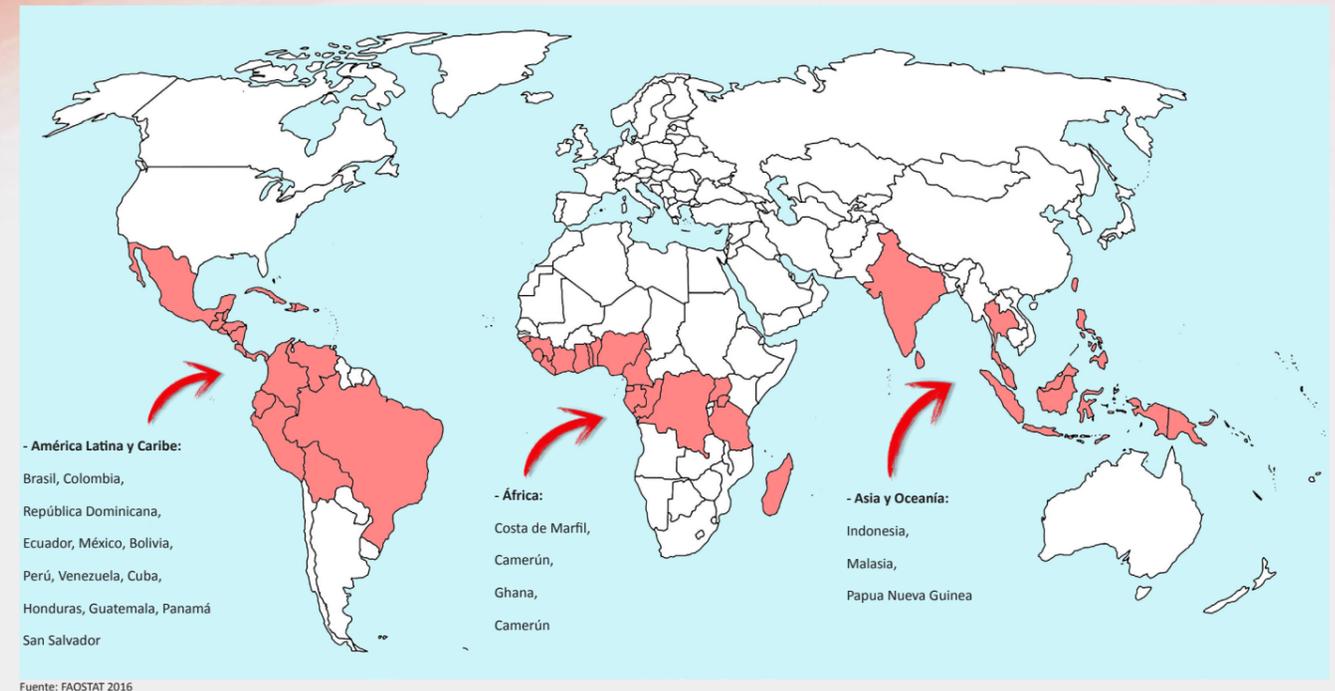
Fuente: FAOSTAT 2016

**Promedio de precios pagados al productor del cacao, según país de América Latina y el Caribe del 2010 al 2016**  
(Promedio de precios (\$us/TM))



Fuente: FAOSTAT 2016

## Mayores productores de cacao en grano



Fuente: FAOSTAT 2016

# EXPORTACIONES BOLIVIANAS

## Exportaciones totales

La exportación de cacao y derivados, ha decrecido sostenidamente en la última década. Mientras que en la gestión 2006 el volumen exportado era 583 toneladas, en la gestión 2016 esta cifra alcanzaba las 369 toneladas. Hasta la gestión 2010, la mayor parte del volumen exportado era de cacao en grano, manteca, cacao en polvo y pasta de cacao. Por otro lado, el monto exportado de cacao y derivados, ha seguido una tendencia decreciente desde la gestión 2010 (\$US 4,0 millones), hasta la gestión 2016, registra una exportación de \$US 1,9 millones, con una variación decreciente del 20%.

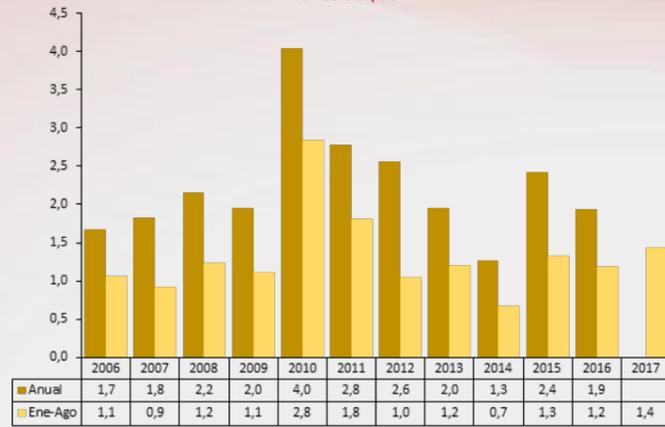
Asimismo, analizando el periodo acumulado a agosto, las exportaciones de cacao y derivados tienen similar comportamiento que el anual, el periodo agosto 2010, se exporto \$US 2,8 millones, el periodo agosto 2017 se exporto \$US 1,4 millones, con una variación decreciente del 49%, de igual manera en las exportaciones en toneladas decrecieron en 61%, desde el periodo agosto 2010 hasta el periodo agosto 2017, pero en los dos últimos periodos agosto 2016-2017, registro un crecimiento del 27%.

