

# 44

Fecha de presentación: enero, 2020

Fecha de aceptación: marzo, 2020

Fecha de publicación: mayo, 2020

## EL CACAO PERUANO

Y SU IMPACTO EN LA ECONOMÍA NACIONAL

### PERUVIAN COCOA AND ITS IMPACT ON THE NATIONAL ECONOMY

Yelka Martina López Cuadra<sup>1</sup>

E-mail: [ylopez@unibagua.edu.pe](mailto:ylopez@unibagua.edu.pe)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-3522-0658>

Marita Yannyna Cunias Rodríguez<sup>2</sup>

E-mail: [mycunias@crece.uss.edu.pe](mailto:mycunias@crece.uss.edu.pe)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-3249-6701>

Yajaira Lizeth Carrasco Vega<sup>3</sup>

E-mail: [ycarrasco@unab.edu.pe](mailto:ycarrasco@unab.edu.pe)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-4337-6684>

<sup>1</sup> Universidad Nacional Intercultural Fabiola Salazar. Perú.

<sup>2</sup> Universidad Señor de Sipán. Perú.

<sup>3</sup> Universidad Nacional de Barranca. Perú.

#### Cita sugerida (APA, séptima edición):

López Cuadra, Y. M., Cunias Rodríguez, M. Y., Carrasco Vega, Y. L. (2020). El cacao peruano y su impacto en la economía nacional. *Universidad y Sociedad*, 12(3), 344-352.

#### RESUMEN

El despertar de los países Latinoamericanos ha traído consigo un desarrollo exponencial en aquellos productos que antes ellos aportaban como materia prima y hoy se están convirtiendo en la mayor fuente de exportación en los grandes mercados. Tal es el caso del cacao en Perú. Apoyados en la metodología cualitativa se pretende usar técnicas como la observación y recolección de la información para determinar el aporte sustancial de este producto en desarrollo a la economía peruana. Dónde se hace importante agregar nuevos renglones económicos que les permitan sobrevivir como país y eliminar aquellos tabúes y procesos de productores de materias primas para las grandes transnacionales.

**Palabras clave:** Cacao, mercados internacionales, economía latinoamericana.

#### ABSTRACT

The awakening of the Latin American countries has brought with it an exponential development in those products that before they provided as raw material and today they are becoming the largest source of export in the greats. Such is the case of cocoa in Peru. Qualitative, it is intended to use techniques such as the observation and collection of information to determine the substantial contribution of this developing product to the Peruvian economy, where it is important to add new eco-economic lines that allow them to survive as a country and eliminate those taboos and producer processes. of raw materials for large transnational companies.

**Keywords:** Cocoa, international markets, Latin American economy

## INTRODUCCIÓN

El Cacao (*Theobroma cacao* L.), ubica sus frutos como el ingrediente fundamental en la producción de Chocolates y confites entre otras producciones; productos que por sus características nutritivas y organolépticas están entre los más apreciados por la población mundial. Las plantaciones tienen un buen comportamiento productivo en diversas regiones del planeta. Ubicándose convenientemente como una variante de desarrollo económico constituyen una fortaleza para el incremento de la calidad de vida de la población. Según Romero (2016), es una especie originaria de los bosques tropicales de América del Sur cuyo centro de origen está localizado en la región comprendida entre las cuencas de los ríos Caquetá, Putumayo y Napo: tributarios del río Amazonas.

Está difundida su explotación por varios países de tres continentes fundamentalmente: África, Asia y América. El Ministerio de Agricultura y Riego, de Perú (2019), expone que el cacao representa la fuente de ingreso principal de 40-50 millones de personas a nivel mundial en zonas de producción ubicadas en África, Asia Central y Sudamérica. África destaca en la producción, siendo Costa de Marfil el país que casi produce el 50 % del total mundial. En Asia, Indonesia presentan crecimientos acelerados, siendo las políticas gubernamentales las que promueven la expansión de las áreas dedicadas a este cultivo. Como dato curioso se presenta que el mercado del cacao, como insumo en la producción del chocolate es un mercado oligopsónico, en donde son pocos los compradores, los que incluso tienen mayor influencia para determinar el precio a pagar por lo que compran.

