

Diplomado de Cacao Del Ecuador / 8-12 mayo 2017

Noticias

Recibimos la siguiente información:

Un encuentro profesional exclusivo para actualizar conocimientos del mundo cacaotero.

OBJETIVO: Recibir el conocimiento de expertos a nivel internacional, de las mejores prácticas de administración, logística, cultivo y aplicaciones de una finca cacaotera, para de esta manera hacer más eficiente su negocio.

EXPERIENCIA: APROCAFA, Asociación de Productores de Cacao Fino y de Aroma, tiene el conocimiento y experiencia necesaria para asegurar un contenido de gran valía, que se dicte en el marco académico de este evento.

DIRIGIDO A: Público nacional y extranjero. Profesionales que desean incrementar sus conocimiento teórico y práctico en Ecuador como ejemplo eficiente en Cacao. Empresarios que buscan incursionar en el mundo del Cacao como negocio rentable y de constante crecimiento a nivel local e internacional.

DIPLOMADO 24-7: Una semana completa de capacitación en todos los ámbitos relacionados a este cultivo incluyendo visitas de campo. Cupo cerrado 30 personas por grupo. 8 al 12 de mayo 2017 Hotel Hilton Colón, Guayaquil - Ecuador

PROGRAMA:

Domingo 7 de Mayo: Llegada del grupo a Guayaquil, Hotel Hilton Colón

Lunes 8 de Mayo: 1er Día de Capacitación, Hotel Hilton Colón. Cena de Bienvenida en Plaza Lagos, La Pizarra.

Martes 9 de Mayo: 2do Día visita de campo: Hcda. La Melina Miércoles 10 de Mayo: 3er Día de capacitación, Hotel Hilton Colón. Visita Barrio las Peñas y Puerto Santa Ana

Jueves 11 de Mayo: Visita de campo: INIAP estación Boliche y Hcda. Cañas. Paseo por el Malecón 2000 y La Perla.

Viernes 12 de Mayo: 4to Día de capacitación, Hotel Hilton Colón. Ceremonia entrega de Diplomas.

Sábado 13 de Mayo: Retorno

INVERSION:

NCLUYE:

- Hotel , Desayuno y Almuerzo
- Cena de bienvenida el Lunes
- Movilización (Hotel – Aeropuerto – Visitas de campo y retornos)
- Bolso y Material del Diplomado
- Certificado Diplomado de cacao

NO INCLUYE :

Pasajes aéreos
Seguros de vuelo - Seguros médicos
Cenas
USD \$2.500 + 14% IVA (\$2.850)

Para más información, por favor contactar a:

EXPOPLAZA:

Cristel de la A: cdelaa@expoplaza.ec
Karina Guadalupe: kguadalupe@expoplaza.ec
Telf. Expoplaza: + 593 4 2925411

APROCAFA:

Lorena Vera: lorenavera.aprocafa@gmail.com
Telf. APROCAFA: + 593 4 2201652
www.expoplaza.ec/diplomado-cacao

Guayaquil – Ecuador **Cacao de Costa Rica** (actualizado enero 2008)

Existe evidencia arqueológica que demuestra que el cacao era utilizado como bebida en Costa Rica por comerciantes mayas cerca del año 400 AC. La cultura azteca, por su parte le concedió al cacao en la región de Mesoamérica un uso como moneda.

Se estima además que fue Cristóbal Colón el primero que tomó la bebida del cacao de manos de los indígenas. Sin embargo, fue Hernán Cortés quien luego de una expedición al imperio azteca retornó a España en el año 1528 llevando la receta de "caxoatl".

