

ANÁLISIS DEL DESEMPEÑO DE LA CADENA PRODUCTIVA DEL CACAO EN COSTA RICA

1. Producción Nacional de Cacao

- 1.1. Ante la falta de un censo cacaotero reciente, se estima que en Costa Rica unas 2.000 familias se dedican total y parcialmente al cultivo. Una gran proporción de estas familias lo hacen bajo sistemas agroforestales diversificados y otros cultivos de subsistencia. Unas 1200 familias están asociadas en Talamanca, unas 100 en la zona norte, a cooperativas cacaoteras. En la zona Sur los productores son pequeños y no asociados.
- 1.2. Existen pocas pero relevantes fincas privadas con niveles de productividad muy superiores a lo de los pequeños agricultores. Ninguna finca puede ser considerada como un gran productor. Finmac S.A. en Guápiles cultiva 110 ha de cacao, Finca La Amistad en Bijagua de Upala 60 ha, Finca La Dorada en Pocosol de San Carlos 40 ha. .
- 1.3. Adicionalmente a la mano de obra familiar empleada en las comunidades cacaoteras, el sector emplea unas 250 personas¹, para un total de 2.250 de forma directa.
- 1.4. La generación de divisas por exportaciones en el año 2011 fue de US\$8.2 millones de dólares², compuesto en un 82% (US\$ 6.7 millones) a productos de chocolates, 7% (US\$0.6 millones) cacao en grano y 11% (US\$ 0.9 millones) a productos derivados del cacao.
- 1.5. Costa Rica es un importador neto de productos de cacao y chocolate, por un monto de US\$30.3 millones de dólares en 2011, compuesto en un 72% (US\$ 21.8 millones) a productos de chocolates y 28% (US\$8.5 millones) en productos derivados del cacao.
- 1.6. Costa Rica ha pasado a ser un importador relativamente grande de cacao, semi-procesados de cacao y productos de chocolate. Es también un país que produce cacao de una calidad que, en el Convenio Internacional del Cacao, se clasifica como cacao fino/de aroma a un 100%. Por otra parte, Costa Rica tiene potencial de pasar a ser exportador relativo de cacao y productos derivados de cacao.

2. Caracterización de la producción nacional³

- 2.1. Área (ha) y producción (TM); cifras por año cosecha y año calendario (últimos ocho años)⁴.

¹ Finmac emplea 10 personas, Costa Rican Cocoa Products Company 60 personas, Cía Nacional de Chocolates 140 personas, otros pequeños artesanos 40 personas

² INEC

³ CANACACAO. Elaboración propia a partir de entrevistas y consultas al sector

Año	Año cosecha		Año calendario	
	Área (ha)	Prod (TM)	Área (ha)	Prod (TM)
2004	1,330	500	1,306	491
2005	1,448	530	1,423	530
2006	1,519	550	1,502	540
2007	1,625	580	1,600	555
2008	1,772	630	1,730	593
2009	1,330	660	1,306	650
2010	1,448	681	1,423	665
2011	1,519	697	1,502	690

- 2.2. Las zonas productoras de cacao en Costa Rica se encuentran en todas las zonas húmedas de baja altura. Estas son la Región Huétar Atlántica (Talamanca, Guápiles), Huétar Norte (Upala, Bijagua, Guatuso) y Región Brunca.
- 2.3. El rendimiento nacional se estima en 356 kg/ha con mucha variabilidad entre las zonas productoras. Talamanca presenta la productividad más baja dada la característica de cultivo de subsistencia en sistemas agroforestales (100 kg/ha), Huétar Norte mejorando la productividad por modernización del cultivo y mejores prácticas (300 kg/ha), la zona de Guápiles principalmente representada por una finca altamente eficiente (900 kg/ha), Región Brunca con rendimientos marginales (200 kg/ha).
- 2.4. La productividad de los cacaotales depende del manejo agroforestal, la selección genética de las plantaciones, manejo de enfermedades y fertilización. Los cacaotales más antiguos, plantados en 70's y 80's son severamente afectados por moniliasis y baja productividad, a raíz de una desafortunada distribución de material genético basado en híbridos.
- 2.5. El material genético disponible en Costa Rica es de variedad trinitaria, considerado un cacao fino o de aroma y si es fermentado correctamente es la materia prima preferida para chocolates oscuros y finos. La producción es permanente con dos picos en Noviembre-Diciembre y Abril-Mayo.
- 2.6. Las organizaciones de productores son importantes participantes del mercado de cacao en Costa Rica. Talamanca reúne a unos 1200 productores y Upala con 100 afiliados. El sector industrial está compuesto por pocas empresas entre ellas la Costa Rican Cocoa Products Company, La Cía Nacional de Chocolates de Colombia, Finca Finmac, Kraft Foods, Puratos entre otras. El sector está organizado bajo la Cámara Nacional de Cacao Fino de Costa Rica⁵. El Ministerio de Agricultura –MAG – ha instituido el Programa Nacional de Cacao. Diversas ONG's manifiestan interés y cooperan con el sector. El CATIE desarrolla programas de investigación y educación en cacao, financiados por Noruega. EARTH administra un proyecto para el desarrollo del sector Cacaotera de Guápiles y Upala con fondos de la Cooperación Española.
- 2.7. En la base de la cadena, los productores cuentan con plantaciones poco productivas, mínimo mantenimiento preventivo, escaso control de enfermedades, con amplia variabilidad genética. El uso de fertilizantes químicos en las plantaciones convencionales es de bajo impacto dadas las características del cultivo (bajo sombra, zonas húmedas, suelos con materia orgánica) y el escaso incentivo económico producto de la baja productividad.
- 2.8. El cultivo de cacao requiere sombra permanente por lo que es un vehículo para la captura de carbono. Las plantaciones de cacao son una barrera natural para las inundaciones.
- 2.9. El cultivo del cacao en Costa Rica es típicamente orgánico, y en una alta proporción está certificado como tal. Varias empresas certificadoras están acreditadas para inspección del cultivo (Eco-Lógica, BCS).

