



**Análisis de Riesgos y Barreras en la Exportación de Cacao Colombiano:
Estrategias de Mitigación y Diversificación de Mercados**

Estudiante

Antonio José Osorio Villarreal

Tutor

Roberto Andrés Herrera Barriga

Pontificia Universidad Javeriana de Cali

Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas

Programa de Economía

Santiago de Cali, Colombia

27 de mayo de 2024

Tabla de contenido

Resumen ejecutivo.....	6
Introducción.....	7
Planteamiento del problema.....	9
Justificación.....	12
Objetivos.....	15
Objetivo general.....	15
Objetivos específicos.....	15
Marco conceptual.....	16
Metodología.....	20
Análisis y Resultados.....	21
Comercio internacional del Cacao y sus derivados.....	21
Producción mundial del cacao.....	21
Demanda mundial de cacao.....	27
Contexto actual del cacao en Colombia.....	25
Exportaciones a nivel nacional del Cacao en Colombia.....	25
Precio internacional del cacao.....	27
Análisis de la demanda y oferta global de cacao.	29
Riesgos y barreras en las exportaciones de cacao en Colombia.....	31
Diferencias y ventajas comparativas entre países africanos y Colombia.	34
Conclusiones	39
Bibliografía citada.....	42
Anexos.....	46

Índice de Figuras

Figura 1. Variedad de cacao.

Figura 2. Producción mundial del cacao entre el 2011 hasta el 2022.

Figura 3. Producción mundial de Cacao de 2011 a 2022 por países.

Figura 4. Participación de las exportaciones en el mercado Colombiano de Cacao en 2022

(en %)

Figura 5. Demanda mundial de Cacao de 2012 proyectado al 2030.

Figura 6. Fluctuación de precios mundiales del cacao en USD

Índice de Tablas

Tabla 1. Variación de exportaciones en el mercado mundial de Cacao para los años 2011 hasta 2022 expresado en %.

Dedicatoria

El autor agradece especialmente a la Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas de la Pontificia Universidad Javeriana de Cali, a mi tutor por su guía continua y a mi familia por el apoyo constante e incondicional en este largo proceso que fue exigente y determinante para ser lo que quiero ser.

Resumen

El objetivo principal de este trabajo fue analizar el contexto internacional del cacao, centrándose específicamente en el caso de Colombia. Se recopiló información de tres fuentes principales: La Organización Internacional del Cacao (ICCO), la página web de las Estadísticas del Comercio para el Desarrollo Internacional de las Empresas (TRADE MAP) y la Federación Cacaotera Colombiana (Fedecacao). El estudio se basó en el análisis de varios determinantes del mercado, como la producción, las exportaciones y el consumo de cacao. Para el caso de Colombia, se examinaron las mismas variables de riesgo y barreras en la exportación para en sí realizar propuestas de mejora para generar un modelo estable. La disponibilidad y actualización de la información necesaria para el estudio fue una fortaleza destacada. A partir del análisis realizado, se llegó a la conclusión de que, aunque Colombia va en la dirección correcta, es necesario optimizar la capacidad instalada y la producción interna de cacao para satisfacer primero la demanda interna y luego convertirse en un exportador competitivo en el mercado internacional, teniendo en cuenta que se necesita la ayuda del gobierno para lograr metas y mejorar el país.

Palabras clave: Cacao; Productividad; beneficios económicos; exportación; Mercado internacional, Colombia.

Introducción

La globalización ha sido un fenómeno predominante en las últimas décadas, transformando la economía mundial al reducir los costos de transporte y comunicaciones, y al facilitar la liberalización del comercio y las finanzas. Sin embargo, desde la crisis financiera de 2008-09, ha surgido una tendencia opuesta conocida como "slowbalisation", donde el crecimiento del comercio y las inversiones transfronterizas ha disminuido notablemente (The Economist, 2019). El cacao es originario de América, para ser más exactos en la zona del Alto Amazonas donde limita con distintos países donde se han encontrado la mayor diversidad de especies, considerando que este es un producto principalmente para la elaboración de chocolate y confitería. Debido a su ventaja competitiva el mercado del cacao trae beneficios para el desarrollo social, económico y medioambiental, generando empleo para esta población, brindando una mayor calidad de vida para los habitantes de las zonas aledañas e impulsando al desarrollo de frutas y dejando a un lado los cultivos ilícitos.

El proyecto se enfoca en abordar el principal desafío de revisar tanto el mercado internacional como el nacional para mejorar la comercialización del cacao, prestando especial atención al proceso de exportación realizado por Colombia. Este empeño surge como parte de la culminación de mis estudios de pregrado en Economía. A lo largo de mi formación, he desarrollado un interés particular por la investigación, con el propósito de cerrar brechas y proponer métodos de mejora que impulsen la eficiencia y la productividad en nuestra sociedad. El trabajo de grado se espera que tenga un impacto positivo en el sector del cacao colombiano al proporcionar información valiosa sobre las oportunidades y desafíos para la diversificación a nuevos mercados. Las estrategias desarrolladas en este, pueden ser utilizadas por productores, exportadores e importadores

de cacao colombiano para aumentar sus ventas y mejorar su competitividad en el mercado internacional.

A lo largo del texto se implementa la investigación descriptiva, donde la recolección de información se obtiene del sector público más específico de la Federación Nacional de Cacaoteros (Fedecacao), las bases de datos con referencias de las Estadísticas sacadas de TRADEMAP, y los diferentes artículos de revistas como Federación Nacional de Cacaoteros (Fedecacao), Procolombia, banco de la república y el más importante la Organización Internacional del Cacao (ICCO). La principal conclusión del presente estudio radica en que Colombia, aunque va por buen camino para ser un potencial exportador de cacao a nivel internacional aún debe de fortalecer su capacidad de producción y calidad en el producto para así lograr la competitividad que exige el mercado global.

Planteamiento del problema

El cacao es una fruta, producto que se alcanza gracias a las semillas del árbol del cacao. Estas semillas, también llamadas granos de cacao tienen un proceso donde se fermentan, se secan y tuestan para obtener una variedad de productos, como la pasta de cacao, la manteca de cacao y el polvo de cacao. Actualmente se cultiva en países de América Latina, Asia y África donde los principales productores son Costa de Marfil, Ghana, Indonesia entre otros. La cosecha del cacao se da aproximadamente 2 veces al año, donde este requiere de un clima cálido y húmedo con temperaturas aproximadas a los 20°C y 30°C, donde se espera de tierras ricas en nutrientes y con buen drenaje (Gómez, 2023). Estas especificaciones dan a dos tipos de productos que son el cacao Criollo y Forastero, donde el Criollo es de alta calidad y aroma, siendo más susceptible a enfermedades, por otro lado el Forastero es todo lo contrario, es más resistente a las enfermedades, pero presentando un sabor y aroma menos intenso. La producción del cacao es una alternativa para aumentar y fomentar el trabajo en la diferentes zonas de producción mundial. De acuerdo con el Ministro de Agricultura y desarrollo Rural (MADR), el subsector del cacao generó aproximadamente 173.293 empleos directos e indirectos en el año 2020. Siendo algo positivo donde la oferta de empleo ha venido creciendo desde 2011. Se estima un crecimiento del 36% en total de empleo generado entre el 2011 y el 2020 en las áreas donde se cultiva esta fruta. Se calcula que cada hectárea sembrada de cacao proporciona aproximadamente 0,9 empleos directos e indirectos al año. (Andinos, 2023)

Para el año 2023 los países que presentaron un gran desempeño en producción de Cacao a nivel mundial fueron; Costa de Marfil con 2.2 millones de toneladas, Ghana: 750.000 toneladas, Indonesia: 700.000 toneladas, Nigeria: 280.000 toneladas y Camerún:

260.000 toneladas. (ICCO, 2023) Cabe destacar que países como Colombia, Ecuador, Brasil y Perú generaron una producción significativa.

La exportación del Cacao como se mencionó anteriormente trae consigo muchos beneficios para Colombia tales como económicos, sociales y medioambientales.

Beneficios económicos:

Generación de empleo e ingresos, el cultivo del cacao genera empleo e ingresos para las comunidades rurales, especialmente en países en desarrollo como Colombia, he incentiva a desenvolverse en este medio unificando regiones para la producción de este bien. De antemano se puede también agregar el desarrollo rural, donde el cacao puede contribuir al desarrollo rural al mejorar la infraestructura y los servicios en las zonas productoras beneficiando a miles de personas no tan solo productores sino a toda una comunidad. Por último se puede también generar diversificación económica, el cultivo del cacao puede ayudar a diversificar las economías rurales y reducir la dependencia de otros cultivos abriendo puertas en el comercio internacional donde a través de la exportación puede generar divisas y contribuye al crecimiento económico.

