

# Paisajes de cacao y chocolate de Panamá: perspectivas globales

Panamá 2024



# **Paisajes de cacao y chocolate de Panamá: perspectivas globales**

Autora: **Susana Madrigal-Paz**  
Ciudad de Panamá. Abril, 2024

A vertical image on the left side of the page showing a close-up of cocoa powder in a bowl and a piece of dark chocolate.

|                                                                                                 |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Agradecimientos                                                                                 | v         |
| Acrónimos                                                                                       | vi        |
| <b>INTRODUCCIÓN</b>                                                                             | <b>1</b>  |
| <b>MARCO CONCEPTUAL Y METODOLÓGICO APLICADO</b>                                                 | <b>2</b>  |
| <b>PARTE I Generalidades del cacao</b>                                                          | <b>3</b>  |
| Tipología del cacao                                                                             | 3         |
| Rueda de sabores                                                                                | 4         |
| <b>PARTE II Panorama del cacao en el mundo</b>                                                  | <b>6</b>  |
| Segmentos de mercado internacional: cacao convencional y cacaos especiales                      | 6         |
| Principales países productores y superficie cosechada                                           | 9         |
| Dinamización del comercio del cacao convencional                                                | 10        |
| Estado actual de la demanda del cacao fino de aroma                                             | 15        |
| Precios del cacao en el mundo                                                                   | 17        |
| Algunas regulaciones en la esfera internacional                                                 | 18        |
| <b>PARTE III Escenarios del mercado global del chocolate</b>                                    | <b>19</b> |
| Situación actual del mercado internacional                                                      | 19        |
| Preferencias y tendencias                                                                       | 22        |
| En Europa                                                                                       | 22        |
| En Estados Unidos                                                                               | 22        |
| En Asia                                                                                         | 23        |
| En América Latina                                                                               | 23        |
| E-commerce y chocolate                                                                          | 24        |
| Dinámicas en los mercados especializados de chocolate                                           | 24        |
| <b>PARTE IV Situación del cacao y del chocolate en Panamá</b>                                   | <b>27</b> |
| Breves antecedentes del cacao en Panamá                                                         | 27        |
| Producción cacaotera nacional                                                                   | 27        |
| Sistemas agroforestales en la producción de cacao: contribuciones a los servicios ecosistémicos | 30        |
| Características del cacao cultivado en Panamá                                                   | 31        |
| Exportaciones e importaciones del grano de cacao                                                | 34        |
| Relevancia del cultivo del cacao en la agricultura familiar                                     | 34        |
| Caracterización de la cadena de valor del cacao panameño                                        | 36        |
| Escalas internacional y regional                                                                | 36        |
| Escala política y normativa: el sector del cacao y las políticas de Estado                      | 36        |
| Escala intermedia: instituciones nacionales de apoyo directo                                    | 38        |
| Escala local: presencia de organizaciones y PYMES                                               | 39        |

|                                                                      |               |
|----------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>PARTE V Perspectivas globales del cacao y chocolate panameños</b> | <b>49</b>     |
| Prospectiva del cacao                                                | 49            |
| Prospectiva del chocolate                                            | 50            |
| El cacao como subproducto en distintas industrias                    | 50            |
| Panamá en el mercado de la sostenibilidad                            | 52            |
| <br><b>PARTE VI Recomendaciones para fortalecer el sector</b>        | <br><b>54</b> |
| El potencial de una marca sectorial país                             | 54            |
| Ejes principales para una estrategia de promoción comercial          | 57            |
| Resultados del análisis CAME de la cadena de valor del cacao         | 64            |
| Hitos para una hoja de ruta: impulso a la cadena de valor del cacao  | 70            |
| Recomendaciones para la gobernanza de la cadena de valor             | 73            |
| <br><b>Conclusiones</b>                                              | <br><b>75</b> |
| <br><b>Bibliografía</b>                                              | <br><b>76</b> |
| <br><b>Anexos</b>                                                    | <br><b>79</b> |
| Anexo 1. Empresas importadoras de chocolate en 2023                  | 79            |

El cacao (*Theobroma cacao* L.) lleva consigo la semántica del vocablo griego “alimento de los dioses”, *Theobroma*.

Pero su esencia se sumerge en la etimología maya, donde “cac” significa rojo y “cau”, fuerza y fuego, evocando una danza mística de los dioses con la tierra.

En esta danza, Panamá compone su sinfonía de sabores.



## Agradecimientos

Este estudio se enriqueció significativamente gracias a la colaboración y aportes fundamentales de personas e instituciones comprometidas. A todas ellas, expresamos nuestro profundo reconocimiento por la pasión que impregnan en cada uno de sus esfuerzos para enriquecer la cadena de valor de cacao y chocolate en Panamá.

Desde el MIDA, queremos reconocer y agradecer a Katyuska Algandona, Inocencio Garibaldi, Luis López y Adolfo Smith por su colaboración esencial. A Abiel Gutiérrez del IDIAP, nuestro agradecimiento por compartir su profundo conocimiento tanto del campo como de la investigación.

A Edwin Navarro de IPACOOOP, Eric Dormoi, Albalina de Vallarino y Alexis Muñoz del MICI, les expresamos nuestro reconocimiento por su participación y valiosos aportes.

A Don Sebastián, el productor de cacao de Colón, Orlando Lozada de ASAP, Samuel Murillo de ACODAAC, Manuel Palacio de COCABO y las ocho mujeres de la Alianza Agroambiental de Mujeres en Valle del Risco, nuestro agradecimiento por sus valiosos aportes desde sus roles en asociaciones y producción. A Mathilde Grand, directora de The Darklands Foundation, agradecemos su interés y participación desde el inicio del estudio.

Extendemos nuestro reconocimiento a los empresarios que formaron parte de esta investigación. Destacamos su compromiso y valiosa contribución: Yoshiris Peña y Maile López de Oro Moreno, Julissa Domínguez y Ramelo Cieza de Forest Finance, Amanda y Simón Pérez de Inversiones Pérez y Pérez, Carolina Lescure de Cacao Blessings, Eric Reluz de Nomé Chocolate, Jaime Pérez de BOCAO, Miguel Cuberos de Toño's Bakery, la familia Vega como impulsores de la producción de cacao en Capira y Meivis Ortiz de Mayamei.

Agradecemos a Elizabeth Durón del CAC, quien aportó una valiosa perspectiva en su rol como SICACAO.

A todos ellos, nuestro más profundo agradecimiento por ser partícipes en la conformación de los paisajes de cacao y chocolate de Panamá.

## Acrónimos

|               |                                                                                   |
|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| ACODAAC       | Asociación de Conservación de Desarrollo Agrícola Artesanal Cultural              |
| AF            | Agricultura familiar                                                              |
| AMPYME        | Autoridad de la Micro, Pequeña y Mediana Empresa                                  |
| APUT          | Asociación de productores de Teribe                                               |
| ASAP          | Asociación Silvo-Agropecuaria                                                     |
| BDA           | Banco de Desarrollo Agropecuario                                                  |
| CAC           | Consejo de Ministros de Agricultura del SICA                                      |
| CAF           | Banco de Desarrollo de América Latina y el Caribe                                 |
| CATIE         | Centro Agronómico de Investigación y Enseñanzas                                   |
| CEPAL         | Comisión Económica para América Latina y el Caribe                                |
| CIAT          | Centro Internacional de Agricultura Tropical                                      |
| CIF           | Cost, Insurance and Freight                                                       |
| CIRAD         | French Agricultural Research Centre for International Development                 |
| CMAA          | Asociación de Comerciantes de Cacao de América Inc.                               |
| COCABO        | Cooperativa de Servicios Múltiples Cacao Bocatoreña                               |
| CONADAF       | Comité Nacional de Diálogo de Agricultura Familiar                                |
| COSUDE        | Agencia Suiza para el Desarrollo y la Cooperación                                 |
| ECA           | Asociación Europea del Cacao                                                      |
| EFSA          | Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria                                        |
| FAO           | Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura         |
| FCIA          | Asociación de la Industria del Chocolate Fino                                     |
| FCC           | Federación de Comercio de Cacao                                                   |
| FCCI          | Fine Cacao and Chocolate Institute                                                |
| FOB           | Free on Board                                                                     |
| ICA           | International Chocolate Awards                                                    |
| ICCO          | Organización Internacional del Cacao                                              |
| ICI           | International Cocoa Initiative                                                    |
| IICA          | Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura                       |
| IDIAP         | Instituto de Innovación Agropecuaria de Panamá                                    |
| I+D           | Investigación y Desarrollo                                                        |
| I+D+i         | Investigación, Desarrollo e Innovación                                            |
| INDICASAT-AIP | Instituto de Investigaciones Científicas y Servicios de Alta Tecnología de Panamá |
| INTELCOM      | Inteligencia Comercial                                                            |
| IPACOOOP      | Instituto Panameño Autónomo Cooperativo                                           |
| ITC           | Centro de Comercio Internacional                                                  |

|          |                                                                |
|----------|----------------------------------------------------------------|
| ISA      | Instituto del Seguro Agropecuario                              |
| ISO      | Oficina Internacional de Normalización                         |
| JICA     | Agencia de Cooperación Internacional de Japón                  |
| MICI     | Ministerio de Comercio e Industrias                            |
| MIDA     | Ministerio de Desarrollo Agropecuario de Panamá                |
| MINSALUD | Ministerio de Salud                                            |
| MIPYMES  | Micro, Pequeñas y Medianas Empresas                            |
| NMF      | Nación Más Favorecida                                          |
| NCA      | Asociación Nacional de Confitería                              |
| SECAC    | Secretaría Ejecutiva del Consejo Agropecuario Centroamericano  |
| SENACYT  | Secretaría Nacional de Ciencia, Tecnología e Innovación        |
| SICACAO  | Comité del Cacao de Centroamérica y República Dominicana       |
| SWISSCON | Fundación Suiza de Cooperación para el Desarrollo              |
| UFO      | United Fruit Company                                           |
| USAID    | Agencia de los Estados Unidos para el Desarrollo Internacional |
| USDA     | Departamento de Agricultura de los Estados Unidos              |
| WCF      | Federación Mundial del Cacao                                   |





## Introducción

La industria del cacao y el chocolate en Panamá se encuentra en una fase crucial de su desarrollo, en la que tradición y modernidad se entrelazan en un escenario lleno de oportunidades y desafíos. Propanama, con la intención de impulsar y fortalecer la cadena agroalimentaria del cacao, este estudio se enmarca en los objetivos específicos de analizar, comprender y proponer recomendaciones para la cadena de valor de cacao y chocolate, desde una perspectiva de mercados y promoción comercial.

La variedad en el mercado, desde chocolates tipo candy bar hasta chocolates artesanales, evidencia la diversidad de gustos de los consumidores, quienes cada vez más valoran los productos gourmet y artesanales. No obstante, la inconsistencia en la oferta de cacao de calidad se presenta como un obstáculo significativo para las PYMES chocolateras, dificultando su capacidad para asegurar volúmenes de suministro estables para canales de venta convencionales.

El estudio se estructura en seis secciones fundamentales. La primera ofrece una introducción a las características generales del cacao. La segunda proporciona un análisis detallado del panorama mundial del cacao, mientras que la tercera se centra en el mercado global del chocolate. La cuarta sección presenta un análisis del estado actual del cacao y el chocolate en Panamá, incluyendo un estudio exhaustivo de la cadena de valor. En la quinta sección, se esbozan las perspectivas futuras a nivel global. Finalmente, el estudio concluye con un apartado de recomendaciones, que incluye el potencial de establecer una marca sectorial país para el cacao, los principales ejes de una estrategia de promoción comercial, los resultados del análisis CAME, una hoja de ruta con hitos relevantes y un conjunto de acciones prioritarias.

Panamá cuenta con un gran potencial para que su sector cacaotero y chocolatero alcance reconocimiento internacional. Para materializar este potencial, es esencial abordar de manera integral los desafíos identificados, fomentando la innovación, la calidad y la colaboración entre todos los actores de la cadena de valor del cacao y el chocolate.

## Marco conceptual y metodológico aplicado

La cadena de valor, según Kaplinsky y Morris (2000), comprende un conjunto diverso de actividades cruciales para que un producto o servicio transite desde su producción hasta su entrega y disposición final. Dichas etapas, denominadas eslabones, varían según la industria, y las cadenas globales de valor, en el actual patrón de producción, se caracterizan por deslocalizaciones geográficas vinculadas a mercados finales dinámicos.

Para la caracterización socioeconómica y geográfica de las cadenas de valor, se emplea el mapeo de cadena, una categorización de las fases sociales y económicas en eslabones secuenciales. Este enfoque, según agrupa los eslabones en fases genéricas como producción primaria, distribución y procesamiento, expresando así el nexo urbano-rural creado por las cadenas. Se realizaron entrevistas semi-estructuradas a actores clave de la cadena de valor.

En el marco de este estudio, se contextualizan las fases de la cadena en el marco nacional, considerando aspectos socioeconómicos y geográficos. La información se consolida mediante entrevistas con distintos actores de la cadena, la revisión sistemática de literatura, el uso de bases de datos de investigación. La recolección de información se lleva a cabo mediante entrevistas a actores clave, acceso plataformas estadísticas internacionales y nacionales, bases de datos comerciales de cobro y plataformas oficiales de organizaciones dedicadas al cacao. Pero también en bases de datos académicas como Scopus y Science Direct, para conocer los avances científicos relacionados.

Una parte relevante es el análisis que se hace sobre los mecanismos, procesos productivos, roles y reglas que rigen las relaciones entre productores, empresas y otros actores. Para ello se han determinado cuatro escalas: internacional y regional, política y normativa: intermedia (instituciones nacionales) y local; en una adaptación a la propuesta del análisis de gobernanza en las cadenas de valor propuesto por Gereffi, Humphrey y Sturgeon (2005) y adoptado por CEPAL y FIDA en 2016.

Para llevar a cabo el diagnóstico de la cadena de valor, se empleó la metodología CAME (Corregir, Afrontar, Mantener y Explotar). Este proceso constó de dos etapas: en primer lugar, se creó una matriz de categorías para realizar un análisis de concurrencias, basándonos en la literatura revisada y en las entrevistas con actores clave. Las concurrencias identificadas fueron clasificadas como factores internos o externos, para luego asignarlas a las categorías de corregir, afrontar, mantener y explotar.

## PARTE I

### Generalidades del cacao

#### Tipología del cacao

El *Theobroma cacao*, se originó en los bosques tropicales de América del Sur y luego se extendió por Mesoamérica.

Aunque tres grupos se consideran como principales: criollo, forastero y trinitario; a partir de ellos se desprende una enorme variedad de híbridos y clones que son sembrados en regiones de América, Asia, Oceanía y África, en mayor medida.



##### **Criollo**

- Originarios del norte de Sudamérica y Centroamérica
- Sabor: suave y aromático.
- Alta susceptibilidad a enfermedades y baja productividad.
- Reconocido por su calidad.



##### **Forastero**

- Robusto y más cultivado.
- Más del 90% del comercio mundial se basa en este tipo.
- Originario de la cuenca amazónica.
- Producido en los cuatro continentes.



##### **Trinitario**

- Generado de la hibridación de criollo y forastero de manera natural.
- Representa cerca del 15% de la producción mundial.
- Reconocido por su calidad, pero con baja productividad.

*Figura 1. Tipos de cacao*

*Fuente: Elaboración propia con información de Arvelo y León (2017)*

En el continente americano, existen 22 especies del género *Theobroma*, por lo que se considera que esta región es centro de diversificación y origen (IDIAP, 2018). Alrededor de 7 de los 11 clústers genéticos del cacao, se encuentran en América Latina (CAF, 2019).

En el ámbito del comercio internacional, se reconocen dos categorías de cacao en función de su calidad: el cacao convencional o commodity y el cacao fino y de aroma.

El cacao convencional ostenta el título de ser el tipo más abundante y transado a nivel mundial. Por otro lado, el cacao fino y de aroma destaca por su singular sabor, que puede abarcar desde notas frutales, florales y herbáceas hasta matices de madera, nueces o caramelo. Este último constituye aproximadamente entre el 5% y el 10% de la producción global de granos de cacao.

La evaluación de la calidad del cacao fino y de aroma se realiza mediante criterios específicos, tales como el origen genético, las características morfológicas de la planta y el perfil de sabor, entre otros aspectos. La planta de cacao prospera en regiones de climas tropicales, específicamente en una zona conocida como el cinturón del cacao, donde la temperatura se mantiene alrededor de los 20° C, tanto al norte como al sur del ecuador.

## Rueda de sabores

La rueda de sabores es una herramienta normalizada que sirve para analizar y describir los perfiles sensoriales de diversos productos alimenticios, como el café, el vino o el aceite de oliva. Su principal objetivo es establecer una base objetiva que permita la comparación de los atributos sensoriales. Al utilizar la rueda de sabores, consumidores, productores e investigadores pueden eficazmente reconocer y detallar características particulares como acidez, amargor, notas de fruta fresca, matices especiados y otros elementos sutiles que contribuyen a la experiencia



Figura 2. Rueda de sabor de cacao de excelencia  
Fuente: Biodiversity International, CIAT, 2024



sensorial integral.

Biodiversity International y el Centro Internacional de Agricultura Tropical (CIAT) colaboraron en la creación de una rueda de sabores de cacao de excelencia, en la cual participaron expertos en evaluación sensorial y productos finales. Los atributos de sabor fueron clasificados en tres categorías: atributos principales, atributos complementarios y sabores atípicos/defectos.

Según la herramienta de evaluación sensorial desarrollada por estas entidades, los atributos principales engloban características que se esperan encontrar en todos los tipos de cacao, tales como acidez, amargor, astringencia y grado de tostado.

Por otro lado, los atributos complementarios se refieren a sabores que pueden o no percibirse en las muestras de cacao, como fruta fresca o marrón, notas vegetales, florales, maderosas, especiadas, de nuez y caramelo/panela. En el caso del chocolate oscuro, también se incluye el dulzor.



## PARTE II

### Panorama del cacao en el mundo

#### Segmentos de mercado internacional: cacao convencional y cacaos especiales

En la actualidad, se ha hecho el esfuerzo por lograr una diferenciación entre las categorías de cacaos especiales y el cacao convencional. Los principales trabajos que se ha realizado en la región Latinoamericana son de la Fundación Suiza de Cooperación para el Desarrollo (Swisscon) y del Banco de Desarrollo de América Latina y el Caribe (CAF), desde la Iniciativa Latinoamericana del Cacao.

Las categorías denominadas “cacaos especiales” se utilizan de manera estandarizada a nivel internacional para describir granos con atributos consistentes y verificables que los distinguen de otras variedades de cacao (Swisscon, 2016; Ríos et al., 2017; Portilla, 2019).

Según Swisscon, estos cacaos especiales no solo destacan por sus sabores, sino que también se distinguen por su calidad física, el manejo post-cosecha, la trazabilidad, el origen y, en algunos casos, por poseer certificaciones. Estas categorías incluyen el cacao fino de aroma, el cacao premium de origen y el cacao sostenible.

Diagrama 1. Segmentos de mercado del cacao reconocidos a nivel internacional



Fuente: Elaboración propia con de Swisscon, 2016; Ríos et. al., 2017, Portilla, 2019

Siguiendo el diagrama 1, el mercado de cacaos especiales se orienta hacia procesadores y consumidores que valoran productos con características distintivas y verificables. Estos clientes están dispuestos a pagar más por estos productos, lo que resulta en mayores ingresos y beneficios para los productores. Los cacaos especiales se categorizan en tres tipos: cacao premium de origen, cacao de fino aroma y cacao sostenible.

## Cacao fino de aroma

Dentro de los cacaos especiales, se ha reconocido una categoría para diferenciar que posee atributos organolépticos destacados, el cacao fino de aroma, que se produce en los países que figuran en el Anexo C de la ICCO y que se profundiza en Estado actual de la demanda del cacao fino de aroma, de este documento.

El Convenio Internacional del Cacao de 2010, al enmendar el Artículo 2.2, ofrece una definición precisa del cacao fino de aroma:

*El cacao de aroma fino se distingue por un perfil sensorial complejo, donde los atributos básicos se equilibran armoniosamente con notas aromáticas y de sabor. Sus atributos complementarios se perciben claramente en la expresión de sus aromas y sabores, siendo el resultado de la interacción entre: a) una composición genética específica, b) condiciones de cultivo favorables en un entorno o terroir determinado, c) técnicas particulares de gestión de la plantación, d) prácticas específicas de cosecha y postcosecha, y e) una composición química y física estable, junto con la integridad del grano.*

Por lo general, el cacao fino se origina en variedades criollo o trinitario, aunque hay excepciones notables, como el caso de Ecuador, que proviene del tipo forastero.

Diversos factores diferenciadores contribuyen a la diversidad de los cacaos finos, destacando:

- **Origen:** el clima y la ubicación geográfica influyen en las características y el sabor.
- **Singularidad:** zonas de producción específicas que ofrecen características únicas, tanto físicas como organolépticas.
- **Variedad:** el grupo genético al que pertenece la planta determina en gran medida las características físicas y organolépticas del grano.
- **Manejo:** actividades de postcosecha, como la fermentación, son factores determinantes en la expresión de las propiedades organolépticas del grano.
- **Relevancia:** genera impactos positivos en los ámbitos social y ambiental, aportando beneficios a la comunidad en esos aspectos.

Las evaluaciones realizadas por ICCO han confirmado que la relación entre teobromina/cafeína y fructosa/glucosa puede diferenciar el cacao fino del cacao a granel. Además, las pirazinas y otros compuestos volátiles ofrecen también herramientas para distinguir los cacaos de diferentes orígenes. En cuanto a las propiedades organolépticas y las características sensoriales, los cacaos de distintos orígenes presentan perfiles de sabor únicos, lo que elimina la competencia directa en el mercado entre ellos.

Siguiendo la clasificación realizada por Swisscon (2016), en esta categoría se pueden identificar los complejos nacionales, selecciones regionales y cacaos varietales.

- **Complejos nacionales:** Estos cacaos son el resultado de una combinación de variedades llevada a cabo en el siglo XIX. Esta mezcla tuvo como objetivo transferir características de resistencia a enfermedades de otras variedades y al ser adaptadas en los distintos territorios, van conformando genéticas diversas.
- **Selecciones regionales:** Aquí se incluyen plantaciones de cacao cultivadas con materiales sobresalientes, cuidadosamente seleccionados en una región específica debido a sus cualidades de producción, resistencia a enfermedades y propiedades organolépticas.
- **Cacaos varietales:** este tipo de cacaos son el producto de procesos de selección y cruzamiento controlados, con el fin de desarrollar plantas superiores que presenten características organolépticas distintivas, así como una buena productividad y resistencia a plagas y enfermedades. Generalmente es un trabajo realizado por institutos de investigación públicos o privados.

## Cacao premium de origen

Esta categoría abarca lotes de cacao con atributos distintivos, generalmente vinculados a su origen, sabor y calidad. Estos productos se comercializan en cantidades limitadas y son altamente solicitados por chocolateros especializados, quienes han creado productos exclusivos basados en la procedencia y calidad de este tipo de cacao.

Dentro de esta clasificación se encuentran cosechas que provienen de una región o finca y presentan características especiales debido a su cultivo y manejo específicos, por lo que cumplen con estándares reconocidos por los compradores. El cacao premium de origen se distingue por mantener la pureza varietal y no mezclarse con otros tipos de cacao, lo que hace que la trazabilidad sea fundamental para garantizar su procedencia.

- **Cacao con denominación de origen:** Proviene de una región geográfica que produce una calidad específica de cacao reconocida por el mercado o la industria debido a sus características organolépticas.
- **Cacao de origen geográfico:** Se refiere a la producción de cacao en una región geográfica donde los productores se han unido y organizado para el acopio y comercialización de cacao de calidad, aprovechando las características particulares de su localidad.
- **Cacao de finca:** Producido en una plantación o finca, este tipo de cacao proviene de un solo cultivo, lo que garantiza un beneficio uniforme y centralizado. Como resultado, ofrece un producto uniforme, de alta calidad y consistente a lo largo del tiempo.
- **Cacaos exóticos:** Cultivados en áreas específicas bajo condiciones excepcionales, estos cacaos presentan características sensoriales y organolépticas distintivas que permiten la obtención de productos finales de calidad excepcional.

## Cacao sostenible

En esta clasificación se agrupan los cacaos que sobresalen por generar beneficios socio-ambientales y productivos. Se incluyen cacaos certificados, de relevancia social, étnica y ambiental, los cuales son cultivados en sistemas biodiversos que ayudan a preservar ecosistemas frágiles y promover el desarrollo de comunidades locales.

- **Cacaos certificados:** En los últimos años, ha habido un notable aumento en el segmento de cacaos certificados, principalmente orgánicos y de comercio justo. Es importante destacar que estas certificaciones no distinguen entre calidades de cacao, pudiendo certificar tanto cacao fino de aroma como convencional. Algunas certificaciones más destacadas en el rubro son orgánico, comercio justo, y Rainforest Alliance-UTZ, que en 2018 se unieron y fusionaron ambos programas en un solo sello como Rainforest Alliance.
- **Cacaos de relevancia social:** Estos cacaos se cultivan como una alternativa productiva en áreas donde la generación de ingresos y empleo es crucial para el desarrollo de comunidades sensibles o vulnerables. Generalmente es utilizado como parte de algún programa de conversión de cultivo.
- **Cacaos con relevancia étnica:** Esta categoría abarca cacaos cultivados por grupos étnicos claramente definidos en terrenos comunitarios, donde se aplican métodos de manejo ancestral o tradicional. Esto confiere al cacao producido por estos grupos atributos distintivos que lo diferencian de otros tipos.
- **Cacaos con relevancia ambiental:** Aquí se incluyen las plantaciones de cacao cultivadas en sistemas biodiversos que generan beneficios ambientales. Estas plantaciones se encuentran en áreas como márgenes de fuentes hídricas, áreas protegidas, bosques protectores y reservas naturales.



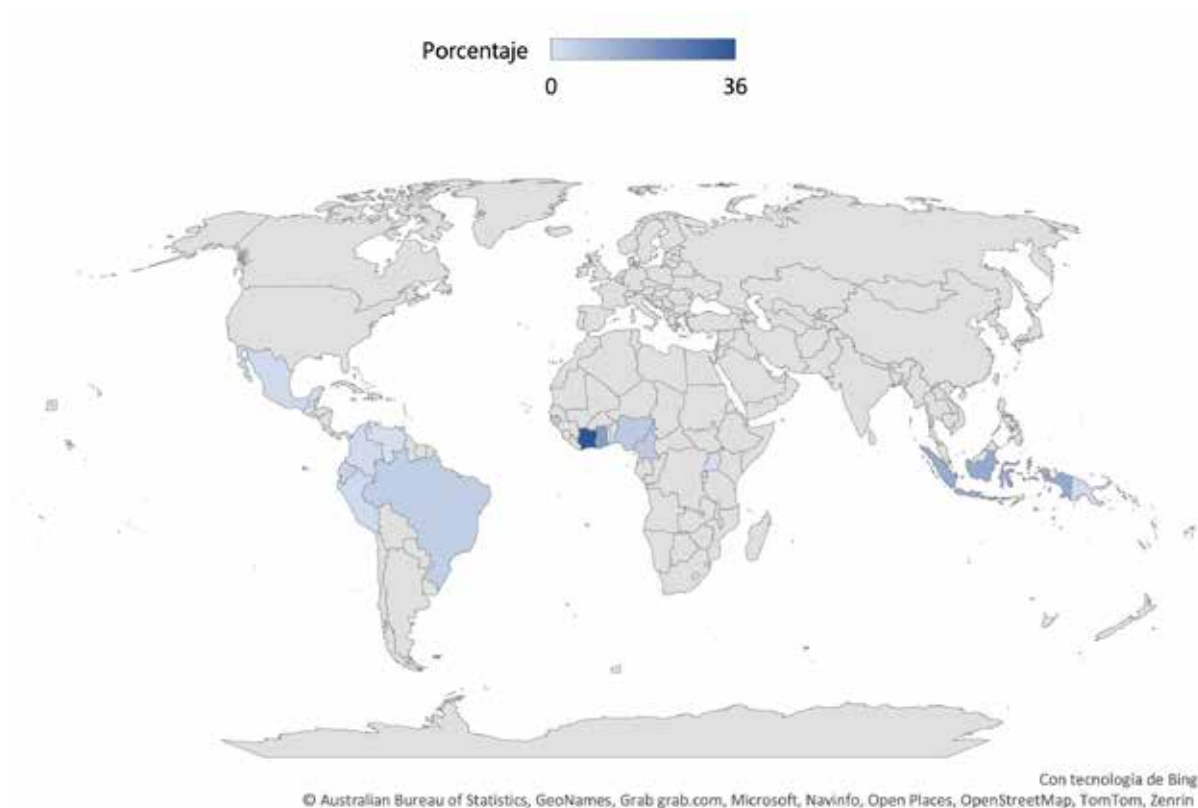
## Principales países productores y superficie cosechada

Cerca del 70% del cacao convencional a nivel mundial tiene su origen en el continente africano, con la participación de aproximadamente 58 países en la producción global.

En el año 2022, los ocho principales productores de granos de cacao son liderados por Costa de Marfil, que contribuye con un notable 37%, seguido por Ghana con un 17%, Indonesia con un 14%, Nigeria y Camerún con un 6% cada uno, Brasil con un 5%, y Ecuador y Perú con un 4% y 2%, respectivamente (mapa 1). Este último ha experimentado un crecimiento sostenido desde 2018, consolidando su presencia en el mercado. El 9% restante proviene de países como República Dominicana, Colombia, Papua Nueva Guinea, México, Uganda y Venezuela.

Según cálculos de la Organización Internacional del Cacao (ICCO), el número total de productores de cacao en el mundo asciende a alrededor de 14 millones, generando una producción de aproximadamente 4 millones de toneladas métricas.

