

Industria de cacao, chocolate y productos de confitería (Resumen)

I. INTRODUCCIÓN

El mundo no deja de demandar chocolate y otros subproductos que contengan cacao. Esto se hace evidente al revisar las cifras de importaciones mundiales (proxy del consumo) que durante el periodo 2008-2017 se adquirieron en promedio 5,0 millones de toneladas por año de chocolate y demás preparaciones alimenticias que contengan cacao, acumulando un crecimiento de 36,8% al pasar de 4,2 millones de toneladas en el 2008 a 5,7 millones de toneladas en el 2017.

Según Kristy Leissle- investigadora de la Universidad de Washington que viene analizando el mercado de cacao y chocolate en los últimos quince años- señala que existen tres tendencias a nivel mundial que están contribuyendo con el mayor dinamismo de esta industria: (i) mayor crecimiento de productos en base a chocolate artesanal (bean-to bar); (ii) la exigencia del consumidor cada vez mayor por adquirir un producto que posea detrás tradición e historia; y (iii) elaboración de chocolates más resistentes a la temperatura corporal, esto es, prolongar la dulce sensación del chocolate en el paladar de los consumidores. Importante empresas como Barry Callebaut, Nestlé, Hershey o Mondelez ya se encuentran investigando para el desarrollo de esta nueva línea de productos.

Gráfico N°1

Importaciones mundiales de Chocolate y demás preparaciones alimenticias que contengan cacao
(Millones de toneladas)