⁴ CANACACAO. Modelo estadístico.

⁵ CANACACAO www.canacacao.org

- 2.10. Las fincas comerciales de Guápiles y Upala son muy productivas y modernas, con programas de investigación genética propia y programas de multiplicación clonal.
- 2.11. La producción local se concentra en pequeños productores indígenas y campesinos pobres, con similares estrategias de producción y organización social en cooperativas o asociaciones de productores de primer y segundo nivel. La zona cacaotera es típicamente remota con deficientes vías de comunicación. Estas zonas cacaoteras coinciden con áreas protegidas de interés nacional e internacional (Parque Binacional La Amistad, Parque Nacional Volcán Tenorio). El cultivo compite por tierras con otras actividades muy perjudiciales para el medio ambiente como piña y ganadería.
- 2.12. La productividad de los cacaotales de Costa Rica es por lo general muy baja, con necesidad de renovación genética, mejores prácticas agrícolas, manejo de enfermedades, mayor densidad de siembra así como fertilización adecuada. La fermentación y secado son típicamente deficientes.
- 2.13. Los productos de cacao y chocolate normalmente tienen barreras arancelarias muy bajas y el comercio es fluido por canales de comercialización conocidos.
- 2.14. El cacao de Costa Rica es muy apreciado en los mercados internacionales que exceden ampliamente la oferta a la demanda. Los países centroamericanos y otros productores de cacao fino y de aroma como Ecuador, Venezuela, Colombia, Perú y Madagascar pueden considerarse como países competidores, sin embargo el mercado es muy amplio.

3. Descripción de las áreas críticas de la actividad, desde el punto de vista del sector privado

- 3.1. El sector necesita asistencia técnica en las nuevas tecnologías y prácticas agrícolas, para lograr mayor conocimiento a un nivel masivo. Los productores tradicionales aún realizan sus tareas con desconocimiento de nuevas prácticas agrícolas.
- 3.2. Los productores necesitan tener acceso a material genético promisorio, resistente a enfermedades y productivos. Para esto deben crearse jardines clonales y viveros en diferentes zonas del país o promover el negocio de empresas privadas que decidan dedicarse a esta actividad.
- 3.3. Existen grandes necesidades de capacitación sobre la producción orgánica, el combate de las enfermedades y el proceso del cacao de alta calidad. Es necesario producir material educativo y multimedia para atender a la población cacaotera que se encuentra muy dispersa.
- 3.4. Es necesario desarrollar un modelo financiero viable con la banca de desarrollo, que implique microfinanzas rurales y períodos de gracia acordes al cultivo.
- 3.5. El acceso de productores a información de precios y datos de mercado es muy importante dados los diferentes precios pagados en diferentes zonas cacaoteras, la acción de intermediarios inescrupulosos.
- 3.6. La base productiva está a cargo de grupos productores campesinos e indígenas que necesitan fortalecerse, mediante disponibilidad de infraestructura de viveros, beneficio y comercialización en procura del cacao de la calidad que requiere el mercado.

4. Desafíos

4.1. Competitividad en Cacao

- 4.1.1. Los **factores básicos** de un cluster agroindustrial de cacao están presentes en Costa Rica, tanto en las condiciones climáticas, suelos abundantes aptos para este cultivo, la ubicación geográfica con cercanías a grandes consumidores y tránsito directo a Europa, así como una mano de obra típicamente familiar que reduce los costos de operación.