Inicialmente esta bebida no fue muy bien recibida en España por su sabor amargo, pero luego adquirió mucha fama en las cortes españolas una vez que le agregaron azúcar. La utilización del cacao como medio de pago, llevó a los españoles a establecer plantaciones en algunos de sus territorios como Dominicana, Trinidad y Haití. Sin embargo se estima que esos primeros esfuerzos no resultaron ser tan productivos. En Ecuador, por su parte, frailes capuchinos cultivaron cacao criollo con mucho éxito (1635), Francia, en Martinica y Santa Lucía en 1660, en Dominicana en 1668, Brasil en 1677, Grenada en 1714; así como Inglaterra en Jamaica en 1670 y Alemania en Curacao en 1620, son algunos ejemplos de otros países europeos que incursionaron en la producción de cacao en el nuevo mundo.

Para 1822 el cultivo se había extendido a la isla Príncipe, a Santo Tomé en 1830, y posteriormente en 1874 y 1879 llegar a la producción a Nigeria y a Ghana. En Camerún, por su parte el cacao se introdujo en el período 1925-1939. La bebida contenía cacao con maíz molido, vainilla, pimienta, guindilla y otras especias.

Según información recopilada por el CATIE (Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza), la primera tienda de chocolate fue inaugurada en Londres por un comerciante francés en el año 1657. Dos años después se inauguraba la segunda tienda en París. Cerca del año 1720 cafeterías en Florencia y Venecia empiezan a ofrecer chocolate y para el año 1780 se muestra en Barcelona la primera máquina para fabricar chocolate.

Otros datos históricos del consumo y producción del cacao se señalan a continuación:
1819: año de establecimiento de la primera fábrica de chocolate en Suiza, a partir de conocimientos italianos. 1828: Conrad Van Houten inventa una prensa para separar la manteca del cacao del polvo del cacao, dando inicio al consumo del cacao en polvo. 1847: la empresa británica Fry & Sons produce las primeras tabletas de chocolate, dando al consumo de este producto un carácter más generalizado. 1875: el suizo Daniel Peter fabrica el primer chocolate con leche gracias a las innovaciones realizadas por Henri Nestlé, en el tratamiento de la leche.

1879: se inventa la técnica del conchado, que mejora la textura y el aroma del chocolate. La oferta mundial de cacao fino o de aroma es relativamente reducida y representa aproximadamente el 5% del cacao producido en el mundo. Desde el punto de vista de calidad, de acuerdo con la UNCTAD (2003), los estándares internacionales para cacao requieren que el grano de calidad negociable sea fermentado, completamente seco, libre de olores extraños y de cualquier evidencia de adulteración, así como razonablemente libre de insectos vivos, de granos partidos, fragmentos y partes de cáscara, así como uniforme en tamaño.

La calidad del producto final está estrechamente vinculada con las características de la materia prima utilizada. El término calidad comprende diversos aspectos asociados a criterios objetivos y subjetivos. Algunos aspectos pueden ser mensurables y comparables, como por ejemplo, el tamaño del grano, el contenido de manteca de cacao y la dureza de ésta; en cambio otros aspectos son de difícil medición como el sabor y el aroma.

Además, la apreciación de la calidad difiere según los actores del circuito del cacao: productores, intermediarios, fabricantes o consumidores. Desde el punto de vista del cliente, los dos factores más resaltantes de un buen cacao están referidos a la calidad uniforme y la regularidad de los suministros, cumpliendo estrictamente con los términos pactados.

Por otro lado, es importante destacar que el tratamiento poscosecha (fermentación, secado y tostado), especialmente el proceso de fermentación desarrolla los llamados precursores del aroma y disminuye la astringencia y la acidez de los granos de cacao. Por el contrario, si no se lleva un adecuado tratamiento poscosecha, el potencial aromático de los cacaos finos o de aroma no se manifiesta.

No obstante, Ruf (1995, citado por Cartay, 1999c), señala que independientemente de un criterio objetivo de calidad, la tendencia en la mayoría de los industriales es a ejercer una constante presión por encontrar los medios más baratos para producir chocolate, esto es, la mejor calidad del cacao ha sido frecuentemente la de tener el precio más bajo posible. De tal forma que los cacaos de alta calidad producidos en América Central o del Sur o en Las Antillas, de tipos Criollos o Trinitarios, han sido sustituidos por los cacaos Forasteros del África y Brasil.