Beneficios sociales:

Los beneficios sociales que puede traer en sí este producto como se mencionó anteriormente, mejora de la calidad de vida de las familias productoras al aumentar sus ingresos y brindarles acceso a educación y salud e impulsar a que el gobierno tenga en cuenta más estas zonas rurales del país. Otro beneficio es el empoderamiento de las mujeres, al brindarles oportunidades de empleo e ingresos, mostrando las capacidades de estas mujeres y aportando a la sociedad. De ante mano y relacionando todo lo demás la reducción de la pobreza en zonas rurales al generar empleo e ingresos es lo más importante al también traer mejor educación y salud donde habrá mayor inversión en la educación y la salud de sus hijos.

Beneficios ambientales:

Como foco principal se busca la conservación de la biodiversidad, los cacaotales pueden ayudar a conservar la biodiversidad al proporcionar un hábitat para diversas especies de plantas y animales. Como efecto externo los cacaotales ayudan a recoger el carbono de la atmosfera generando muchos beneficios para el mundo contribuyendo a la lucha contra el cambio climático. También se espera que se genere una protección del suelo frente a erosión y la degradación y por último el uso eficiente del agua, lo que es adecuado para zonas con escasez de agua.

Con lo anteriormente mencionado se analizara una ruta de conveniencia para que Colombia pueda desenvolverse mejor en este ambiente y pueda traer los beneficios a el país que se proyectan con un mejor desarrollo de la industria. Para que así el cacao y sus productos derivados puedan ser exportados a países y buscar potencializar estas rutas de exportación aumentando la capacidad de producción y generando más beneficios para el país. Para ellos daremos con un análisis cualitativo.

Justificación

El cacao es un producto de gran relevancia para la economía de Colombia, gracias a que de forma indirecta y directa genera movimiento y crecimiento económico a lo largo del tiempo. Sin embargo, gracias a su potencial, se han creado diferentes desafíos en la exportación de cacao que pueden limitar su posicionamiento en los mercados internacionales y mostrar la calidad del producto que se genera en todo el territorio colombiano. Además de este bien, Colombia se destaca en el mundo por la comercialización de esmeraldas y flores. En la producción del cacao genera ese valor agregado para la comercialización gracias a su caracterización y distinción de aroma y sabor, cabe resaltar que en toda esta producción Colombia cuenta con el “fino de aroma” el cual es una variedad única que se produce aproximadamente el 7% a nivel mundial el cual es otorgado por el International Cocoa Organization (ICCO). Colombia ha estado presente y forma parte de la ICCO desde sus comienzos, aproximadamente desde 1973, donde ha sido uno de los potenciales miembros exportadores destacando en varios años y retirándose después del convenio de 1986.

Teniendo en cuenta que para el 2022 el 87% de la producción mundial de cacao se concentra en los 10 países con más peso en este sector económico, siendo este país el octavo como productor masivo de cacao a nivel mundial teniendo en cuenta que los principales departamentos productores son Antioquia, Santander, Arauca, Tolima y Huila.

De los departamentos anteriormente mencionados se pueden encontrar las diferentes variedad de cacao que se produce. El criollo es un grano fino, de agradable sabor y un muy buen aroma, se le proporciona delicado manejo siendo muy susceptible a las plagas y enfermedades, contando con baja producción gracias a su lento desarrollo y contadas tandas de producción a lo largo del año. Otro tipo que se encuentra es el

amazónico o forastero, que es de menor calidad en cuanto al aroma y sabor, se caracteriza también por su alto contenido de grasa y es distinguido por ese sabor amargo. Por último están los híbridos que son esa mezcla y cruce entre cultivos con el fin de generar una mejor calidad, productividad y fuertes antes plagas y enfermedades.

Según la Unidad de Gestión de Riesgo Agropecuarios - UGRA para poder cultivar el cacao se requiere de Alturas entre los 0 msnm - 1.200 msnm. Las lluvias se espera que sean entre los 1.500 mm - 2.500 mm anuales. Los climas que se deberían manejar son con piso térmico cálido, con temperaturas medias entre 22°C -30°C. por último con suelos profundos, texturas francas con buena aireación, retención de humedad, drenaje y fertilidad. (FINAGRO, 2020)

Esto ha abierto las puertas de Colombia para participar en mercados internacionales interactuando con varios países extranjeros aumentando considerablemente la demanda por productos derivados del cacao y el mismo cacao fino y de aroma los cuales se muestran ante este mercado como potenciales de exportación a mercados de Europa. Países como Estados Unidos, Holanda, Alemania y Canadá los cuales se ven cobijados por el comercio justo, en busca de comercialización e industrialización para ofrecer diferentes productos transformados derivados de la pepa de este producto.

Sin embargo, cada vez se presentan más limitantes como lo puede ser las afecciones en los cultivos, desbalanceando la oferta gracias a la falta de incentivos y apoyos, donde se espera que se presenten déficit en la producción de este producto ocasionado por la tendencia creciente en el consumo de este bien en nuevos países como lo puede ser en el continente de Asia. Esto provocaría en si un aumento de precios a nivel mundial en el cacao, beneficiando a los productores e incentivando indiscretamente a Colombia para que se genere mayor producción y también pueda transformar este grano

en productos ya elaborados para el consumo generando valor agregado en el mercado e impulsando a la realización y competitividad a nivel mundial aprovechando los factores positivos que se obtienen gracias a la fertilidad de las tierras y los climas en Colombia y las ventajas que brindan los tratados de libre comercio que hacen presencia en la actualidad.

Objetivos

Con el fin de proponer alternativas para mejorar y desarrollarse en esta industria, se proponen los siguientes objetivos.

Objetivo de general

Analizar los factores determinantes y las estrategias de éxito en la exportación de cacao en Colombia, con el fin de identificar oportunidades de mejora, diversificación y fortalecimiento de la cadena de valor cacaotera en el mercado internacional.

Objetivos específicos

- Analizar las estrategias de comercialización empleadas por los productores y exportadores de cacao colombiano en los mercados internacionales.
- Analizar los factores climáticos, geográficos, y de suelo que influyen en la calidad y diversidad del cacao colombiano y su impacto en la exportación.
- Evaluar las regulaciones, políticas y acuerdos internacionales relacionados con la exportación de cacao, y a partir de estar ver cómo afectan la competitividad del producto.
- Analizar las estrategias de comercialización y promoción teniendo en cuenta la variedad de utilidades que se puede obtener.

Marco conceptual

Como nombre científico el cacao es identificado como Theobroma (alimento de dioses, Theo: dios – Broma: alimento) cacao L, viene siendo un aporte del continente americano como se menciona anteriormente al mundo entero. Este es un árbol que puede variar sus medidas de longitud y ancho, con hojas que pueden perdurar mucho tiempo en ellos, delgadas, brillantes y de color verde oscuro, la altura promedio de estos ronda entre los 4-10 metros. Siendo un poco más explícito de las especificaciones, el árbol de cacao tiene pequeñas flores que vienen agrupadas en racimos que nacen desde el tronco con colores amarillos pálido hasta lograr un color rosado. Los frutos vienen en capillos marrones e incluso rojizos con una forma especial esférica ovalada, desarrollada dependiendo de la calidad climática en a que se encuentre. Sus frutos son vainas rojizas a marrones, de forma cilíndrica o esférica. En Latinoamérica se encuentran aproximadamente 18 especies de cacao, estos racimos almacenan en promedio 35 semillas las cuales en un proceso quedan compuestas como pasta de cacao, manteca, licor, cocoa, chocolate y muchos más productos. Complementando un poco, los granos de cacao son utilizados como materias primas de las cuales se obtienen tres tipos de bienes, bien primario que es el grano de cacao, bienes intermedios que son el polvo, la pasta, el aceite y manteca, y por ultimo los bienes finales que es el chocolate y sus derivados.

En la actualidad, hay tres tipos de cacao que han sido extensamente desarrollados en la actualidad en tierras colombianas:

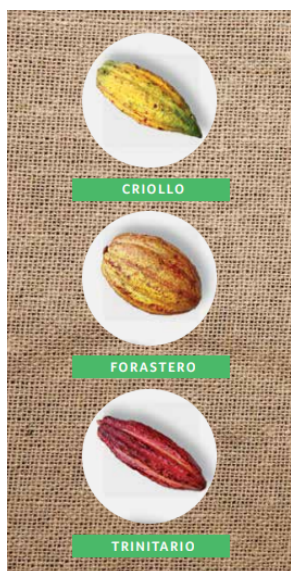
Criollo: Originario de Centroamérica, Colombia y Venezuela. De esta variedad se produce el cacao fino o de mejor calidad siendo la variedad genuina, se distingue porque varia en los colores de blanco a violeta, es dulce de sabor agradable siendo un fruto alargado con puntas delgada de cascara suave y semillas redondas, de gran calidad y de escaso contenido tanino. (Bancolombia, 2021)

Forastero: Es el más cultivado en las regiones cacaoteras de África y Brasil. Representa alrededor del 90% de la producción mundial anual mostrando una cascara fuerte y resistente, con bajos olores y poco sabor de color morado. (Bancolombia, 2021)

Trinitario: Tiene la robustez del forastero y el aroma del criollo. La mayoría de los cacaotales que existe en el mundo son trinitarios presentando un lindo color morado, es una mezcla del forastero y el criollo teniendo las mismas cualidades del criollo pero más sutiles, con variedad de sabores. (Bancolombia, 2021)

Figura 1.

