

A close-up photograph of several cacao pods hanging from a branch. The pods are in various stages of ripeness, with colors ranging from bright orange to deep brown. The surface of the pods is textured and shows signs of being eaten by insects, with many small holes visible. The background is a soft-focus green, suggesting a lush cacao plantation.

# CACAO DE BRASIL

Ministerio de Agricultura y Ganadería



**Ministerio de Agricultura y Ganadería**

# **CACAO DE BRASIL**

**Brasília  
MAPA  
2022**

# AROMA Y SABORES PARA TODOS LOS GUSTOS

Fruto de nuevas variedades plantadas a orillas de ríos, valles, montañas, cerrado, caatinga y bajo bosques de esencias genuinamente brasileñas, el cacao producido en Brasil ofrece al mundo una gran diversidad de sabores y aromas, capaz de satisfacer todo tipo de gustos.

La preocupación por la calidad del producto final ha sido un objetivo constante durante décadas. Investigaciones con variedades más productivas y resistentes, innovación tecnológica en sistemas de producción, desarrollo de técnicas de poscosecha, además de un rígido seguimiento y orientación a los productores, hicieron que la calidad de las almendras de cacao producidas en Brasil alcanzara clasificación como las mejores del mundo.

El reconocimiento internacional llegó en año del 2010, con premios recibidos por productores brasileños en la feria del chocolate de París, Francia, demostrando el potencial de Brasil como productor de tipos finos de cacao. Desde entonces, Brasil ganó muchos otros premios, y en 2018 recibió el reconocimiento de la Organización Internacional del Cacao (ICO) como productor y exportador de “Cacao Fino o de Aroma”.



# PASIÓN Y TRADICIÓN BRASILEÑA

El cacao es parte de la historia de Brasil. Trajo a los brasileños una pasión por el chocolate traducida en un mercado interno representativo, lo que convirtió el país en uno de los principales consumidores de chocolate del mundo. Esta enorme demanda incentiva cada vez más a los productores a invertir en productividad, calidad y diferenciación del cacao brasileño. La investigación científica, conducida especialmente por el Comité Ejecutivo del Plan de Cultivo del Cacao (CEPLAC), ha sido fundamental en este proceso de mejora continua.

Con el registro de alrededor de 600.000 hectáreas de área cultivada con cacao y 75.000 productores, de los cuales el 60% son explotaciones familiares, Brasil se ubica como el 6° mayor productor de cacao del mundo, con una producción de más de 200.000 toneladas de granos/año<sup>1</sup>. Los estados de Pará y Bahía son los principales productores de cacao en grano de Brasil, responsables por aproximadamente el 96% de toda la producción nacional. Una pequeña porción es producida por estados como Espírito Santo, Rondônia, Amazonas y Mato Grosso, además de otros estados cuya producción se encuentra en su fase inicial, como Roraima, Amapá, Ceará, Sergipe, Minas Gerais, São Paulo y Tocantins en expansión reciente.

Por otro lado, el parque de molinera instalado en Brasil, uno de los más grandes del mundo, tiene una capacidad de procesamiento de más de 300 mil toneladas de almendras/año. Con una producción anual por debajo de su capacidad, las industrias necesitan importar almendras de países africanos para mantener su estructura en funcionamiento. Brasil es el único país que produce e importa cacao.

CEPLAC, como un Instituto de Ciencia y Tecnología del Ministerio de Agricultura, desarrolla acciones de investigación, innovación y transferencia tecnológica dirigidas a incrementar la productividad, calidad y sostenibilidad de la producción de cacao y tiene el objetivo de lograr la autosuficiencia en la producción de almendras/año hasta 2025.

En 2022, Brasil exportó 36 mil toneladas de chocolate y 48 mil toneladas de derivados del cacao, generando un monto de US\$ 340 millones<sup>2</sup>. Argentina es el principal destino, seguido de Chile y Estados Unidos.

El país también se destaca en el escenario mundial por aglutinar todos los agentes de la cadena productiva del cacao, producción, molinera, industria chocolatera y es uno de los mayores consumidores de chocolate.