**Exportaciones Bolivianas de Cacao y derivados**

GESTION	Valor MM\$	Peso bruto TM	Var. % MM\$	Var. % TM
2006	1,7	583		
2007	1,8	515	8,8%	-11,8%
2008	2,2	426	18,7%	-17,3%
2009	2,0	465	-9,4%	9,4%
2010	4,0	1.019	106,1%	118,9%
2011	2,8	695	-31,0%	-31,8%
2012	2,6	590	-8,0%	-15,1%
2013	2,0	433	-23,7%	-26,5%
2014	1,3	224	-35,1%	-48,3%
2015	2,4	351	90,2%	56,5%
2016	1,9	369	-19,7%	5,1%

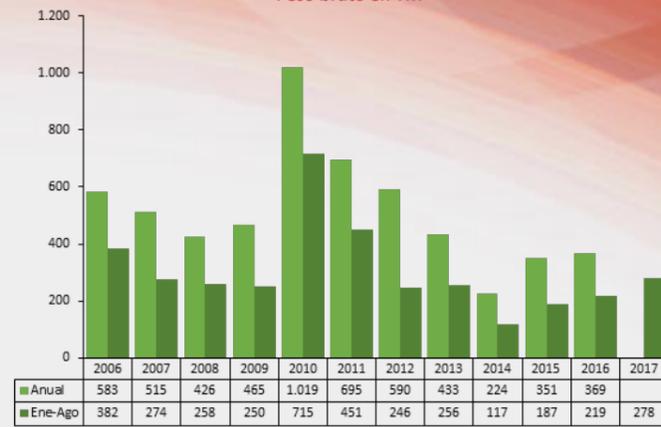
Fuente: INE. / Elaborado por VCIE-SIEXCO.

**Exportaciones Bolivianas de Cacao y derivados  
Gestión 2006-2016 y Periodo Ene-Ago 2006-2017**  
En millones de \$us



Fuente: INE. / Elaborado por VCIE-SIEXCO.

**Exportaciones Bolivianas de Cacao y derivados  
Gestión 2006-2016 y Periodo Ene-Ago 2006-2017**  
Peso bruto en TM



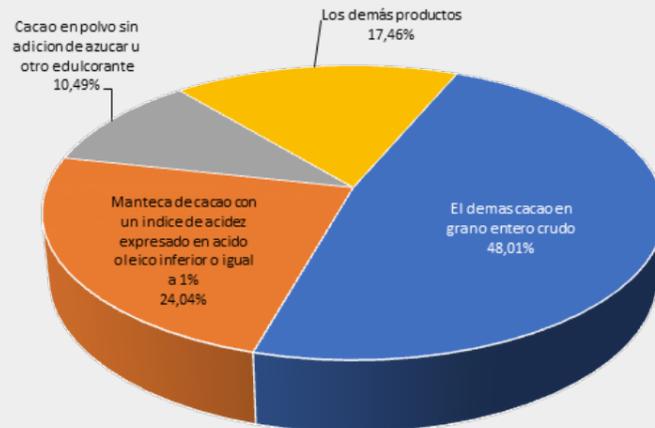
Fuente: INE. / Elaborado por VCIE-SIEXCO.

**Exportaciones por producto**

Dentro del grupo de cacao y derivados, destaca la exportación de cacao en grano. Las ventas acumuladas desde 2006 hasta 2016, de este producto ascendieron a US\$ 11,8 millones, con una tasa de participación del 48%.

Destaca también las exportaciones de la partida conformada por manteca y cacao en polvo. Sus ventas acumuladas alcanzaron a US\$ 8,5 millones, en cuanto a la participación, durante las gestiones 2006 al 2016, estas partidas representaron el 34,5% de las exportaciones totales de cacao y derivados.

**Exportaciones bolivianas de Cacao y derivados  
Tasa de participación en las ventas acumuladas  
2006-2016**



Fuente: INE. / Elaborado por VCIE-SIEXCO.

