

OBSERVATORIO DEL CACAO FIÑO Y DE AROMA PARA AMÉRICA LATINA

INICIATIVA
latinoamericana
DEL CACAO
CAF BANCO DE DESARROLLO DE AMÉRICA LATINA



EDITORIAL

Mayo, 2020

Boletín N° 9

COMERCIO EN TIEMPOS DE CORONAVIRUS

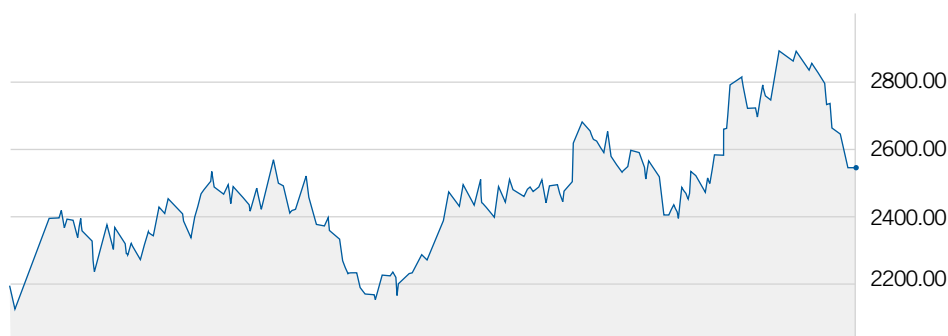
Es difícil enfocar el contenido de este editorial en tiempos tan complicados para el bienestar y la economía global. El precio del cacao estuvo mejorando hasta llegar a USD 895 por tonelada en febrero de este año, incluso después de las resoluciones tomadas por Costa de Marfil y Ghana, para fijar una prima (*LID Living Income Differential*) de USD 400 por tonelada.

Sin embargo, en este primer trimestre del año, la demanda mundial de muchos productos y la estabilidad de las cadenas logísticas, se han visto amenazadas por el efecto de las medidas drásticas tomadas en China y otros países como Italia, Estados Unidos y muchos otros, ante la presencia del coronavirus COVID-19.

Se espera que América Latina salga de esta situación de emergencia sanitaria y económica lo más pronto posible para enfrentar lo que será un año 2020 con una tendencia mundial recesiva.

Ante estos tiempos de crisis y de incertidumbre hay que seguir trabajando con las mismas metas firmes para establecer un esquema de cacao latinoamericano que se diferencia por su calidad, respeto al medio ambiente y diversidad de sabores, impulsando el trabajo que se requiere en varios frentes como productividad, calidad y formación de un mercado de especialidad similar al creado por el sector de café.

Precios internacionales del cacao *commodity*
(febrero 2019- marzo 2020) – USD por tonelada



Fuente: Bloomberg 2020¹

REGIONAL

Proyecto de investigación regional sobre producción de cacao sostenible, adaptado al clima y cadmio 2

RECUADRO 1: El programa MOCCA busca sumarse a los esfuerzos sectoriales para mitigar el cadmio

Armonización de metodologías de análisis de cadmio en cacao 5

PAÍSES

ECUADOR: Camino a la producción de cacao “libre de deforestación” 6

RECUADRO 2: COLOMBIA: Agricultura climáticamente inteligente con énfasis en agroforestería. Experiencias del Ariari. 8

ECUADOR: Producción sostenible y de calidad en fincas de pequeños productores cacaoteros 10

MUNDO

Estadísticas de la producción mundial de cacao 2018-2019 y proyecciones para 2020 11

Estándares internacionales para la evaluación de la calidad y el sabor del cacao 12

Agenda de eventos 14



El precio del cacao estuvo mejorando hasta llegar a USD2.895 por tonelada en febrero de este año



Proyecto de investigación regional sobre producción de cacao sostenible adaptado al clima y cadmio



Colombia, Ecuador y Perú promueven activamente la cadena de valor del cacao como estrategia para mejorar la calidad de vida de los pequeños productores y reducir el conflicto en zonas con alta incidencia de cultivos ilícitos. Sin embargo, para lograr una transformación sostenible del sector cacaotero en los países andinos con la que no solo se reduzca la pobreza rural o los conflictos de manera eficaz, se requiere también superar desafíos críticos como: baja productividad, cambio climático y altos niveles de cadmio en los granos de cacao.

Sobre el tema del cadmio, existen cada vez más esfuerzos conjuntos para tomar medidas y enfocar estrategias de mitigación. Estos esfuerzos incluyen: recopilación de datos georreferenciados de cadmio en el suelo y granos de cacao, para evitar expansión de nuevas áreas de cacao en sitios de alta presencia de cadmio, cambios en los sistemas productivos tales como el uso de cultivos o patrones con baja acumulación de cadmio o enmiendas de suelo que reduzcan la biodisponibilidad y absorción de cadmio, entre otras acciones.

Por otro lado, el cambio climático es una amenaza que ya está afectando negativamente a la producción de cacao, debido a periodos más prolongados y más intensos de sequía, una mayor y más prolongada incidencia de plagas y enfermedades, y precipitaciones más irregulares, aunque

con una fuerte variación geográfica. Las políticas y prácticas relacionadas con el clima pueden comprender la diversificación de la producción, por ejemplo, mediante sistemas agroforestales bien adaptados, genotipos de cacao sostenibles y adaptados al clima o mejoras en el manejo del suelo.

En las próximas décadas, las fincas de cacao de África occidental podrían enfrentar serios riesgos por el cambio climático. Ello puede representar oportunidades para productores bien preparados de América Latina, siempre que se logre efectuar una transformación hacia estrategias de producción de cacao sostenibles y adaptadas al clima.

Las relaciones entre mitigación del cadmio (a través de nuevas variedades, enmiendas del suelo o manejo de los árboles de sombra), productividad y resiliencia climática de fincas cacaoteras y medios de sustento se encuentra aún sin explorar y es necesario abordarlas para desarrollar estrategias de mitigación que sean relevantes para la región.

