



PERÚ

Ministerio  
de Desarrollo Agrario  
y Riego



# BOLETÍN CACAO





PERÚ

Ministerio  
de Desarrollo Agrario  
y Riego



## CARACTERÍSTICAS

El cacao es una baya grande llamada mazorca, de forma ovalada, carnosa, con surcos longitudinales, y coloración que varía entre

El cultivo de cacao requiere temperatura media anual de 25°C, precipitación entre 1,600 y 2,500 mm, y se cultiva desde el nivel del mar hasta los 800m s.n.m., alcanzando hasta 1,400m en zonas cercanas al ecuador.

## VARIETADES



CRIOLO



FORASTERO



TRIINITARIO



PERÚ

Ministerio  
de Desarrollo Agrario  
y Riego

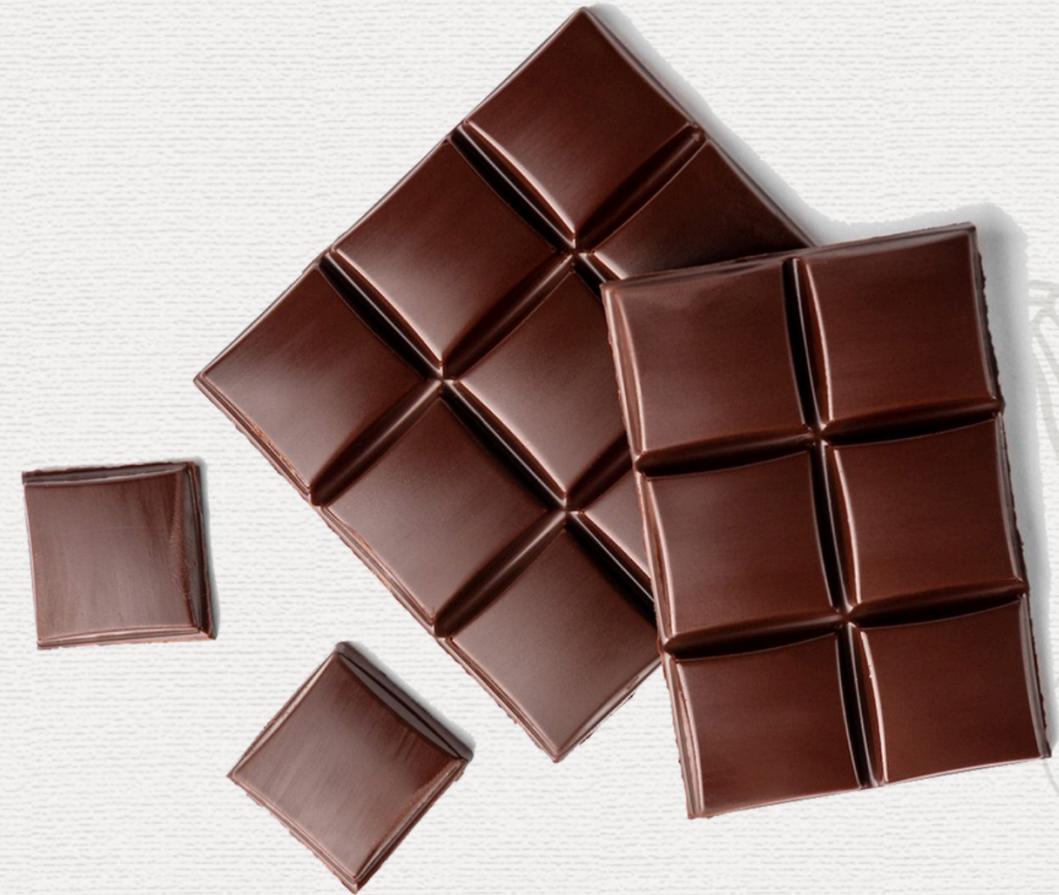


## USOS

El cacao se utiliza principalmente como materia prima para la elaboración de chocolate, manteca de cacao y polvo de cacao. También se emplea en la producción de bebidas, productos de repostería y cosméticos, aprovechando sus propiedades aromáticas y nutritivas.