**Exportaciones bolivianas de Cacao y derivados  
Gestión 2014-2016 y periodo 2016-2017 agosto**  
En millones de \$us

Producto	2014	2015	2016	Promedio anual 2014-2016	2016-Ago	2017-Ago	Var. % 2017/2016
Manteca de cacao con un índice de acidez expresado en ácido oleico inferior o igual a 1%	0,40	0,64	0,78	40,1%	0,30	0,60	98,7%
El demás cacao en grano entero crudo	0,34	1,38	0,65	33,6%	0,50	0,51	3,9%
Los demás chocolates y demás preparaciones alimenticias que contengan cacao	0,08	0,06	0,22	11,5%	0,16	0,16	-1,7%
Cacao en polvo sin adición de azúcar u otro edulcorante	0,12	0,22	0,18	9,1%	0,18	0,08	-56,0%
Los demás chocolates y preparaciones alimenticias que contengan cacao sin rellenar en bloques, en tabletas, o en barras	0,10	0,03	0,07	3,4%	0,05	0,04	-22,7%
Cascara, películas y demás residuos de cacao	0,03	0,03	0,03	1,7%		0,03	
Los demás chocolates y demás preparaciones alimenticias que contengan cacao en bloques, rellenos, en tabletas o barras	0,01	0,02	0,01	0,4%	0,00		
Cacao en grano entero o partido, tostado		0,01	0,00	0,2%	0,00	0,00	-31,7%
Pasta de cacao sin desgrasar	0,20	0,01	0,00	0,0%		0,02	
Cacao en polvo, con adición de azúcar u otro edulcorante						0,01	
Las demás preparaciones, en bloques, tabletas o barras con peso superior a 2 kg o en forma líquida, pastosa o en polvo, gránulos o formas similares, sin adición de azúcar u otros edulcorantes	0,00	0,00					
Grasa y aceite de cacao	0,00						
Los demás chocolates y demás preparaciones alimenticias que contengan cacao, rellenos, en bloques, tabletas o barras						0,00	
Las demás preparaciones, en bloques, tabletas o barras con peso superior a 2 kg o en forma líquida, pastosa o en polvo, gránulos o formas similares, en recipientes con un contenido superior a 2kg	0,00	0,00					
<b>TOTAL GENERAL</b>	<b>1,27</b>	<b>2,41</b>	<b>1,94</b>	<b>100,0%</b>	<b>1,19</b>	<b>1,45</b>	<b>21,1%</b>

Fuente: INE. / Elaborado por VCIE-SIEXCO.

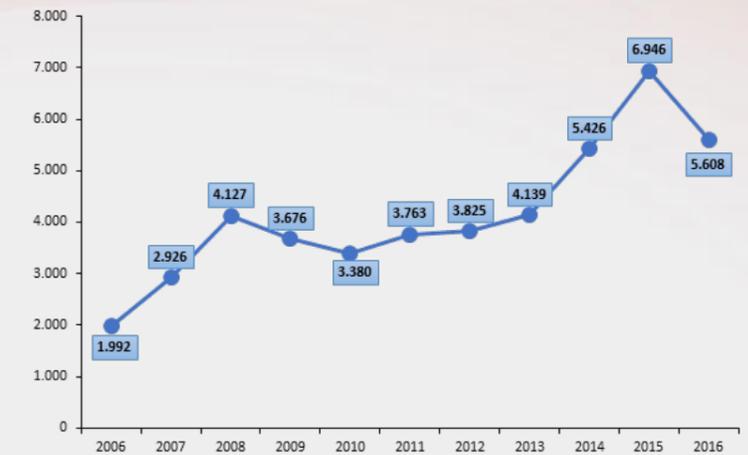
**Precio Promedio FOB**

En esta sección se describe la evolución de los precios promedio FOB de comercio exterior de cacao y derivados. Haciendo un análisis del 10 año de exportación de cacao y derivados, se observó su venta acumulado de \$us 11,8 millones, mayor a las ventas de Manteca de cacao. Para ello, se utilizó la partida más exportado de cacao en grano.

Para la exportación, se considera el precio promedio FOB de cacao en grano, producto con la mayor participación dentro de la canasta exportadora de cacao y derivados.

El gráfico, muestra la evolución del precio promedio de exportación de cacao en grano. Durante la gestión 2006 al 2015 el precio promedio FOB fue creciente, mientras que el precio promedio de la gestión 2016 muestra un descenso hasta llegar a 5.608 \$us/TM, con relación a la gestión 2015.

**Precio promedio FOB de Cacao en grano  
\$us/TM**

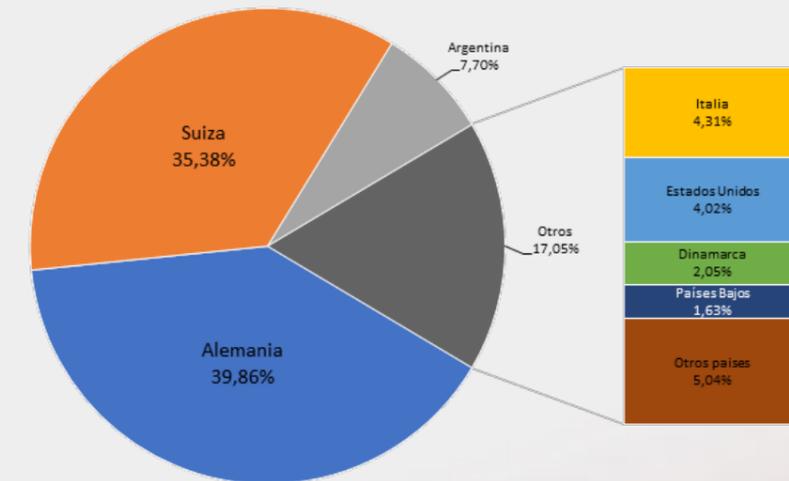


Fuente: INE. / Elaborado por VCIE-SIEXCO.