Esta sustitución se ha debido principalmente a la insuficiencia de la oferta y la escasa competitividad de los cacaos americanos, atribuida fundamentalmente a la baja productividad de las plantaciones, así como a la escasa aplicación de prácticas de fertilización, de mantenimiento del cultivo e inadecuado manejo poscosecha.

PRODUCCIÓN Y EXPORTACION DE CACAO EN COSTA RICA

Descripción General del Sector La producción costarricense de cacao se concentra en pequeños productores. Además, según información del Programa Nacional del Cacao del Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG), existen 1.656 productores que abarcan un área total de 3.819 hectáreas.

La actividad cacaotera se concentra fundamentalmente en las regiones Atlántica, con Talamanca y Limón a la cabeza, y en la región Huetar Norte fundamentalmente en Guatuso y Upala.

La producción se registra en dos épocas: Julio a Febrero y Marzo a Junio. En general, el comportamiento de la producción en los últimos años ha sido a la baja y según las cifras de Infoagro se ha mantenido en cerca de 500 toneladas métricas al año.

La razón de la baja en la producción en los últimos años es básicamente el abandono y descuido de muchas de las plantaciones existentes, luego de que el cultivo fuera afectado de manera severa por la monilia. La falta de asistencia técnica en ese momento limitó la capacidad de actuar para enfrentar esta enfermedad.

No obstante lo anterior, es importante destacar las acciones desplegadas por entidades como el CATIE en la generación de especies mejoradas genéticamente para resistir mejor esta enfermedad. Esta enfermedad no solo afectó la producción de Costa Rica sino de unos 10 países más en la región. Apareció en Costa Rica en 1978 y para 1980 ya había afectado severamente las plantaciones de la región Atlántica y del Pacífico Sur.

Se estima que antes de que apareciera esta enfermedad, Costa Rica producía cerca de 10.000 TM al año de cacao. Por decreto Ejecutivo en marzo del 2006 se creó el programa Nacional Sectorial de Cacao con la meta de incrementar en 5 años en 3.000 hectáreas el área total destinada en el país al cultivo de este producto.

Si se le compara con otros países del área centroamericana, Costa Rica, según cifras del 2006 (CATIE), figura como el segundo productor superado por Guatemala que produce anualmente más de 2.000 TM y seguido en una tercera posición por Honduras con poco menos de 700 TM anuales. No obstante Costa Rica posee el menor rendimiento por hectárea de la región en la producción de cacao. Sin embargo, debe tenerse presente también que la mayor proporción de la producción costarricense de café es orgánica.

Según cifras del CATIE más de 2.700 hectáreas fueron destinadas a la producción orgánica en Costa Rica en el año 2006. Lo anterior, sumado al mayor interés de las empresas productoras de ofrecer productos más sofisticados o para nichos más especializados (orgánico, comercio justo), se ve reflejado en la evolución del valor agregado de la producción de cacao que se presenta en el gráfico adjunto.

La producción orgánica, tal como se señalaba anteriormente, abarca una proporción importante de la producción costarricense de cacao. Algunas estimaciones indican que de las cerca de 3.600 hectáreas dedicadas a este producto en el 2006, 2.700 correspondieron en ese año a orgánico, esto es un 75%, siendo que los programas existentes a nivel nacional están enfocados principalmente a fortalecer este tipo de producción.

Organización del Sector La inmensa mayoría de la producción costarricense de cacao, es llevada a cabo por pequeños y medianos productores que llegan a tener áreas de producción que en muchos casos no supera las 2 hectáreas por productor. Sin embargo, también existen productores grandes, entre ellos La Finca la Amistad en Upala cuenta con aproximadamente 30 hectáreas y otra finca (FINMAC) ubicada en Guácimo posee más de 100 hectáreas.