## BENEFICIOS

Mejora el estado de ánimo, estimula el sistema digestivo, ayuda a combatir el estreñimiento y contribuye a mantener una buena salud cardiovascular.





PERÚ

Ministerio  
de Desarrollo Agrario  
y Riego



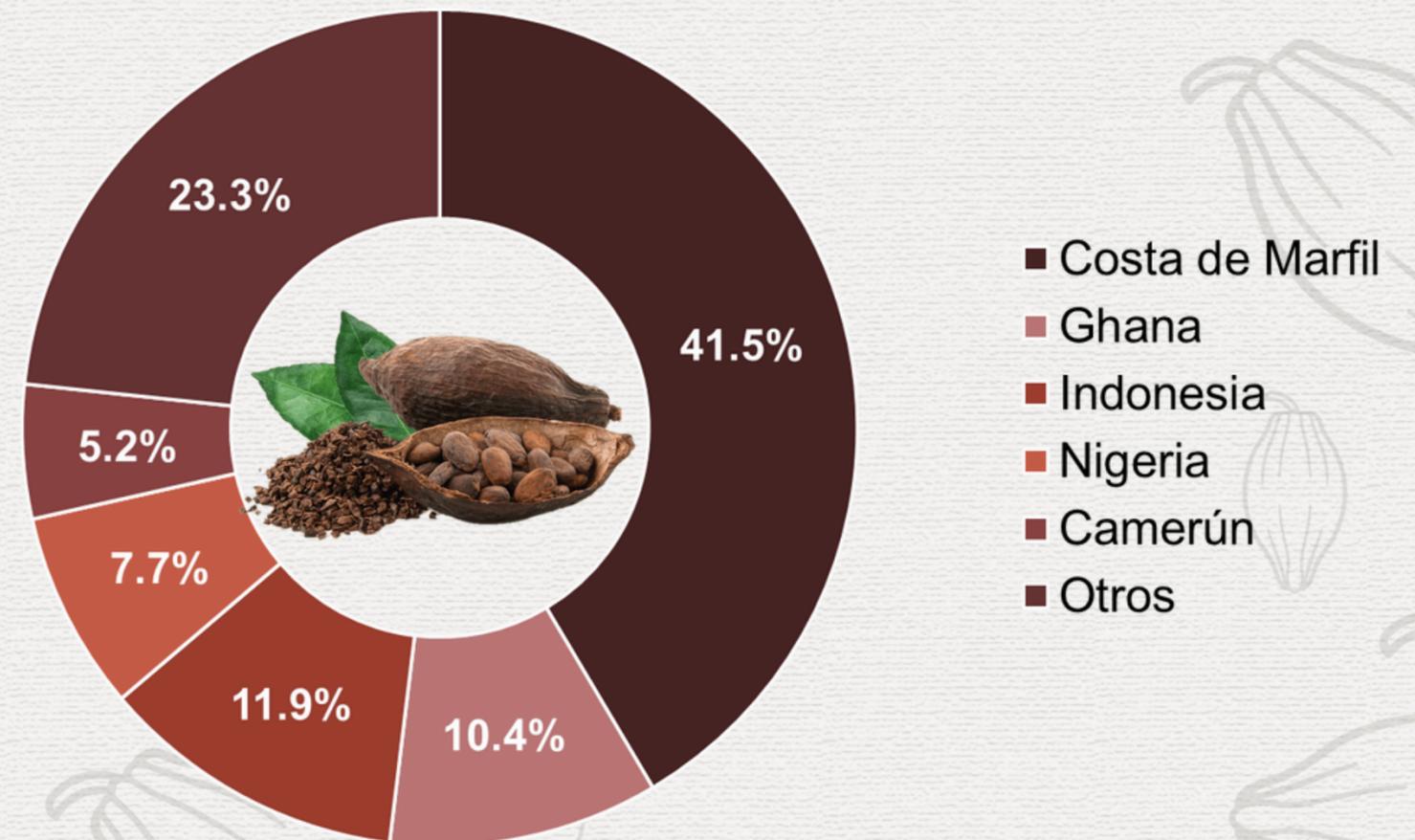
# PANORAMA MUNDIAL

**TAMAÑO DEL MERCADO** Se estima que el mercado de granos de cacao alcanzará un valor de USD 17.2 mil millones en 2024, y se proyecta que crecerá hasta USD 24.0 mil millones para 2029, con una tasa de crecimiento anual del 6.8%.

