

## TENDENCIAS Y ESCENARIOS PARA EL CACAO PERUANO. Un análisis prospectivo del mercado.



Escribe

**TITO A. HERNANDEZ T, PhD**  
Director WWW.INCADES,ORG

### **TENDENCIA DE LA DEMANDA DE CACAO**

Hace una década la demanda mundial de cacao en grano, la cual se mide en base a las “moliendas” rastreadas por la Organización Internacional del Cacao (International Cocoa Organization- ICCO) , ya mostraba una evolución estable y con tendencia creciente, impulsada por el mercado mundial de confitería de chocolates, en especial de la industria chocolatera de los países desarrollados.

Por entonces, el consumo de cacao en grano había pasado de 1 millón de toneladas en 1961 a 4,2 millones en el año 2014. Los estimados de la ICCO para la campaña 2014/2015 indicaron que Europa participaba con el 37,9% del consumo mundial, seguido por América (EEUU principalmente) con 21,1%, Asia y Oceanía con 20,9% y África (Costa de Marfil, Ghana, etc.) con el 20,1% del consumo

Hoy crecen en importancia las nuevas tendencias en los gustos de los clientes: aperitivos más saludables, productos ricos en proteínas, bebidas funcionales y suplementos dietéticos. Los consumidores aceptan precios más elevados en los segmentos de origen único, alto contenido en cacao, por lo tanto, el cacao certificado y trazable adquiere cada vez más importancia y los requisitos de trazabilidad se están convirtiendo en norma, y la normativa EUDR (Reglamento de la Unión Europea sobre la Deforestación) . que es una normativa de la UE que exige a las empresas demostrar que los productos que venden en Europa (como café, cacao, palma aceitera, soja, madera, ganado y caucho) no están vinculados a la deforestación ni degradación forestal a nivel mundial, estableciendo estrictos requisitos de diligencia debida y trazabilidad, con aplicación en fases hasta finales de 2025 y 2026 para diferentes empresas, desempeña un papel clave, exigiendo pruebas de no deforestación y documentación completa del origen de la materia prima.

La actual demanda mundial de cacao se muestra alta y creciente , impulsada por la industria alimentaria (chocolate, bebidas) y cosmética, con Europa liderando el consumo y Norteamérica mostrando fuerte expansión; aunque con una alta volatilidad de precios, determinada principalmente por factores climáticos y de producción. Aun así , las proyecciones a largo plazo son de expansión, con la producción orgánica y de origen sostenible, según informes de mercado hasta 2030-2035.

Los Factores Clave que influyen en la actual tendencia de la Demanda son :

- Industria del Chocolate: Sigue siendo el motor principal, con alta demanda de productos premium y especializados.
- Crecimiento de Bebidas: El segmento de bebidas listas para beber (RTD) que contienen cacao aumenta la demanda.
- Consumo Premium: América del Norte y Europa ven un aumento en el consumo de cacao de alta calidad y orgánico.
- Diversificación: Uso en cosméticos y productos farmacéuticos, ampliando su mercado más allá de la confitería.

Principales Regiones Consumidoras:

- Europa: Líder en participación de mercado y consumo per cápita (Holanda, Suiza, Alemania, Francia, Italia).
- América del Norte: Se proyecta como la región de mayor expansión futura.
- Asia-Oceanía: También muestra crecimiento en la molienda y consumo.

Tendencias Actuales y Futuras:

- Sostenibilidad y Trazabilidad: Creciente inversión en IA y trazabilidad para cumplir regulaciones y demanda de origen sostenible.
- Volatilidad de Precios: A pesar de la demanda, la producción ha sido irregular (clima, enfermedades), causando picos y caídas de precios, beneficiando a productores de origen como Perú.
- Crecimiento Proyectado: El mercado global de cacao y chocolate se proyecta con una Tasa de Crecimiento Anual Compuesta (CAGR) de alrededor del 6.24% hasta 2033.

Considerando lo dicho, particularmente, la prospectiva del cacao fino de aroma es positiva y creciente, impulsada por la alta demanda de productos gourmet y la creciente apreciación de la calidad y sostenibilidad en el mercado global. Sin embargo, los desafíos incluyen la necesidad de mejorar las variedades nativas, fortalecer la gestión postcosecha y promover una comercialización efectiva para aprovechar su potencial mundial. América Latina, particularmente países como Ecuador y Perú ( centro de origen de cacao aromático), se posicionan como líderes en la producción de este tipo de cacao, que representa, por ahora, solo un pequeño porcentaje de la producción mundial



El tradicional cacao de calidad del Alto Huallaga y Ucayali

### EL CACAO FINO DE AROMA

Al cacao en grano con determinadas características distintivas apreciadas por su aroma y sabor, que no pueden ser reproducidas utilizando otros tipos de granos, se le denomina generalmente en Europa “cacao fino”. El término más comúnmente usado en los Estados Unidos es “cacao de sabor”.