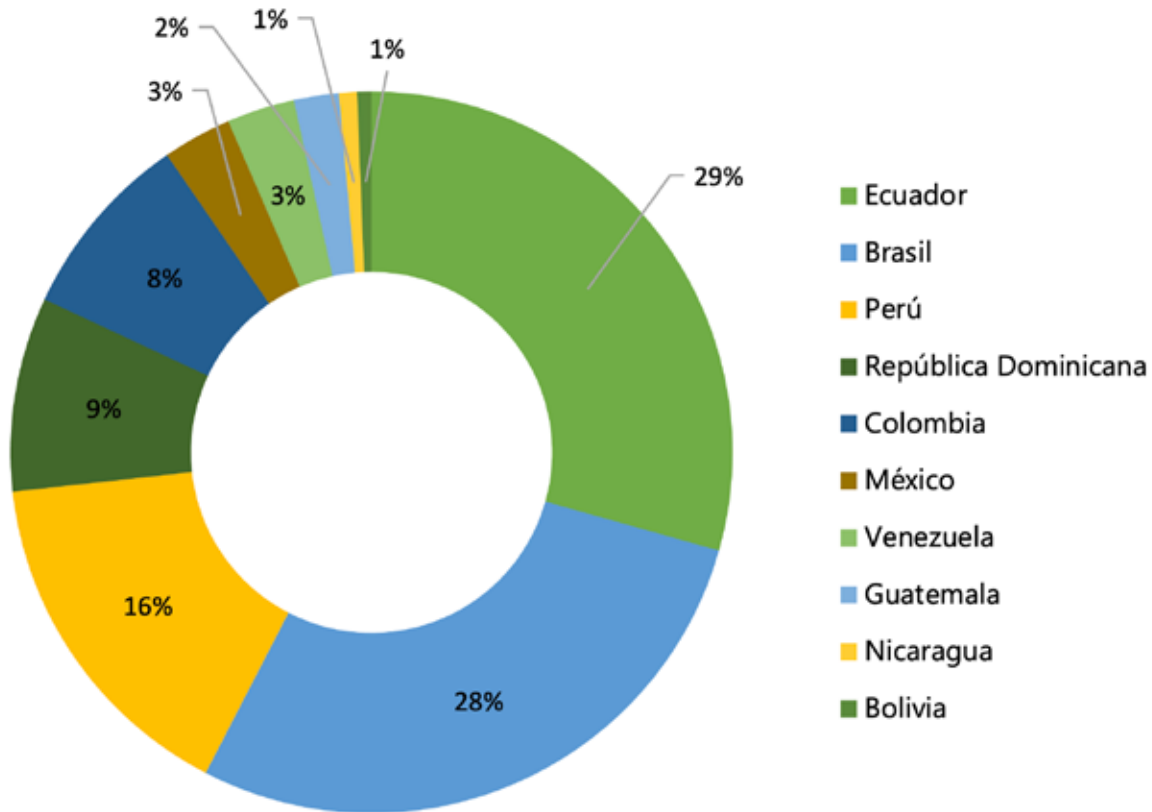
Mapa 1. Principales productores de cacao en el mundo en 2022



Fuente: Elaboración propia con información de FAO, 2024



Gráfico 1. Participación por país en la producción total de cacao en grano de América Latina (datos de 2016 - 2022)



Fuente: Elaboración propia con información de FAO, 2024

## Dinamización del comercio del cacao convencional

En 2024, el valor del mercado internacional de cacao bulk en grano<sup>1</sup> ascendió a 14,727.59 millones de dólares (ITC, 2024). Y se espera un crecimiento de 2% anual entre 2024 y 2032.

Destacan como principales países importadores Países Bajos (17%), Alemania (13%), Malasia (12%), Estados Unidos (10%), Bélgica (10%) Indonesia (6%), Francia (5%) y Canadá (4%).

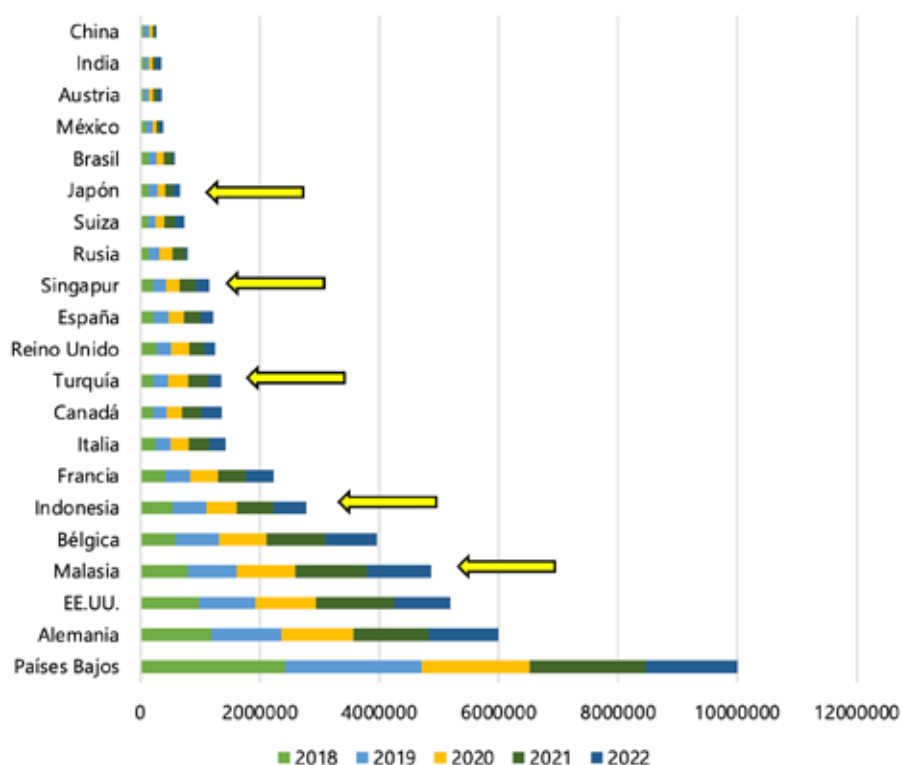
Aunque Países Bajos, Alemania y Estados Unidos han encabezado durante muchos años las importaciones globales de cacao en grano, es destacable el crecimiento constante de la demanda en otros países que anteriormente no ocupaban un lugar prominente en el escenario internacional del cacao. Ejemplificando este fenómeno, Malasia ha experimentado un notorio aumento en sus compras, incrementando estas en un 10% anual desde 2018, como se muestra en el gráfico 2. Asimismo, Turquía ha registrado un aumento del 5%, mientras que Singapur y Japón han experimentado un crecimiento del 4%. Incluso Rusia, hasta antes del inicio del conflicto bélico, incrementaba su demanda en un 10%.

<sup>1</sup>-Partida arancelaria: 1801 Cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado.

El caso de Malasia es notable debido a que su producción nacional no logra cubrir la demanda interna, motivando al país a buscar proveedores de grano en el mercado global. El gráfico 3 ilustra la dualidad de Malasia como exportador e importador de cacao en grano, resaltando la complejidad de su posición en la cadena de suministro mundial del rubro.

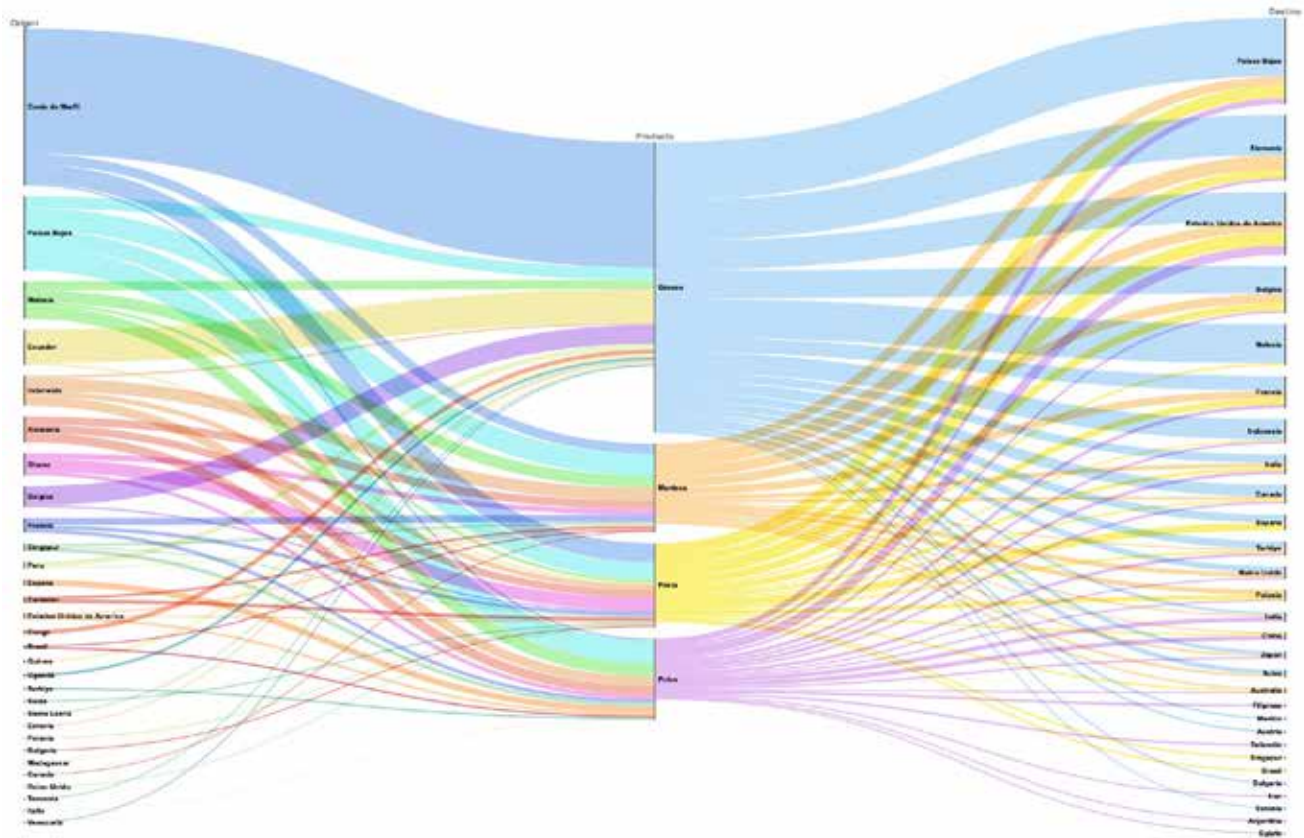
Este fenómeno indica un cambio dinámico en el panorama de importaciones de cacao, donde diversos países emergentes evidencian un interés considerable. Sin embargo, también plantea la reflexión sobre el impacto de eventos globales en un sector que ya de por sí es vulnerable. Además del cambio climático, factores como la estabilidad política y las condiciones económicas de un país pueden ejercer un impacto significativo en el comercio internacional del cacao.

**Gráfico 2. Principales importadores de cacao en grano 2018 - 2022**  
(Miles de dólares)



Fuente: Elaboración propia con datos de ITC, 2024.

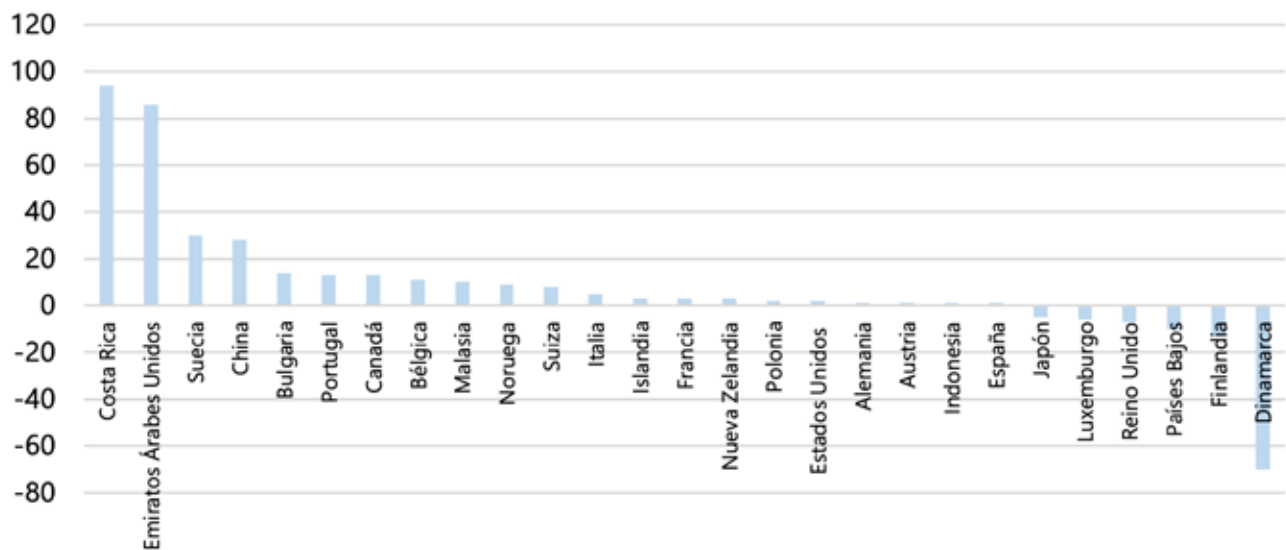
Gráfico 3. Flujos de comercio de cacao en grano y subproductos (ton)  
2022-2023



Fuente: Elaboración propia con información de ITC, UN Comtrade y Veritrade

Además, la complejidad y la constante evolución del mercado internacional del cacao en grano se atribuyen a una multitud de subproductos y sectores vinculados con el producto. Para ilustrar, entre 2018 y 2022, se ha observado un aumento en la demanda de países que previamente no solían buscar grandes volúmenes de cacao, como es el caso de Costa Rica, Emiratos Árabes Unidos, Suecia y China (gráfico 4). Por otro lado, mercados más tradicionales como Reino Unido y Países Bajos experimentaron una disminución en sus importaciones durante 2018 y 2022 debido al impacto de la pandemia y la crisis de suministros.

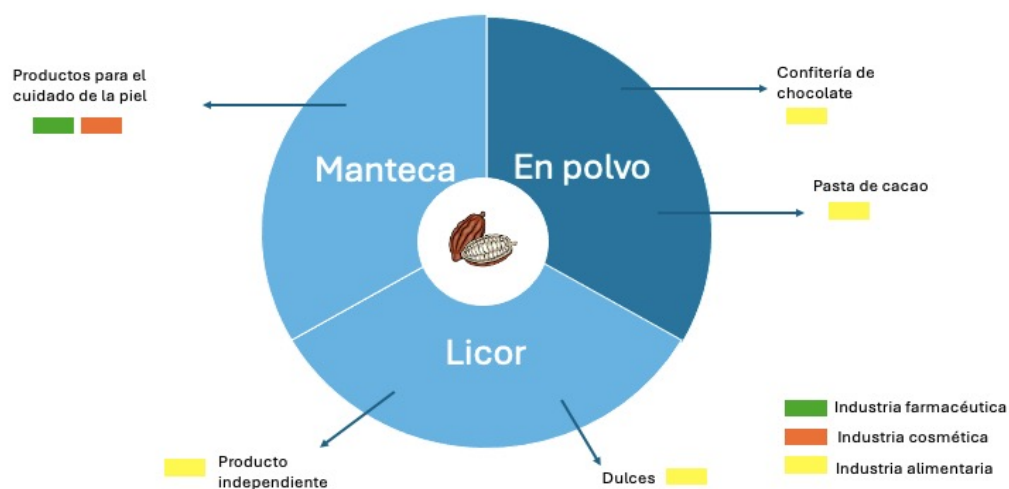
Gráfico 4. Tasa anual de crecimiento en valor de importaciones  
2018-2022



Fuente: Elaboración propia con información de ITC, 2024

El interés en el que se centran grandes empresas, principalmente de la industria alimentaria, está fundamentado en la diversidad de productos derivados del grano de cacao, por ejemplo, el licor o pasta, la manteca y el cacao en polvo (figura 3). El cacao en polvo se utiliza principalmente en la fabricación de confitería de chocolate y pasta de cacao, que se emplea para elaborar postres. La manteca de cacao es utilizada en la industria farmacéutica y cosmética para productos del cuidado de la piel. El licor de cacao llega a utilizarse como producto independiente o mezclado con otros para elaborar dulces.

Figura 3. Usos del cacao y subproductos en las principales industrias



Fuente: Elaboración propia con información de ICCO, ITC, 2024

La cadena global de valor del cacao está dominada por un grupo reducido de grandes empresas, quienes tienen incidencia en los canales de distribución y en los precios, concentrando también el procesamiento del cacao: Hershey, Mars Inc., Phillip Morris, Nestlé, Cadbury Schweppes, Ferrero Group, Ch. Lindt & Sprüngli AG, Yildiz Hönning, August Storck KG, Grupo Arcor y Meiji Holdings. Podríamos decir que estas empresas se distinguen por manufacturar dos tipos de productos principales: subproductos (manteca, pasta, polvo, por ejemplo), en los que destacan empresas como Cargill, Archer Daniels, Midland Company, Bloomer Chocolate Company y World's Finest Chocolate. Y productos de consumo, liderado por Nestlé, Mars, Cadbury, Ferrero Rocher y Hershey Foods.

Entre las empresas que se abastecen de cacao en países de América Latina destacan: Steinweg Handelsveem BV, una empresa holandesa con un enfoque principal en el sector de infraestructura, pero que también opera en el ámbito de commodities, incluido el cacao.

Resalta también C. Steinweg – Handelsveem, que ha sido un nombre reconocido en la industria del cacao durante más de un siglo. Tiene instalaciones de representación en Costa de Marfil, y almacenes en todo el mundo. La empresa suele actuar como custodio de confianza en acuerdos de financiamiento con garantía colateral, siendo un socio reconocido para bancos activos en financiamiento comercial y de commodities (TCF).

Otra empresa relevante en la compra de cacao en la región es Olam International. Es procesador y también uno de los principales proveedores en granos e ingredientes de cacao, como cacao en polvo, manteca de cacao y pasta de cacao para otras empresas.

Tiene sede en Singapur, En 2019, Olam anunció la adquisición del mayor procesador de cacao de Indonesia, BT Cocoa, como una respuesta estratégica a la tendencia de Asia de convertirse en el mayor consumidor mundial de cacao en polvo.

Cargill B.V. también se destaca en este ámbito, con su división Cocoa & Chocolate. Esta empresa se dedica a la producción de manteca, licor, polvo y compuestos de cacao. Además, ofrece una opción denominada Cargill Genuine™ Chocolate, una tableta elaborada con manteca, licor de cacao y almendras de cacao. Cuenta con una planta procesadora en Brasil.

**En promedio, los requisitos mínimos de calidad que el mercado internacional del cacao convencional demanda en la actualidad incluyen:**

- Grado de fermentación mayor del 80% “bien fermentado”, 10% de parcial marrón (granos parcialmente fermentados).
- Granos sin fermentar hasta 6%
- Contenido de agua para cacao fermentado, hasta 6 o 7%
- Tamaño del grano 75 – 95 unidades pesan 100 gramos
- Granos enmohecidos menor a 1%
- Moho en la cáscara menor a 8%
- Granos germinados, rotos, planos, no más del 3%
- Contenido de materias extrañas, no más del 1%
- Granos pizarrosos 0%

*Fuente: Elaboración propia con información recopilada en entrevistas con empresas importadoras de Bélgica, Alemania y Estados Unidos.*



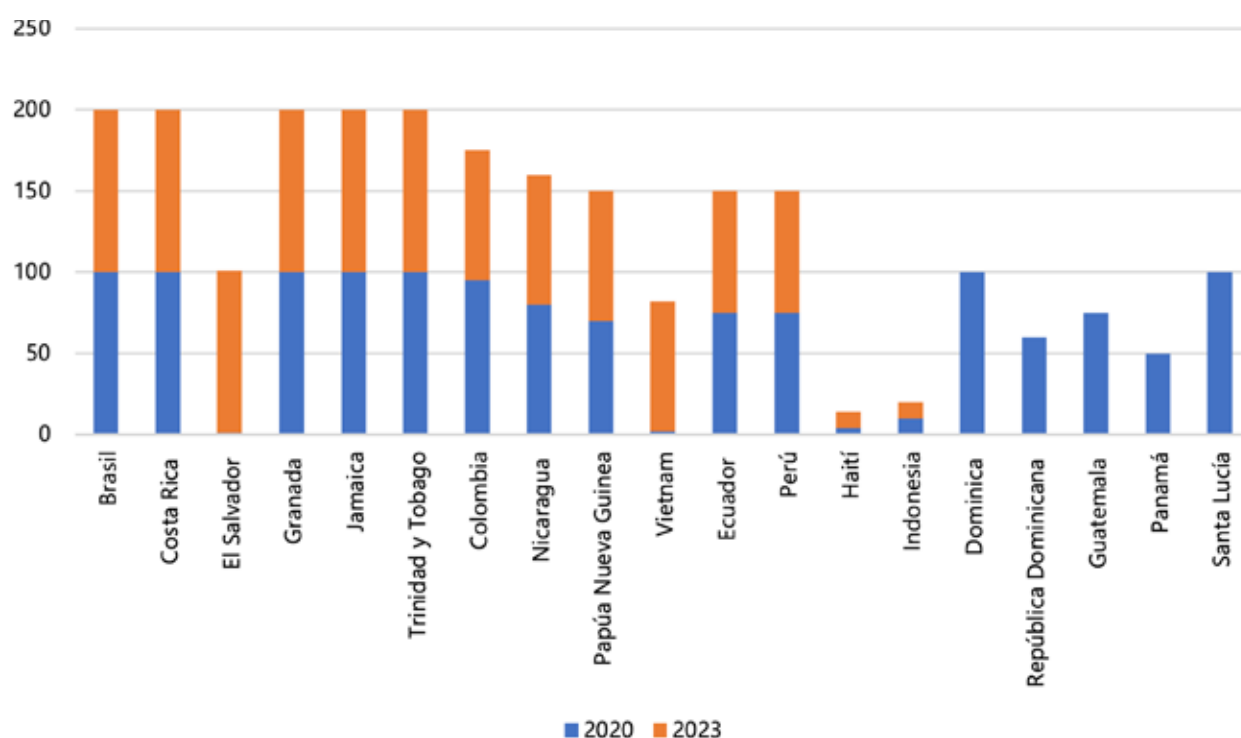
## Estado actual de la demanda del cacao fino de aroma

En comparación con el mercado internacional de cacao a granel, el mercado de cacao de sabor fino se considera generalmente como un nicho especializado y separado debido a su tamaño reducido, aún así, destaca su crecimiento constante de 10% al año<sup>2</sup>. Es frecuente que se cuente con agentes especializados que compran directamente en los lugares de origen para garantizar la calidad del sabor fino.

Por ejemplo, la presencia del cacao de sabor fino en las exportaciones globales de granos de cacao es proporcionalmente reducida, estimándose actualmente en alrededor del 12%, según la Organización Internacional de Cacao y Chocolate (ICCO). América Latina es responsable del 80% de la producción mundial del cacao fino y de aroma.

El gráfico 5 nos muestra que Brasil y Costa Rica lideran el mercado de las exportaciones, seguido de Granada, Jamaica y Trinidad y Tobago. En el caso de Panamá, a pesar de que fue considerado para 2020, en 2023 se removió del Anexo C, que actualmente se considera una referencia para diferenciar el sabor fino del cacao a granel.

**Gráfico 5 Exportaciones de granos de cacao fino**  
Participación de las exportaciones totales de cacao en grano (%)



### NOTAS:

En 2023 Dominica, República Dominicana, Guatemala, Panamá y Santa Lucía, fueron removidos del Anexo C.

En 2020, El Salvador no era considerado como un país productor o exportador de cacao fino de sabor.

En 2020, Vietnam sí tuvo exportaciones de granos de cacao de aroma fino, pero el Grupo Especial no pudo en ese momento evaluar ni determinar un porcentaje.

Fuente: Elaboración propia con información de ICCO, 2023

<sup>2</sup> ICCO, 2024

El precio recibido por este tipo de cacao se determina por el equilibrio entre la oferta y la demanda para un origen y tipo de cacao específicos, siendo los requisitos de calidad y sabor factores primordiales. Aunque el cacao de sabor fino suele recibir un precio premium en comparación con los mercados de futuros de cacao de Londres y Nueva York, la variabilidad es alta debido a la participación limitada de actores y a factores a corto plazo. A diferencia del cacao convencional, la mayoría de los contratos de cacao fino se negocian directamente entre el productor y el comprador.

Para que un procesador de chocolate pueda planificar la inclusión continua de un tipo particular de cacao en su receta, es fundamental contar con un suministro regular de ese cacao específico en las cantidades y calidad requeridas. Esto, en general, requiere un fortalecimiento en la cadena de suministro, junto con la necesidad de garantizar la trazabilidad del producto, aspecto crucial en un mercado que valora el origen del cacao y que busca comunicarlo al consumidor.

América Latina tiene una ventaja competitiva y comparativa, ya que destaca como la principal región productora y exportadora de cacao fino, acaparando el 90% de las exportaciones mundiales en esta categoría. Principalmente gracias a las pequeñas y medianas empresas (PYMES) y organizaciones de base comunitaria. Ecuador, la República Dominicana y Perú, lideran como los tres principales exportadores de cacao de sabor fino en términos de volumen. Se estima que países como Bolivia, México, Nicaragua, Venezuela y Trinidad y Tobago, exportan cacao fino en un 100%, mientras que Guatemala, Honduras y Panamá, en un 50% (Zambrano, 2018:13).

El aumento reciente en el consumo de cacao de sabor fino se atribuye a un cambio general en las preferencias del consumidor, alejándose de productos como las barras de chocolate, caracterizadas por su alto contenido de azúcar y bajo componente de cacao, hacia experiencias de sabor más ricas, como nueces, frutas, esencias y plantas utilizadas para la elaboración de cremas o ganache, entre otros. Actualmente, los fabricantes de chocolate utilizan estos granos en recetas tradicionales, principalmente para productos de gama alta, lo que ha generado un rápido crecimiento en la demanda de cacao de sabor fino.

La ICCO destaca a Bélgica, Francia, Alemania, Italia, Suiza, el Reino Unido y Japón como los principales países consumidores de cacao fino, mientras que Estados Unidos utiliza este tipo de cacao en menor medida. Además, se destacan algunos países de América Latina con un significativo mercado interno para el consumo de cacao de sabor fino, como Colombia, Brasil y México, entre otros.

La creciente demanda reciente de chocolate de alta calidad ha revitalizado el mercado de cacao de sabor fino, siendo incluido en la oferta de la mayoría de los principales fabricantes de chocolate. Estos productos requieren cacao de sabor fino de orígenes específicos en sus recetas para lograr el sabor o color distintivo del chocolate. Además, están surgiendo nuevos artesanos del chocolate, generando una mayor demanda de este tipo de cacao. Pero también se va haciendo necesaria la investigación para este tipo de cacao es fundamental, no solo centrada en las características organolépticas, sino también en la mejora de los atributos, explorando procesos de poscosecha controlado, como lo sugiere la investigación de Margareth Santander (2021), por mencionar un ejemplo.

El comportamiento de la demanda del cacao de sabor fino podría tener un impacto positivo directo en la sostenibilidad del sector agrícola del cacao, ya que implicaría precios en finca significativamente más altos pagados directamente a los productores, estableciendo los mecanismos adecuados. Es relevante señalar que el desarrollo del mercado de cacao de sabor fino está estrechamente vinculado al surgimiento de nuevas tendencias de consumo, como el cacao orgánico y el movimiento bean to bar (del grano a la barra) o farm to bar (de la finca a la barra). Además del

uso de los cacaos especiales se ha diversificado no sólo en la alta pastelería, sino también como ingrediente en el sector gastronómico.

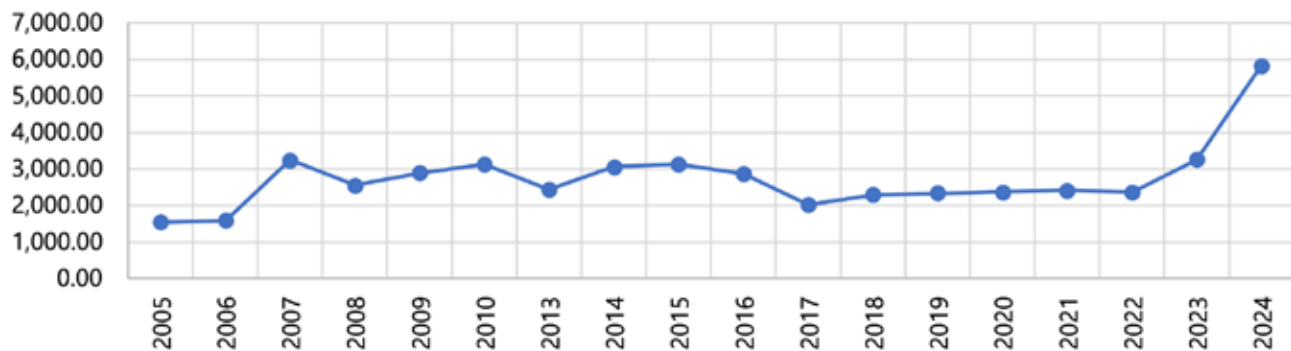
## Precios del cacao en el mundo

El precio del cacao como commodity se encuentra fuertemente ligado a las bolsas de valores de Nueva York y Londres.

El gráfico 6 presenta el histórico de precios desde 2005 reflejando fluctuaciones significativas. La pandemia exacerbó la volatilidad del mercado debido a la especulación en el mercado, haciendo que el mercado fuera menos predecible. Además, el consumo mundial de chocolate experimentó una notable reducción, afectando principalmente a Europa y otros mercados.

No es sino hasta 2023 que se anticipa una recuperación en los precios, que se materializó en el primer trimestre de 2024, con un incremento del 80% respecto al cierre del 2023. A mediados de abril de 2024, el precio por tonelada de cacao ya había alcanzado 10,566.08 usd. Además, consideremos que los cacaos especiales pueden tener un diferencial de precio significativo, oscilando entre el 100% y 200% más con respecto a la bolsa de valores, sin considerar el valor adicional que aporta una certificación.

**Gráfica 6. Precios anuales promedio del grano de cacao  
USD/Ton**



*Fuente: Elaboración propia con información de ICCO, 2024*

*Nota: El precio de 2024 contempla únicamente el primer trimestre del año*

Este aumento de precios se atribuye parcialmente a condiciones meteorológicas extremas y el cambio en los patrones climáticos que han afectado las cosechas. Se prevé que estas condiciones continúen y que las lluvias sean insuficientes por tercer año consecutivo, como lo evidencia la caída del 40% en la producción de Ghana. Esto incrementa la vulnerabilidad de los cultivos de cacao a enfermedades y plagas, especialmente en las plantaciones de monocultivo. Es fundamental considerar que el cultivo del cacao es altamente susceptible a los efectos del cambio climático, incluyendo variaciones en precipitaciones y temperatura. Pero también, muchas de las plantaciones de cacao, están al final de su vida útil. Sumado a esto, la demanda global de cacao ha sido volátil debido a la pandemia y conflictos bélicos recientes.

