



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego



BOLETÍN CACAO



PERÚ, TERRITORIO DEL CACAO



“El cacao es una de las mayores expresiones de la biodiversidad peruana, ya que en el país se encuentran 16 de los 25 grupos genéticos identificados en América Latina. Esta diversidad ofrece un alto potencial para el desarrollo sostenible, la innovación en productos derivados y la diferenciación en los mercados nacionales e internacionales”

- **TUMBES:** Nativos locales
- **PIURA:** Blanco de Piura, IMC-Iquitos
- **CAJAMARCA:** Marañón, Cajamarca-Amazonas, Blanco de Piura
- **AMAZONAS:** Cajamarca-Amazonas, Huallaga, IMC-Iquitos, Marañón, Contamana
- **SAN MARTÍN:** Amelonado-Catongo, Blanco de Piura, Contamana, Huallaga, Nativos Lamas
- **LORETO:** Amelonado-Catongo, Contamana, Huallaga, IMC-Iquitos, Iquitos, Loreto-Caquetá, Nanay, Nauta, Tikuna
- **HUÁNUCO:** Huallaga, Marañón, Nanay, Satipo
- **PASCO:** Satipo
- **UCAYALI:** Contamana, Huallaga, IMC-Iquitos, Nanay, Purús-Perú, Satipo
- **JUNÍN:** Chuncho, Contamana, Huallaga, Satipo
- **CUSCO:** Chuncho, Contamana, Huallaga, Marañón, Satipo
- **AYACUCHO:** Chuncho, Huallaga, Satipo
- **MADRE DE DIOS:** Madre de Dios, Purús-Perú
- **PUNO:** Purús-Perú

★ GRUPOS GENÉTICOS DE CACAO

★ CACAOS NATIVOS LOCALES



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

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.