En este contexto surge, Clima-LoCa, un nuevo proyecto de investigación financiado por la iniciativa “Innovación Inteligente para el Desarrollo a través de la Investigación en Agricultura” (DeSIRA) de la Comisión Europea y liderado por la Alianza de Bioversity International y el CIAT.

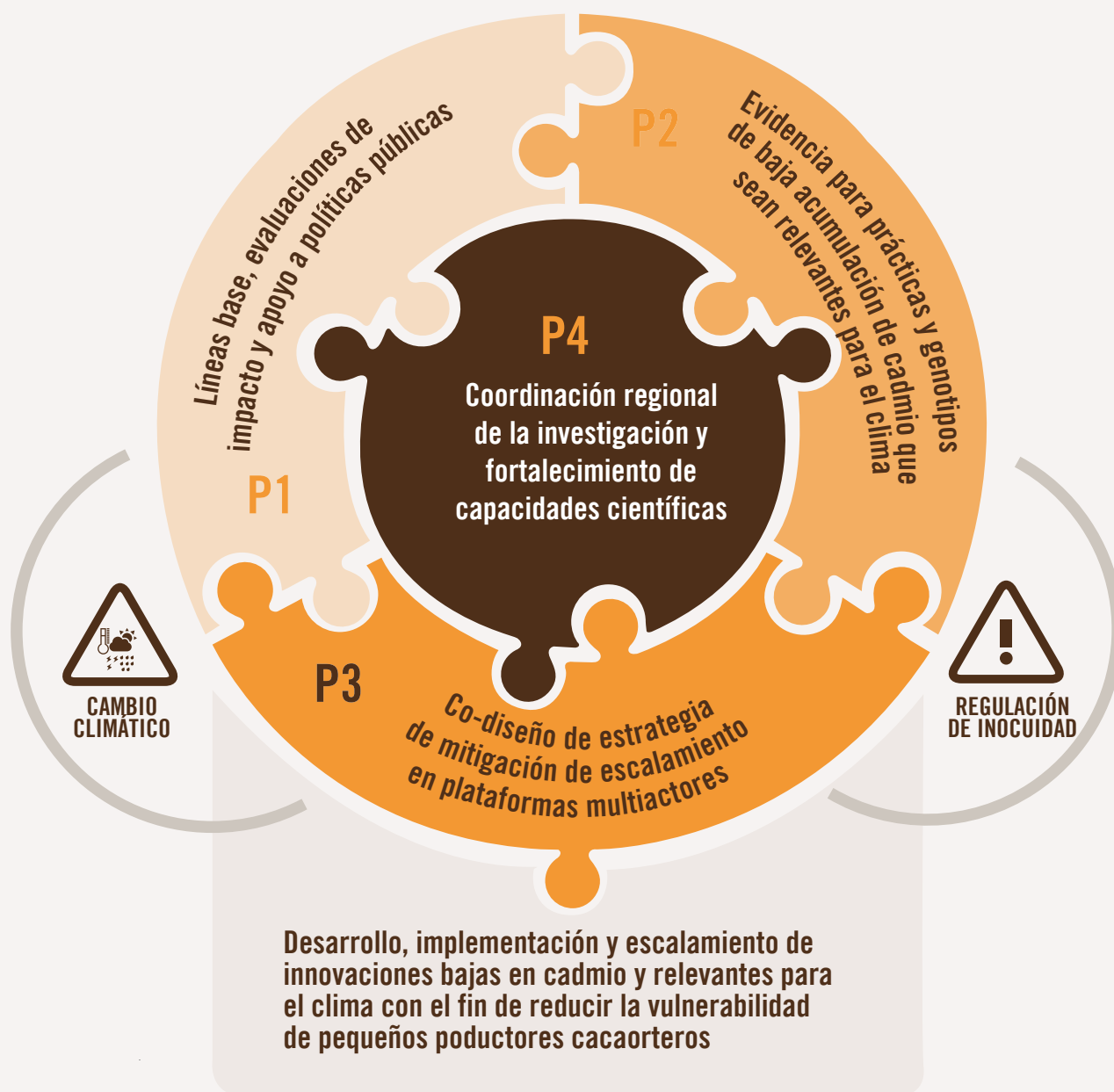
El proyecto Clima-LoCa se enfoca en la mitigación de los impactos de la nueva normativa de seguridad sobre cadmio y al mismo tiempo presta la atención debida a las implicaciones para la productividad, resiliencia climática e inclusión de pequeños agricultores cacaoteros de Colombia, Ecuador y Perú.

El desarrollo conjunto de tecnologías o estrategias de ampliación de escala que permitan que los actores del sector público y privado de la cadena de cacao se adapten a los nuevos desafíos requiere el refuerzo de sus capacidades para innovar. De igual manera existe una gran necesidad de intercambio de conocimientos, integración interdisciplinaria y movilización de los resultados de la investigación para mejorar la eficacia e impacto de las inversiones en ciencia y tecnología.

Dado que los países objetivo comparten desafíos y contextos agroecológicos similares pero cuentan con diferentes instituciones, hay mucho que ganar de una mejor coordinación regional de la investigación, intercambio de datos y enfoques de investigación comparativa.

El plan de acción de Clima-LoCa incluye actividades que se implementarán en las áreas cacaoteras seleccionadas en los tres países y que comprenden las siguientes líneas de acción.

PAQUETES DE INVESTIGACIÓN



Elaboración y Fuente: CIAT, CGIAR

Fuente:

http://bit.ly/CIAT_CGIAR_ClimaLo-Ca

RECUADRO 1

El programa MOCCA busca sumarse a los esfuerzos sectoriales para mitigar el cadmio



El programa Maximizando Oportunidades en Café y Cacao en las Américas- MOCCA, es financiado por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos- USDA, en un consorcio coordinado por Technoserve para la cadena de café y Lutheran World Relief-LWR para la cadena de cacao. MOCCA se ha aliado con el Centro de Investigación del Cacao (CRC, por sus siglas en inglés) para apoyar la innovación, experimentación y mitigación del cadmio en los países meta del proyecto: El Salvador, Guatemala, Honduras, Nicaragua, Ecuador y Perú.