Variedad de cacao.



Fuente: Mundo Cacao (2022)

El grano de cacao está compuesto por el endospermo una cáscara dura de semilla de 12-15%, el embrión con dos cotiledones que hace referencia al núcleo de cacao que es el 82-86% y por último la radícula que aproximadamente el 1% restante (Pastor, 2020), no se recomienda que estos cultivos reciban sol directo, requieren de otros palos más altos que les brinde sombra para proporcionar el calor, la humedad y el entorno perfecto. En Colombia se estima que se lleven a cabo dos cosechas anuales, una principal y otra intermedia. El cacao normalmente es exportado en forma de habas y también se procesa para la fabricación ya sea de manteca de cacao, licor, cacao en polvo, chocolates siendo

cuenta de los países que lo importan. En muchos casos los principales exportadores han optado por la tendencia de triturar el cacao para generar un valor agregado a este producto (Jachero, 2018; Hidalgo, 2016).

La teoría de la internalización, propuesta por Buckley y Casson en 1976, es fundamental para entender las decisiones estratégicas de las empresas multinacionales, especialmente en el contexto de la exportación del cacao en Colombia. Según Buckley y Casson, las empresas optan por internalizar sus operaciones en lugar de utilizar el mercado cuando los costos de transacción son altos y la coordinación interna puede ser más eficiente (Buckley & Casson, 1976). Esto es fundamental en el desarrollo de esta investigación para así poder lograr con el objetivo de analizar las estrategias de comercialización para optimizar procesos que ayudaran a largo plazo y a corto a un mejor desarrollo de esta industria en las diferentes empresas. En el caso de la exportación del cacao colombiano, esta teoría puede explicar por qué algunas empresas prefieren controlar todo el proceso de producción y exportación, desde la cosecha hasta la comercialización internacional, para asegurar la calidad del producto y mantener la consistencia en la cadena de suministro. Además, internalizar estas operaciones permite a las empresas responder de manera más flexible a las demandas del mercado internacional y adaptarse a las condiciones cambiantes del comercio global, lo que puede ser particularmente importante en un sector como el del cacao, donde la calidad y la trazabilidad son cruciales para obtener un precio premium en los mercados extranjeros (Buckley & Casson, 1976). Así, la teoría de la internalización no solo proporciona una base teórica para comprender las estrategias de las empresas exportadoras de cacao en Colombia, sino que también destaca la importancia de gestionar internamente las operaciones para maximizar la eficiencia y la competitividad en el mercado global.

El paradigma ecléctico que explica por qué y cómo las empresas deciden expandirse más allá de sus fronteras nacionales. Esta teoría se basa en la idea de que las empresas buscan maximizar sus beneficios y minimizar sus costos operativos al internalizar ciertas transacciones y procesos que de otro modo, implicarían altos costos en el mercado, saliendo del anonimato y enfrentándose una gran demanda que a medida del tiempo crece y obliga a la empresa a crecer y expandirse.

Metodología

Para la elaboración del presente trabajo se eligió como foco principal el análisis de políticas públicas de Colombia con respecto a las que se manejan en los mejores países productores de cacao, este proceso de enfoque comparativo nos mostrara el impacto y los resultados que conllevan al éxito.

El presente estudio se caracteriza como descriptivo, lo cual implica delimitar el contexto entre los dos participantes implicados y emplear datos procedentes de investigaciones previas. Los estudios descriptivos resultan útiles para detallar de manera precisa los diversos aspectos o facetas de un contexto específico, en este caso lo que manejan países diferentes y sus procedencias al éxito con las exportaciones y mejoras para la nación.

En lo que respecta a la metodología, la investigación se fundamenta en la revisión documental. Esto conlleva la recopilación, selección, análisis y presentación de información coherente utilizando documentos como principal fuente. La revisión documental constituye un enfoque habitual en la investigación cualitativa, enfocándose en la recopilación y análisis de información ya existente.

Análisis y resultados

Comercio internacional del Cacao y sus derivados

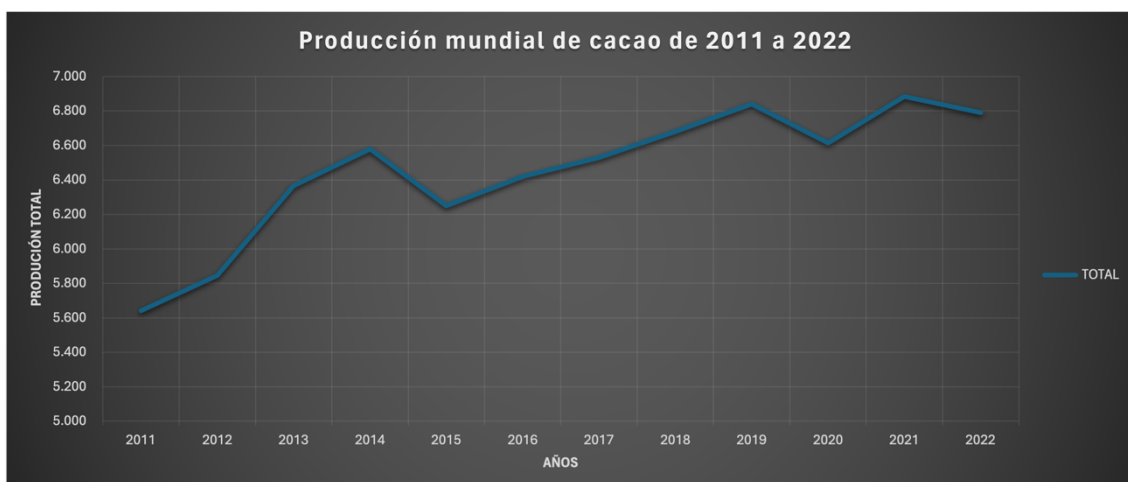
La estructura de la industria del cacao es multifacética e involucra distintas etapas, desde la agricultura del cacao en diferentes zonas tropicales hasta su procesamiento, fermentación, recolección, distribución y transporte. El objetivo es integrarlo en la fabricación de licor, manteca, coberturas, chocolates y dulces a nivel global, con un enfoque particular en los países del hemisferio norte. En el contexto de Colombia, a pesar del creciente interés en exportar cacao de alta calidad, la mayoría de la producción se orienta hacia el consumo interno, que representa aproximadamente el 80% del total. El cacao se denomina como una commodity en el mercado la cual hace parte del área de agricultura, esta bolsa de valores funciona por medio de compra y venta de contratos del producto a futuro, generando que los precios se coticen en la bolsa de valores a tiempo real, donde varían por diferentes factores.

Producción mundial del cacao

El cacao siendo un producto tan reconocido a nivel mundial podemos ver que estadísticamente ha crecido desde el 2011 hasta la actualidad, mostrando altibajos que se han superado. Este comportamiento alcista presenta datos de 2011 con una producción de 5.641 a 6.790 mil toneladas de cacao en 2022, siendo el último dato el más alto en producción. A lo largo de estos periodos estimados, se presentaron dos recesiones económicas que afectaron esta industria en los años 2015 y 2020, las dos disminuciones presentadas a nivel mundial fueron generadas por el Fenómeno de NIÑO para el año 2015 y en 2019 las restricciones de la pandemia ocasionada por el virus del COVID-19 afectaron todo este entorno económico, todo esto analizado en la figura 2.

Figura 2.

Producción mundial del cacao entre el 2011 hasta el 2022.



Nota. Elaboración personal. Fuente: Organización Internacional del Cacao (ICCO)

