



cana
cacao

Asociación Cámara Nacional
de Cacao Fino de Costa Rica

Día de Campo en **Finca La Dorada**

**“Producción Moderna de Cacao: una
alternativa real para Costa Rica”**

Con el apoyo de



**HUMANE SOCIETY
INTERNATIONAL**
LATIN AMERICA



CATIE
Solutions for environment and development
Soluciones para ambiente y desarrollo



**Proyecto
CACAO**
Centroamérica





Cacao de Costa Rica. Calidad y Ambiente

Estrategia de la Asociación Cámara Nacional de
Cacao Fino de Costa Rica

Creada en Noviembre 2007

www.canacacao.org

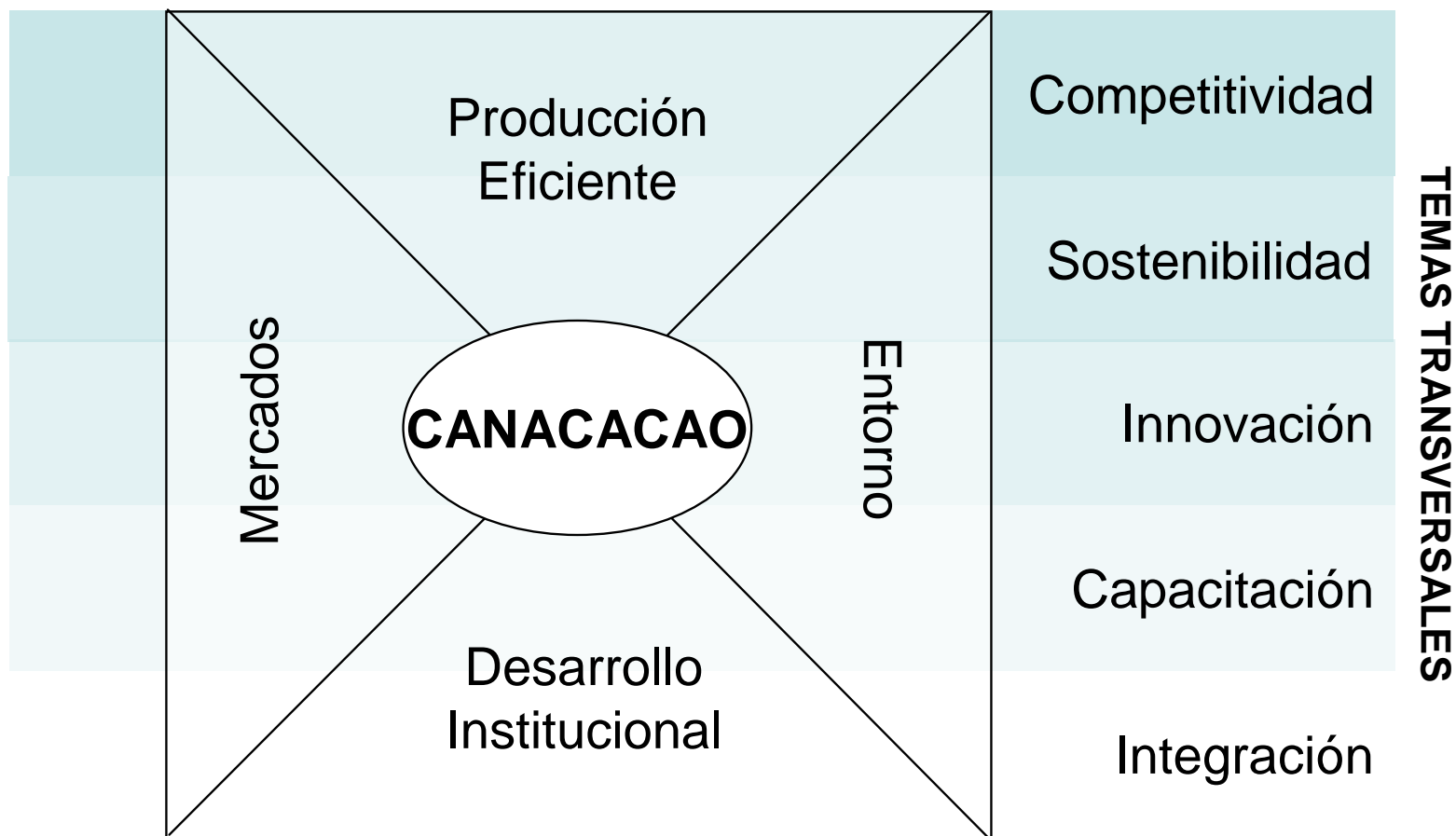
- Costa Rica es un actor “renaciente” en el mercado mundial del cacao.