A medida que los stocks de cacao se agotan y se establecen nuevos contratos comerciales, es probable que estos cambios en el precio se reflejen en los productos derivados del cacao. Sin embargo, aunque los precios puedan disminuir en el mercado de materias primas, es poco probable que esto se traduzca en una reducción en los precios de venta al consumidor final.

La situación actual tiene implicaciones no solo a largo plazo para el mercado internacional del chocolate y la confitería, sino también para otras industrias donde el cacao es un ingrediente esencial, como la cosmética. Frente a los desafíos, algunos fabricantes han optado por sustituir parte de la manteca de cacao por aceite de palma, o reducir el contenido de cacao en sus productos. Estas decisiones pueden conducir a un escenario en el que la oferta supere la demanda, generando un efecto rebote en los precios. Incluso, la rápida escalada de precios llega a repercutir en los contratos ya existentes, en concepto de pagos de garantía, por ejemplo.

En el caso de los países productores de cacao en América Latina, la situación es compleja debido a su posición como tomadores, más que formadores de precios, en el mercado internacional. Aquellos países con sistemas de gobernanza sólidos pueden ofrecer oportunidades para que los pequeños productores se beneficien de los incrementos de precio. Sin embargo, el alza de precios también puede traer nuevos desafíos al incrementar la inseguridad y eventos delectivos para conseguir mayores volúmenes de cacao y venderlos.

## Algunas regulaciones en la esfera internacional

### 1. Regulación por concentración máxima de cadmio

En 2014, la Comisión Europea implementó regulaciones pioneras para establecer los límites máximos permitidos de cadmio en productos como el chocolate y el cacao en polvo. Estas disposiciones han estado en efecto desde enero de 2019. Dichas medidas se fundamentaron en las conclusiones de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), que determinó un límite máximo de 0.8 mg/kg para el contenido de cadmio en los granos de cacao.

Como resultado, los países exportadores que suministran almendras de cacao y chocolate como materias primas están obligados a verificar y garantizar que la cantidad de cadmio en sus productos se encuentre por debajo de los límites legales establecidos por la Unión Europea.

Por otro lado, en California, Estados Unidos, la Propuesta 65 requiere que los chocolates con niveles elevados de cadmio incluyan una advertencia en su etiquetado. Este enfoque normativo busca proteger a los consumidores y fomentar la transparencia en la información sobre los contenidos de cadmio en productos alimenticios.

### 2. Regulaciones cero deforestación (Pacto Verde Europeo)

Se trata de una normativa aplicable a todas las entidades, tanto individuales como corporativas, involucradas en actividades comerciales relacionadas con la importación a la Unión Europea de materias primas y productos derivados, tales como aceite de palma, carne de vacuno, madera, café, cacao, caucho y soja. Este reglamento impone la obligación de demostrar que estos bienes no han contribuido a la deforestación ni a la degradación de bosques en sus países de origen, junto con otros requisitos ambientales y de integridad socioambiental. La iniciativa responde a la necesidad de la UE de abordar la creciente demanda de commodities en los países miembros, que impulsa la expansión agrícola, siendo esta una de las principales causas de la deforestación, la degradación forestal y la pérdida de biodiversidad a nivel mundial (COP26, 2021).

Entre las obligaciones establecidas por esta normativa se encuentra la implementación de un sistema de diligencia debida. Este sistema tiene como propósito respaldar que las materias primas importadas o exportadas, como

aceite de palma, carne de vacuno, madera, café, cacao, caucho y soja, así como sus productos derivados, cumplen con requisitos tales como haber sido producidos de acuerdo con la legislación del país de origen y en tierras no deforestadas, entre otros criterios.

### 3. Parámetros de la Organización Internacional de Normalización (ISO)

Con respecto a la calidad del grano de cacao, las normativas en las que varios países productores se basan son estándares establecidos por la Organización Internacional de Normalización (ISO). Por ejemplo, la ISO 2451 en su actualización de 2017, define los términos utilizados y las normas de clasificación del cacao en grano para las prácticas comerciales actuales, mientras que la ISO 1114 se enfoca en los granos de cacao con la prueba de corte.

Por otro lado, la ISO 2291 especifica el método para determinar el contenido de humedad, y la ISO 2292 establece directrices para el muestreo, también está la ISO 34101, que determina requisitos de trazabilidad para los esquemas de certificación de cacao sostenible. La norma cubre los aspectos organizativos, económicos, sociales y ambientales del cultivo de cacao, además de presentar estrictos requisitos de trazabilidad, ofreciendo una mayor claridad sobre la sostenibilidad del cacao que se utiliza.

## PARTE III

### Escenarios del mercado global del chocolate

#### Situación actual del mercado internacional

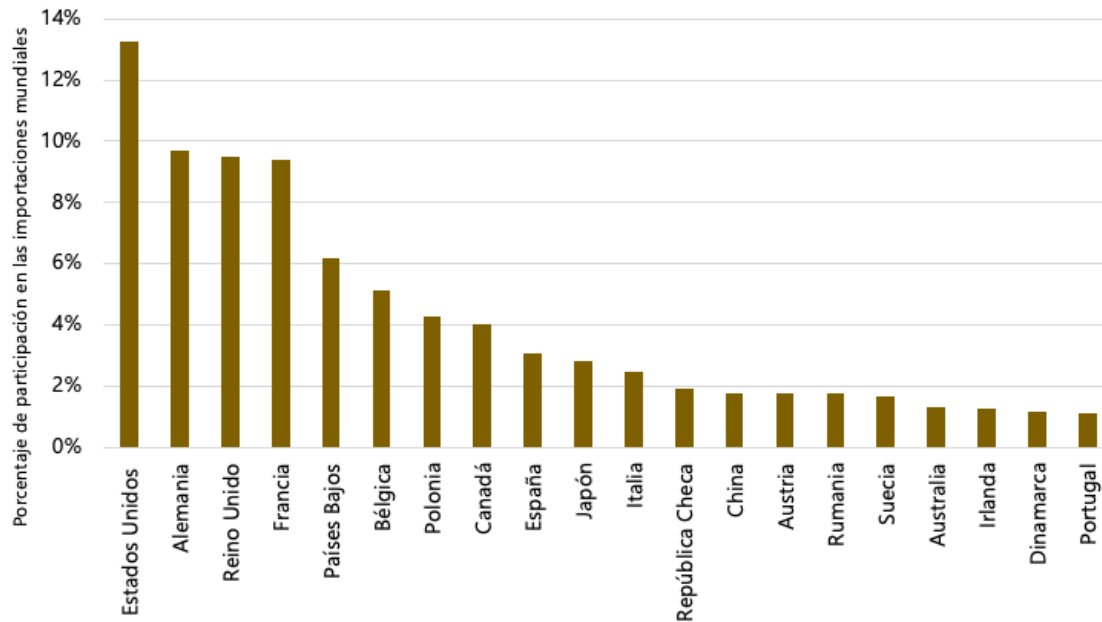
En 2023, el mercado mundial del chocolate se estimó en 118 mil millones de dólares, y se proyecta que alcance los 135 mil millones de dólares para 2028, con una tasa de crecimiento anual compuesta del 4%.

En general, la demanda de chocolate se puede clasificar en tres tipos principales: negro, con leche y blanco. A nivel mundial, el negocio del chocolate se caracteriza principalmente por dos tipos de consumo: por un lado, el consumo de candy bar, que suelen tener un alto contenido de azúcar y grasa; y por otro lado, el consumo de chocolate fino o de especialidad. Aunque no se cuenta todavía con estadísticas diferenciadas, podemos presentar un escenario general de la demanda.

En el caso de la importación de chocolate, el gráfico 7 muestra los datos en los 20 países más importantes en relación con su participación global. Esta estadística abarca los tres tipos de chocolate mencionados. Se observa que Estados Unidos lidera el mercado, aunque está surgiendo una creciente preferencia por el chocolate fino en lugar del convencional candy bar, el consumo de la barra con altos contenidos de azúcar como aditivo sigue siendo el producto preferencial.



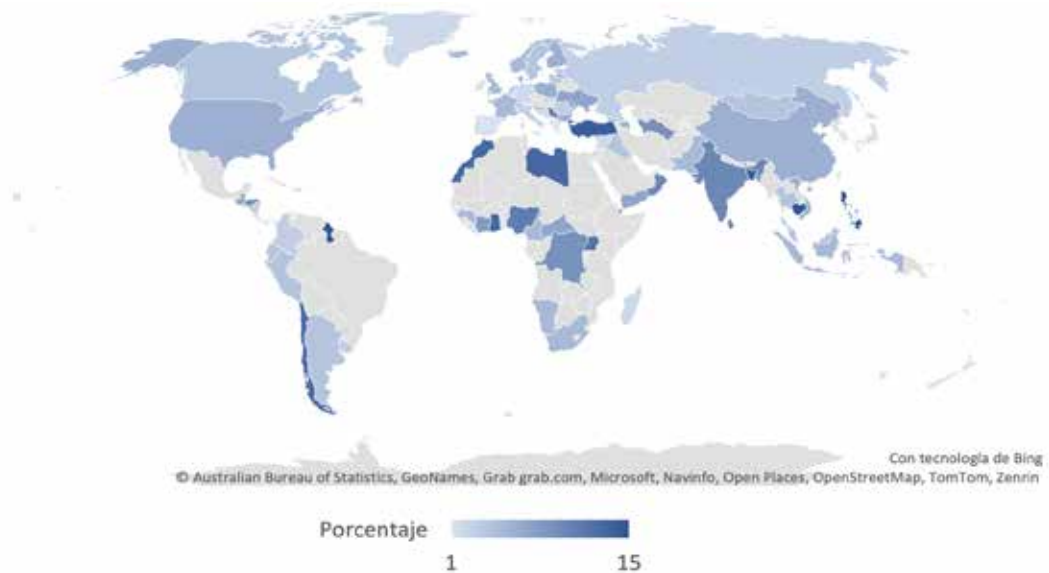
Gráfico 7. Principales países importadores de chocolate en 2023



Fuente: Elaboración propia con información UN COMTRADE, 2024

Desde 2018, la demanda de chocolate en Japón y China ha experimentado un aumento del 9% cada año. Sin embargo, no son los únicos países que han mostrado un incremento en su consumo interno. El mapa 2 ilustra la tasa de crecimiento anual de las importaciones desde 2018 hasta 2022 destacando naciones asiáticas como Filipinas, Indonesia y Malasia, con un crecimiento promedio del 8%, así como mercados europeos que anteriormente no registraban un volumen considerable de importaciones, como Moldova (9%), Dinamarca (8%), Bulgaria, Finlandia y Polonia (6%).

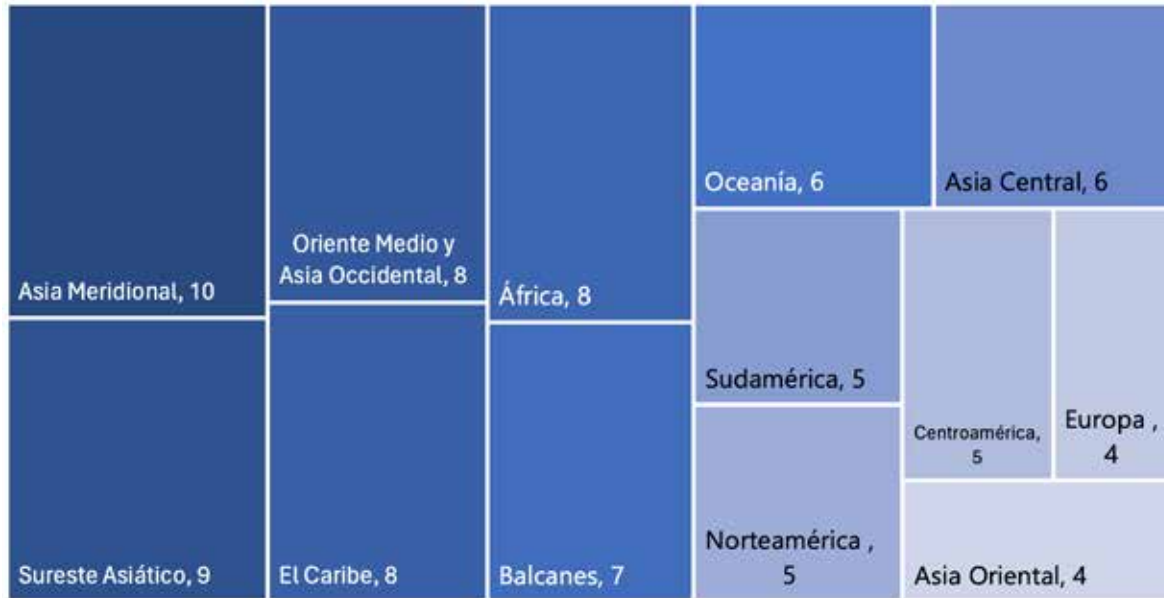
Mapa 2. Tasa de crecimiento anual en valor de las importaciones de chocolate 2018-2022



Fuente: Elaboración propia con información UN COMTRADE, 2024

Para una comparativa visual, el gráfico 8 muestra la tasa de crecimiento anual en valor de las importaciones por región. Destaca Asia con un crecimiento promedio del 9%, consolidándose como el mercado líder en expansión. Por su parte, África (8%), tradicionalmente la principal región productora del mundo, va creciendo como un consumidor de chocolate. Además, la región de los Balcanes (7%) emerge como un mercado en ascenso.

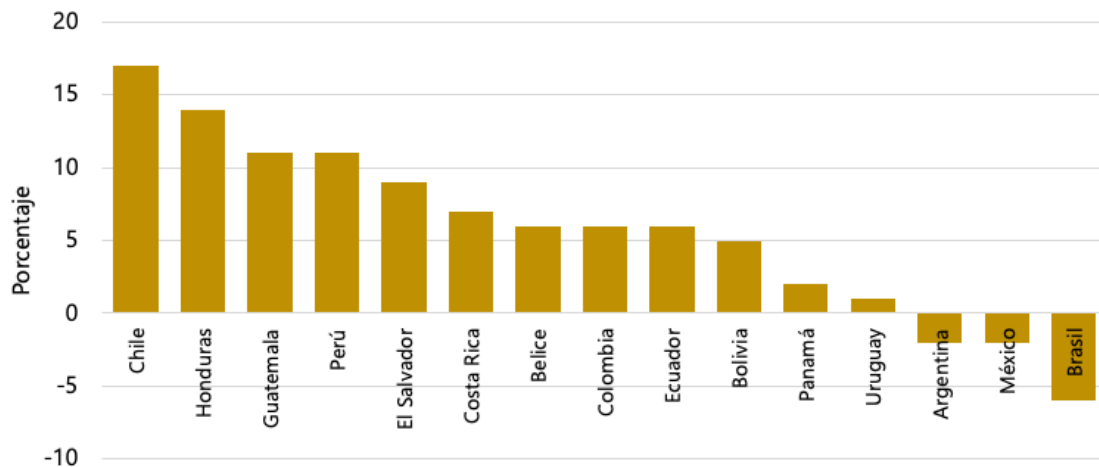
**Gráfico 8. Tasa promedio de incremento anual en las importaciones 2018-2022**



Fuente: Elaboración propia con información de ITC, 2024

Centrándonos en América Latina, destacamos que tres países centroamericanos —Honduras, Guatemala y El Salvador— lideran en tasa de crecimiento en valor de importaciones de chocolate, como muestra el gráfico 9. En Sudamérica, Chile y Perú se posicionan como mercados significativos para el chocolate, según los datos del mismo gráfico

**Gráfico 9. Tasa de crecimiento de las importaciones de chocolate en América Latina (2018 - 2022)**



Fuente: Elaboración propia con información de ITC, 2024.

## Preferencias y tendencias

### En Europa

Un estudio llevado a cabo por la empresa MARS en 2022, reveló interesantes datos sobre las preferencias de los consumidores de chocolate en Europa. Según este estudio, el 59% de los consumidores son mujeres, mientras que el 41% son hombres.

El análisis también muestra que el consumo de chocolate es más frecuente entre adultos jóvenes, especialmente aquellos de entre 26 y 35 años, representando el 43% del total. Le siguen de cerca el grupo de 15 a 25 años, con un 27%, mientras que los adultos en edades productivas también son consumidores habituales, con un 21% entre 36 y 45 años.

Para la mayoría de los consumidores (86.33%), el sabor es el factor más importante al momento de comprar chocolate, seguido por un 21.58% que considera relevante la marca. Los consumidores identifican el sabor como la propiedad más crucial al seleccionar un chocolate, incluso por encima del precio, y la combinación más deseada es dulzura y cremosidad.

El cacao también se destaca como un factor relevante, ya que indica la presencia de ingredientes naturales en el chocolate. El tipo de chocolate preferido por el 57% de los consumidores es el negro, siendo el sabor, el precio y los ingredientes los principales influenciadores en su decisión de compra. Por otro lado, el 32.6% de los consumidores prefieren el chocolate amargo, mientras que un 13.2% busca opciones menos empalagosas. En cuanto a los ingredientes complementarios, las almendras y los cacahuets son los favoritos, ambos con un 20.0%.

Si contrastamos con un estudio realizado por Barry Callebaut en 2021, donde indica que el 59% de los consumidores europeos consideran que los chocolates con texturas y sabores son más premium, podemos concluir que la tendencia va relacionada con el sabor, la textura y los ingredientes adicionales que pueden agregarse al chocolate.

En cuanto a la preocupación sobre el origen del cacao y si se obtiene respetando el medio ambiente y las comunidades locales, es decir, bajo consideraciones éticas y sociales ambientales, sigue siendo un tema relevante.

### En Estados Unidos

El mercado de confitería de chocolate en América del Norte es uno de los más destacados a nivel global, con una facturación de más de 23 mil millones de dólares. De esta cifra, Estados Unidos representa aproximadamente el 90% de las ventas totales.

Barry Callebaut (2021) realizó un estudio de mercado también en Estados Unidos. Uno de los principales hallazgos fue que el chocolate con leche es el más demandado, aunque la preferencia por variedades más amargas va en aumento principalmente en la población denominada millennial, destacándose aquellos con un contenido de cacao entre el 71% y el 75% como los favoritos.

El interés por adoptar hábitos de vida más saludables se ha intensificado en los últimos años, especialmente

después de la pandemia de Covid-19. Esto se refleja en un incremento en la demanda de productos veganos, sin lactosa, bajos en azúcares u orgánicos. La empresa Innova Market Insights, determinó que la aceptación de chocolates sin azúcar añadida fue del 7% en 2020, frente al 3% de 2019.

Además, según un estudio de la Asociación Nacional de Confitería (NCA) la compra de chocolates artesanales está en alza: en Estados Unidos, el porcentaje de compra de chocolate fino ha pasado del 11% al 19% en 2021. Los aficionados al chocolate consideran, que este tipo de chocolate tiene un sabor superior, es más satisfactorio y permite disfrutar más con una pequeña cantidad. Además, destaca que un tercio de los consumidores en Estados Unidos admiten comprar chocolate en función de su estado de ánimo.

Por otro lado, ha aumentado la preocupación por el origen del cacao y si se obtiene mediante prácticas sostenibles y éticas. El interés por la producción local y la transparencia en el proceso de elaboración, al igual que en otras industrias, es una tendencia en crecimiento.

### En Asia

Según la empresa Barry Callebaut (2021), la región de se destaca como un mercado en rápido crecimiento para los productos de confitería de chocolate a nivel mundial. Se proyecta un incremento del 2% en volumen y un crecimiento del 4.1% en valor, entre los años 2020 y 2025. Este crecimiento puede atribuirse al aumento de los ingresos disponibles per cápita, a la influencia de redes sociales y la búsqueda de nuevos sabores y productos, principalmente occidentales. También, se caracteriza por una tendencia al bienestar, como en el resto de las regiones.

Clasificado como el tercer mercado más grande, después de Europa y Estados Unidos, el mercado asiático del chocolate registra ventas minoristas que superan los \$15 mil millones de dólares. Dado su estado de desarrollo menos avanzado, este mercado presenta una importante oportunidad para la innovación, la cual puede tener un impacto significativo en las tendencias globales de sabores y servir de inspiración para los fabricantes de chocolate en todo el mundo.

### En América Latina

En América Latina, Chile lidera el consumo per cápita de chocolate, con un promedio de 2.1 kg por persona, superando considerablemente a Brasil, que alcanza los 1.3 kg.

Siguiendo la misma investigación de mercado realizada por Barry Callebaut, se proyecta que el mercado latinoamericano del chocolate, valuado en 18,060 millones de dólares en 2021, experimente un crecimiento constante del 2% entre 2022 y 2027. Este crecimiento se atribuye al cambio de estilo de vida y los altos niveles de poder adquisitivo de los consumidores en la región. Se anticipa que el aumento de la renta disponible y del nivel de vida favorezca aún más la expansión del mercado.

Además, la creciente cercanía europea por las redes sociales, el aumento del nivel de vida y el mayor conocimiento sobre los beneficios para la salud del consumo de chocolate, respaldarán la expansión del mercado en el período proyectado. El incremento en la demanda de chocolate como ingrediente principal en dulces y productos de pastelería también impulsa el mercado.

El mercado del chocolate en América Latina está siendo impulsado por la creciente preferencia de los consumidores por chocolates de alta calidad, envases innovadores, productos con valor agregado y cambios en los estilos de

vida.

Además, la popularidad de los chocolates sin azúcar y bajos en azúcar ha sido impulsada por las tendencias en salud y bienestar. El consumo de chocolate oscuro con alto contenido de cacao también está en aumento, debido a que son cada vez más conocidas sus propiedades antienvjecimiento, la reducción del riesgo de enfermedades cardiovasculares y su alto contenido de antioxidantes y minerales. Se espera que estos factores contribuyan al crecimiento general del mercado en el futuro previsible.

### E-commerce y chocolate

El comercio electrónico ha experimentado un notable auge, especialmente durante la pandemia, y el sector del chocolate no ha sido ajeno a este crecimiento. De acuerdo con la NCA, aproximadamente un tercio de los consumidores en Estados Unidos admiten comprar chocolate en función de su estado de ánimo, lo que subraya la influencia significativa de la marca y el precio en el proceso de compra.

A nivel mundial, el comercio digital de chocolate ha crecido 77% después de la pandemia, según datos de la FCIA. Lo que tiene sentido si consideramos que en el entorno digital, los consumidores tienen acceso a una amplia variedad de marcas y tipos de chocolate. Los chocolates premium y artesanales son especialmente populares en los carritos de compra en línea.

Este cambio hacia las compras en línea ha creado nuevas oportunidades para las marcas de chocolate, especialmente para aquellas que siguen la corriente bean-to-bar o farm-to-bar, permitiéndoles llegar a una amplia variedad de consumidores y adaptarse a sus preferencias y estilos de vida con mayor rapidez. Además, facilita el engagement al comunicar de manera directa su misión, visión y atributos del producto.

## Dinámicas en los mercados especializados de chocolate

Podemos resumir que en la actualidad, la elección de determinados tipos de chocolate no solo está influenciada por la edad del consumidor, sino también por la creciente tendencia hacia un estilo de vida más saludable y una mayor conciencia sobre el origen y la calidad de los productos que consumimos. Este cambio de paradigma ha dado lugar a nuevos patrones de compra, caracterizados por una búsqueda de experiencias más auténticas y satisfactorias. Especialmente entre el grupo demográfico de los millennials, cuyas compras incrementaron 33% de 2021 a 2022 en chocolates de especialidad, de acuerdo con datos de Information Resources, Inc.

Los consumidores modernos, cada vez más informados y preocupados por su bienestar, prefieren adquirir sus delicias chocolateras en tiendas especializadas, donde pueden encontrar una selección cuidadosamente curada de productos orgánicos y locales. Este enfoque no solo garantiza una mayor frescura y calidad, sino que también promueve el apoyo a los productores locales y la preservación de técnicas tradicionales de producción.

Además, la transparencia en cuanto a la producción y los ingredientes utilizados se ha convertido en un factor determinante a la hora de elegir chocolate. Los consumidores buscan marcas que ofrezcan información detallada sobre el origen del cacao, los métodos de cultivo y procesamiento, así como el compromiso con prácticas sostenibles y éticas en toda la cadena de suministro.

Los amantes del **chocolate fino**, en particular, valoran la exclusividad y la calidad que ofrecen los lotes pequeños. Están dispuestos a explorar mercados artesanales, festivales y tiendas en línea especializadas en busca de



productos únicos y artesanales que satisfagan sus exigentes paladares. Para ellos, el chocolate se convierte en una experiencia sensorial completa, donde cada bocado es una celebración del arte y la pasión por el cacao. El mundo del chocolate abarca una amplia diversidad de opciones que van desde los tradicionales como el candy bar hasta los más innovadores, reflejando tanto los gustos del consumidor como las tendencias emergentes en el mercado.

En cuanto a los **chocolates convencionales**, que incluyen oscuros o negros, lácteos y blancos, continúan siendo populares y versátiles en la cocina. Aunque el chocolate blanco no contiene granos de cacao, sino que es una mezcla de otros ingredientes como azúcar, sólidos lácteos, vainilla, manteca de cacao y lecitina; continua siendo uno de los favoritos.

Los **chocolates oscuros** de tipo bean to bar y tree to bar, se distinguen por su producción con un máximo de 2 o 3 ingredientes básicos, como cacao, azúcar y, en algunos casos, manteca de cacao. La categoría “**chocolate negro tree to bar**” se refiere específicamente a aquellos elaborados con cacaos provenientes de árboles pertenecientes al fabricante de chocolate, como su propia plantación o finca. Se destaca la preferencia de un alto porcentaje de cacao, preferiblemente igual o superior al 65%, así como la importancia, cada vez más relevante, de la trazabilidad total del cacao, desde su origen hasta el producto final.

El panorama del chocolate ha evolucionado con el tiempo, y la aparición de la pandemia aceleró este proceso debido a que impulsó una creciente demanda de **chocolates orgánicos, veganos**, sin azúcar y sin gluten. Para ilustrar, un poco más del 56% de los consumidores en el mundo, están abiertos a comer chocolate sin azúcar o reducido, según una encuesta de Bloomer. Esta tendencia refleja una mayor conciencia sobre los efectos negativos de los productos sintéticos en la salud, el medio ambiente y el bienestar animal. No obstante, tener en cuenta este crecimiento no siempre es constante, ya que está influenciado en gran medida por las condiciones económicas de los países productores y consumidores.

Además, las ventas de **chocolates** se ven influenciadas por la **temporada**, con numerosas empresas lanzando una amplia variedad de productos durante ocasiones especiales como Semana Santa, Navidad y otras festividades.

Una dinámica emergente en el mercado son los **chocolates amargos** es el valor **nutracéutico**, que incorporan ingredientes como vitaminas, minerales, aminoácidos e ingredientes botánicos para abordar diversas necesidades de salud cotidianas.

La popularidad de los **chocolates artesanales** ha ido en aumento, impulsada por el movimiento farm to bar, donde los pequeños chocolateros transforman granos de cacao frescos en productos exquisitos, promoviendo los mercados locales y apoyando las economías regionales.

### Chocolate fino

De acuerdo con la Asociación de la Industria del Chocolate Fino (FCIA), el chocolate fino se define en términos de su sabor, textura y apariencia, así como también de cómo se obtienen y procesan sus ingredientes limitados, alto contenido de cacao y bajo contenido de azúcar.

En su elaboración se busca aprovechar los sabores únicos de cada grano, permitiendo al consumidor experimentar sabores complejos del terruño de varias regiones y países. Las texturas deben ser suaves y cremosas, a menos que se cree deliberadamente chocolate sin refinar. Los profesionales del chocolate fino buscan crear experiencias

visuales a través de productos con buenos acabados y, a menudo, diseñados con ingenio.

Además, utilizan métodos artesanales para crear chocolate mínimamente procesado con un sabor complejo. A la vez, los fabricantes de chocolate fino utilizan prácticas éticas para obtener granos y cacao de sabor de la más alta calidad, a menudo de un solo país de origen y de productores individuales.

Este tipo de chocolate se destaca por el uso de cacao especial, seleccionado por su alta calidad y sometido a rigurosos análisis sensoriales. El chocolate fino es un segmento de mercado pequeño pero en crecimiento, representa el 5% de las ventas totales a nivel mundial.

Demográficamente, los consumidores que prefieren el chocolate fino suelen ser más jóvenes y tienen un nivel económico superior. Pero lo que realmente destaca en ellos es su profunda conciencia ambiental y social. Estos amantes del chocolate de calidad son más frecuentes entre los urbanitas, millennials y aquellos con ingresos por encima del promedio.

En cuanto a su comportamiento de compra, tienen una mentalidad abierta a invertir en chocolate de calidad, viéndolo más como una experiencia que como un lujo caro. Además, se comprometen con marcas que demuestran su responsabilidad social y ambiental, valoran la diversidad y buscan constantemente nuevas experiencias y sabores. Tienen claras preferencias en cuanto al origen del cacao, buscando transparencia en el proceso de producción, trazabilidad en los ingredientes y muestran interés en marcas comprometidas con la sostenibilidad y el bienestar social. Los chocolates favoritos de esta categoría suelen provenir de regiones de América Latina, en un 40%.

La misma Asociación realizó una encuesta en 2021 para determinar qué tanto influye en la decisión de compra de chocolate si el producto ha obtenido algún premio relevante en el mundo del chocolate, 66% de los encuestados respondieron que sí influye.

En términos generales, podríamos resumir que el nuevo perfil del consumidor de chocolate a nivel mundial se caracteriza por la búsqueda de sabores intensos, diferentes y sorprendentes, por su búsqueda por el bienestar físico y mental, lo que se refleja en la creciente preferencia por chocolates que contengan macro y micronutrientes, mostrando un aumento del 5% desde 2022.