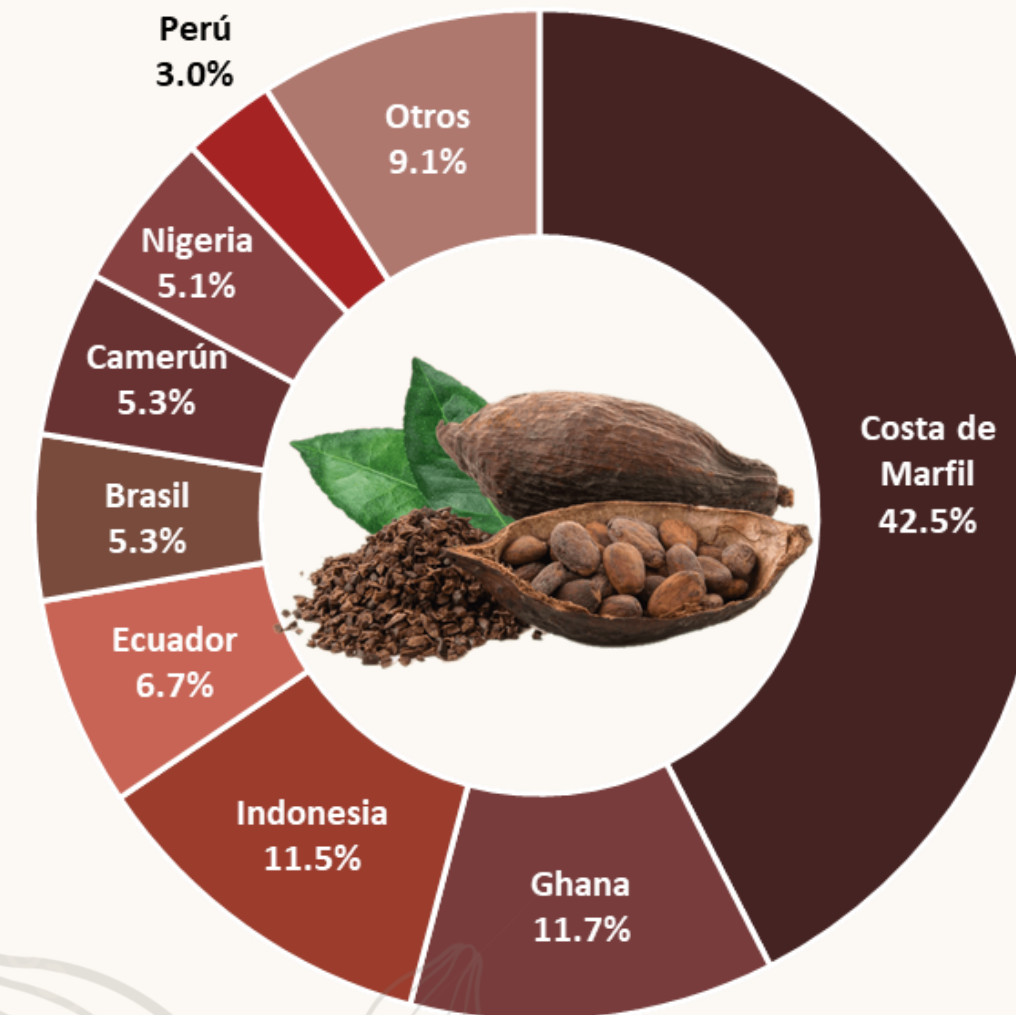
PANORAMA MUNDIAL

TAMAÑO DEL MERCADO: El mercado de cacao alcanzó un valor de alrededor de US\$ 15.2 mil millones en 2024. Se prevé que el mercado crezca a una tasa de crecimiento promedio anual del 4.7% entre 2025 y 2034, para alcanzar un valor de US\$ 23.0 mil millones en 2034.

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

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

Mundo: Principales países productores de cacao en grano (toneladas), 2023



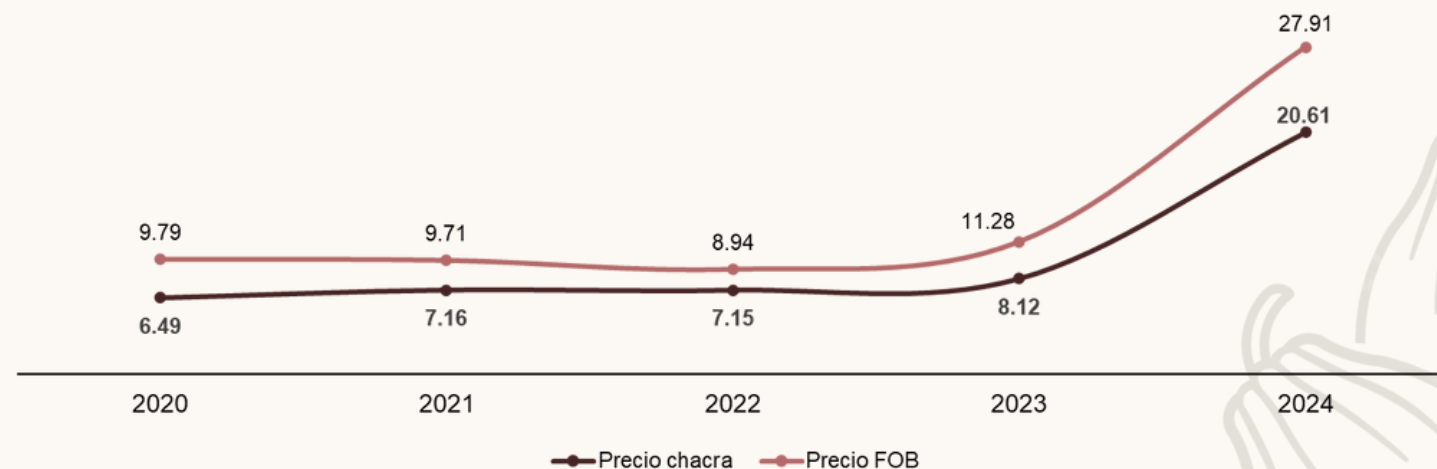
PANORAMA NACIONAL

En el año 2024, la producción nacional de cacao en grano alcanzó las 156,165 toneladas. Las principales regiones productoras fueron San Martín (40.0%), Junín (22.6%) y Huánuco (11.0%), que en conjunto concentraron más del 70% del volumen total.