- **Necesidad de los productores:**
 - ▣ Capacitación en nuevas tecnologías agrícolas
 - ▣ Capacitación en manejo de enfermedades
 - ▣ Capacitación en proceso poscosecha
 - ▣ Mejoramiento genético de cacaotales
 - ▣ Solventar carencias de información de mercado
 - ▣ Infraestructura insuficiente e inadecuada
 - ▣ Financiamiento insuficiente
 - ▣ Mayor interacción y cooperación entre las empresas del sector

- Se necesita cooperar en el diseño e implementación de una política nacional.

Áreas Estratégicas

AREAS DE PRIORIDAD ESTRATÉGICA



Objetivos Estratégicos

Producción Eficiente:

- “Promover y estimular producción eficiente de cacao de alta calidad y sus derivados y la creación de negocios de alto valor agregado”

Mercado:

- “Posicionar y apoyar al sector para que se convierta en un exitoso proveedor internacional de cacao de alta calidad y de sus derivados”

Entorno:

- “Desarrollar mecanismos de vinculación empresariales, políticos, financieros y de conocimiento”

Desarrollo Institucional:

- “Integrar y representar de manera efectiva los segmentos que conforman el sector de Cacaotero de Costa Rica”

Cacao en Costa Rica (2009)

- **El Negocio del Cacao**
 - ▣ Producción Nacional
 - ▣ Tendencias del mercado



Panorama del negocio del cacao en Costa Rica

- Unas 2.000 familias se dedican total y parcialmente al cultivo.
- Una gran proporción bajo sistemas agroforestales diversificados y otros cultivos de subsistencia.
- Unas 1 200 familias en Limón, 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. Plantaciones poco productivas
- Mínimo mantenimiento preventivo
- Escaso control de enfermedades
- Amplia variabilidad genética.



Producción nacional existente

- 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 Guácimo y Zona Norte son productivas y modernas, con programas de investigación genética propia y programas de multiplicación clonal.