Además, este nuevo perfil de consumidor muestra una preocupación genuina por el impacto social y ambiental de sus elecciones. Valora la transparencia en la producción, la elaboración del chocolate y la trazabilidad de los ingredientes utilizados. Buscan vivir experiencias sensoriales enriquecedoras con el chocolate, explorando nuevos sabores, apreciando presentaciones visuales atractivas y disfrutando de texturas innovadoras. La demanda se orienta hacia chocolates exclusivos, de temporada y de alta calidad, con especial interés en ediciones limitadas para lograr experiencias multisensoriales memorables.

Favorecen marcas comprometidas con el bienestar ambiental y social, mostrando una preferencia marcada por chocolates sostenibles que reducen el desperdicio, utilizan ingredientes reciclados y generan un impacto positivo en la vida de los productores de cacao.

Un hallazgo relevante es que el empaque juega un papel crucial como herramienta de atracción. Según la NCA, al menos el 30% de los consumidores se sienten atraídos por aprender más sobre el chocolate que consumen a través de su presentación.

## PARTE IV

### Situación del cacao en Panamá

#### Breves antecedentes del cacao en Panamá

De acuerdo con una breve recopilación realizada por el IDIAP (2018) en el marco del proyecto de Investigación e Innovación de Manejo Integrado del Cultivo de Cacao (*Theobroma cacao* L.), la empresa United Fruit Company (UFO) introdujo la variedad de cacao Matina a los valles de Changuinola y Sixaola, zonas de pobreza rural e indígena del trópico húmedo en Bocas del Toro, entre 1920 y 1940. El cultivo de cacao se extendió por toda la provincia de Bocas del Toro, convirtiéndose en una de las zonas cacaoteras más grandes del país, y de acuerdo con el proyecto del IDIAP, en el mundo.

Cuando los impactos de la Segunda Guerra Mundial comenzaron a ser cercanos a las regiones agrícolas de América Latina, algunas plantaciones de cacao fueron reemplazadas por abacá y otras fueron adquiridas por los productores. De esta manera, iniciaba la historia del cultivo de cacao en Panamá a manos de agricultores afrocaribeños.

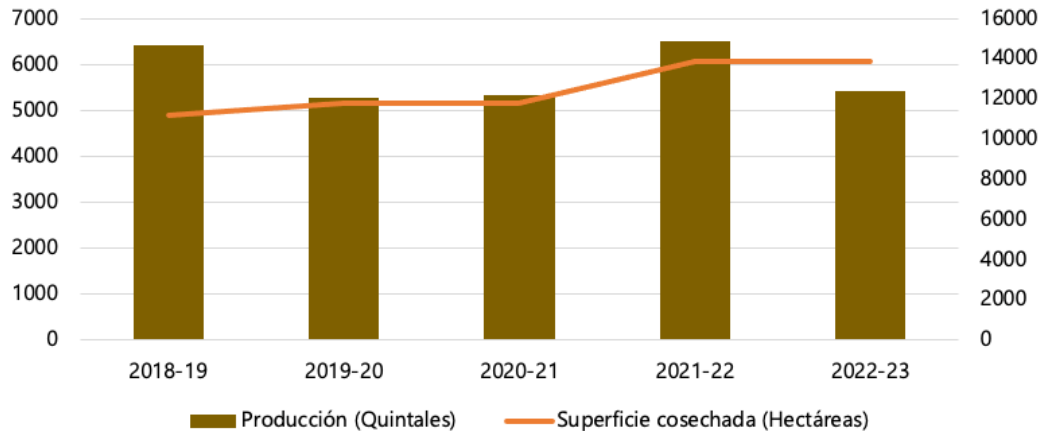
El despunte de precios a partir de 1978 se tradujo en un impulso a la actividad cacaotera y en la introducción de híbridos mejorados, principalmente de la colección del Centro Agronómico de Investigación y Enseñanzas (CATIE) de Costa Rica. Diez años después, a finales de la década de los ochenta, se extendió en Panamá la moniliasis, una enfermedad que destruye el cacao y es causada por el hongo (*Moniliophthora roreri*). Siendo las primeras zonas afectadas San Blas y Darién y en 1979, se decretó en la provincia de Bocas del Toro (Gutiérrez, 2020). Esta situación provocó el abandono de la producción, aunado a los bajos precios del cacao. Presentándose una conversión de tierras a potreros o plantaciones de plátano.

#### Producción cacaotera nacional

Actualmente, las principales regiones productoras de cacao en Panamá incluyen Colón, Panamá Este, Darién y Bocas del Toro, siendo esta última responsable del 99% de la producción nacional, con énfasis en los corregimientos de Almirante, Changuinola y Valle de Risco, una parte del área de producción se ubica en el Parque Internacional La Amistad. La producción se destina tanto al consumo local como a la exportación. Según las estadísticas del Ministerio de Desarrollo Agropecuario (MIDA) al cierre del año 2023, se registraron un total de 2,170 productores de cacao en el país, evidenciando un crecimiento constante año tras año. Es importante señalar que la mayoría de estos productores se encuentran en la línea de pobreza.

Sin embargo, como se observa en el gráfico 10, la pandemia y la subsiguiente crisis de suministros en la cadena global impactaron negativamente en la producción del rubro, reduciéndola en un 20% con respecto al año anterior.

**Gráfico 10. Superficie cosechada y producción de cacao en Panamá Comparación anual**



*Fuente: Elaboración propia con información de MIDA, 2024.*

La producción de cacao en la provincia de Bocas del Toro se focaliza principalmente en los corregimientos de Almirante, Changuinola y Valle de Risco. A nivel provincial, se estima que alrededor de 65,000 hectáreas están dedicadas a esta actividad, beneficiando a unas 2,300 familias que se distribuyen en 62 comunidades. Estas comunidades forman parte de áreas rurales indígenas pertenecientes a las etnias Ngäbe-Buglé y Naso-Teribe, las cuales se encuentran en situación de pobreza extrema, especialmente en la Zona Atlántica de la Comarca. Mayormente, estas comunidades practican el cultivo del cacao en sistemas agroforestales, integrando la producción de cacao con la presencia de árboles maderables, frutales, tubérculos, plantas usadas para la elaboración de artesanías y plantas medicinales.

Aunque no disponemos de una cifra exacta que represente el número de mujeres productoras de cacao a nivel nacional<sup>3</sup>, se estima que esta proporción se sitúa cerca del 50%. En el contexto específico de la provincia de Bocas del Toro, se resalta que muchas de estas mujeres productoras son propietarias de fincas. De acuerdo con la información recopilada durante las entrevistas realizadas para este estudio, estas mujeres gestionan de manera eficiente los ingresos generados por el cacao, destinándolos principalmente al bienestar de sus familias. Además, suelen desempeñar un papel crucial al encargarse de labores de cuidado en la finca.

La producción de cacao en Bocas del Toro se destaca por sus prácticas sostenibles, evitando grandes plantaciones, tala de selva y el uso extensivo de pesticidas. Como señala la investigación, las fincas se ubican en medio del bosque, en áreas generalmente distantes de los entornos urbanos y sin infraestructura vial, subrayando la importancia del empresario individual en la cadena de suministro de estos productores.

En relación con las características del cultivo de cacao en Panamá, se observa una marcada estacionalidad, con una cosecha menor de marzo a junio y una cosecha mayor que abarca de julio a febrero. Rosenshain (2019) establece que para evaluar la calidad de la producción, un árbol que produce entre 30 a 40 frutos de cacao anualmente se considera excelente, mientras que una producción que oscile entre 20 a 25 frutos se considera regular.

El cultivo de cacao requiere un sistema de riego frecuente y una cobertura boscosa adecuada, entre el 60 y el 65%. Esto implica una vigilancia constante debido a las variabilidades climáticas que influyen en el correcto manejo agronómico del cacao. Además, se destaca que el cultivo demanda una precipitación pluvial anual de 2,500 a 2,800 milímetros para prosperar adecuadamente.

<sup>3</sup>. Se espera que esté disponible a finales de 2024 en los resultados del VIII Censo Nacional Agropecuario.

En el período 2022-2023, la producción de cacao en Panamá alcanzó las 562 toneladas, con 6,073 hectáreas sembradas según datos del MIDA (2024). De las cuales, se estima que el 70% se destina a la exportación, lo que contrasta con el dato de 2022, que se estimó en 85%.

El cacao desempeña un papel significativo a nivel nacional, según el MIDA (2024), que estimó su contribución a la economía en 2023 en 50.1 millones de balboas en bienes y servicios agropecuarios, en comparación con los 37.7 millones de balboas registrados en 2021.

Las plantas de cacao deben renovarse aproximadamente cada 25 o 30 años, según el cuidado y manejo que se les brinde. Sin embargo, en las zonas productoras se observa que la mayoría de las plantas superan esta edad, llegando incluso a los 50 años en algunos casos. Aunque el cacao comienza a producirse entre 3 y 5 años después de ser sembrado, con el uso de injertos este período se reduce a unos ocho meses en promedio. A pesar de los esfuerzos de COCABO para la renovación de las plantaciones, estas iniciativas no han sido suficientes para mantener una producción óptima y sostenible. En ocasiones, estas acciones solo han beneficiado a 50, 70 o incluso 200 hectáreas.

Adicionalmente, se enfrenta el desafío de la edad de los productores, la cual supera los 50 años, haciendo cada vez más urgente la necesidad de un relevo generacional en el sector.

Es evidente la necesidad de mejorar varios aspectos en el sector cacaotero para garantizar su rentabilidad y sostenibilidad. Se requiere un manejo más eficiente de la sombra, técnicas de poda adecuadas y la implementación de un plan nutricional específico para las plantaciones. Además, es crucial utilizar prácticas culturales más eficientes y proporcionar una mayor asistencia técnica a los agricultores, sobre todo en el manejo postcosecha.

Con base en diversas respuestas de entrevistas con actores clave, se sostiene que para que una familia productora de cacao alcance cierto grado de estabilidad económica, sería necesario que el precio del cacao se sitúe en 1.50 usd, al menos. Sin embargo, es importante tener en cuenta las fluctuaciones en la inflación de precios de canasta básica, que pueden afectar negativamente el gasto familiar. Dado que las ventas principales se realizan entre diciembre y febrero, correspondientes al producto logrado en la cosecha alta, los productores deben contar con alternativas para la generación de ingresos durante el resto del año, dado que no es suficiente para cubrir sus necesidades.

Como se mencionó anteriormente, los países latinoamericanos productores de cacao suelen ser tomadores de precio en lugar de formadores, y Panamá no es una excepción. A nivel nacional, el precio del cacao oscila entre 0.60 y 0.70 centavos de dólar, o entre 1.00 y 1.10 dólares por libra. Sin embargo, hacia el cierre de este estudio, se reportó un aumento entre 1.50 y 1.75 dólares por libra. El precio FOB puesto en Guabito o Puerto Manzanillo, puede alcanzar 2.22 dólares por libra. Este precio está en línea con el cierre de 2023 del ICE Futures Europe (London), que fue de 2.08 dólares por libra, señalando que el precio refleja la tendencia del mercado de futuros.

A pesar de estos precios, los productores enfrentan desafíos significativos, por ejemplo, con respecto a los costos de transporte, que varían entre 1.50 y 5 dólares por quintal al llevar su producto a los centros de acopio de las empresas. Esto sugiere que, en muchas ocasiones, los ingresos apenas cubren algunos costos de producción. Aunque el precio se ha mantenido bajo debido a la calidad del cacao, según las entrevistas realizadas, las empresas acopiadoras y procesadoras identifican el manejo postcosecha como un área crítica que necesita mejora. Al optimizar este aspecto, es posible que el precio del cacao pueda incrementarse tanto para el mercado nacional como internacional, especialmente considerando las certificaciones orgánicas y de comercio justo con las que se cuenta, al menos por parte de la Cooperativa.

## Sistemas agroforestales en la producción de cacao: contribuciones a los servicios ecosistémicos

Los servicios ecosistémicos engloban los beneficios que los bosques, cultivos y otros usos de la tierra ofrecen a las familias, sus fincas, comunidades, paisajes y el ambiente mundial en general. Estos se dividen en cuatro categorías:

Los sistemas agroforestales con cacao son considerados como mitigadores del cambio climático por su captura de carbono en biomasa, necromasa y suelos (Cerda, 2011; Andrade, et. al., 2013).

Considerando que en los bosques tropicales, cada hoja de las plantas alberga una cantidad significativa de hongos y bacterias, resulta de suma relevancia resaltar la investigación llevada a cabo en Panamá por el Instituto de Investigaciones Científicas y Servicios de Alta Tecnología de Panamá (INDICASAT-AIP) y The Smithsonian Institute (Rosenshain, 2018). Este estudio ha examinado las interacciones entre las plantas de cacao y sus microorganismos, revelando un potencial prometedor para la protección del cacao contra diversas enfermedades comunes. A modo de ejemplo, su aplicación podría ser eficaz en el control de la moniliasis. Además, el equipo de investigación del INDICASAT-AIP demostró que los hongos endófitos del cacao poseen un potencial similar para el control biológico de patógenos que afectan al cacao.

### Diagrama 2. Servicios ecosistémicos



*Fuente: Convenio de Diversidad Biológica*

En la región de Bocas del Toro, los cacaotales coexisten con diversos árboles y plantas, ofreciendo una amplia gama de productos aprovechados por las familias agricultoras. Por ejemplo, en su finca se encuentran maderables para leña y construcción. Se encuentran árboles como sangrillo, bateo, zapatero, criollo, laurel, cedro y madero negro.

También, es común encontrar una variedad de frutales y otros comestibles, como membrillo, aguacate, manzana de agua, coco, limón, marañón de agua, naranja, biribá, banano, plátano, guaba y en menor medida, peijibaye. E incluso plantas de uso tradicional como la pita o kigá (Ngöbe), de las cuales se extraen fibras para confeccionar hilos empleados en la elaboración de sombreros, mochilas, hamacas, redes de pesca y otros artículos artesanales.

Esta diversidad cultivada no solo aporta a la generación de ingresos, sino que también son un aporte esencial para



la seguridad alimentaria y nutricional de las familias cacaocultoras. Para ilustrar sólo algunos ejemplos: el Hierro y el Zinc están presentes en el pejibaye y en el coco, cruciales para prevenir la anemia. Se pueden encontrar proteínas y carbohidratos en el pejibaye, banano, plátano y manzana de agua, esenciales para el crecimiento. Las naranjas y los aguacates, son ricos en vitaminas A y C, que fortalecen el sistema inmune.

Los cacaotales, al cultivarse en sistemas agroforestales junto con otros árboles, palmas y bananos, también tienen un papel ambiental significativo. Tienen el potencial de secuestrar carbono, ofreciendo un servicio valioso al medio ambiente. La cantidad de carbono almacenado depende de varios factores, y se destaca que los árboles del dosel de sombra almacenan más carbono que los árboles de cacao.

Un reporte elaborado por el CATIE en 2013 reveló que Panamá presentaba una tasa de retención de carbono de 3, lo que sugiere que sus ecosistemas están desempeñando un papel activo en la captura y almacenamiento de carbono, lo cual es crucial para la conservación de la biodiversidad y la mitigación del cambio climático.

Este estudio también destacó que la presencia de polinizadores en los cacaotales panameños se incrementa cuando estos están rodeados por otros cacaotales, en contraste con aquellos ubicados cerca de parcelas de otros productos, donde la presencia de mosquitas tiende a disminuir. Además, se observó que a medida que la densidad del cacaotal y la cobertura del suelo aumentan, las poblaciones de polinizadores muestran una tendencia a ser más numerosas. Estos resultados resaltan la importancia de considerar el entorno circundante y la densidad del cacaotal para favorecer la presencia y actividad de los polinizadores en beneficio de la producción de cacao.

En el contexto panameño, se constató que las mosquitas polinizan un máximo de 5 de cada 100 flores producidas, lo ideal es que las mosquitas polinicen al menos 10 de cada 100 flores para potenciar la producción de cacao.

Estos hallazgos ofrecen perspectivas valiosas sobre cómo el entorno y la densidad del cacaotal afectan la actividad de los polinizadores, en particular la conservación de la mosquita, el único polinizador del cacao. Es crucial mejorar estas condiciones para impulsar una producción de cacao sostenible.

Además, los murciélagos y las aves desempeñan un papel crucial como polinizadores y controladores de plagas de insectos en sistemas agroforestales. Investigaciones recientes (Ocampo-Ariza, et. al., 2022; Toledo-Hernández, et. al., 2021) han revelado que los murciélagos son más abundantes en las fincas de cacao en comparación con los bosques circundantes. Por otro lado, este fenómeno solo se observó con las aves durante la estación seca. Es interesante destacar que las fincas de cacao actúan como un oasis para las aves, proporcionándoles alimento y refugio en momentos de escasez en el bosque, al mismo tiempo que cumplen la función de polinizadores. Aunque estos estudios se llevaron a cabo en Perú e Indonesia, ofrecen valiosos antecedentes que pueden ser relevantes para investigaciones futuras en el contexto panameño.

## Características del cacao cultivado en Panamá

Recientes investigaciones han contribuido significativamente a la comprensión de las características y variedades del cacao cultivado en Panamá.

Para ilustrar, en el año 2017, a través de un convenio entre el Ministerio de Comercio e Industrias (MICI) y el IICA, se estableció el primer jardín clonal de cacao en Almirante, provincia de Bocas del Toro. El propósito de este proyecto

fue dirigir la producción hacia la categoría de cacao fino de aroma, centrándose en la información relacionada con el cacao criollo. Como resultado, se logró identificar 15 variedades de cacao criollo que cumplen con los estándares de finura y aroma. Además, se confirmó la existencia de características de un cacao de mazorca blanca criollo, una variedad única cuyo valor puede alcanzar hasta tres veces el de un cacao convencional.

Otra investigación relevante llevada a cabo por el Instituto de Investigación Agropecuaria de Panamá (IDIAP), se orientó a determinar las características morfológicas de tres clones de cacao criollo: AS-CP 26-59 (blanco), AS-CP 26-60 (morado) y AS-CP 26-61 (morado y blanco, conocido comunmente como mulato (Gutiérrez, 2020).

Es importante considerar que el término criollo se asocia al cacao de alto valor en relación con sus propiedades organolépticas por su aroma y gusto, caracterizado por presentar almendra gruesa de color claro y aromático (IDIAP, 2018). Como resultado de esta investigación, se concluye que “este tipo de cacao de almendra blanca está en peligro de desaparecer en la provincia de Bocas del Toro, debido al derribo de las plantaciones de cacao criollo y la introducción de cacao híbrido o clones (Idem, p.5; Gutiérrez, 2020).

A partir de la tabla 1, podemos notar que la variedad criolla 26-61 puede ser de gran interés para el país y los productores, dado que es un genotipo de alta calidad y al mismo tiempo, presenta altos rendimientos. No obstante, es importante mencionar que hay muchas otras las variedades de cacao en las zonas productoras de Panamá que pueden tener características interesantes, por lo que es necesario hacer un estudio mucho más amplio.

El conocimiento y las prácticas agrícolas tradicionales de las personas en la comarca Ngöbe se han transmitido de generación en generación, sobre todo cuando se trata del cacao en sus fincas. Para ilustrar, en la zona de Valle del Risco y en zonas aledañas, hombres y mujeres que han cultivado el cacao por generaciones, nombran e identifican seis variedades que han sido bautizadas con nombres en Ngöbe: jurimba, oreba, ñöba, doman, kwedaba y driveba<sup>4</sup>.

En el año 2020, se publicó una investigación adicional en la que se concluye que los suelos destinados al cultivo de cacao orgánico en Almirante, Bocas del Toro, presentan características de orden taxonómica Inceptisol, según la clasificación de la USDA, y Cambisol, de acuerdo con el sistema de clasificación IUSS Working Group WRB (Villalaz-Pérez, et al., 2020). Estas características nos indican que el suelo es adecuado para el cultivo de cacao, principalmente en Río Oeste y Valle Riscó, con algunos ajustes de materia orgánica, balance nutricional e infiltración básica (Villalaz-Pérez, et. al., 2020).

A pesar del potencial para el cultivo de cacao, los suelos de Almirante muestran limitaciones edáficas que afectan la nutrición y la producción, en una investigación reciente se comprobó que el estiércol de pollo compostado resolvió parcialmente el valor de pH del suelo, entre otras cuestiones edafológicas (Villalaz, 2023). No obstante, en algunas regiones de Panamá con mayor potencial para el cultivo de cacao, como es el caso de Bocas del Toro, el rendimiento es inferior a 0.20 Mg ha<sup>-1</sup>, lo que reduce considerablemente las posibilidades de sostenibilidad y desarrollo de algunas regiones del país (MIDA, 2020 citado en Villalaz, 2023).

Un factor positivo en las zonas productoras de cacao de Panamá es la baja concentración de cadmio (Cd), de acuerdo con las conclusiones de Villalaz (2023), “se encuentra por debajo de las normas establecidas por la Unión Europea (0.6 a 0.8 mg kg<sup>-1</sup>) en la elaboración del chocolate con contenido de materia seca total  $\geq$  50 % del CODEX Alimentarius” (p. 89).

---

<sup>4</sup>. Información compartida por integrantes de la Alianza Agroambiental de Mujeres, conformada por 16 mujeres de Valle del Risco, Soledad del Risco, Ojo de Agua, Changuinola, Quebrada Pastor, Valle de Agua, Valle las Perlas y Nuevo Paraíso.

**Tabla 1. Información de pruebas organolépticas al cacao blanco, morado y morado y blanco.**

|                                                   | <b>AS-CP 26-59<br/>Blanco</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>AS-CP 26-60<br/>Morado</b> | <b>AS-CP 26-61<br/>Morado y blanco</b> |
|---------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------------------------------------|
| Descripción de la pulpa                           | Floral                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Floral                        | Afrutado                               |
| Incidencia del hongo <i>Moniliophthora roreri</i> | Fluctuación alta                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Fluctuación baja              | Fluctuación baja                       |
| Características nutricionales                     | Riboflavina (Vitamina B2): convierte los alimentos en energía.<br>Niacina (Vitamina B3): ayuda a reducir los triglicéridos.<br>Ácido ascórbico: fortalece el sistema inmunológico y promueve la cicatrización.<br>Aminoácidos (histidina, arginina, treonina, prolina, glicina): Favorecen la producción de colágeno y la función de los anticuerpos.<br>Alanina: aumenta la fuerza muscular.<br>Leucina: mejora el rendimiento físico y la cicatrización.<br>(Entre otros componentes nutricionales). |                               |                                        |
| Rendimiento                                       | Superior a los 1,800 kg/ha                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                               |                                        |

*Fuente: Elaboración propia con información de pruebas organolépticas realizadas por el IDIAP, 2018*

A modo de resumen, el cultivo de cacao en Panamá presenta características específicas que definen su situación actual y sus desafíos. En primer lugar, es común encontrar plantas de cacao que superan los 25 años de edad en las fincas, lo cual es significativamente mayor al ciclo de vida óptimo para estas plantas. Esta longevidad indica una necesidad urgente de renovación y replantación de los cacaotales.

Además, los suelos utilizados para el cultivo de cacao suelen estar sobreexplotados, careciendo de un adecuado manejo y cuidado que garantice su fertilidad y salud a largo plazo. Esta situación se agrava con la falta de estudios y prácticas que evalúen la compatibilidad entre las variedades de plantas de cacao y los sistemas de cultivo, lo cual es fundamental para optimizar la producción y la resistencia de las plantas a enfermedades y plagas.

El relevo generacional en el sector cacaotero es otro aspecto preocupante, ya que la mayoría de los productores tienen más de 50 años de edad y la incorporación de jóvenes al sector es limitada. Esta situación pone en riesgo la continuidad y el futuro de la producción de cacao en el país. En cuanto al clima, varios entrevistados señalan que la falta de lluvias ha afectado la producción y el rendimiento de las plantas de cacao.

A pesar de estos desafíos, el cacao sigue siendo un cultivo con una gran tradición cultural en Panamá, siendo una actividad relevante en la agricultura familiar y contribuyendo significativamente a la generación de servicios ambientales, como la conservación de la biodiversidad y la captura de carbono. Además, el cacao tiene un potencial considerable para aumentar su producción y mejorar su calidad, lo que podría traducirse en mayores ingresos para los productores y beneficios económicos para el país.

## Exportaciones e importaciones del grano de cacao

En lo que respecta al cacao en grano, Alemania es el principal socio, seguido por Argentina y Costa Rica (gráfico 11). Panamá también obtiene suministro de cacao principalmente de Ecuador, con un porcentaje mayoritario, y en menor medida, de Costa Rica, representando el 43% del total (gráfico 12).

Actualmente, la exportación total está compuesta de dos tipos de cacao: orgánico y convencional, el orgánico representa 77% y el convencional, 23% (gráfico 13). Podemos notar que las exportaciones del tipo orgánico han ido disminuyendo desde 2019, esto nos puede reflejar evidencia de la baja productividad de las plantas de cacao, su vulnerabilidad frente a enfermedades y plagas principalmente la monilinia, la falta de capacidades para adoptar buenas prácticas de cuidado de las plantas y al mismo tiempo, de la creciente competencia a nivel internacional, que otros países productores han surgido como importantes países proveedores de mercados que tradicionalmente demandan cacao.

El ecosistema exportador de cacao en Panamá es pequeño, tres son las empresas que realizan exportaciones: Kotoa del Istmo S.A. (55%), COCABO (29%) y Forest Finance Panamá S.A. (16%). También, se registran exportaciones de cascarilla de cacao en 2019, 2021 y 2022; de granilla de cacao en 2021 y 2023; y de gotas de cacao en 2023.

## Relevancia del cultivo del cacao en la agricultura familiar

De acuerdo con la FAO (2021), la Agricultura familiar (AF) desempeña un papel crucial en Centroamérica, contribuyendo con el 70% al 80% de la producción alimentaria regional. A nivel mundial, el 95% de la producción de cacao está sostenida por la agricultura familiar, y en Panamá está representada por más del 63% de los productores del país y genera más del 70% de la mano de obra en el área rural.

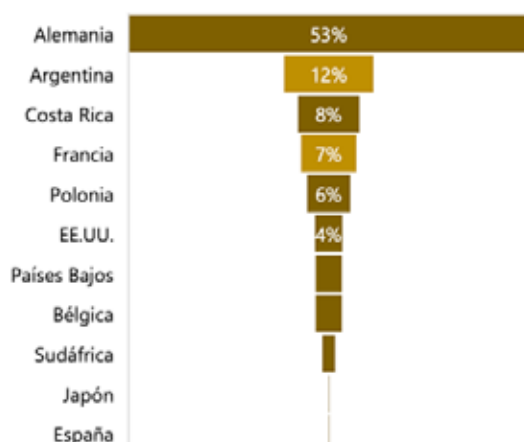
En 2020, se promulgó la Ley 127 con el propósito de impulsar el desarrollo de la Agricultura Familiar. Esta legislación busca establecer las bases para políticas y estrategias que prioricen la preservación, promoción y desarrollo de la AF a nivel nacional. Asimismo, tiene como objetivos mejorar la calidad de vida de las familias dedicadas a la AF, facilitando el acceso a créditos, educación, asistencia técnica, capacitación constante, y estrategias de comercialización que favorezcan la colocación de productos finales.

La Ley 127 define la AF como un modo de vida sostenible, centrado en actividades productivas que involucren a la familia para garantizar la soberanía alimentaria, seguridad nutricional, ingresos familiares, y basado en la innovación, preservación del ambiente, cultura y tradición, y la transferencia de conocimientos a generaciones futuras.

En este sentido, un agricultor familiar es todo aquél cuya gestión la unidad productiva es de la familia, reside en la unidad productiva o en un lugar cercano en la comunidad aledaña o a la unidad productiva, la mano de obra es familiar, no contrata trabajadores permanentes, límite en el área total de la unidad productiva, y los ingresos familiares provienen predominantemente de la misma.

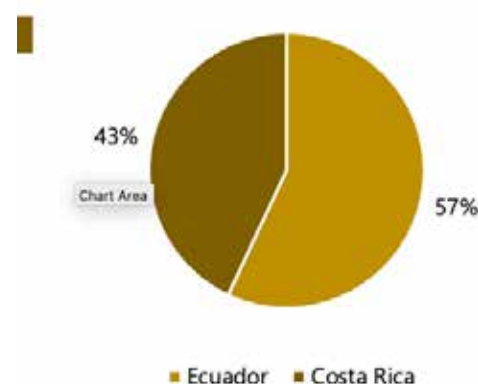
El artículo 6 reconoce tres tipos de agricultores familiares: el Tipo 1, que produce para consumo propio o trabaja como empleado eventual; el Tipo 2, que produce para consumo y comercializa excedentes localmente; y el Tipo 3, que produce para consumo, tiene vínculos con mercados y comercializa mayores cantidades de excedentes. Al menos en la provincia de Bocas del Toro, la mayoría de las familias productoras de cacao caen en el tipo 2, destacando las pequeñas explotaciones, menores de 5 has.

Gráfico 11. Países que importan cacao en grano de Panamá 2023



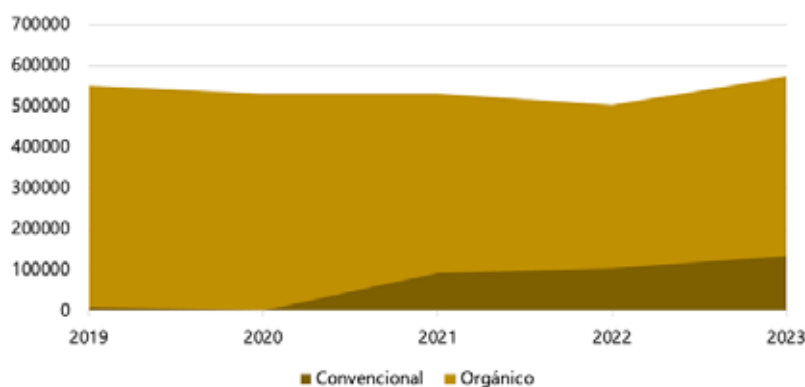
Fuente: Elaboración propia con datos obtenidos de Veritrade, 2024

Gráfico 12. Países proveedores de cacao en grano para Panamá en 2023



Existe un Comité Nacional de Diálogo de Agricultura Familiar (CONADAF) que coordina esfuerzos a nivel provincial y comarcal, involucrando a 219 organizaciones de productores familiares en todo el país, abarcando sectores como la pesca artesanal, agroindustria, artesanías, agroturismo y agroambientales. Aunque no se dispone de datos específicos sobre el sector cacaotero y la agricultura familiar, se puede afirmar, de acuerdo con el Informe Análisis de Políticas Agropecuarias en Panamá 2019, que el 9% de las mujeres trabajadoras y el 20% de los trabajadores varones se dedican a actividades agropecuarias, lo que resulta en que el 15.7% de la población trabaje en este sector. Alrededor de 7,000 familias en Bocas del Toro se benefician del cultivo del cacao, tomando en cuenta los servicios e insumos asociados<sup>5</sup>.