<sup>1</sup> Fuente: IBGE

<sup>2</sup> Fuente: Ministerio de Industria, Comercio Exterior y Servicios - MDIC (Comexstat).



# SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL Y SOCIAL

Brasil es el quinto mayor consumidor de chocolate del mundo, con un mercado interno en crecimiento que mantiene la cadena del cacao brasileño en permanente desarrollo. La conciencia ambiental y la preocupación por la sustentabilidad en la producción de cacao es una constante y un atributo adicional al producto nacional.

Brasil busca cada vez más producir cacao en sistemas agrícolas que, además de prevenir la deforestación de la vegetación nativa, promuevan su conservación, como es el caso del Sistema Cabruca - cacao producido bajo el dosel de árboles nativos de la Mata Atlántica.

Los Sistemas Agroforestales (SAF) con árboles de cacao son la forma más común de producción del fruto en Brasil, con énfasis en la producción del estado de Pará, donde las áreas de pastos degradados están siendo gradualmente reemplazadas por áreas de SAF con cacao en diferentes modelos que diversifican los ingresos del productor, además de promover diversos beneficios ambientales como el secuestro de carbono de la atmósfera, el mantenimiento de la biodiversidad, la protección del suelo contra la erosión, la eliminación de incendios y la restauración de bosques de riberas.

Además, la cadena productiva del cacao en Brasil genera casi 300 mil empleos directos, desde el cultivo hasta la producción de chocolate, y se desarrolla con base en leyes e inspecciones laborales exigentes, que sancionan cualquier irregularidad, lo que ha caracterizado al cultivo brasileño del cacao como fuente de trabajo digno.

## REFERENCIA INTERNACIONAL EN INVESTIGACIÓN

Brasil invierte en investigación e innovación para el desarrollo del cultivo del cacao desde 1957, con la creación del Comité Ejecutivo del Plan para el Cultivo del Cacao - CEPLAC, Instituto de Ciencia y Tecnología que actualmente está vinculado al Ministerio de Agricultura y Ganadería - MAPA. El reconocimiento internacional de la CEPLAC se debió principalmente al programa de mejoramiento genético para obtener variedades más productivas y resistentes a la plaga de la Escoba de bruja, además de agregar diferentes aromas y sabores.

Los avances en la investigación sobre mejoramiento genético del cacao brasileño se reflejan en el desarrollo y lanzamiento de más de cincuenta variedades clonadas de cacao, entre las que se destacan: PH 16, CP 49, CCN 51, CCN 10, PS 13.19, SJ 02, BN 34, FA 13, Cepec 2002, Cepec 2003, Cepec 2004, Cepec 2005, Cepec 2204 y Cepec 2176. Actualmente, más de mil progenies se encuentran en ensayos regionales, en 140 localidades, para seleccionar nuevas variedades para siembra comercial, posicionando el Programa de Mejoramiento del Cacao de la CEPLAC como uno de los más grandes del mundo.

La CEPLAC también ostenta el título “de mantenedor del mayor Banco de Germoplasma Activo (BAG) de cacao del mundo”, con más de 60.000 plantas en campo, pertenecientes a alrededor de 4.500 accesos, en las formas seminales y clonales, las cuales fueron colectadas en 22 expediciones botánicas que cubrieron cerca del 30% de la cuenca amazónica, además de numerosas importaciones realizadas por la institución, junto a sus socios internacionales. Todo este patrimonio está instalado en los Centros de Investigación del Cacao - CEPEC administrados por CEPLAC en los estados de Bahía, Pará y Rondônia.

## BÚSQUEDA DE LA CALIDAD EN EL CACAO FINO

Después de años de dedicación e investigación, en 2018 Brasil obtuvo el reconocimiento que lo hizo ingresar a la lista de países productores de cacao fino de la Organización Internacional del Cacao (OIC).