Competitividad - Calidad

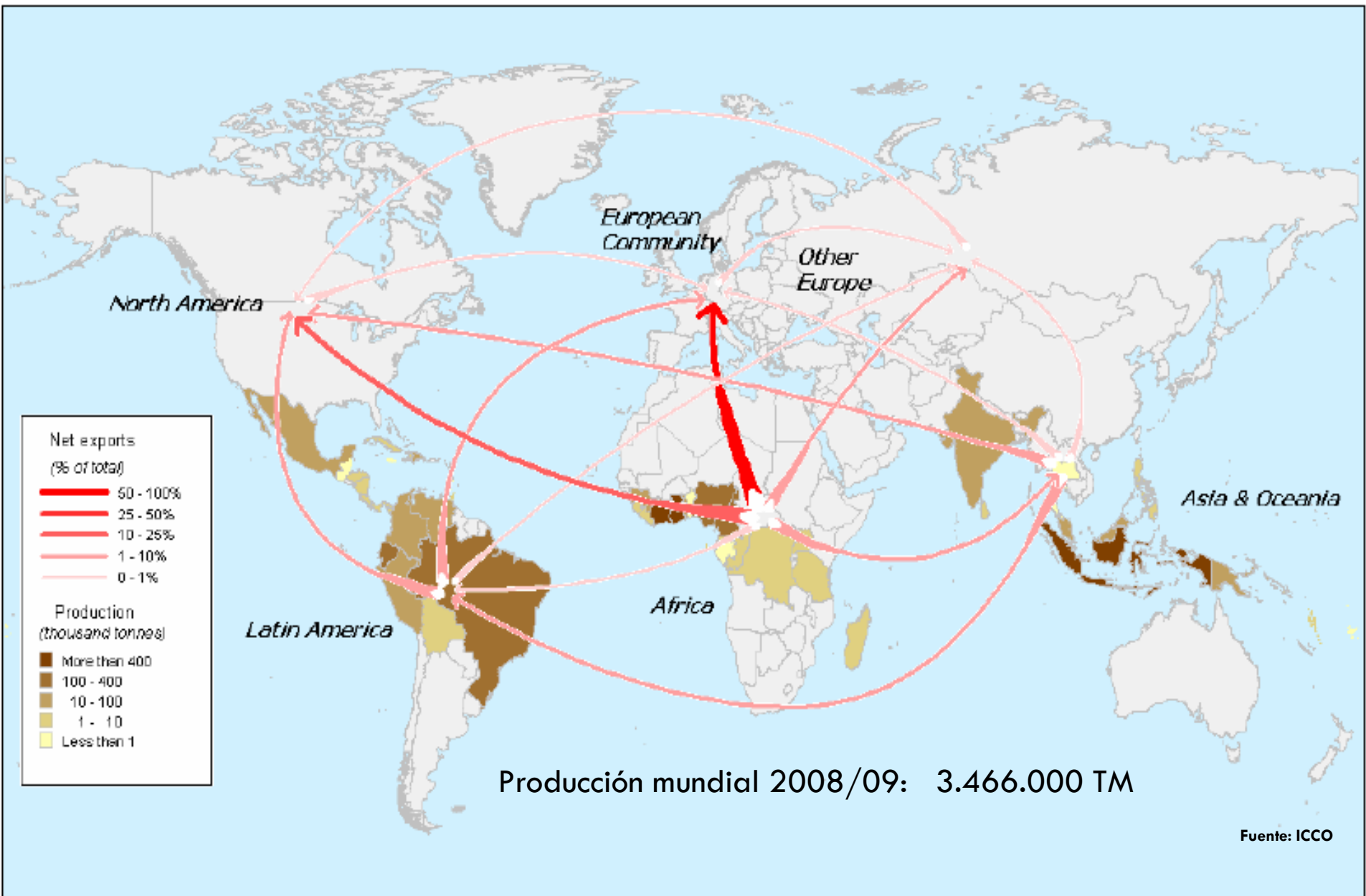
- La calidad es otro factor de relevancia ya que solo si el país es considerado un exportador de cacao fino y de aroma, como Colombia y Madagascar, se alcanzará el prestigio que permite acceder a los mejores precios del mercado.
- Genéticamente el cacao disponible en Costa Rica es de la variedad trinitaria 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