Gráfico 13. Exportación de granos de cacao panameño en kg netos por categoría (2019-2023)



Fuente: Elaboración propia con datos obtenidos de Veritrade, 2024

<sup>5</sup> Información proporcionada en entrevista con COCABO, marzo, 2024,

Además, los sistemas de la agricultura familiar suelen ser espacios para compartir conocimiento de generación en generación.

## **Caracterización de la cadena de valor del cacao panameño Escalas internacional y regional**

### Escalas internacional y regional

El Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) despliega programas de capacitación para elevar las prácticas agrícolas, la calidad y la gestión sostenible del cacao. Asimismo, impulsa iniciativas de investigación y desarrollo destinadas a innovar en las técnicas agrícolas y de procesamiento cacaotero.

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) colabora en el fortalecimiento de prácticas agrícolas sostenibles y en la promoción de la seguridad alimentaria, contribuyendo al desarrollo integral del sector del cacao.

La Secretaría Ejecutiva del Consejo Agropecuario Centroamericano (SECAC), a través de su iniciativa SICACAO, facilita la coordinación y cooperación regional para abordar desafíos comunes en la producción y comercialización del cacao. Además, respalda la armonización de políticas y normativas para robustecer el sector cacaotero en toda la región, sin mencionar que se cuenta con la Estrategia Regional de Cacao para Centroamérica y República Dominicana, como un instrumento de política regional.

Estas tres instancias han colaborado estrechamente con el gobierno panameño para fortalecer el sector agrícola.

También, se encuentran agencias de cooperación, como USAID, JICA, COSUDE, y próximamente la representación de la Unión Europea, brindan apoyo y presentan alternativas para implementar proyectos que favorezcan al desarrollo sostenible del país. Esta cooperación suele traducirse en apoyo financiero y técnico para mejorar la infraestructura y la capacidad productiva del sector agrícola. Además, se suman otros actores de la cooperación Sur-Sur, incluyendo países latinoamericanos, y Organizaciones Internacionales y Multilaterales, con un enfoque especial en fortalecer los medios de vida de los productores y las micro, pequeñas y medianas empresas (MIPYMES) involucradas.

### Escala política y normativa: el sector del cacao y las políticas de Estado

En 2017, el gobierno de Panamá otorgó al MIDA la facultad para establecer cadenas agroalimentarias con el propósito de “organizar y fortalecer la seguridad alimentaria del país” (Ley N°. 49, 2017). Según esta ley, se define a las cadenas agroalimentarias como el “conjunto de actores, acciones, procesos y mecanismos que fomentan la participación como herramienta para facilitar el diálogo, la creación de compromisos entre los actores y la definición de políticas públicas basadas en los intereses comunes y antagónicos, atendiendo a las necesidades de los consumidores”. Se formalizaron legalmente 11 cadenas, y no fue sino hasta el año 2022 que se incorporó el rubro del cacao.

Actualmente, el desarrollo de la cadena de cacao es una prioridad de la política estatal. La Ley 261 establece medidas para potenciar la producción, calidad, procesamiento y crecimiento del sector cacaotero. Esta legislación promueve la investigación, innovación, comercialización y consumo del cacao, respaldada por la creación del



Programa Nacional del Cacao y la Oficina Nacional del Cacao en el MIDA, con sede en Bocas del Toro y vinculada a la Dirección Nacional de Agricultura. Además, se instituye la Comisión Técnica del Cacao, integrada por seis funcionarios públicos de distintas instancias y solamente un representante del sector productivo del cacao que debe ser cooperativa o asociación. La ley traza seis objetivos clave para fortalecer el sector y establece las bases para facilitar el acceso a créditos y asistencia no reembolsable.

### Diagrama 3. Objetivos de la Ley 261



*Fuente: Ley 261, Panamá.*

Adicional, se destaca la importancia en la creación de mercados locales como parte de los beneficios descritos.

En este sentido, se publicó la resolución N° OAL-115-ADM, que da origen a la Mesa Técnica del Cacao, un instrumento diseñado para impulsar el desarrollo del sector cacaotero en la provincia de Bocas del Toro. Esta mesa es coordinada por la Unidad de Agronegocios del MIDA, que se encarga de convocar reuniones y coordinar planes de acción, entre otros aspectos clave para el progreso del sector cacaotero en Panamá. La resolución asigna objetivos específicos a cuatro entidades públicas: MICI, IDIAP, ISA y BDA. Es importante señalar que, al momento de la realización de este estudio, la Mesa Técnica aún no había sido constituida.

Otra normativa importante en este sentido, es la Ley 196 para el establecimiento de empresas Operadoras y Desarrolladoras de Agroparques en Panamá, un modelo de producción pensado para incentivar la inversión extranjera y nacional en el sector agrícola.

El MIDA estableció el Plan Maestro para el Agro de la Región Occidental (2017 – 2024), enfocado en las provincias de Chiriquí, Bocas del Toro y la Comarca Ngäbe Buglé. En el ámbito del cacao, se proyectó un aumento de la producción desde las 547 toneladas del año base hasta alcanzar las 2,466 toneladas en el séptimo año, es decir, para 2024. Además, se contempló una inversión del sector productivo privado de 402 millones de balboas, con el objetivo de coordinar con instituciones públicas que proveen servicios estratégicos complementarios y transversales.

Por otro lado, el Ministerio de Comercio e Industrias (MICI) desempeña un papel crucial. Además de formular la política

comercial del país, su misión es asesorar y brindar apoyo técnico a las empresas dedicadas a la exportación. Facilita información sobre ofertas exportables, oportunidades de negocio, licitaciones internacionales, investigaciones de mercado y capacitación en comercialización internacional. Mediante el área de Inteligencia Comercial (INTELCOM), es posible identificar oportunidades de exportación y obtener información sobre trámites relacionados.

Es importante contemplar a la Secretaría Nacional de Ciencia, Tecnología e Innovación (SENACYT) como ente de fortalecimiento del sistema nacional de ciencia, tecnología e innovación para contribuir al desarrollo sostenible del país. En el ámbito del cacao, puede financiar investigaciones para mejorar la calidad y resistencia del cultivo, ofrecer becas y formación en áreas como agronomía y gestión empresarial, promover la transferencia de tecnologías entre centros de investigación y productores, apoyar emprendimientos innovadores en el sector cacaotero, y reforzar el sector mediante alianzas estratégicas y políticas públicas.

## Escala intermedia: instituciones nacionales de apoyo directo

En este contexto, diversas instituciones y unidades especializadas se han posicionado para respaldar el desarrollo de la cadena de valor del cacao. Ofrecen apoyo en investigación, capacitación, asesoría técnica, financiamiento y promoción de exportaciones.

El Instituto de Innovación Agropecuaria de Panamá (IDIAP) merece especial mención, ya que ha desempeñado un papel crucial en la investigación de variedades de cacao. Sus estudios abarcan áreas como el manejo integrado del cultivo, tecnologías ecológicas y la biodiversidad del suelo. Por su parte, el Instituto de Investigaciones Científicas y Servicios de Alta Tecnología de Panamá (INDICASAT-AIP), en colaboración con el Smithsonian Institute, amplía el conocimiento en la protección del cacao contra enfermedades comunes mediante investigaciones sobre microorganismos y las plantas de cacao.

A nivel empresarial, se destacan iniciativas como la de Casa COCABO, que llevó a cabo el proyecto “Siembra con BOCAO”. Este proyecto incluyó la creación de un vivero con más de 50 mil plántones de cacao y la implementación de un centro de acopio y secado en Quebrada Pastores, proporcionando a los productores un espacio adecuado para centralizar sus procesos.

En cuanto a la certificación y regulación, el Ministerio de Salud (MINSAL) otorga los registros sanitarios, asegurando que los alimentos y productos cumplan con los estándares de calidad nacionales e internacionales. La Dirección Nacional de Sanidad Vegetal del MIDA se encarga de las medidas fitosanitarias y certificaciones para las operaciones de importación, exportación, reexportación y tránsito.

Propanamá, la Autoridad para la Atracción de Inversiones y Promoción de Exportaciones, trabaja en estrategias para fomentar la atracción de inversiones y la promoción de exportaciones. Su Tablero Interactivo de Exportadores, visibiliza a grandes exportadores, permitiendo una visión del ecosistema exportador del cacao y chocolate, y facilitando el contacto con potenciales inversores y clientes internacionales.

Por otro lado, el Instituto Panameño Autónomo Cooperativo (IPACOO) desempeña un papel fundamental en el fortalecimiento del sistema cooperativo nacional, promueve la integración de esta figura, gestiona créditos estatales, tramita la personería jurídica de las Cooperativas, brinda asistencia técnica, informa sobre los pasos para crear una cooperativa y de formación de capacidades de los integrantes que conforman estas organizaciones.

Con respecto al soporte a PYMES en el país, la Autoridad de la Micro, Pequeña y Mediana Empresa (AMPYME),

quien otorga capital semilla, microcréditos, fondos de garantía, apoya la transformación digital en alianza con Visa, además de distintos programas de desarrollo empresarial.

Recientemente, en 2023, se lanzó la Resolución del programa “Producción Sostenible en las Comarcas”, que se adhiere a las normativas del Banco de Desarrollo Agropecuario (BDA). Esta resolución apunta a otorgar créditos a personas mayores de edad, asociaciones comarcales, residentes de áreas comarcales que ejecuten proyectos en dichas zonas, así como a individuos y entidades interesadas en iniciar o ya involucradas en actividades agropecuarias. Además de las garantías prendarias habituales, para el cultivo de cacao se pueden considerar como garantía los plantones y la fianza proporcionada por el Instituto del Seguro Agropecuario (ISA) durante los primeros cinco años.

La banca privada también brinda financiamiento al sector agropecuario, aunque suele ofrecer tasas de interés más altas y requisitos específicos adaptados al tipo de cultivo o actividad.

## Escala local: presencia de organizaciones y PYMES

En Panamá las organizaciones de productores adoptan diversas estructuras legales, como cooperativas, asociaciones rurales o entidades de base comunitaria, muchas de las cuales agrupan a productores que cuentan con distintos cultivos en sus fincas además del cacao. Ejemplos incluyen la Asociación Silvo-Agropecuaria (ASAP) con 70 socios, la Asociación de productores de Teribe (APUT) con 60 productores o la Asociación de Conservación de Desarrollo Agrícola Artesanal Cultural (ACODAAC), con 50 asociados. Aunque hay muchas organizaciones en todo el país, se reconoce que en Bocas del Toro se concentran las organizaciones con socios que más cultivan cacao.

Destaca la Cooperativa COCABO en el país, con sus 72 años de experiencia y un volumen significativo de cacao gestionado. Se dedica al acopio de la producción de sus asociados y a establecer relaciones comerciales con clientes tanto nacionales como internacionales. Está conformada por 1,439 socios, donde el 40% son mujeres. Casi la totalidad de sus miembros pertenecen a comunidades indígenas, principalmente de las etnias Naso Tjërdi y Ngöbe, con un 5% de miembros afrodescendientes y campesinos.

COCABO registra una extensión de 4,500 hectáreas en producción, de las cuales 2,600 hectáreas aún no cuentan con certificación orgánica, otras se encuentran en proceso de transición y algunas no podrán obtener la certificación debido a que no cumplen con los requisitos de la norma. Sus socios mantienen el manejo postcosecha en sus finca -aunque esta es una característica general en Panamá-; en el pasado se intentó centralizar la actividad, al parecer no fue exitoso. Actualmente, la Cooperativa cuenta con cinco centros de acopio como un respaldo esencial para sus asociados. Además, la cooperativa gestiona una bodega con ventas internacionales a Bélgica, Países Bajos en 2022 y además de esos países, se sumó Sudáfrica y Costa Rica, en 2023, aunque a Sudáfrica se habían realizado exportaciones en 2021. Un activo a resaltar es que se cuenta con certificación FairTrade, Bio Suisse y Oregon Tilth, para orgánico.

Respecto al ecosistema empresarial del cacao y del chocolate panameños, destacan ocho empresas que ya han incursionado en el mercado internacional y seis que están en vías de exportación.

El entorno empresarial panameño del procesamiento de cacao y elaboración de chocolate se destaca por la presencia predominante de Micro, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES). De acuerdo con AMPYME, las MIPYMES se clasifican en función de sus ingresos, abarcando desde B/. 150,000.00 para las microempresas, hasta 2 millones quinientos mil balboas para las medianas empresas.

Figura 4. Clasificación de las empresas

| <b>Empresas exportadoras</b> | <b>Empresas en vías de exportación</b> |
|------------------------------|----------------------------------------|
| Oro Moreno                   | Inversiones Pérez Pérez                |
| Forest Finance S.A.          | Nomé Chocolate                         |
| Casa Bocado S.A.             | Cacao Blessing S.A.                    |
| I Love Panama Chocolate      | Proyecto Cacao                         |
| Mayamei S.A.                 | Toño's Panama Speciality               |
| Victoria Chocolate – Kotowa  | Cacao Las Minas                        |
| Mahogany Chocolate           |                                        |
| Kokoa del Itmo               |                                        |

*Fuente: Elaboración propia con información de Propanama, 2024.*

El fortalecimiento local es acompañado de actores de la sociedad civil, tal es el caso de The Darklands Foundation en la provincia bocatoreña, que surgió luego de la creación de un colectivo de mujeres cacaoteras llamado Citizens of Chocolate. En colaboración con el MIDA y el IDIAP, la Fundación ofrece talleres sobre mejores prácticas de pre-cosecha y post-cosecha. Además, organiza eventos en la zona con el objetivo de dar a conocer la historia del cacao en Panamá y ser un espacio de promoción de productos locales, un ejemplo de estos eventos fue el Showchocolate International Fair de 2023.

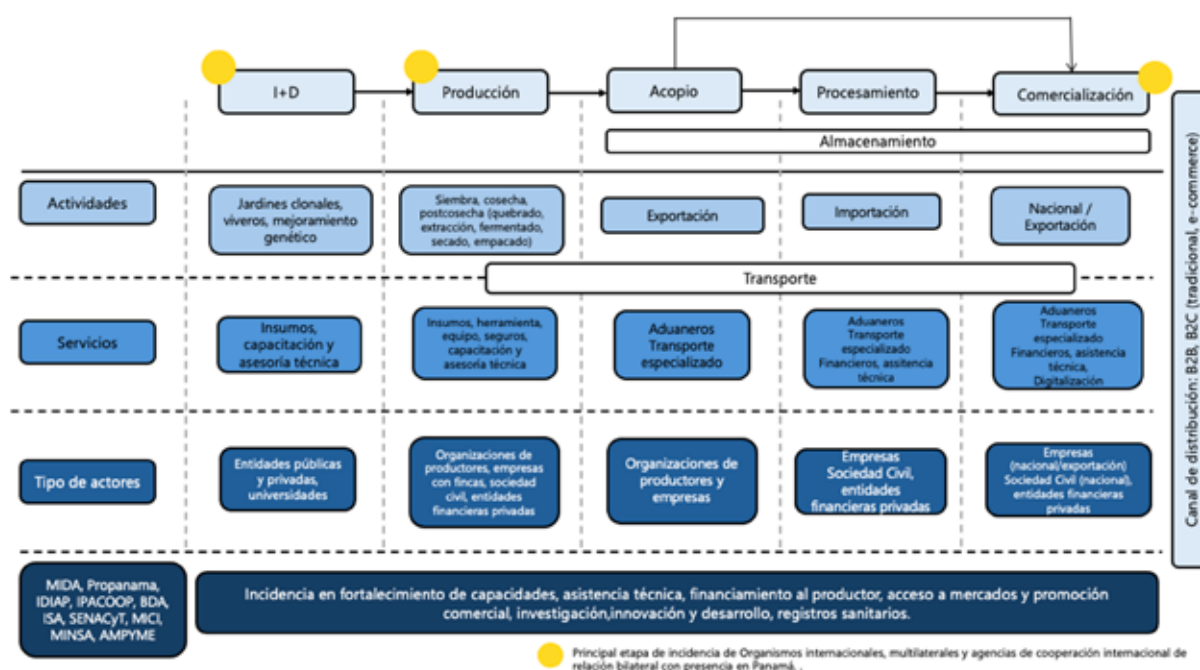
## Los eslabones de una cadena en construcción

La literatura sobre la cadena de valor del cacao es amplia y diversa. Algunos estudios se centran en la cadena a nivel global, otros en regiones específicas como América Latina o Centroamérica, y a nivel nacional, con énfasis en países como Colombia, Costa Rica, Perú, Ecuador, México y Guatemala. Recientemente, se ha prestado atención a Panamá, como señalan Peñalba y Gómez Cedeño (2022). En 2023, se llevó a cabo la primera reunión de la Cadena Agroalimentaria de Cacao de Panamá, con el respaldo de Rikolto, la Cooperación Suiza y SECAC. En este encuentro se identificaron y priorizaron los desafíos, y se establecieron acciones e insumos para desarrollar el Acuerdo de Competitividad 2023-2032, en línea con lo establecido en la ley 49. En esta actividad se mapearon diferentes eslabones de la cadena.

En términos generales, resaltan cinco eslabones principales: producción, acopio, procesamiento o transformación, comercialización y consumidor final. Además, están los proveedores de insumos y servicios que intervienen a lo largo de toda la cadena.

En este estudio buscamos visibilizar las dinámicas que están impulsando la producción del cacao panameño y productos derivados. A través del mapa elaborado, se destacan las actividades, servicios e insumos asociados y tipo de actores que intervienen en cada etapa: I+D (Investigación y Desarrollo), producción, acopio, procesamiento, comercialización y consumo. El almacenamiento se presenta como una actividad transversal que abarca varias etapas (ver diagrama 5).

Diagrama 5. La cadena de valor de cacao en Panamá



Fuente: Elaboración propia con información base de Peñalba y Gómez Cedeño (2022) y entrevistas realizadas a diversos actores clave involucrados en el proceso.

## Investigación y Desarrollo (I+D)

Una de las actividades que podríamos destacar sobre el estado actual del sector de cacao en Panamá es el esfuerzo relacionado con el conocimiento genético de las variedades y sus propiedades organolépticas, así como las iniciativas de jardines clonales, viveros, pruebas de adaptación de semillas, bancos de germoplasma y mejoramiento genético. Los actores que destacan en esta etapa son el IDIAP, el INDICASAT-AIP y el The Smithsonian Institute. Con un apoyo destacable de SENACYT, cuyos fondos financieros son imprescindibles para algunos proyectos de I+D relacionados con el tema. Aunque también es importante mencionar las prácticas y pruebas que los productores realizan en sus fincas, a veces sin asesoría técnica.

## Producción

En esta fase de la cadena del cacao, se considera desde la siembra hasta el empaquetado, pasando por la cosecha y post-cosecha, que incluye el quebrado de la mazorca, la extracción de semillas, el fermentado, secado y, finalmente, el empaquetado.

Además de los insumos como herramientas, equipos y materiales, la asesoría técnica se erige como pilar fundamental para el fortalecimiento de las capacidades de los productores. En este sentido, cabe resaltar el valioso trabajo de las organizaciones de productores que ofrecen talleres y capacitaciones a sus asociados. También se destaca la labor de entidades como Darklands Foundation y empresas chocolateras que colaboran directamente con los productores mediante circuitos cortos de mercado y en ocasiones, talleres productivos, así como proyectos de incidencia local impulsados por organizaciones como el IICA, FAO y Agencias de Cooperación Internacional.

La fermentación y secado se llevan a cabo en las fincas o viviendas de los productores como parte de sus prácticas culturales tradicionales. Sin embargo, este enfoque tradicional está expuesto a factores ambientales y confía en el productor para dos etapas críticas en la calidad del cacao: la fermentación y el secado. Además, es posible que no se disponga de los equipos o materiales adecuados y se necesite asistencia técnica.

Los pequeños productores constituyen la columna vertebral de este eslabón y enfrentan una serie de retos. La falta de asistencia técnica continua en buenas prácticas agrícolas, tanto en el manejo del cultivo como en la postcosecha, es una preocupación constante. Además, muchas de sus plantaciones de cacao han sobre pasado su vida útil y enfrentan dificultades en el acceso a financiamiento y créditos.

A esto se suma la necesidad de abordar la renovación generacional y la urgencia de cubrir necesidades financieras a corto plazo. El alto costo de producción y transporte, que a menudo en ocasiones supera el precio de compra, limita su capacidad para obtener ingresos sostenibles y justos. Un factor relevante es el desconocimiento del verdadero potencial del cacao como producto. Por ejemplo, en catas de cacao y chocolate organizadas por pequeños empresarios de manera esporádica, los productores han descubierto la calidad de su cacao y el potencial de diversificación del chocolate, con sus aromas y sabores.

Finalmente, a nivel organizacional, es esencial fortalecer las capacidades en gestión empresarial, contable y de asociatividad para asegurar un desarrollo rentable en el sector.

## Acopio

Las fincas suelen estar ubicadas en áreas remotas, alejadas de las principales vías de acceso, lo que dificulta a los productores trasladar su producción a los centros de acopio. En el caso de los socios productores de COCABO, afrontan pendientes de 35 a 40° y distancias que oscilan entre 40 y 80 km, a menudo se ven obligados a realizar este trayecto a pie, transportando sacos de aproximadamente 20 kg hasta un punto de acceso a medios de transporte.

Algunas empresas procesadoras compran el cacao en grano directamente a la Cooperativa para la elaboración de subproductos, que a su vez son adquiridos como insumos por otras empresas para la elaboración de chocolatería y otros productos.

Desde este punto hasta la comercialización, el almacenamiento del grano de cacao cobra gran importancia. Los granos de cacao deben ser transportados poco después de la cosecha, dado que un almacenamiento prolongado puede resultar en pérdidas debido a la alta humedad relativa en los trópicos.

## Procesamiento o transformación

En esta etapa puede realizarse una exportación de granos o su transformación en distintos productos como manteca, pasta, polvo y licor, hasta la creación de productos finales como nibs, infusiones de la cáscara de cacao, bombones, licor de crema artesanal, cobertura de cacao o barras de chocolate.

Los empresarios han fortalecido progresivamente el sector, especialmente en la producción de chocolatería artesanal y gourmet.

*“En el tostado es donde le pongo todo el amor del mundo, para hacer de esa semilla su mejor versión.”*

Yoshiris Peña, fundadora de Oro Moreno, 2024

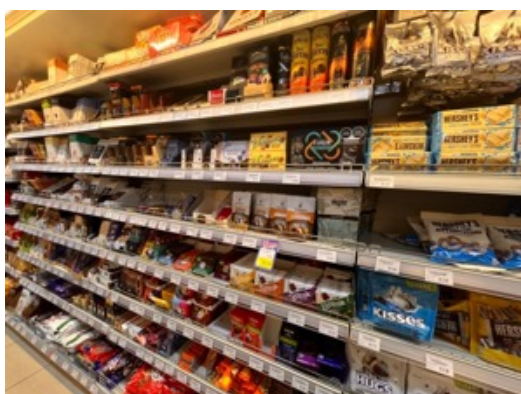


Algunos incluso realizan una selección manual de semillas y tuestan por microlotes. Algunas empresas en esta etapa recurren a productos de importación como polvo, pasta o grano de cacao.

Aquellas empresas que buscan expandir su producción o actualizar su equipo encuentran desafíos al acceder a financiamiento. Muchas se enfrentan a requisitos rigurosos para obtener créditos dirigidos a agricultura y transformación. Ante estas limitaciones, algunas optan por préstamos familiares, bancarios o buscan inversionistas tanto nacionales como extranjeros. Incluso, algunos complementan sus ingresos con otras actividades laborales para financiar su negocio.

Las empresas procesadoras consultadas destacaron la importancia de mejorar la calidad del cacao, no solo en la finca, sino también mediante el acceso a laboratorios, especialmente en Almirante o sus alrededores, para beneficiar a la principal zona productora de cacao. Además, subrayaron la necesidad de asistencia técnica continua para incentivar la innovación y recibir actualizaciones relacionadas con la elaboración de chocolate de alta calidad.

Las empresas procesadoras consultadas destacaron la importancia de mejorar la calidad del cacao, no solo en la finca, sino también mediante el acceso a laboratorios, especialmente en Almirante o sus alrededores, para beneficiar a la principal zona productora de cacao. Además, subrayaron la necesidad de asistencia técnica continua para incentivar la innovación y recibir actualizaciones relacionadas con la elaboración de chocolate de alta calidad.



## Comercialización del cacao y del chocolate: fusión de paisajes

El chocolate es un producto cuyo carácter y sabor se ven influenciados de diversos factores como la genética, el clima, el suelo y las prácticas de manejo. Cuanto mayor sea el cuidado a lo largo de su ruta, desde el grano hasta la barra o el bombón, las propiedades de sabor en el producto terminado se potencian.

En el mercado panameño conviven, por un lado, el chocolate tipo candy bar y el chocolate artesanal, más enfocado a un estilo bean to bar, farm to bar o bean to bombon.

Las marcas internacionales como M&M's, Mars, Milky Way, Snickers, Twix, 3 Mosketeers, Hershey, Ferrero y Mondelez dominan las estanterías de tiendas y supermercados, reflejando la preferencia del consumidor local por el chocolate

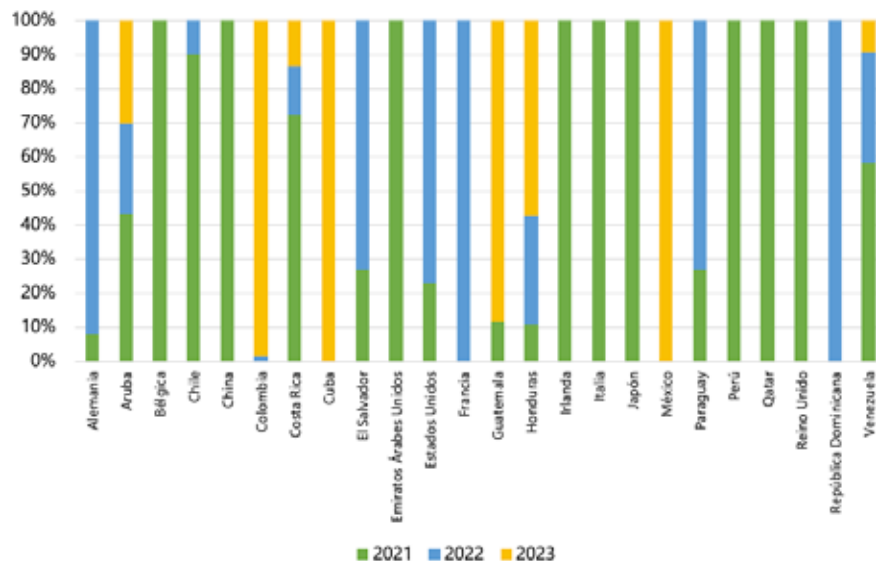
estilo golosina o candy bar. Sin embargo, hay un crecimiento en la demanda de chocolates más artesanales y gourmet.

Para tener una referencia, el consumo per cápita de chocolate de confitería en Centroamérica, en 2020 fue de 7 kg (15.43 lb) al año, una cifra diez veces menor que la de Estados Unidos. Panamá, que en 2014 lideraba el consumo de chocolate en la región, ha visto una reducción en su consumo anual a 1 kg (2.20 lb) para 2020, mientras que otros países centroamericanos han aumentado su consumo.

Entre 2021 y 2023, las exportaciones de chocolate se redujeron en un 56%, mientras que las importaciones aumentaron un 6% anualmente en el mismo período. Los gráficos 14 y 15 nos muestran que Alemania es el principal destino de exportación y también un importante país de origen para las importaciones. Aunque las exportaciones a Alemania tuvieron un pico en 2022 y disminuyeron en 2023, las importaciones se mantuvieron relativamente estables, mostrando transacciones potencialmente esporádicas. Llama la atención que Bélgica, Chile, China, Emiratos Árabes Unidos, Irlanda, Italia, Japón, incluso Qatar y Reino Unido, mostraron exportaciones hacia Panamá en 2021, pero en 2023 las importaciones de estos países se incrementaron.

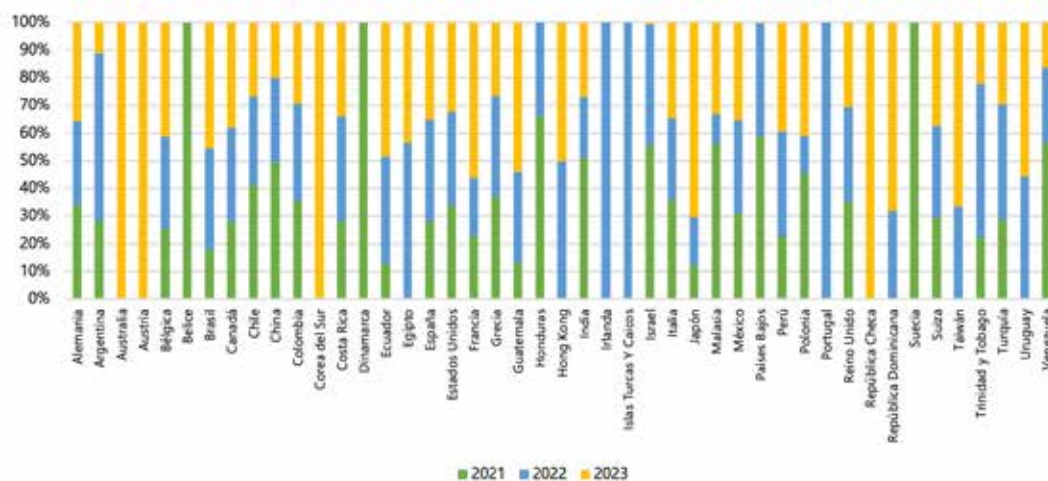


Gráfico 14. Destino de las exportaciones de chocolate de Panamá  
2021 - 2023



Fuente: Elaboración propia con información de Veritrade, 2024

Gráfico 15. Origen de las importaciones de chocolate de Panamá  
2021 - 2023



Fuente: Elaboración propia con información de Veritrade, 2024



Esto sugiere que se trata de transacciones one shot, es decir, de sólo una o dos operaciones y nos lleve a considerar la necesidad de acompañamiento en negociación y lograr acuerdos comerciales de mediano plazo. Sin embargo, durante las entrevistas realizadas, las PYMES chocolateras señalaron la dificultad para acceder a financiamiento, enfrentar trámites burocráticos como la obtención de registros sanitarios y sobre todo, el hecho de no poder comprometer volúmenes de exportación debido a la variabilidad en la oferta de cacao.