Uno de los objetivos del proyecto MOCCA es fortalecer el conocimiento y la capacidad técnica de actores nacionales sobre enfoques de mitigación de cadmio, a través de talleres de capacitación, plataformas de intercambio de información y prestación de servicios técnicos para productores, que CRC coordina con centros de investigación y sus iniciativas, como: la plataforma FONTAGRO del BID y dirigida por ESPOL TECH; el programa Cacao Seguro en Perú, la Alianza Bioersity International y CIAT, universidades y centros de investigación en Centroamérica; con el fin de brindar

información a productores sobre los esfuerzos de mitigación de cadmio a nivel de finca.

En este contexto, MOCCA y el Fine Chocolate Industry Association-FCIA, también socio del proyecto, están organizando junto con Conexión Chocolate, el II Cacao y Chocolate Summit 2020, un evento de carácter regional, (las fechas serán definidas una vez que supere los acontecimientos que son de dominio público), donde con colaboración del CRC se discutirá sobre la temática de cadmio, con investigadores, representantes de programas de gobierno, compradores y productores de cacao, en el taller “Soluciones enfocadas en los productores de cacao para responder al cadmio”.

Además de este evento, MOCCA y CRC estarán lanzando próximamente un boletín trimestral sobre mitigación de cadmio, cuyo objetivo principal es facilitar resultados de investigación sobre cadmio entre los actores de la cadena de cacao para ayudar a mejorar la efectividad de las estrategias y medidas de mitigación que puedan aplicar los productores en las fincas.

Datos de contacto:

Carolina Aguilar
Directora Cacao MOCCA/LWR
caguilar@lwr.org

Para saber más:

<https://cacaoandchocolatesummit.com/>

<http://bit.ly/AgendaTallerCadmio>

Facebook:

<https://www.facebook.com/CacaoMoviLWR>

<http://mocca.org/>

Armonización de metodologías de análisis de cadmio en cacao

La presencia de metales pesados, tales como mercurio, plomo, cadmio, níquel y zinc, en los alimentos, constituye un tema que reviste importancia por la contaminación de la cadena trófica involucrada y a los daños que ocasionan a la salud pública. A nivel mundial se han puesto en marcha medidas enfocadas a este tema, con el fin de proteger la salud de los consumidores. Estas medidas han sido incluidas en normativas tales como: la Normativa del Codex Alimentarius para Contaminantes de Alimentos y el Reglamento 488/2014 de la UE, los cuales establecen niveles de residuos máximos (NRM) para metales pesados en una serie de productos alimenticios con base en la evaluación de la ingesta semanal tolerable (IST) (“nivel seguro”) y a la exposición diaria de grupos y subgrupos de su población².

Dentro de estas normas se han establecido NRM para cadmio (Cd) en chocolate y cacao en polvo, sin embargo, las medidas que un fabricante de chocolate podría asumir están dirigidas a mejorar la trazabilidad de su materia prima y asegurarse de que sus proveedores estén tomando las medidas necesarias para enfrentar la presencia de cadmio desde su origen. Por ello, la presencia de Cd en suelos cacaoteros y granos de cacao se ha convertido en una barrera comercial y su mitigación en un reto a cumplir para la cadena de cacao de países productores de América Latina.

El análisis de concentración de Cd en muestras de cacao y de suelos está sujeto a varios factores que pueden inducir a errores aleatorios o sistemáticos, que dependen de la técnica analítica utilizada y la experiencia del analista. Se ha identificado que el proceso de mineralización, y, en consecuencia, la detección y cuantificación del Cd mediante técnicas analíticas instrumentales, son puntos críticos que deben ser solventados mediante la armonización de parámetros, procedimientos y metodologías de análisis de Cd para asegurar la obtención de resultados confiables.



Bajo este contexto, la armonización de metodologías de análisis de Cd es una de las estrategias prioritarias a cumplir a corto plazo en las Agendas Estratégicas Nacionales de los países de la región, ya que de esto dependen los diagnósticos y las acciones de mitigación que se implementen a mediano o largo plazo.

Ecuador, es uno de los países que ya cuenta con una Agenda Estratégica Nacional para Cadmio en la Cadena de Cacao del Ecuador³. En el marco de la Agenda, el Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG) a través del Proyecto de Reactivación del Café y Cacao Nacional Fino de Aroma (PRCC) en conjunto con el Instituto Francés de Investigación para el Desarrollo (IRD), el Comité Europeo para la Formación y la Agricultura (CEFA), y el Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias (INIAP), organizó en el segundo semestre del 2019, el “Taller teórico-práctico para optimizar procedimientos analíticos de cadmio en muestras de cacao” dictado por Laurence Maurice, directora de investigación del IRD. El taller tuvo como finalidad proporcionar herramientas que permitieron a 10 laboratorios del gobierno, la academia y el sector privado mejorar sus condiciones de trabajo, mediante la reorganización de sus ambientes analíticos y compartir metodologías y prácticas que reduzcan el error humano durante los análisis en laboratorio.

Se pudo evidenciar que independientemente de la técnica utilizada (F-AAS; GF-AAS; ICP-OES y ICP-MS), es necesario

identificar los eventuales problemas de contaminación, errores humanos o mineralizaciones incompletas en los protocolos analíticos desarrollados en cada laboratorio. Se identificó que los laboratorios prestadores de servicios de análisis de Cd deberían realizar la validación de la metodología analítica empleada, cumpliendo con los requisitos técnicos obligatorios para el proceso de acreditación por parte de los organismos competentes para así asegurar resultados confiables y precisos. Adicionalmente, surgió la necesidad de desarrollar estándares nacionales de referencia certificados de Cd en granos y organizar anualmente campañas de comparación entre laboratorios, para el análisis de Cd en suelos y cacao, con el fin de estimar la entrega de resultados confiables y para evaluar si la técnica analítica aplicada es precisa y cumple su propósito. Finalmente, se estableció la urgencia de definir lineamientos de muestreo y preparación de muestras.