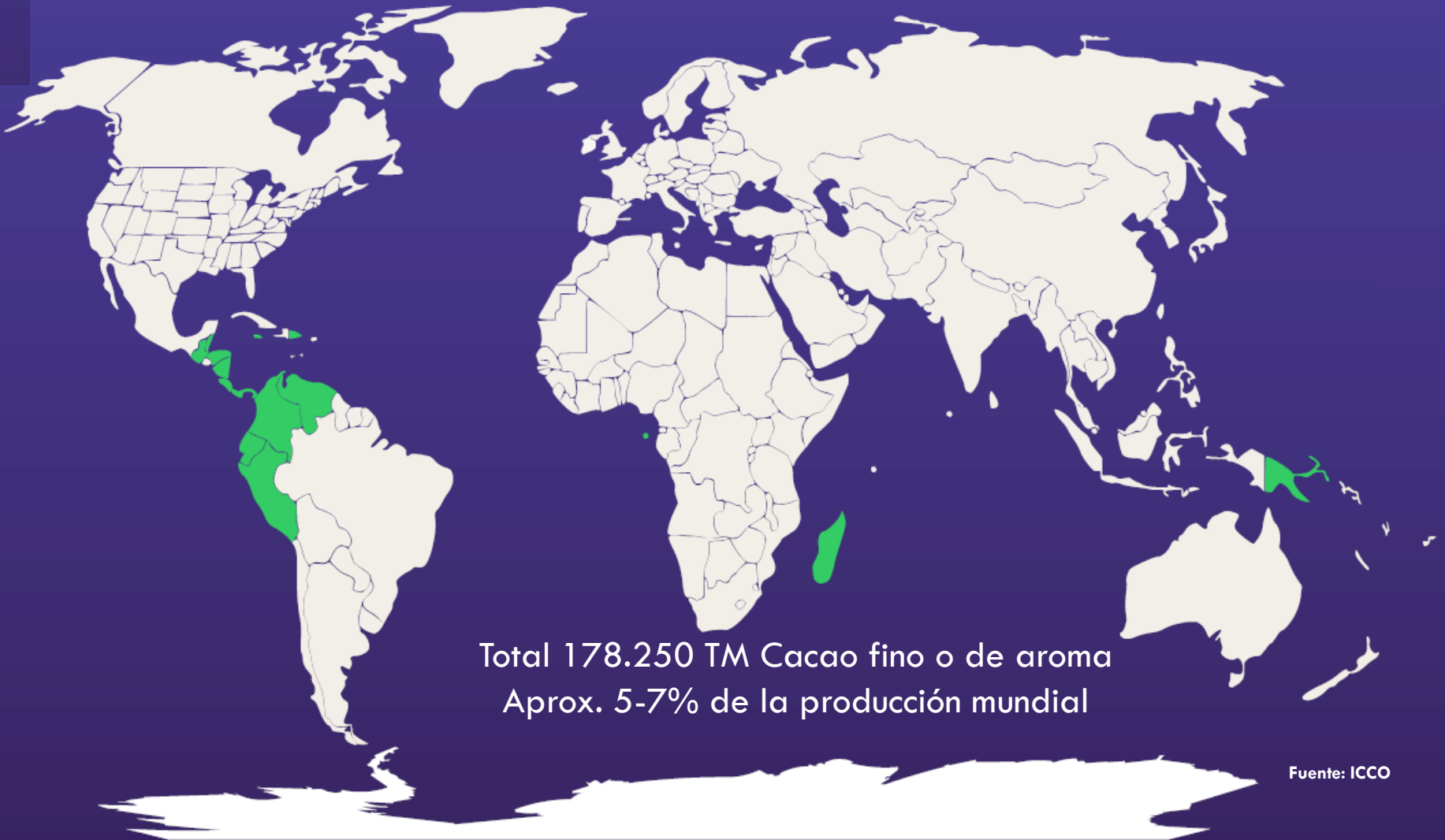
- En agro-cadenas, la premisa de sostenibilidad es que si no hay transferencias negativas, “río arriba” y “río abajo”, esta agro-cadena es potencialmente sostenible.
- En cacao estas transferencias son mínimas, ya que el sector primario no impone costos adicionales ni perjudican la posición de la industria local del chocolate.
- 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.





Producción y exportación neta

Mercado del Cacao Fino



Total 178.250 TM Cacao fino o de aroma
Aprox. 5-7% de la producción mundial

Fuente: ICCO

Mercado del Cacao Fino

- El mercado distingue dos categorías:
 - “fino o de aroma” → Variedades *Criollos* y *Trinitarios*
 - “ordinarios” → Variedad *Forastero*
 - Excepciones
 - Variedad *Nacional* (Forastero)
 - Grano de *Camerún* (Trinitario)

- Diferencia reside en su sabor más que en su calidad



Mercado del Cacao Fino

- Países con primas muy altas y % considerado fino o de aroma
 - Perú (25%)
 - Trinidad & Tobago (100%)
 - Venezuela (75-100%)
 - Madagascar (100%)
 - Papúa Nueva Guinea (25%)
- República Dominicana haciendo un esfuerzo para clasificar a su variedad *Hispaniola*.
- América Central es “potencialmente” productor de cacao fino, pero con grandes deficiencias en fermentación y secado.
- Sólo **Costa Rica** con status internacional de cacao fino o de aroma.



Mercado del Cacao Fino

- ❑ Principales fabricantes de chocolate incluyen productos de calidad superior
 - ❑ Cacao fino o de aroma de orígenes específicos
 - ❑ Principales consumidores en Europa, Japón y EE.UU.
- ❑ Mercado independiente, relativamente pequeño y altamente especializado,
 - ❑ Compras directas a productores para empresas específicas
 - ❑ Precio se fija por oferta y demanda para determinado origen y determinado tipo de cacao.
 - ❑ El cliente suele fijar requisitos de calidad y aroma.
 - ❑ Suele gozar de una prima (sobreprecio) en las bolsas.