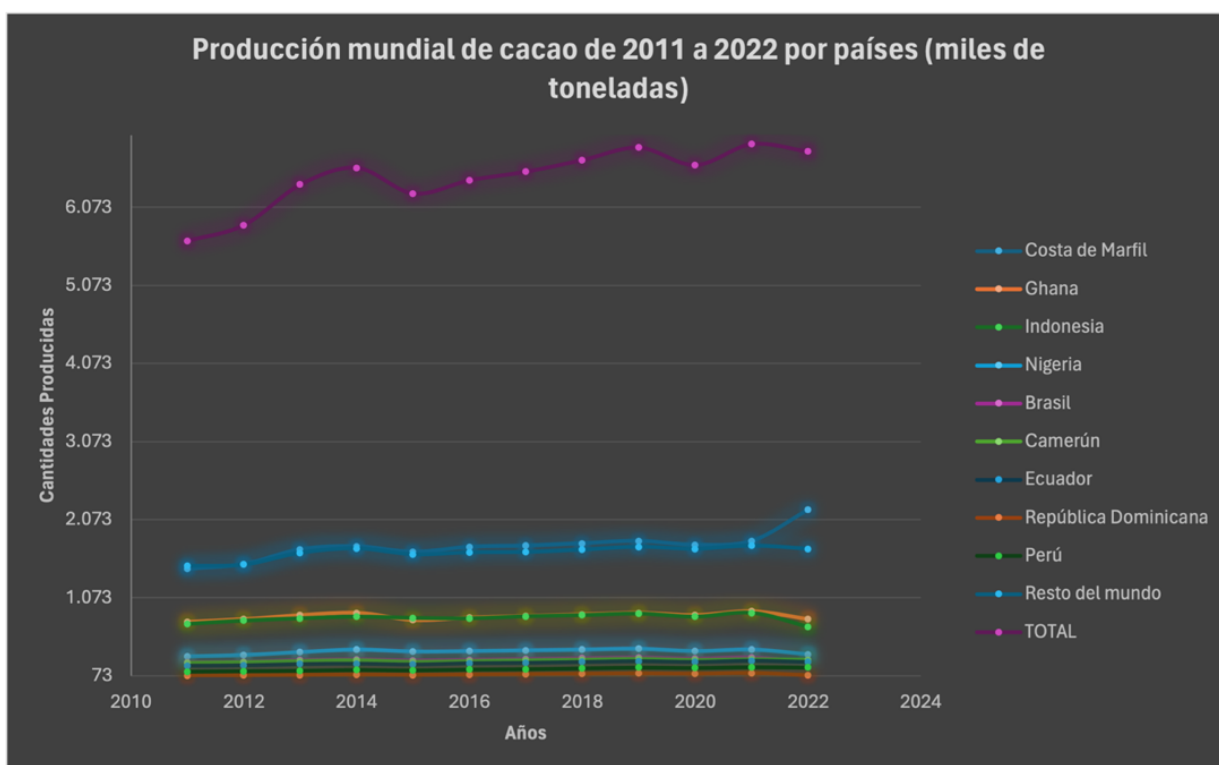
Estos datos atípicos en la serie de tiempo no son determinantes para afectar el patrón de crecimiento que ha venido presentando. Países como Costa de Marfil que presentan una sólida infraestructura de producción, donde desempeñan un papel increíble único sumando una cantidad mayor a lo que produce el resto de países que no está en los top 10 productores, como se puede referenciar en la figura 2, generando una dependencia a otros países en si de su producción para que su consumo no disminuya y el abastecimiento siga cumpliendo las necesidades. El proceso de apertura de los mercados mundiales y la globalización trae consigo de la mano diferentes paradigmas bajo el argumento de la competitividad en todas estas industrias, incluyendo condiciones para así poder penetrar nuevos mercados en busca de mayores beneficios implementando innovación y el uso de tecnologías. Gracias a esto a través del tiempo podemos ver una creciente en la producción de este grano, que presenta recesiones pero son por fenómenos económicos y globales que tarde que temprano se tienen que presentar en el entorno.

Por competitividad cabe aclarar que se denota por particularidades que se adquieren en esta industria para ser diferenciado unas de otras, en este caso desde las empresas más pequeñas productoras hasta el país en general siempre por beneficio propio buscaran ese

plus agregado que las diferenciara y volverá mejores productoras. Para Colombia sus ventajas competitivas son muchas, y diferentes a los otros países productores. El contar con calidad de cacao, diversidad genética, ubicación geográfica, compromiso con la sostenibilidad y apoyo gubernamental generan ventajas competitivas frente a otros países que los rodea este mercado.

Figura 3.

Producción mundial de Cacao de 2011 a 2022 por países.



Nota. Elaboración personal. Fuente: Organización Internacional del Cacao (ICCO)

Tabla 1

Variación de exportaciones en el mercado mundial de Cacao para los años 2011 hasta 2022 expresado en %.

Año	Costa de Marfil (%)	Ghana (%)	Indonesia (%)	Resto del Mundo (%)
2011	1.2	1.0	0.8	0.5
2012	1.5	1.3	1.1	0.7
2013	1.8	1.6	1.4	0.9
2014	2.0	1.8	1.6	1.0
2015	2.3	2.0	1.8	1.2
2016	2.5	2.2	2.0	1.3
2017	2.8	2.5	2.2	1.5
2018	3.0	2.7	2.4	1.7
2019	3.2	2.9	2.6	1.8
2020	3.5	3.1	2.8	2.0
2021	3.7	3.3	3.0	2.2
2022	4.0	3.5	3.2	2.3

Nota. Elaboración personal. Fuente: www.icco.org

Correspondiente a la figura 3 y la tabla 1, se puede evidenciar que Costa de marfil lidera consistentemente el crecimiento de las exportaciones, comenzando con un incremento del 1.2% en 2011 y alcanzando un 4.0% en 2022. Esto refleja la posición dominante de Costa de Marfil como el mayor productor y exportador de cacao a nivel mundial. Frente a los otros países como Ghana e Indonesia que son grandes productores de cacao la diferencia es abismal en el nivel de crecimiento y desarrollo, estos países también están creciendo pero no al mismo nivel que el dominante, pero presentando mayores cifras del crecimiento frente al resto de países productores. En general, la tabla evidencia un crecimiento sostenido en las exportaciones de cacao a nivel mundial, con los tres principales productores incrementando significativamente su participación en el mercado global a lo largo de la década analizada. Esto sugiere una expansión continua de la producción y exportación de cacao en respuesta a la demanda global creciente.

Contexto actual del cacao en Colombia

Exportaciones a nivel nacional del Cacao en Colombia

El cacao es un producto agrícola de gran importancia económica y social para Colombia. En 2022, el país exportó 8.884 toneladas métricas de cacao, por un valor de US\$39,2 millones. Esto representa un crecimiento del 6,8% con respecto al año anterior. (Colombia Trade , 2023) donde podemos ver que el cacao colombiano es reconocido por su alta calidad y su sabor único. El país cuenta con un clima y una geografía ideales para el cultivo del cacao, lo que le permite producir un producto de alta calidad, en busca de poder mejorar su económica y también dando a conocer la variedad de productos que se pueden cultivar en el país en sus diferentes locaciones geográficas y la calidad de sus productos.

La exportación de cacao es una importante fuente de ingresos para el país. El sector cacaotero genera empleo para más de 52.000 familias colombianas. (RCNradio, 2020) En los últimos años, el mercado mundial del cacao ha experimentado un crecimiento constante. Este crecimiento se debe a varios factores, como el aumento del consumo de chocolate en los países desarrollados y en desarrollo. Colombia presenta el potencial de aprovechar este crecimiento y convertirse en un exportador líder de cacao. El país cuenta con una producción creciente de cacao de alta calidad, así como con un clima y una geografía favorables para el cultivo.

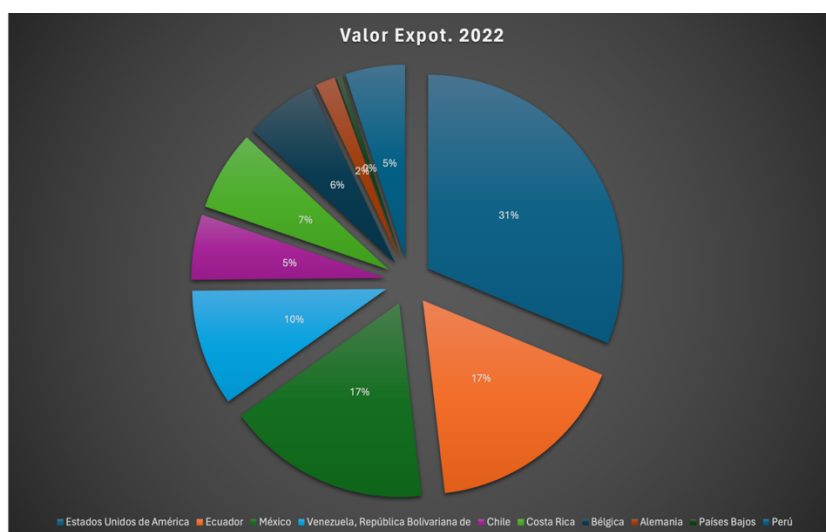
Algunas cualidades por las cuales este producto resalta y presenta ventajas competitivas en este amplio mercado es gracias a que el Cacao de Colombia tiene el mejor sabor y aroma; distinción que solo tiene el 5% del grano mundial según la Organización Internacional del Cacao (ICCO, 2012). Además de contar con una excelente posición geográfica estratégica, en su condición de país parcialmente tropical, siendo beneficiado por la luminosidad permanente casi todo el año, además de eso con su variedad de pisos

térmicos alrededor de su gran extensión territorial rodeada de fuentes naturales y recursos hídricos que le dan la mano al desarrollo de esta fruta.

Como proyección para el mercado de granos de cacao “se estima en 16,14 mil millones de dólares en 2023, y se espera que alcance los 22,44 mil millones de dólares en 2028, creciendo a una tasa compuesta anual del 6,81% durante el período previsto (2023-2028).” (ICCO, 2023) estadísticamente la demanda cada vez va a aumentar mostrando una nueva oportunidad de crecimiento para el país donde se pueda desarrollar diferentes estrategias y se incentive a la producción de esta materia. La gran demanda de cacao se compone por muchos factores como lo pueden ser para la producción de las industrias de alimentos y bebidas, confitería y cosmética. Demostrando una vez más que el cultivo del cacao es muy rentable y comercial, gracias a su fuerte demanda y las condiciones de producción que genera Colombia, existen altamente esas posibilidades de explotar el mercado y brindándole una variedad de beneficios para la salud y otras ventajas a los consumidores.