Datos de contacto:

Patricio Rubio Ch.
Gerente del Proyecto de
Reactivación del Café y Cacao
Nacional Fino de Aroma
prubio@mag.gob.ec

Para saber más:

[http://bit.ly/
MAGNoticiasCadmio](http://bit.ly/MAGNoticiasCadmio)

ECUADOR: camino a la producción de cacao “libre de deforestación”



Hablar de cacao en el Ecuador es hablar de su historia; su sabor y aroma son insignia de reconocimiento a nivel mundial. La actividad agrícola vinculada a este cultivo abarca una superficie sembrada de 573.516 hectáreas⁴, apenas un 2,3% de la superficie total del país. La mayor parte de los cultivos se encuentra en las provincias de la costa ecuatoriana, seguido del subtrópico de algunas provincias de la sierra y una menor proporción en la amazonía.

Las ventajas comparativas y competitivas relacionadas a la producción en el país hacen que esta actividad agrícola genere cerca de 320.000 plazas de trabajo, de las cuales 73% son hombres y 27% mujeres⁵. Su importancia en el comercio exterior agropecuario se refleja en sus

números. En los últimos cinco años, el promedio de las exportaciones sobrepasa las 254.000 toneladas, representando cada año más de USD 550 millones (FOB) para la economía nacional⁶.

En la actualidad, un factor adicional para diferenciar la producción de cacao en el Ecuador tiene que ver con la deforestación. El país, es de los primeros a nivel mundial en evidenciar su efectividad en aplicar el enfoque de políticas e incentivos positivos para la reducción de emisiones de gases de efecto invernadero causadas por deforestación y degradación de los bosques (REDD+). Este reconocimiento mundial le ha significado la ejecución de proyectos para afianzar este enfoque y así trazar un nuevo camino para los rubros agrícolas

vinculados a la deforestación. Este es el caso de PROAmazonía, una iniciativa implementada por el Ministerio del Ambiente (MAE) y el Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG), con apoyo del Programa de Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD).

El programa busca vincular los esfuerzos nacionales de reducción de emisiones de gases de efecto invernadero con las agendas prioritarias del país y las políticas de los sectores productivos, para disminuir las causas y los agentes de la deforestación. Para el rubro cacao se ha implementado un proyecto piloto en dos provincias de la amazonía ecuatoriana, que busca analizar la relación entre la producción de cacao y los bosques. Empleando herramientas



La actividad agrícola vinculada a este cultivo abarca una superficie sembrada de 573.516 hectáreas



Esta actividad agrícola genera cerca de 320.000 plazas de trabajo



73% son hombres y 27% mujeres.



tecnológicas de fácil acceso para los productores se ha identificado la ubicación de fincas, su contenido de bosque y de cultivos, especialmente cacao. Tomando como base esta información, se pretende monitorear los posibles focos de deforestación, con un sistema de alertas tempranas de libre acceso y luego validarlos con las entidades estatales responsables.

Los resultados iniciales son positivos para el piloto, pues determinó focos de deforestación con el sistema de alertas tempranas que se validan casi en su totalidad con el de los entes técnicos responsables. La metodología

ahora tiene que escalarse para abarcar más área y facilitar así la generación de información confiable, tanto para el productor como el consumidor. En una segunda fase se incluirán criterios de producción sostenible basados en la normativa ISO 34101, como una estrategia de diferenciación adicional.

La dinámica de la deforestación en el Ecuador es compleja, tiene varios rostros, actores y consecuencias. En el propósito de reducir sus efectos, este piloto comprende una herramienta que brindará criterios técnicos para posicionar al Ecuador como productor de “cacao libre de deforestación”.

Datos de contacto:

Marco Güilcapi.
Especialista técnico en cacao sostenible, PROAmazonía
mguilcapi@proamazonia.org

Para saber más:

[http://bit.ly/
ECHitosSostenibilidad](http://bit.ly/ECHitosSostenibilidad)



Tomando como base esta información, se pretende monitorear los posibles focos de deforestación con un sistema de alertas tempranas de libre acceso y luego validarlos con las entidades estatales responsables.

RECUADRO 2

COLOMBIA: Agricultura climáticamente inteligente con énfasis en agroforestería. Experiencias del Ariari.



The Nature Conservancy -TNC en alianza con la Corporación Colombiana de Investigación Agropecuaria-AGROSAVIA, desarrollaron un material de aprendizaje denominado “Cacao: Agricultura climáticamente inteligente con énfasis en agroforestería. Experiencias del Ariari, Meta, Colombia” con el objetivo de que sea un insumo para agricultores, técnicos, académicos y demás tomadores de decisiones en la consolidación de procesos de producción sostenible de cacao, contribuyendo así al fortalecimiento de las capacidades locales en esta región del país. Esta publicación incluye estrategias y medidas que permiten aumentar la productividad sostenible y adaptar el cultivo de cacao a los cambios de clima, siendo la agroforestería una práctica fundamental para lograr dichos objetivos. El estudio o la investigación se desarrolló en el marco del proyecto Agricultura climáticamente inteligente y prácticas amigables con los bosques en la región de América Latina, financiado por el Banco Interamericano de Desarrollo- BID y el programa de Alimentos Agrícolas y Lácteos - AGROLAC.

