



ESTADO PLURINACIONAL DE BOLIVIA
MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES
SUYUKUNAWAN RIVIRAKUYI KAMACHO WASI
ANDAKA NAK'ANAK'ANI TUPAKSIRA KAMANI
MBOROKUÑESIRGA IJU TETAGUASURUTA NDIVE REGUA

Ficha Comercial del Cacao y sus derivados

Descripción

El árbol de cacao (*Theobroma cacao*), es originario de las selvas amazónicas de Bolivia, Brasil, Perú, Colombia y Guyana. En su estado natural adulto mide entre 4 y 10 metros de alto con tallo recto. Sólo una treintena de aproximadamente 6.000 flores que se abren durante el año llegan a formar frutos o mazorcas de 15 a 25 centímetros de longitud, de color marrón-rojizo en el exterior y cubiertas de pulpa blanca y dulce. Cada fruto contiene entre 30 y 40 semillas, que una vez secas y fermentadas se convierten en cacao en grano.



Zonas de producción

La producción de cacao se concentra en los departamentos de: Beni, La Paz, Cochabamba, Santa Cruz y Pando.



Derivados del Cacao

Licor de cacao: Es la materia prima de todos los productos a base de cacao y de chocolate. Es una masa untuosa y amarga, se obtiene mediante molienda cuya técnica condiciona su finura y fluidez, procede de granos fermentados, seleccionados, lavados, pelados y tostados; pero con su materia grasa natural (de 45 a 60% según las variedades).

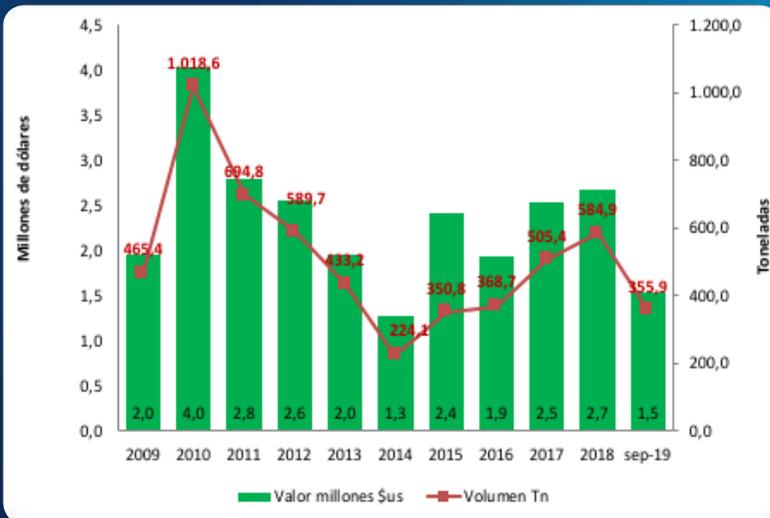
Cacao en polvo: Es un polvo seco de color café oscuro, sabor característico de cacao, no es amargo, es libre de impurezas, olor o sabores extraños. Se utiliza en helados, leche, galletas, coberturas, chocolate para bebidas en polvo.

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.



ESTADO PLURINACIONAL DE BOLIVIA
 MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES
 WINKA WINKA WINKA WINKA WINKA WINKA
 ANAYA MASHAKAMPI TUMPASICA KAMAKI
 WSPRODAI RESIDA HU TETADUARETA NOVE REGUA

Bolivia: Exportaciones de Cacao y derivados por volumen y valor

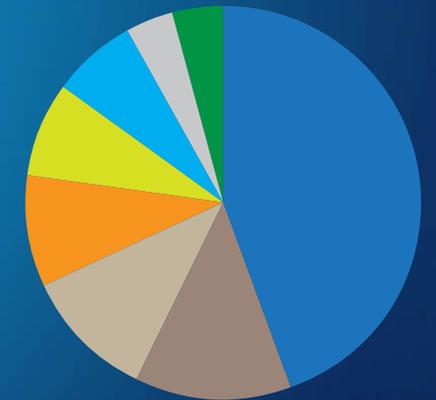


La gestión 2018, las exportaciones en valor registraron un incremento del 8% respecto al año 2017 siendo Suiza, Alemania, Paraguay, Perú y Francia los principales destinos de exportación y junto a otros países suman un valor total de 2,7 millones de dólares y 585 toneladas. Hasta septiembre de 2019 el valor alcanzó a 1,5 millones de dólares y un volumen de 356 toneladas.

