

## Las Cadenas Productivas

Son redes de **actores económicos** que trabajan juntos para lograr objetivos estratégicos.

## Las Cadenas de Valor

Son redes más amplias y complejas y se desarrollan para obtener una **ventaja competitiva**.

Fuente: MIDAGRI y Michael Porter (1986).



Organizaciones, instituciones, empresas y proyectos que brindan soporte

**COMERCIO y PROCESAMIENTO\*\*\***  
DIRCETUR, DIRESA-DIGESA, DIREPRO, DRTYPE-SUNAFIL, DRASAM, CCPTSM, SUNAT, ADUANAS, PROMPERÚ, CCPT-SM, INDECOPI.

**DE PRODUCCIÓN HASTA COMERCIO\*\*\***  
Sierra y Selva Exportadora, UNSM, SéCompetitivo, INACAL-ONUDI, Alianza Cacao Perú, APPCACAO, IFI's internacionales e nacionales.

**PRODUCCIÓN Y ACOPIO\*\*\***  
Bioersity International, DEVIDA, PEAM, PEHCBM, DRASAM, SENASA, AGROIDEAS, ICT, INIA, IIAP, ARA.

\*Cadena de Valor.  
\*\*Presentes a lo largo de la Cadena.  
\*\*\*Algunas instituciones y/o empresas ofrecen soporte específico a uno o varios eslabones de la Cadena de Valor.

# El Mercado del Cacao

El chocolate es el producto más consumido a nivel global y su ingrediente básico es el cacao. Sin embargo, el cacao y sus derivados, como la **pasta, el polvo y el licor**, son también utilizados en la industria farmacéutica y cosmética, convirtiendo a este fruto tropical en uno de los productos más valorados.

La demanda mundial de granos de cacao se mide sobre la base de las "moliendas", según ICCO, que fue más de **4.8 millones de toneladas en 2019**.

# Perú, Productor de Cacao

La lista de los mayores productores de cacao en el mundo la encabeza Costa de Marfil, Ghana, Indonesia, Nigeria, Camerún, Brasil, Ecuador, Perú, Rep. Dom. y Colombia. Alrededor del **60%** de la producción mundial se destina a las **exportaciones** y el resto se procesa en los mercados internos (ICCO). Los principales importadores son la Unión Europea y EE.UU.

**GOSP** Cadena de Valor del Cacao  
GLOBAL QUALITY AND STANDARDS PROGRAMME

## Calidad Requerida

El mercado mundial del cacao se divide en granos de cacao **convencionales** y de **sabor fino de aroma**, el porcentaje de producción mundial de este último es aún pequeño pero está aumentando rápidamente en proporción a la demanda de los consumidores que cada vez valoran más los beneficios para la salud del **chocolate negro** con un alto porcentaje de cacao fino de aroma, orgánico y de origen único. La Organización Internacional de Cocoa (ICCO) ya ha ratificado al Perú como productor de cacao fino y de aroma, el cual tiene potencial para convertirse en **líder mundial en la exportación de cacao aromático**.

© PROMPERÚ

## El Mercado Peruano

Las exportaciones peruanas de cacao y derivados muestran un crecimiento progresivo significativo en este milenio. A partir del año 2000, las exportaciones peruanas de cacao experimentaron un dinamismo extraordinario, siendo la Unión Europea su principal mercado de destino (**Países Bajos, Bélgica e Italia**).

## Promoción del Cacao

En 2014, el sector lanzó una estrategia de competitividad para situar al Perú como productor de cacao fino con reconocimiento en el mercado internacional. Los socios de la cooperación internacional han alineado su estrategia de intervención en este producto, así como Promperú, que lo promociona en ferias internacionales y lo ha incluido en su marca paraguas "**Superfoods Peru**".

## Principales Actores

- Productores de Cacao**, más de 90 mil familias que cultivan 130 mil Has de cacao en el Perú.
- Gremios que representan organizaciones de productores**, como la Asociación Peruana de Productores de Cacao (APPCACAO).
- Empresas exportadoras**, reunidas en la Cámara Peruana de Café y Cacao (CPC).
- CITE privados**: Como CITEcacao y el Instituto para Cultivos Tropicales (San Martín).
- CITE públicos**: Como CITEproductivo en Madre de Dios o CITEagroindustrial Oxapampa en Pasco.
- Laboratorios de pruebas**: Laboratorios de control de calidad de grano, de análisis sensorial y físico, de suelos, de metales pesados, de análisis de plagas, de multiresiduos, de plaguicidas, de contaminantes, entre otros.