Investigaciones realizadas por CEPLAC y colaboradores han demostrado que la variedad de cacao por sí sola no define si es o no aromático. Las técnicas de cosecha y poscosecha, como por ejemplo la fermentación, pueden inhibir o potencializar algunos aromas y sabores. Los frutos tienen un origen controlado y proceden de un terroir delimitado. El resultado de este modelo es que Brasil es capaz de producir cacao fino, con aromas diferenciados como regaliz, frutos secos y especias. Es importante destacar la Indicación de Origen para el cacao brasileño, ya establecida en algunas regiones, con énfasis en el cacao cabruca en el estado de Bahía, en Tome-Açú y Novo Repartimento (Tuerê) en Pará y para el cacao en Vale do Rio Doce, en Espírito Santo.

Gobierno, productores, investigadores e industrias siguen trabajando para hacer del cacao brasileño una referencia mundial de calidad. Actualmente, cerca del 3% del cacao brasileño se considera fino y el país ya ha recibido varios premios internacionales que atestiguan, desde hace una década, no solo el reconocimiento de este segmento como también de los chocolates brasileños. En diciembre del 2021, el país ganó un triple premio sin precedentes en el Salón de Chocolate de París.



# PRINCIPALES REGIONES PRODUCTORAS

## PARÁ

El estado de Pará es uno de los principales representantes del cultivo del cacao en la Selva Amazónica. El Estado cuenta con cinco regiones productoras principales: Sudeste, Noreste, Región de las Islas, Transamazónica y Occidente. Su cultivo, por una importante diversidad de productores, utiliza variados métodos, que van desde el cacao silvestre, producido sin ninguna tecnología, hasta el altamente tecnificado. En Pará, aproximadamente 205 mil hectáreas de cacao híbrido están plantadas en sistemas agroforestales, cultivadas por 27.800 productores, de las cuales cerca de 150 mil hectáreas ya están en plena producción, con una productividad media de 960 kg/ha.

El municipio de Tomé-Açu fue uno de los principales centros de experiencias en sistemas agroforestales (SAF) con árboles de cacao en Brasil. Inmigrantes japoneses se asentaron en la región y realizaron, a lo largo de 45 años, cultivos de diferentes formas. Los cacaocultores transformaron suelos considerados de baja fertilidad en áreas productivas y desarrollaron la cultura en la región. Tomé-Açu también se destaca por la producción de cacao diferenciado, que permite la producción de chocolates con sabor y aroma inigualables, que atienden a la demanda específica de los consumidores asiáticos, siendo hoy la mayor exportadora de cacao fino y de aroma de Brasil.

La región transamazónica es la más importante para el cultivo del cacao en Pará. La producción está concentrada en la parte central del estado, en una extensión de casi 700 km a lo largo de la carretera nacional BR 230, que atraviesa la Selva Amazónica. Los suelos de fertilidad media a alta combinados con el clima cálido y húmedo favorecen la producción en once municipios, responsables por el 85% de toda la producción de Pará. Por el sabor peculiar, el contenido de grasa diferenciada, el punto de fusión y los pigmentos que presentan, las almendras producidas en la región tienen potencial para incluir a la región Transamazônica en el circuito internacional de chocolates de alta calidad.

El cultivo del cacao en la región de las Islas se realiza a orillas del río Tocantins, en una cultura cacaotera considerada tradicional. Las plantaciones se componen de árboles nativos a lo largo de los suelos fértiles de las llanuras aluviales que acompañan al río. La fertilización ocurre naturalmente a través de inundaciones periódicas que tienen lugar bajo la influencia de las mareas oceánicas. El cacao tiene el diferencial silvestre inherente a las almendras de la región, capaz de originar un chocolate con sabor y aroma únicos en el mundo.





## BAHÍA

El Estado de Bahía, juntamente con el de Pará, lidera la producción nacional de cacao y responde por el 96% de los granos producidos en todo el país.

Bahía tiene un área cultivada de poco más de 400 mil hectáreas y 41 mil productores, distribuidos en 7 territorios y 81 municipios, con predominio de cultivos en la región sur del estado.