Fuente: Viceministerio de Comercio Exterior e Integración en base a datos del INE y Trade Map.

Principales competidores

Alemania se consolida como el principal exportador de chocolates del mundo, por un valor de 6,2 mil millones de dólares representa el 13% de todas las exportaciones, seguido de Países Bajos con el 11%, Costa de Marfil 9%, Bélgica 8%, Ghana 7%, Francia 4% e Italia 4% respectivamente. Bolivia ocupa el puesto 109 en el ranking mundial como exportador de cacao y derivados en la gestión 2018, según Trade Map.



Otros países	41%	Bélgica	8%
Alemania	13%	Ghana	7%
Países Bajos	11%	Francia	4%
Costa de Marfil	9%	Italia	4%

Salon du Chocolat París – Francia

Desde el año 2009, Bolivia participa en el Programa Mundial de Cacao de Excelencia Cocoa Awards, en el marco del Salon du Chocolat, que es la competencia internacional de cacao finos, con los siguientes resultados:

Gestión 2009

El año 2009 fueron ganadoras 2 muestras de cacao: 1) Cochabamba - Chocolate Tropical y 2) La Paz - Región del Alto Beni.

Gestión 2011

El año 2011 fueron distinguidas 2 muestras: CIAAB - Palos Blancos La Paz y la Asociación APAFACTOR de La Paz.

Gestión 2013

El año 2013 fue reconocida 1 muestra de cacao de APARAB, Riberalta - Beni, galardonado entre los 15 mejores granos de cacao finos y de aroma del mundo.

Gestión 2015

El año 2015 fueron reconocidas 2 muestras de cacao: APROCACE - Ixiamas de La Paz y APARAB, Riberalta - Beni dentro los 17 mejores granos de cacao finos y de aroma del mundo.

Gestión 2017

El año 2017, fue premiada 1 muestra de cacao: CHOCOLECOS - Guanay de La Paz dentro los 18 mejores granos de cacao finos y de aroma del mundo.



1ª Versión del Salón del Cacao y Chocolate Bolivia 2019

La 1ra versión del Salón del Cacao y Chocolate, es una competencia cuyo objetivo es elevar la calidad, productividad y oferta exportable del cacao boliviano, integrando a productores, empresas chocolateras, emprendedores y exportadores de cacao finos y de aroma.