El documento presenta de manera general el estado de la cadena de cacao en Colombia y en el Departamento del Meta, una vez que gobierno nacional ha priorizado esta cadena con el fin de incrementar su productividad y responder a las necesidades de calidad de mercados nacionales e internacionales. En Colombia este es un sistema de producción de economía campesina donde existen alrededor de 35.000 familias cacaoteras, con un promedio de tres hectáreas de cultivo, en su mayoría de bajos ingresos y ubicadas en zonas de difícil acceso y/o con dificultades de orden público. Las principales asociaciones cacaoteras del Meta, identifican como amenazas para el desarrollo de esta cadena productiva las relacionadas con el cambio climático, pérdida de frutos, baja productividad, ausencia de infraestructura adecuada para el beneficio del grano, baja adopción de tecnología y precios poco competitivos. Por otra parte, evidencian como oportunidades, la posibilidad de participar en ferias nacionales e internacionales y el acceso a capacitación como medio para acceder a mercados competitivos.

Por otra parte, este material aborda en una de sus secciones centrales, el tema de la agricultura climáticamente inteligente – ACI asociada a las buenas prácticas agrícolas, que consiste en integrar las dimensiones económica, social y medioambiental, para dar respuesta a los retos climáticos y de seguridad alimentaria. Lograr sistemas de cacao climáticamente inteligentes en el departamento del Meta implica: el fomento de sistemas agroforestales y el mejoramiento de las tecnologías en el cultivo en cuanto al manejo de la fertilidad; siembra de clones adaptados para el mercado de cacao fino y de aroma; realizar podas oportunas y adecuadas, pues estas influyen en las relaciones de competencia y en la productividad del árbol de cacao; manejo de arvenses, prácticas preventivas y de control periódicas para el manejo de plagas y enfermedades; labores de cosecha y poscosecha como selección de mazorcas maduras y sanas, así como un proceso de fermentación y secado del grano de acuerdo con los parámetros y tiempos establecidos para cada clon.



Frente a lo anterior, la cartilla presenta recomendaciones de prácticas sostenibles asociadas a los componentes de suelo, ecosistemas naturales, agroecosistemas, monitoreo y evaluación de sistemas cacaoteros como insumo para lograr los retos que implica el desarrollo de sistemas sostenibles de cacao.

Continuando con las buenas prácticas agrícolas, los sistemas agroforestales con cacao contribuyen a la diversificación, generando beneficios productivos y ambientales que aportan directamente a los objetivos de la agricultura climáticamente inteligente. Como insumo para el diseño y planificación de sistemas agroforestales, en esta sección se presentan aspectos que se deben tener en cuenta en la selección de las especies leñosas de acuerdo al tipo de especie y al beneficio esperado en el sistema: maderable, no maderable, ciclaje de nutrientes, conservación de la biodiversidad, especies para fijación y almacenamiento de carbono. Así mismo se describen algunas de las principales leñosas perennes que se

promueven en sistemas agroforestales con cacao en el departamento del Meta como el abarco (*Cariniana pyriformis*), yopo (*Anadenanthera peregrina*), cacay (*Caryodendron orinocense*), huitó (*Genipa americana*), asaí (*Euterpe oleracea*), achiote (*Bixa orellana*) que buscan integrar objetivos de conservación y diversificación de ingresos en fincas cacaoteras. Finalmente, se presentan reflexiones sobre la adopción agroforestal en Colombia y los retos que implica lograr la masificación de este enfoque en el país. agricultura sostenible.

Esta publicación concluye con la presentación de algunas experiencias destacadas en producción sostenible de cacao en la región del Meta, que demuestran que la productividad y la conservación pueden convivir juntas en el mismo terreno; iniciativas que son importantes de identificar, apoyar su consolidación y promover su escalamiento a más productores de cacao en el departamento y el país. Dentro de estas se destacan fincas que incluyen la asociación de árboles de rambután

(*Nephelium lappaceum*), mangostino (*Garcinia mangostana*) con el cultivo del cacao los cuales proveen sombra y generan ingresos adicionales por la venta de estas frutas que tienen un alto valor en el mercado local. Otras experiencias importantes que se mencionan en la cartilla están relacionadas con la producción de lombricomposteo a partir de la cáscara del cacao y una experiencia sobre ecoturismo asociado a la conservación del bosque y el cultivo del cacao.

Contribución de:

Piedad Zapata

Especialista en sistemas productivos sostenibles The Nature Conservancy - Norte de los Andes y Sur de Centro América – NASCA
piedad.zapata@tnc.org

Link a la publicación:

<http://bit.ly/ManualCacaoACI>

ECUADOR: Producción sostenible y de calidad en fincas de pequeños productores cacaoteros



Hoy en día, existe la demanda creciente de producir alimentos responsablemente a través de la aplicación de prácticas que permitan la reducción del impacto ambiental, del manejo responsable y consciente de agroquímicos y del manejo eficiente y sustentable de los recursos naturales. Los productores cacaoteros se han visto enfrentados al desafío constante de producir responsablemente en torno al manejo de agroquímicos, producción segura y sostenible para cumplir las exigencias de mercados maduros como el europeo y emergentes como el asiático.

En Ecuador, la Agencia de Regulación y Control Fito y Zoonosanitario -AGROCALIDAD, entidad encargada de la definición y ejecución de políticas y de regulación y control de las actividades productivas del agro nacional, diseñó la *Guía de Buenas Prácticas Agrícolas Para Cacao*, en la que se establecen especificaciones técnicas sobre la aplicación de procedimientos de BPAs para cacao, buscando asegurar la calidad y seguridad en todas las etapas de producción del

cacao, de manera sostenible y con la finalidad de mejorar las condiciones de trabajo y de vida de los productores y comunidades.

Actualmente, AGROCALIDAD busca armonizar un sistema dinámico de las responsabilidades compartidas entre los actores de la cadena, por lo que se ha desarrollado un proceso de socialización a escala nacional sobre la implementación e importancia de las BPAs. A partir del 2019, el Proyecto de Reactivación de Café y Cacao Nacional Fino de Aroma del Ministerio de Agricultura y Ganadería del Ecuador y AGROCALIDAD iniciaron acciones de cooperación para la implementación de BPAs en varias fincas de pequeños productores de cacao ubicadas en 15 provincias del país. El objetivo de la implementación ha sido apoyar y fortalecer la consecución de producción de cacao premium, orgánico y sustentable, para lo cual se trabajará con líneas de crédito de carácter individual y asociativas implementadas con la banca pública (BanEcuador) destinadas a productores que buscan implementar

BPAs y posteriormente obtener un certificado que avale el cumplimiento de las disposiciones de la guía y estar sujetos a inspecciones para el control del cumplimiento.

