

Carlos Encalada: Crecimiento de las exportaciones de cacao

El Perú es uno de los principales lugares originarios del cacao, pues posee un 60% de las variedades en el mundo. Este alimento se produce todo el año, aunque los mayores niveles de producción se reflejan entre los meses de mayo y junio. Es importante mencionar que Perú tiene 16 regiones productoras de cacao.

Según el Bioversity International, la producción nacional de cacao en grano viene incrementándose desde hace 10 años y crece a una tasa de 12,6% en promedio anual. Asimismo, es importante mencionar que en el Perú se producen tres variedades de cacao: 53,3% de trinitario (Junín), 37,3% de forastero amazónico (Cusco y Ayacucho) y 9,4% de criollo (zona norte de San Martín, Amazonas y Cajamarca).

En el periodo enero-diciembre del 2021, las exportaciones peruanas de cacao en grano alcanzaron las 57.000 toneladas, mostrando un crecimiento de 16,8% en comparación a las 49.000 toneladas exportadas en el mismo periodo del año anterior.

Estas cifras también fueron validadas por el Centro de Comercio Exterior (CCEX) de la Cámara de Comercio de Lima, a través de su plataforma estadística Camtrade Plus.

Como principales destinos del cacao en grano destacan Países Bajos, Indonesia, Bélgica, Malasia, Italia entre otros, los cuales muestran una participación de 24,27%, 23,85%, 11,41%,

9,29% y 7,82%, respectivamente, para el cierre del año 2021.

De acuerdo con la Organización Internacional del Cacao (ICCO), el Perú ha sido calificado como un país en donde se produce y se exporta un cacao fino y de aroma. Finalmente, si desea aprender más sobre este tema, el Centro de Comercio Exterior de la CCL brindará su próximo seminario especializado "Exportación de cacao y sus derivados", el día 30 de mayo. Para mayor información puede escribirnos al correo cencalada@camaralima.org.pe o comunicarse al teléfono 219-1566.