**PRINCIPALES DESTINOS de las EXPORTACIONES BOLIVIANAS**

Durante el período comprendido entre 2006 y 2016, Los países de Alemania, Suiza y Argentina son los mercados que más han adquirido el producto boliviano, acumulando el 83% de lo exportado durante dicho período.

**Principales destinos de las exportaciones de Cacao y derivados  
Tasa de participación en las ventas acumuladas  
2006-2016**



Fuente: INE. / Elaborado por VCIE-SIEXCO.

El cacao y sus derivados son productos altamente demandados en el mercado internacional debido a que son insumos básicos de la industria productora de chocolates y confitería.

En Bolivia, durante el 2016, destacaron las exportaciones de cacao y derivados hacia Alemania, las cuales representaron el 51,0% del total exportado de este grupo, así también, la participación de Suiza fue de 16,5%, Perú 10,7%, Italia 4,2% y Australia 3,5%, estos cinco países acumularon una participación del 86%, del total exportado.

### Principales países de destino de las exportaciones de Cacao y derivados

En millones de \$us y peso bruto en TM

País de destino	2015		2016		Part. % 2016		2016-Ago		2017-Ago		Var. % 2017/2016	
	Peso bruto TM	Valor MM\$	Peso bruto TM	Valor MM\$	Peso bruto TM	Valor MM\$	Peso bruto TM	Valor MM\$	Peso bruto TM	Valor MM\$	Peso bruto TM	Valor MM\$
Alemania	120,32	0,73	167,59	0,99	45,5%	51,0%	76,03	0,48	134,93	0,74	77,5%	53,5%
Suiza	130,25	0,98	48,56	0,32	13,2%	16,5%	48,56	0,32	48,46	0,31	-0,2%	-2,5%
Perú			86,36	0,21	23,4%	10,7%	60,96	0,15	55,88	0,13	-8,3%	-8,7%
Italia	21,20	0,16	11,10	0,08	3,0%	4,2%	11,10	0,08	10,60	0,08	-4,5%	-3,5%
Austria	26,12	0,13	13,06	0,07	3,5%	3,5%	13,06	0,07				
Estados Unidos	27,01	0,16	37,15	0,22	10,1%	11,5%	5,72	0,06	19,73	0,11	245,2%	95,6%
Chile	2,03	0,02	3,54	0,03	1,0%	1,5%	2,17	0,02	3,26	0,03	50,7%	59,3%
Argentina	2,41	0,05	0,53	0,01	0,1%	0,6%	0,53	0,01	0,47	0,01	-11,8%	-4,4%
Colombia			0,30	0,01	0,1%	0,3%	0,30	0,01				
Japón	0,35	0,01	0,26	0,01	0,1%	0,3%	0,26	0,01	0,11	0,00	-59,6%	-90,7%
<b>Sub total</b>	<b>329,68</b>	<b>2,24</b>	<b>368,46</b>	<b>1,94</b>	<b>99,9%</b>	<b>100,0%</b>	<b>218,68</b>	<b>1,19</b>	<b>273,43</b>	<b>1,41</b>	<b>25,0%</b>	<b>18,5%</b>
<b>Los demás países</b>	<b>21,08</b>	<b>0,17</b>	<b>0,26</b>	<b>0,00</b>	<b>0,1%</b>	<b>0,0%</b>	<b>0,22</b>	<b>0,00</b>	<b>4,75</b>	<b>0,03</b>	<b>2042,9%</b>	<b>5319,2%</b>
<b>TOTAL</b>	<b>350,75</b>	<b>2,41</b>	<b>368,72</b>	<b>1,94</b>	<b>100,0%</b>	<b>100,0%</b>	<b>218,90</b>	<b>1,19</b>	<b>278,18</b>	<b>1,45</b>	<b>27,1%</b>	<b>21,1%</b>

Fuente: INE/Elaboración VCIE-SIEXCO

Al desagregar por partida arancelaria y país, se verifica que la gestión 2016, las exportaciones de Manteca de cacao hacia Alemania totalizaron \$us 0,78 millones, cifra significativamente mayor a la registrada en 2015 (\$us 0,64 millones).

En cuanto a volumen, la Manteca de cacao exportado hacia este país alcanzó las 102,05 toneladas, menor de lo registrado en 2015. La Manteca de cacao, se destinó también hacia Chile en la gestión 2016, pero ya se dejó de exportar en el periodo agosto 2017.