Este tipo de cacao, proviene de las variedades Criolla y Trinitaria y posee aromas y sabores frutales, florales, de nueces y de malta. El sabor es característico y lo diferencia de los demás cacaos en el mundo (ICCO, 2013). Este tipo de cacao es utilizado para la elaboración de chocolates negros, tipo gourmet, con el fin de conferirle a los productos características de aroma y sabor especial.

El mercado del cacao fino de sabor se considera generalmente un mercado relativamente pequeño, altamente especializado e independiente, con sus propias características de oferta y demanda. Agentes especializados compran directamente a productores de cacao fino de sabor para empresas chocolateras específicas.



## **TENDENCIA DE LA OFERTA DE CACAO, PARTICULARMENTE DE FINO DE AROMA**

De acuerdo con el Ministerio de Agricultura y Riego del Perú (Estudio del Cacao en el Perú y el Mundo Situación Actual y Perspectivas en el Mercado Nacional e Internacional al 2015. MINAGRI-DGPA-DEEIA 2016), en el mercado internacional, mientras que la demanda de cacao aumenta sostenidamente, la producción crece a menor tasa, afectada por diferentes factores como el clima, enfermedades, problemas políticos y culturales. Las Fuertes contracciones de la producción mundial de cacao de las últimas dos décadas se debieron a que en Costa de Marfil disminuyó abruptamente su producción por problemas políticos internos. Por otro lado la producción de Ghana e Indonesia se han visto afectada por el clima, el envejecimiento de los árboles y las enfermedades. Brasil sufrió una epidemia asada por el hongo *Crinipelis perniciosa* (Escoba de brujas) que afectó severamente la producción. En la actualidad, el impacto del cambio climático en las tendencias del cacao es innegable. Los fenómenos meteorológicos extremos, como inundaciones y sequías, son cada vez más frecuentes, lo que repercute en los rendimientos y hace subir los precios.

Es decir, la oferta de cacao está expuesta a shocks impredecibles (clima y enfermedades) lo que origina volatilidad en su precio. Además, frente a la inestabilidad de los precios, cuando hay una tendencia a la baja de precios reales, se genera un bajo nivel de ingresos de los productores, los que prefieren cambiar de rubro, pero cuando los precios suben se mejoran las plantaciones y se incrementan nuevas áreas, tal como ha ocurrido en el Perú las dos últimas décadas y particularmente desde hace dos años cuando los precios se elevaron a niveles nunca antes visto. Entre los años 2010 al 2024, el Perú ha registrado un crecimiento en la producción de cacao de 10.1% anual.

La producción mundial de cacao en grano alcanzó las 17,283.7 mil toneladas en el año 2023, con un crecimiento promedio anual de 0.6% entre 2019 y 2023. Los principales países productores fueron Costa de Marfil, Indonesia, Nigeria y Camerún. Por su parte, Perú se ubicó en la octava posición a nivel global.

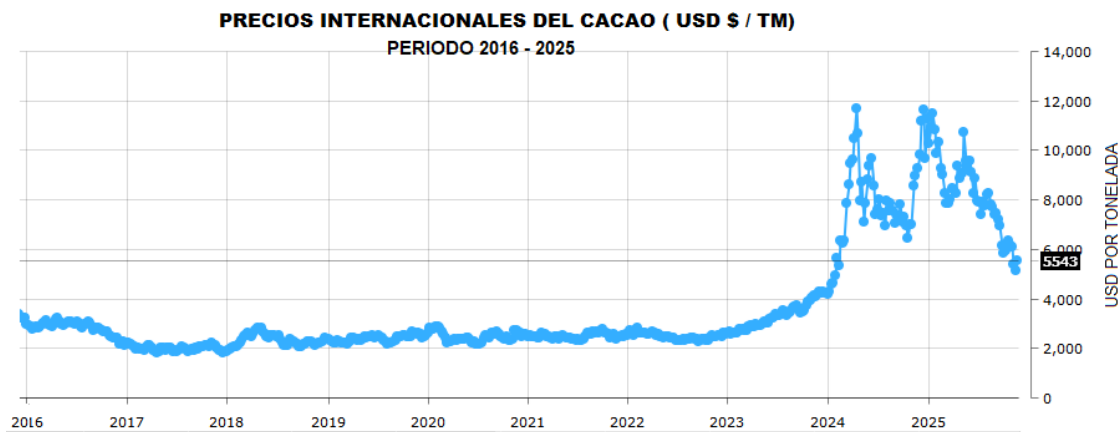
La Organización Internacional del Cacao (ICCO) proyectó que para la temporada 2024/2025, la oferta mundial de cacao en grano aumentará en 7.8%, alcanzando un volumen estimado de 4,840 millones de TM y, un precio internacional de US\$ 8.00 para el 2025 y US\$ 7.00 para el 2026<sup>1</sup>. En este contexto, en el año 2024 el Perú fue el proveedor N° 17 de cacao y derivados del mundo y el 2° a nivel de América Latina y el Caribe (superado solo por Ecuador).