La certificación obtenida permitirá construir una base sólida para obtener la certificación GLOBAL.G.A.P., misma que se perfila a convertirse en una norma obligatoria frente a la obligatoriedad de evidenciar producción responsable de alimentos.

Datos de contacto:

Patricio Rubio Ch.
Gerente del Proyecto de
Reactivación del Café y Cacao
Nacional Fino de Aroma
prubio@mag.gob.ec

Para saber más:

[http://bit.ly/
EcuadorBPAsCacao](http://bit.ly/EcuadorBPAsCacao)

Estadísticas de la producción mundial de cacao 2018-2019 y proyecciones para 2020



La Organización Internacional del Cacao ICCO publicó el pasado 6 de marzo las estimaciones revisadas de la producción mundial, molienda y existencias de granos de cacao para el período 2018-2019 y las primeras previsiones para el siguiente período 2019/20.

Estadísticas mundiales de la producción y molienda de cacao en grano

	Año 2018/19		Año 2019/20	Variación anual	
	Estimaciones anteriores (Miles toneladas)	Estimaciones revisadas (Miles toneladas)	Proyecciones (Miles toneladas)	(Miles toneladas)	Porcentaje
Producción mundial	4.834	4.745	4.824	79	+ 1.7%
Molienda mundial	4.807	4.805	4.861	56	+ 1.2%
Excedente / déficit	-21	-107	- 85		
Existencias al fin de temporada	1.701	1.615	1.530	-85	-5.3%
Relación existencias / molienda	35,4%	33,6%	31,5%		

*Año cacao: octubre a septiembre

Fuente: ICCO

El último Boletín Trimestral de Estadísticas del Cacao contiene datos de los últimos cuatro años de producción y molienda de granos de cacao, detallados por país, comentarios sobre las perspectivas de la cosecha y la demanda en los principales países para la temporada actual, una revisión de la evolución de los precios

en los mercados internacionales de granos de cacao durante el trimestre de octubre a diciembre de 2019 y la evolución de los datos de flujo comercial, estimados para principales países exportadores e importadores de cacao durante la temporada 2018/19 y esta disponible para los actores interesados a través de suscripción.

Fuente:

<http://bit.ly/ProduccionMundialCacao2019>

Estándares internacionales para la evaluación de la calidad y el sabor del cacao



El objetivo principal los Estándares Internacionales para la Evaluación de la Calidad y el Sabor del Cacao (ISCQF por su nombre en inglés) es establecer un lenguaje común a lo largo de la cadena de suministro para comunicar las características de calidad de los granos de cacao, así como su potencial de sabor al ser convertidos en chocolate.

El desarrollo de los estándares está a cargo del grupo internacional de trabajo que se formó en 2015. Está conformado por 20 miembros y está siendo coordinado por la Alianza entre Bioversity International y el CIAT, entidad que también coordina el Programa Cocoa of Excellence.

Hasta el momento se han publicado 8 de 13 protocolos desarrollados y están en la página web www.cocoaqualitystandards.org en versión borrador, pues el objetivo es obtener la mayor retroalimentación posible de todos los actores del sector antes de publicarlos en su primera versión final. Los protocolos publicados cubren los procesos desde el muestreo de los granos, la evaluación física, hasta la preparación de la muestra y la evaluación sensorial. Además de especificaciones clave del proceso y el

equipo necesario, incluyen de manera detallada las instrucciones para llevar a cabo cada proceso. Los protocolos disponibles y las versiones son:

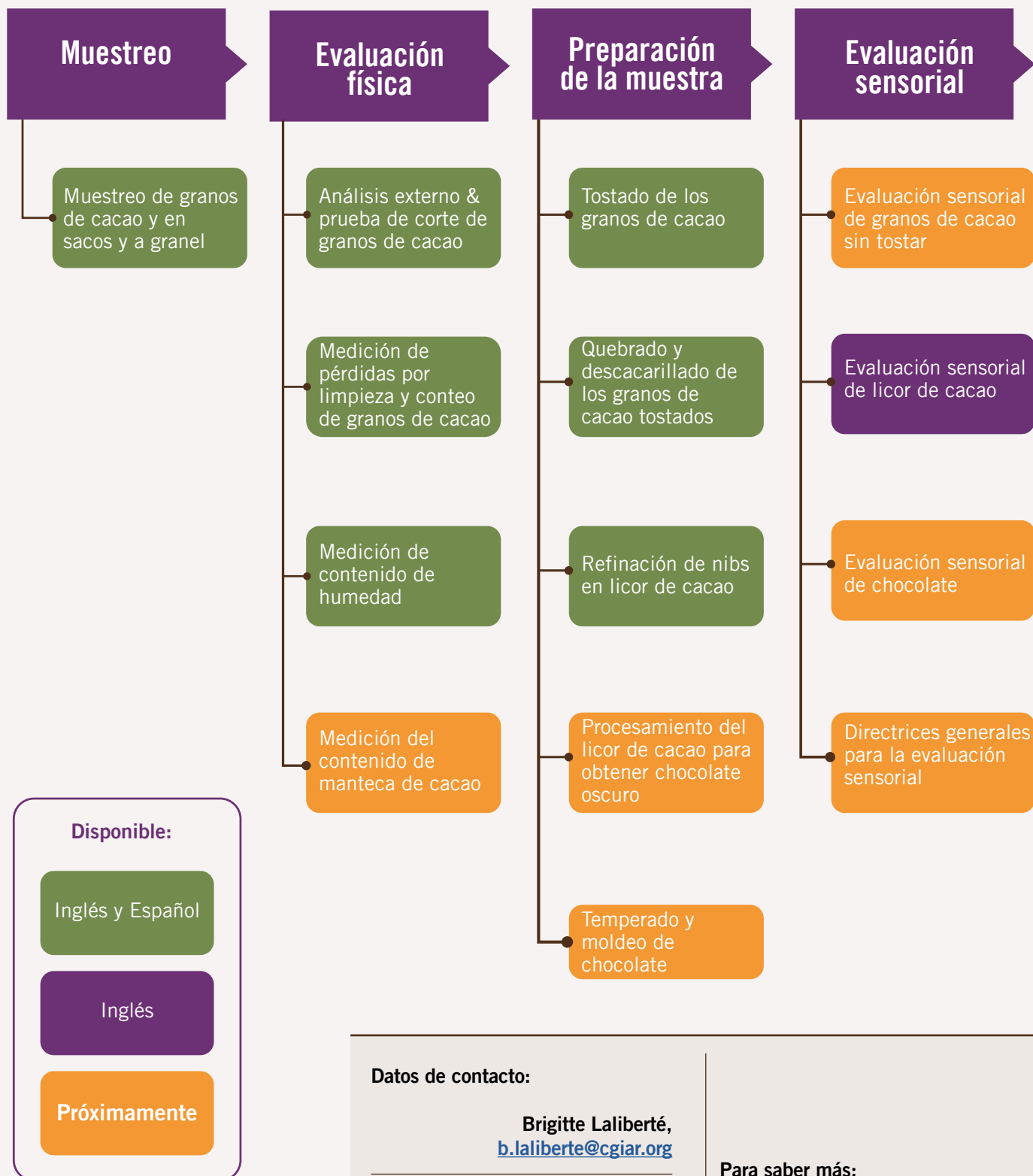
1. Muestreo de Granos de Cacao en Sacos y a Granel - Inglés / Español
2. Análisis Externo y Prueba de Corte de Granos de Cacao - Inglés / Español
3. Medición de Pérdidas por Limpieza y Conteo de Granos de Cacao - Inglés / Español
4. Medición del Contenido de Humedad - Inglés / Español
5. Tostado de los Granos de Cacao - Inglés / Español
6. Quebrado y Descascarillado de los Granos de Cacao - Inglés / Español
7. Refinación de Nibs de Cacao en Licor - Inglés / Español
8. Evaluación Sensorial de Licor de Cacao – Inglés / Español próximamente
9. Evaluación Sensorial de Granos de Cacao sin tostar – Inglés próximamente

En la página web, www.cocoaqualitystandards.org, creada exclusivamente para este fin, después de registrarse los usuarios pueden descargar los

documentos. El registro es necesario para que el equipo de coordinación pueda llevar un control de visitas y descargas, pero sobre todo para contactar a los usuarios y solicitar retroalimentación de todo tipo, desde formato, lenguaje, así como detalles técnicos. La retroalimentación de todos los miembros de la cadena de suministro del cacao es de suma importancia para mejorar los protocolos y favorecer su amplia aceptación e implementación. Es por eso que se invita a todos los lectores de este medio a visitar la página y aportar con sus opiniones y comentarios.

Los siguientes pasos incluyen publicar las versiones en francés, así como seguir trabajando en el desarrollo de los protocolos que cubrirán la preparación de chocolate y su evaluación sensorial. También se prevé cubrir aspectos transversales como directrices generales de evaluación sensorial, medidas de inocuidad alimentaria, el almacenamiento de los granos del cacao y sus productos, entre otros. A partir de estos documentos detallados se podrán generar materiales de entrenamiento y de referencia específicos para la necesidad de cada tipo de usuario.

Figura 1. Protocolos que forman parte de los Estándares Internacionales para la Evaluación de la Calidad y el Sabor del Cacao (ISCQF)



Datos de contacto:

Brigitte Laliberté,
b.laliberte@cgiar.org

Dolores Alvarado,
lucianamendoza@gmail.com

Para saber más:

www.cocoaqualitystandards.org

MUNDO

Agenda de Eventos 2020

Debido a la pandemia COVI-19, los eventos relacionados con cacao en el año 2020 han sido postergados o cancelados.

Para mayor información sobre los eventos planificados para el año 2020 se sugiere consultar las páginas web de cada uno de ellos.

Mayo [CANCELADO]

All Candy Show

19 al 21 de mayo
Chicago, Estados Unidos
<https://sweetsandsnacks.com/>

Junio

CAA Cocoa Association of Asia - International Cocoa conference

1 y 2 de junio [POR CONFIRMAR]
Singapur
<https://caacocoaconference.asia/>

Agosto [POR CONFIRMAR]

Cacao & Chocolate Summit 2020, 2^{da} Edición

26 al 29 de agosto
Quito, Ecuador
<https://cacaoandchocolatesummit.wordpress.com/>

Chocovision 2020

9 al 11 de junio [POSPUESTO 2021]
Davos, Suiza
<https://www.salondelchocolatecuador.com/>

Septiembre [POR CONFIRMAR]

V Conferencia Mundial del Cacao

20 al 23 de septiembre
Bali, Indonesia
<http://worldcocoaconference.org/>

Salón del Chocolate y Cacao – México

24 al 26 de septiembre
Ciudad de México, México
<https://www.salonchocolate.mx/>

Octubre [POR CONFIRMAR]

FI Food Ingredients North America

29 al 30 de octubre
Las Vegas, Estados Unidos
<https://www.figlobal.com/northamerica/en/about.html>

