

SECRETARÍA EJECUTIVA DE PLANIFICACIÓN SECTORIAL AGROPECUARIA, SEPSA
MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA



SECTOR AGROPECUARIO

CADENA PRODUCTIVA DE CACAO

POLÍTICAS Y ACCIONES

Lic. Lizeth Jaén Barrantes, Área de Políticas, SEPSA
Ing. Lloyd Foster Russell, Gerente Programa Nacional Cacao, MAG

Abril 2010

CONTENIDO

POLÍTICA Y ACCIONES PARA LA CADENA PRODUCTIVA DE CACAO	3
CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA ACTIVIDAD.....	3
ANTECEDENTES.....	3
SITUACIÓN ACTUAL	3
POTENCIAL.....	4
NECESIDADES.....	4
JUSTIFICACIÓN.....	5
POLÍTICAS Y ACCIONES	6
POLÍTICA 1: PRODUCCIÓN PRIMARIA Y MANEJO POSCOSECHA	6
POLÍTICA 2: COMERCIALIZACIÓN.....	7
POLÍTICA 3: AGROINDUSTRIA	7
POLÍTICA 4: FINANCIAMIENTO	8
POLÍTICA 5: ORGANIZACIÓN	9
POLÍTICA 6: AGROFORESTERÍA, AMBIENTE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA.....	10

POLÍTICA Y ACCIONES PARA LA CADENA PRODUCTIVA DE CACAO

CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA ACTIVIDAD

ANTECEDENTES

Costa Rica fue un importante productor de cacao con registros que datan desde la época colonial¹. La inserción de Costa Rica en la economía colonial se basó a partir de la década de 1570 en la exportación de víveres, materias primas, ganado en pie y otros. Sin embargo era una colonia pobre, aislada y marginal. En el siglo XVII el cacao fue el eje principal del ciclo exportador pero su esplendor fue fugaz y decayó debido, entre otros factores, a la falta de caminos y puertos así como al ataque de piratas y zambos misquitos.

Desde finales de 1800 se plantaron varias fincas en la vertiente atlántica de Costa Rica dando inicios a una época de auge del cultivo que se comercializaba por Limón.² En la década de 1930 se ampliaron las plantaciones en las zonas Atlántica, Norte y Brunca, por la mejora en los precios de exportación, principalmente a Suiza, Alemania y Estados Unidos.

Los años de mayor gloria fueron entre las décadas de 1960 y 1970, pero a finales de esta última, la producción cayó fuertemente con la propagación de la enfermedad fungosa llamada moniliasis o monilia del cacao (*Moniliophthora roreri*). Al mismo tiempo, una época de bajos precios y otros problemas asociados a los materiales de siembra, motivaron el abandono de plantaciones y cambios de cultivos dados los incentivos del sector público. En esos años el MAG cerró el Programa de Cacao y se paralizaron las acciones de los diferentes actores relacionados con el cultivo.

SITUACION ACTUAL

A partir del cambio del siglo, el interés por el cultivo ha aumentado considerablemente, debido a una nueva situación del mercado internacional, que favorece con mejores precios y sobrepuestos al cacao de origen y de alta calidad.

La producción de cacao se concentra en las provincias de Limón, Alajuela y Puntarenas, sumando aproximadamente 4.543 ha sembradas por unos 2.229 productores, que se manifiestan interesados en la recuperación del cultivo. Las regiones y cantones donde se desarrollan las plantaciones son la Huetar Atlántica (Talamanca, Limón, Matina, Siquirres, Guácimo y Pococí), Huetar Norte (Guatuso y Upala); Brunca (Corredores, Osa y Golfito) y Pacífico Central (Quepos y Parrita).

En tiempos recientes, algunas experiencias individuales mediante propagación clonal, han logrado obtener plantaciones de cacao resistentes a enfermedades y productivas. Sin embargo, el cacao sigue siendo, predominantemente, cultivado por pequeños productores ubicados en zonas remotas, empleando sistemas agroforestales tradicionales e integrando a la familia al proceso productivo. En la Región Huetar Atlántica, una gran parte de la producción es orgánica (certificada y no certificada), con productores organizados en asociaciones y cooperativas, algunas de ellas de gran importancia³.