Asimismo, el cacao en grano se exportó en la gestión 2016, hacia Suiza, totalizaron \$us 0,32 millones, y en volumen 48,56 toneladas, menor a la gestión 2015, seguido de Estados Unidos con \$us 0,16 millones. El tercer producto principal exportado es "los demás chocolates y demás preparaciones alimenticias que contengan cacao", con \$us 0,21 millones hacia Perú. Por último, cacao en polvo, se exportó hacia el país de Italia principal destino.

### Principales países de destino de las exportaciones de Cacao y derivados, según producto

En millones de \$us y peso bruto en TM

País de destino	2015		2016		Part. % 2016		2016-Ago		2017-Ago		Var. % 2017/2016	
	Peso bruto TM	Valor MM\$	Peso bruto TM	Valor MM\$	Peso bruto TM	Valor MM\$	Peso bruto TM	Valor MM\$	Peso bruto TM	Valor MM\$	Peso bruto TM	Valor MM\$
<b>Manteca de cacao con un índice de acidez expresado en ácido oleico inferior o igual a 1%</b>	<b>81,60</b>	<b>0,64</b>	<b>102,05</b>	<b>0,78</b>	<b>100,0%</b>	<b>100,0%</b>	<b>40,83</b>	<b>0,30</b>	<b>81,60</b>	<b>0,60</b>	<b>99,9%</b>	<b>98,7%</b>
Alemania	81,60	0,64	102,00	0,78	100,0%	100,0%	40,80	0,30	81,60	0,60	100,0%	98,8%
Chile			0,05	0,00	0,0%	0,0%	0,03	0,00				
<b>El demás cacao en grano entero crudo</b>	<b>198,86</b>	<b>1,38</b>	<b>116,10</b>	<b>0,65</b>	<b>100,0%</b>	<b>100,0%</b>	<b>85,50</b>	<b>0,50</b>	<b>89,14</b>	<b>0,51</b>	<b>4,3%</b>	<b>3,9%</b>
Suiza	130,25	0,98	48,56	0,32	41,8%	49,2%	48,56	0,32	48,46	0,31	-0,2%	-2,5%
Estados Unidos	23,47	0,12	31,40	0,16	27,0%	24,4%	0,80	0,00	16,83	0,09	1995,9%	2573,4%
Alemania	0,11	0,00	22,86	0,10	19,7%	16,0%	22,86	0,10	22,86	0,10	0,0%	0,0%
Austria	26,12	0,13	13,06	0,07	11,2%	10,3%	13,06	0,07				
Francia			0,22	0,00	0,2%	0,1%	0,22	0,00	1,00	0,00	355,8%	585,9%
Australia	6,02	0,04										
Dinamarca	12,90	0,10										
<b>Los demás chocolates y demás preparaciones alimenticias que contengan cacao</b>	<b>2,66</b>	<b>0,06</b>	<b>87,11</b>	<b>0,22</b>	<b>100,0%</b>	<b>100,0%</b>	<b>61,68</b>	<b>0,16</b>	<b>59,27</b>	<b>0,16</b>	<b>-3,9%</b>	<b>-1,7%</b>
Perú			86,36	0,21	99,1%	93,1%	60,96	0,15	55,88	0,13	-8,3%	-8,7%
Argentina	1,99	0,04	0,44	0,01	0,5%	4,5%	0,44	0,01	0,45	0,01	2,4%	7,7%
Colombia			0,15	0,00	0,2%	1,2%	0,15	0,00				
Japón	0,19	0,00	0,12	0,00	0,1%	1,0%	0,12	0,00				
España			0,04	0,00	0,0%	0,1%			2,72	0,01		
Chile	0,18	0,00										
Estados Unidos	0,31	0,01							0,22	0,00		
<b>Cacao en polvo sin adición de azúcar u otro edulcorante</b>	<b>31,98</b>	<b>0,22</b>	<b>26,68</b>	<b>0,18</b>	<b>100,0%</b>	<b>100,0%</b>	<b>26,53</b>	<b>0,18</b>	<b>10,60</b>	<b>0,08</b>	<b>-60,0%</b>	<b>-56,0%</b>
Italia	21,20	0,16	11,10	0,08	41,6%	45,4%	11,10	0,08	10,60	0,08	-4,5%	-3,5%
Alemania	8,25	0,05	12,26	0,07	46,0%	41,0%	12,26	0,07				
Estados Unidos	2,34	0,02	2,76	0,02	10,4%	11,9%	2,76	0,02				
Chile	0,18	0,00	0,55	0,00	2,1%	1,7%	0,40	0,00				
Sudan	0,00	0,00										
<b>Otros productos</b>	<b>35,65</b>	<b>0,11</b>	<b>36,77</b>	<b>0,11</b>	<b>100,0%</b>	<b>100,0%</b>	<b>4,38</b>	<b>0,06</b>	<b>35,56</b>	<b>0,09</b>	<b>712,5%</b>	<b>55,7%</b>
<b>TOTAL GENERAL</b>	<b>350,75</b>	<b>2,41</b>	<b>368,72</b>	<b>1,94</b>			<b>218,90</b>	<b>1,19</b>	<b>278,18</b>	<b>1,45</b>	<b>27,1%</b>	<b>21,1%</b>

Fuente: INE/Elaboración VCIE-SIEXCO

## EXPORTACIÓN SEGÚN DEPARTAMENTO

Como se muestra en la gráfica, el departamento de La Paz registra la mayor cantidad de exportación de cacao y derivados en valor y volumen. Desde el 2006 hasta 2016, el departamento de La Paz acumuló durante los diez años \$us 23,4 millones, y en volumen 5.380 toneladas de cacao y derivados.