Por lo tanto, el productor debe considerar en su abanico de compradores potenciales a la mayor cantidad posible, para no perder su ventaja. Ratifica Romero (2016), que, si el comprador tiene más poder que el vendedor, la ventaja competitiva del productor disminuye. Paradójicamente los 10 principales productores de cacao en el mundo concentran el 94% de la producción mundial. Se espera que el principal productor mundial Costa de Marfil obtenga cosechas desmedidas en comparación con los demás productores.

Entre 2013 y 2017, las importaciones mundiales de cacao en grano crecieron 6,3% promedio anual; siendo el 2019 el momento de mayor crecimiento de este rubro al alcanzar crecimientos de 189.0%. Se reconoce que la demanda de esta materia prima proviene de la industria. La Unión Europea (Países Bajos, Alemania, Bélgica, Francia, España y Reino Unido) y Estados Unidos son los principales importadores (Perú. Ministerio de Agricultura y Riego, 2019).

En el quinquenio mencionado anteriormente la evolución de las exportaciones mundiales de cacao en grano ha mantenido una dinámica ascendente con 8,8% promedio anual, entre los principales países exportadores; quienes mantienen una tendencia creciente. Malasia, Camerún y Costa de Marfil encabezan la lista, mientras República Dominicana tiende al decrecimiento.

Comparando los precios del cacao en grano entre los años 2017 y 2018 se nota una mejoría de este indicador en el 2018. Alcanzados picos de US\$ 2 660.00 por tonelada, para luego declinar ligeramente, pero manteniéndose en niveles muy por encima del registrado en los meses correspondientes al 2017. De ahí que, de mantenerse el crecimiento que está experimentando la demanda de cacao en grano, se espera que los precios mejoren y se ubiquen por encima de los US\$2,800.00/t.

Expertos señalan como causantes de un mejor precio no solo a las compras especulativas realizadas por los Fondos de Inversión, ahora se ha comprobado el fuerte incremento del procesamiento del cacao lo cual se ha reflejado en una mayor demanda del producto que va a mantener e incluso eventualmente elevar los precios, según reporta el Ministerio de Agricultura y Riego de Perú (2019).

Al efectuar un análisis particular de la situación en el Perú mediante interpretación del método FODA apreciamos que el país cuenta con importantes Fortalezas y Oportunidades para convertir la actividad cacaotera en un rubro económico de envergadura. Estos indicadores se analizan pormenorizadamente en el desarrollo del trabajo. No obstante, esta posibilidad socio-económica, que potencialmente puede influir en el mejoramiento de la calidad de vida de la población, encuentra trabas para su crecimiento. Trabas que se ubican fundamentalmente en el orden de las Debilidades.

Barrientos Felipa, et al. (2014.), enuncian un grupo de limitaciones, entre las que resaltan por su subjetividad: La mayoría de los productores de cacao son pequeños productores con menos de 5 hectáreas, no manejan costos de producción y no tienen conocimiento de estándares a cumplir; la mayoría de los productores no tiene acceso a crédito adecuado para el manejo de su unidad productiva, la mayoría de la producción se realiza de manera individual, la organización es débil, se estima que un 70% de estos no están organizados.

No obstante, Perú se encuentra incrementando paulatinamente sus áreas y volúmenes de producción, de manera que actualmente se ubica en el 9º lugar en importancia en el mundo, (2% de la producción mundial). Sin embargo, muestra una tasa promedio de crecimiento de un 8,4%

por año; solo superado por el incremento de México (8,6%) y Uganda (13,3%). El promedio mundial es de 2,4% entre los años 2000-2013 (Perú. Ministerio de Agricultura y Riego, 2019).

Las exportaciones de Perú han seguido un comportamiento creciente 16,7% promedio anual. Las exportaciones de países de la UE (Bélgica, Países Bajos) responden a una reexportación. La UE es el mayor receptor del producto de los países en desarrollo, según referencia (Perú. Ministerio de Agricultura y Riego, 2019)

## DESARROLLO

La transacción mundial de cacao en granos al cierre del año 2017 alcanzó un 6,3% donde sus principales mercados fueron países miembros de la unión europea y Estados Unidos, en el que se hizo evidente el elevado consumo de países como Indonesia (30,3%) y Reino Unido (150,3) para un ascenso del 18% de crecimiento en las exportaciones de este producto (Perú. Ministerio de la Agricultura y Riego, 2019).