- 4.1.2. El reto para la competitividad en cacao se refiere a los **factores creados**, de los cuales el país tiene un rezago de varias décadas comparado con los países más competitivos, por ejemplo la ausencia de infraestructura especializada para manejo poscosecha y almacenamiento, no hay un acceso generalizado a material genético élite ni otro tipo de insumos, la información de mercados no es relevante ni oportuna, el rol del estado y de los servicios públicos no tiene alcance en las zonas cacaoteras, la investigación y desarrollo apenas empieza a atender las necesidades de producción, y no existen instrumentos financieros acordes al giro del negocio.
- 4.1.3. Para alcanzar competitividad del cacao de Costa Rica, es decir alcanzar y mantenerse en los mercados internacionales, es necesario ser un proveedor más relevante y de mayor prestigio. Para ser un exportador considerado en los mercados, Costa Rica debe aumentar el área en producción y mejorar la productividad de los cacaotales existentes. En la década de los 70`s y 80`s Costa Rica logró exportar una importante cantidad de 10.000 TM al año comparada con las 630 TM actuales. Para ser un prestigioso exportador de cacao fino o de aroma, es necesario generalizar prácticas poscosecha especialmente fermentación y secado.
- 4.1.4. La productividad juega un papel fundamental, ya que para alcanzar los niveles históricos de 10.000 TM/año, será necesario sembrar 26.300 ha adicionales considerando la productividad media anual de 356 kg/ha. Sin embargo, adoptando las nuevas tecnologías que permiten alcanzar una productividad superior a 900 kg/ha, la meta de crecimiento en área es de 9400 ha.
- 4.1.5. La generación de divisas de 10.000 TM de cacao de alta calidad es de \$35 millones con los precios actuales en mercados diferenciados para cacao en grano fino o de aroma. Asimismo, este volumen permitirá suplir la demanda local y sustituir importaciones de productos semielaborados.
- 4.1.6. La calidad es el otro factor de relevancia ya que solo si el país es considerado un exportador de cacao fino y de aroma, como Colombia y Madagascar, se alcanzará el prestigio que permite acceder a los mejores precios del mercado. Genéticamente el cacao disponible en Costa Rica es de la variedad trinitaria que si es fermentada correctamente, constituye la materia prima preferida para chocolates finos y oscuros.
- 4.1.7. La fermentación y secado adecuados implica cambios en prácticas de manejo poscosecha, inversiones relativamente bajas, pero constituye un desafío en control de la calidad, con definición de estándares.

4.2. Sostenibilidad en cacao

- 4.2.1. En agrocadenas, la premisa de sostenibilidad es que si no hay transferencias negativas, “río arriba” y “río abajo”, esta agrocadena es potencialmente sostenible. En cacao estas transferencias son mínimas, ya que el sector primario no impone costos adicionales ni perjudican la posición de la industria local del chocolate. Las necesidades de inventario se satisfacen con importaciones de semielaborados.
- 4.2.2. Como cultivo conservacionista, el cacao no ejerce una degradación de la base de insumos del cultivo, por el contrario la masa boscosa debe aumentar por la necesidad de sombra. El resto de la economía no se ve afectada por el cultivo ni las industrias ni las poblaciones.

4.3. Equidad en cacao

- 4.3.1. En Costa Rica las mujeres cacaoteras participan en las organizaciones de base, asambleas, reuniones, puestos de trabajo y de decisión. Aunque la participación de las mujeres en los eventos de consulta o de capacitación es baja, su aporte en la industria del cacao es importante⁶.
- 4.3.2. Las mujeres que asisten y participan en los eventos de capacitación de cacao reciben asistencia técnica y se empoderan de los conocimientos impartidos, pero por razones culturales, no logran avanzar en aspectos más estratégicos y de toma de decisiones que favorezcan el acceso a mayores beneficios.
- 4.3.3. Los proyectos para el desarrollo del cultivo de cacao permiten, por sus características demográficas, garantizar la igualdad de oportunidades y responsabilidades para hombres y mujeres, aplicando el enfoque de familia promoviendo la participación efectiva de los hombres, mujeres, niños, niñas, jóvenes y adultos mayores en las actividades de investigación aplicada, capacitación, educación y producción.
- 4.3.4. Es fundamental sensibilizar y educar a los técnicos, promotores y miembros de juntas directivas de las organizaciones de base y co-ejecutores técnicos y socios, en el enfoque de género y equidad. En Costa Rica, al ser un caso especial con alta participación de las mujeres en las organizaciones cacaoteras, se debe sostener la coyuntura para seguir promoviendo la participación de las mujeres.

⁶ CATIE, proyecto PCC