

Cacao en Costa Rica (2009)

Módulo:

Desarrollo
empresarial
Rural

Juan P. Büchert

- **El Negocio del Cacao**
 - Mercados Internacionales
 - Mercado Nacional
 - Economía Cacaotera Sostenible
 - Mapa Político
 - Taller



Negocio del cacao en Costa Rica

Panorama del negocio de cacao en Costa Rica

Producción nacional

Competitividad

Compradores locales

Comercio exterior



Panorama del negocio del cacao en Costa Rica

- 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 1 200 familias están asociadas en Talamanca, unas 100 en la zona norte, afiliadas o no a cooperativas cacaoteras.
- En la zona Sur los productores son pequeños y no asociados
- Existen pocas fincas privadas con niveles de productividad 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.
- Existen otras fincas aún pequeñas con proyectos de ampliación en Pocosol de San Carlos y Canalete de Upala.



Panorama del negocio del cacao en Costa Rica

- Exportaciones 2008 por US\$8.5 millones
 - ▣ 76% (US\$ 6.5 millones) a productos de chocolates
 - ▣ 11% (US\$0.9 millones) cacao en grano
 - ▣ 13% (US\$ 1.1 millones) a productos derivados del cacao.

- Importaciones 2008 por US\$22.2 millones
 - ▣ 83% (US\$ 18.4 millones) a productos de chocolates
 - ▣ 17% (US\$3.9 millones) en productos derivados del cacao.



Producción nacional

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	521
2006	1,519	550	1,502	544
2007	1,625	580	1,600	571
2008	1,772	630	1,730	615

- ▣ 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.



Producción nacional

- 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)
- Guápiles principalmente representada por una finca altamente eficiente (900-1.400 kg/ha)
- Región Brunca con rendimientos marginales (200 kg/ha).



Producción nacional

- Plantaciones poco productivas
- Mínimo mantenimiento preventivo
- Escaso control de enfermedades
- Amplia variabilidad genética.
- Escaso incentivo económico producto de la baja productividad.
- Cultivo típicamente orgánico, y en una proporción muy alta está certificado como tal.
- Las fincas comerciales de Guápiles y Upala son productivas y modernas, con programas de investigación genética propia y programas de multiplicación clonal.



Producción nacional

- La producción local se concentra en pequeños productores indígenas y campesinos, con similares estrategias de producción y organización social en cooperativas o asociaciones de productores de primer nivel.
- La zona cacaotera es típicamente remota con deficientes vías de comunicación.
- Estas zonas cacaoteras coinciden con áreas protegidas de interés nacional e internacional.
- El cultivo compite por tierras con otras actividades más perjudiciales para el medio ambiente como piña y ganadería.



Áreas críticas

- Asistencia técnica en las nuevas tecnologías y prácticas agrícolas
- Los productores tradicionales aún realizan sus tareas con desconocimiento de nuevas prácticas agrícolas.
- Acceso a material genético promisorio, resistente a enfermedades y productivos
- Desarrollar un modelo financiero viable con la banca de desarrollo, que implique microfinanzas rurales y períodos de gracia acordes al cultivo
- El acceso de productores a información de precios y datos de mercado
- Grandes necesidades de capacitación sobre la producción orgánica y convencional, el combate de las enfermedades y el proceso del cacao de alta calidad
- Concentración importante del proceso industrial
 - ▣ Costa Rican Cocoa Products
 - ▣ Cía. Nacional de Chocolates
 - ▣ Finmac
 - ▣ Kraft Foods



Competitividad

- Los **factores básicos** están presentes en Costa Rica:
 - Condiciones climáticas, suelos abundantes aptos
 - Ubicación geográfica con cercanías a grandes consumidores y tránsito directo a Europa,
 - Mano de obra típicamente familiar que reduce los costos de operación.

- 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



Competitividad

□ Retos

- Ausencia de infraestructura especializada para manejo pos-cosecha y almacenamiento
- No hay un acceso generalizado a material genético elite ni otro tipo de insumos
- La información de mercados no es relevante ni oportuna
- 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
- No existen instrumentos financieros acordes al giro del negocio.



Competitividad

- 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 pos-cosecha especialmente fermentación y secado.



Competitividad - Productividad

- 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.
- 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.



Competitividad - Calidad

- 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.
- 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.



Competitividad - Sostenibilidad

- En agro-cadenas, la premisa de sostenibilidad es que si no hay transferencias negativas, “río arriba” y “río abajo”, esta agro-cadena 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 semi-elaborados.
- 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.

