

Descripción del sector

Por: Legiscomex.com

Junio del 2016

Actualmente, el cacao domina el tercer lugar después del azúcar y el café en el mercado de materias prima y su cultivo ha crecido aproximadamente un 2,9% en los últimos 10 años. El volumen de las exportaciones del grano se ha ubicado en aproximadamente 3,5 millones de toneladas anuales en donde Europa y Asia se han caracterizado por ser los mayores procesadores de este.

De acuerdo a la entidad encargada de promover el Turismo, la Inversión Extranjera en Colombia (ProColombia), el país cuenta con 2 millones de hectáreas aptas para el desarrollo de cultivos de cacao. Con una posición geográfica estratégica y su ubicación tropical, el territorio nacional se beneficia de luminosidad permanente y disponibilidad de recursos idóneos para la siembra.

El cacao colombiano en los mercados internacionales es considerado 100% fino y de aroma. A pesar de que sólo participa con el 5% en el mundo, es el más buscado por las compañías chocolateras europeas quienes lo utilizan para la elaboración de muchos productos como refrescos, dulces, caramelos, reposterías, bebidas alcohólicas, perfumes, etc.

No obstante, Agrocadenas, estructura donde se articulan actividades técnicas y económicas, desde la producción y transformación de un producto agropecuario, hasta la comercialización final, sostiene que la producción nacional de cacao es absorbida por las compañías procesadoras a través de acopiadores o agentes autorizados para la compra del grano y el resto es destinado a pequeños procesadores o a la exportación en volúmenes marginales.

Según la Federación Nacional de Cacaoteros, Fedecacao, en Colombia existen tres tipos de cacao: el criollo, forastero y el híbrido o trinitario. El cacao criollo es el más fino, caracterizado por su agradable sabor y su exquisito aroma, el forastero es el de menor calidad, frente al sabor y aroma que confiere el grano al chocolate elaborado con este, sin embargo, presenta un alto rendimiento en contenido de grasa y el híbrido o trinitario, que es descendiente del cruce genético entre cacaos criollos y forasteros o amazónicos.



Fuente: Superintendencia de Industria y Comercio