¹ La primera referencia que se conoce del cacao se remonta a 1502 cuando Cristóbal Colón recibió del jefe indígena en Guajana (Honduras) unas semillas de cacao que empleaban como moneda de cambio. Con estas semillas elaboraron una bebida de sabor amargo que les pareció realmente desagradable a los españoles. <http://es.wikipedia.org/wiki/Chocolate>.

² Jiménez, Carolina. "Sazonando Recuerdos", EUNED Costa Rica (2007)

³ La Asociación de Pequeños Productores de Talamanca (APPTA) y la Asociación de Mujeres Indígenas de Talamanca (ACOMUITA), agrupan a familias indígenas Bribri y Cabécar que se dedican a la producción y exportación de diferentes de productos orgánicos.

En la Región Huetar Norte existen productores orgánicos agrupados en asociaciones de fuerte crecimiento⁴, así como fincas de alta productividad y tecnología, orgánicas, convencionales y en proceso de certificación como sostenibles. La Región Brunca está compuesta por muchos pequeños productores dispersos, no agrupados en cooperativas ni asociaciones, de producción orgánica no certificada y convencional.

El cultivo, a pesar del nuevo conocimiento y tecnología accesible, se caracteriza en Costa Rica por ser poco productivo, afectado por enfermedades, sin acceso al financiamiento y con carencia de profesionales especializados.

POTENCIAL

El sistema productivo agroforestal característico del cultivo del cacao, permite a las familias productoras, una fuente de ingreso potencialmente respetable proveniente de la venta de granos de cacao, productos maderables y frutales, al mismo tiempo que alivia la pobreza típica de las zonas cacaoteras y mejora su seguridad alimentaria. Como cultivo conservacionista, el cacao no ejerce una degradación de la base de componentes del ecosistema, por el contrario la masa boscosa debe aumentar por la necesidad de sombra, a la vez que mitiga el cambio climático, ofrece una provisión de servicios eco-sistémicos, protege y mejora los suelos y finalmente, crea el ambiente necesario para un mayor desarrollo de la biodiversidad.

La agro-cadena del cacao no produce transferencias negativas, por lo tanto es potencialmente sostenible. En cacao estas transferencias son mínimas, ya que el sector primario no impone costos adicionales ni perjudica la posición de la industria local del chocolate. El resto de la economía no se ve afectada por el cultivo.

El potencial competitivo de la industria también depende de la calidad, Costa Rica ya es considerada por los mercados como un país exportador de cacao fino y de aroma, lo cual permite alcanzar un alto prestigio y acceder a los mejores precios internacionales. Genéticamente, el cacao disponible en Costa Rica es del tipo trinitario que, si es fermentado correctamente, constituye la materia prima preferida para chocolates finos y oscuros. La fermentación y secado adecuados implican cambios en las prácticas de manejo pos-cosecha, que son inversiones relativamente bajas, pero que a su vez constituyen un desafío en control de la calidad.

NECESIDADES

La brecha existente entre las posibilidades que ofrece el mercado en el corto, mediano y largo plazo; y la producción nacional de cacao en grano actual, puede acortarse atendiendo varios frentes de suma importancia. El rol del Estado y de los servicios públicos frente al cultivo debe ser reconsiderado ya que tiene escaso alcance en las zonas cacaoteras.

Es necesaria mayor asistencia técnica especializada en las nuevas tecnologías y prácticas agrícolas, para que los productores puedan ser más productivos en nuevas y antiguas plantaciones de cacao, con alta calidad de su manejo pos-cosecha y con mayor control del impacto de las enfermedades.

⁴ La Asociación de Pequeños Productores de Cacao de Upala y la Asociación Agro-turística, Ambientalista y Conservacionista de Productores de Cacao de la Zona Norte, (ACPCZN), con sede en Guatuso. Estas nuevas organizaciones están en proceso de consolidación y agrupan un número creciente de productores pequeños.