Figura 4.

Participación de las exportaciones en el mercado Colombiano de Cacao en 2022 (en %)



Nota. Elaboración personal. Fuente: TRADEMAP

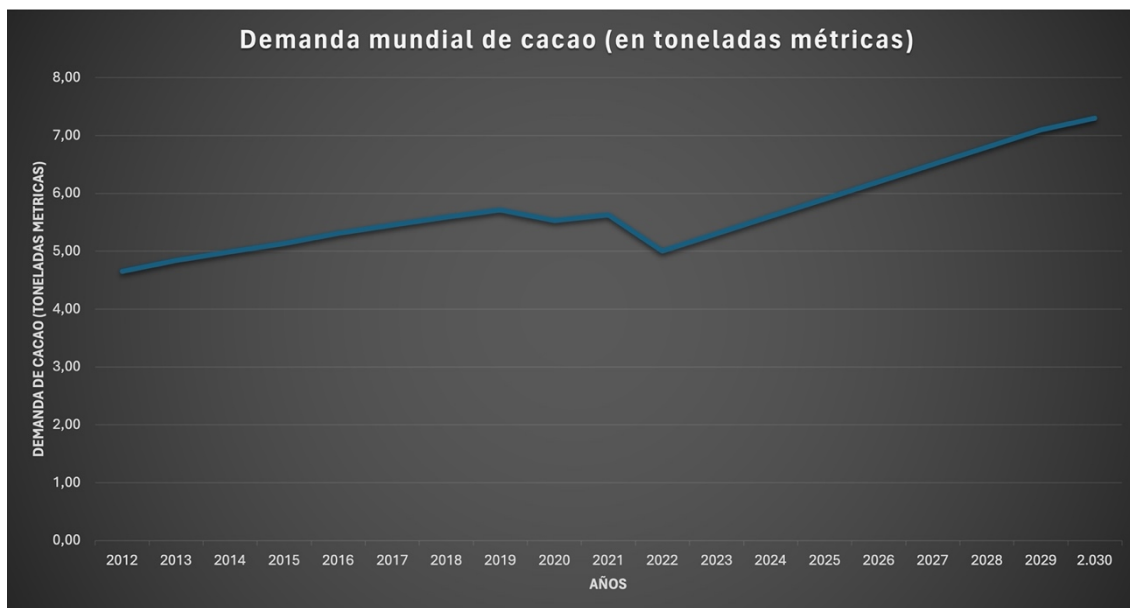
Producir cacao en Colombia ha generado muchos beneficios para el país, con empresas como Compañía Nacional de Chocolates, Casa Luker, Super S.A, Procolcacao, ASOHACACAO y muchas más medianas y pequeñas empresas, generan el desarrollo que se ve plasmado de la figura 3. Colombia exporta el 31% de su producción de cacao a Estados Unidos, siendo este el primer comprador y seguido por Alemania y México.

Demanda mundial de cacao

La demanda mundial de cacao ha ido en aumento constante en las últimas décadas, impulsada por el crecimiento de la población, el aumento de los ingresos en los mercados emergentes y la creciente popularidad del chocolate. "Se prevé que la demanda mundial de cacao alcance los 7,3 millones de toneladas para 2030, lo que representa un aumento del 40% con respecto a los niveles actuales" (ICCO, 2023). Los factores de crecimiento del cacao se provee que son gracias a la constante alza en la población, la tasa de natalidad entre más alta sea, el consumo de este bien va a ser mayor. "La población mundial se espera que alcance los 9.7 mil millones para 2050, lo que ejercerá una mayor presión sobre la demanda de cacao" (Banco Mundial, 2022), es importante tener esto en cuenta ya que la repercusión que crea este a largo plazo es un gran incentivo para las empresas productores y los países emergentes que poco a poco están enfocando la estabilidad en producción de este bien. La producción de cacao está limitada por una serie de factores, como la disponibilidad de tierras aptas, las condiciones climáticas y las enfermedades de los árboles, "La producción de cacao es altamente susceptible a las condiciones climáticas, y el cambio climático podría reducir aún más la disponibilidad de tierras aptas para el cultivo del cacao" (FAO, 2021). Donde países como Colombia deberían de tomar la iniciativa de cultivar en mayores cantidades este producto ya que sus condiciones de cultivación son una ventaja comparativa con otros países que también producen mostrando las mejores condiciones a nivel mundial.

Figura 5.

Demanda mundial de Cacao de 2012 proyectado al 2030.



Nota. Elaboración personal. Fuente: Organización Internacional del Cacao (ICCO) <https://www.ico.rog/>

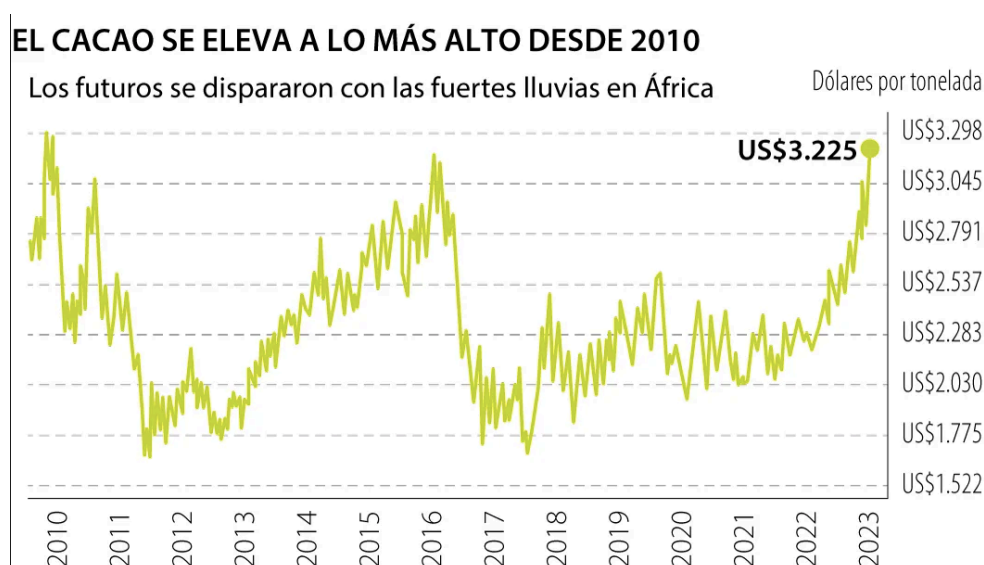
Precio internacional del cacao

El precio del cacao es conocido por su alta volatilidad, lo que significa que puede experimentar fluctuaciones significativas en periodos cortos de tiempo. Esta volatilidad presenta desafíos tanto para los productores como para los consumidores, dificultando la planificación a largo plazo. Según la Organización Internacional del Cacao (ICCO), "el precio del cacao ha fluctuado entre \$1,000 y \$3,500 por tonelada en los últimos 10 años" (ICCO, 2023). Como bien sabemos el precio del cacao está determinado principalmente por la oferta y la demanda. Según el principio básico, cuando la oferta es superior a la demanda, el precio tiende a bajar. Cuando la demanda es superior a la oferta, el precio tiende a subir. Para la actualidad "La sequía en Costa de Marfil en 2016 provocó una caída del 30% en el precio del cacao" (Reuters, 2016). Colisionando el mercado de cacao y por otro lado como casos como en China, "El aumento de la demanda de chocolate en China ha impulsado el precio del cacao en los últimos años" (Bloomberg, 2022).

Generando una inestabilidad en los precios de este bien y conformando una gran volatilidad mostrando predicciones diferentes a través del tiempo. Contemplando la volatilidad del precio también podemos destacar una de las principales razones por las cuales también se presentan casos extremos es gracias a las condiciones climáticas, como las sequías y las inundaciones, que estas pueden afectar la producción de cacao, lo que puede afectar el precio, interviniendo en la oferta por cada país productor. "El cambio climático podría reducir la disponibilidad de tierras aptas para el cultivo del cacao, lo que podría aumentar el precio" (FAO, 2021).

Figura 6.

Fluctuación de precios mundiales del cacao en USD.



Fuente: Bloomberg, ICE Futures Europe / Grafico: LR-AL

Análisis de la demanda y oferta global de cacao.

Para el año 2022 la demanda presentó un crecimiento moderado del 2,2% a nivel mundial, esto es impulsado por la recuperación económica post-pandemia reflejando un mayor movimiento en este sector económico con mayor consumo en países emergentes como China e India. Cabe resaltar que se ha presentado un aumento del uso del cacao en productos de confitería y repostería. Mientras que para el 2023 el análisis muestra que se

espera un crecimiento del 2,5% a nivel mundial, en el país por ejemplo según Forbes Colombia (2023) “las exportaciones de cacao han oscilado entre US\$110 millones y US\$140 millones, lo que equivale a 1,2% de la canasta exportadora agropecuaria y agroindustrial”. A lo largo del tiempo a nivel mundial también se ha generado una mayor conciencia sobre los beneficios del cacao para la salud siendo este uno de los detonantes de un leve crecimiento del mercado de chocolates premium y orgánicos, generando una expansión de la industria de productos de cacao y siendo más específicos en productos como el cacao en polvo.