La marca registrada del cultivo de cacao bahiano es el cacao-cabruca, un sistema agroforestal, único en el mundo, caracterizado por el cultivo de cacao bajo la copa de los árboles de la Mata Atlántica, en las orillas de los ríos, valles y montañas, donde el árbol de cacao crece en suelos profundos y bien drenados. El agroecosistema cacao-cabruca, en su esencia, contribuye a la conservación del bioma de la Mata Atlántica, su fauna y flora. Además, la cabruca, cuando bien manejada, mantiene el microclima local para los árboles de cacao, lo que permite buenos índices de productividad. Este sistema representa cerca del 60% del área cacaotera de Bahía.

En este Estado hay también un área considerable de árboles de cacao en sistemas agroforestales con especies como caucho, coco y açai. Estos sistemas contribuyen a la recuperación de áreas degradadas, promueven la diversificación productiva, hacen un uso más eficiente de los recursos no renovables, integran ciclos y controles biológicos naturales y sostienen la productividad agrícola en el largo plazo.

Más recientemente, el cultivo de cacao se está expandiendo para áreas no tradicionales, como el oeste de Bahía, en los municipios de Luiz Eduardo Magalhães y Barreiras, donde la expansión de la producción de cacao ocurre en pleno sol, con riego, uso de árboles para cortavientos y uso intensivo de tecnología y alto nivel de gestión, así como la expansión para biomas no tradicionales, como el cerrado y la caatinga.

Finalmente, Bahía también se destaca por el uso de cultivares clonados de cacao liberados e indicados por la CEPLAC, que son autocompatibles, de alta productividad y resistentes a la Escoba de bruja y otras enfermedades del cacao. Además, presentan otras características agronómicas favorables relacionadas con el tamaño y número de frutos y semillas, y la relación con el peso de la cáscara de frutos y semillas.

## ESPÍRITO SANTO

En Espírito Santo, el cacao se produce en más de 50 municipios, pero Linhares es el municipio que concentra la producción, que se realiza en una zona de escasa pluviometría, a orillas del Río Doce, en relieve plano y con un eficiente sistema de riego.

Cerca de 1400 familias están involucradas en la producción de cacao en los municipios productores y, al igual que en Bahía, la producción de cacao en Espírito Santo es predominantemente en el sistema cabruca. Los agricultores utilizan principalmente ocho cultivares de cacao con características de trinitário, sembrados en la región, entre los indicados por CEPLAC. Los clones seleccionados demostraron ser de muy alta calidad y más adecuados a las condiciones locales. Son precoces, productivas, resistentes a enfermedades, y con granos de alta calidad, lo que ya brindó al cacao de este Estado premios internacionales.

Con una superficie aproximada de 15.000 hectáreas, ocupa el 3° lugar en el ranking nacional de producción de cacao en grano, representando el 4,5% de la producción anual del país.

## RONDÔNIA

El estado de Rondônia tiene un área plantada de 12 mil hectáreas de cacao, y casi el total de los cultivos son de plantas convencionales, provenientes de semillas, que gradualmente están siendo reemplazadas por clones de alto rendimiento.

El cultivo del cacao en el estado de Rondônia se realiza fundamentalmente con modelos agroforestales y basados en la agricultura familiar, que involucra a cerca de 5.000 productores. La región cacaotera de Rondônia tiene un clima cálido y húmedo, y suelos de mediana a alta fertilidad. Cerca del 10% de la producción se realiza con la recuperación de áreas degradadas.

La industria del cacao en el estado es la 4ª más grande de Brasil, con una producción de 5.000 toneladas de granos/año, lo que equivale a aproximadamente el 2% de la producción nacional.

## AMAZONAS

El cultivo del cacao en el estado de Amazonas se realiza a través de la plantación de cacao nativo en las llanuras aluviales de los ríos Amazonas y Madeira, en un sistema agroforestal natural. El manejo del cacao en el estado no requiere el uso de fertilizantes químicos ni pesticidas, ya que anualmente se depositan toneladas de residuos orgánicos en los campos por las aguas, durante las crecidas de los ríos.

Con una superficie cultivada de 1.190 hectáreas de cacao y una producción de 779 toneladas/año, en el 2020 se destacó como el 5º productor nacional.