En el caso de los pequeños y medianos productores, el cacao generalmente no es el único producto que éstos cultivan, sino que generalmente se da la producción de manera combinada con otros productos.

El siguiente diagrama, muestra la organización del sector cacaotero en Costa Rica, considerando los diferentes actores que intervienen en su proceso de producción, transformación y comercialización, según un reciente informe publicado por el CATIE.

León, Yorlenny. Caracterización de la cadena productiva de cacao y diagnóstico de la cooperación entre actores. CATIE. Abril, 2007.

Los acopiadores (2) cumplen la función de verificar la calidad del grano entregado por los productores, realizando esa labor de manera exclusiva para una determinada empresa transformadora o comercializadora, o bien puede operar de manera independiente (comprador independiente) y vender el producto seleccionado a una o varias compañías sin que medie un acuerdo explícito previo. Algunos acopiadores operan a nivel de una región o localidad específica, mientras que otros lo hacen para todo el país (rol ampliado). El estudio mencionado del CATIE8 identificó cuatro acopiadores en el país.

Las empresas de transformaci3n primaria (3) son aquellas que elaboran manteca, licor y torta de cacao ya sea para utilizarlos en sus propios procesos o para comercializarlos a otras compa±as nacionales o internacionales. Estas empresas cuentan tambi3n con lneas propias de productos que incorporan cacao y en ocasiones operan como maquiladores para otras compa±as.

A nivel de transformaci3n secundaria (4) destacan procesadores de subproductos como confites, bebidas, helados, productos de panaderia y reposteria, rellenos, etc.

Es importante tambi3n destacar los siguientes aspectos relacionados al sector: Algunas empresas productoras exportan el cacao en grano. Hay carencia de asistencia t3cnica especfica. Los productores de algunas zonas se ven beneficiados de servicios de apoyo de cooperaci3n internacional (asesora t3cnica, estudios especficos, capital de trabajo, etc.), donde destacan entidades como IICA, CATIE, BID, FAO, entre otros. El sector como un todo es abierto al establecimiento de alianzas, destacando recientemente los esfuerzos liderados por Costa Rican Cocoa Co por conformar la "Mesa Nacional del Cacao". Otras reas de trabajo conjunto entre los diferentes actores de la cadena del cacao incluyen la cooperaci3n para compartir informaci3n clave como precios, abaratar costos de procesos de certificaci3n y mejor acceso a servicios de apoyo.

Internacionalizaci3n

Tomando como base las cifras de la FAO correspondientes a las hojas de balance de alimentos, es posible verificar c3mo la producci3n local no es suficiente para proveer los requerimientos de materias primas de las industrias de transformaci3n nacional. As-, mientras que para el a±o 2003 la producci3n rond3 las 710 toneladas m3tricas seg3n esa fuente, se export3 un equivalente de 2.860 toneladas m3tricas, lo cual eliminando los posibles cambios en inventarios y a partir de la estimaci3n de consumo local de 2.710 toneladas m3tricas, significa que se requirieron cerca de 4.860 toneladas de cacao en estado primario importado. En este sentido, el nivel de internacionalizaci3n de la industria del cacao en Costa Rica es elevado tanto desde el punto de vista exportador como desde el punto de vista de abastecimiento.

Por otro lado, es claro que siendo que la mayor proporci3n de la producci3n costarricense de cacao se orienta a la modalidad org3nica, se puede concluir que mayoritariamente este sector est3 orientado a la exportaci3n.

Exportaciones costarricenses

Tomando como base el volumen y valor de exportaci3n registrado en PROCOMER para los productos de los grupos de partidas arancelarias 1801 (cacao en grano), 1802 (c3scara y residuos), 1803 (pasta), 1804 (manteca, grasa y aceite), 1805 (cacao en polvo sin az3car) y 1806 (chocolate), los siguientes gr3ficos muestran la evoluci3n de las exportaciones costarricenses de la industria del cacao.

