



Comunicado de prensa

Para publicación inmediata

El sector mundial del cacao prueba la calidad como estrategia económica ante presiones climáticas y del mercado

Ante la disrupción climática y la extrema volatilidad de precios que desestabilizan el suministro mundial de cacao, el sector busca vías para escapar de un modelo de materias primas que ha dejado a la mayoría de los productores expuestos al riesgo y a bajos ingresos. En las regiones productoras, los agricultores recurren cada vez más a la diferenciación por calidad como una de las pocas herramientas disponibles para influir en su futuro económico.

La próxima semana, los Premios Cacao of Excellence darán a conocer los resultados de un ciclo internacional de evaluación de 18 meses centrado en el papel económico de la calidad en los mercados del cacao.

Esta edición evaluó 191 muestras de cacao procedentes de 45 países productores mediante análisis de laboratorio, transformación estandarizada en chocolate y evaluación sensorial a ciegas realizada por un jurado internacional de 38 expertos en cacao y chocolate, con el apoyo de un comité técnico especializado en análisis sensorial del cacao. Los 50 mejores cacaos se presentarán como chocolates individuales en la Cacao of Excellence Treasure Box, ofreciendo una rara visión comparativa de la diversidad mundial del cacao.

El programa Cacao of Excellence está alojado en la Alianza de Bioversity International y CIAT y opera como una plataforma global que vincula investigación, formación y visibilidad internacional en el mercado para los productores de cacao.

“El cacao conecta medios de vida, biodiversidad y sistemas alimentarios globales. Reconocer la calidad ayuda a los productores a mostrar el valor de su trabajo y a construir futuros más estables en un sector sometido a una presión real.”

— **Stephan Weise**, Director del Programa, Cacao of Excellence

El programa llega en un momento de tensión estructural en los mercados del cacao. El riesgo climático, la concentración de la oferta y la volatilidad del mercado obligan a reconsiderar cómo se crea y distribuye el valor a lo largo de la cadena. Para muchos productores, el reconocimiento internacional de la calidad ofrece una vía hacia relaciones comerciales de mayor valor con compradores que buscan cacao diferenciado.

A través de competencias nacionales coordinadas por 45 Comités Nacionales de Organización, los Premios conectan a productores locales con evaluación internacional y visibilidad global. Para los agricultores participantes, el programa representa una oportunidad de posicionar su cacao dentro de un marco internacional que reconoce el sabor y la experiencia poscosecha.

“Los Premios crean un lenguaje compartido para hablar de excelencia”, afirmó Julien Simonis, Responsable del Programa Cacao of Excellence. “Si la calidad va a influir en los mercados, tiene que ser visible y comparable más allá de las fronteras.”



“Para los productores, la calidad es algo práctico”, añadió Simonis. “Cuando su cacao es evaluado internacionalmente, los compradores perciben su trabajo de otra manera y se abren nuevas conversaciones.”

Más allá de la competencia, el programa apoya investigación y formación que fortalecen la experiencia local en evaluación de cacao. Con el tiempo, contribuye a construir una referencia global compartida para la calidad, más cercana al modelo del café de especialidad, donde el sabor y la habilidad agrícola se traducen de forma más directa en valor económico.

Los Premios se celebrarán el **20 de febrero en el Centro de Convenciones Beurs van Berlage durante la feria Chocoa**, estructurados en cuatro ceremonias regionales a lo largo del día:

09:30 — Ceremonia de apertura
10:00–10:45 — Asia y el Pacífico
11:00–11:45 — África y el Océano Índico
15:00–15:45 — América del Sur
16:00–16:45 — Centroamérica y el Caribe
16:45–17:15 — Ceremonia de clausura

Todos los horarios corresponden a la Hora Central Europea (CET). El programa completo se transmitirá en directo a través de los canales de Facebook y YouTube de Cacao of Excellence.

Se invita a los medios de comunicación a asistir en persona o seguir la transmisión en directo y solicitar entrevistas con la dirección del programa, jurados y productores participantes.

Sobre Cacao of Excellence

Cacao of Excellence es un programa internacional de la Alianza de Bioversity International y CIAT dedicado a identificar y evaluar cacao de alta calidad y a mejorar el acceso de los productores a mercados de mayor valor mediante el reconocimiento de la calidad. Opera un sistema global que vincula investigación, formación y visibilidad internacional, ayudando a construir una referencia compartida para la calidad del cacao en las regiones productoras. El objetivo a largo plazo del programa es conectar de manera más directa el sabor, la biodiversidad y la experiencia agrícola con el valor económico.

Sobre la Alianza de Bioversity International y CIAT

La Alianza de Bioversity International y el CIAT desarrolla soluciones basadas en investigación que aprovechan la biodiversidad agrícola y transforman de manera sostenible los sistemas alimentarios para mejorar la vida de las personas. Forma parte de CGIAR, una alianza global de investigación para un futuro alimentario seguro, y trabaja con socios en América Latina, Asia y África para abordar desafíos relacionados con el clima, la biodiversidad, la nutrición y la resiliencia.

Contacto para medios:

Nadia Villaseñor
Programa Cacao of Excellence
Alianza de Bioversity International y CIAT
Correo electrónico: N.Villasenor@cgiar.org