En estudios realizados (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, 2010) se proyecta una producción mundial con una tasa de crecimiento del 2,2 % considerando desde el año 1998 -2000, hasta el 2010 considerando el comportamiento de la tasa de estos 10 años que se mantuvo sobre 1,7 % y esperando que alcance el 3,7 millón de ton. Por ese mismo tiempo se espera que la producción mundial en el continente africano disminuya (69%-68%) pese que seguirá siendo la región de mayor producción cacaotera, mientras que se mantendrán constante América Latina y el Caribe (14%), y el lejano Oriente (18%).

*Côte d'Ivoire, "es el mayor país productor mundial de granos de cacao, la producción debería aumentar anualmente en un 2,3 por ciento, pasando de 1,2 millones de toneladas del período base a 1,6 millones de toneladas en 2010, y representando el 44 por ciento de la producción mundial de cacao debido principalmente al aumento de las inversiones extranjeras directas seguidas de la liberalización del mercado".* (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, 2020)

En cambio, Ghana, es el segundo mayor país productor de cacao de África, en los años 98-2000 produjo 410 000 ton las que ascendieron el 2010 a 490 000 ton. para un crecimiento de 1,6 % por año, en cambio América Latina alcanzó durante la etapa analizada a 397 000 ton y en el 2010 a 520 000 ton. para un crecimiento del 2,5 % donde se reconoce a Brasil como el mayor exportador del grano de la región latina ya que su producción aumentó a un 2,2% anual y alcanzó las 180 000 ton en el año 2010, seguido por Ecuador quien tuvo una producción de 94 000. ton

Durante este periodo las siembras del grano se vieron afectadas en varios países por enfermedades como escoba de bruja la que provocó grandes pérdidas en la producción de esta cosecha, dando paso al uso de nuevas variedades más resistentes y provocando que muchos productores vinculados a esta tarea pues abandonarían sus negocios por el desaliento de las pérdidas y no tener nuevas inversiones que les permitieran recuperarse (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, 2020).

Tabla 1. Cacao: producción efectiva y prevista.

	EFECTIVA		PREVISTA		TASAS DE CRECIMIENTO	
	Promedio 1988-1990	Promedio 1998-2000	2010	1988-90 a 1998-2000	1998-2000 a 2010	
	miles de toneladas			por ciento anual		
<b>MUNDO EN DESARROLLO</b>	2 460	2 905	3 700	1,7	2,2	
ÁFRICA	1 414	1 999	2 500	3,5	2,1	
Camerún	123	125	129	0,2	0,3	
Côte d'Ivoire	793	1 249	1 610	4,6	2,3	
Ghana	296	410	490	3,3	1,6	
Nigeria	160	181	212	1,2	1,4	

Otros	42	34	59	-2,1	5,1
<b>AMÉRICA LATINA Y CARIBE</b>	629	397	520	-4,5	2,5
Brasil	347	141	180	-8,6	2,2
Colombia	51	38	27	-2,9	-3,1
Rep. Dominicana	48	36	44	-2,8	1,8
Ecuador	95	86	94	-1,0	0,8
México	43	35	37	-2,0	0,5
Otros	45	61	138	3,1	7,7
<b>LEJANO ORIENTE</b>	417	509	680	2,0	2,7
Indonesia	118	395	574	12,8	3,5
Malasia	230	52	43	-13,8	-1,7
Papúa Nueva Guinea	41	40	45	-0,2	1,1
Otros	28	22	18	-2,4	-1,8
México	43	35	37	-2,0	0,5
Otros	45	61	138	3,1	7,7
<b>LEJANO ORIENTE</b>	417	509	680	2,0	2,7

Fuente: Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (2020).

El valor del cacao en el mercado mundial (Tabla 1) va a estar en dependencia de factores claves que van a influir en el mismo, cómo por ejemplo los distintos cambios climáticos y la propagación de enfermedades en las principales áreas cacaoteras que producen pérdidas adversas en los cultivos, así como los diversos problemas políticos acaecidos sobre todo en la región africana, que influyen altamente en el precio del cultivo y de igual manera en su demanda de consumo masivo. Al producirse menos, la demanda no es cubierta y con ello suben los precios. De igual manera la baja del precio va a estar determinado por el lento crecimiento de la demanda.