En primer lugar, es importante analizar la estructura, siendo que para el a±o 2007, la mayor proporci3n de las exportaciones estuvieron concentradas en los chocolates (partida 1806). En segundo lugar figura el cacao en polvo sin az3car (1805) y en tercero la manteca, grasa y aceite de cacao (1804). Sin embargo, es importante llamar la atenci3n en cuanto a la evoluci3n que han venido mostrando las exportaciones de los productos asociados al cacao, pues tal como se aprecia en el gr3fico, en el a±o 2000 m3s del 85% de las mismas se concentraban en el grupo de chocolates como productos terminados. Esto es tambi3n una muestra de los mayores niveles de sofisticaci3n y de orientaci3n a nichos m3s especializados por parte de las empresas exportadoras nacionales.

Los siguientes gr3ficos muestran la evoluci3n del valor exportado total de los productos asociados al cacao en su conjunto, as- como la de cada una de estas categoras o grupos de productos.

En primer lugar la evoluci3n general de las exportaciones del sector muestra los diferentes

vaivenes experimentados por esta industria, siendo que del 2000 al 2003 se registra una caída del 21% o de 7,6% anual en promedio, para luego registrar un repunto en el año 2004 (23%) y volver a caer en el 2005 (29%). Solo para el período 2005-2007 se ha registrado un crecimiento continuo en el valor colocado. El comportamiento de las exportaciones en volumen es muy similar al descrito anteriormente.

Si bien corresponde a un dato global, puede apreciarse en el siguiente gráfico la evolución del precio promedio por kilo exportado para el total de grupos de productos de cacao.

Se desprende así- que para los últimos años en general la actividad exportadora ha percibido precios promedio inferiores, lo que significa que dado el crecimiento registrado en el valor exportado total, el crecimiento en el volumen colocado ha superado la caída en el precio promedio percibido.

Los dos siguientes gráficos muestran el comportamiento del valor exportado de cada uno de los grupos de productos que conforman las exportaciones asociadas a cacao, así- como los precios promedio obtenidos.

Destacan los mejores precios promedios de exportación percibidos en el caso del cacao en grano (posiblemente por incursión en nichos más especializados), frente a la relativa estabilidad de los precios promedio de los chocolates de exportación, de las mantecas y grasas de cacao.

Si se analiza como un todo las exportaciones costarricenses de cacao, se tiene que los principales países hacia los cuales éstas se dirigen incluyen en primera instancia a Guatemala, Holanda, Nicaragua y Panamá. No obstante, tal como se aprecia en los siguientes gráficos, la presencia de

No obstante, al analizar cada uno de los grupos de productos según el destino de sus exportaciones en el 2007, se tiene que la distribución varía siendo Alemania el principal destino del cacao en grano, Bélgica el de la pasta, Alemania el de la manteca de cacao, Guatemala el del cacao en polvo y Nicaragua el de los chocolates costarricenses.

Para el año 2007, un total de 11 empresas las exportadoras de cacao. Las principales fueron: Costa Rican Cocoa Products Co. S.A, Compañía Nacional de Chocolates Dcr, S.A, El Gallito Industrial, S.A, Asociación de Pequeños Productores de Talamanca (APPTA) y FINMAC Costa Rica, S.A.

La participación de Costa Rica en las exportaciones mundiales de estos productos nunca llega a superar el 1%.

En el caso de Costa Rica la comercialización del cacao se orienta más que nada a los segmentos de comercio justo y orgánico. Según la Fairtrade Labelling Organization (FLO) International, todos los precios de cacao de Comercio Justo son calculados sobre la base de la cotización de los precios del mercado mundial más las primas respectivas del Comercio Justo.

TENDENCIAS DE CONSUMO Y USOS

Según la XTC, se pueden identificar quince tendencias que a su vez son agrupadas en cinco ejes que corresponden a las expectativas de los consumidores.

