

CAPITULO I

EL CACAO EN EL MUNDO

El presente capítulo encuentra su justificación en presentar al lector un panorama general de la situación actual de la economía internacional del cacao, comprender su evolución, su desarrollo, el funcionamiento actual y sobre todo la problemática existente, para que a partir de esta situación se puedan analizar y proporcionar soluciones que protejan y mejoren la viabilidad de la producción del cacao en el país.

En el pasado, tal como en la actualidad; el cacao ha sido apreciado mundialmente no sólo por su magnífico sabor, sino también por sus beneficios nutritivos. Esta importancia lo ha convertido en un producto de lujo; que debido a sus diferentes presentaciones, puede ser accesible a todo tipo de público.

La historia del cacao y su expansión en el mundo no fueron hechos de la casualidad sino del efecto del nacimiento de un nuevo mercado; ya sea con los mayas, los aztecas, o los europeos la comercialización del cacao ha sido una actividad continua, regida por el gusto del público.

La demanda que provocó el cacao hizo posible que su sembrado se expandiera a través de tres continentes: África, América y Asia. Por lo que este capítulo se enfoca en explicar la importancia que ha tenido el cacao para la sociedad ya sea en el pasado o en el presente.

El siguiente capítulo se desarrollará en dos partes. La primera hablará sobre el origen del cacao, sus características y su expansión en el mundo; se tratarán los

diferentes tipos de cacao y el proceso de sembrado para dar mejor claridad al significado del producto y a las derivaciones de los diferentes tipos de sabores. En la segunda parte se describirá el mercado internacional del cacao, cómo funciona, cuáles son los problemas a los que se enfrenta en la actualidad, qué se puede esperar del cacao a partir de esta problemática (mercado de futuros) y cuál es la posición del cacao mexicano en el mundo.

Como ya se mencionó al principio de este capítulo, su objetivo es proporcionar un panorama general sobre la situación actual del cacao en el mundo, comprender su evolución su manejo y sobretodo la problemática existente, para que a partir de esta situación se puedan analizar y proporcionar soluciones que protejan y mejoren la viabilidad de la producción del cacao en el país.

El cacao es y ha sido siempre, parte de la vida y cultura de la humanidad; pues ya no queda espacio en el planeta que no haya sido testigo de su existencia. Sin embargo, como se expondrá más adelante, debido a su escasez y problemática esto podría cambiar.

1.1 Historia y expansión del cacao

a) Origen del cacao

El cacao es un fruto originario de América del Sur, apareció por primera vez hace 4000 años al este de los Andes, específicamente al Sur del Lago Maracaibo y el río Magdalena. Se cree que la difusión del cacao al resto del continente se llevó a cabo por el ser humano, los animales y factores meteorológicos como los vientos. ¹

El consumo del cacao por el humano, según se tiene evidencia, comenzó en Belice por los mayas y olmecas mesoamericanos alrededor del año 1100 a.C. Fueron los mayas quienes le dieron el nombre de “cacau”; “cac” que en maya significa rojo y “cau” que significa fuerza y fuego. ²

Los mercaderes mayas, en sus múltiples viajes, dieron a conocer el cacao al pueblo azteca; el cual a su vez adoptó su cultivo y empezó a consumirlo en forma de una bebida hecha con cacao molido, agua y miel; a la que se le llamó “xocolatl”, que en náhuatl significa “agua espumosa”.³

El “xocolatl” era apreciado por los aztecas gracias a sus grandes beneficios, pues se creía que aumentaba el apetito sexual y el vigor; por esta razón los nobles

¹ Attanasi, Angélica. “Chocolate: Origen e Historia”. 20 de septiembre de 2007.

Disponible en: <http://www.monografias.com/trabajos7/choco/choco.shtml>

² Ornelas, Andreas. “Barry Callebaut abrirá planta en México”. Swissinfo. 30 de agosto de 2007.

Disponible en:

www.swissinfo.org/spa/portada/detail/Barry_Callebaut_abrir_una_planta_en_Mexico.html?siteSect=105&sid=8151608&cKey=1188472861000&ty=st

³ Attanasi, Angélica. “Chocolate: Origen e Historia”. 20 de septiembre de 2007.

Disponible en: <http://www.monografias.com/trabajos7/choco/choco.shtml>

mexicanos se reservaban su uso. La gente común también consumía el cacao, no en forma de “xocolatl”, sino como un combinado de cacao con harina de maíz (lo que en la actualidad conocemos como “pozol”, una bebida consumida principalmente en la zona cacaotera de México, como Tabasco y Chiapas). Por sus múltiples nutrientes y delicioso sabor, el “xocolatl” era considerado por los aztecas como “la bebida de los dioses”.⁴

Existen referencias de cartas que Hernán Cortés escribió a Carlos V asegurándole que una sola taza de “xocolatl” bastaba para sostener las fuerzas de un soldado durante todo un día de trabajo.⁵

El cacao también tuvo otro uso de igual importancia e igual de solicitado: la moneda. El cacao moneda no sólo fue utilizado por los aztecas, sino también por los pueblos de América Central y hasta en Brasil. Este cacao-moneda servía para hacer transacciones tan comunes como comprar pavos o verduras o tan complejas como la compra de esclavos.⁶

Los españoles al ver esto, nombraron al cacao “Amígdala Pecuniaria” que quiere decir “almendra monetaria”. Está comprobado que el mismo Hernán Cortés pagaba a sus soldados con semillas de cacao. En ese entonces se decía que un real equivalía a 140 cacaos. Fue por orden virreinal que en junio de 1555 esta

⁴ Aguirre, Matin.Ma. Isabel. “El cacao...orgullosamente mexicano” Diciembre de 2005. Disponible en: <http://mexicomaxico.org/dadivas/cacao.htm>

⁵ Ibid.

⁶ Ibid.

práctica se aprobó como moneda de intercambio comercial, lo que hizo que su uso perdurara hasta inicios del siglo XIX.⁷

b) Expansión del cacao en el mundo

Cristóbal Colón fue el primer europeo en beber el chocolate; pero fue Hernán Cortés el que en 1528 lo introdujo en España, donde se protegió la receta del chocolate como secreto de Estado. Al crecer la demanda local por el chocolate nació la necesidad de empezar a plantar cacao en territorios españoles; como lo eran República Dominicana, Trinidad y Tobago y Haití. Sin embargo, su cultivo no tuvo éxito pues no conocían el método de sembrado. Los Frailes Capuchinos, quienes sembraron cacao criollo en Ecuador alrededor del año 1635, fueron los primeros en dicha labor, estos mostraron la técnica de sembrado a los demás territorios.⁸

Hay diversas historias que hablan acerca de la expansión del chocolate, de las cuales sobresalen dos por sus coincidencias. La primera nos habla de que en 1606 Antonio Carletti llevó el chocolate a Italia tras un viaje a las colonias españolas en América. Fue por él que se obtuvieron las primeras referencias de la elaboración de chocolate por parte de los indígenas y su conocimiento en otras naciones de Europa.⁹

⁷ Aguirre, Matin.Ma. Isabel. “El cacao...orgullosamente mexicano” Diciembre de 2005.
Disponble en: <http://mexicomaxico.org/dadivas/cacao.htm>

⁸ Ibid.

