



## Cacao de Bolivia avanza hacia su industrialización

### Description

El viceministro de Comercio Exterior e Integración, Benjamín Blanco, aseguró en declaraciones a Prensa Latina que el cacao de Bolivia avanza hacia su industrialización con ciencia e innovación para garantizar competitividad internacional.

“Tenemos ya algunos productores de chocolate y más allá de vender cacao queremos comercializar en algún momento un derivado elaborado de alta calidad, para lo cual el Ministerio de Desarrollo Rural y Tierras trabaja en la industrialización”, dijo Blanco a esta agencia de noticias.

Añadió en tal sentido que la ciencia y la innovación resultan muy importantes porque, obviamente, para lograr un chocolate de alta calidad se requiere tecnología que permita alcanzar los estándares de otros países con un producto terminado.

“Hablamos de un chocolate con identidad propia boliviana -comentó el vicetitular en la sede de la Cancillería-, que pueda ser comercializado en el mundo y no solo como materia prima para derivados que ya tienen su marca y su prestigio a escala internacional”.

Al referirse al papel que este rubro desempeña dentro del Modelo Económico Social Comunitario Productivo que impulsa el Gobierno del presidente Luis Arce, Blanco indicó que beneficia a miles de familias dedicadas a su recolección y a “lo que nosotros llamamos industrialización en nuestro territorio”.

El vicetitular se refirió con optimismo al Salón del Cacao y el Chocolate 2023, que recién premió en la sede de la Cancillería a las seis mejores muestras de 43 recibidas procedentes de La Paz, Cochabamba, Pando, Beni y Santa Cruz.

Ese sexteto representará al país andino-amazónico en noviembre próximo en el torneo internacional Cocoa Awards and Salón du Chocolat, con sede en París, Francia.

Subrayó Blanco que la participación en el Salón 2023 fue mayor, con 18 empresas más que el año anterior.

### Cada vez más reconocido a nivel mundial

“Nuestro cacao es cada vez más reconocido a nivel mundial, el año pasado tuvimos medalla de oro en representación de Sudamérica y también plata, sobre todo en recolección”, recordó.

Opinó que el Salón..., por un lado, reconoce el trabajo de “nuestros hermanos recolectores y productores”, y por otro la

mayor participación busca que tengan acceso a certámenes internacionales.

“Las seis muestras seleccionadas van para París, donde se realiza un concurso de nivel mundial, y a donde llegan representaciones de todos los continentes”, enfatizó.

Describió que allá catadores de muy alta categoría degustan y seleccionan las mejores muestras de cada región.

“Quiero destacar -sostuvo el viceministro-, que el cacao boliviano es exportado hacia los mercados más importantes del mundo; alrededor del 48 por ciento va a Suiza, un país que compra cacao a un alto precio porque tiene la mayor calidad organoléptica, y en esa categoría clasifica el de nuestro país”.

Subrayó que también se comercializa en Alemania y existe interés en Japón y Estados Unidos, dos importantes mercados, y se trabaja para mantener una calidad que dé acceso a los más importantes mercados internacionales a la par de incrementar los volúmenes.

Reiteró Blanco que en este momento el cacao boliviano tiene mucha demanda internacional, y lo que resta es incrementar los volúmenes de las variedades de alta calidad.

“El año pasado exportamos alrededor de 280 toneladas, la mitad de la que se vendía en el exterior en otros tiempos, sin embargo -observó-, en este caso, gracias al factor calidad, se logró un ingreso de 550 mil dólares, o sea, unos dos mil dólares por tonelada, que no es un precio alto por un producto de mucha calidad”.

Insistió el viceministro que ahora Bolivia busca esos mercados gourmet, capaces de pagar más por un cacao y un chocolate de primera clase.

Agregó el responsable del comercio exterior del Estado Plurinacional que torneos como el de París posicionan al cacao boliviano entre los mejores existentes en el planeta.

“Eso es lo que buscamos con el programa del cacao para incrementar la calidad, los volúmenes, y esperamos en los próximos años a través de estas actividades de promoción mejorar también el aspecto cuantitativo y lograr mejores precios en el mercado internacional”.

Describió Blanco que laboran con el cacao nativo con el objetivo de conservarlo, que es el de más alta calidad, y a la par trabajan con los recolectores para unificar esos altos estándares.

“Existe un tema también de distancias, este tipo de producto requiere un cuidado especial, que no se humedezca, y a todo eso se le presta mucha atención en este momento desde el Ministerio de Desarrollo Rural y Tierras”, concluyó el viceministro.

Por Jorge Petinaud Martínez

Fuente: El Maipo/PL

**Date Created**

Marzo 2023