EL FINANCIERO

Fecha	Sección	Página
29.10.2026	Empresas	PP-18



'CALAVERITA' SE ENCARECE ESTE AÑO

Cambio climático afecta a la temporada de alta demanda chocolatera

Aschoco prevé un crecimiento de 1% en el volumen de ventas para 2026, frente al aumento en el precio del cacao y mayores costos logísticos

JUAN CARLOS CRUZ
jcruzv@elfinanciero.com.mx

Para la industria de confitería en México, la temporada de mayor dinamismo arrancó con las festividades de Día de Muertos, Navidad, Año Nuevo, Reyes Magos y se extiende hasta el 14 de febrero, un periodo donde empresas como Nestlé, Hershey, Mars, Ferrero, Lindt & Sprüngli y Costanzo concentran más de la décima parte de su facturación anual.

La consultora NielsenIQ reveló que la comercialización de chocolate de mesa y malvaviscos se eleva hasta un 68 por ciento en el canal mayorista y de autoservicios durante el Día de Muertos, pero alcanza su cúspide el 14 de febrero con un incremento del 240 por ciento en la demanda, posicionándose como la categoría de mejor desempeño.

Sin embargo, la extrema volatilidad en los precios internacionales del cacao, sumada al encarecimiento de los combustibles y la logística, ha provocado un traslado de costos al consumidor que desacelerará el volumen de ventas, el cual no rebasará un avance del 1 por ciento para el cierre de este 2026.

"En el último año ha habido un aumento en los precios de productos de chocolate por el tema del precio del cacao y sus derivados, así como sus componentes como el azúcar y otros insumos transversales que tiene han aumentado sus costos como el petróleo, la logística. Este año cerraremos con un crecimiento muy flat", señaló Paolo Quadrini, director general de la Asociación Nacional de Fabricantes de Chocolates, Dulces y Similares (Aschoco).

En entrevista el líder gremial aseguró que esta inestabilidad llegó para quedarse debido a los efectos de "El Niño", el fenómeno climático que ha provocado sequías, lluvias extremas y huracanes que impactan directamente las cosechas en Costa de Marfil y Ghana, naciones africanas que aportan el 60 por ciento de la producción mundial.

México produce alrededor de 29 mil toneladas de esta semilla, ocupando el octavo lugar en América Latina y el decimotercero a nivel global, impulsado principalmente por Tabasco y Chiapas, entidades que lideran la manufactura nacional

Continúa en siguiente hoja



con el 68 y 33 por ciento, respectivamente.

"Desde hace dos años para acá, el precio del cacao ha tenido unos picos muy fuertes y con el fenómeno de 'El Niño' es difícil de pronosticar la estabilización del precio. Las empresas ya entendieron que esta volatilidad llegó, digamos, para quedarse y el impacto ya lo están llevando de la mano de sus procesos", explicó Quadrini.

Reflejo de ello es que, en los últimos seis meses, los futuros de este insumo han aumentado 63 por ciento; al cierre del 24 de octubre rondaban los 5 mil 600 dólares por tonelada en la Bolsa Mercantil de Nueva York (NYMEX), tras alcanzar un pico histórico de 6 mil 666 dólares en agosto.

Frente a estas fluctuaciones, la plataforma especializada Trading Economics advirtió: "Aunque el cacao es uno de los mercados de materias primas blandas más pequeños del mundo, tiene implicaciones globales en los productores de alimentos y dulces, y en la industria minorista".

Para el director general de Aschoco, el impacto es asimétrico, pues golpea con mayor fuerza a las pequeñas y medianas empresas, las cuales representan el 97 por ciento del sector nacional, al carecer de la estructura de las transnacionales para adquirir futuros a 90 o 120 días.

"Sin duda, la situación ya se refleja en la reformulación de sus productos o líneas de producción, han establecido portafolios más específicos, más integrales. Y eventualmente se ha trasladado parte de esto al consumidor porque muchas empresas trataron de soportarlo, pero con un alza tan grande llevada en el año, se vieron orillados a trasladar los costos paulatinamente", detalló Quadrini.

Derivado de este efecto inflacionario en los precios finales, el organismo prevé que el valor monetario de las ventas de la industria crecerá alrededor del 11 por ciento, totalizando 55 mil millones de pesos para el presente año.

Para los fabricantes de pan dulce, pasteles y bollería, el cacao es un ingrediente angular que requiere estrategias de contención. Grupo Rifel, compañía de origen venezolano con fuerte presencia en México, optó por integrar su cadena de suministro fabricando su propio chocolate para blindarse ante las tarifas internacionales.

"El cacao no es toda la materia prima del chocolate. El chocolate se compone de en este orden, azúcar, grasa, cacao y leche en polvo. Entonces, claro que afecta el hecho de que el cacao suba más del 50 por ciento, pero no hace que el chocolate cueste 50 por ciento más", explicó a El Financiero Eduardo Sánchez, director de operaciones de la firma.

Finalmente, el consumo de este producto de indulgencia ha ganado terreno sostenido entre los usuarios digitales.