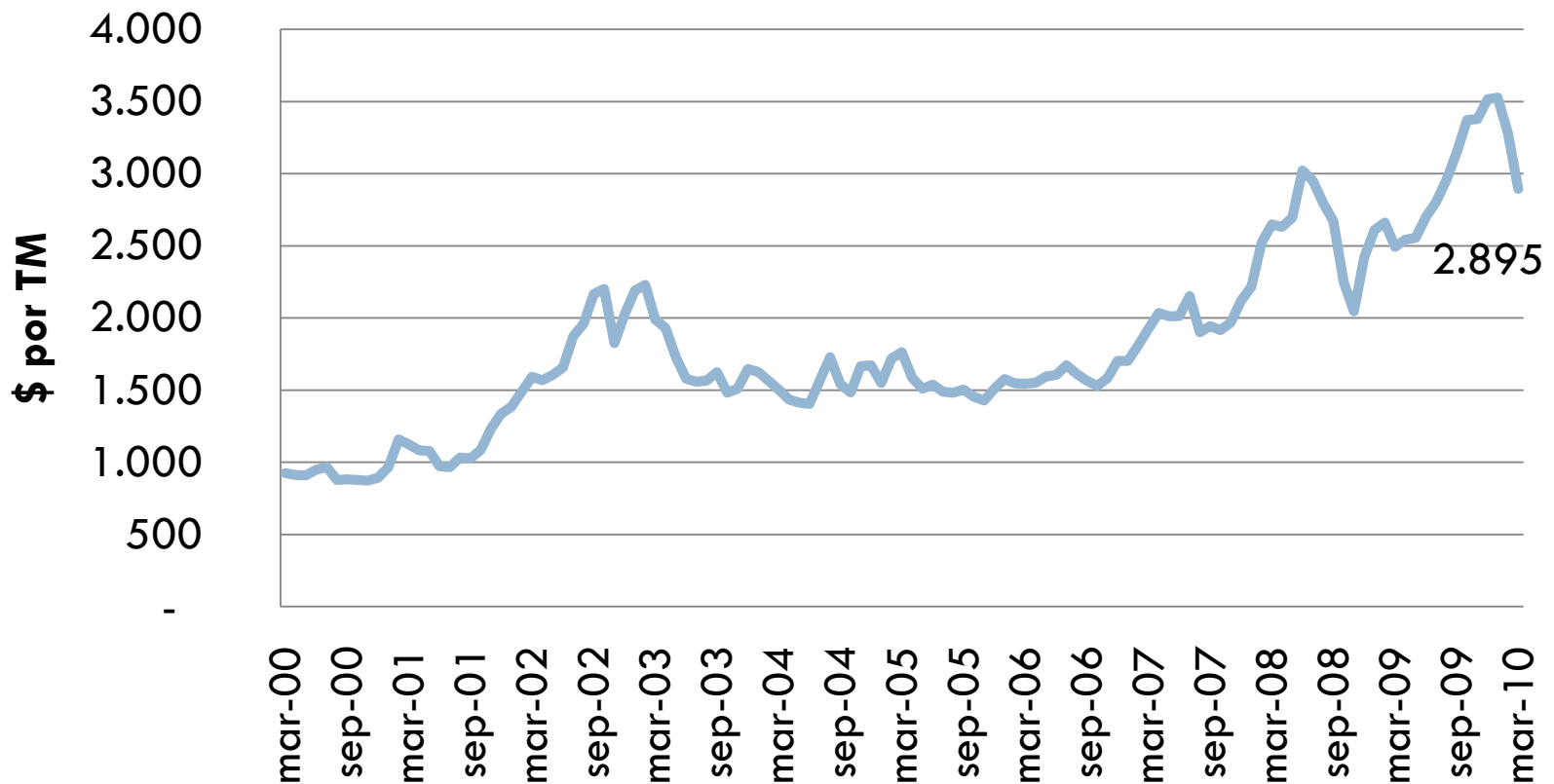
Establecimiento de Precios

- Los precios internacionales del cacao están afectados por varios factores
 - ▣ Relación inventarios/moliendas
 - ▣ Expectativas de producción y demanda
 - ▣ Precios globales de los alimentos
 - ▣ Fragmentación o concentración de la industria
 - ▣ Geopolítica
- Especulación en el corto plazo
- En los últimos 5 años, los precios han subido, con un pico en 2008, declinando en 2009, y récord histórico en diciembre 2009.