A la par, se debe contar con registros sanitarios que otorga el MINSA. En ocasiones, este trámite puede demorar hasta un año, por lo que algunas empresas recurren a servicios de consultoría para acelerar el proceso, lo que incrementa los costos. Es importante destacar que, antes de 2021, no existía una categoría específica para el registro de chocolate artesanal.

En Panamá, la mayoría de los productores de chocolate son PYMES que ofrecen una variedad de productos, desde chocolate en barra artesanal, fino y gourmet hasta bombonería de autor. Algunas de estas PYMES también se dedican a la elaboración de infusiones, licores de chocolate, cerveza, polvo para bebidas, nibs y jabones. Buscan diversificar su oferta, por ejemplo, la Cooperativa COCABO ha comenzado a terciarizar el procesamiento de su cacao para la elaboración de barras de chocolate y bombones en la búsqueda de generar un valor agregado al grano de cacao, mientras que asociaciones como Örebä han incursionado en el turismo con su Cocoa Tour, o que ofrecen experiencias relacionadas con el cacao desde una perspectiva wellness, como Cacao Blessings y experiencias de aprendizaje para la elaboración y degustación de chocolate, como la empresa Nomé Chocolate.

*“Así como el país, el chocolate panameño es un crisol de sabores, de aromas y de frutas”*

Carolina Lescure  
Fundadora de Cacao Blessings

La oferta de chocolate hecho en Panamá es diversa, se puede encontrar desde un chocolate fino con selección de granos de la mejor calidad, chocolates artesanales<sup>6</sup> con aventuras de sabor que se combinan con distintos ingredientes de la zona, hasta chocolates gourmet con altos porcentajes de cacao y libres de azúcar añadida, o bombonería de autor, que se aventura a incluir sabores familiares que buscan atrapar la identidad culinaria de Panamá.

Independientemente del tipo de chocolate o producto derivado del cacao que elaboren y del cliente al que esté dirigido, todos buscan establecer relaciones de proximidad con los productores de cacao y aprovechar las variedades nacionales en sus productos. Sin embargo, como se ha mencionado, uno de los principales desafíos que enfrentan es la disponibilidad irregular de cacao de calidad. Esta inconsistencia en la oferta presenta dificultades para las PYMES chocolateras al no poder comprometerse con volúmenes continuos para canales de venta tradicionales, como supermercados. Además, se enfrentan días de crédito que a menudo superan su flujo de caja disponible; estas razones suelen impedir su acceso al mercado del retail.

Las empresas que han logrado ingresar a los anaqueles físicos de supermercados, compiten en el mismo pasillo donde se ubican grandes marcas posicionadas, como Ferrero Rocher, Hershey's o M&M's.

---

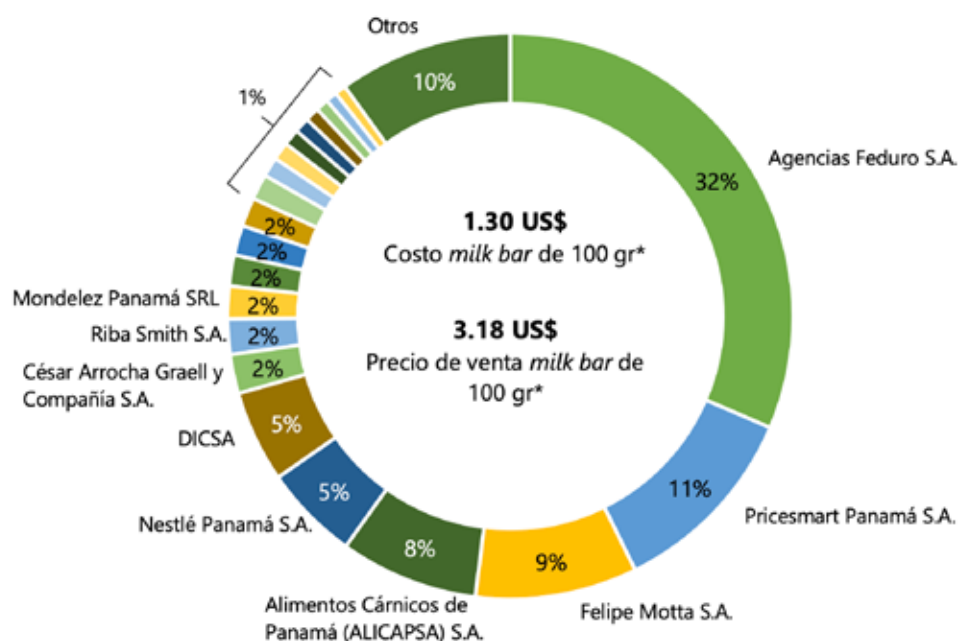
<sup>6</sup> Si tomamos en cuenta la definición de producto alimenticio artesanal según la Resolución 685 de agosto de 2021. Podríamos considerar que, en Panamá, el chocolate artesanal se define como el producto que se elabora de forma continua o estacional, con predominio manual o con auxilio de maquinaria simple, que restringe el uso de aditivos y conservadores a lo estrictamente necesario, y que es producido preferiblemente dentro del entorno familia, donde participan no más de cinco personas, o de diez, en el caso de las asociaciones.

A pesar de que el comercio electrónico ha acercado a las PYMES chocolateras a sus consumidores mediante modelos B2C y ocasionalmente B2B, el precio de venta de sus chocolates en Panamá es otro desafío. Estos productos suelen dirigirse a un segmento con un ticket promedio más elevado que los chocolates tipo candy bar, que son de fácil acceso en tiendas y supermercados. Ejemplo de ello son Pricesmart (11%), Felipe Motta (9%) o Riba Smith (2%), que al ser importadores de sus productos (ver gráfico 15), reducen sus costos.

Para ilustrar, consideremos una barra de chocolate con leche de 100 gramos sin ingredientes adicionales. El costo de importación sería de aproximadamente 1.30 dólares, mientras que el precio promedio de venta al público sería de 3.18 dólares. En contraste, un chocolate gourmet con un 80% de contenido de cacao varía entre 3.40 y 5 dólares por 100 gramos. Algunas marcas, como Ghirardelli, una división estadounidense de la chocolatera suiza Lindt & Sprüngli, llegan a alcanzar precios de hasta 8.15 dólares por una barra de 100 gramos.

Todos los empresarios entrevistados destacaron la alta calidad del cacao panameño, considerándolo entre los mejores del mundo. Aunque también coinciden en que es necesario adoptar buenas prácticas para potenciar su calidad. Un ejemplo del potencial que tiene el cacao, fue un reconocimiento notable que se produjo en 2021, cuando tres muestras de cacao de las empresas Forest Finance Panamá S.A., Nuevo Paraíso y Mayamei Cacao, obtuvieron

**Gráfico 16 .Participación por empresa en las importaciones de chocolate en 2023**



Fuente: Elaboración propia con información de Veritrade, 2024

\*Costo de importación calculado con base en USD CIF Total

Nota: Para ver el detalle revisar Anexo 1.

la distinción de bronce en los Cocoa of Excellence Awards, en la categoría de Centroamérica y el Caribe.

En 2018, se intentó fortalecer la industria chocolatera con la celebración del primer Festival del Chocolate Artesanal. Durante este evento, un grupo de productores propuso la creación del Circuito del Chocolate, una iniciativa destinada a promover el turismo y la cultura chocolatera en Panamá. Además de crear la primera Asociación de Chocolateros de Panamá, con el objetivo de unir esfuerzos, compartir conocimientos y enfrentar desafíos comunes en el sector. A pesar de estos prometedores comienzos, la falta de continuidad impidió el pleno desarrollo de estas iniciativas.

Un esfuerzo reciente lo realizó Propanama en febrero de 2024, al asistir en una misión comercial a la feria CHOCOA Good Cocoa, Better Chocolate, en Países Bajos, en la que participaron seis empresas.

Aunque las PYMES chocolateras se enfrentan a distintos retos, su impulso y pasión por preservar la cultura del cacao y fomentar la innovación en chocolate artesanal y gourmet en Panamá son evidentes. Este es un momento crucial para fortalecer la identidad del chocolate panameño y aprovechar el potencial para ampliar la ID+i en productos derivados del cacao.

## La trazabilidad como elemento crucial

La trazabilidad es un pilar fundamental en la cadena de valor del cacao. Permite identificar el origen exacto del cacao, quién lo ha producido y bajo qué condiciones, posibilitando seguir su movimiento en distintas etapas de la cadena. Este sistema ofrece transparencia sobre cuándo, dónde y por quién fue producido el producto.

Gracias a la trazabilidad, se pueden establecer incentivos para los productores que cumplan con estándares de calidad y sostenibilidad, garantizando un precio justo por su trabajo y fomentando relaciones comerciales más equitativas. Además, es esencial para combatir problemas como la deforestación y el trabajo infantil, sobre todo para la certificación de comercio justo. Esta transparencia genera confianza entre los consumidores.

En Panamá, la trazabilidad representa una oportunidad de mejora significativa, sobre todo si consideramos la legislación europea, que a partir de diciembre de 2024, exigirá a los importadores de cacao garantizar que sus productos no provienen de zonas deforestadas desde 2020.

Para hacer frente a ello, las fincas de los productores deben ser geolocalizadas y cartografiadas. Esta cartografía se realiza a partir de datos GPS, representando las plantaciones de cacao en mapas. Además, permite medir cambios en las coberturas forestales al comparar datos de los últimos años.

La tecnología blockchain también es relevante, ya que ha revolucionado la trazabilidad del cacao. Esta tecnología permite rastrear el camino del cacao de forma transparente y segura, mejorando la confiabilidad de la información.



## PARTE V

### Perspectivas globales para el cacao y el chocolate de Panamá

#### Prospectiva del cacao

La producción y procesamiento de cacao están históricamente concentrados en Europa y La producción y procesamiento de cacao están históricamente concentrados en Europa y Estados Unidos, siendo Europa el principal mercado para el cacao. Sin embargo, con la próxima implementación de la normativa europea sobre cero deforestación y el proceso que debe llevar plantear una estrategia clara para el sector cacao, es esencial explorar nuevos mercados emergentes.

El análisis se centró en países cuyas importaciones de cacao han mostrado un crecimiento dinámico en los últimos años, además de otros criterios como la tasa arancelaria de NMF, aranceles preferenciales, barreras arancelarias y no arancelarias, así como el precio unitario en usd/kg. Es importante tener en cuenta que la actual volatilidad de los precios del cacao puede influir en la demanda y dificultar la búsqueda de nuevos contratos.

Según el análisis realizado, Panamá tiene el potencial de expandir sus exportaciones de cacao hacia Asia. Países como Emiratos Árabes, China, Malasia e Indonesia han experimentado un aumento significativo en sus importaciones de cacao. En la región, países como Singapur y Turquía también presentan oportunidades. Al igual que Costa Rica y Canadá en América. Además, es importante tomar en cuenta que Estados Unidos muestra un creciente interés en el cacao especial.

Como se vio a lo largo del estudio, Panamá anteriormente ocupaba una posición destacada en el Anexo C de cacaos finos de aroma de la ICCO, y que investigaciones recientes sugieren la presencia de al menos tres genotipos que podrían ser cacaos nacionales, además de que su terroir se distingue por su habilidad para producir cacaos con notas florales y afrutadas<sup>7</sup>, lo que hace evidente que cuenta con una ventaja competitiva única en el mercado global de cacao.

Esta combinación de calidad y singularidad posiciona a Panamá en una ventaja competitiva única, especialmente en mercados como el asiático. En esta región, existe una preferencia marcada por sabores suaves y delicados, tales como jazmín, melocotón y naranja. El cacao panameño, con su perfil de sabor y aroma distintivo, se alinea perfectamente con estos gustos, ofreciendo a los productores y exportadores panameños una oportunidad inigualable para captar la atención y lealtad de los consumidores asiáticos.

El 77% del cacao exportado por Panamá ya es considerado sostenible, lo que indica un avance positivo en este sentido. Para aprovechar este potencial, sería beneficioso invertir en investigación para conocer mejor los genotipos de cacao cultivados en Panamá y fortalecer la oferta. Además, la obtención de una denominación de origen o indicación geográfica podría ser un diferenciador clave en el mercado internacional.

---

<sup>7</sup> Ver apartado "Características del cacao cultivado en Panamá".

## Prospectiva del chocolate

Panamá posee un potencial excepcional para fortalecer su producción de cacaos especiales, lo que inevitablemente conduce a la capacidad de ofrecer chocolate de especialidad de alta calidad.

Aunque en el análisis se identificó a Europa como el principal mercado consumidor de chocolate, las nuevas regulaciones de la Unión Europea nos instan a explorar oportunidades en otros mercados emergentes, al menos en el corto y mediano plazo. Estados Unidos se destaca por el creciente interés en chocolates artesanales, mientras que en el Reino Unido el consumo per cápita anual de chocolate alcanza los 10 kg. Canadá, Japón y China también representan mercados potenciales significativos para el chocolate panameño. Actualmente, Asia se consolida como el tercer mercado más grande después de Europa y Estados Unidos, en el que destaca la India, como un mercado prometedor. Dado el estado de desarrollo menos avanzado de esta región, se abre una ventana de oportunidad significativa para la innovación en el sector chocolatero.

En América Latina, países como Chile, Honduras y Guatemala están experimentando un crecimiento en la demanda de chocolate de calidad, representando oportunidades adicionales para la expansión de las exportaciones panameñas.

A nivel global, hay una tendencia creciente hacia el consumo de productos orgánicos, saludables, veganos y bajos en azúcares, y el chocolate artesanal se posiciona como uno de los favoritos. Los consumidores habituales suelen ser adultos jóvenes principalmente los nacidos después de 1980, familias con niños pequeños, residentes urbanos, que valoran la calidad superior, la satisfacción y la percepción de saludabilidad del chocolate artesanal, así como la transparencia en cuanto al origen y el compromiso de las marcas con el bienestar ambiental y social; que muchas veces pueden seguir a través de redes sociales.

El chocolate oscuro con alto contenido de cacao está ganando popularidad debido a sus reconocidos beneficios para la salud, como propiedades antienvjecimiento, reducción del riesgo de enfermedades cardiovasculares, y su alto contenido de antioxidantes y minerales.

La demanda actual se orienta hacia chocolates exclusivos, de temporada y de alta calidad, con un interés particular en ediciones limitadas que ofrecen experiencias multisensoriales memorables, tanto en barra como en bombonería. Además, la distinción y el reconocimiento a través de premios internacionales de chocolatería son cada vez más valorados por los consumidores, añadiendo un distintivo de calidad y excelencia a los productos.

Sin mencionar que la digitalización y el comercio electrónico ofrecen herramientas poderosas para conectar a los consumidores con los artesanos del chocolate, facilitando así la expansión de la marca y el alcance del producto. Los empresarios del chocolate cuentan con basta experiencia en este sentido.

## El cacao como subproducto en distintas industrias

En el sector del cacao, resulta oportuno aprovechar la abundante biomasa generada durante su procesamiento, dado que estos materiales contienen compuestos lignocelulósicos en la cáscara y cascarilla, así como azúcares presentes en el mucílago. Esto abre oportunidades para la creación de nuevos emprendimientos y la atracción de inversiones que benefician la economía a lo largo de la cadena de valor, y a nivel nacional. Además, gracias a su composición nutricional, los residuos del cacao constituyen un sustrato adecuado para la fermentación mediante microorganismos, lo que permite la producción de metabolitos secundarios de interés en la industria alimentaria y el

cultivo de hongos comestibles (Torres, 2023).

El cacao representa una fuente valiosa con múltiples aplicaciones en diversas industrias, desde la alimentaria hasta la cosmética y la biotecnológica.

En el sector alimentario, se pueden impulsar nuevas aplicaciones del cacao, como la elaboración de bebidas estilo ron macerado o ciertos tipos de cerveza, y aprovechar el exudado de cacao (Piracoca, 2022). Además, en la química orgánica, las mazorcas enfermas pueden transformarse en abonos orgánicos (Jiménez, et al., 2020). Por otro lado, el líquido extraído del fruto del cacao, denominado mucílago o exudado de cacao, en algunos países como Ecuador se comercializa como la bebida conocida como miel de cacao.

La cascarilla del grano de cacao, que constituye el revestimiento de los granos, se desprende tras el proceso de tostado. A menudo se utiliza como fertilizante orgánico, combustible para calderas y alimento para el ganado, pero también presenta un gran potencial en la industria alimentaria debido a su valioso contenido nutricional. Según Torres (2023), este contenido incluye una alta concentración de fibra dietética, como lignina, celulosa y pectina, así como proteínas, lípidos, carbohidratos y compuestos antioxidantes bioactivos, como la epicatequina (1,10 mg) e isoquercetina ( $1,04 \pm 0,09$  mg/g).

La industria biotecnológica también encuentra oportunidades en el cacao, utilizando la cascarilla del grano para la producción de plástico biodegradable (Cando, 2021) y aprovechando estudios como el del INDICASAT-AIP, que sugiere su potencial en el control de enfermedades como la moniliasis en las plantas de cacao.

En el ámbito nutracéutico, el cacao destaca por su alto contenido de polifenoles, compuestos beneficiosos para la salud que pueden ayudar en la prevención de diversas enfermedades degenerativas y actuar como aliados en la psicofarmacología (Wang et al., 2019; Karim et al., 2014; Duque et al., 2017; Carrillo et al., 2014; Baggot et al., 2013).

Los ácidos grasos presentes en el cacao, como el esteárico, palmítico y oleico, ofrecen propiedades humectantes que son aprovechadas en la industria cosmética (Karim et al., 2016). En Panamá, ya se están desarrollando productos cosméticos a base de cacao, como jabones elaborados por Cacao Las Minas.

Hasta el momento del estudio, se habían identificado dos iniciativas de aprovechamiento de la cascarilla de cacao para infusiones por parte de las empresas Cacao Blessings y Cacao Las Minas. Esto resalta un potencial significativo y abre oportunidades para diversificar el uso del cacao en el país.

La identificación de estas oportunidades en el cacao pone sobre la mesa el potencial de establecer un clúster de cacao en Bocas del Toro, la principal zona productora de Panamá. Este clúster, respaldado por la Ley 196 de Agroparques, tiene gran relevancia para impulsar el desarrollo sostenible y diversificado del sector.

El clúster podría centrarse en líneas específicas de cacao, como la producción de cacaos especiales en grano y la generación de subproductos destinados a las industrias alimentaria, cosmética, nutracéutica y biotecnológica. Además de la producción, el clúster podría ofrecer una amplia gama de productos y servicios asociados a la cadena de valor del cacao (ver figura 5). Por ejemplo: transporte especializado, investigación de material genético, asistencia técnica para la mejora de la calidad del grano y un laboratorio dedicado al análisis de perfiles sensoriales. Este laboratorio también podría realizar análisis de residuos, estudios químicos, evaluaciones de contaminación microbiológica y análisis de origen, fortaleciendo así la calidad y trazabilidad de los productos cacaoteros panameños.

Otra oportunidad para Panamá radica en la transformación del cacao en origen, es decir, la conversión del grano en manteca, pasta o polvo. Esta transformación agrega valor al producto y se alinea con la Ley 196 del 8 de febrero de

2021, que busca impulsar el desarrollo y fortalecimiento del sector agrícola mediante la creación de agroparques en el país. Esta ley también fortalecería el potencial de aprovechamiento de los residuos del cacao, generando así una cadena de valor más completa y sostenible para el sector cacaotero panameño.

## Turismo

El turismo emerge como un componente clave en la estrategia de desarrollo del cacao y el chocolate de Panamá. Desarrollar experiencias turísticas innovadoras, colaborar con expertos en gastronomía y bienestar, y promover la diversidad y calidad del cacao panameño son pasos esenciales para consolidar la posición de Panamá en el mercado global del cacao y el chocolate.

Para profundizar en los ejes principales para una estrategia de promoción comercial, se puede consultar el apartado correspondiente, donde se describen algunas acciones clave para impulsar el posicionamiento del cacao y el chocolate panameño a nivel internacional y nacional.

## Panamá en el mercado de la sostenibilidad

A lo largo del estudio, hemos podido identificar el considerable potencial de Panamá en la producción de cacao y chocolate de especialidad. Este potencial se basa en diversos factores clave, como la calidad del cacao (si se mejora mediante esfuerzos dirigidos), la diversidad de las zonas productoras, el sistema de producción agroforestal, la relevancia cultural y las certificaciones obtenidas, entre otros factores. Reforzar estos aspectos no solo diferenciaría a Panamá en el mercado de cacao de especialidad.

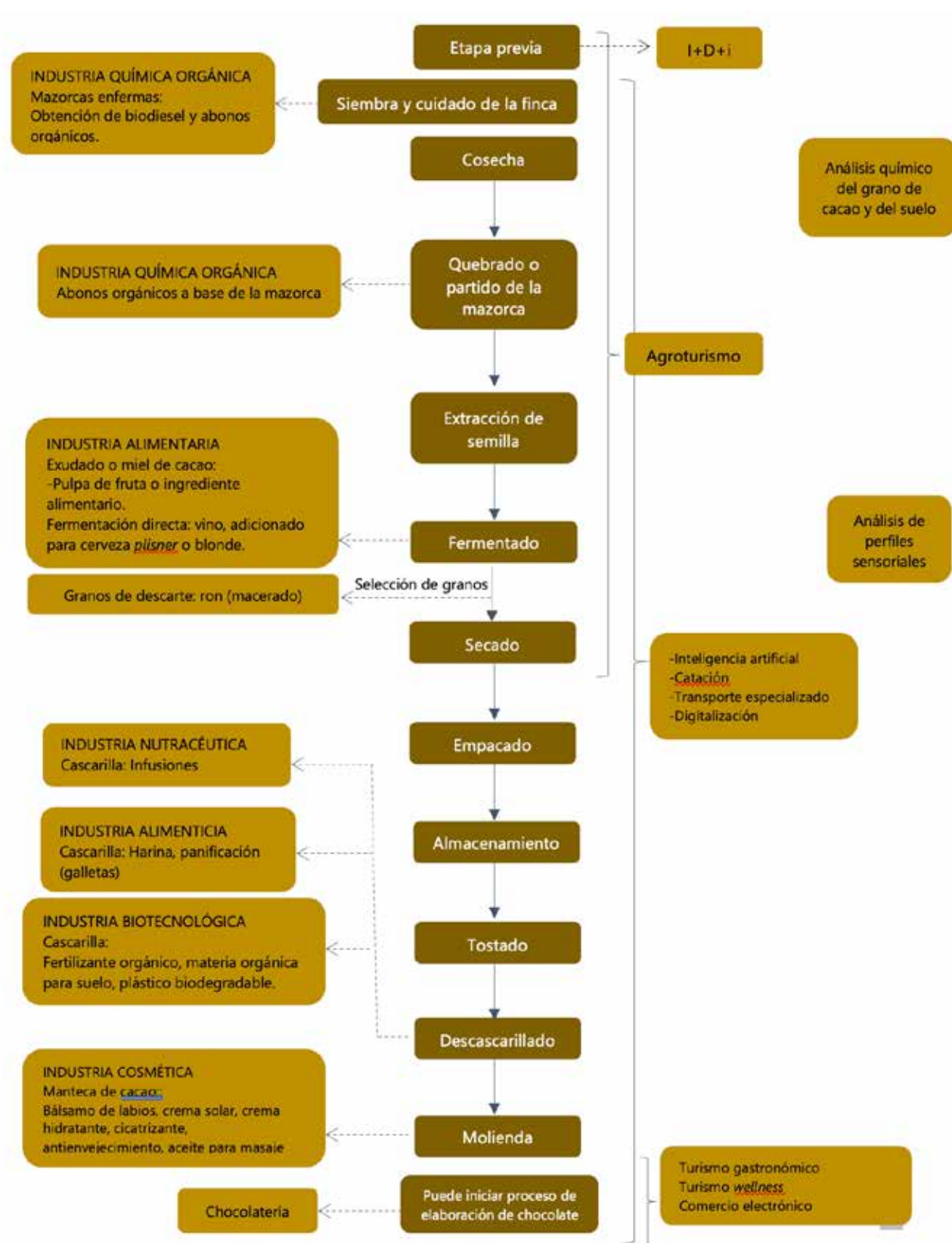
Los cacaos de especialidad ofrecen una mayor flexibilidad frente a las fluctuaciones de precios en comparación con el cacao convencional. Implementando los mecanismos adecuados, pueden servir como punto de referencia para la regulación de precios a nivel local, lo que beneficiaría directamente a los productores. Además, las certificaciones como el comercio justo y orgánico, con las que ya se cuentan, añaden un valor adicional a los productores y acortan el circuito comercial entre las organizaciones productoras y el mercado, promoviendo una distribución de ingresos más equitativa.

También es importante considerar que la producción de cacaos especiales implica costos adicionales, como estándares de calidad más elevados y restricciones en el uso de agroquímicos, lo que apremia la necesidad de innovar, investigar, desarrollar e implementar abonos y fertilizantes orgánicos que mejoren la salud de las plantas y las fincas, pero también ofrezcan productividad. Otro desafío en la producción de cacaos especiales, es que productores independientes pueden enfrentar dificultades en el acceso a los mercados, requiriendo una mayor organización. Además, dado que los mercados de cacaos especiales imponen restricciones y requerimientos rigurosos, lo que puede limitar la producción, especialmente sin apoyos en asistencia técnica y fomento a la asociatividad.

A medida que aumenta el precio de los cacaos, la demanda tiende a ser más restringida, lo que puede afectar a las organizaciones de pequeños productores. Estas organizaciones pueden experimentar ineficiencias en el ámbito empresarial, generando costos de gestión elevados y requiriendo una mayor organización para hacer frente a estos desafíos de manera efectiva.

Lo que no se puede negar es que la creciente demanda global de cacao especiales experimentan un crecimiento

Figura 5. Potencial de productos y servicios en la cadena productiva



Fuente: Elaboración propia

significativo para diversos usos, desde consumos sin mezcla hasta aplicaciones industriales.

El potencial de Panamá en el sector cacao y chocolate, se basa en ofrecer “nuevas experiencias” mediante los sabores, texturas y perfiles varietales, que además generen impactos positivos en las comunidades productoras de cacao y procesadoras de chocolate, como parte de la trazabilidad y transparencia. Es decir, su potencial se encuentra en el denominado mercado de los productos sostenibles, aunque el precio de estos productos se incrementa aproximadamente 28%, con respecto a los convencionales, el tipo de target al que va dirigido suele tener la disponibilidad de solventar el diferencial en búsqueda de esas nuevas experiencias que, además, benefician su salud física y mental.

## **PARTE VI**

### **Recomendaciones para fortalecer el sector**

#### **El potencial de una marca sectorial país**

Una marca país para el sector cacao y chocolate de Panamá debe representar las características del cacao que se produce en el país, destacando su herencia, tradición y compromiso con la calidad y con las comunidades productoras. Es un esfuerzo que debe realizarse en conjunto con el sector cacaotero, gremios exportadores, productores, PYMES chocolateras, artesanos del chocolate, academia, instancias públicas y sociedad civil.

Para construir una marca sectorial se requiere un desarrollo conceptual participativo, más allá de un logo o un slogan, se trata de un proceso de creación de una oferta de productos tanto tangibles como intangibles y a la vez, se compite con otros países que ofertan el mismo producto, con sus diferenciales.

La creación de una marca país para el sector cacao de Panamá es una iniciativa con un potencial extraordinario que no solo aceleraría el incremento en la calidad y la excelencia del cacao en el mercado internacional o nacional, sino que también, aportaría al desarrollo económico, social y ambiental del país. Examinemos las razones detrás de este potencial y cómo se puede materializar mediante una estrategia integral.

Como hemos visto a lo largo del documento, Panamá ha sido reconocido por su cacao de especialidad, con una ruta bien definida es posible potenciar la calidad de cacaos especiales y chocolates premium, desarrollar investigación que genere conocimiento sobre las variedades y propiedades organolépticas pero también, que sea difundida en el sector, principalmente. Además, tomando en cuenta la arraigada cultura cacaotera, el país está en una posición privilegiada para impulsar el creciente interés a nivel mundial por las nuevas experiencias, no sólo en el sector gastronómico o en la chocolatería, también en industrias como la belleza y la salud. Una marca sectorial de cacao es un potencial más para atraer inversión extranjera directa (IED) y favorecer el ecosistema emprendedor nacional, con servicios y productos de apoyo a la cadena de valor.

Una marca de este tipo perdura como consecuencia de diversas acciones nacionales y si logra representar valor, cultura y personalidad, y a la vez, adaptarse a las dinámicas de un mercado cada vez más complejo, como lo es el sector cacaotero. El mercado real y potencial de cacao se preocupa cada vez más por la procedencia ética y ambientalmente responsable, por tal motivo, integrar el compromiso de Panamá con la sostenibilidad y la mejora de los medios de vida de los productores y artesanos del chocolate, es un diferenciador importante en el mercado internacional, siempre y cuando se asegure al consumidor este impacto mediante mecanismos de trazabilidad, de manera continuada.



Para aprovechar al máximo este potencial, se requiere una estrategia integral que involucre a diversos actores, desde instancias de gobierno y de sector privado, hasta comunidades productoras, la academia y la sociedad civil. La creación de una marca país para el sector cacao debe ser el resultado de un proceso colaborativo que garantice la participación y representación de todos los interesados, asegurando así que la marca refleje adecuadamente las características y valores del cacao panameño.

Se sugiere que las bases conceptuales de la marca sectorial de cacao contemple ese paisaje natural de cacao donde convive la agrobiodiversidad de las fincas, las prácticas culturales y de cultivo combinadas con tecnologías adoptadas para mejorar la calidad y la sostenibilidad, pero que al mismo tiempo se potencia la producción de genotipos, que se ven favorecidos por el tipo de ecosistema tropical que ofrece Panamá.