Pese a que el cacao producido en Latinoamérica tiende a cubrir las demandas del mercado aún es muy baja su producción, ya que debido a su calidad su demanda se ha incrementado. Las personas vinculadas a producir este grano han encaminado su producción tratando de cubrir los requerimientos del mercado de alta calidad por ello el mercado europeo se está convirtiendo en el mayor demandante de este producto, el cual utilizan para dulces y golosinas finos que tiene precios elevados.

Sobre todo, si el producto es cosechado de forma orgánica certificadas y dentro del comercio justo aplicando a los estándares de la ética del consumidor. Los países más destacados en estas producciones son Ecuador, Venezuela y República Dominicana quienes producen un 70% del total mundial. Asimismo, los productores de cacao orgánico tienen una extendida brecha en importaciones internacionales en *“cadenas globales específicas de producción y servicios siempre que estos productores sean capaces de cumplir los exquisitos estándares privados que se establecen por las cadenas, y cuyo cumplimiento le asegura a este producto un precio Premium”*. (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura., 2020)

Tabla 2. Mundo: producción de cacao por principales países.

	2013/2014	2014/2015	2015/2016	2016/2017	2017/2018*
Total, Mundo	4 370	4 252	3 997	4 739	4 645
Costa de Marfil	1 746	1 796	1 581	2 020	2 000 2
Ghana	897	740	778	970	900
Indonesia	375	325	325	270	240
Brasil	228	230	141	174	190
Nigeria	248	195	200	245	260
Ecuador	232	261	232	290	280
Camerún	211	232	211	246	240
Perú	81	92	105	115	120
R. Dominicana	70	82	80	57	70
Colombia	49	51	53	55	55
<b>SUBTOTALES</b>	<b>4 137</b>	<b>4 004</b>	<b>3 700</b>	<b>4 441</b>	<b>4 355</b>

Fuente: Perú. Ministerio de la Agricultura y Riego (2019).

Al cierre del año 2018 Costa de Marfil era el mayor exportador (Tabla 2) de cacao del mundo seguido por Ghana e Indonesia. El crecimiento de la exportación mundial del grano de cacao se ha mantenido de forma creciente a un 8,8% por año considerando un rango entre el 2013-2017. Donde se destacan países como Malasia, Camerún y Costa de marfil. En cambio, las exportaciones en Perú se mantienen a un 16,7% por año.

Al cierre del 2018 el precio de este producto aumentó con respecto al año anterior (Tabla 3) promediando de forma oscilada los 2660\$/por toneladas proyectando una subida de precio para el año 2019 en \$2800 us. /ton.

Tabla 3. Precios mensuales internacional - (Cacao en grano Organización Internacional del Cacao).

Mes	Precio	Tasa de cambio
sep. 2019	2,31	-
oct. 2019	2,44	5,63 %
nov. 2019	2,52	3,28 %
dic. 2019	2,44	-3,17 %
ene. 2020	2,60	6,56 %
feb. 2020	2,72	4,62 %
mar. 2020	2,34	-13,97 %

Fuente: International Cocoa Organización Secretaria; World Bank.

El consumo a gran medida de la producción de cacao mundial se comportaba de la siguiente manera (Figura 1).

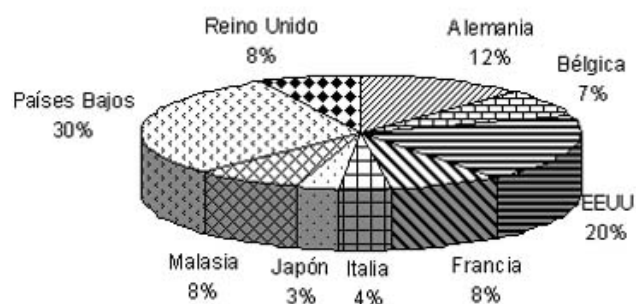


Figura 1. Países importadores de cacao en grano.

Fuente: Quintero Rizzuto & Díaz Morales (2020).