## **TENDENCIA DE LOS PRECIOS DEL CACAO**

En general, para la planificación prospectiva estratégica el análisis del comportamiento de los precios internacionales del grano de cacao es válido y pertinente, porque siguen un patrón de largo plazo, y ligado al ciclo de producción del cacao, el cual se estima en 15 a 20 años.

Considerando lo dicho, desde el 2015 hasta mediados del 2023, el precio del cacao en el mercado internacional ha oscilado entre los US\$ 3.300 y US\$ 1.800 la tonelada. Sin

embargo, a partir de la segunda mitad del 2023 el precio empieza a incrementarse , experimentado una subida sin precedentes hasta alcanzar máximos históricos de 12,000 dolares por tonelada en 2024,. Al finalizar el año 2025, los precios se han corregido, cayendo hasta cerca 3,000 dolares la tonelada, recuperandose a levemente hasta 4,000 dolares el primer trimestre 2026.



Fuente: Elaboración propia, basada en información la International Cocoa Organization (ICCO)

Como vemos, en el 2024, el precio del cacao alcanzó picos históricos, superando los \$12,500 por tonelada en algunos momentos; como efecto de una combinación de factores de oferta, como el clima, incidencia de enfermedades en los cultivos y la falta de inversión en las plantaciones, de países líderes como Costa de Marfil y Ghana, que redujeron de manera significativa la oferta mundial.

En el año 2025, se ha observado una caída significativa de precios desde los máximos de 2024, con una disminución de alrededor del 25% en el transcurso del año. Pero, a pesar de la caída, los precios, en 2025 se mantuvieron por encima de los niveles de principios de 2023, situándose alrededor de \$8,760 por tonelada en julio y . \$ 6, 000 en diciembre de 2025. Pero en el primer trimestre 2026 la caída de precios fue dramática llegando a niveles de los US\$ 3.300 por kilo de grano seco

Distintos, analistas anticipan que la producción empezará a mostrar una ligera recuperación en 2026, impulsada por mejores condiciones climáticas y esfuerzos de recuperación y mejoras en replantaciones, sin embargo advierten que la demanda global se mantiene firme, mientras que los nuevos cultivos aún tardarán en alcanzar su plena capacidad productiva.

En este contexto, el mercado siguiera siendo volátil, y el regreso de condiciones climáticas adversas podría generar nuevas subidas de precio, aunque los expertos anticipan una tendencia a la baja en el mediano plazo si la oferta mejora. A pesar de la corrección, es probable que los precios se mantengan en niveles altos en comparación con los de años anteriores, debido a los problemas de suministro.

#### EL PRECIO DEL CACAO FINO DE AROMA

Los cacaos finos se negocian en mercados secundarios y obtienen precios superiores a los ordinarios, puesto que se paga un premio por la calidad del grano. Según el Acuerdo Internacional del Cacao, 15 países producen Cacao Fino y de Aroma, en donde está

incluido el Perú. En un contexto de alta volatilidad del precio del grano, el Perú podría incrementar sostenidamente su posicionamiento en el mercado siempre y cuando se siga invirtiendo para asegurar calidad, sostenibilidad y diferenciación de origen.

El precio recibido por el cacao aromático se determina por el equilibrio entre la oferta y la demanda para ese origen y tipo de cacao en particular, siendo la calidad y el sabor exigidos por el consumidor las principales consideraciones<sup>1</sup>. Los factores a corto plazo influyen en las ofertas y las demandas en este pequeño mercado con pocos participantes, por lo que el precio obtenido es muy variable. No obstante, el cacao fino de sabor suele tener un precio superior al de los mercados de futuros de cacao de Londres y Nueva York. El sobreprecio del cacao es conocido como el *precio premium* y depende del tipo de grano, la fermentación y la confiabilidad del exportador. El grano fino de primera, y los extrafinos son internacionalmente conocidos por su nombre y origen. Algunos cacaos corrientes, por su homogeneidad y calidad reciben también una prima pero inferior a la de los finos aromáticos.

---

<sup>1</sup> En mercados internacionales, el cacao fino se vende por encima del precio base. Por ejemplo si el precio base es de 6,300 USD la tonelada, puede alcanzar los \$10,000 USD o más la tonelada, dependiendo de la calidad, certificación (orgánico, comercio justo) y la demanda.