⁹ Land Banking, Bonzac Chocolate. . Puerto Vallarta Travel Magazine. Abril 2007.

Hay otra teoría que habla de la Infanta María Teresa De España como la primera persona en llevar el chocolate fuera del país, al casarse con Luís XIV de Francia le obsequió el secreto de la preparación del chocolate como regalo de bodas; a esta teoría se une otra que simpatiza con la idea, esta relata que a pesar de que en la era de Luís XIV ya se conocía el chocolate; la corte francesa no lo aceptó de buen grado, pues se pensaba que era un producto “barbárico” o una “droga nociva”, esto tal vez por los efectos vigorizantes que el cacao ofrece.¹⁰

Se encuentra otra teoría que dice que en 1615 que la Facultad de Medicina de París aprobó al chocolate como un producto nutritivo; por lo que la corte empezó a consumirlo. Este súbito interés también se suscitó gracias a que la Reina Ana de Austria, esposa del rey Luís XIII, nombró al chocolate como “la bebida oficial de la corte Francesa”.¹¹

A partir de 1657 la expansión del chocolate creció a pasos agigantados gracias a que Francia empezó a comercializar tabletas de chocolate con Inglaterra; quien a su vez estableció un impuesto que le daba al chocolate un precio equivalente a tres cuartas partes de su peso en oro. Por tal motivo, el chocolate era un artículo de lujo sólo costado por la alta sociedad. ¹²

Disponible en: <http://www.pvmirror.com/mexicomirror/191-mmirror-esp.html>

¹⁰ Ibid.

¹¹ Attanasi, Angélica. “Chocolate: Origen e Historia”. 20 de agosto de 2007.

Disponible en: <http://www.monografias.com/trabajos7/choco/choco.shtml>

¹² Copularte, ¿Qué se come? Universidad Veracruzana. 20 de agosto de 2007.
Disponible en: <http://www.uv.mx/Popularte/Esp/scriptphp.php?sid=534>

El chocolate tuvo tanto éxito en Europa que otras naciones empezaron a demandar territorios para sembrar el cacao. Francia introdujo el cacao en Martinica y Santa Lucía en 1660, en República Dominicana en 1665, en Brasil en 1677, en las Guyanas en 1684 y en Granada en 1714. Inglaterra también empezó a cosechar cacao en Jamaica en 1670.¹³

Por otro lado, la demanda del chocolate siguió creciendo, a tal grado que el mundo se tuvo que voltear a nuevos territorios para cosechar el cacao. A partir de 1822 se empezaron a plantar árboles en Príncipe, Santo Tomás y Fernando Po. Después llegó a Nigeria en 1874 y a Ghana en 1879. En Camerún el cacao se introdujo hasta 1925.¹⁴

Fueron los suizos los que empezaron a mezclar el chocolate con leche para hacerlo más cremoso; y fue Henry Nestlé el primero que tuvo la idea de mezclar leche condensada azucarada con cacao. Con este hecho nació el chocolate que hoy se conoce como tipo “Suizo”.

En 1828, C.J Van Houten inventó la prensa de cacao, un instrumento que servía para separar la manteca al cacao. Con este logro se le pudo quitar la acidez y amargura tradicional al chocolate.

Rudolphe Lindt fue un suizo al que se le ocurrió agregar la manteca de cacao a la mezcla de chocolate con leche; haciendo de éste un producto sólido y cremoso a la vez, dándose así el nacimiento del chocolate-golosina como el que se

¹³ Ibid.

¹⁴ Attanasi, Angélica. “Chocolate: Origen e Historia”. 20 de agosto de 2007. (Aquí comienza cita sobre la expansión del cacao en el mundo)

Disponible en: <http://www.monografias.com/trabajos7/choco/choco.shtml>

conoce en la actualidad. Este nuevo producto tuvo su mayor aceptación durante la Segunda Guerra Mundial ya que proporcionaba a los soldados un nutritivo y a la vez energizante alimento de fácil transportación. Al terminar la guerra; el chocolate en barra empezó a ser consumido por la gente civil como golosina, y fue así que éste se afianzó en el mercado.¹⁵

Hoy en día el cacao se produce en los países que se encuentran localizados dentro del rango de 10 grados norte y 10 grados sur del Ecuador, donde el clima es óptimo para la plantación de árboles de cacao. Los mayores productores de cacao en el mundo son Cote d'Ivoire, Ghana e Indonesia.¹⁶

c) ¿Qué es el cacao?

El cacao deriva del género Theobroma; siendo su nombre científico Theobroma cacao L. La palabra Theobroma proviene del vocablo griego que significa "Alimento de los Dioses". La palabra cacao deriva del maya "cacau" (como se mencionó previamente), y la letra final "L" corresponde al apellido del científico que la clasificó, Carlos Linneo.¹⁷

Hasta hoy se conocen 18 especies distintas del Theobroma; las cuales se distinguen por el tamaño de crecimiento de la planta, la forma de sus hojas, el

¹⁵ Ibid (Aquí termina cita sobre la expansión del cacao en el mundo)

¹⁶ ICCO. "Growing Cocoa". The International Cocoa Organization. 23 de Agosto de 2007. Disponible en: <http://www.icco.org/about/growing.aspx>

¹⁷ Attanasi, Angélica. "Chocolate: Origen e Historia". 20 de septiembre de 2007.

Disponible en: <http://www.monografias.com/trabajos7/choco/choco.shtml>

volumen y coloración del fruto, la forma de las semillas, su tamaño y sus cualidades nutritivas.¹⁸

Para que el cacao crezca sano y fuerte, necesita estar en un hábitat húmedo (entre 70 y 100% de humedad), que generalmente es un bosque donde la temperatura es alta (aproximadamente entre 18 y 32 grados) y la lluvia abundante. El árbol de cacao necesita estar bajo la sombra de árboles madre; que son aquellos que le ayudan a preservar la humedad necesaria para su crecimiento y que al mismo tiempo permiten la entrada de luz solar.¹⁹

En la actualidad se comercializan tres tipos de cacao: el criollo, el forastero y el trinitario.²⁰

El cacao criollo dominó el mercado hasta entrado el siglo XVIII. Debido a que es un árbol de bajo vigor y poco rendimiento, los productores han optado por sembrar cacao más resistente. Es por eso que hoy en día hay muy pocos árboles criollos puros; por su escasez y su inmejorable calidad, este tipo de cacao está sobrevaluado en el mercado por un 20% sobre el precio regular.