*“La región de América del Norte Desarrollada concentró hasta el año 1990 más del 20% del volumen total de la importación, valor que experimentó una caída en los últimos años, ubicándose en 16% en el año 2002”.* (Quintero Rizzuto & Díaz Morales, 2020)

América Latina y el Caribe son quienes abastecen en gran medida el mercado cacaotero “algunos países de Asia (principalmente Japón, Malasia y Singapur) representan el mercado con mayor crecimiento en los últimos años; actualmente más del 15% de la importación de cacao en grano. Sus principales proveedores son Indonesia, Malasia, Ecuador y otros países de América del Sur” (Quintero Rizzuto & Díaz Morales, 2020)

Bajo esas circunstancias la producción cacaotera quiere reproducirse en Perú donde los pequeños productores deben crecerse y aprovechar todas las posibilidades de desarrollo para poder desarrollarse como productores estables y competitivos, organizándose y fortaleciendo la cadena de valor, el poder de negociación y la asociatividad en pesquisa de nuevos mercados y estrategias que les permitan diferenciar su producción para que se conviertan en productos distinguidos, demandantes especiales y seguros que les permitan un comercio sostenible, donde tengan ganancias adicionales

Perú se mantiene como el noveno productor mundial (Figura 2). de cacao en grano y segundo productor mundial de cacao orgánico, donde de más de 100 000 núcleos familiares dedicados a la agricultura se dedican a la producción del cacao ósea de las 24 regiones del país 16 producen cacao. Al cierre del 2018 la producción cacaotera a nivel nacional ascendió a 135 000 ton producida en 160 000 hectáreas donde se destacaron zonas como *“de San Martín, Junín, Ucayali, Cusco, Huánuco, Amazonas y Ayacucho que, representan el 93%*

*del total de la producción nacional. Donde se destacó Cusco como la zona de mayor producción de cacao con 33,1% de rendimiento, seguido por Ayacucho (22.3%), Amazonas (12,6%) y Junín (9,9), complementando solo ellos el 78% de la producción peruana”.* (Perú. Ministerio de Agricultura y Riego, 2019)

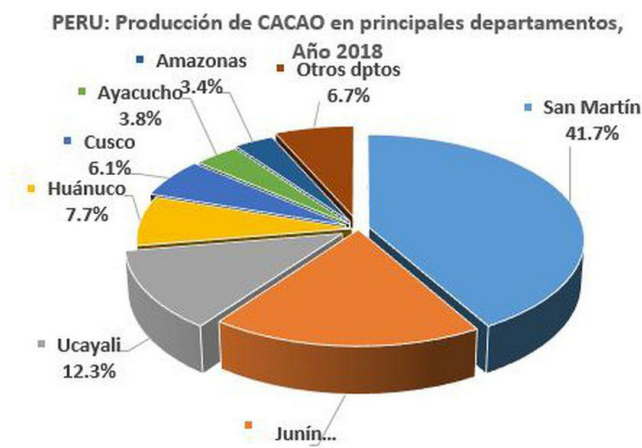


Figura 2. Producción del Cacao por departamentos en Perú.

Fuente: Perú. Ministerio de Agricultura y Riego (2020).

En cuanto a la producción internacional Perú exporta del 50 al 75% de su cacao en grano o sea corresponde al 7% de la producción internacional, no es un récord grande pero si significativo, considerando que estas producciones generan más de 11 millones de estipendios x año y una utilidad de 266 millones de dólares en exportaciones, casi todo al mercado europeo. Los mayores consumidores del cacao peruano son: Bélgica (18,4%) Y Países Bajos (19,3%).

La Organización Internacional del Cacao (2019), refiere que el 75% de las producciones de Perú son de cacao Fino y de aroma, valor agregado que le permite diferenciar su producción del resto del mercado. Azar (2019), plantea que existen criterios de calidad específicos que son necesarios para que los productores peruanos alcancen el más alto estándar de calidad y para ello antes que nada deben organizarse como sector, y tanto el mercado como los sectores públicos deben apoyar este movimiento con una fuerte tendencia de gestión que les permita alcanzar el éxito.

En el Perú se cosecha 3 variedades de cacao que deben cumplir con ciertos requisitos al ser plantados como por ejemplo que sus suelos no retengan el agua o sean inundables, deben ser ricos en materias orgánicas o sea fértiles, el clima debe ser con temperaturas que no excedan los 29 grados y cumpliéndose los mismos se pueden obtener hasta 2 cosechas por año (Tabla 4).