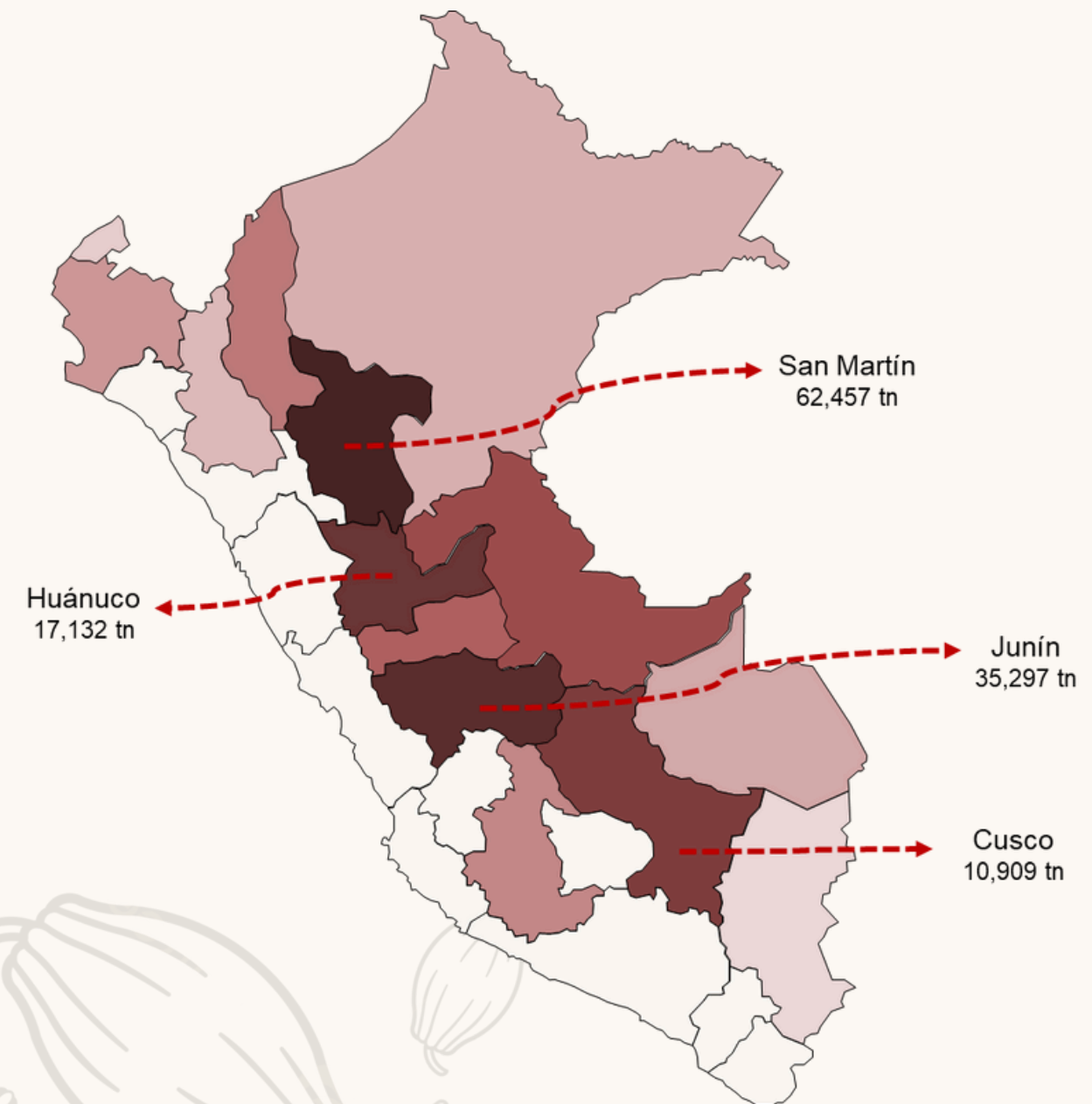
Principales indicadores:

- Número de productores: 77,438
- Precio promedio de exportación (FOB): S/ 27.91 por kilo
- Precio chacra: S/ 20.61 por kilo

Perú: Comparativo entre precio de chacra y precio de exportación (FOB) del cacao en grano (S/ por kg)



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





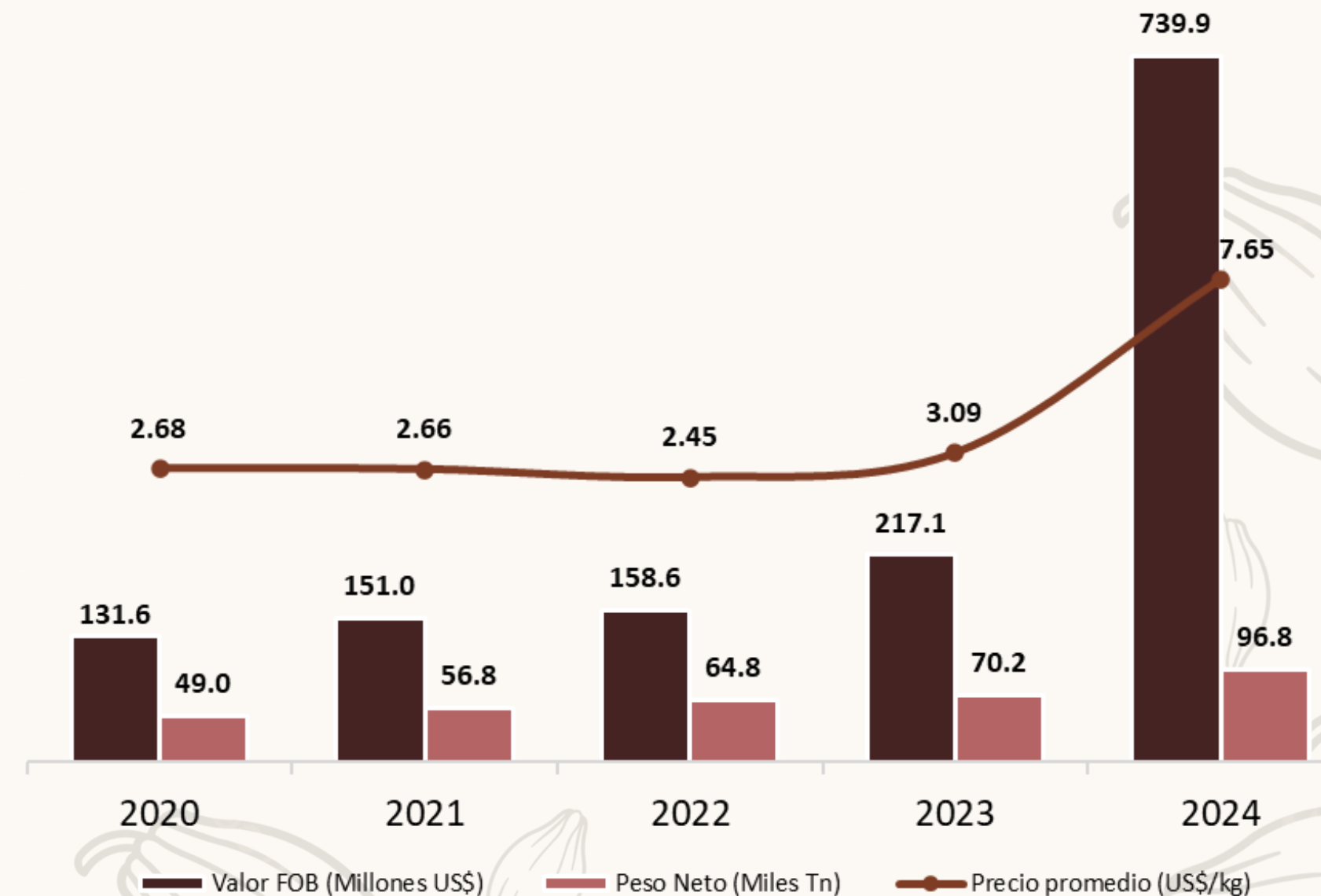
COMERCIO EXTERIOR

Las exportaciones peruanas de cacao en grano crecieron 54.0% en valor entre 2020 y 2024, impulsadas principalmente por el incremento del precio de exportación, que pasó de 2.68 US\$/kg en 2020 a 7.65 US\$/kg en 2024. Este aumento respondió a una menor oferta mundial debido a condiciones climáticas adversas en países productores, alza en los costos logísticos y productivos, y una mayor demanda por parte de la industria chocolatera global.

Además del contexto internacional, el precio del cacao peruano varía según su certificación y tipo. Del total exportado, el 89.5% corresponde a cacao convencional y el 10.5% a orgánico. A ello se suma el cacao de origen, una categoría diferenciada que alcanza precios más altos por su calidad y trazabilidad.

Este cacao de origen se dirige principalmente a mercados europeos como Bélgica, Suiza e Italia, donde se utiliza en la elaboración de chocolates premium. En cambio, los cacaos no diferenciados suelen tener mayor presencia en destinos asiáticos como Taiwán, Hong Kong y Vietnam, donde abastecen a la gran industria chocolatera.

