



GERENCIA DE INTELIGENCIA COMPETITIVA

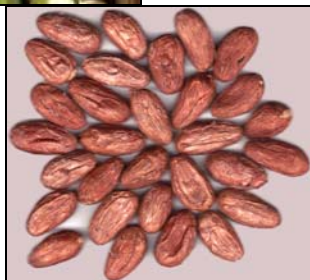
Boletín Comercial SIC: CACAO “ALIMENTO DE LOS DIOSSES”



SABIAS QUÉ?
*CEI Nicaragua puede ayudarte a **identificar oportunidades comerciales** si eres productor y exportador de Cacao.*



I. Descripción técnica del Cacao



Origen lingüístico	Proviene del griego "Theos" = "Alimento"
Nombre científico	Theobroma cacao
Zonas de cultivo mundial	Oeste de África, América Central, América del Sur y Asia.
Zona de cultivo de Nicaragua	Atlántico Sur: Nueva Guinea, Bluefields, Kukra Hill, Siuna, Bonanza y Rosita. Atlántico Norte (Waslala, Río Coco), Matagalpa, Jinotega, Río San Juan, y la zona del Pacífico.
Subproductos	Chocolate, Licor de cacao, manteca de cacao, torta de cacao, cacao en polvo, pasta de cacao

II. Exportaciones Nicaragüenses de Cacao 2009

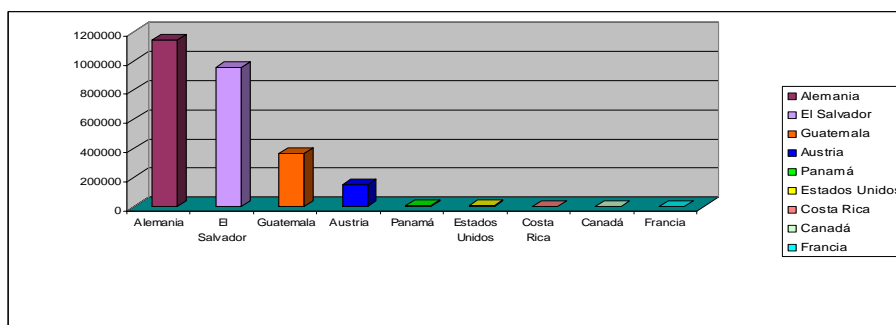
Principales Mercados:

El principal mercado donde se envió el cacao en grano durante el Año 2009 fue Alemania, seguido de El Salvador y Guatemala.

Demanda:

La demanda del cacao a nivel nacional e internacional es alta, debido a la costumbre de consumir cacao en diferentes alimentos como: chocolates, pinolillo, tiste, cacao con leche, , etc.

País	Valor exportado en \$
Alemania	1,143,853.00
El Salvador	959,403.75
Guatemala	366,817.60
Austria	149,289.48
Panamá	10,500.00
Estados Unidos	6,236.08
Costa Rica	610.00
Canadá	390.00
Francia	300.00
TOTAL	2,637,399.91



III. Con quién compite Nicaragua en exportaciones de CACAO?

Principales Países Exportadores de Cacao 2009

País	Valor exportado en \$
Indonesia	1,087,485
Ecuador	325,105
Bélgica	297,103
Rep. Dominicana	143,700
Estonia	93,062

En el mercado internacional, los productores y exportadores nicaragüenses de cacao compiten con exportadores de Indonesia, Ecuador, Bélgica, República Dominicana y Estonia.

Principales Importadores de Cacao 2009

País	Valor exportado en \$
Estados Unidos	1,228,059
Alemania	980,241
Malasia	769,421
Francia	491,696
Bélgica	463,194

El mayor importador mundial de cacao en el 2009 fue Estados Unidos, seguido de Alemania y luego le siguen Malasia, Francia y Bélgica.

IV. Proyecciones de la FAO¹ para Cacao 2009

- El análisis de las perspectivas de mercado hasta 2010 indica que el comercio mundial del cacao seguirá expandiéndose
- A partir del 2001 se ha notado una recuperación en los precios de cacao y es poco probable que los precios del cacao puedan mejorar significativamente a mediano plazo, porque el consumo aumentará poco y la producción seguirá creciendo constantemente.
- Los países en desarrollo seguirían exportando sobre todo cacao en grano y se vislumbra **un alto grado de integración vertical de las empresas multinacionales de la industria del cacao y del chocolate.**

V. Precio Internacional del Cacao

Año 2009 Meses	US\$ por tonelada	Año 2010 Meses	US\$ por tonelada
Enero	2,626.00	Enero	3,252.12
Febrero	2,647.59	Febrero	3,276.55
Marzo	2,509.97	Marzo	3,089.65

¹ Fuente: Cacao. 2010, de <http://www.fao.org>

Abril	2,555.17	Abril	3,221.24
Mayo	2,480.74	Mayo	3,178.48
Junio	2,700.36		
Julio	2,791.35		
Agosto	2,956.66		
Septiembre	3,142.86		
Octubre	3,372.50		
Noviembre	3,384.13		
Diciembre	3,497.58		

Fuente: Organización Internacional del Cacao

Sabías que:

- El cacao que utilizaban nuestros antepasados era cacao criollo que también se conoce como cacao fino.
- Una plantación de cacao con buen manejo puede estar produciendo hasta 30 años.
- El cacao es un alimento altamente nutritivo y de rico sabor.
- Los granos se utilizan en la elaboración de chocolate, refrescos, dulces, caramelos, reposterías, bebidas alcohólicas y vinagre. También es utilizado para la fabricación de perfumes, cremas para el cuerpo, pintura de labios y productos medicinales

Para mayor información contactar a: Nubia Molina, Servicio de Información Comercial. E-mail: nmolina@cei.org.ni