Tabla 4. Distribución por Variedad de Cacao.

Distribución por Variedad de Cacao			
Grupo Genético	%	Variedad	%
Trinitario	53,3	Huallaga Central	21,5
		Río Apurímac	15,4
		Alto Marañón	9,4
		La Convención	7,0
Forastero Amazónico	37,3	La Convención	28,0
		Huallaga Central	9,3
Criollo	9,4	Zona Norte	9,4

Fuente: (Infocafe, 2020)

Con la evolución del pensamiento económico de los países latinoamericanos, los productores comenzaron a tener una nueva visión de sus producciones y los productores peruanos no son la excepción por ello empezaron a excursionar en la preelaboración de sus materias primas productivas para obtener mejores ganancias como, por ejemplo, los cacoteros comenzaron a exportar el cacao en diferentes derivados como, cacao en granos, granos tostados, cacao en polvo, manteca, licor, pasta y chocolate. todos ellos utilizados en diferentes vertientes (Tabla 5).

Tabla 5. Usos del Cacao y sus Derivados.

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	Pulpa de cacao Producción de bebidas alcohólicas y no alcohólicas
Cáscara	Puede ser utilizado como comida para animales
Cenizas de cáscara 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 ingrediente 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 chocolate
------------------------	------------------------------------

Elaboración: (Infocafe, 2020)

Como parte de la cadena de exportación la producción del cacao y sus derivados para ser exportados se producen en organizaciones como cooperativas u otros (20%), ellas son las encargadas de transformar el cacao y convenir sus ventas al exterior ya sea con los importadores o mediante los broker.

Mayormente la especie de cacao que más se produce en Perú es el aromático rico en su alto componente de grasas (57%), lo que le da un gran valor comercial en el mercado internacional.

Unas de las problemáticas más grandes del Perú es que su industria nacional no tiene capacidad instalada para cubrir toda la gestión por ello usa intermediarios para el acopio de su producción nacional principalmente industrias ubicadas en Lima la capital del país andino, quien elabora los chocolates. Al cierre del año 2019 pues esta industria solo usaba la mitad de su capacidad utilizando granos de mala calidad puesto que por la falta de procesos.

Otras problemáticas peruanas en cuanto a la producción del cacao, se basa en que desde el año 1990 pese a que las producciones cacaoteras muestran una brecha creciente, se hacen evidentes grandes fluctuaciones debido a cambios en el rendimiento de las cosechas debido a la presencia de enfermedades en los cultivos como: moniliasis del cacao (40%) de afectación a las plantaciones que provocó desde entonces el abandono por parte de muchos productores quienes se dedicaron a otras actividades de mayor rentabilidad y otros pues abandonaron actividad agrícola por no tener fondo de inversión, para recuperarse. Considerando que estos pequeños agricultores el único medio que tenían para sobrevivir pues era este medio precisamente, que no solo presentan un bajo nivel académico sino también tecnológico, con una media de 2 a 3 hectáreas /agricultor así que la gran mayoría realizaba esta actividad de forma manual.

En los años 2017-2018 Perú había logrado exportar 134.300 ton (Figura 3) donde la "producción mundial de cacao en grano fue de 4.652.000 toneladas en el período 2017-2018 y el 18% (836.000 tons) corresponde a América Latina". (Organización Internacional del Cacao, 2019)

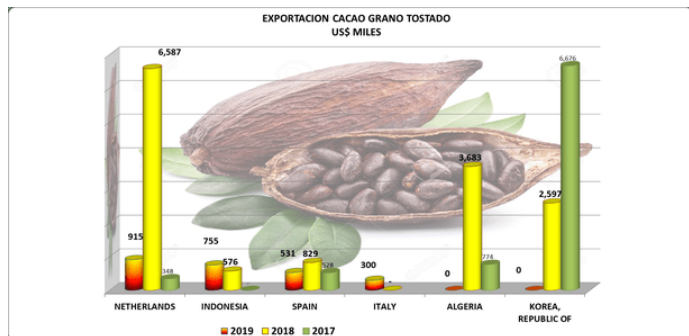


Figura 3. Exportaciones de cacao peruano año 2017-2019.

Fuente: Koo (2020).