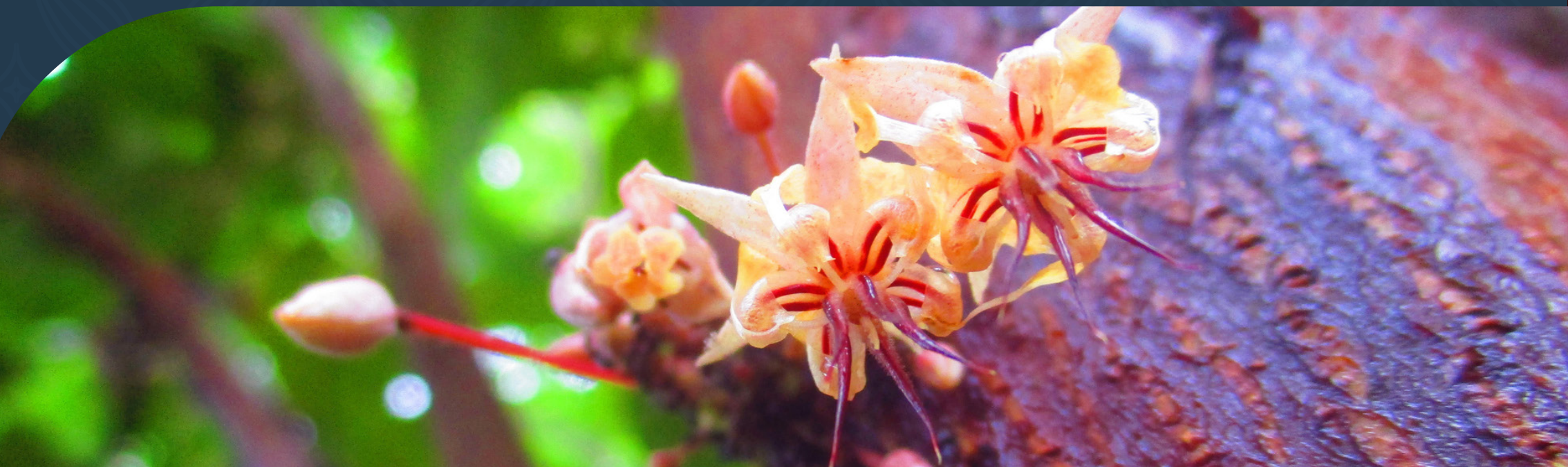
## MATO GROSSO

El cultivo del cacao en el Estado de Mato Grosso se realiza en sistemas agroforestales con árboles frutales y esencias del bosque. Los cultivos se concentran en el bioma amazónico del estado, en unas 2.000 hectáreas que producen un promedio aproximado de 550 kg/ha de almendras, y la producción anual es cercana a las 540 toneladas. En el ranking nacional, el Estado de Mato Grosso ocupa el 6º lugar, siendo responsable por el 0,2% del cacao producido en el país.

## NUEVAS ZONAS DE PRODUCCIÓN

La calidad del cacao en Brasil ha mejorado significativamente, pero el desafío ha sido llevar el país a una condición de autosuficiencia en la producción de cacao, lo que implica aumentar la productividad de los cultivos y el área de producción para lograr un equilibrio entre la oferta y la demanda en Brasil, evitando la importación de cacao como ocurre hoy.

En ese sentido, CEPLAC ha apoyado, a través de alianzas técnicas, la expansión del cultivo de cacao en los distintos estados productores y nuevos entrantes como los estados de Roraima, Amapá, São Paulo, Ceará, Sergipe, Minas Gerais, Tocantins y para cultivos no tradicionales, como los biomas cerrado y caatinga.





**Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira - CEPLAC**

**Esplanada dos Ministérios, Bloco D, sala 750, Brasília - DF**

**+55 61 3218.3720**

**[ceplac.diretoria@agro.gov.br](mailto:ceplac.diretoria@agro.gov.br)**

**<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/ceplac>**

MINISTÉRIO DA  
AGRICULTURA  
E PECUÁRIA

GOVERNO FEDERAL  
BRASIL  
UNIÃO E RECONSTRUÇÃO