El cacao forastero es el más cultivado; aproximadamente el 95% de la producción mundial de cacao es de este tipo. Este árbol es más resistente a las enfermedades que el criollo aunque sus granos son pequeños, tiene diferentes

¹⁸ Aguirre, Matin.Ma. Isabel. “El cacao...orgullosamente mexicano” Diciembre de 2005.
Disponible en: <http://mexicomaxico.org/dadivas/cacao.htm>

¹⁹ ICCO. “Growing Cocoa” . The Internacional Cocoa Organization. 23 de Agosto de 2007.
Disponible en: <http://www.icco.org/about/growing.aspx>

²⁰ Clasificación Botánica del Cacao. Centro de Comercio Internacional UNCTAD/GATT. 1991. (Esta información abarca los diferentes tipos de cacao)

variantes como son el Amelonado y el Común, también existe el Matina o Ceylan y el Cacao Nacional del Ecuador. Recientemente se han empezado a cultivar híbridos de los altos del Amazonas.

El cacao de tipo trinitario es considerado un híbrido proveniente del forastero; sin embargo, es un tipo de cacao que se forma de la combinación de ambos (tanto el criollo como el forastero). Es un árbol más resistente y productivo, pero de menor calidad que el criollo. Las plantaciones del Trinitario, como su nombre lo indica, empezaron en Trinidad; extendiéndose hasta Venezuela, Ecuador, Camerún, Samoa, Sri Lanka, Java y por último Nueva Guinea.

La importancia de la clasificación del cacao ayuda a definir el precio del mismo; por eso el mercado internacional del cacao lo clasifica en dos formas: el cacao ordinario y el cacao fino o de aroma.

El cacao ordinario.- Son los granos producidos del cacao Forastero, es de baja calidad y se utiliza para la elaboración de manteca de cacao y en productos que tengan una elevada proporción de chocolate.

El cacao fino o de aroma. Estos granos provienen del cacao criollo o en su defecto del trinitario, es cacao de alta calidad que usualmente se mezcla con el cacao forastero para rescatar ciertos sabores. Es utilizado para capas de cobertura o cacaos finos de revestimiento. ²¹

²¹ Clasificación Botánica del Cacao. Centro de Comercio Internacional UNCTAD/GATT. 1991. (Hasta aquí llega la información citada de los diferentes tipos de cacao)

Por último es importante preguntarse, qué es lo que hace del cacao un producto tan solicitado. Aparte del magnífico sabor que tiene el chocolate, el cacao aporta múltiples beneficios nutrimentales tales como: ácido fólico y antioxidantes benéficos para el sistema cardiovascular, y serotonina y anandamida que poseen la capacidad de generar una sensación natural de placer en quien lo consume. Por tal razón no es extraño que la demanda de este producto vaya en aumento.²²

1.2 El mercado Internacional del cacao en el siglo XXI

En el presente inciso se encontrará una descripción del mercado internacional del cacao en la actualidad. Para poder comprender su funcionamiento se comenzará hablando de las cadenas de producción, las cuales se refieren, como en todo producto comercial, a las diferentes etapas por las que debe pasar un bien bruto para poder convertirse en un bien terminado. Una vez descrita su producción se hablará de los tres sistemas de comercialización existentes y las diferencias entre ellos; pasando a su vez al organismo regulador del cacao quien se encarga, como su nombre lo indica, de regular y procurar un comercio justo entre los Estados

Siguiendo con el contenido, se tratará la distribución de la comercialización del cacao. Esto abarcará tanto a los países productores como a los procesadores del cacao; se mostrarán gráficas que tienen como objetivo ilustrar la distribución por porcentajes tanto de oferta como de demanda. Continuando con la exposición de la

²² Barry Callebaut Abrirá Planta en México. Bitacora del Destino. 30 de agosto de 2007. Disponible en: <http://www.refugeenet.org/el-destino/2007/08/30/barry-callebaut-abrira-una-planta-en-mexico/>

problemática de la economía cacaotera generada precisamente por la oferta y la demanda del producto y los diversos factores involucrados en ella para derivar en el mercado de futuros; el cual tiene su base en la especulación del panorama que puede ofrecer un producto en conflicto. Por último, para dar entrada al tema que nos compete, se hablará brevemente del papel del cacao mexicano en el mundo. Este es un capítulo descriptivo y explicativo, por lo que su información se basa en datos concisos y las conclusiones generadas de éstos no son propias del autor sino de la lógica resuelta.

a) Cadena de producción

La cadena de producción es la secuencia de actividades y procesos requeridos para convertir un producto primario y sus componentes en un producto consumible o de servicio para el consumidor. En el caso del cacao, la cadena de producción es compleja y varía de un país a otro, sin embargo, hay un patrón común por el que tiene que pasar de una etapa a otra.²³

Productores primarios. Esta primera etapa consiste en la siembra y cosecha de granos de cacao, casi siempre constituida por pequeños productores. Este sector usualmente está alejado del mercado por lo que necesitan de un comerciante; el cual se encarga de recolectar el producto, comprarlo y transportarlo

²³ The Production Process. Chain of Production. The times 100. 30 de octubre de 2007. (aquí comienza la información que abarcará los diferentes eslabones de la cadena de producción)

Disponible en:

<http://www.thetimes100.co.uk/case-study--from-bean-to-bar---production-process--7-30-5.php>

a los almacenes. En un país exportador los almacenes de exportación están localizados en los puertos del país.

En este punto de la cadena, compañías como Nestlé juegan un rol importante como controladoras de calidad. Nestlé puede comprar directamente a los almacenes de exportación o a través de intermediarios locales o extranjeros.

Compañías manufactureras. Se encuentran en el segundo nivel de la cadena de producción. Se encargan de procesar el cacao combinado con azúcar y otros productos para crear subproductos o productos terminados como el chocolate, la cocoa, jabones, etc.

Distribuidores. Pertenecen a la última etapa de la cadena y son el nexo final con los clientes. Es el proceso inverso de la cadena, por ejemplo: Mientras Nestlé compra el producto primario a exportadores y proveedores, los distribuidores compran el producto terminado a Nestlé.²⁴

²⁴ The Production Process. Chain of Production. The times 100. 30 de octubre de 2007. (aquí termina la información que abarcó los diferentes eslabones de la cadena de producción)
Disponible en: <http://www.thetimes100.co.uk/case-study--from-bean-to-bar---production-process--7-30-5.php>

b) Sistemas de comercialización

En el mercado internacional existen tres tipos de sistemas de comercialización en los países productores de cacao: la Junta de Comercialización, la Caja de Estabilización y el Libre Mercado.²⁵

La Junta de Comercialización es un sistema que se utiliza principalmente en los países africanos de habla anglosajona, como Ghana y Nigeria. Ésta se caracteriza por tener un organismo estatal que funge como monopolio sobre la comercialización interna y externa del cacao. El productor debe vender su producto a la Junta y ésta a su vez fija el precio. Esto ayuda a reducir la vulnerabilidad del productor frente a la fluctuación mundial del precio.