Es importante que los agricultores tengan acceso a material genético promisorio evaluado, que les permitan aspirar a mayor productividad y menor incidencia de enfermedades. Asimismo, es necesario desarrollar infraestructura especializada, para manejo pos-cosecha y almacenamiento del cacao, que permita acceder a mercados de exportación o locales, especializados o de nichos.

Es necesario colaborar con la Banca de Desarrollo, para elaborar modelos financieros de micro-finanzas rurales con períodos de gracia, acordes al giro del negocio del cultivo. Los productores, así como las fuentes de financiamiento, necesitan tener acceso a información de precios, costos y datos de mercado, lo cual en la actualidad no es relevante ni oportuna.

JUSTIFICACIÓN

Los factores básicos para la competitividad del cacao están presentes en Costa Rica, por condiciones climáticas, abundantes suelos aptos, ubicación geográfica con cercanías a grandes consumidores y tránsito directo a Europa y EE.UU., así como por la mano de obra típicamente familiar que reduce los costos de operación. Una tecnología moderna en cacaocultura está siendo aplicada en nuevas plantaciones con notable éxito y eficiencia.

El mercado para el cacao fino y de aroma, el cual se produce en Costa Rica, es amplio, mínimamente atendido y dispuesto a pagar sobreprecios por cacao de alta calidad. De todos los países centroamericanos, sólo Costa Rica posee el status internacional de productor de cacao fino y de aroma, otorgado por la Organización Internacional del Cacao (ICCO).

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, entre ellos la ausencia de infraestructura especializada para manejo pos-cosecha y almacenamiento, falta de acceso generalizado a material genético élite o mejorados, escasa información de mercados, falta de capacitación de técnicos y agricultores en cacaocultura moderna, así como ausencia de instrumentos financieros acordes al giro del negocio, entre otras. La nueva tecnología para el desarrollo del cultivo del cacao permite aumentar la productividad, mejorar el control y manejo de enfermedades, así como, realizar un adecuado proceso pos-cosecha (fermentación, secado y bodegaje).

Existen, asimismo retos para la organización de grupos de productores, recuperación de plantaciones más antiguas, abandonadas o severamente afectadas por enfermedades, así como para reducir el alto costo de las certificaciones de agricultura sostenible y orgánica.

Dentro de este contexto y considerando que en la actualidad, no hay políticas sectoriales claramente definidas, que apoyen al sector cacaotero de Costa Rica, se presenta este documento, el cual es producto de un proceso de concertación con los actores del sector cacaotero nacional. En él se contienen, diferentes políticas y acciones orientadas a la mejorara, tanto de la producción primaria, como del ambiente, la organización, la comercialización del producto, así como las demás actividades agro-industriales del sector. La finalidad de este conjunto de políticas sectoriales, es satisfacer las necesidades planteadas por quienes se dedican a la actividad cacaotera. Se busca el acompañamiento de la institucionalidad agropecuaria, de tal forma que a mediano y largo plazo, el apoyo al cultivo a través de la implementación de éstas políticas y acciones efectivas, permitia mejorar la productividad de los cacaotales, impulsar la siembra de nuevas áreas, propiciar la obtención de mayor calidad, promover el desarrollo de mayores opciones de agregar valor al cacao en grano, coadyuvar con la disminución de la pobreza en las zonas cacaoteras, así como potenciar una mejor posición frente a la seguridad alimentaria.

POLÍTICAS Y ACCIONES

POLÍTICA 1: PRODUCCIÓN PRIMARIA Y MANEJO POSCOSECHA

Mejorar la productividad, producción y calidad del cacao nacional, mediante la investigación, validación y transferencia de tecnología, la asistencia técnica y formación del recurso humano y otros servicios de apoyo.