### Valor exportado

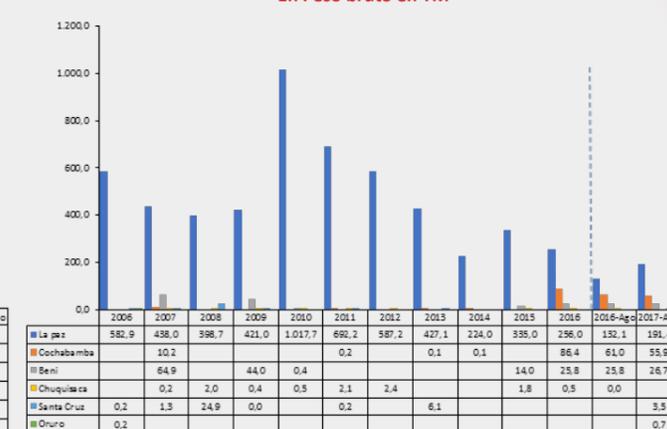
Exportaciones Bolivianas de Cacao y derivados, Según departamento En millones de \$us



Fuente: INE. / Elaborado por VCIE-SIEXCO.

### Volúmen exportado

Exportaciones Bolivianas de Cacao y derivados, Según departamento En Peso bruto en TM



Fuente: INE. / Elaborado por VCIE-SIEXCO.

## COMERCIO INTERNACIONAL del CACAO Y DERIVADOS

### Importaciones Mundiales

Las importaciones mundiales de Cacao y derivados, muestran una tendencia creciente a nivel mundial a partir del año 2012 hasta el 2014, siguiendo esa misma tendencia los dos últimos años también registran importaciones crecientes 2015-2016.

El gráfico muestra que las importaciones en general tienden a ser crecientes, en la gestión 2012 se registró 41.681 millones de dólares a 48.526 millones dólares en 2016 aproximadamente, lo que representa un crecimiento promedio anual del 16%.

Evolución de las importaciones Mundiales de Cacao y derivados Gestión 2012-2016 En miles de \$us



Fuente: INE. / Elaborado por VCIE-SIEXCO.

# PRINCIPALES COMPETIDORES MUNDIALES

## Principales mercados importadores en el mundo

### Importaciones de Cacao y derivados

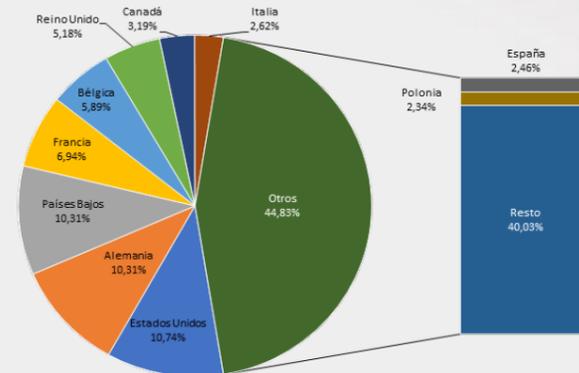
Estados Unidos es el mayor importador de Cacao y derivados del mundo con 11%. Le siguen Alemania con 10,3%, Países Bajos con 10,3%, Francia con 6,9%, Bélgica con 5,9% y Reino Unido con 5,2%, estos 6 países acumulan el 49% de las compras mundiales de Cacao y derivados.

**Principales países importadores de Cacao y derivados**  
Gestión 2012-2016, En miles de \$us  
Producto: 18 Cacao y sus preparaciones

Países	2012	2013	2014	2015	2016	Part. % 2016	Var. 2016/2015	Var. 2016/2012
Estados Unidos	4.216.249	4.279.325	4.851.677	4.983.867	5.209.505	10,7%	4,5%	23,6%
Alemania	4.180.648	4.253.322	5.050.999	4.675.866	5.003.776	10,3%	7,0%	19,7%
Países Bajos	3.423.437	3.690.798	4.347.563	4.443.648	5.002.661	10,3%	12,6%	46,1%
Francia	2.929.827	3.070.164	3.447.681	3.181.522	3.367.824	6,9%	5,9%	14,9%
Bélgica	1.729.420	2.081.531	2.521.978	2.363.672	2.857.724	5,9%	20,9%	65,2%
Reino Unido	2.254.913	2.416.166	2.776.395	2.638.517	2.514.043	5,2%	-4,7%	11,5%
Canadá	1.280.787	1.342.815	1.479.597	1.503.673	1.547.180	3,2%	2,9%	20,8%
Italia	1.141.762	1.144.622	1.288.752	1.230.365	1.269.315	2,6%	3,2%	11,2%
España	997.877	1.011.511	1.177.135	1.084.308	1.193.346	2,5%	10,1%	19,6%
Polonia	787.861	916.516	1.006.536	1.078.292	1.133.996	2,3%	5,2%	43,9%
Resto	18.738.449	19.428.811	21.272.775	19.153.400	19.426.969	40,0%	1,4%	3,7%
Mundo	41.681.230	43.635.581	49.221.088	46.337.130	48.526.339	100,0%	4,7%	16,4%