Es importante mencionar que el desarrollo de una marca sectorial debe contar, al menos, con tres etapas esenciales: diseño, implementación y gestión. Es decir, las actividades deben considerar la realización de estudios a profundidad para el desarrollo conceptual de la marca, el diseño y la producción de material gráfico/audiovisual, además de un plan estratégico para validar y socializar la marca sectorial en Panamá, y una estrategia para la promoción internacional de la marca sectorial en mercados objetivo, alineado con algunos destinos prioritarios establecidos por las autoridades de turismo en su marca país. Esta selección contempla los destinos prioritarios de la estrategia de marca país Panamá y los países de mayor consumo de chocolate, además del ingreso per cápita.

A partir de las entrevistas realizadas a distintos actores relevantes de la cadena de valor, empresarios, instancias públicas y el análisis de datos, literatura y noticias sobre el mercado de la sostenibilidad, así como el potencial de productos de especialidad, podríamos proponer como marco de partida, el arquetipo de marca descrito en la tabla 2.

**Tabla 2. Propuesta de arquetipo para la marca sectorial de cacao panameño**

| Personalidad      | Aventurero y auténtico                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Descripción       | El cacao de especialidad panameño, cultivado en las ricas selvas tropicales del país, se distingue por su calidad excepcional, sus notas de sabor complejas y su proceso de cultivo sostenible. Esta combinación de autenticidad y excelencia lo posiciona como un producto exclusivo en el mercado de cacaos especiales y chocolates premium a nivel internacional. |
| Valores asociados | Aventura<br>Sofisticación<br>Tradición cultural<br>Sostenibilidad<br>Conexión con la naturaleza y comunidades productoras<br>Autenticidad                                                                                                                                                                                                                            |

|                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Base narrativa           | <p>La aventura de descubrir los secretos detrás de cada grano de cacao, desde su cultivo en las selvas panameñas hasta su transformación en deliciosos chocolates artesanales. Es un emblema de nuestro orgullo, nuestra herencia cultural y nuestra pasión inquebrantable por el cacao.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Características únicas: El cacao panameño se distingue por su sabor inconfundible, un mosaico de notas afrutadas y florales que despiertan los sentidos y narran una historia en cada bocado. Esta experiencia sensorial inigualable es el fruto de un clima tropical benevolente, un suelo fértil y prácticas de cultivo sostenible.</li> <li>- Compromiso con la sostenibilidad: En Panamá, nos dedicamos fervientemente a conservar nuestra biodiversidad y proteger nuestros ecosistemas. Fomentamos prácticas agrícolas que integran la diversidad biológica y promovemos la agroecología y la siembra de maderables y frutales como sistemas agroforestales. Al optar por el cacao panameño, eliges un producto de calidad excepcional y respaldas un modelo de producción responsable y sostenible.</li> <li>- Empoderamiento y comunidad: Nuestro cacao se enriquece con las manos que los cultivan y lo nutren día tras día. Desde las comunidades indígenas hasta los pequeños productores locales, cada uno es un eslabón vital en nuestra cadena de valor, fortalecemos su rol y promovemos la equidad y la inclusión social.</li> <li>- Innovación y futuro: Mirando al horizonte, en Panamá nos comprometemos con la innovación y el progreso. Exploramos nuevas variedades de cacao y recuperamos las tradicionales que han enriquecido las fincas de nuestros productores durante generaciones. Implementamos tecnologías de vanguardia como para garantizar la trazabilidad y transparencia, y creamos experiencias turísticas y gastronómicas que invitan a los aventureros a sumergirse en el encanto del cacao panameño.</li> </ul> |
| Componentes de promoción | <p>Participación en ferias, eventos comerciales y concursos a nivel internacional.<br/> Colaboración con chocolateros y expertos en la industria.<br/> Storytelling destacando su proceso de cultivo y producción, la conexión con las comunidades locales productoras y sus paisajes.<br/> Experiencias turísticas como la ruta del cacao.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

## Ejes principales para una estrategia de promoción comercial



## 1. Assorment de cacao y chocolate

Panamá cuenta con una rica diversidad de estilos de cacao y chocolate que es necesario registrar. Esta colección variada ofrece a los consumidores una amplia gama de opciones para explorar diferentes sabores y perfiles de chocolate y cacao. La clave está en combinar esta variedad con la capacidad de producción de cada zona y en un esfuerzo constante para mejorar la calidad. Se requiere investigación para identificar las variedades cultivadas en Panamá, organizar y registrar el acceso a genotipos internacionales, y realizar estudios para comprender los perfiles organolépticos del cacao. Se recomienda a la par, realizar un mapa de perfiles organolépticos.

El assorment debe contemplar atributos verificables por ejemplo: la calidad física y sensorial, el manejo poscosecha, la trazabilidad, el origen y certificados obtenidos.

## 2. Capacitación y asistencia técnica

Para lograr la sostenibilidad es necesario fortalecer capacidades mediante asistencia técnica a todos los eslabones de la cadena de valor, de manera continua y con un plan bien estructurado. Para mayores detalles en este punto ver “Recomendaciones para la cadena de valor”.

## 3. Valoración interna del cacao y del chocolate

El potencial de Panamá en el sector del cacao y chocolate trasciende la exportación de productos de especialidad, abriendo la posibilidad de vincular el chocolate y el cacao con experiencias a nivel nacional. Por lo que se propone fortalecer la valoración interna de estos productos, aprovechando las oportunidades que ofrece el turismo gastronómico, las chocolate shops, y las experiencias turísticas y gastronómicas innovadoras. Es esencial fomentar el consumo nacional, promover el conocimiento y valoración del cacao panameño, y establecer vínculos entre productores, chocolateros y consumidores para impulsar el desarrollo sostenible y competitivo del sector.

Para ilustrar el potencial, Panamá ha experimentado un crecimiento significativo en el turismo, recibiendo cerca de 2 millones de visitantes en 2023, lo que representa un aumento del 26% con respecto al año anterior. El Aeropuerto Internacional de Tocumen se destaca como el principal puerto de entrada, recibiendo un 29% de visitantes de América del Norte, 15% de Europa, y un 9% de América Central. Adicionalmente, un 20% proviene de países como Estados Unidos, Canadá, Alemania, España, Francia, Holanda, Italia, Reino Unido, Costa Rica y El Salvador<sup>8</sup>.

### a. Chocolate Shops como espacios de interacción y aprendizaje

Las chocolate shops pueden actuar no sólo como punto de venta de chocolates, sino también como espacios de aprendizaje. Estos lugares podrían incluir material educativo sobre la historia del cacao en Panamá, información sobre perfiles de chocolate, ofertar catas e invitar a artesanos del chocolate a dar a conocer su proceso bean-to-bar y también a productores de cacao. Esto permite dar a conocer de primera mano quién cultiva el cacao y quiénes están detrás de la magia que permite tenerlo en sus manos.

Mediante un calendario de eventos relacionados con el chocolate y el cacao, previamente programados, se va formando un grupo de consumidores interesados pero que también están dispuestos a pagar por un tangible e intangible sensorial. A la vez, estas shops, funcionan como espacios de interacción donde los clientes puedan degustar diferentes productos preparados a base de cacao, adaptados a distintos paladares y charlar.

---

<sup>8</sup>. Datos de la Autoridad de Turismo de Panamá.

### b. Agroturismo

El sector del chocolate y cacao se encuentra estrechamente relacionado con servicios como el turismo, sectores que cada vez ponen más énfasis en las experiencias sensoriales y el interés por el proceso de producción local de alimentos. En este contexto, el agroturismo y el turismo con conciencia (ecoturismo, turismo social, etc.) presentan oportunidades para promover el cacao panameño a través de experiencias innovadoras.

### c. Turismo gastronómico y experiencias con cacao

El turismo gastronómico emerge como una oportunidad inigualable para Panamá al ofrecer experiencias únicas centradas en el cacao. Estas experiencias pueden abarcar visitas a fincas productoras y “bean-to-bar”, fortaleciendo a las pequeñas empresas procesadoras y promoviendo el consumo y reconocimiento del cacao local.

Desarrollar experiencias turísticas innovadoras que inviten a los visitantes a explorar las plantaciones de cacao, participar activamente en la cosecha y producción del mismo, y deleitarse con degustaciones de chocolate y maridajes gastronómicos exclusivos, es esencial. Además, es vital colaborar con chefs y expertos en gastronomía para concebir recetas y productos innovadores que destaquen las cualidades del cacao panameño y su versatilidad en la culinaria nacional.

### d. Turismo wellness

El turismo wellness, centrado en el bienestar físico y mental, encuentra en el cacao un aliado perfecto. Como hemos visto en el estudio, las propiedades antioxidantes y estimulantes del cacao lo convierten en un ingrediente ideal para experiencias de relajación y rejuvenecimiento, y son los granos de cacao clasificados como de tercera, que podrían ser aprovechados por este sector. Panamá tiene el potencial de capitalizar este segmento del turismo ofreciendo experiencias de bienestar a base de cacao, como masajes con productos de cacao, sesiones de meditación y yoga acompañadas de degustaciones de chocolate, y circuitos de spa basados en tratamientos con cacao, entre otros.

## 4. Vinculación con organizaciones internacionales del rubro

Establecer una colaboración activa con organizaciones internacionales permitirá a Panamá acceder a recursos, conocimientos y oportunidades que fortalecerán su posicionamiento en el mercado global del cacao y el chocolate y también facilitan la promoción de las mejores prácticas en el sector. Algunas de ellas, es posible acceder a nivel gobierno y otras, están conformadas por empresas, el gobierno panameño podría considerar el soporte para que empresas panameñas puedan integrarse a estos espacios.

A nivel gobierno, la Organización Internacional del Cacao (ICCO) se destaca como una organización intergubernamental conformada por productores y consumidores de cacao, conformada por 51 países exportadores y 29 importadores. Tiene el mandato de apoyar el desarrollo sostenible del sector mundial del cacao fomentando la cooperación entre sus países miembros y otras partes interesadas. Hasta el momento de realizado este estudio, Panamá no figuraba en su membresía.

Por otro lado, la Fundación Mundial del Cacao (WCF) agrupa a más de 100 empresas de la cadena de valor del cacao. Trabaja a través de asociaciones público-privadas que reúnen a los donantes, los miembros de la industria, la producción de los gobiernos de los países, los institutos de investigación y organizaciones no gubernamentales para lograr sus metas. La fundación tiene su sede en Washington, DC, y apoya programas que benefician a los agricultores en las regiones productoras de cacao de África, el sudeste de Asia y las Américas.

En cuanto al fomento de la calidad y diversidad en la producción, el Instituto de Cacao Fino y Chocolate (FCCI) y la Asociación de la Industria del Chocolate Fino (FCIA) desempeñan roles clave. Mientras que el FCCI proporciona recursos, educación y colaboración para potenciar el cacao fino y el chocolate, la FCIA promueve la producción y venta de chocolate de alta calidad, impulsando la educación, la colaboración y la innovación en la industria del chocolate fino.

Finalmente, el Instituto Internacional del Chocolate y Degustación de Cacao (IICCT) ofrece formación para catadores de cacao y chocolate fino. Este instituto no solo organiza, sino que también respalda el evento International Chocolate Awards (ICA), una competencia prestigiosa que reconoce la excelencia en la producción de chocolate a nivel mundial.

Además de promover competencias nacionales de cacao, establecer una colaboración con el IICCT puede ser una oportunidad única para Panamá. A través de esta alianza, se podrían desarrollar programas de capacitación y certificación en degustación de cacao y chocolate para formar a nuevos expertos en el país. Este tipo de formación especializada contribuiría a elevar el nivel de conocimiento y habilidades de los profesionales panameños en el sector, fortaleciendo a los expertos ya establecidos y abriendo puertas para nuevos talentos.

Contar con el respaldo y apoyo del IICCT podría facilitar el acceso a recursos, investigaciones y tendencias actuales en el mundo del cacao y el chocolate. Esto no solo enriquecería la oferta formativa, sino que también impulsaría la innovación y la calidad en la producción de cacao y chocolate en Panamá, reforzando su posición en el mercado global.

## 5. Alianzas y redes estratégicas

Las alianzas y redes estratégicas fomentan la sostenibilidad de toda la cadena. Estas colaboraciones son clave para asegurar un suministro constante y de alta calidad de cacao, especialmente considerando la delicada naturaleza del cultivo y su gestión por pequeños agricultores en zonas remotas. Una de ellas es fomentar la formación y educación de cacao y chocolate en alianza con universidades, entidades públicas y privadas, para crear **una unidad o centro especializado en la formación y educación de calidad sobre cacao y chocolate en la región**. Este centro puede ofrecer programas de capacitación, talleres y seminarios para fortalecer las capacidades y conocimientos de los profesionales del sector, además de incluir un **laboratorio de catación de cacao**. La implementación de un laboratorio de esta índole permitirá evaluar la calidad del cacao, aumentar el valor agregado del grano y ampliar la cadena de valor.

A nivel nacional, otras alianzas y redes estratégicas sería coordinar con las Cámaras de Comercio de las provincias productoras de cacao. Estas entidades desempeñan un papel fundamental al representar y apoyar a las empresas locales, facilitando el intercambio comercial y promoviendo el desarrollo económico en sus respectivas regiones. Además, la colaboración con la Asociación Panameña de Exportadores se presenta como una oportunidad invaluable al contar con empresas que cuentan con experiencia y conocimientos que pueden ser aprovechados para identificar oportunidades de mercado, facilitar la internacionalización de los productos cacaoteros y ofrecer capacitación y asesoramiento a los productores y exportadores del sector.

En este sentido, fortalecer las redes de cooperación a nivel nacional y regional es crucial para el desarrollo sostenible del sector cacaotero. En este sentido, es importante reactivar **la Asociación de Chocolateros de Panamá, impulsada en 2018** por un grupo de empresarios del chocolate. Revitalizar esta asociación potenciará la unión entre



los productores de chocolate, incentivando la innovación y el intercambio de mejores prácticas. Además de ser una plataforma estratégica para acceder a financiamiento y un espacio colectivo para participar en competencias de excelencia como el International Chocolate Awards.

A nivel regional, la creación de una **Asociación Mesoamericana de Cacao**. Esta asociación tendría el potencial de unir esfuerzos y conocimientos de los países mesoamericanos, reconocidos mundialmente como cuna del cacao, así como de productores de cacaos especiales. En esta iniciativa, la colaboración con SICACAO de CAC sería fundamental. Juntos, podrían trabajar en el fortalecimiento de la industria cacaotera en la región, impulsando programas de formación, investigación y desarrollo. Esta asociación regional también tendría el objetivo de promover y celebrar los cacaos especiales, aquellos con características únicas y sabores distintivos que reflejan la riqueza y diversidad de la región mesoamericana.

Para que las redes estratégicas se consoliden como sostenibles, es crucial promover espacios que fomenten el diálogo, la difusión de conocimientos y el intercambio de experiencias entre los diversos actores del sector. Con este propósito, se propone la creación de redes de cooperación que generen entornos colectivos de fortalecimiento y colaboración.

Un ejemplo concreto de esta iniciativa sería la implementación de un **Foro Panameño de Cacao y Chocolate**. Este evento serviría como una plataforma integral que brinde oportunidades a todos los involucrados en la cadena, desde los productores de cacao hasta los chocolateros y los traders. A través de conferencias, paneles de discusión, talleres y espacios de networking, los participantes podrán compartir conocimientos, explorar nuevas tendencias, establecer alianzas estratégicas y discutir desafíos comunes.

Para complementar se recomienda revisar la sección “Hitos para una hoja de ruta: impulso a la cadena de valor del cacao”.

## 6. Marca sectorial país: cacaos de Panamá

La creación de una marca sectorial de cacao en Panamá en el sentido en el que puede impulsar el reconocimiento y la valorización del cacao tanto a nivel nacional como internacional. Esta iniciativa permite a Panamá distinguirse y resaltar sus características únicas, agregando valor al producto y facilitando la obtención de precios premium en el mercado global. Al promocionar el cacao panameño como un producto de especialidad y calidad excepcional, se abre la puerta a segmentos de mercado dispuestos a pagar más por productos auténticos y de alta calidad.

Además, una marca sectorial bien desarrollada, puede fortalecer la cadena de valor del cacao, contribuyendo a la creación de empleo y al desarrollo socioeconómico de las regiones productoras. Como hemos visto previamente en el capítulo de marca sectorial país, a través de una iniciativa de este tipo, Panamá puede compartir su rica cultura, tradición y herencia con el mundo. Cada grano de cacao narra una historia que puede ser transmitida a los consumidores internacionales, generando una conexión emocional y fortaleciendo la imagen y reputación del país a nivel mundial.

Por último, una marca sectorial consolidada y reconocida puede ser crucial para atraer inversiones extranjeras al sector cacaotero. Las empresas e inversores internacionales pueden percibir el cacao panameño como un negocio rentable y sostenible, impulsando así el crecimiento y la modernización del sector en Panamá.

## 7. Expansión en mercados internacionales de especialidad

### a. Participación en ferias y eventos internacionales.

Impulsar la participación activa de las empresas procesadoras y organizaciones de productores en ferias comerciales y eventos especializados a nivel internacional, es esencial, algunos de ellos se pueden observar en la figura KK.. Estas plataformas ofrecen la oportunidad de promocionar productos y servicios, establecer contactos comerciales y estar al tanto de las últimas tendencias del mercado. Antes de la participación, es crucial desarrollar o reforzar capacidades como la selección del evento, la planificación, seguimiento y evaluación interna. Esto incluye aspectos no solo de promoción comercial, como gestión financiera, operativa y requisitos de comercio exterior.

### b. Participación en concursos internacionales

La participación en concursos internacionales de renombre, como el International Chocolate Awards y el programa Cacao of Excellence, es una vía excepcional para obtener visibilidad y reconocimiento en el ámbito global (ver figura KK). Estos certámenes reconocen la calidad sobresaliente a nivel mundial y brindan oportunidades únicas para el sector panameño. Por ejemplo, en 2021, el cacao panameño logró tres medallas de bronce en el Cacao of Excellence, en la categoría de Centroamérica y el Caribe, resaltando el potencial del cacao panameño.

### c. Eventos y actividades nacionales de promoción

La organización y participación en eventos nacionales como foros, ferias, festivales, seminarios, congresos, conferencias, showrooms y degustaciones de producto, son vitales para fortalecer la industria a nivel local y promover el consumo interno. Estas actividades también sirven como plataforma para fomentar la cultura del cacao y chocolate entre los consumidores panameños.

### d. Identificación de mercados objetivo

El detalle se encuentra en “Perspectivas globales para el cacao y el chocolate de Panamá”

### e. Promoción y marketing digital

El diseño de estrategias de promoción y el uso del marketing digital, adaptadas a cada mercado objetivo, es fundamental para alcanzar al segmento de consumo de especialidad de manera efectiva, considerando que es un mercado con acceso a internet, usan redes sociales y suelen hacer compras en línea.

La utilización de medios tradicionales y digitales, también es importante, así como la creación de alianzas estratégicas con empresas locales e internacionales. Por ejemplo, establecer colaboraciones con empresas como Copa Airlines puede facilitar la comunicación y el transporte de productos, mientras que trabajar con empresas logísticas puede optimizar la consolidación de mercancía para pequeños exportadores.

### f. Acceso a mercados

Además de los cursos, asesoría y acompañamiento que ofrecen las entidades públicas de promoción de exportaciones, las empresas panameñas del sector pueden fortalecer su conocimiento para aprovechar los acuerdos comerciales existente. Otra de las barreras más comunes que enfrentan los pequeños empresarios del sector es la dificultad de llegar directamente a consumidores de otros países.

Uno de los principales canales de venta de las pequeñas empresas chocolateras de Panamá es el comercio electrónico. Como se ha mencionado anteriormente, este sector está mayormente compuesto por PYMES, es crucial establecer alianzas con empresas logísticas.

Estas colaboraciones se deben centrar en proporcionar apoyo logístico especializado, como consolidación refrigerada de grado alimenticio, con el fin de facilitar la exportación de productos cacaoteros y chocolate, especialmente considerando que los volúmenes de envío suelen ser más reducidos. De esta manera, se fortalece su presencia y crecimiento en el mercado internacional de especialidad.

Figura 6. Guía de eventos internacionales



\*El evento puede organizarse en cualquiera de los meses señalados.

Fuente: Elaboración propia con información complementaria de Propanama, Cacao Blessings y base de datos de ferias comerciales.

## Resultados del análisis CAME de la cadena de valor del cacao

En este apartado se presentan los resultados del análisis CAME (Corregir, Afrontar, Mantener y Explorar), de la cadena de valor del cacao en Panamá, identificando las áreas que requieren atención, aquellas que representan desafíos y, por supuesto, las fortalezas y oportunidades que pueden ser explotadas para el beneficio de todos los actores involucrados.

A través de este análisis, se busca ofrecer una visión integral que sirva de guía para el fortalecimiento y crecimiento sostenible de la industria del cacao en el país.

| Categoría            | Factor                                     | Descripción                                                                                                                                                   |
|----------------------|--------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Corregir Debilidades | Renovación de plantaciones                 | La prevalencia de plantas de cacao que superan los 25 años indica la necesidad urgente de replantación                                                        |
|                      | Suelos sobreexplotados                     | Falta de manejo adecuado de los suelos y carencia de estudios sobre compatibilidad entre variedades de cacao y sistemas de cultivo                            |
|                      | Relevo generacional                        | Predominancia de productores mayores de 50 años y limitada incorporación de jóvenes.                                                                          |
|                      | Apoyo a los servicios ambientales          | Generar conocimiento sobre el aporte de las fincas de cacao a la conservación de la biodiversidad y la captura de carbono en Panamá                           |
|                      | Logística y distancia                      | Lejanía de las fincas a las vialidades principales y dificultades de transporte                                                                               |
|                      | Coordinación y comunicación                | Falta de coordinación en la toma de decisiones y falta de comunicación entre los actores de la cadena                                                         |
|                      | Dependencia de certificaciones             | Puede generar limitaciones si los productores no cumplen con los requisitos de la normativa                                                                   |
|                      | Calidad del grano de cacao                 | Resistencia al cambio y falta de consistencia en las labores en finca                                                                                         |
|                      | Trazabilidad                               | Capacidades débiles sobre la importancia de criterios de trazabilidad más completos.                                                                          |
|                      | Consistencia en la calidad                 | En ocasiones el cacao en grano no cuenta con calidad uniforme en sus distintas entregas al cliente.                                                           |
|                      | Continuidad de iniciativas                 | Falta de recursos económicos sostenidos para fortalecer el sector a través de iniciativas que se desarrollan en distintos niveles.                            |
|                      | Acceso a créditos y financiamiento         | Tanto productores de cacao como de chocolate enfrentan dificultades para acceder a préstamos y otros instrumentos de financiamiento públicos.                 |
|                      | Bajos ingresos de los productores de cacao | Sus ingresos no siempre solventan los costos de producción                                                                                                    |
|                      | Comunicación fluida entre actores          | Comunicar iniciativas y resultados para integrarlos a los procesos de la cadena de valor, abordar desafíos comunes y aprovechar oportunidades de crecimiento. |

|                                        |                                                           |                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------------|-----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Afrontar Amenazas</b>               | Enfermedades y plagas                                     | Riesgo de enfermedades que pueden afectar la producción                                                                                                                                                  |
|                                        | Condiciones climáticas                                    | Variabilidad climática que afecta la producción de cacao, especialmente en regiones del Trópico                                                                                                          |
|                                        | Competencia internacional                                 | Aumento de la competencia en el mercado de cacao y chocolate gourmet y de especialidad                                                                                                                   |
|                                        | Cambios en políticas gubernamentales                      | Inestabilidad en políticas gubernamentales o nuevas agendas que pueden afectar los avances en el sector                                                                                                  |
|                                        | Requisitos de acceso a mercados                           | Acceso limitado a formación continua sobre cumplimiento de nuevas normativas en mercados, como Deforestación Cero.                                                                                       |
|                                        | Generación de investigación científica                    | Necesidad de investigación con énfasis en diversificación, valor agregado y aprovechamiento para otras industrias                                                                                        |
|                                        | Desarrollo de capacidades de especialización              | Falta de desarrollo de capacidades en calidad, cata y chocolatería                                                                                                                                       |
|                                        | Infraestructura de caminos                                | Necesidad de transporte especializado                                                                                                                                                                    |
|                                        | Precios volátiles del mercado                             | Fluctuaciones en precios internacionales y falta de estructuras de gobernanza a interior para disminuir el efecto del precio rebote.                                                                     |
|                                        | Visibilización del trabajo de las mujeres cacaoteras      | Falta de reconocimiento, apoyo y visibilidad del trabajo de las mujeres cacaoteras                                                                                                                       |
|                                        | Conocimiento de la diversidad genética de cacao           | Necesidad de fomentar investigación sobre el conocimiento de la diversidad genética de cacao cultivado en Panamá                                                                                         |
|                                        | Cambios vertiginosos en la demanda en mercados especiales | Cambios rápidos en los patrones de la demanda, que requieran adaptabilidad rápida y resiliencia.                                                                                                         |
|                                        |                                                           |                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Mantener y reforzar Fortalezas:</b> | Marco normativo favorable                                 | Legislación panameña que respalda la cadena de valor del cacao                                                                                                                                           |
|                                        | Red de instituciones de apoyo                             | Entidades como IDIAP, INDICASAT-AIP, MINSA, Propanamá, IPACOO y AMPYME                                                                                                                                   |
|                                        | Certificaciones y reconocimientos                         | Certificaciones de sostenibilidad y reconocimientos obtenidos a la calidad del chocolate a nivel internacional                                                                                           |
|                                        | Diversificación de productos                              | Evolución hacia productos derivados, chocolatería gourmet y turismo                                                                                                                                      |
|                                        | Tradición cultural del cultivo de cacao                   | Actividad relevante en la agricultura familiar                                                                                                                                                           |
|                                        | Sector pequeño: pocos actores                             | Cercanía entre actores del sector facilita construir capital social.                                                                                                                                     |
|                                        | Conocimiento acumulado por chocolateros locales           | Aprovechar el expertise y la experiencia acumulada por los chocolateros locales para impulsar la innovación, mejorar prácticas agrícolas y fortalecer la competitividad en los mercados internacionales. |

|                               |                                                                  |                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------|------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                               | Conocimiento acumulado por las comunidades indígenas productoras | Aprovechar el conocimiento tradicional y cultural para complementar las prácticas y la competitividad.                                                                          |
| <b>Explotar Oportunidades</b> | Apoyo financiero para producción sostenible                      | Explorar opciones de financiamiento estimulando prácticas sostenibles                                                                                                           |
|                               | Exportación y promoción Internacional                            | Participación en eventos y realización de misiones internacionales                                                                                                              |
|                               | Investigación y desarrollo                                       | Colaboración entre entidades de investigación, públicas y privadas                                                                                                              |
|                               | Crecimiento de la chocolatería gourmet y de especialidad         | Oportunidad de posicionarse en mercados premium                                                                                                                                 |
|                               | Turismo y experiencias relacionadas con cacao                    | Potencial para desarrollar turismo en torno al cacao                                                                                                                            |
|                               | Valorización de prácticas tradicionales                          | Promoción de técnicas y procesos tradicionales que añaden valor al cacao y al chocolate producidos en Panamá.                                                                   |
|                               | Volumen de producción                                            | Lejos de considerar el potencial de producción de Panamá como una debilidad, es una oportunidad, dado mercados especiales demandan volúmenes menores y a mejor precio.          |
|                               | Innovación en productos derivados del cacao                      | Desarrollo de nuevos productos y presentaciones que aprovechen las características únicas del cacao panameño.                                                                   |
|                               | Alianzas estratégicas con otros sectores                         | Colaboración con sectores como el turismo, gastronomía y salud para promover el consumo y uso del cacao panameño en diversas aplicaciones y mercados.                           |
|                               | Capacitación y formación continua                                | Ofrecer programas de capacitación y formación para productores y chocolateros, fortaleciendo sus habilidades y conocimientos.                                                   |
|                               | Implementación de tecnologías sostenibles                        | Adopción de tecnologías limpias y sostenibles en la producción y procesamiento del cacao, mejorando la eficiencia y reduciendo el impacto ambiental.                            |
|                               | Promoción de prácticas agrícolas sostenibles                     | Fomentar el uso de prácticas agrícolas sostenibles que mejoren la productividad y la calidad del cacao, al tiempo que se cuida el medio ambiente y se respeta la biodiversidad. |

El análisis CAME de la cadena de valor del cacao en Panamá nos brinda elementos relevantes para notar que, aunque se enfrentan desafíos significativos como la renovación de plantaciones y la dependencia de certificaciones, las fortalezas y oportunidades identificadas nos brindan un sólido punto de partida. Desde el valioso conocimiento acumulado por los chocolateros locales hasta el potencial de innovación en productos derivados.

Para que Panamá pueda consolidarse como un productor de cacao de alta calidad en el escenario internacional, es imperativo trabajar de manera conjunta, aprovechando la cercanía y colaboración entre los actores del sector, para impulsar iniciativas que no solo fortalezcan la cadena de valor, sino que también promuevan el desarrollo socioeconómico y cultural de las comunidades.



## Recomendaciones para la gobernanza de la cadena de valor

### Acceso a mercados

- Estrategias de marketing:
- Implementar estrategias de marketing que destaquen las características únicas y beneficios del cacao panameño en mercados nacionales e internacionales.
- Capacitación en acceso a mercados internacionales de especialidad:
- Formar al sector en los requisitos de importación, normativas internacionales y acuerdos comerciales para facilitar su inserción en mercados internacionales.
- Promoción de transparencia en mercados: fomentar la transparencia en los mercados mediante acceso a la información, demanda del consumidor y requisitos de calidad para una toma de decisiones informada. Las tecnologías de comunicación actuales, como los teléfonos móvil así como una inversión adecuada de los sectores público y privado puede potenciar aún más este acceso.
- Estudios de mercados de especialidad:
- Elaborar análisis exhaustivos de mercados de especialidad para identificar oportunidades y desafíos en nichos objetivo.
- Coordinación interinstitucional:
- Elaborar un plan de coordinación entre instituciones gubernamentales y organizaciones relevantes para una implementación efectiva de la estrategia comercial.
- Marca sectorial país para cacaos de especialidad y chocolate premium de Panamá:
- Se recomienda elaborar un desarrollo conceptual participativo de la marca sectorial país con un enfoque participativo. A partir de una oferta de productos tanto tangibles como intangibles y a la vez, considerando la competencia internacional.
- Medios y alianzas estratégicas:
- Utilizar medios tradicionales y digitales, y formar alianzas estratégicas con empresas como Copa Airlines para facilitar el transporte de productos y con empresas logísticas para optimizar la consolidación de mercancía.