Salon-du-Chocolat

31 octubre al 4 de noviembre
Paris, Francia
<https://www.salon-du-chocolat.com/>

Puntos Focales Iniciativa Latino Americana del Cacao- ILAC

País	Institución	Contacto	Email
1 Bolivia	Viceministerio de Comercio Interno y Exportaciones -VCIE	Claudio Marcelo Olguín Ribera	olguinma@gmail.com
2 Brasil	Ministério da Indústria, Comércio Exterior e Serviços - MDIC	Nizar Raad	nizar.raad@mdic.gov.br
	Ministério da Indústria, Comércio Exterior e Serviços - MDIC	Rita Milagres	rita.milagres@mdic.gov.br
3 Colombia	Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural - MADR	William Granados	william.granados@minagricultura.gov.co
	Agencia Presidencial de Cooperación Internacional	Luz María López	luzlopez@apccolombia.gov.co
4 Costa Rica	Programa Nacional de Cacao - Ministerio de Agricultura- MAG	Rocío Fallas Salas	rfallas@mag.go.cr
5 Ecuador	Ministerio de Agricultura y Ganadería-MAG	Patricio Rubio Gabriela Chacón	prubio@mag.gob.ec gchacon@mag.gob.ec
6 Panamá	Ministerio de Comercio e Industrias -MICI	Yelsica Caballero Lirieth Aguilar	ycaballero@mici.gob.pa lirieth.aguilar@mici.gob.pa
7 Perú	Ministerio de Agricultura y Riego (MINAGRI)	Carmen Rosa Chávez	cchavez@minagri.gob.pe
8 República Dominicana	Comisión Nacional del Cacao	Juan Armando Cuello Ortíz	jcuelloortiz@hotmail.com comision_cacao@hotmail.com
9 Trinidad y Tobago	Cocoa Development Company	Winston Rudder	winrud@yahoo.com

Referencias

- [1] Bloomberg, [En Línea] <https://www.bloomberg.com/quote/CC1:COM>

Referencias bibliográficas:

- Reglamento (UE) No 488/2014 de la Comisión de 12 de mayo de 2014. Diario Oficial de la Unión Europea. 2014
- Reglamento (UE) No 2016/582 de la Comisión de 15 de abril de 2016. Diario Oficial de la Unión Europea. 2016
- [2] Reglamento (CE) No 333/2007 de la Comisión de 28 de marzo de 2007. Diario Oficial de la Unión Europea 2007
- Norma General para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos y Piensos CXS 193-1995:2018. Normas Internacionales de los Alimentos del Codex Alimentarius. 2018
- Scientific Opinion of the Panel on Contaminants in the Food Chain on a request from the European Commission on cadmium in food. The EFSA Journal (2009) 980, 1-139
- [3] Agenda Estratégica Nacional, Medidas Integrales para la Prevención y Mitigación de la presencia elevada de cadmio en la cadena de cacao. Ministerio de Agricultura y Ganadería. 2019.
- Ministerio de Agricultura y Ganadería. 2018. Dirección de Análisis de Información Agropecuaria. Informe de rendimientos objetivos de cacao almendra seca en el Ecuador. En línea <http://sipa.agricultura.gob.ec/index.php/informe-de-rendimientos-objetivos/rendimiento-de-cacao>
- [4] Instituto Nacional de Estadística y Censos. Población, superficie (km²), densidad poblacional a nivel parroquial. En línea. [https://www.ecuadorencifras.gob.ec/search/Poblaci%C3%B3n,+superficie+\(km2\),+densidad+poblacional+a+nivel+parroquial/](https://www.ecuadorencifras.gob.ec/search/Poblaci%C3%B3n,+superficie+(km2),+densidad+poblacional+a+nivel+parroquial/)
- [5] Ministerio de Agricultura y Ganadería. Comercio exterior de los principales productos agropecuarios. Sistema de Información Pública Agropecuaria. En línea: <http://sipa.agricultura.gob.ec/index.php/sipa-estadisticas/estadisticas-economicas>
- [6] Ministerio de Agricultura y Ganadería. Comercio exterior de los principales productos agropecuarios. Sistema de Información Pública Agropecuaria. En línea: <http://sipa.agricultura.gob.ec/index.php/sipa-estadisticas/estadisticas-economicas>
- Referencias bibliográficas:**
- AGROCALIDAD, 2011. Manual de procedimientos para la verificación de la calidad del cacao. Ecuador.
- [7] AGROCALIDAD, Buenas Prácticas Agrícolas, Normativas de Calidad del Agro Ecuatoriano. En línea: <http://www.agrocalidad.gob.ec/wp-content/uploads/1erseminocuidadlim/Lunes12/BPA%20Margarita%20Garcia%CC%81a.pdf>
- AGROCALIDAD, Noticias, AGROCALIDAD Impulsa Las Buenas Prácticas Agropecuarias En Ecuador. En línea: <http://www.agrocalidad.gob.ec/agrocalidad-impulsa-las-buenas-practicas-agropecuarias-en-ecuador/>
- [8] <https://www.icco.org/about-us/icco-news/418-february-2020-quarterly-bulletin-of-cocoa-statistics.html>

Iniciativa Latinoamericana del Cacao

CAF –banco de desarrollo de América Latina–

Vicepresidencia de Desarrollo Sostenible

Dirección de Sostenibilidad, Inclusión y Cambio Climático

René Gómez-García

Coordinador Unidad de Negocios Verdes

Federico Vignati

Responsable ILAC

Consejo Editorial

Puntos Focales ILAC
Ann-Kathrin Zotz (ITC)
Lorena Jaramillo – David Vivas (UNCTAD)
Darin A. Sukha (Cocoa Research Centre CRC)
Emills Tapia (Tadix Dominicana)
Brigitte Laliberté (Bioversity International)
Moisés Gómez (Experto)
Miguel Guzmán, CAF
Nelson Larrea, CAF
Freddy Puente, CAF

Sistematización, desarrollo de contenidos, edición y revisión:

Giovanni Ginatta
Federico Vignati
María del Carmen Rodríguez

El Observatorio del Cacao Fino y de Aroma para América Latina es una herramienta de inteligencia de mercado, producida por el Proyecto Iniciativa Latinoamericana del Cacao

Para mayor información: fvignati@caf.com | Para suscribirse: boletin.observatoriocacao@gmail.com