Acciones

- 1.1 Fomentar la investigación sobre enfermedades y promocionar la ejecución de campañas a nivel nacional, para reducir drásticamente la afectación de las enfermedades monilia (*Moniliophthora roreri*) y mazorca negra (*Phytophthora palmivora*), así como para prevenir la presencia de escoba de bruja (*Moniliophthora perniciosa*).
- 1.2 Establecer parcelas de validación y bancos de germoplasma, con materiales sobresalientes del CATIE, para que sea implementado por las organizaciones cacaoteras del país, a través de la gestión de fondos de la banca de desarrollo u otras entidades financieras.
- 1.3 Fortalecer el programa de validación de material genético élite de cacao de CATIE, con el fin de disponer de ellos en jardines clonales, para así lograr suplir yemas productivas y de alta calidad a productores interesados en sembrar.
- 1.4 Divulgar el conocimiento existente sobre el establecimiento de semilleros y viveros, con el objeto de producir plantas de buena calidad para la renovación de cacaotales o establecimiento de nuevas plantaciones.
- 1.5 Formular e implementar un plan de capacitación, dirigido a técnicos y productores(as), que les permita el manejo adecuado de las plantaciones, el correcto manejo pos-cosecha, manejo agronómico moderno, control apropiado de enfermedades, proceso de inertación, mantenimiento preventivo del cultivo, entre otros, a través de charlas, demostraciones de métodos y mediante la realización de días de campo, con el fin de mejorar la competitividad y sostenibilidad de la agrocadena.
- 1.6 Promover el intercambio de experiencias entre productores, por medio de giras a fincas élite, con el fin de favorecer el mejoramiento del manejo del cultivo que propicie el incremento de la productividad y producción nacional de cacao.
- 1.7 Revisar y actualizar manuales ya existentes sobre manejo pos-cosecha del cacao con especial atención a fermentación y secado por medio del Equipo Técnico Nacional de la Agrocadena.
- 1.8 Capacitar a los productores sobre los diferentes tipos de certificaciones, que buscan una producción sostenible y amigable con el ambiente, con el fin de diferenciar el producto, para posibilitar el acceso a nichos de mercado que reconocen dichos atributos y los premian con el pago de mejores precios.

- 1.9 Elaborar boletines u hojas divulgativas sobre productos sostenibles y su uso, que permita el mejoramiento integral de la actividad.
- 1.10 Fortalecer y fomentar en conjunto con las diferentes Asociaciones y Cooperativas de Pequeños Productores de Cacao del país y las empresas productoras, la producción de cacao en forma sostenible que permita la obtención de un producto diferenciado.

POLÍTICA 2: COMERCIALIZACIÓN

Desarrollar acciones conjuntas entre los sectores: agropecuario, comercio exterior y economía, industria y comercio, que faciliten al productor y a sus organizaciones gremiales, a los industriales y comercializadores, insertarse en los canales de comercialización locales e internacionales.

Acciones

- 2.1 Capacitar, con la asesoría de la Promotora de Comercio Exterior (PROCOMER), a las organizaciones de la cadena productiva, en función de las oportunidades que ofrecen los tratados comerciales a los productores e industriales de cacao y chocolate.
- 2.2 Diseñar una estrategia de penetración de mercados, para apoyar a las organizaciones de la cadena productiva, en el acceso a los mercados minoristas, mayoristas e industriales, con un enfoque a la valoración del sistema de producción agroforestal del cacao que incluya los servicios ambientales (captura de carbono, biodiversidad, agua).
- 2.3 Realizar estudios de mercado sobre tendencias en el comportamiento de oferta y demanda, volúmenes de consumo de cacao, gustos y preferencias de los consumidores nacionales e internacionales.
- 2.4 Realizar estudios de mercado sobre opciones de comercialización potencial, estructura de costos y su relación beneficio/costo, sistema de monitoreo y trazabilidad; con el fin de contar con información fidedigna, que permita a los diferentes actores de la agro-cadena, tomar decisiones acertadas y de esta manera ser competitivos.
- 2.5 Formular un proyecto orientado al establecimiento de instalaciones de acopio, fermentación y secado, y almacenamiento de cacao en seco, en puntos estratégicos, por medio de financiamiento proveniente de la cooperación internacional o banca de desarrollo, que permita a los pequeños productores y productoras disponer de infraestructura apropiada.
- 2.6 Desarrollar un sistema de información, sobre la industria y el mercado cacaotero, que permita al sector disponer de la información apropiada, para optimizar su toma de decisiones.