Bajan 24% las exportaciones alcanzando los U\$ 14.6 millones a un precio promedio de U\$ 2.83 kilos A Indonesia se exporta U\$ 3.9 millones (26% del total), Holanda U\$ 3.7 millones (26%) Amazonas Trading Perú SAC lidera las exportaciones con U\$ 10.2 millones (Koo, 2020) (Figura 4).

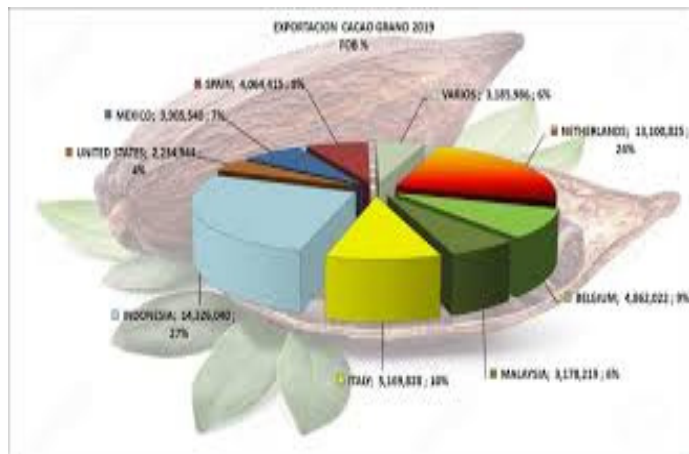


Figura 4. Exportaciones de cacao en grano peruano jun 2019.

Se pone en evidencia que de un año a otro el mercado peruano tiende a expandirse con nuevos compradores como es el caso de Indonesia, Argelia, Corea de Sur.

La Asociación de Exportadores peruanos al cierre del año 2019 en su balance considerando los meses de Enero- Octubre 2019 donde consolidaron las ventas del cacao en todas sus presentaciones las cuales ascendieron a 245 556.000 millo/usd correspondiente al 11% más que el año 2018 en el que solo se obtuvo 220.5 millón/usd, donde las principales especialidades vendidas fueron:

- Grano-----54.3%
- Manteca de cacao-----28%
- Chocolates-----8.9%
- Cacao en polvo-----5.3%

Arbulu (2019), también enfatizó la relevancia de hacer cumplir el reglamento de la Unión Europea en vigencia desde enero 2019, donde se registran los estándares máximos del cadmio en los derivados del cacao y el chocolate para mantener estándares de calidad y objetividad positiva, solo que este reglamento trae consigo que se vea afectada la exportación del cacao como producto orgánico a la unión europea ya que muchos productores no podrán agregar valor agregado a sus productos e incluso estarían forzados a devaluar su precio en el mercado mundial.

*“Por ejemplo, en el distrito de Las Lomas, en la región Piura, existe una asociación de productores dedicadas al cultivo del cacao que se han visto forzados a ofertar el tonelaje de su última producción en los mercados de Chiclayo, debido a que los análisis efectuados a sus ejemplares de este grano han arrojado un alto nivel del metal pesado en cuestión. Así ocurre en otras regiones de todo el país”*. (La República, 2019)

La Asociación Peruana de Productores de Cacao (APPCACAO) se ha pronunciado en contra de esta situación y propuso un estudio donde se registrará las causas y consecuencias con el uso de estas regulaciones en el mercado peruano, así como ha presentado invitaciones a los productores de la rama a participar en eventos que permitan restablecer las conexiones comerciales en función del cacao y sus derivados (La República, 2019).

A cambio muchas regiones han tomado la iniciativa para darle valor agregados a su producción sobre todo al cacao por ejemplo el gobierno en Huánuco en apoyo a sus productores otorga financiamiento para capacitación y ayudas técnicas a 363 familias vinculadas al sector cacaoero (766 hect) para fortalecer la cadena de valores de este producto. De igual manera Municipios como Puno y Cusco capacitaron a de 300 productores de cacao para aumentar el aprovechamiento de 350 Hect donde el contenido fundamental se refirió a las *“técnicas para eliminar plagas, proteger cultivos y mejorar la producción”*. (La República, 2019).