La Caja de Estabilización es otro sistema utilizado por los países africanos de habla francesa como Cote d'Ivoire y Camerún. Funciona de manera similar a la Junta de Comercialización en la forma de determinación de los precios internos y es también la controladora del producto dentro de la comercialización. A diferencia de la primera, hay menos intervención del Estado; y el manejo del producto para exportación es llevado a cabo por agentes privados que han sido previamente autorizados por la Caja.

Por último, tenemos el Libre Mercado, el cual se utiliza en casi todos los países productores de América, Indonesia y Malasia. En él existen una variedad de

²⁵ Información de Mercado Sobre Productos Básicos. Cacao. INFOCOMM. UNCTAD. 1 de septiembre de 2007. / (Aquí comienza la cita que abarcará los diferentes sistemas de comercialización)
Disponible en: <http://www.unctad.org/infocomm/espagnol/cacao/cadena.htm>

agentes privados que participan dentro de la cadena de comercialización, no hay intervención directa del Estado en la comercialización interna y externa; por lo que los precios se determinan de acuerdo a los precios internacionales. El gobierno tiene un papel limitado, sólo referente a controles de calidad, impuestos y supervisión²⁶.

c) Organismo Regulador del Cacao

La Organización Internacional del Cacao (ICCO) fue fundada en 1973 como organismo administrativo del primer Convenio Internacional del Cacao firmado en 1972 y renovado aproximadamente cada cinco años, hasta el 2001. ²⁷

El último de los Convenios (2001) tuvo como objetivos los siguientes puntos:

- a) Promover la cooperación internacional en la economía mundial del cacao.
- b) Facilitar un marco apropiado para el debate de todas las cuestiones relacionadas con todos los sectores de dicha economía.
- c) Contribuir al fortalecimiento de las economías cacaoteras nacionales de los países Miembros; en particular mediante la preparación de proyectos apropiados que se someterán a las instituciones pertinentes con miras a su financiamiento y ejecución.
- d) Contribuir a la expansión equilibrada de la economía mundial del cacao en interés de todos los Miembros mediante las medidas apropiadas, incluidas las siguientes:
 - a. Fomentar una economía cacaotera sostenible.

²⁶ Información de Mercado Sobre Productos Básicos. Cacao. INFOCOMM. UNCTAD. 1 de septiembre de 2007. (Aquí termina la cita que abarco los diferentes sistemas de comercialización)
Disponible en: <http://www.unctad.org/infocomm/espagnol/cacao/cadena.htm>

²⁷ Información de Mercado Sobre Productos Básicos. Cacao. INFOCOMM. UNCTAD. 1 de septiembre de 2007. (Aquí comienza la cita del Organismo Regulador del Cacao)
Disponible en: <http://www.unctad.org/infocomm/espagnol/cacao/cadena.htm>

b. Fomentar la investigación y la aplicación de sus resultados.

c. Fomentar la transparencia en la economía mundial del cacao mediante el acopio, análisis y difusión de estadísticas pertinentes y la realización de estudios apropiados.

d. Promover y alentar el consumo de chocolate y productos a base de cacao con objeto de aumentar su demanda en estrecha cooperación con el sector privado.

El Convenio incluye 40 países miembros, tanto exportadores como importadores de cacao, y una organización intra-gubernamental (la Unión Europea). Cabe resaltar que México no se encuentra dentro del convenio.

Países miembros de ICCO:

Miembros Exportadores: Benin, Brasil, Camerún, Cote d'Ivoire, Ecuador, Gabón, Ghana, Granada, Jamaica, Malasia, Nigeria, Nueva Guinea Papua, Perú, Sao Tome y Príncipe, República Dominicana, Sierra Leona, Togo, Trinidad y Tobago y Venezuela.

Miembros Importadores: Alemania, Austria, Bélgica - Luxemburgo, Dinamarca, Egipto, España, Federación Rusa, Finlandia, Francia, Grecia, Holanda, Hungría, Irlanda, Italia, Japón, Noruega, Portugal, Reino Unido, República Checa, República Eslovaca, Suecia, Suiza.²⁸

d) Distribución de la Comercialización del Cacao

En el mercado internacional la producción de cacao se distribuye principalmente en América Latina, África y Asia. Sin embargo, la elaboración de productos derivados del cacao se realiza principalmente en Europa y en Estados Unidos. El proceso de transformación del cacao se da en dos etapas: Productos y sub-productos. Empresas como Cargill, Archer Daniella, Midland, Blommers

²⁸ Información de Mercado Sobre Productos Básicos. Cacao. INFOCOMM. UNCTAD. 1 de septiembre de 2007. (Aquí termina la cita del Organismo Regulador del Cacao) Disponible en: <http://www.unctad.org/infocomm/espagnol/cacao/cadena.htm>

Chocolate Company y World Finest Chocolate Company procesan subproductos, entendiendo por éstos: pastas, licor de cacao, manteca de cacao y polvillo.²⁹ Mientras que Nestlé, Mars Inc, Cadbury Scheweppes, Ferrero y Hershey's Food procesan productos terminados como chocolates y cocoas.³⁰

Es interesante mencionar que en el mercado internacional el cacao es un commodity, éste término se refiere a un producto que responde a la oferta y la demanda internacional. Por otro lado, es considerado un producto de lujo ya que no es indispensable para la población ni es de primera necesidad para la alimentación; siendo al mismo tiempo uno de los genéricos más volátiles en cuanto a su precio se refiere. ³¹

Los precios del cacao se basan, como todo producto, en la oferta y la demanda. Las cotizaciones se dan en la Bolsa de Londres y en el *Mercado de Café, Azúcar y Cacao* de Nueva York; las cuales responden a la oferta y la demanda de la siguiente manera: Durante las temporadas de cosecha existe un excedente de producción; lo que genera una caída en los precios, hasta que se estabilizan. Debido a que el valor comercial del cacao es bajo; al productor no le interesa seguir cosechando y tiende a cambiar de cultivo, lo cual permite que al terminarse el excedente de producción suban los precios del cacao. Esto es conocido como el

²⁹ González, Víctor. "Cacao en México: Competitividad y Medio Ambiente con Alianzas" INIFAP e IPRC para USAID. México. Pg. 6. 18 de abril de 2005.

³⁰ Información de Mercado Sobre Productos Básicos. Cacao. INFOCOMM. UNCTAD. 1 de septiembre de 2007.