POLÍTICA 3: AGROINDUSTRIA

Desarrollar, integralmente, la agroindustria del cacao, que involucre aspectos de producción, industrialización y consumo, con el fin de mejorar su rentabilidad y competitividad en los mercados.

Acciones

- 3.1 Desarrollar la agroindustria en las zonas productoras que considere la obtención de productos agroindustriales y subproductos, para el consumo nacional y la exportación.
- 3.2 Elaborar estudios de mercado, para productos agroindustriales con un procesamiento básico, que considere los usos, gustos y preferencias del consumidor, con el fin de determinar su potencial de consumo.
- 3.3 Capacitar a los productores e industriales en la normativa de calidad e inocuidad de la producción con el fin de mejorar la competitividad en los mercados.
- 3.4 Fomentar la investigación para la industrialización del cacao que permita la obtención de subproductos menos artesanales, más homogéneos y de mejor calidad.
- 3.5 Facilitar información sobre técnicas de valor agregado para productos derivados del cacao.
- 3.6 Fomentar la inversión en reconversión industrial con el fin de modernizar la tecnología y adecuarla a los requerimientos de la producción cacaotera actual.

POLÍTICA 4: FINANCIAMIENTO

Gestionar un plan integral de financiamiento para el desarrollo de la actividad cacaotera, con enfoque de cadena productiva, que permita a productores, industriales y comercializadores insertarse competitivamente en los mercados.

Acciones

- 4.1 Investigar y proponer mecanismos de financiamiento para la instalación de centros de acopio, secado y almacenamiento, que facilite la producción y comercialización de cacao.
- 4.2 Explorar mecanismos de financiamiento, para las diferentes zonas productoras de cacao, dirigidos al establecimiento de viveros y la capacitación a productores sobre el tema; para producción de plantas de alta calidad, tanto de cacao injertadas como de árboles frutales y maderables, a ser establecidos en los doseles de sombra de los cacaotales.
- 4.3 Buscar mecanismos de financiamiento para la investigación, desarrollo y transferencia tecnológica, con respecto a las actividades de almacenamiento y procesamiento del producto.
- 4.4 Buscar mecanismos de financiamiento y promoción de la inversión de fondos del gobierno y de otras entidades, para la ejecución de campañas nacionales de monitoreo y control de

enfermedades, fertilización y manejo integral de cacaotales, así como la realización de un censo nacional de las áreas sembradas del cultivo con su respectiva georeferenciación.

POLÍTICA 5: ORGANIZACIÓN

Promover la potenciación de las capacidades en las organizaciones de productores para el desarrollo de la gestión empresarial y del agro negocio y su efectiva participación en el proceso de producción, industrialización y comercialización del cacao.

Acciones

- 5.1** Apoyar las actividades de la Asociación Cámara Nacional de Cacao Fino de Costa Rica, para que integre a todos los actores de la agro-cadena, con el fin de aunar esfuerzos que permitan el desarrollo, fortalecimiento y sostenibilidad de la actividad cacaotera.
- 5.2** Crear y apoyar a la Comisión Nacional de Competitividad en Cacao, como ente rector y coordinador de la actividad, para que integre a todos los actores de la agro cadena, con el fin de aunar esfuerzos que permitan el desarrollo, fortalecimiento y sostenibilidad de la actividad cacaotera y así convertir al productor de cacao, en un empresario competitivo.
- 5.3** Promover la afiliación y participación permanente de Costa Rica en la Organización Internacional de Cacao (ICCO); así como otras organizaciones internacionales del cacao, con el objetivo de mantener el vínculo y atraer proyectos de investigación y desarrollo que impulsan esas organizaciones internacionales.
- 5.4** Fortalecer y consolidar las organizaciones existentes y en formación vinculadas al sector cacaotero, con el fin de que los productores se organicen, integrando filiales o comités auxiliares, en las diferentes zonas externas al área de influencia de las organizaciones, para el mejoramiento de las condiciones como grupos organizados, que fortalezcan la actividad.
- 5.5** Promover la integración de las organizaciones afines a la actividad cacaotera, contemplando los Centros Agrícolas Cantonales, entre otros, para que se favorezca la producción, asistencia técnica, comercialización e información de precios y mercado.
- 5.6** Desarrollar acciones integradas sectorialmente, mediante la articulación de esfuerzos interinstitucionales y de las organizaciones del sector privado; para la formulación y ejecución de planes de fortalecimiento organizacional y empresarial y en consecuencia, mejorar la competitividad de las empresas dedicadas a la actividad cacaotera, con visión de cadena productiva.
- 5.7** Fortalecer las capacidades de gestión empresarial y de agro negocios de los productores de cacao para la exportación, mediante la coordinación de acciones a través del Programa Creando Exportadores.