Compradores locales

- **Costa Rican Cocoa Products Company**

- San José
- Precio de bolsa
- Desde volumen muy bajo
- No aceptan moho
- Orgánico y convencional

- **Finmac**

- Guápiles
- Orgánico
- Compra en baba

- **APPTA**

- Talamanca
- 1 200 asociados
- En baba

- **Finca La Amistad**

- Bijagua
- Orgánico y convencional
- Fermentado y seco

Precios en
www.canacacao.org

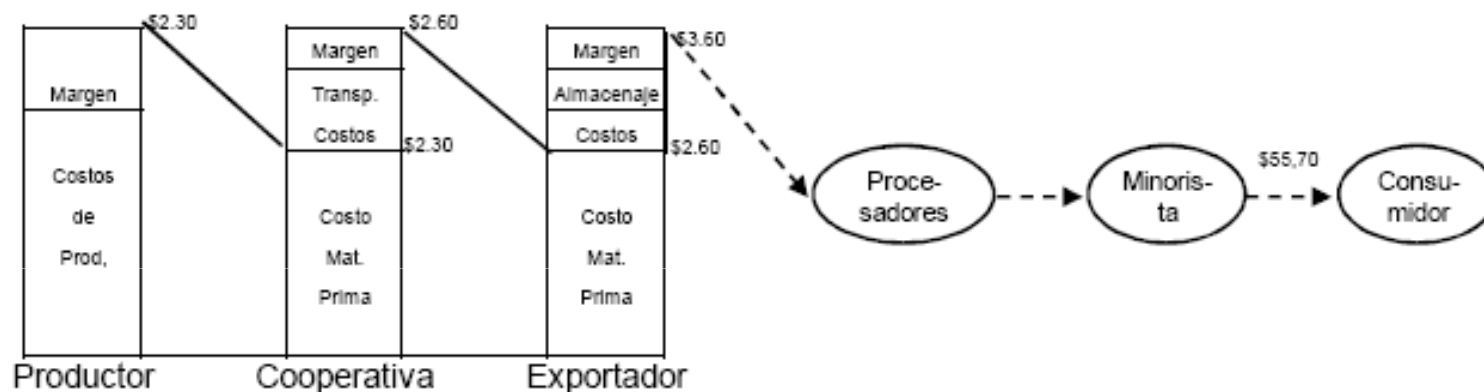
Compradores locales



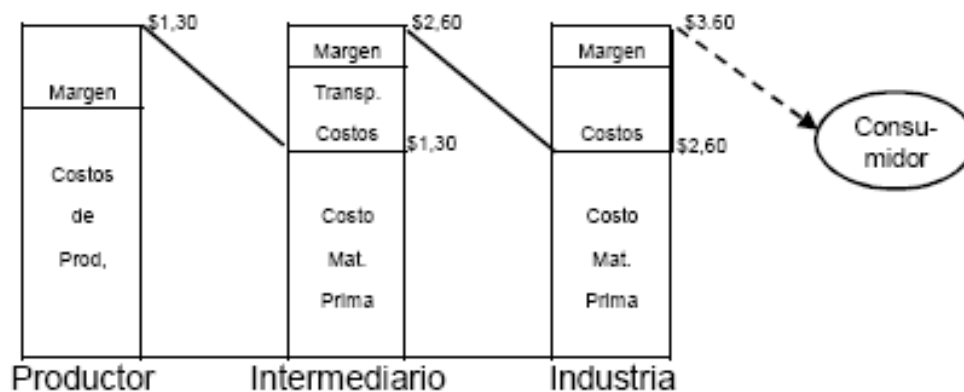
- **HyH Cocoa Exports S.A.**
- **Cocoa del Istmo**
 - Panamá
 - Koproxa
- **Intermediarios**
 - Zona Sur con gran margen de intermediación
 - De y hacia Nicaragua

Compradores locales

Cadena simplificada. Cacao orgánico de exportación (US\$/Kg)



Cadena simplificada. Cacao convencional mercado local (US\$/Kg)



Comercio Exterior

Nomenclatura	Descripción	Exportaciones	Importaciones
SA 18.01	Cacao en Grano	\$948.1	\$64.7
SA 18.031	Pasta /Licor de cacao	\$287.3	\$405.8
SA 18.032	Torta de cacao	\$170.3	\$1,488.7
SA 18.04	Manteca de Cacao	\$61.1	\$1,049.0
SA 18.05	Cacao en polvo	\$554.4	\$849.3
SA 18.06	Chocolate	\$6,481.1	\$18,376.4
Total 2008	SA 18	\$8,502.8	\$22,233.9

Comercio Exterior

Exportaciones	US\$ 000	%
Nicaragua	\$1.620,9	19.1%
Panamá	\$1.568,4	18.4%
Guatemala	\$1.437,0	16.9%
Honduras	\$1.050,8	12.4%
Estados Unidos	\$697,6	8.2%
México	\$645,2	7.6%
El Salvador	\$439,6	5.2%
Alemania	\$338,5	4.0%
Otros 18 países	\$704.6	8.3%
Total 2008	\$8.502,8	100%

Importaciones	US\$ 000	%
Estados Unidos	\$7.414,4	33.3%
México	\$2.535,3	11.4%
Chile	\$1.587,7	7.1%
Honduras	\$1.582,3	7.1%
Guatemala	\$1.564,4	7.0%
Brasil	\$1.026,1	4.6%
Colombia	\$877,8	3.9%
Argentina	\$837,3	3.8%
Otros 29 países	\$4.808,7	21.6%
Total 2008	\$22.233.9	100%