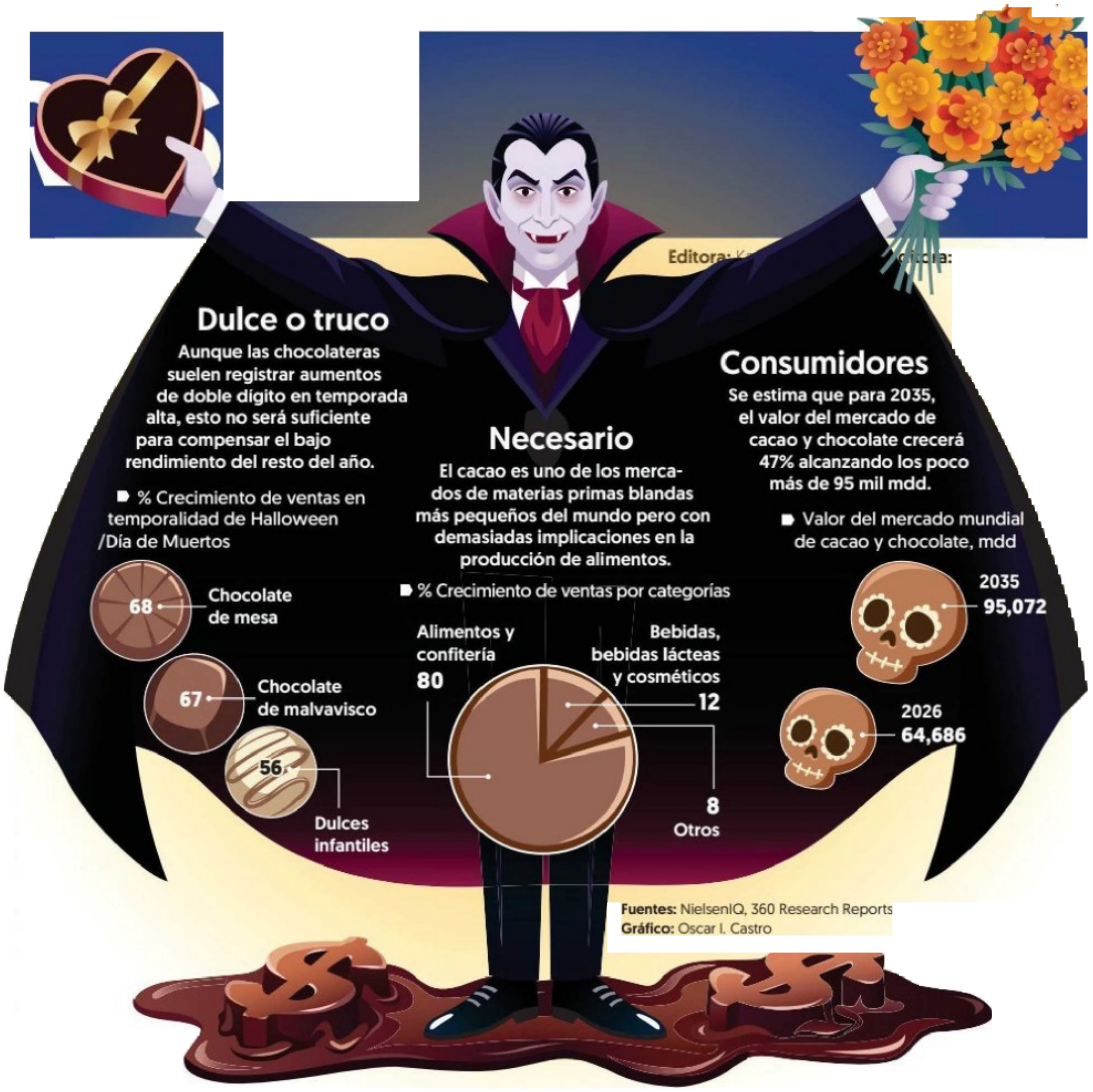
La plataforma Tiendanube reportó que en los primeros ocho meses del año la facturación en línea creció 331 por ciento frente a 2025, con un ticket promedio que pasó de 430 a 748 pesos en marcas de valor agregado como Le Caméléon, El Legado o Nin Nutrición.

Quadrini aclaró que más del 90 por ciento de las transacciones aún ocurren en el comercio físico: "Si va ganando mercado, pero a un ritmo lento. Sin embargo, el canal digital ha sido una gran plataforma para empresas que a lo mejor no tenían antes acceso a tiendas de conveniencia o a otras partes de la república, por cuestiones logísticas y ahora han podido ampliar sus horizontes".

"En el último año ha habido un alza en los precios de productos de chocolate por el tema del precio del cacao y sus derivados"

PAOLO QUADRINI Director general de la Aschoco.

Continúa en siguiente hoja


Dulce o truco
Aunque las chocolateras suelen registrar aumentos de doble dígito en temporada alta, esto no será suficiente para compensar el bajo rendimiento del resto del año.
% Crecimiento de ventas en temporalidad de Halloween /Día de Muertos
68
Chocolate de mesa
67
Chocolate de malvavisco
56
Dulces infantiles
Necesario
El cacao es uno de los mercados de materias primas blandas más pequeños del mundo pero con demasiadas implicaciones en la producción de alimentos.
% Crecimiento de ventas por categorías
Alimentos y confitería
80
Bebidas, bebidas lácteas y cosméticos
12
8
Otros
Consumidores
Se estima que para 2035, el valor del mercado de cacao y chocolate crecerá 47% alcanzando los poco más de 95 mil mdd.
Valor del mercado mundial de cacao y chocolate, mdd
2035
95,072
2026
64,686
Fuentes: NielsenIQ, 360 Research Reports
Gráfico: Oscar I. Castro