Por otro lado la oferta en el 2022 presento un déficit de producción de 100.000 toneladas métricas generado por motivos como el clima adverso en países productores como Costa de Marfil y Ghana, enfermedades y plagas que afectan los cultivos y aumento de los costos de producción. Esperando expectativas positivas se espera que para el 2023 se genere un ligero superávit de producción, mostrando una entrada en producción de nuevas plantaciones en algunos países donde se implementen mejores prácticas agrícolas.

En un contexto en general los precios se ven afectados por una volatilidad debido al déficit de producción. Donde los valores oscilan en el promedio anual de \$2.800 (COP) por tonelada métrica. La solución para una posible estabilización en los precios es la generación de un mayor equilibrio en la oferta y demanda donde se propague una posible alza a largo plazo en el crecimiento de la demanda. Los desafíos a los que se enfrenta en la actualidad esta industria son el cambio climático, que ha venido afectando la producción de cacao y la calidad del producto, los fenómenos de sequedad y en su defecto graves inundaciones en los cultivos hacen que estos no se desarrollen de la mejor manera. Además se han presentado enfermedades y plagas que amenazan la sostenibilidad de la producción y generan un aumento de los costos de producción que reduce la rentabilidad del sector.

Riesgos y barreras en las exportaciones de cacao en Colombia

Entre los varios riesgos que se pueden enfrentar los diferentes países y también Colombia para la exportación de cacao podemos diferenciar en diferentes cualidades y características que se van a presentar de esta manera:

Sanidad vegetal, que proviene de las enfermedades en el cacao siendo este susceptible a diversas enfermedades. Entre las más comunes que se presentan esta la moniliasis y el mazorquero del cacao, generando una reducción en la producción y calidad, también afectando su admisibilidad en mercados internacionales con estrictos requisitos fitosanitarios.

La calidad del grano, siendo una de las más importantes se encuentra bajo dos mandos de monitoreo que son el bajo nivel de fermentación y secado y la heterogeneidad del grano. Basándose en que esta premisa busca mejorar la infraestructura y el conocimiento en técnicas de postcosecha donde la fermentación y el secado si no es el óptimo puede bajar la calidad del grano, generando una baja en el precio y demanda, la heterogeneidad del grano afecta la diversidad de variedades de cacao dificultando la estandarización y la comercialización en mercados internacionales que buscan rasgos y características consistentes.

La logística y costos de exportación juegan el rol donde este depende de la infraestructura portuaria donde la congestión en los puertos colombianos y la baja calidad en la infraestructura de estos afecta para manipulación y transporte reflejándose en demoras en las entregas y aumentando costos de transporte, incluyendo los altos costos de transporte que son los fletes marítimos y terrestres, afectan la rentabilidad de los pequeños productores de cacao en el país.

No menos importante también se encuentra involucrado entre las barreras los aranceles y barreras no arancelarias, que generan un precio mayor en el cacao

colombiano, volviéndolo menos competitivo, y los requisitos técnicos y normativos de regulación afectan también la exportación de este producto en ciertos países generándoles más costos a los productores.

Por último esta la competencia internacional que en casos de productores como Costa de Marfil y Ghana, que son los principales productores mundiales de cacao, cuentan con una mayor escala de producción, infraestructura más desarrollada y menor costo por tonelada, lo que les genera una ventaja competitiva frente a Colombia que se encuentra en una etapa de desarrollo.

La producción de cacao tiene un impacto significativo en la economía de Colombia, donde aproximadamente 65,000 familias dependen de su cultivo. Para muchas de estas familias, el cacao se ha convertido en una fuente lucrativa de ingresos. La Federación Nacional de Cacaoteros (FEDECACAO) desempeña un papel crucial en la coordinación de los productores de cacao y en la supervisión del Fondo Nacional del Cacao y el Fondo de Estabilización de Precios, siendo una entidad clave en el desarrollo de esta actividad económica (Cobaleda, 2022).

Para mejorar la competitividad y las oportunidades de acceso a mercados internacionales, es vital implementar estrategias que enfrenten los riesgos y barreras en la exportación de cacao. El paradigma ecléctico de John Dunning ofrece un marco útil para entender cómo las empresas pueden lograr el éxito en los mercados internacionales. Este modelo destaca tres tipos de ventajas que impulsan la inversión extranjera directa: la ventaja de propiedad, la ventaja de localización y la ventaja de internalización. Según Dunning, "el éxito de la exportación de productos agrícolas, como el cacao, se basa en la capacidad de las empresas para aprovechar sus ventajas competitivas específicas y competir en los mercados internacionales" (1988). La ventaja de propiedad se refiere a las capacidades tecnológicas y el conocimiento del mercado que poseen las empresas. La

ventaja de localización, en un país con tanta biodiversidad como Colombia, se manifiesta en las condiciones ideales para el cultivo de diversas variedades de cacao, asegurando una alta calidad del producto. Finalmente, la ventaja de internalización permite a las empresas tener un mayor control sobre la cadena de valor y adaptarse mejor a las demandas internacionales.

En resumen, el cultivo de cacao en Colombia no solo es vital para la economía de muchas familias, sino que también puede ser fortalecido a través de estrategias que mejoren su competitividad global, aprovechando las ventajas de propiedad, localización e internalización descritas por Dunning.

Para una mejor estrategia de competitividad y fortalecimiento de mercados en Colombia se recomienda enfocarse en varios temas que dé ante mano vimos como un problema para la expansión de este producto a nivel mundial. El fortalecimiento de la sanidad vegetal es un tema que un país como Colombia debería manejar muy bien siendo un lugar adaptable para todo tipo de vegetación, en este caso implementar programas e control y prevención de plagas y enfermedades para los cultivos es muy importante, mediante el uso de técnicas agronómicas y sostenibles para el desarrollo de variedad de resistencia en los cultivos se adquiere por medio de la inversión d en investigación y desarrollo de nuevas tecnologías para el control de plagas y enfermedades, trayendo beneficios a largo plazo para el país. Esto también tiene un poco de ver con la inversión en el conocimiento, la capacitación para mejorar la calidad del grano es importante, saber las técnicas adecuadas de postcosecha, la fermentación y el secado para obtener un cacao de calidad es una prioridad. Teniendo en cuenta que la adopción de un sistema de producción sostenible que contribuyan a la mejora de la calidad del grado y reduzca el impacto ambiental puede ser un incentivo para el gobierno y también un impulso a cultivar más ayudando el desarrollo de la tierra y el ecosistema, fortaleciendo la

infraestructura de acopio y procesamiento de cacao para garantizar la calidad y homogeneidad del producto.

Continuando con algunos aspectos para la mitigación de los riesgos y barreras que se enfrentan Colombia, podemos ver que un grave problema que tiene solución a muchos problemas es la mejora en la eficiencia y en la infraestructura portuaria que tiene el país, invertir en sus puertos es una prioridad que también tiene que ejercer el gobierno, esto ayudaría a reducir los tiempos de exportación de todos los productos que se exportan. Otro aspecto que presenta una estrecha relación con la infraestructura es la logística de las empresas para optimizar rutas de transporte y reducir costo de fletes beneficiando a las empresas pequeñas productoras y grandes. Además se puede incluir en la logística la implementación de sistemas de trazabilidad que permitan monitorear la cadena de suministro y así lograr reducir pérdidas y riesgos durante el transporte.

La superación de barreras arancelarias y no arancelarias es un tema de discusión bastante grande que por medio de gestión en los acuerdos comerciales con países importadores para reducir o eliminar aranceles y facilitar el acceso a nuevos mercados se puede lograr con facilidad, fortaleciendo la capacidad institucional para identificar, cumplir y analizar con los requisitos técnicos y normativos de los mercados de destino se incluye. Por último el hecho de obtener una certificación de calidad y sostenibilidad para agregar valor al cacao y diferenciarlo en mercados se debería de manejar anexo con esto, así se resaltaría la calidad del cacao colombiano.

Diferencias y ventajas comparativas entre países africanos y Colombia

En lo anteriormente analizado con datos, se puede evidencia que los países como Costa de Marfil y Ghana tienen un poder productivo más eficiente que el del resto del mundo si hablamos de la producción del cacao. Entre sus infinitudes las cualidades que más destacan la producción de este bien se encuentra la condiciones agroecológicas que

se presentan en estos países. Costa de Marfil y Ghana se encuentran en la zona tropical de África Occidental, con un clima cálido y húmedo ideal para el cultivo del cacao. Colombia, por otro lado, presenta una mayor diversidad climática, con zonas montañosas y frías que no son aptas para el cacao, independientemente de sus lugares Colombia tanto como los países africanos tienen variedad de zonas de producción a lo largo de sus países. Las desventajas que presenta este país son los suelos con mayor acidez y menor fertilidad natural, mientras que Ghana y Costa de Marfil tienen pisos ricos en nutrientes y con excelente drenaje. "la zona conocida como el 'Cinturón de Cacao' en África Occidental ofrece un entorno casi ideal para la producción de cacao" (Phys.org, 2023).