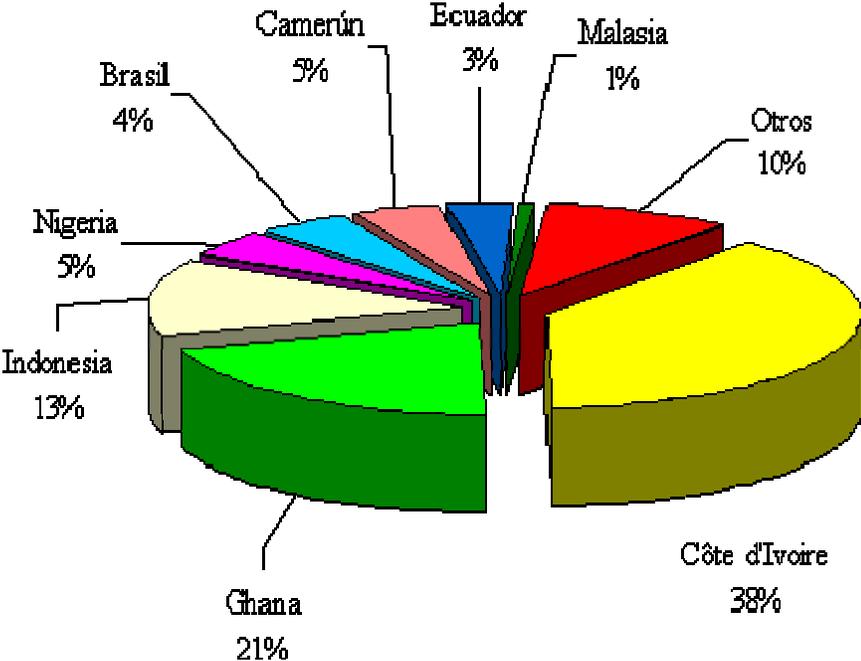
Disponible en: <http://www.unctad.org/infocomm/espagnol/cacao/cadena.htm>

³¹ Ibid. Pg.7

ciclo de expansión y recesión con el cual se explica la volatilidad del precio del cacao.³²

En la actualidad, son ocho los principales países productores en el mundo: Cote d'Ivoire, Ghana, Indonesia, Nigeria, Camerún, Brasil, Ecuador y Malasia; los que representan el 90% de la producción mundial de cacao. La siguiente gráfica muestra, a base de porcentajes, el equivalente de producción mundial de cada país.

Gráfica 1.0.



Fuente: Elaboración propia de UNCTAD basado según estadísticas de la Organización Internacional del Cacao (ICCO), boletín trimestral de estadísticas del cacao.

³² UNCTAD. “Diagnostico del Cacao Sabor Arriba”. Conferencia de las Naciones Unidas sobre el Comercio y el Desarrollo. Ecuador. Diciembre 2005. Consultado en: http://www.biotrade.org/National/Ecuador/Ecuador-docs/Diagnostico_Cacao_Arriba_Ecuador.pdf

Como se puede observar en la figura 1.0, el cacao se cultiva principalmente en países en vías de desarrollo con infraestructura y comunicaciones deficientes y un PIB (Producto Interno Bruto) *per cápita* por debajo del promedio; este tipo de países se caracterizan por tener una economía básicamente agrícola. A pesar de ser países agricultores, éstos no tienen acceso a la tecnología de producción masiva. Por el contrario; se estima que aproximadamente el 95% de la producción anual de ellos procede de pequeños productores, con una superficie de sembrado de entre una y tres hectáreas. ³³

El sector agrícola dentro de la cadena productiva tiene como característica principal la volatilidad de los precios, la cual se desarrolla por diversos factores como:

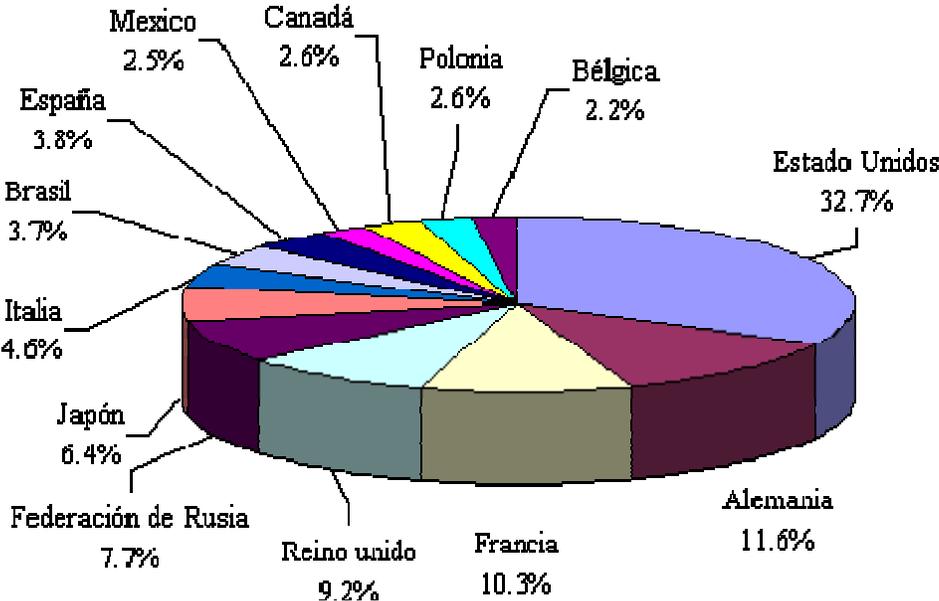
- La tendencia descendente de los precios reales.
- La concentración de la producción en un número reducido de países (pues el 70% de la producción mundial procede solamente de África Occidental)
- La baja productividad y sobre todo la pérdida de cosechas derivada de plagas y enfermedades en el producto. ³⁴

³³ Junta Consultiva Sobre la Economía Cacaotera Mundial. “Economía Cacaotera Sostenible: Un Enfoque Amplio y Participativo. ICCO: International Cocoa Organization. 18 de junio de 2007. Véase: <<http://www.icco.org/about/press2.aspx?Id=box5499>>.

³⁴ Ibid.

El consumo del producto se da mayoritariamente en los países desarrollados, pues son estos a su vez quienes transforman el cacao en productos terminados. En el gráfico siguiente se ve reflejado un promedio del consumo de chocolate equivalente en grano.

Grafica 2.0 Principales países consumidores en el 2004 y 2005



Fuente: Elaboración de UNCTAD basado según estadística de la Organización Internacional del Cacao (ICCO), boletín trimestral de estadísticas del cacao

Como se puede ver en la gráfica 2.0, son los países con una industria chocolatera fuerte como Estados Unidos, Francia, Alemania y Reino Unido los principales consumidores.