**PRODUCCIÓN:** La producción mundial de cacao en grano alcanzó las 17,283.7 mil toneladas en 2023, con un crecimiento promedio anual de 0.6% entre 2019 y 2023.

Los principales países productores son Costa de Marfil, Indonesia, Nigeria y Camerún. Por su parte, Perú se ubicó en la octava posición a nivel global.

Mundo: Productores de cacao en grano (toneladas)





PERÚ

Ministerio  
de Desarrollo Agrario  
y Riego



# PANORAMA NACIONAL

Perú: Producción de cacao en grano  
por regiones (toneladas), 2024



**Producción**  
157,252.5 TN.

**N°  
PRODUCTORES**  
83,294

**PRECIO  
CHACRA**  
20.84  
(SOLES/KG)

**PRECIO  
FOB**  
27.91  
(SOLES/KG)

## PRINCIPALES REGIONES PRODUCTORAS

SAN MARTÍN - 63,033.5 TN.

JUNÍN - 35,296.8 TN.

HUÁNUCO - 17,132 TN.

CUSCO - 10,908.5 TN.



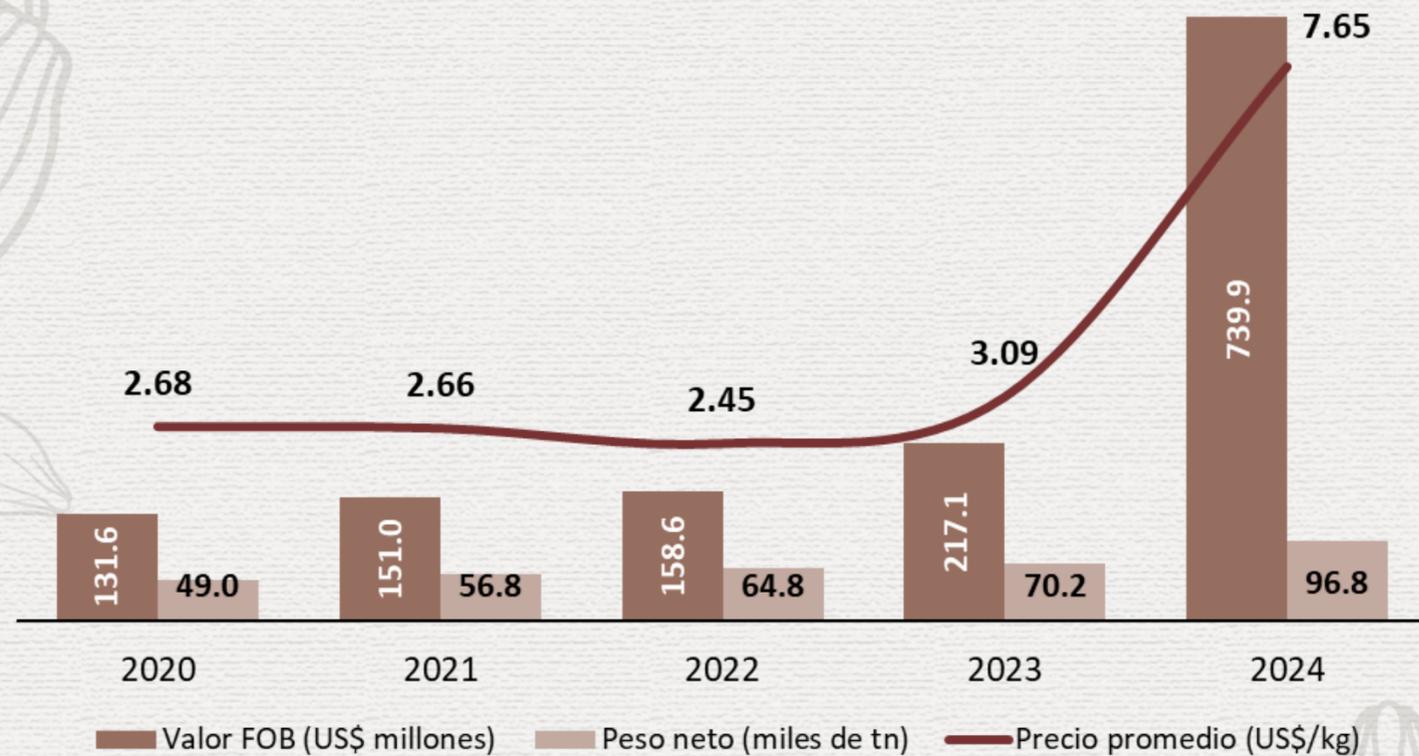
PERÚ

Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego

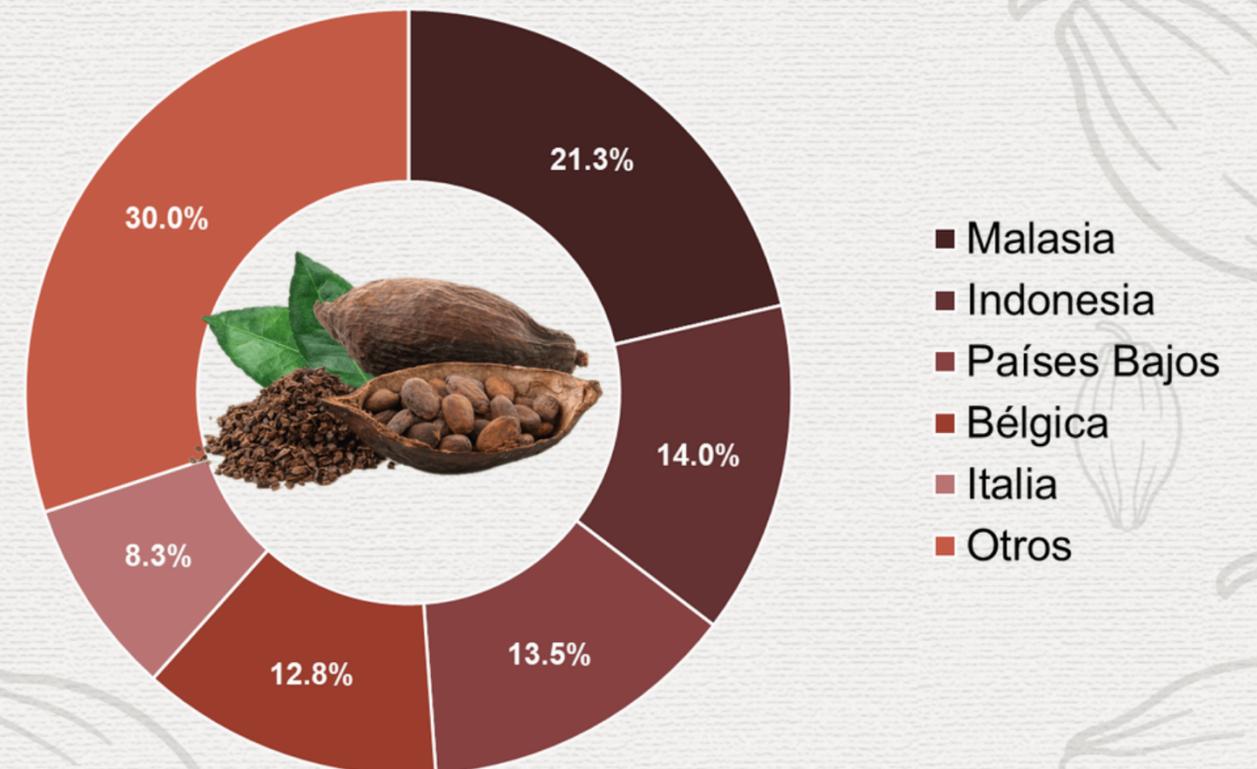


# EXPORTACIONES

Perú: Exportaciones de la S.P.N. 1801.00.19.00 – Cacao en grano

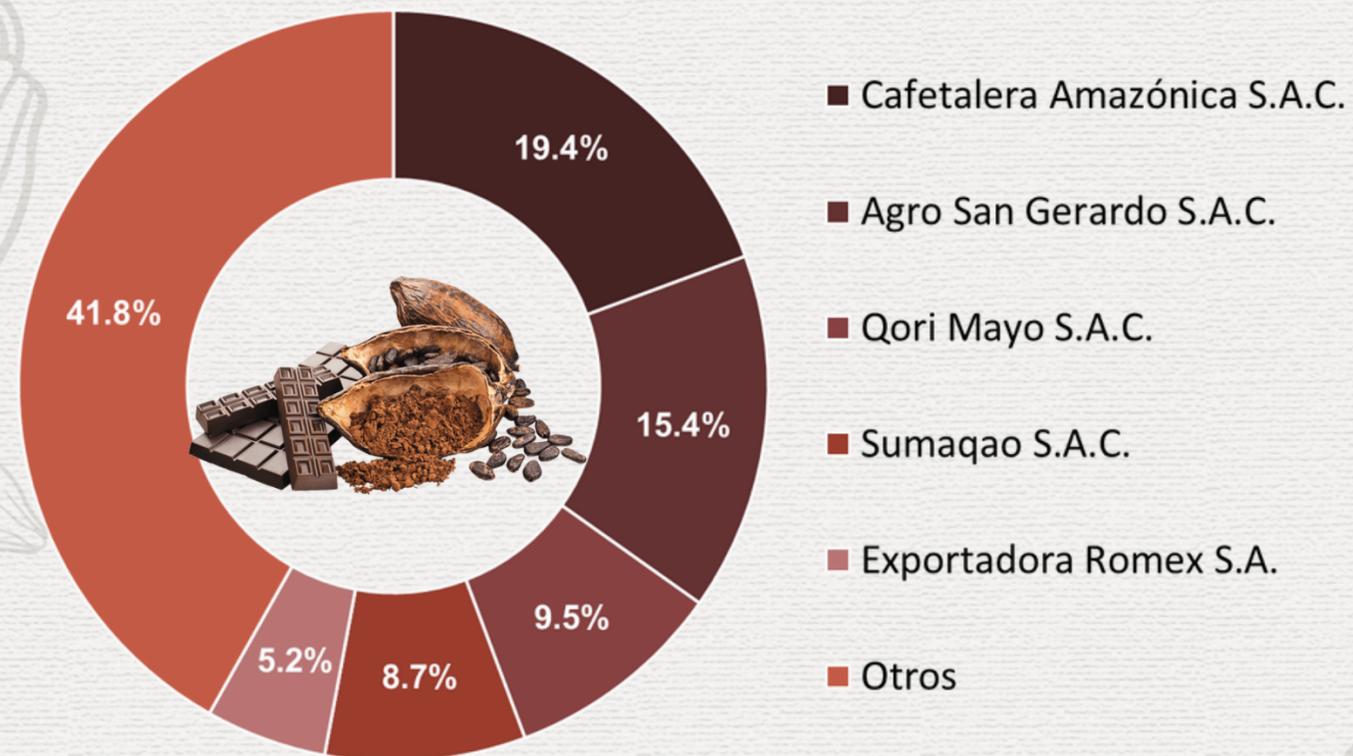


Perú: Principales mercados de destino del cacao en grano, 2024

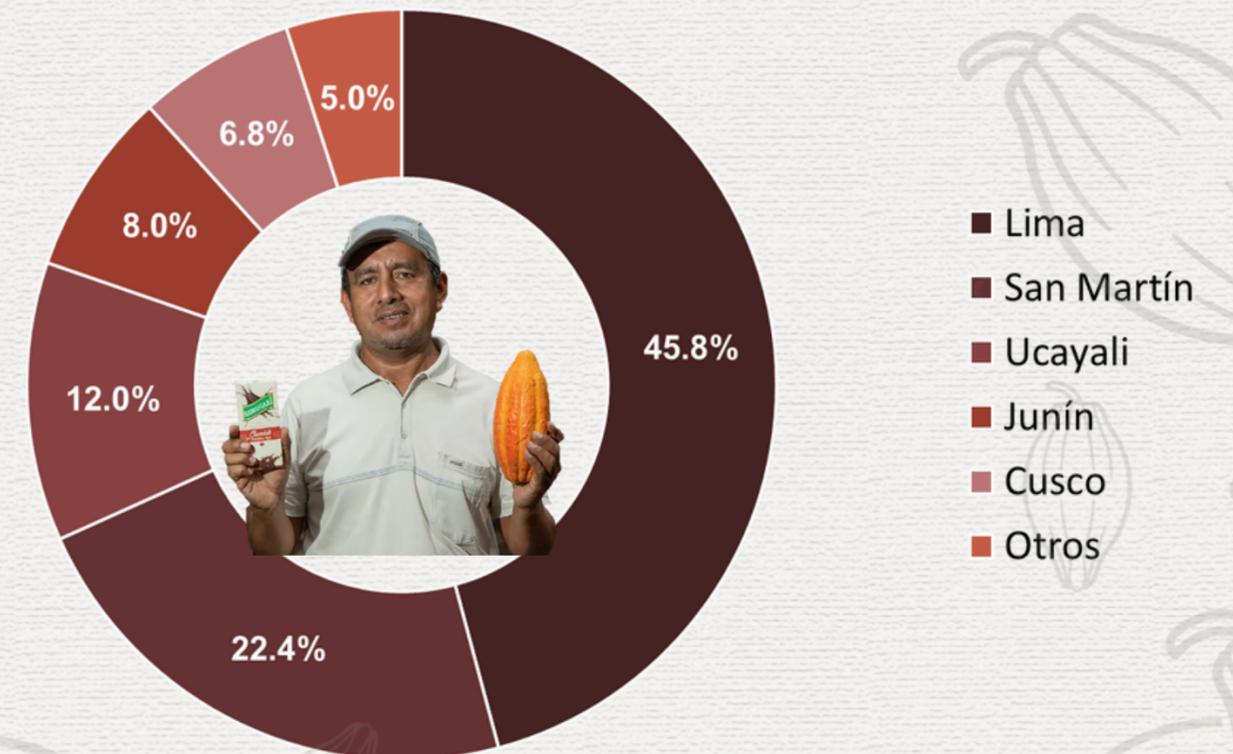


FUENTE: ADEX DATA TRADE  
ELABORACIÓN: DOM

### Perú: Principales empresas exportadoras de cacao en grano, 2024



### Perú: Principales regiones\* exportadoras de cacao en grano, 2024



FUENTE: ADEX DATA TRADE

ELABORACIÓN: DOM

(\*) REGIÓN REGISTRADA EN PADRÓN RUC SEGÚN REGISTRO DE DIRECCIÓN FISCAL DE LA EMPRESA EXPORTADORA



PERÚ

Ministerio  
de Desarrollo Agrario  
y Riego