- 5.8** Establecer capacitación en materia agro-empresarial en las instituciones públicas del sector agropecuario y en las organizaciones del sector productivo, con la finalidad de brindar servicios de apoyo a la producción, comercialización y transformación para el abastecimiento en los mercados nacional e internacional.

POLÍTICA 6: AGROFORESTERÍA, AMBIENTE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Impulsar el desarrollo de acciones conjuntas entre los sectores agropecuario, ambiente y salud, con el fin de que los diferentes actores de la cadena productiva de cacao, produzcan de forma inocua, competitiva, sostenible y equitativa, y así se mitigue y se adapte al cambio climático y se mejore la seguridad alimentaria en los sectores cacaoteros.

Acciones

- 6.1** Promover las siembras de cacao usando prácticas sostenibles, con la finalidad de coadyuvar a la mitigación del impacto negativo que provocan los plaguicidas en el medio ambiente a la vez que se aprovechan nichos en el mercado internacional, que pagan mejores precios por los cacaos diferenciados, de buena calidad en sus atributos organolépticos.
- 6.2** Investigar y validar prácticas alternativas de manejo de cultivo para generar opciones de producción amigable con el ambiente, utilizando control biológico y Manejo Integrado del Cultivo, con el fin de reducir el impacto negativo sobre el ambiente.
- 6.3** Planificar las áreas productivas de cacao, considerando la zonificación agro-ecológica y la presencia de niveles aceptables de metales pesados, con el fin de optimizar la asignación de recursos utilizados en la producción cacaotera.
- 6.4** Fomentar la investigación sobre fertilización de los cacaotales con insumos que sean considerados de bajo impacto ambiental, orgánicos o inorgánicos, a través de programas de asistencia técnica, capacitación y políticas de crédito para los pequeños productores.
- 6.5** Revisar y actualizar manuales ya existentes, sobre buenas prácticas del cultivo, así como fomentar la implementación de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), incluyendo calidad e inocuidad del producto, observación de legislación ambiental, controles de puntos críticos y otros, para ser aplicados integralmente a lo largo de la cadena productiva.
- 6.6** Establecer y difundir un programa de capacitación para los productores, sobre los beneficios de una adecuada preparación de los suelos y prácticas ambientalmente amigables.
- 6.7** Fomentar el cultivo de cacao en sistemas agroforestales, incluyendo planificación agroforestal de la finca, diseño y manejo adecuado de los doseles de sombra para lograr una mayor diversificación de los cacaotales con árboles frutales, maderables, medicinales, para leña, material de construcción, alimento para mejorar la dieta familiar y para los animales domésticos.

-
- 6.8** Fomentar el pago por servicios ambientales, que brindan los cacaotales, con el fin de que los productores involucrados reciban los beneficios sociales directos e indirectos.
- 6.9** Fomentar más investigación sobre los servicios eco sistémicos (cuáles, cuántos y de qué calidad son) que brindan los sistemas agroforestales a las fincas y a la sociedad en general (carbono, calidad de suelos y agua, biodiversidad, polinizadores entre otros).