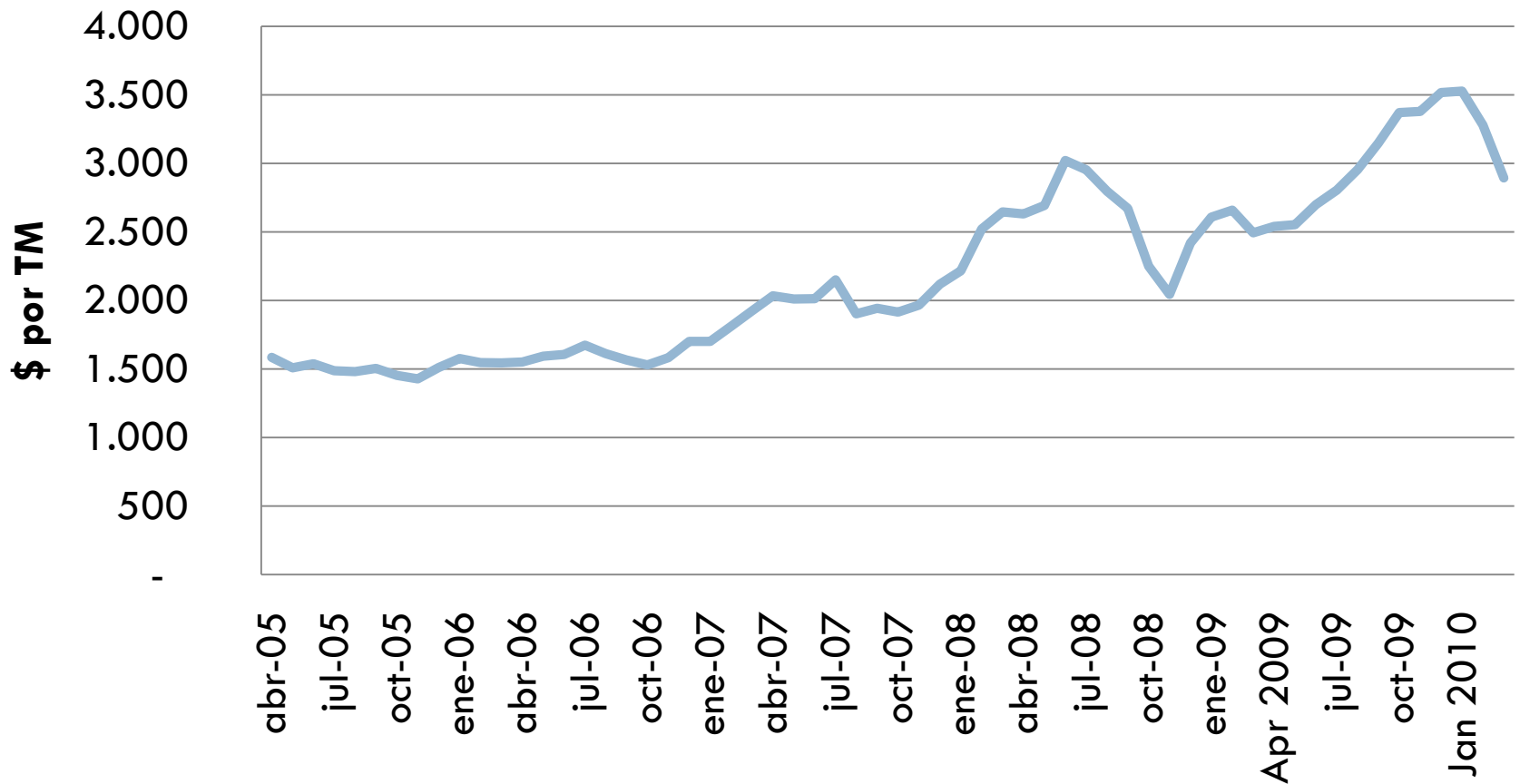
Establecimiento de Precios

Precio del cacao 2000-2010



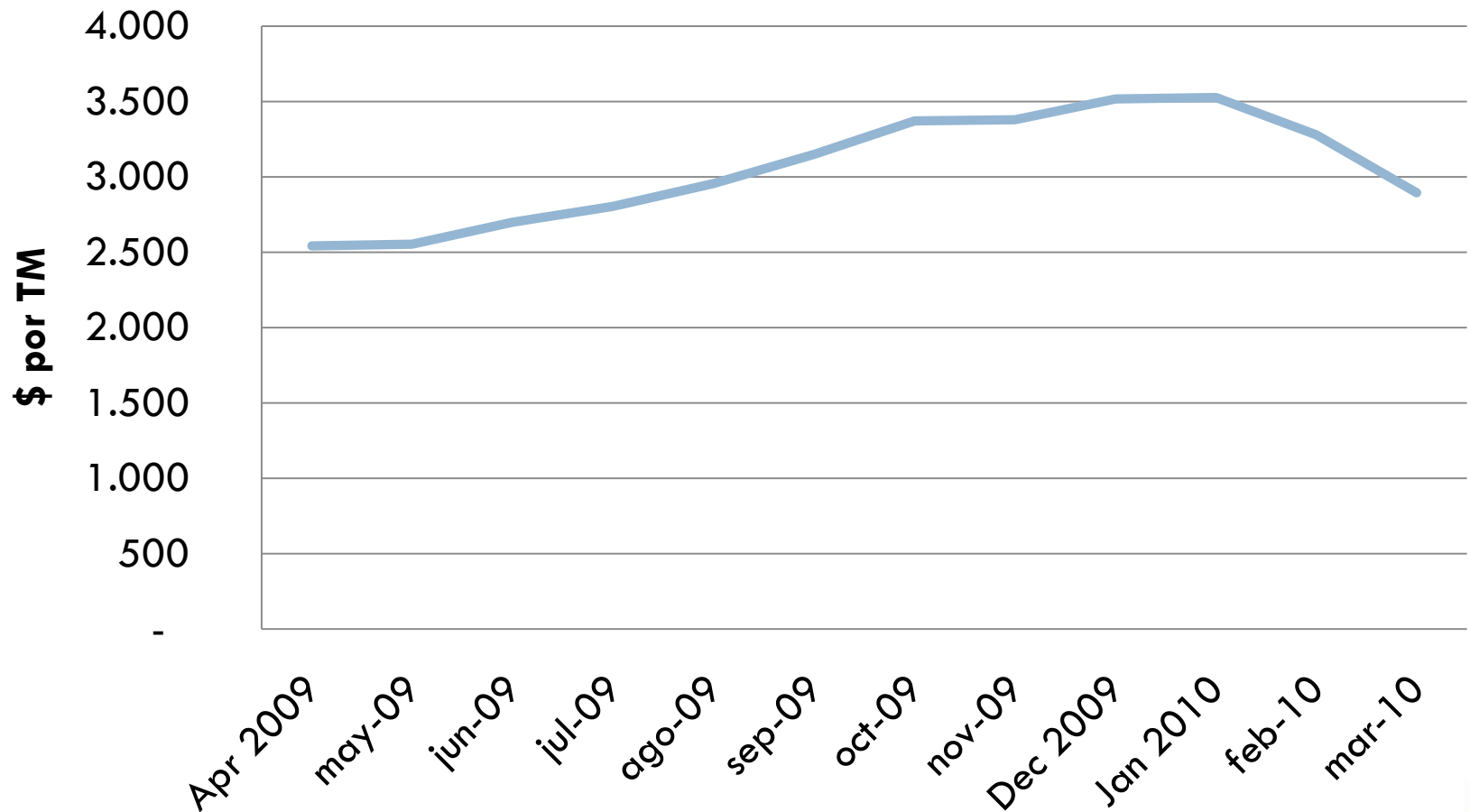
Establecimiento de Precios

Precio del cacao 2005-2010



Establecimiento de Precios

Precio del cacao 2009-2010



Retos para los productores

- Desarrollar cacaocultura moderna
- Objetivos de alta productividad
- Objetivo de alta calidad
- Conformación de asociaciones y cooperativas
 - ▣ Volumen
 - ▣ Negociación con la banca
 - ▣ Participar en Canacacao

- Empezar pequeño no es malo.
- Empezar eficientes y modernos es necesario.





HUMANE SOCIETY
INTERNATIONAL
LATIN AMERICA



Solutions for environment and development
Soluciones para ambiente y desarrollo



Bienvenidos

Día de Campo en **Finca La Dorada**

“Producción Moderna de Cacao: una alternativa real para Costa Rica”