### Tecnología y digitalización

- Trazabilidad y transparencia:
- Integrar tecnologías digitales para asegurar la trazabilidad y transparencia en toda la cadena de valor del cacao.
- Plataformas en línea:
- Desarrollar plataformas en línea que faciliten el acceso a mercados.

### Capacitación

- Buenas prácticas agrícolas (BPA):
- Formación en técnicas de cultivo sostenible, manejo integrado de plagas y enfermedades, así como conservación del suelo.
- Fermentación y formación especializada en técnicas de fermentación y secado para garantizar la calidad y uniformidad del cacao.
- Fortalecimiento organizativo:
- Capacitación en gestión empresarial, finanzas y administración para reforzar las capacidades organizativas de las empresas del sector.
- Gestión sostenible de residuos y su aprovechamiento:
- Capacitación en prácticas sostenibles para el manejo adecuado de residuos y subproductos derivados del

proceso de postcosecha.

- Capacitación especializada
- Ofrecer formación en catación de cacao a productores indígenas Ngäbe Bugle.
- Educación y relevo generacional
- Impulsar programas de aprendizaje sobre cacao en las escuelas de las provincias productoras, asegurando el relevo generacional y fomentando otras iniciativas educativas dirigidas a estudiantes y jóvenes en general interesados en el sector.

#### Marco legal

- Fortalecimiento de la Comisión Técnica del Cacao:
- Ampliación de la representación sectorial, incluyendo a organizaciones de productores y empresas procesadoras, para asegurar una representación equitativa.
- Cadena Agroalimentaria del Cacao:
- Continuidad y fortalecimiento a la Cadenas Agroalimentaria del Cacao, según la ley 49.
- Seguimiento a los las líneas de trabajo establecidas en la Reunión de la Cadena Agroalimentaria de Cacao en 2023, facilitada a través de SICACAO.
- Constitución de la Mesa Técnica del Cacao
- Realizar un análisis de factibilidad para el establecimiento de un agroparque de cacao en la provincia de Bocas del Toro.

#### Investigación y Desarrollo (I+D)

- Compartir y preservar el conocimiento genético:
- Es esencial difundir el conocimiento genético de las variedades, sus propiedades organolépticas y los resultados de iniciativas como jardines clonales, viveros, pruebas de adaptación, bancos de germoplasma y mejoramiento genético derivados de investigaciones previas. Además, es crucial compartir las semillas de los genotipos ideales, si los hay.
- Colaboración interinstitucional:
- Promover la colaboración entre entidades de investigación, tanto públicas como privadas, para fortalecer el conocimiento sobre genotipos de cacao en Panamá, proteger contra enfermedades y potenciar la mejora genética. Esto generará oportunidades para la innovación en el sector cacaotero.
- Identificación de terroir del cacao panameño:
- Es fundamental identificar y caracterizar los terroirs (conjuntos de suelos con microclimas específicos) donde se cultiva cacao en Panamá.
- Alianzas estratégicas con centros de investigación como IDIAP e INDICASAT y universidades:
- Establecer alianzas de trabajo para socializar los resultados de investigación y fortalecer el vínculo con los productores, no solo divulgando los resultados sino también vinculándolos con la práctica productiva.

#### Infraestructura

- Centros de acopio de cacao: Establecer centros de acopio dedicados al almacenamiento y manejo eficiente del cacao retomando los proyectos de factibilidad realizados previamente.
- Trazabilidad: Brindar asistencia técnica en la implementación de sistemas de certificación y trazabilidad para cumplir con las normativas de los mercados potenciales.

#### Inversión de impacto para el sector

- Elaborar un plan de financiamiento a largo plazo y de impacto para el sector.

- Realizar un estudio para analizar los recursos y capacidades que impulsen la bioeconomía y economía circular en el sector cacaotero.
- Explorar la creación de un clúster de cacaos especiales en Bocas del Toro, basado en la ley 196 de agroparques y otros marcos relevantes. el clúster se centraría en variedades específicas de cacao, como cacaos especiales en grano, y en el desarrollo de subproductos para industrias alimentaria, cosmética, nutracéutica y biotecnológica.

#### Desarrollo local

- Fomentar la asociatividad entre productores de cacao para que puedan unirse y aprovechar conjuntamente los beneficios de los agroparques, fortaleciendo así sus capacidades.
- Promover el turismo y experiencias vinculadas al cacao:
- Facilitar proyectos relacionados como tours y actividades en fincas cacaoteras y comunidades que incluyan el proceso de producción, degustaciones y conocimientos sobre la cultura del cacao. Este enfoque no solo genera ingresos directos, sino que también impulsa la promoción de la identidad cultural y el compromiso con prácticas agrícolas sostenibles. de este modo, se posiciona a panamá como un destino atractivo para los aficionados al chocolate y al turismo responsable.

#### Escalabilidad del sector

- Garantizar acceso a financiamiento oportuno y adecuado para productores y empresas procesadoras, priorizando a las PYMES.
- Simplificar trámites, como los registros sanitarios, para agilizar las operaciones de los procesadores.
- Aprovechar el valioso conocimiento de los chocolateros locales. a través de años de experiencia y participación en talleres, cursos y programas de intercambio a nivel nacional e internacional, estos profesionales han adquirido un expertise que puede impulsar la innovación, mejorar prácticas agrícolas y de procesamiento, y fortalecer la competitividad en los mercados globales.
- Considerar el tamaño reducido del sector de cacao y chocolate como una oportunidad. esta cercanía entre los actores facilita la colaboración, el intercambio de conocimientos y la implementación de estrategias conjuntas, promoviendo así el desarrollo de iniciativas innovadoras y la adopción de mejores prácticas.



## Hitos para una hoja de ruta: impulso a la cadena de valor del cacao

A partir de lo descrito en el documento, es posible proponer algunos hitos para el establecimiento de una hoja de ruta que impulse tanto la cadena de valor del cacao como el desarrollo del sector chocolatero en Panamá. Estos hitos se han diseñado con el objetivo de buscar un ambiente político y económico propicio, fortalecer las instancias representativas y de diálogo multisectorial, y promover capacidades técnicas, acceso a recursos y estrategias de promoción efectivas en todos los eslabones de la cadena de valor.

Los hitos propuestos no solo buscan abordar los desafíos actuales que enfrenta el sector, como la renovación de plantaciones, la falta de relevo generacional y los desafíos climáticos, sino también capitalizar las oportunidades que ofrece el mercado global de cacao especiales y chocolate fino, especialmente en segmentos del mercado de la sostenibilidad.

Al establecer estos hitos, se pretende generar un marco estratégico que permita alinear los esfuerzos de los diferentes actores involucrados, desde productores y procesadores hasta entidades gubernamentales y organizaciones no gubernamentales, con el fin de impulsar un crecimiento sostenible, inclusivo y resiliente del sector cacaotero y chocolatero nacional.

Figura 7. Hitos para una hoja de ruta



Fuente: Elaboración propia

## 1. Fase de desarrollo participativo

Durante esta fase, es fundamental involucrar activamente a los actores de la cadena de valor. Esto puede lograrse mediante grupos focales y talleres que aborden temas de inteligencia colectiva y diseño de futuros.

- Elaboración de línea base: establecer indicadores de seguimiento para evaluar el progreso y de impacto, esto permitirá contar con una base sólida que oriente el desarrollo del programa y garantizar evaluaciones periódicas para identificar áreas de mejora y ajustar la hoja de ruta según sea necesario.
- Assortment de cacao y chocolate: creación de un catálogo de productos de cacao y chocolate, complementado con un mapa de perfiles organolépticos. Además de mecanismos para difundir y compartir esta información de manera efectiva.
- Diseño de futuros: conceptualización de posibles escenarios futuros para el proyecto.
- Definición del escenario apuesta: precisión de objetivos a mediano y largo plazo, estableciendo metas cuantificables y acciones estratégicas. En el caso de cacaos especiales, se sugiere elaborar una guía para que asociaciones, organizaciones y empresas puedan identificar y validar las características especiales del cacao. Para garantizar las cualidades especiales del cacao, se deben cumplir determinados criterios en cada etapa, por ejemplo, la recolección, extracción de almendras, transporte libre de contaminantes, fermentación adecuada, secado, almacenamiento y consideraciones ambientales, dado el alto valor ecológico de las zonas productoras de cacao en Panamá. En este punto, se sugiere tomar en cuenta a jóvenes comprometidos con la finalidad de dar inicio con un programa específico de relevo generacional.
- Elaboración de una evaluación de factibilidad de la marca sectorial país, considerando encuestas a consumidores y de percepción país.
- Plan de Ordenamiento Productivo: el plan debería integrar todas las acciones, estrategias, propuestas y políticas públicas relevantes para el proyecto, así como proponer articulaciones entre los actores y formas en las que estas articulaciones deberán establecerse y continuarse. se sugiere que sea contemplado el diseño de los sistemas agroforestales desde los puntos de vista productivo y ambiental; así como la renovación de plantaciones.
- Plan de Acción: se desarrollará de manera colectiva como herramienta operativa para implementar las estrategias definidas.

## 2. Nivel macro

Políticas y ambiente favorable para la inversión y el desarrollo de negocios

- Trabajar en conjunto con entidades gubernamentales para fortalecer las políticas existentes que benefician el sector y asegurar su ejecución.
- Previo a un estudio detallado, establecer incentivos fiscales y subsidios para empresas y productores del sector cacaotero, tomando en cuenta instrumentos de política como la ley 196 para el establecimiento de Empresas Operadoras y Desarrolladoras de Agroparques.
- Promoción internacional: impulsar la marca sectorial a nivel internacional como productor de cacao y chocolate de calidad y fomentar la participación de empresas chocolateras en concursos de renombre.
- Establecer alianzas público-privadas para la creación de una planta poscosecha y un laboratorio de catación en las regiones productoras.
- Promover programas de Investigación, Desarrollo e Innovación, con mecanismos de difusión y vinculación con los eslabones de la cadena.
- Fomentar la innovación en la elaboración de productos de chocolate, incorporando ingredientes locales.
- Incentivar la creación de alianzas público-privadas y proyectos que faciliten el acceso a financiamiento y recursos para la inversión en la cadena de valor.

### 3. Nivel Meso:

#### Instancias representativas y diálogo multisectorial

- Potenciar la capacidad de las organizaciones de productores, empresas procesadoras y otros actores relevantes en la cadena de valor para representar de manera efectiva sus intereses y promover el desarrollo sostenible de la industria. Por ejemplo, asegurar la organización formal de la Cadena Agroalimentaria del Cacao y la Mesa Técnica del Cacao, fomentando la asociatividad entre los productores de cacao y la facilitación del acceso a programas de certificación que añadan valor a los productos y mejoren el posicionamiento en mercados nacionales e internacionales.
- Impulsar plataformas de diálogo, además de la Mesa Técnica, la creación de una plataforma digital para compartir información, buenas prácticas y experiencias en el sector cacaotero y chocolatero.
- Desarrollar programas de capacitación y formación, fortalecidos por alianzas con organizaciones sociales, universidades y coordinación entre entidades públicas asegurando la continuidad, con el propósito de implementar programas de capacitación, asistencia técnica, buenas prácticas, manejo poscosecha, gestión y empoderamiento para los productores locales y PYMES procesadoras de cacao, enfocados en mujeres y comunidades indígenas.

### 4. Nivel Micro:

#### Capacidades técnicas y acceso a recursos

- En este nivel el acceso a herramientas financieras es muy relevante, ya que de esta manera se facilita el acceso a créditos agrícolas, fondos de inversión y otros recursos financieros para productores y empresarios del sector.
- Fomentar alianzas estratégicas con universidad, organizaciones de productores y empresas para establecer un Programa de Relevo Generacional del Sector Cacao, asegurando recursos materiales, humanos y financieros.
- Facilitar el acceso a tecnología y a desarrollos innovadores sobre prácticas sostenibles en la producción, procesamiento y comercialización, además de métodos de adaptación al cambio climático.
- Impulsar estrategias de promoción a nivel nacional para promover el cacao y el chocolate panameños buscando la valorización de los productos y de esta manera incentivar su consumo en lo interno.

### 5. Socialización y retroalimentación

- Es importante socializar y recibir retroalimentación de actores clave en el sector, pero también, involucrarlos en los procesos.



## Recomendaciones para la gobernanza de la cadena de valor

La cadena de valor del cacao y el chocolate en Panamá enfrenta desafíos estructurales que limitan su desarrollo integral, tal como hemos identificado a lo largo de este estudio.

A partir del apartado anterior, se han seleccionado las recomendaciones más urgentes, que incluyen acciones prioritarias, seleccionadas con un horizonte temporal de 1 a 5 años para comenzar a observar cambios tangibles. Este plazo es estimado bajo la premisa de mantener la continuidad, el compromiso de todos los actores involucrados en la cadena de valor y disponibilidad de recurso humano y económico necesarios.

### PRODUCCIÓN

#### Relevo generacional

##### Acciones prioritarias:

1. Establecer programas de relevo generacional para asegurar la continuidad y renovación en el sector.
2. Implementar programas de aprendizaje de cacao en escuelas de provincias productoras para asegurar el relevo generacional.
3. A partir de las investigaciones concluidas, desarrollar una estrategia de comunicación integral para destacar las características únicas del cacao que se cultiva en Panamá.
4. Capacitar a productores y empresarios en buenas prácticas comerciales, estándares de calidad y tendencias de mercado.

#### Capacitación y asistencia técnica

##### Acciones prioritarias:

1. Establecer programas de largo aliento de asistencia técnica en manejo postcosecha para productores en la provincia de Bocas del Toro.
2. Capacitación continua en técnicas de cultivo sostenible y manejo integrado de plagas y enfermedades.
3. Capacitación en técnicas de fermentación y secado.
4. Ofrecer capacitación a productores indígenas Ngäbe Bugle sobre catación de cacao.

#### Tecnología y digitalización

##### Acciones prioritarias:

1. Apoyar la adopción de sistemas tecnológicos de debida diligencia dar frente a las regulaciones de cero deforestación de la Unión Europea.
2. Integrar tecnologías digitales para garantizar la trazabilidad y transparencia en toda la cadena de valor del cacao.
3. Desarrollar plataformas en línea para ampliar las opciones de comercialización de cacao panameño.
4. Promover el tecnología para generar datos que ofrezcan información relevante sobre los efectos del cambio climático en el cacao.

### INFRAESTRUCTURA Y DESARROLLO TERRITORIAL

##### Acciones prioritarias:

1. Retomar y considerar propuestas de actores de la cadena de valor, por ejemplo, la construcción de un Centro Postcosecha en la provincia de Bocas del Toro.
2. Mejorar la infraestructura y crear caminos de producción para facilitar el acceso a las zonas productoras.

## GOBERNANZA

### Acciones prioritarias:

1. Conformar la Mesa Técnica del Cacao y dar seguimiento continuo, asegurando recursos humanos y financieros.
2. Establecer un plan de financiamiento a largo plazo y de impacto para el sector.

## ESCALABILIDAD DEL SECTOR

### Créditos y financiamiento

#### Acciones prioritarias:

1. Facilitar el acceso a créditos con intereses bajos o asistencia financiera directa para los productores y PYMES.

## INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO (I+D)

### Acciones prioritarias:

1. Difundir resultados de investigaciones en fincas de entidades públicas y compartir las semillas de los genotipos ideales como parte de un programa de impulso al sector y de largo plazo.
2. Identificar los terroir del cacao panameño para promover la diversidad y calidad del producto.
3. Realizar un mapa de perfiles organolépticos de Panamá.
4. Promover la colaboración entre entidades de investigación para fortalecer el conocimiento sobre genotipos de cacao y protección contra enfermedades.

## PRESENCIA INTERNACIONAL

### Acceso a mercados y transparencia

#### Acciones prioritarias:

1. Desarrollar plataformas digitales para la comercialización directa de cacao panameño, garantizando transparencia.
2. Realizar estudios de mercado exhaustivos en los nichos de cacao y chocolate de especialidad en las regiones señaladas.

### Participación en iniciativas globales

#### Acciones prioritarias:

1. Retomar la membresía con la Organización Internacional de Cacao.
2. Establecer un plan de acompañamiento para fomentar la participación de empresarios del chocolate a certámenes especializados internacionales y a eventos de promoción comercial.

## Conclusiones

Panamá posee un notable potencial para cultivar cacaos de especialidad, lo que le permite destacarse en la producción de chocolates premium de alta calidad. Este potencial se ve respaldado por los reconocimientos y premios internacionales, como los Cocoa of Excellence Awards, que avalan la excelencia y distinción del cacao panameño en el mercado global. Además, las proyecciones indican que el mercado internacional de cacao a granel crecerá a una tasa anual del 2% entre 2024 y 2032. En contraste, el cacao fino de aroma experimentará un crecimiento aún más notable, alcanzando una tasa anual del 10%.

Para hacer realidad este potencial, es esencial implementar programas que fortalezcan a los actores de la cadena de valor, impulsándolos a ser más competitivos y a superar los desafíos actuales. Esto incluye facilitar el acceso a financiamiento, simplificar los trámites administrativos y promover la capacitación en buenas prácticas agrícolas y de manufactura. Asimismo, es fundamental fomentar la colaboración y la integración entre todos los actores involucrados, desde los productores hasta los consumidores, para impulsar un desarrollo sostenible y competitivo a nivel global.

La resiliencia y adaptabilidad exhibidas por el sector cacaotero y chocolatero panameño, a pesar de su tamaño, son verdaderamente encomiables. No obstante, para garantizar un futuro próspero para esta industria, es crucial impulsar una mayor colaboración y cohesión entre todos los participantes. Esto implica adoptar medidas que faciliten el acceso a recursos, promover la capacitación y fortalecer la promoción del chocolate panameño tanto en el mercado local como en el internacional. Solo a través de un esfuerzo conjunto y comprometido se podrá aprovechar plenamente el potencial de la industria chocolatera de Panamá y consolidar su posición destacada en el panorama mundial del chocolate premium.



## Bibliografía

- Abdul Karim, A.; Azlan, A.; Hashim, P.; Abd Gani, S.S.; Zainudin, B.H.; Abdullah, N.A. (2016). Efficacy of cocoa pod extract as antiwrinkle gel on human skin surface. *J. Cosmet. Derm.*
- Andrade, H., Figueroa, J., Silva, D., (2013). Almacenamiento de carbono en cacaotales (*Theobroma cacao*) en armero-guayabal (Tolima, Colombia). En *Scientia Agroalimentaria*, Vol. 1, pp. 6-10.
- Arvelo, M.A., León, D. Maroto, S., Delgado, T., & Montoya, P. (2017). Manual técnico del cultivo de cacao: prácticas latinoamericanas / Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura, IICA, 2017.
- Baggott, M.J.; Childs, E.; Hart, A.B.; de Bruin, E.; Palmer, A.A.; Wilkinson, J.E.; de Wit, H. (2013). Psychopharmacology of theobromine in healthy volunteers. *Psychopharmacology*, 228, 109–118.
- Banco de Desarrollo de América Latina (CAF, 2019). Observatorio del cacao fino y de aroma para América Latina, Julio 2019, Boletín N° 6. Disponible en: <https://scioteca.caf.com/bitstream/handle/123456789/1452/Iniciativa%20Latinoamericana%20del%20Cacao%20Boletín%20No.%206.pdf?sequence=1&isAllowed=y> Consultado [02/04/2024]
- Biodiversity International (2023). Cacao de excelencia. Herramientas de evaluación sensorial. Extracto de la guía de la calidad y el sabor del cacao. Disponible en: [https://www.cacaoofexcellence.org/fileadmin/Websites/CocoaOfExcellence/docs/CoEx-Herramientas\\_de\\_Evaluacio\\_\\_n\\_Sensorial-25Sept2-23.pdf](https://www.cacaoofexcellence.org/fileadmin/Websites/CocoaOfExcellence/docs/CoEx-Herramientas_de_Evaluacio__n_Sensorial-25Sept2-23.pdf) Consultado [15/02/2024].
- Cando, V. (2021). Obtención de una biopelícula a partir de almidón de la cáscara de cacao (*Theobroma cacao*. L.) en la producción de plástico biodegradable. ESPC, Disponible en: <http://dspace.esPOCH.edu.ec/handle/123456789/16752> Consultado [02/04/2024]
- Carolina Ocampo-Ariza, Bea Maas, Jean P. Castro-Namuche, Evert Thomas, Justine Vansynghe, Ingolf Steffan-Dewenter & Teja Tschardt. (2022). Trait-dependent responses of birds and bats to season and dry forest distance in tropical agroforestry. En *Agriculture, Ecosystems & Environment*, 325(1).
- Carrillo, L.C.; Londoño-Londoño, J.; Gil. (2014). A. Comparison of polyphenol, methylxanthines and antioxidant activity in *Theobroma cacao* beans from different cocoa-growing areas in Colombia. *Food Res. Int.* 60, 273–280.
- Cerda, R. (2011). Almacenamiento de carbono en sistemas agroforestales de cacao de Centroamérica. IV Foro Nacional de Cacao en Panamá.
- COP26: Agricultural expansion drives almost 90 percent of global deforestation. (2021, junio 11). Newsroom; FAO. <https://www.fao.org/newsroom/detail/cop26-agricultural-expansion-drives-almost-90-percent-of-global-deforestation/en>
- Duque, L.; Bravo, K.; Osorio, E. (2017). A holistic anti-aging approach applied in selected cultivated medicinal plants: A view of photoprotection of the skin by different mechanisms. *Ind. Crops Prod.* 97, 431–439.
- Gavrilova, N. G. (2021). Contemporary global production and consumption of cocoa: an assessment. IOP conference series. Earth and environmental science, 839(2), 022095. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/839/2/022095>
- Gereffi, G., Humphrey, J., & Sturgeon, T. (2005). The Governance of Global Value Chains. *Review of International*

- Political Economy, 12(1), 78–104. Disponible en: <http://www.jstor.org/stable/25124009> Consultado [05/02/2024].
- Gutiérrez, A. (2020). Caracterización morfológica de tres genotipos criollos promisorios de *Theobroma cacao* L. En Ciencia Agropecuaria, Panamá.
- Instituto de Investigación Agropecuaria de Panamá (IDIAP). (2018). Tres genotipos de cacao criollo: AS - CP 6-59, AS-CP 26-60 y AS-CP 26-61. Centro de Investigación Agropecuaria del Trópico Húmedo de Bocas del Toro, Panamá.
- Jiménez, J.C., Ponce, W., Samaniego, I., Rodríguez, G., Rivadeneira, B. (2020). Uso de las mazorcas de cacao enfermas para la obtención de biodisel y abonos orgánicos. INIAP. 2024, Recuperado de: <https://repositorio.iniap.gob.ec/handle/41000/5558> Consultado [02/04/2024].
- Karim, A.A.; Azlan, A.; Ismail, A.; Hashim, P.; Abd Gani, S.S.; Zainudin, B.H.; & Abdullah, N.A. (2014). Phenolic composition, antioxidant, anti-wrinkles and tyrosinase inhibitory activities of cocoa pod extract. BMC Complement. Altern Med.
- Kaplinsky, R., & Morris, M. (2000). A handbook for value chain research (Vol. 113). Brighton: University of Sussex, Institute of Development Studies. Disponible en: [https://www.fao.org/fileadmin/user\\_upload/fisheries/docs/Value\\_Chain\\_Handbook.pdf](https://www.fao.org/fileadmin/user_upload/fisheries/docs/Value_Chain_Handbook.pdf) Consultado [03/01/2024]
- Ley N° 49. Gaceta Oficial Digital del gobierno de Panamá, Ciudad de Panamá, 16 de junio de 2017.
- Ministerio de Desarrollo Agropecuario (MIDA). 2024. Cierre agrícola año 2022-2023, cultivo de cacao grano entero seco.
- Organización Internacional del Cacao (ICCO, 2023). Report of the meeting of the Ad-Hoc Panel on the review of Annex C of the ICA 2010. Realizado el 13-14 Junio, 2023. Disponible en: <https://www.icco.org/wp-content/uploads/FFP-REP-8-Report-of-the-Meeting-English.pdf> Consultado [15/02/2023]
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, 2021). Reseña de Agricultura Familiar de Panamá. Disponible en: <https://www.fao.org/3/cb4184es/cb4184es.pdf> Consultado [07/02/2023]
- Padilla, R., Oddone, N. (2016). Manual para el fortalecimiento de cadenas de valor. Disponible en: [https://www.cepal.org/sites/default/files/publication/files/40662/S1601085\\_es.pdf](https://www.cepal.org/sites/default/files/publication/files/40662/S1601085_es.pdf) Consultado [05/02/2024]
- Peñalba, V.E., & Gómez, M. (2022). Caracterización de la cadena de suministro del cacao en Panamá. Latitude, 2(16), 79–93. Disponible en: <https://revistas.qlu.ac.pa/index.php/latitude/article/view/197> Consultado [07/02/2023]
- Piracoca, M. (2022) Caracterización del mucilago de cacao (*Theobroma Cacao* L., clon TSH 565) como fuente de pectina y azúcares para el aprovechamiento en la industria de alimentos. Edu.co. Recuperado el 2 de abril de 2024, de <https://repositorio.unal.edu.co/bitstream/handle/unal/84381/1024543556.2023.pdf?sequence=2&isAllowed=y>
- Ríos, F., Ruiz, A., Lecaro, J., Rehpani C. (2017). Estrategias país para la oferta de cacaos especiales. Fundación Swisscon Colombia. Bogotá D. C.
- Rolando, C., Astorga C, Villalobos, M., Deheuvels, O., Orozco, S., Say, E., López, A., Somarriba, E., (2013). Servicios ambientales de lo cacaotales centroamericanos. CATIE, Disponible en: [https://repositorio.catie.ac.cr/bitstream/handle/11554/7277/Servicios\\_ambientales\\_de\\_los\\_cacaolates.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://repositorio.catie.ac.cr/bitstream/handle/11554/7277/Servicios_ambientales_de_los_cacaolates.pdf?sequence=1&isAllowed=y)

Consultado [10/01/2024]

Rosenshain, R. (2018) IMAGINA. Revista de Ciencia, Tecnología e Innovación (Vol. 6). (2018). SENACYT. <https://www.senacyt.gob.pa/wp-content/uploads/2018/10/Revista-Imagina-6.pdf> Consultado [10/01/2024].

Santander, M., Vaillant, F., Sinuco, D., Rodríguez, J., Escobar, S. (2021). Enhancement of fine flavour cocoa attributes under a controlled postharvest process. En Food Research International, (143).

Toledo-Hernández, M., Tschardtke, T., Tjoa, A., Anshary, A., Cyio, B. & Wanger, T. (2021). Landscape and farm-level management for conservation of potential pollinators in Indonesian cocoa agroforests, Biological Conservation, 257(1): 109106

Torres, J. (2023). Caracterización de los residuos de cacao generados con potencial valor, para su uso en la industria alimentaria, en el cantón Santo Domingo, provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas. Universidad Técnica de Ambato, Ecuador. Disponible en: <https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/37884/1/AL%20869.pdf> Consultado [03/04/2024]

Villalaz-Pérez, J. (2023). Influencia del abono orgánico sobre el desarrollo y calidad del cacao producido en Almirante, Bocas del Toro-Panamá. Tesis de doctorado, Universidad de Santiago de Compostela, Lugo.

Villalaz-Pérez, J., Villareal-Núñez, J., Santo-Pineda, A., Gutiérrez, A., Ramos-Zachrisson, I., (2020). Caracterización pedogenética de los suelos dedicados al cultivo de cacao orgánico, Almirante – Bocas del Toro. En Ciencia Agropecuaria, julio-diciembre, No. 31, 37-56. Disponible en: [https://proyectos.idiap.gob.pa/uploads/adjuntos/CARACTERIZACION\\_PEDOGENETICA\\_DE\\_LOS\\_SUELOS\\_DEDICADOS\\_AL\\_CULTIVO\\_DE\\_CACAO\\_ORGANICO\\_ALMIRANTE\\_BT.pdf](https://proyectos.idiap.gob.pa/uploads/adjuntos/CARACTERIZACION_PEDOGENETICA_DE_LOS_SUELOS_DEDICADOS_AL_CULTIVO_DE_CACAO_ORGANICO_ALMIRANTE_BT.pdf) Consultado [06/02/2024]

Wang, Y.; Feltham, B.A.; Suh, M.; Jones, P.J.H. (2019). Cocoa flavanols and blood pressure reduction: Is there enough evidence to support a health claim in the United States? Trends Food Sci. Technol.. 83, 203–210



## Anexos

### Anexo 1. Empresas importadoras de chocolate en 2023

| Empresa importadora                           | %   |
|-----------------------------------------------|-----|
| Agencias Feduro S A                           | 32% |
| Pricesmart Panama S A                         | 11% |
| Felipe Motta S.A.                             | 9%  |
| Alimentos Carnicos de Panama (Alicapsa) S. A. | 8%  |
| Nestle Panama S A                             | 5%  |
| DICSA                                         | 5%  |
| Cesar Arrocha Graell y Compañía S. A.         | 2%  |
| Riba Smith S A                                | 2%  |
| Productos Nevada S De RI                      | 2%  |
| Corporacion Impa Doel S. A.                   | 2%  |
| Mondelez Panama S De RI                       | 2%  |
| Cia H A Universal S. A.                       | 2%  |
| Commercial Logistics S. A.                    | 1%  |
| Gourmet Management Panama Inc                 | 1%  |
| Industrias Lacteas S. A.                      | 1%  |
| Hermanos Zakay S. A.                          | 1%  |
| Importadora Ricamar S. A.                     | 1%  |
| Inmobiliaria Don Antonio S. A.                | 1%  |
| Martin Brower y Compañía                      | 1%  |
| Cia Levapan de Panama S. A.                   | 1%  |
| Syy Panama S. de R. L.                        | 1%  |
| Otros                                         | 10% |

*Fuente: Elaboración propia con información de Veritrade, 2024  
Cálculo basado en el total US\$ CIF*

