LA CADENA PRODUCTIVA DEL CHOCOLATE EN AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE , RETOS Y PERSPECTIVAS.

PRODUCCION DE CACAO EN PAISES DE AMERICA LATINA , EN MILES DE TONELADAS.

ECUADOR 265
BRASIL 250
PERÚ 130
REP. DOMINICANA 80
COLOMBIA 60
VENEZUELA 23
MÉXICO 22
BOLIVIA 5
NICARAGUA 4.5
GUATEMALA 1.5
HONDURAS 1.5
CUBA 1.2
COSTA RICA 0.7
PANAMÁ 0.5
BELICE 0.1

AMÉRICA PRODUCE EL 16 % DEL CACAO MUNDIAL.

EL CONSUMO DE CHOCOLATES ES MUY BAJO COMPARADO CON PAISES EUROPEOS ; QUIENES CONSUMEN MÁS , EN BEBIDA ES COLOMBIA Y BRASIL EN ESTILO EUROPEO O BARRAS Y BOMBONES.

PODEMOS OFRECER CHOCOLATES POR DIVERSOS ASPECTOS:

-VARIETALES
-TIPOS DE PROCESOS EN GRANOS
-COMERCIO JUSTO
-ORGÁNICO
-ORIGEN (CRIOLLOS)
-CERTIFICADOS (KDM)
-SALUDABLE
-GOURMET
-POPULARES
-HISTÓRICOS
-AFRODISIÁCOS
-CEREMONIALES

LOS PAÍSES MÁS RICOS SON LOS MAYORES CONSUMIDORES DE CHOCOLATE Y LOS MÁS POBRES SON LOS DE MAYOR PRODUCCIÓN DE CACAO.

LAS GRANDES FUNDACIONES EMANADAS DE TRASNACIONALES SÓLO SEGUIRÁN ENSEÑANDO A CULTIVAR CACAO .

LAS NUEVAS GENERACIONES DEBEN APRENDER DE LOS MERCADOS Y DE LOS PROCESOS PARA GENERAR PEQUEÑAS INDUSTRIAS .

UNO DE LOS MAYORES PROBLEMAS DE AMÉRICA LATINA ES QUE LOS PREDIOS SON MUY PEQUEÑOS Y CON BAJA PRODUCTIVIDAD, SOBREVIVEN CON EL CACAO . LOS GRANDES CONSUMIDORES PONEN LAS REGLAS DEL JUEGO MODIFICANDO NORMAS DE CHOCOLATE Y CACAO CON EL ÚNICO FIN DE CONTROLAR LOS PRECIOS DEL CACAO.

-CHOCOLATE REAL
-CHOCOLATE
(5%)
- SABOR A CHOCOLATE

EL CONTENIDO DE CADMIO EN CACAO ES EL MÁS RECIENTE ASPECTO EN CONTROLES DE PRECIOS, REVISANDO HISTÓRICAMENTE, EL CHOCOLATE NO HA DAÑADO A SUS CONSUMIDORES POR ESTE ELEMENTO, COMPARANDO LA INGESTA PROMEDIO DE CHOCOLATES CON LA INGESTA DE MOLUSCOS Y DEMÁS PRODUCTOS DEL MAR, ESTOS ÚLTIMOS CONTIENEN NIVELES SUPERIORES AL DE CUALQUIER CHOCOLATE .

SOMOS EL ORIGEN DEL CACAO Y EL CHOCOLATE Y SE DEBEN GENERAR TENDENCIAS EN BASE A NUESTRA CULTURA Y TRADICIONES ,QUE SERÁN NUEVAS MODAS DE CHOCOLATEAR EN EL MUNDO.

IDENTIFICAMOS TRES SEGMENTOS DE MERCADOS QUE SON :
GOURMET(CRIOLLOS), DE VOLÚMEN (TRINITARIOS) Y DE SALUD (FORASTEROS).
LOS MAYORES CONSUMIDORES (VOLÚMEN) SIEMPRE MARCARÁN LA PAUTA PARA ESTABLECER LOS PRECIOS DEL CACAO EN LOS MERCADOS INTERNACIONALES.
LOS PEQUEÑOS PRODUCTORES PUEDEN ACCESAR AL MERCADO DE CHOCOLATES GOURMET Y DE SALUD, EN DONDE LES ES VIABLE COMPETIR, AHORA CON LAS HERRAMIENTAS CIBERNÉTICAS PARA SU PROMOCIÓN.

A TRAVÉS DEL CONOCIMIENTO DE LOS MERCADOS Y DEL EMPODERAMIENTO DE LAS REGIONES POR MARCAS COLECTIVAS, ES POSIBLE QUE DESDE EL CAMPO SE PUEDAN TENER PRODUCTOS TERMINADOS LISTOS PARA SU CONSUMO , TENEMOS TECNOLOGÍAS NO TAN COMPLICADAS PARA ASEGURAR LA INOCUIDAD, ASÍ COMO EQUIPOS SIMPLES QUE NOS PERMITEN EL PROCESAMIENTO Y MANEJO DEL CHOCOLATE EN PEQUEÑAS ESCALAS, CAMBIANDO ASÍ, PARADIGMAS EN LOS PRODUCTORES, HACIÉNDOLES COMPRENDER QUE PUEDEN HACER CHOCOLATES DE CALIDAD.

ING: VICENTE ALBERTO GUTIÉRREZ CACEP

GRACIAS POR SU ATENCIÓN

COMITÉ SISTEMA PRODUCTO CACAO NACIONAL A.C.