Perú: Exportaciones de cacao en grano, 2020 - 2024

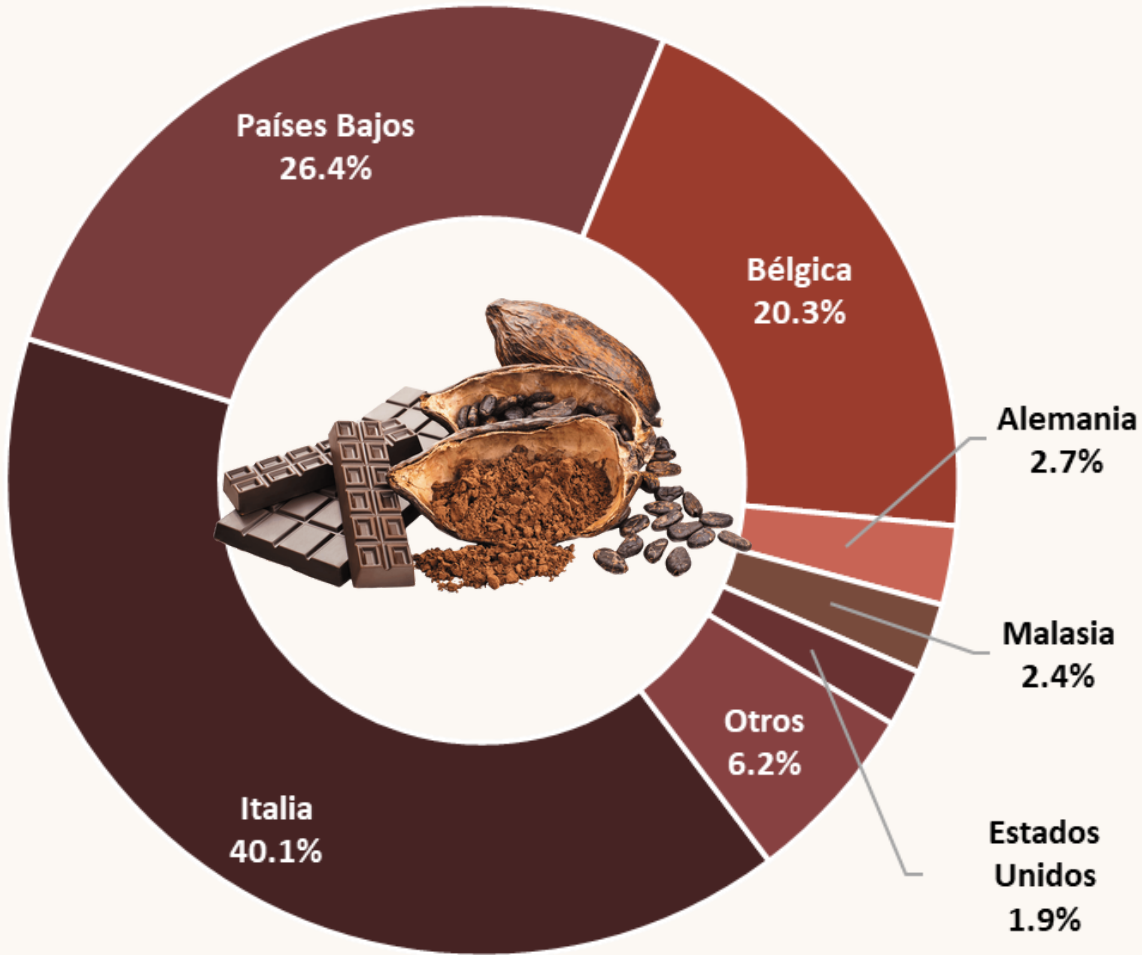


Fuente: ADEX Data Trade

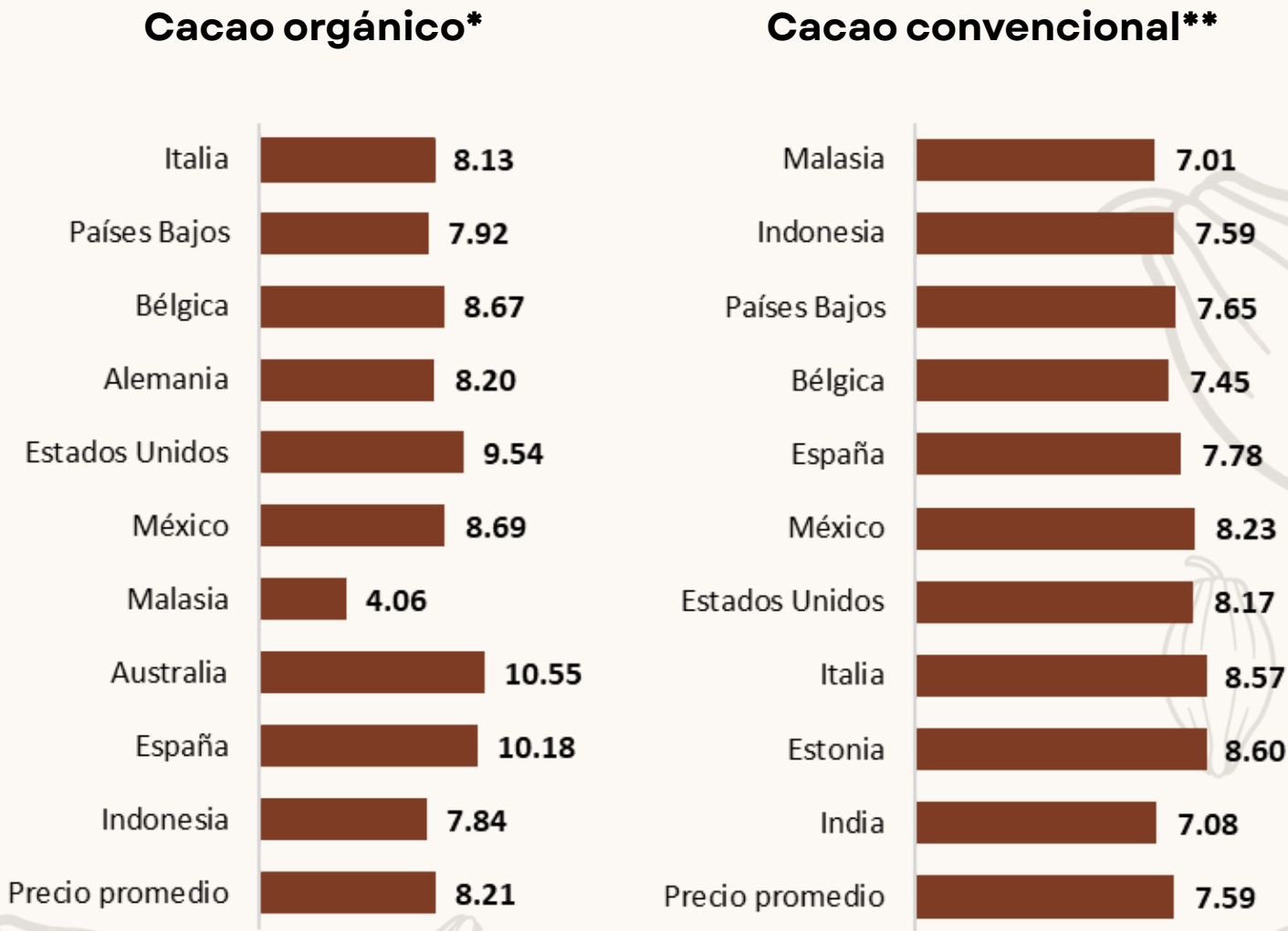
Nota: Los datos de Comercio Exterior son en base a la subpartida arancelaria nacional 1801.00.19.00, que corresponde a cacao en grano