Según Reuters (2023), "la economía de escala en estos países permite una producción más eficiente y competitiva". Siendo así, la producción de cacao en Costa de Marfil y Ghana se lleva a cabo a una escala mucho mayor que en otros países, lo que les permite reducir los costos de producción y ser más competitivos en el mercado global. Esta producción en masa facilita que se realicen inversiones significativas en tecnología y técnicas agrícolas avanzadas, obteniendo mejoras tanto en la eficiencia como la calidad del cacao que producen, consolidando un sólido liderazgo en la industria.

Colombia además de eso enfrenta varios desafíos que dificultan su capacidad para competir con los gigantes del cacao como Costa de Marfil y Ghana. "El Programa de Cacao Sostenible de Ghana, por ejemplo, se centra en la sostenibilidad ambiental y social", indica The Cocoa Post (2023). La infraestructura en Colombia no está tan desarrollada, lo que puede complicar la logística y el transporte de los productos. Además, las condiciones climáticas no son tan óptimas para el cultivo de cacao en comparación con las de los países africanos. La producción en Colombia tiende a ser más fragmentada y de menor escala, lo que limita su eficiencia y capacidad para competir en el mercado global. Aunque el cacao colombiano es altamente valorado por su calidad y sabor único,

estos obstáculos hacen que sea difícil igualar la producción masiva y bien organizada de Costa de Marfil y Ghana.

Implicando en este segmento un poco la teoría de la internalización según J. Irene Jiménez Martínez “la expansión del tamaño de las empresas reflejaba el hecho de que el costo de la utilización del mercado podía ser evitado o reducido mediante la internalización de ciertas transacciones, tales como la investigación, la comercialización y la contratación, entre otras.” (2007) Buckley y Casson analizaban en tu teoría de la internalización las decisiones de las empresas sobre si producir internamente o externalizar ciertas actividades, considerando si era lo correcto para el desarrollo de estas actividades o no, siendo esta teoría relevante para el mercado de cacao en Colombia en varios aspectos, como por ejemplo en cuestiones la internalización puede llevar a una mayor integración vertical en la cadena de valor del cacao. Esto hace referencia a que el desarrollo en la cadena de valor de valor este influenciada por otro medios para asegurar el control sobre la calidad y reducir los costos de transacción generados por externalización realizada en dichas actividades como el procesamiento del cacao, la producción, fermentación, asegurándose que su finalidad va a presentar un alto estándar de calidad. De ante mano también se pueden presentar las alianzas estratégicas donde esta formación se centra directamente en la cadena de valor entre empresas, internalizando ciertas etapas de producción con productores agrícolas o procesadores que se encuentren en los territorios viables para ahorrarse la realización de esta actividad internamente, por ultimo se busca concluir con que la internalización facilite el acceso a los diferentes mercados externos para los diferentes productores. Recopilando toda esta información de procesos, el cacao puede llegar a presentarse con altos estándares de calidad y sostenibilidad que son exigidos por los mercados mundiales. Compitiendo de manera más efectiva y siendo más productivos a la hora de abastecer una gran demanda a nivel

mundial, el objetivo es siempre marcar la diferencia entre otros adversarios y por medio de la internalización de procesos el lograr este objetivo se reduce en menos pasos. Por lo tanto las empresas anteriormente mencionadas y las empresas de pequeña producción que están consideradas en la oferta de este producto, por medio de esta teoría podrían crecer poco a poco cumpliendo con un objetivo principal, generando también muchos beneficios para Colombia desde la inclusión de pequeños agricultores y generando más empleos en áreas centralizadas para el desarrollo de esta industria. Conjunto con esto podemos anexar la teoría de la internacionalización, que se asocia con la teoría de la internalización en búsqueda del fin último que es potenciar las empresas productoras de cacao a nivel internacional beneficiando a el país, "La teoría de la internacionalización busca explicar cómo las empresas expanden sus operaciones más allá de las fronteras nacionales, enfrentando desafíos y aprovechando oportunidades en los mercados extranjeros." (Johanson & Vahlne, 1977). Como objetivo principal el poder expandir mercados para las empresas productoras impulsa a buscar oportunidades en mercados por fuera del país, implicando que este tenga que exportar directamente productos derivados del cacao o el mismo grano para los países que brindan esta oportunidad. La expansión de la visión beneficia también al país en sus prácticas de producción, concediendo e informándose con nuevas tecnologías y conocimiento avanzados que tanto para proceso de internalización pueden ser fructíferos o de las mismas empresas. Conociendo los mercados internacionales, las productoras pueden descifrar mejores prácticas y adoptar tecnologías avanzadas para mejorar la eficiencia y por supuesto que la calidad del producto. También "El proceso de internacionalización es influenciado por una combinación de factores internos y externos, que incluyen la búsqueda de nuevos mercados, la búsqueda de recursos y capacidades, y la presión competitiva." (Buckley & Casson, 1976). Esto hace referencia a que es necesario poder diversificar la base de

clientes que una empresa maneja sin depender directamente del mercado nacional, mitigando riesgos con fluctuaciones a la demanda interna o cambios en las políticas gubernamentales y por último en conjunto con todo es esencial que si una empresa entra al mercado internacional, su producto tiene que ser de la mejor calidad, la búsqueda del éxito se consigue por medio de destacar frente a los rivales que se presentan en una larga demanda, por lo tanto este producto tiene que ser presentado de la mejor manera y la más llamativa para que la marca sea posicionada.

En una breve conclusión se puede decir que, la internacionalización y la internalización son dos esquemas de vitalidad en un proceso para una empresa que busque la expansión global, en este caso las empresas mencionadas anteriormente llevan cada una un proceso interno el cual las vuelve relevantes en este entorno, el cual requiere de conocimientos externos para impulsar el crecimiento de la industria y también lo que respecta la integración vertical de las empresas y la formación de alianzas estratégicas para acceder a mercados externos y poder satisfacer la necesidad de los consumidores que se enfrentan a productos desconocidos.

Conclusiones

En los últimos años, el mercado de cacao ha mostrado una alta tendencia en consumo y experimentando una constante expansión, entre los actores principales los países europeos y los africanos. Según las proyecciones de la ICCO se espera que en los próximos años el mercado mundial de cacao siga creciendo, donde gracias al alto crecimiento de la población la demanda por este producto crecerá, la teoría de la internalización propuesta por Buckley y Casson ofrece un marco teórico robusto para comprender las estrategias de las empresas involucradas en la exportación de cacao en Colombia. La necesidad de reducir costos de transacción y mejorar la coordinación interna motiva a estas empresas a controlar todo el proceso productivo, desde la cosecha hasta la comercialización internacional.

En este contexto, en los últimos años, la producción de cacao en Colombia ha crecido notablemente, gracias a diversas iniciativas enfocadas en mejorar la calidad del cacao. Este cacao es reconocido internacionalmente por su sabor único y alta calidad. Variedades como el cacao fino y de aroma han encontrado un nicho en la industria chocolatera gourmet, destacándose por sus perfiles de sabor distintivos y su origen trazable. Estos aspectos son especialmente valorados en los mercados europeos y norteamericanos.

A pesar de estos avances, Colombia enfrenta varios desafíos que limitan su capacidad para competir con los gigantes del cacao como Costa de Marfil y Ghana. La infraestructura en Colombia es menos desarrollada, lo que complica la logística y eleva los costos de exportación. Además, las condiciones climáticas varían significativamente entre las diferentes regiones productoras, lo que puede afectar la consistencia y el volumen de la producción anual.

Otro obstáculo es la fragmentación de la producción en Colombia, caracterizada por muchas pequeñas fincas en lugar de grandes plantaciones. Esta fragmentación dificulta la implementación de economías de escala y la adopción de tecnologías avanzadas y prácticas agrícolas modernas que podrían mejorar la eficiencia y reducir costos.

En comparación, Costa de Marfil y Ghana no solo superan a Colombia en volumen de producción, sino también en la organización de su industria. Estos países han desarrollado infraestructuras robustas y políticas gubernamentales efectivas que apoyan directamente a los agricultores de cacao. La producción en masa y las inversiones en tecnología agrícola les permiten mantener bajos costos de producción y alta calidad del producto, consolidando su posición como líderes del mercado mundial.

Mirando hacia el futuro, Colombia tiene un considerable potencial para expandir su industria cacaotera. La creciente demanda global de cacao, especialmente de variedades finas y de aroma, ofrece una oportunidad única para que Colombia se posicione como un proveedor de cacao de alta calidad. El país puede aprovechar su reputación de calidad y sabor únicos para captar más mercados premium, compensando las desventajas en términos de volumen y escala. En conexión la teoría ecléctica, de John Dunning, ha sido crucial para comprender la internacionalización del cacao colombiano y sus exportaciones. Esta teoría, también conocida como el paradigma OLI (Ownership, Location, Internalization), proporciona un marco comprehensivo al combinar tres ventajas esenciales: la ventaja de propiedad, la ventaja de localización y la ventaja de internalización. Para las empresas exportadoras de cacao en Colombia, estas ventajas son fundamentales. La ventaja de propiedad se refleja en la posesión de recursos y capacidades únicas, como técnicas de cultivo especializadas y marcas reconocidas por su

calidad. La ventaja de localización destaca la importancia de las condiciones geográficas y climáticas óptimas de Colombia para el cultivo de cacao.