Es importante notar que la industria cacaotera está pasando por una crisis de poquedad del producto, esto se verá a continuación más detalladamente, por lo

tanto; es prioritario encontrar una solución rápida al problema ya que se estaría enfrentando a una escasez del producto y la economía mundial del cacao se vería en peligro de desestabilización.

d) Problemática de la Economía Cacaotera

El gran problema al que se está enfrentando el mercado internacional de cacao en la actualidad tiene que ver principalmente con la relación oferta y demanda del producto. Mientras que la demanda por el cacao aumenta, la producción de éste se ha visto afectada por diferentes factores como el clima, enfermedades del cacao, problemas políticos y sobre todo problemas culturales.

Desde el 2001 se empezó a ver una recesión fuerte en cuanto a la producción se refiere, por un lado tenemos a Cote d'Ivoire (el principal productor de cacao en el mundo), quien bajó abruptamente su producción por problemas políticos internos; por otro lado Ghana e Indonesia se han visto sumamente afectadas a través de los años por el clima, el envejecimiento de los árboles y las enfermedades; por lo que su producción descendió significativamente. Brasil cada vez más industrializada ha apostado por ser la principal productora de etanol - combustible derivado del maíz y el azúcar- y ha reducido su superficie de cultivo.³⁵

³⁵ Junta Consultiva Sobre la Economía Cacaotera Mundial. “Economía Cacaotera Sostenible: Un Enfoque Amplio y Participativo. ICCO: International Cocoa Organization. 18 de junio de 2007. Disponible en: www.icco.org/about/press2.aspx?Id=box5499>.

Cabe mencionar que desde el 2006 la mayoría de las plantaciones en el mundo se han visto afectadas por enfermedades como la *moniliasis* y la *escoba de bruja*. Más adelante se discutirán este tipo de enfermedades y otras problemáticas que está sufriendo la producción del cacao como la social, la ambiental y la económica.

A estos factores se les une el problema de la escasez de producto y el aumento en la demanda. De acuerdo a las investigaciones realizadas por la empresa Swissinfo, este año el mundo consumirá 4 millones de toneladas de cacao; lo cual hará que el precio de éste se siga cotizando debido a que las condiciones meteorológicas no han sido propicias para su producción. Josiane Kremer, el portavoz de Barry Callebaut en Zurich, estimó incluso que se podría dar un caso de escasez internacional en los meses por venir. Esta probable situación es preocupante porque la demanda del producto no deja de crecer.³⁶

Desde hace veinte años el consumo de productos derivados del cacao ha aumentado significativamente, creciendo a una tasa media del 2.5% anual. Esto quiere decir que la demanda de cacao se duplica cada 25 o 30 años. En los últimos años esta tendencia parece crecer a un más, situación que ha puesto en alarma a los países consumidores del mundo.³⁷

³⁶ Ornelas, Andreas. “ Barry Callebaut abrirá planta en México”. Swissinfo. 30 de agosto de 2007.

Véase:

http://www.swissinfo.org/spa/portada/detail/Barry_Callebaut_abrir_una_planta_en_Mexico.html?siteSect=105&sid=8151608&cKey=1188472861000&ty=st

³⁷ Junta Consultiva Sobre la Economía Cacaotera Mundial. “ Economía Cacaotera Sostenible: Un Enfoque Amplio y Participativo. ICCO: International Cocoa Organization. 18 de junio de 2007.

Disponible en:

Uno de los ejemplos más claros de esta situación es el caso de China y la India, quienes han acelerado su demanda desde hace cinco años; ya que cada vez crece más el gusto por el chocolate en esta región oriental, circunstancia alarmante pues éste era un gusto puramente occidental. Josiane Kremer expuso por segunda ocasión la problemática de la economía internacional diciendo que si la demanda asiática por el chocolate sigue avanzando a esa velocidad, para el 2015 va a ser imposible abastecerla.³⁸

Para darnos una idea más clara del problema, tomemos de referencia dos comparativas: Mientras que un europeo consume dos kilos de chocolate al año, los chinos consumen 100 gramos y la India 500 gramos. Si el gusto por el chocolate sigue creciendo y el consumo aumenta a un kilo por habitante asiático, la industria se vería incapacitada de satisfacer la demanda.³⁹

Dicho en pocas palabras el mercado de este producto está sufriendo lo que cualquier mercado teme más, una oferta que sea superada por la demanda.

Otro de los problemas más preocupantes de la economía internacional del cacao, como ya lo mencionamos anteriormente, es el cacaocultor; pues dentro de la

www.icco.org/about/press2.aspx?Id=box5499>.

³⁸ Ornelas, Andreas. “ Barry Callebaut abrirá planta en México”. Swissinfo. 30 de agosto de 2007.

Disponible en:

www.swissinfo.org/spa/portada/detail/Barry_Callebaut_abrir_una_planta_en_Mexico.html?siteSect=105&sid=8151608&cKey=1188472861000&ty=st

³⁹ Ibid.

cadena de producción es el eslabón más importante pero más vulnerable al mismo tiempo.⁴⁰

Uno de los principales factores que minan al cacaocultor es la inestabilidad de precios y la tendencia descendente de los precios reales del cacao, lo que genera un bajo nivel en los ingresos de los cacaocultores.

Por ejemplo, un cacaocultor próspero de África Occidental generalmente tiene un cacaotal de aproximadamente tres hectáreas, cada hectárea con un rendimiento de 650 kg. Su familia maneja alrededor de 3 hectáreas, las cuales producen ingresos de entre \$2000 y 3000 dólares máximos. Esta familia, que usualmente se integra por seis o siete personas, está recibiendo \$500 dólares *per capita* al año; lo cual hace que viva con \$2 dólares al día, alcanzando el umbral de la pobreza extrema. Es por ésta razón que muchos cacaocultores no encuentran en el cacao un ingreso económicamente sostenible y prefiere cambiar de rubro. ⁴¹

Como ya se vio anteriormente la oferta de cacao ha ido en descenso, esto debido a que las condiciones ambientales no han sido propicias para su cultivo, en este año en particular, las lluvias dañaron las cosechas de muchos países productores, esto aunado a las enfermedades que se han venido observando en las plantaciones y las cuales han afectado porcentajes considerables de la producción,

⁴⁰ Junta Consultiva Sobre la Economía Cacaotera Mundial. “Economía Cacaotera Sostenible: Un Enfoque Amplio y Participativo. ICCO: International Cocoa Organization. 18 de junio de 2007. 29 de agosto de 2007. Disponible en: www.icco.org/about/press2.aspx?Id=box5499>. (Aquí comienza la cita sobre los cacaocultores y su ingreso)

⁴¹ Junta Consultiva Sobre la Economía Cacaotera Mundial. “Economía Cacaotera Sostenible: Un Enfoque Amplio y Participativo. ICCO: International Cocoa Organization. 18 de junio de 2007. 29 de agosto de 2007 <<http://www.icco.org/about/press2.aspx?Id=box5499>>. (Aquí termina la cita sobre los cacaocultores)

tales como: la moniliasis, la mancha negra y la escoba de bruja en el continente americano; y la enfermedad del brote hinchado, junto con la mancha negra y la escoba de bruja en el continente africano. Todo esto ha hecho que la producción anual de cacao sea impredecible y su precio aún más volátil.