Fuente: TradeMap / Elaborado por VCIE-SIEXCO.

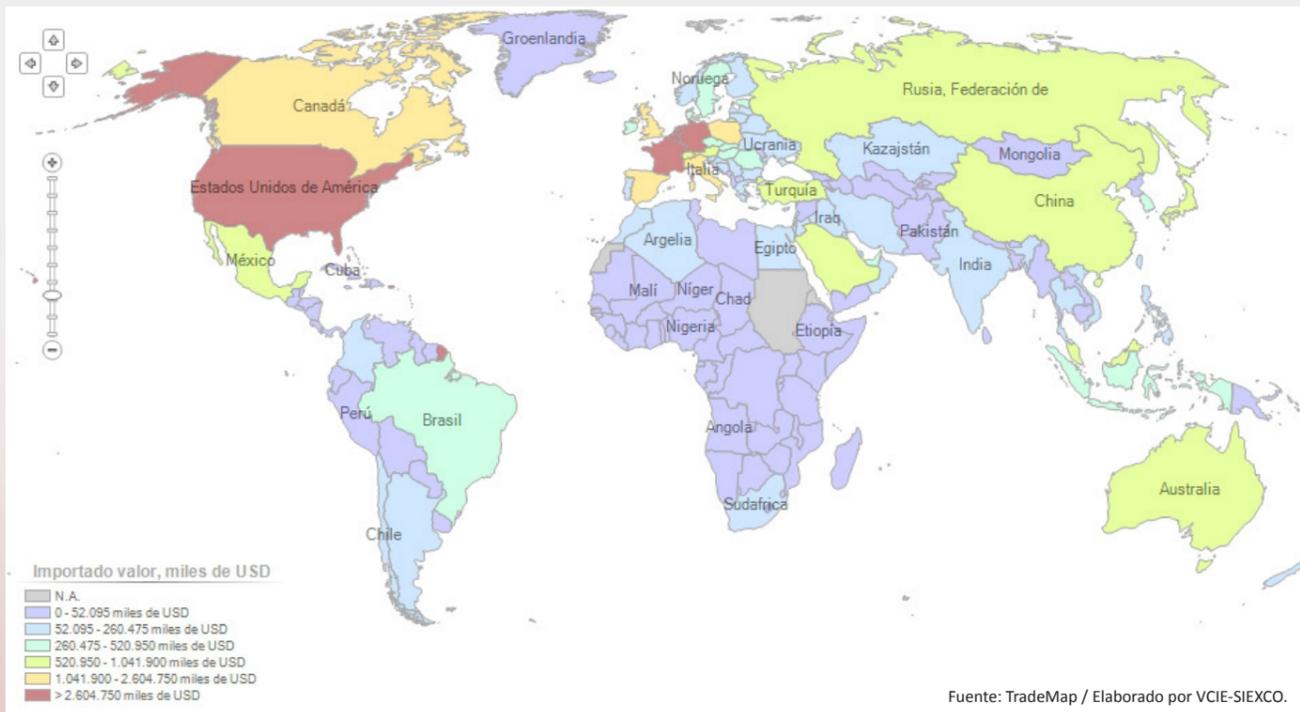
**Principales países importadores de Cacao y derivados**  
Tasa de participación sobre el valor importado, 2016



Fuente: TradeMap / Elaborado por VCIE-SIEXCO.

### Lista de los países importadores para el producto seleccionado en 2016

Producto: 18 Cacao y sus preparaciones



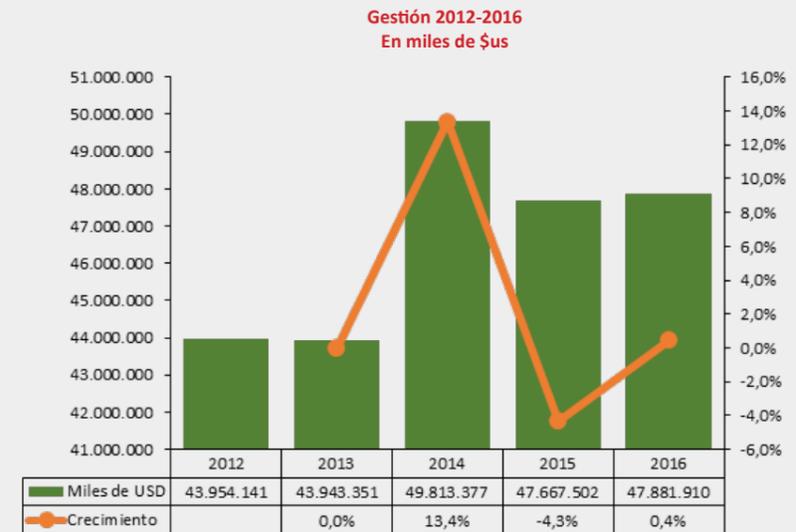
Fuente: TradeMap / Elaborado por VCIE-SIEXCO.