# TENDENCIAS

El mercado internacional muestra una evolución constante en torno al consumo y uso de los derivados del cacao, como nibs, polvo, manteca y chocolate. Estas transformaciones están marcadas por nuevas exigencias del consumidor, criterios de sostenibilidad y el ingreso del cacao a sectores no tradicionales.

A continuación, se presentan cuatro tendencias clave que representan oportunidades estratégicas para productores y exportadores que buscan agregar valor y posicionarse en segmentos de mayor demanda y rentabilidad.

## CACAO ORGÁNICO Y DE COMERCIO JUSTO

Los consumidores, especialmente en Europa y Norteamérica, muestran una creciente preferencia por cacao con certificaciones como orgánico, Fair Trade o Rainforest Alliance, motivados por criterios éticos, ambientales y de salud.

## CACAO EN SECTORES NO TRADICIONALES

El cacao está siendo cada vez más utilizado en cosmética, nutracéutica y alimentos funcionales por sus propiedades antioxidantes y beneficios para la salud. Esto representa una oportunidad de diversificación para productores que ofrezcan cacao con valor agregado.



El consumo de chocolates finos crece por la demanda de productos con calidad, trazabilidad y origen único, lo que genera oportunidades para cacao fino de aroma con buenas prácticas y perfiles diferenciados.

## DEMANDA DE CHOCOLATE PREMIUM Y DE ORIGEN

El cacao en sistemas agroforestales reduce el impacto ambiental, mejora su adaptación al clima y permite acceder a bonos verdes y cumplir con normas como la ley europea contra la deforestación.

## CACAO AGROFORESTAL