Como se puede observar, la problemática del cacao tiene tres pilares; la cultural, la económica y la ambiental. Mientras no se traten como un ente, cualquiera de estos puede repercutir significativamente en el mercado internacional.

f) Mercado de Futuro

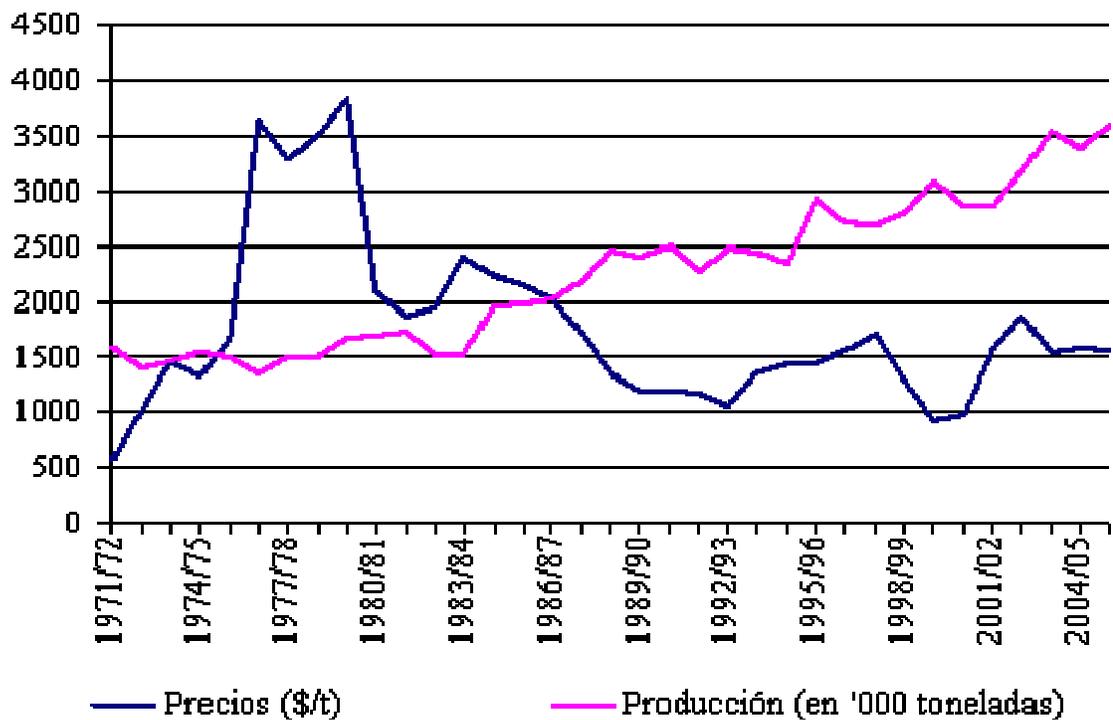
Según el grupo Santander, un mercado de futuro es un *“Mercado en que se negocian contratos que estipulan que las partes se comprometen a comprar o vender, en una fecha futura, un determinado activo que pueden ser bienes físicos (commodities), monedas e instrumentos financieros, a un valor que se fija en el momento de la negociación”*⁴²

Los precios del cacao, como ya se explicó anteriormente, responden a la oferta y a la demanda. En el mercado internacional éstos siguen un patrón de aproximadamente 20 años; en este patrón entra el período de expansión y recesión que se explicó en la distribución y comercialización del cacao.

⁴² Mercado de Futuros. Información Económica Financiera. Santander. 13 de septiembre de 2007. Disponible en: http://www.santander.com/csgs/Satellite?pagename=SANCorporativo/GSDistribuidora/SC_Index

En el período de 1971 a 2006 los precios internacionales fluctuaron de la siguiente manera: ⁴³

Gráfica 3.0 Precios (en dólares) Internacionales de los períodos 1971/1972 a 2005/2006



Fuente: Elaboración de UNCTAD basado según estadística da la Organización Internacional del Cacao (ICCO), boletín trimestral de estadísticas del cacao

⁴³ Elaboración propia UNCTAD basado según información da NYBOT. 13 de septiembre de 2007. Disponible en: <http://www.unctad.org/infocomm/espanol/cacao/precio.htm> (Aquí comienza la cita sobre mercados de futuros según la UNCTAD)

El mercado de futuro sirve, entre otras cosas, para medir la cantidad de producto de la siguiente cosecha; por lo tanto no es una cantidad especulativa sino garantizada. Este funciona a través de contratos, los cuales se hacen de acuerdo a la oferta del productor dentro de la bolsa.

La bolsa de Nueva York ha establecido las siguientes especificaciones de los contratos de futuro y de opciones para el cacao.

Tabla 1. Especificaciones de Futuro de cacao.

Unidad de negociación:	10 toneladas
Meses de entrega:	Marzo, Mayo, Julio, Septiembre, Diciembre
Límites a las posiciones:	3,000 contratos con posición neta larga/corta en un mes cualquiera; 6,000 netos totales; 5 00 al primer día de aviso de un contrato que vence. Combinado con las razones publicadas de equivalentes de futuros de las posiciones en opciones. Las exenciones se pueden aplicar para posiciones de cobertura, straddle y arbitraje.
Ultimo día de negociación:	Un día laborable previo al último día de aviso
Ultimo día de aviso:	Diez días previos al último día del mes de entrega.
Cotización	Dólar p or tonelada métrica
Cambio de precio mínimo:	US\$1 p or tonelada métrica, equivalente a US\$ 10.00 por contrato, aproximadamente, 5/100 centavos/lb.
Horas de intercambio:	08:30 AM - 1:30 PM (Hora de Nueva York)
Productos susceptibles de entrega:	La producción de cualquier país o clima, incluyendo nuevas producciones. Los productos son clasificados en tres grupos: Grupo A, entrega con una prima de \$ 160/tonelada (incluyendo las cosechas principales de Ghana, Nigeria, Côte d'Ivoire, entre otros); Grupo B, entrega con una prima de \$80.00/tonelada (incluye Bahía, Arriba, Venezuela, entre otros); Grupo C, entrega a precio par (incluye Sánchez, Haití, Malasia y el resto).

Fuente: Elaboración de UNCTAD basado según estadística da la Organización Internacional del Cacao (ICCO), boletín trimestral de estadísticas del cacao

Tabla2. Opciones sobre futuro de cacao.