## Exportadores Mundiales

Como se muestra en la gráfica, para la gestión 2012 hasta 2016, las importaciones de cacao y sus derivados han registrado un crecimiento promedio del 9%.

En general, las importaciones han presentado una tendencia creciente, exportando por un valor de 43.954 millones de dólares en la gestión 2012, mientras que en la gestión 2016, se tuvo mayor exportación de 47.882 millones de dólares. A lo largo del quinquenio en la gestión 2014, se reportó su más alto crecimiento, alcanzando el 13,4%.

### Evolución de las exportaciones Mundiales de Cacao y derivados



Fuente: TradeMap / Elaborado por VCIE-SIEXCO.

## Principales mercados exportadores en el mundo

### Exportaciones de Cacao y derivados

Dentro del quinquenio se han exportado Cacao y derivados alrededor de 197 países. Bolivia ocupa el número 112 en el ranking de países exportadores de Cacao y derivados.

El siguiente cuadro muestra, los principales países competidores: Alemania, Costa de Marfil, Países Bajos, Bélgica, Francia y Estados Unidos, los cuales exportaron el 51% de las ventas mundiales de Cacao y derivados. Por otro lado, podemos observar a países que son fuerte competencia a largo plazo, por su gran aumento en sus exportaciones entre las gestiones 2012-2016, son: Costa de Marfil (69,6%), Polonia (39,0%), Bélgica (27,5%), Alemania (21,8%) y Estados Unidos (18,1%).

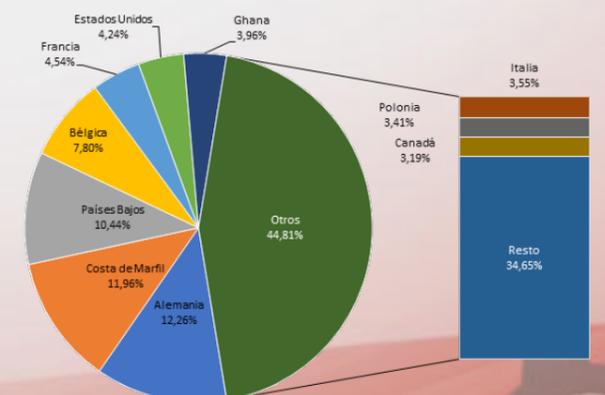
### Principales países exportadores de Cacao y derivados

Gestión 2012-2016, En miles de \$us  
Producto: 18 Cacao y sus preparaciones

Países	2012	2013	2014	2015	2016	Part. % 2016	Var. % 2016/2015	Var. % 2016/2012
Alemania	4.816.921	5.317.467	6.095.639	5.567.962	5.868.550	12,3%	5,4%	21,8%
Costa de Marfil	3.377.002	3.121.252	4.627.479	5.129.729	5.726.001	12,0%	11,6%	69,6%
Países Bajos	4.583.594	4.837.540	5.723.413	5.212.922	4.998.133	10,4%	-4,1%	9,0%
Bélgica	2.926.584	3.332.056	3.466.369	3.346.566	3.732.612	7,8%	11,5%	27,5%
Francia	2.235.755	2.297.553	2.404.016	2.176.579	2.174.653	4,5%	-0,1%	-2,7%
Estados Unidos	1.717.001	1.870.355	2.117.070	1.949.866	2.028.136	4,2%	4,0%	18,1%
Ghana	2.036.893	1.457.581			1.898.465	4,0%		-6,8%
Italia	1.672.138	1.674.297	1.791.561	1.641.445	1.698.841	3,5%	3,5%	1,6%
Polonia	1.175.541	1.498.167	1.494.751	1.554.760	1.633.799	3,4%	5,1%	39,0%
Canadá	1.059.013	1.122.188	1.240.651	1.401.332	1.529.502	3,2%	9,1%	44,4%
Resto	18.353.699	17.414.895	20.852.428	19.686.341	16.593.218	34,7%	-15,7%	-9,6%
Mundo	43.954.141	43.943.351	49.813.377	47.667.502	47.881.910	100,0%	0,4%	8,9%

Fuente: TradeMap / Elaborado por VCIE-SIEXCO.

**Principales países exportadores de Cacao y derivados**  
Tasa de participación sobre el valor exportado, 2016



Fuente: TradeMap / Elaborado por VCIE-SIEXCO.