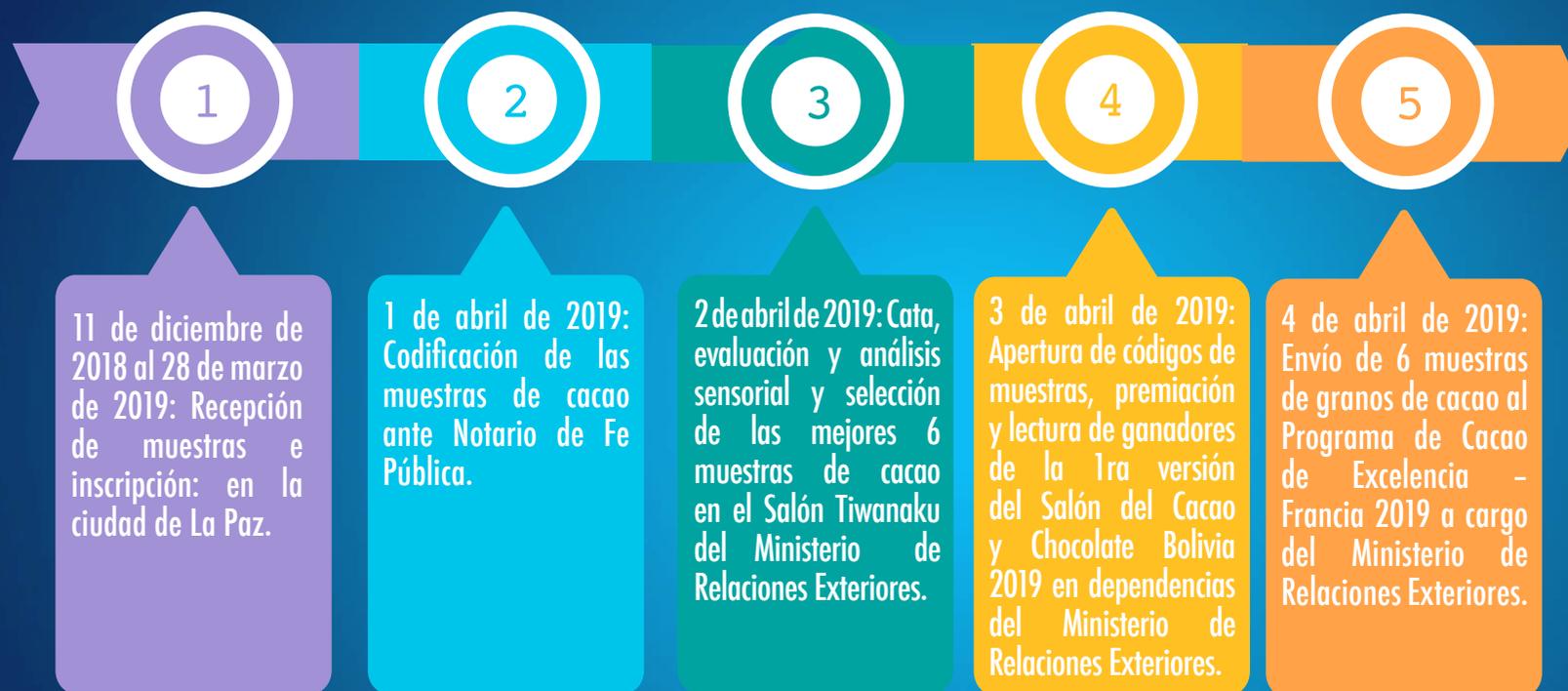
Se identificaron las 6 mejores muestras de cacao, que fueron seleccionadas para participar en el Salón del Chocolate de París (Cocoa Awards 2019), donde se reúnen compradores y exportadores de todo el mundo.

El Salón del Cacao y Chocolate Bolivia presentó ante la comunidad diplomática y organismos internacionales, la mejor chocolatería y los sofisticados granos de cacao seleccionados, en diversas zonas productoras del país para su degustación.



Cronograma de ejecución del torneo

La 1ra versión del Salón del Cacao y Chocolate Bolivia 2019, fue lanzada oficialmente el 11 de diciembre del 2018, con el siguiente cronograma:



INFORMACIÓN DEL GANADOR MUNDIAL

Productor:	Emmoní
Persona Contacto:	Casey Keiderling
Teléfono:	(+33) 06 79 38 86 96; (+591) 7 1220349
E-mail:	c.keiderling@emmoni.fr; kckeiderling@yahoo.com
Dirección:	Estancia El Pilar - Carretera Baures
Pueblo:	Municipio de Huacaraje
Distrito/Departamento:	Provincia Iténez
Región:	Departamento del Beni

INFORMACIÓN DEL GANADOR EN LAS 50 MEJORES MUESTRAS

Productor:	Abraham Noza Mosua
Persona Contacto:	Hernán Aguilar Pacajes
Teléfono:	(+591) 77986612; (+591) 67273495
E-mail:	haguilar@cipca.org.bo
Pueblo:	Santa Rosa del Apere - San Ignacio de Mojos
Distrito/Departamento:	Mojos
Región:	Beni