En resumen, para mejorar la competitividad del cacao colombiano, es crucial invertir en infraestructura, fortalecer las cooperativas de productores y continuar con el apoyo gubernamental en investigación y desarrollo agrícola. Además, la implementación de prácticas sostenibles y certificaciones de comercio justo puede mejorar aún más la posición de Colombia en el mercado global, atrayendo a consumidores conscientes de la sostenibilidad y la ética en la producción.

Bibliografía

Andinos, O. d. (2023). Oportunidades retos y necesidades para promover trabajo decente en la cadena de suministro del cacao en Colombia . OIT , 52.

Agrícola, C. y. (s.f.). Principales tipo de cacao . Principales tipo de cacao . Mundo cacao.

Bancolombia, G. (2021). [bancolombia.com](https://www.bancolombia.com). Obtenido de El cacao en Colombia: panorama actual y claves para un cultivo exitoso: <https://www.bancolombia.com/negocios/actualizate/comercio-internacional/cacao-colombiano-panorama-actual-y-cultivo-exitoso>

Martínez, J. I. (2007). Determinantes para la internacionalización de las Pymes mexicanas. *Revista Analisis Economico*, 112.

Buckley, P. J., & Casson, M. (1976). *The future of the multinational enterprise*. Macmillan.

Cobaleda, L. (2022). *Análisis Económico de las Exportaciones de Cacao en Colombia durante el periodo 2010-2020*. [trabajo de grado, Universidad Antonio Nariño].

Universidad Antonio Nariño <http://repositorio.uan.edu.co/handle/123456789/7010>

Colombia Trade . (7 de julio de 2023). Obtenido de Oportunidades de exportar cacao colombiano en el mercado global: <https://www.colombiatrader.com.co/noticias/cacao-colombiano-oportunidad-de-exportacion#:~:text=Las%20exportaciones%20de%20este%20bien,%24%20FOB%2039%2C2%20millones.>

Dunning, J. H. (1981). Explaining the international direct investment position of countries: Towards a dynamic or developmental approach. *Weltwirtschaftliches Archiv*, 117(1), 30-64.

FINAGRO. (2020). Ficha de inteligencia : Cacao. Obtenido de finagro.com: https://www.finagro.com.co/sites/default/files/ficha_de_inteligencia_-_cacao.pdf

Intelligence, M. (2023). TAMAÑO DEL MERCADO DE GRANOS DE CACAO Y ANÁLISIS DE PARTICIPACIÓN: TENDENCIAS DE CRECIMIENTO Y PRONÓSTICOS (2023-2028). Obtenido de <https://www.mordorintelligence.com/industry-reports/cocoa-beans-market>

Gómez, J. (2023). La producción mundial de cacao. Editorial Cacao Global. <http://www.cacaoglobal.com>

INTERNATIONAL COCOA ORGANIZATION . (AUGUST de 2023). ICCO. Obtenido de COCOA MARKET REPORT AUGUST 2023: <https://www.icco.org/wp-content/uploads/ICCO-Monthly-Cocoa-Market-Report-August-2023.pdf>

Jachero, R. (2018). Optimización del proceso de tostado de Theobroma cacao l. variedad ccn-51 utilizado en la elaboración de chocolate amargo. Cuenca: Universidad de Cuenca.

Johanson, J., & Vahlne, J. E. (1977). The internationalization process of the firm—A model of knowledge development and increasing foreign market commitments. *Journal of International Business Studies*, 8(1), 23-32.

Organización Internacional del Cacao. (2023). Variación de las exportaciones en el mercado mundial del cacao de 2011 a 2022 (en %). Recuperado de <https://www.icco.org>

Pastor, D. G. (2020). Fundacion Antama . Obtenido de El cacao: condiciones de cultivo, composición y valor nutricional: <https://fundacion-antama.org/el-cacao-condiciones-de-cultivo-composicion-y-valor-nutricional/#:~:text=El%20grano%20de%20cacao%20est%C3%A1,aproximadamente%20el%201%25%20restante>).

Phys.org. (2023). "Top producer Ivory Coast fears for cocoa output after rains". Recuperado el 18 de mayo de 2024, de <https://phys.org/news/2023-11-ivory-coast-cocoa-output.html>

Reuters. (2023). "Ghana hikes cocoa prices to record levels as global supplies tighten". Recuperado el 18 de mayo de 2024, de <https://www.reuters.com>

RCNradio. (30 de 10 de 2020). Agronet. Obtenido de Sexta versión del Encuentro Especializado de Negocios para el sector de Cacao y Chocolatería 2020: <https://www.agronet.gov.co/Noticias/Paginas/Sexta-versi%C3%B3n-del-Encuentro-Especializado-de-Negocios-para-el-sector-de-Cacao-y-Chocolater%C3%ADa-2020.aspx>

The Cocoa Post. (2023). "Ivory Coast Projects 20% Drop In 2023/24 Cocoa Harvest". Recuperado el 18 de mayo de 2024, de <https://thecocoapost.com>

The Economist. (2019, January 26). Slowbalisation. The Economist. Retrieved from <https://www.economist.com/leaders/2019/01/24/slowbalisation>

Anexos

Anexo 1.

Importadores	Valor Expot. 2019	Valor Expot. 2020	Valor Expot. 2021	Valor Expot. 2022	Valor Expot. 2023
Estados Unidos de América	17.686	16.362	21.599	30.958	29.168
Ecuador	13.882	11.625	15.965	16.757	17.584
México	19.849	27.284	23.884	16.797	14.586
Venezuela, República Bolivariana de	80	704	3.409	9.606	9.768
Chile	4.014	4.893	6.066	5.382	6.336
Costa Rica	4.179	4.043	5.129	6.604	5.580
Bélgica	3.211	1.958	6.363	5.894	5.480
Alemania	3.275	5.120	2.668	1.629	4.453
Países Bajos	7.912	8.925	4.731	469	3.750
Perú	2.835	3.134	4.284	4.924	3.613

Nota. Elaboración personal. Fuente: TRADEMAP

Anexo 2.

Países	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022
Costa de Marfil	1.443	1.504	1.693	1.730	1.660	1.725	1.740	1.770	1.800	1.750	1.800	2.200
Ghana	765	800	850	880	790	820	840	860	880	850	900	800
Indonesia	738	780	810	830	815	810	835	850	870	830	880	700
Nigeria	323	341	378	410	385	390	400	410	420	390	410	350
Brasil	245	250	275	285	270	280	290	300	310	295	310	250
Camerún	238	245	260	270	250	260	270	280	290	275	285	280
Ecuador	205	210	225	230	220	235	240	250	260	250	265	250
República Dominicana	73	80	85	90	85	90	95	100	105	100	110	80
Perú	129	135	140	150	145	155	160	170	180	175	185	180
Resto del mundo	1.482	1.500	1.650	1.705	1.630	1.655	1.660	1.690	1.725	1.700	1.740	1.700
TOTAL	5.641	5.845	6.366	6.580	6.250	6.420	6.530	6.680	6.840	6.615	6.885	6.790

Nota. Elaboración personal. Fuente: TRADEMAP

Anexo 3.

Importadores	Valor Expot. 2019	Valor Expot. 2020	Valor Expot. 2021	Valor Expot. 2022	Valor Expot. 2023
Estados Unidos de América	17.686	16.362	21.599	30.958	29.168
Ecuador	13.882	11.625	15.965	16.757	17.584
México	19.849	27.284	23.884	16.797	14.586
Venezuela, República Bolivariana de	80	704	3.409	9.606	9.768
Chile	4.014	4.893	6.066	5.382	6.336
Costa Rica	4.179	4.043	5.129	6.604	5.580
Bélgica	3.211	1.958	6.363	5.894	5.480
Alemania	3.275	5.120	2.668	1.629	4.453
Países Bajos	7.912	8.925	4.731	469	3.750
Perú	2.835	3.134	4.284	4.924	3.613

Nota. Elaboración personal. Fuente: TRADEMAP

Anexo 4. Demanda mundial de Cacao de 2012 proyectado al 2030.

Año	Demanda mundial de cacao (en toneladas métricas)
2012	4,65
2013	4,84
2014	4,99
2015	5,13
2016	5,31
2017	5,45
2018	5,59
2019	5,71
2020	5,53
2021	5,63
2022	5,00
2023	5,30
2024	5,60
2025	5,90
2026	6,20
2027	6,50
2028	6,80
2029	7,10
2.030	7,30

Nota. Elaboración personal. Fuente: Organización Internacional del Cacao (ICCO) <https://www.ico.rog/>