Unidad de negociación:	Un contrato de futuros de cacao						
Meses de contrato:	"Opciones Regulares" Marzo, Mayo, Julio, Septiembre, Diciembre "Opciones en Serie" Enero, Febrero, Abril, Junio, Agosto, Octubre, Noviembre						
Fecha de vencimiento:	9:00 AM (Hora Nueva York) del último día de negociación (primer Viernes del mes previo al mes de contrato).						
Base para el precio:	Dólares por tonelada métrica						
Fluctuación mínima del precio:	1 US\$ por tonelada métrica, equivalente a JS\$10.00 por contrato						
Horas de intercambio:	9:00 AM hasta la finalización del período de cierre, que empieza a la 1:25 PM (Hora Nueva York)						
Incrementos del precio de ejercicio:	<table> <tr> <td>Precio Contrato de Futuros - Incremento en las Opciones Menos de \$2,000</td> <td>\$50</td> </tr> <tr> <td>Menos de \$3,600</td> <td>\$100</td> </tr> <tr> <td>\$3,600 o más</td> <td>\$200</td> </tr> </table>	Precio Contrato de Futuros - Incremento en las Opciones Menos de \$2,000	\$50	Menos de \$3,600	\$100	\$3,600 o más	\$200
Precio Contrato de Futuros - Incremento en las Opciones Menos de \$2,000	\$50						
Menos de \$3,600	\$100						
\$3,600 o más	\$200						

Fuente: Elaboración de UNCTAD basado según estadística da la Organización Internacional del Cacao (ICCO), boletín trimestral de estadísticas del cacao

¿Qué se espera del cacao en el 2007?

Se debe recordar que la producción del cacao responde a tres pilares:

- El ambiental- Sequías, enfermedades, huracanes, etc.
- El social- Político, cultural, generacional.
- El económico- La rentabilidad del producto.

Todo esto ayuda a determinar si las circunstancias son favorables o no a la producción de un país.

En Marzo (2007), el gobierno de Costa de Marfil y las fuerzas rebeldes acordaron formar un nuevo gobierno, por lo que esperan tener elecciones dentro de un año. El país ha estado dividido desde el 2002, por lo tanto si éste acuerdo funciona se espera que haya incremento significativo en la industria cacaotera. ⁴⁴

Por otro lado, hay otros factores que han dañado la productividad del cacao mundial en los últimos años; como la sequía y las enfermedades fungosas (hongos contaminantes del producto, como la moniliasis) las cuales no han sido contenidas, lo que ha generado el abandono de las plantaciones por parte de los productores. Los precios bajos han complicado que los productores puedan fertilizar y fumigar el campo, lo cual podría ayudar a mejorar las condiciones de las plantaciones. Costa de Marfil y Ghana están haciendo un gran esfuerzo en conjunto para mejorar esta situación; sin embargo, hasta la fecha no ha habido avance. ⁴⁵

ICCO (Organización Internacional del Cacao) predijo el 4 de Septiembre de este año que la producción mundial sería de 3.434 millones de toneladas resultando con stocks finales de 1.708 millones de toneladas. Esta es una cantidad mucho menor de la que se obtuvo el año pasado, la cual fue de 1.86 millones de toneladas. Para el año 2007 y 2008, ICCO espera un ascenso en la producción

⁴⁴Devon Maylie, Cocoa. Daily Futures. Cocoa, Coffee, Sugar and Orange Juice. Daily.com. 13 de septiembre de 2007

Disponible en: <http://www.dailyfutures.com/softs/> (Aquí comienza cita de expectativas de cacao para este año según la Daily Futures)

⁴⁵Ibid.

mundial de 98 000 toneladas de cacao, por lo tanto no se puede hablar todavía de un avance en la economía cacaotera hasta estar cerca del tiempo marcado debido a la inestabilidad del clima, las enfermedades y el resultado que se obtenga de la situación política de Costa de Marfil.⁴⁶ La tabla 3, representa de mejor manera lo explicado anteriormente.

World Cocoa Market Statistics (in million metric tons)								
Year ending September 30,	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008
Net Production	2.86	2.87	3.17	3.54	3.38e	3.68e	3.41e	3.41e
Grindings	3.09	2.92	3.11e	3.26e	3.38e	3.49e	3.55e	3.55e
Ending Stocks	1.16	1.12	1.18	1.45e	1.45e	1.88e	1.74e	1.74e

Tabla 3. Fuente: Devon Maylie, June 13, 2007. Cocoa. Daily Futures. Cocoa, Coffee, Sugar and Orange Juice. Daily.com. 15 de Junio de 2007. Disponible en: <http://www.dailyfutures.com/softs/>

g) El Cacao Mexicano en el Mundo

México no ha tenido un papel protagonista en cuanto a la producción mundial se refiere. El país aporta únicamente el 1.26% de la producción mundial, lo cual lo coloca en el décimo primer lugar como país productor de cacao.⁴⁷

⁴⁶ Devon Maylie, . June 15, 2007. Cocoa. Daily Futures. Cocoa, Coffee, Sugar and Orange Juice. Daily.com. 15 de Junio de 2007. Disponible en: <http://www.dailyfutures.com/softs/> (Aquí termina cita de expectativas de cacao para este año según la Daily Futures)

⁴⁷ Cadena Productiva de la Industria del Cacao y sus Derivados. Análisis estratégico de los agrupamientos industriales de sectores clave del estado de Tabasco (Cluster). Tecnológico de Monterrey. 2005. pg.29

La participación de México en el mercado mundial es como importador neto; ya que tan sólo el 25% del consumo interno proviene de la producción nacional, por lo que los fabricantes mexicanos argumentan que tienen que importar miles de toneladas de materias primas al año; pagando aranceles elevados, ya que el sector cacaotero está protegido por el gobierno.

En general, la economía cacaotera en México ha sido cerrada, ya que la mayoría del producto es consumido internamente. Por otro lado, aporta el 0.3% de cacao en las exportaciones mundiales; una cifra insignificante. ⁴⁸

A esta situación se une una nueva crisis en el sector cacaotero mexicano: La falta de producto derivada de las enfermedades de las que ha sido víctima desde hace siete años. México corre el riesgo de perder incluso la producción nacional de cacao, lo cual lo haría completamente dependiente del mercado internacional. Por lo tanto es importante y urgente que los productores, los industriales y el gobierno hagan algo para prevenir este escenario tan poco favorable; prevenir incluso que el país que dio a conocer el chocolate al mundo, deje de producirlo.

⁴⁸ Chocolate con Sabor Amargo. Revista Ejecutivos de Cámaras, Asociaciones y Organismos Empresariales. 1 de junio de 2006.
Disponible en:
http://www.revistaejecutivos.org/index.php?option=com_content&task=view&id=28&Itemid=52