Placer: lo que genera el deseo, generalmente asociado a valores emocionales. Tendencias

asociadas: Sofisticación, Exótico, Variedad de sentidos y Diversión. Salud: las acciones beneficiosas para la salud y la prevención. Tendencias asociadas: Natural, Vegetarianismo y Medicinal. Fitness: el cuidado de la apariencia, el estado físico y mental. Tendencias asociadas: Dietético, Energía/Bienestar y Cosmético. Conveniencia: uso efectivo y adaptación a las nuevas formas de vida. Tendencias asociadas: fácil manejo, ahorro en tiempo y nomadismo. Ética: sensación/sentimiento de la ciudadanía, atención enfocada en los otros y su ambiente. Tendencias asociadas: Ciudadanía y Ecológica.

Tal como ha sido señalado anteriormente, el consumo de cacao en el mundo, especialmente el asociado a países desarrollados, ha venido creciendo en los renglones de cacao orgánico y de comercio justo, precisamente dos de los movimientos que reflejan más claramente el eje de la Ética en el consumo.

Fuentes y Bibliografía

Arias Leitón, Cinthya. Perfil Producto Cacao. Promotora del Comercio Exterior de Costa Rica Dirección Estudios Económicos, Enero, 2008

QUINTERO R, María Liliána and DIAZ MORALES, Katty Marisabel. El mercado mundial del cacao. *Agroalim*, Jan. 2004, vol.9, no.18, p.47-59. ISSN 1316-0354.

Programa Nacional del Cacao. Información recopilada por el Ing. Lloyd Foster Russell, Gerente. Marzo 2007.

León, Yorleny. Caracterización de la cadena productiva de cacao y diagnóstico de la cooperación entre actores. CATIE. Abril, 2007.

<http://www.aacue.go.cr/comercio/sectoriales/documentos/Chocolates%20Europa.pdf>.

http://europa.eu.int/eur-lex/pri/es/oj/dat/2000/l_197/l_19720000803es00190025.pdf

http://europa.eu.int/eur-lex/pri/es/oj/dat/2000/l_109/l_10920000506es00290042.pdf

www.sanidad.jcyl.es/sanidad/cm/institucion/images?locale=es_ES&textOnly=false&idMmedia=15094

http://europa.eu.int/eur-lex/pri/es/oj/dat/2002/l_031/l_03120020201es00010024.pdf

http://europa.eu.int/eur-lex/pri/es/oj/dat/2004/l_139/l_13920040430es00010054.pdf

http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/es/oj/2005/l_070/l_07020050316es00010016.pdf

http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/es/oj/2006/l_364/l_36420061220es00050024.pdf

http://ec.europa.eu/food/fs/sfp/addit_flavor/flav07_es.pdf

http://europa.eu.int/eur-lex/lex/LexUriServ/site/es/oj/2004/l_338/l_33820041113es00040017.pdf

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:31994L0036:ES:HTML>

http://ec.europa.eu/food/fs/sfp/addit_flavor/flav09_es.pdf

<http://europa.eu.int/eur-lex/lex/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:31996R2232:ES:NOT>

<http://europa.eu/scadplus/leg/es/lvb/f84005.htm>

<http://europa.eu/scadplus/leg/es/lvb/l21118.htm>

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/es/consleg/1992/R/01992R0094-20060706-es.pdf>

http://ec.europa.eu/agriculture/qual/organic/index_es.htm

<http://europa.eu/scadplus/leg/es/lvb/l21119.htm>

http://ec.europa.eu/food/food/biotechnology/novelfood/index_en.htm

<http://www.icco.org/statistics/monthly.aspx>.

http://www.fairtrade.net/fileadmin/user_upload/content/Cocoa_SF_November_07_SP.pdf

Perfil sectorial cacao y chocolate. Ministerio de Comercio Exterior de Costa Rica. Elaborado como parte del proceso de análisis para el establecimiento de un Acuerdo de Asociación Comercial de Centroamérica con la Unión Europea.

<http://www.eurococoa.com/index.htm>

<http://www.caobisco.com/english/main.asp>