Elaboración: DOM

Perú: Principales mercados de destino de cacao orgánico*, 2024



Perú: Precio promedio de exportación (US\$/kg) de los principales mercados de destino, 2024



Fuente: ADEX Data Trade

Nota: Los datos de Comercio Exterior son en base a la subpartida arancelaria nacional 1801.00.19.00, que corresponde a cacao en grano

(*) La identificación de productos orgánicos se realizó a partir de la mención de la palabra “orgánico” (y sus variantes: orgánica, organico, organic, ORG, entre otras) en las Declaraciones Únicas de Aduanas presentadas por exportadores o consignatarios durante el periodo analizado. No obstante, es posible que exista cierta omisión de información, ya que algunos productos con certificación orgánica podrían no haber sido declarados explícitamente como tales en dichos documentos, pese a haber sido exportados bajo dicha condición.

(**) Puede incluir cacao de origen, cacao convencional u otros tipos con características y/o presentaciones distintas al cacao orgánico.

Elaboración: DOM

TENDENCIAS

CHOCOLATE PREMIUM Y DE ORIGEN: Crece la demanda por chocolates de alta gama elaborados con cacao de origen único, valorados por su sabor distintivo, calidad y narrativa de origen. Esta tendencia impulsa el posicionamiento del cacao fino y aromático en nichos gourmet.

CACAO COMO SUPERALIMENTO: El cacao se posiciona como ingrediente clave en la industria saludable por su alto contenido de antioxidantes y compuestos funcionales. Su uso crece en suplementos, bebidas funcionales y alimentos enfocados en la salud integral, dirigidos a consumidores que priorizan el bienestar y la nutrición natural.



CACAO CON CERTIFICACIONES: El cacao certificado gana presencia como opción preferida en mercados que valoran el comercio responsable y la sostenibilidad. Es cada vez más demandado por marcas que buscan asegurar trazabilidad, impacto social positivo y acceso a nichos premium, respaldado por sellos como orgánico y comercio justo.



CACAO EN INDUSTRIAS NO CONVENCIONALES

El cacao expande su presencia más allá del sector alimentario, posicionándose como ingrediente funcional en industrias como la cosmética, farmacéutica y cuidado personal. Gracias a sus propiedades hidratantes, antioxidantes y revitalizantes, es cada vez más utilizado en cremas, aceites, shampoos y otros productos naturales para el cuidado de la piel y el cabello.



COMERCIO DIRECTO Y RELACIÓN PRODUCTOR-MARCA

Se fortalece el modelo de comercio directo, donde marcas trabajan sin intermediarios con productores de cacao para asegurar calidad, trazabilidad y pagos justos. Esta tendencia permite crear relaciones más transparentes y contar historias auténticas que conectan con consumidores conscientes.



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego



MUCHAS GRACIAS

