



Producción de cacao en México

- México produce 28,607 toneladas anuales de cacao.
- Tabasco, Chiapas y Guerrero son los principales estados productores de cacao.
- El consumo de cacao representa 0.6% del gasto total realizado en alimentos y bebidas por las familias mexicanas.

Ciudad de México a 12 de agosto de 2019. El cacao es un alimento de la identidad mexicana, un legado que hay que preservar. Criollo, forastero y trinitario son los principales grupos en los que se clasifica y México es productor de los tres.

México es la cuna genética y cultural del primer cacao cultivado en el mundo. Cuenta con excelente cacao criollo de fino aroma, que es altamente demandado por chocolateros que elaboran chocolate de alta gama. La producción de cacao en México está en manos de 37 mil productores.

El cacao es cultivado principalmente por comunidades indígenas de Tabasco, Chiapas y Guerrero. En Tabasco en 10 de los 17 municipios se siembra cacao, los municipios de *Comalcalco, Cárdenas, Cunduacán y Huimanguillo* concentran el 87% de la producción de la entidad. Y en Chiapas se cultiva principalmente en cuatro regiones: Norte, Centro, Soconusco y Selva-Norte.

El cultivo de cacao representa una magnífica oportunidad para implementar alternativas de desarrollo. Con una producción de 28,607 toneladas anuales, el cacao mexicano se consume en países como Bélgica, Francia y Estados Unidos, constituyendo este último un 39.4% de la exportación del cacao nacional.

Dependiendo del tipo de cacao y terruño, además de los procesos de pos cosecha y de fabricación de chocolate, el cacao mexicano generalmente se considera aromático y tiende a ser menos amargo y con mayor acidez.

La producción nacional de cacao satisface el 41.2% de la demanda interna. El cacao tiene un consumo per cápita de 0.5 kg, el cual representa 0.6% del gasto total realizado en alimentos y bebidas por las familias mexicanas.

La Secretaría de Agricultura estima que para 2030 el consumo y la producción nacional de cacao presentarán un crecimiento acumulado de 76.97 y 19.49%, respectivamente.

Del **29 al 31 de agosto** en el WTC de la Ciudad de México **Salón Chocolate y Cacao** reunirá a todos los eslabones de la cadena productiva del cacao en nuestro país. Durante tres días ofrecerá materias primas, tecnología de elaboración y maquinaria; las tendencias del mercado actual y el proceso del cacao hasta su transformación en chocolate y bombonería.

Acerca de Salón Chocolate y Cacao

La octava edición de Salón Chocolate y Cacao se realizará del 29 al 31 de agosto de 2019 en las instalaciones del WTC de la Ciudad de México.

Este es un evento que cuenta con 8 años de experiencia promoviendo la cultura y consumo del chocolate y cacao en México. Encontrará materias primas, tecnología de elaboración; conocerá las tendencias del mercado actual. Desde el cacao hasta su transformación en chocolate y bombonería.

Para mayor información visita la página: <https://www.salonchocolate.mx/>

Acerca de Tradex Exposiciones Internacionales

Tradex Exposiciones, con más de 30 años de experiencia en la organización de exposiciones y eventos especiales, manejando principalmente cinco nichos: alimentos y bebidas, diseño e interiorismo, decoración, belleza y manualidades. Además, ofrece consultoría en producción de exposiciones y congresos: desarrollo de concepto, diseño de imagen, y promoción, así como telemarketing, operación y logística. La misión de Tradex Exposiciones es fortalecer industrias y abrir nuevos mercados en sectores especializados.

Para mayor información visita la página: <http://www.tradex.mx/home/>

Contacto de prensa

Claudia Orozco
Relaciones Públicas Tradex Exposiciones
corozco@tradex.com.mx
Tel: 56044900 Ext. 159 Cel: 5548115322