En pesquisas de nuevos mercados en febrero de este año 2020 los productores de cacao de San Martín y Ucayali en la feria de Biofach en Alemania cerraron contratos por más de 1 millón de dólares para el presente año (La República, 2020).

*“La Cooperativa Agraria ALLIMA CACAO y el Comité Central con Desarrollo al Futuro de Curimaná, cerraron contratos con empresas líderes en el mercado europeo por un millón 800 mil dólares para la exportación de cerca de mil toneladas de grano aromático de cacao”*. (La República, 2020)



Estas organizaciones recibieron apoyo financiero por parte del Ministerio de la Agricultura y Riego quien les dio la posibilidad de planes de negocio por más de un 1 millón de soles los que invirtieron en infraestructuras y maquinarias, apoyados en el "Programa de compensaciones para la competitividad". demostrándose que con el impulso y apoyo por parte de las organizaciones vinculadas al medio los productores cacaoteros pueden crecerse ante la competencia y el mercado internacional.

## CONCLUSIONES

Perú tiene aún mucho camino por recorrer en cuanto a producción agrícola y exportación cacaotera, pero tiene lo principal las ansias, ganas y necesidad de avanzar, sobresalir y dejar de ser un productor de materias primas, tiene la posibilidad a su favor por las riquezas de sus suelos, su clima, las fuerzas productivas y capital humano lo único que lo está deteniendo es precisamente la falta de apoyo de muchas instituciones gubernamentales y financieros que no se solidarizan con las necesidades de los productores.

Además, que se hace preciso un sistema de medidas o plan de desarrollo que garantice el desarrollo rural, la protección del medio ambiente contra la deforestación reforestación para que las zonas afectadas logren su equilibrio natural, social y económico.

Se debe trabajar por el progreso de las condiciones de vida y productividad de los productores, así como el pago a tiempo de los servicios prestados y venta de las producciones, para apoyar en la reducción de la pobreza a largo plazo de las zonas rurales.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Arbulu, K. (2019). Exportación de cacao peruano creció 11% a octubre del 2019. *InfoMercado*. <https://infomercado.pe/exportacion-de-cacao-peruano-crecio-11-a-octubre-del-2019/>
- Azar, K. (2019). Cacao fino de aroma, un producto latinoamericano de exportación. *Observatorio del Cacao Fino y de Aroma para América Latina*, 6, 2-10.
- Barrientos Felipa, P., Cortez de Uceda, G., Macines Romero, R., Sanabria Montañez, C., Lama More, A., Huamaní Gallegos, C., & Rodríguez Córdova, N. (2014). *La producción de cacao y su efecto en la comercialización internacional*. (Ponencia). XVII Seminario Taller de Investigación Económica. Lima, Perú.
- Koo, W. (2020). *Cacao Grano Perú Exportación 2020*. Agrodatab. <https://www.agrodataperu.com/2020/02/cacao-grano-peru-exportacion-2020-enero.html>
- La República. (2019). Nuevos parámetros de cadmio afectan la exportación del cacao. *La República*. <https://larepublica.pe/economia/2019/07/06/nuevos-parametros-de-cadmio-afectan-exportacion-del-cacao-a-la-ue/>
- La República. (2020). Productores de cacao orgánico cerraron contratos por más de 1 millón de dólares en Alemania. *La República*.
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (2020). Cacao. FAO. <http://www.fao.org/3/y5143s/y5143s0w.htm>
- Organización Internacional del Cacao. (2019). Observatorio del Cacao Fino y de Aroma para América Latina, 5. <https://scioteca.caf.com/bitstream/handle/123456789/1408/Iniciativa%20Latinoamericana%20del%20Cacao-Bolet%20C3%ADn%205.pdf?sequence=2>
- Perú. Ministerio de la Agricultura y Riego. (2019). *Observatorio Commodities: Cacao*. <http://agroaldia.minagri.gob.pe/biblioteca/index.php/e-economia-desarrollo-y-sociologia-rural/e71-comercio-internacional/911-observatorio-de-commodities-cacao-abril-junio>
- Quintero Rizzuto, M. L., & Díaz Morales, K. M. (2020). Mercado mundial del cacao. *Agroalimentaria*, 9(18), 47-59.
- Romero, C. A. (2016). Estudio del Cacao en el Perú y el Mundo. Ministerio de Agricultura y Riego.