



EL CACAO EN CENTROAMÉRICA Y EL CARIBE

**Historia, cultura,
generación de valor y
desarrollo para el
sector agroalimentario**

Proyecto REVICACAO

2024

Esta publicación ha sido elaborada con la contribución de la Agencia Italiana de Cooperación para el Desarrollo (AICS).

El contenido de esta publicación es responsabilidad exclusiva de la Organización internacional ítalo-latinoamericana (IILA) y no representa necesariamente la opinión de la Agencia.

Proyecto

“Revitalización de la cadena de cacao de calidad en
Centroamérica y El Caribe” AID 11082

© Publicación IILA 2024

IILA – Organización Internacional Ítalo- latinoamericana
Secretaría Socioeconómica
Via Giovanni Paisiello, 24 – 00198 Roma (Italia)
Tel. 0039 06684921
e-mail info@iila.org
www.iila.org



EL CACAO EN CENTROAMÉRICA Y EL CARIBE

Historia, cultura, generación de valor y desarrollo para el sector agroalimentario

CRÉDITOS

Secretaría Socioeconómica - Organización Internacional Ítalo-latinoamericana (IILA).

Proyecto: "Revitalización de la cadena de cacao de calidad en Centroamérica y el Caribe" AID 11082.

Edición técnica:
Wienke Heinrichs
Fernando Conde

Fecha de elaboración: Año 2024.



CONTENIDO

Acrónimos	7
Introducción	9
1. “Manjar de los dioses” - historia, cultura e importancia del cacao	10
1.1 Historia del cacao	11
1.1.1 Origen y domesticación del cacao.....	11
1.1.2 A partir de la conquista española.....	11
1.2 El cacao como elemento clave en costumbres y tradiciones locales.....	13
1.2.1 En las civilizaciones antiguas y durante la conquista española.....	13
1.2.2 Desde el siglo XIX hasta la actualidad.....	15
2. Caracterización de la producción de cacao en la región	18
2.1 Superficie, volumen, productores y otros datos que dimensionan la producción en los países considerados para este estudio	18
2.1.1 El Salvador	18
2.1.2 Guatemala	20
2.1.3 Honduras	21
2.1.4 Otros países de Centroamérica y El Caribe	22
2.2 Ventajas comparativas en la producción de cacao en los países considerados para este estudio.....	27
2.3 Impacto del cambio climático en la producción del cacao	29
3. Hacia la competitividad del cacao	31
3.1 Agregación de valor y mercados destino	31
3.1.1 Transformación: elaboración de derivados del cacao.....	31
3.1.2 Diferenciación de productos: atributos intangibles.....	32
3.1.3 Empaque y etiquetado: mercadeo.....	36
3.1.4 Otros mecanismos de agregación de valor	39
3.2 Comercio internacional	41
4. Una mirada a las cadenas productivas y de valor del cacao	47
4.1 Cadenas de valor del cacao en los países considerados para este estudio	48
4.1.1 Eslabones y actores en las cadenas.....	48
4.1.2 Detalles y diferencias en las cadenas de valor	51
4.2 Gobernanza en las cadenas de valor a nivel nacional y regional	53
5. Instituciones claves e instrumentos de políticas públicas.....	57
5.1 Instituciones involucradas en la competitividad del cacao.....	57
5.1.1 Instituciones del sector público.....	57
5.1.2 Organizaciones del sector privado, de cooperación e intergubernamentales	59
5.2 Instrumentos de política pública.....	63
5.2.1 Leyes, normas, regulaciones y más	63
5.2.2 Estrategias, planes, fondos, programas y proyectos.....	66
6. Oportunidades y retos para impulsar el cacao	71
6.1 Oportunidades.....	71

6.2 Retos y desafíos.....	73
Bibliografía.....	75
Anexo 1: Mapa de las zonas de producción en los países considerados para este estudio	83
Anexo 2: Exportaciones e importaciones de cacao y derivados	84

INDICE DE CUADROS

Cuadro 1: Diferentes tipos de fuentes de información que se usan para reconstruir la historia del cacao.....	10
Cuadro 2: Uso del cacao como unidad monetaria, ejemplos de equivalencias en el Siglo XVI	14
Cuadro 3: Convertibilidad con la moneda de plata española, en el Siglo XVI.....	15
Cuadro 4: Organizaciones de productores de cacao y participación (socios y área) de Honduras	22
Cuadro 5: Superficie cosechada de cacao, volumen producido y rendimientos en países analizados en este estudio, 2010 - 2021	22
Cuadro 6: Producción de cacao en Nicaragua; porcentaje de productores y área por departamento	25
Cuadro 7: Producción de cacao en provincias de la República Dominicana, año 2017	26
Cuadro 8: Impacto del cambio climático y nivel de esfuerzo de adaptación en países de Centroamérica y el Caribe	29
Cuadro 9: Aprovechamiento de residuos del cacao.....	41
Cuadro 10: Principales países exportadores e importadores de cacao en grano, 2022	42
Cuadro 11: Importaciones de cacao en grano, Costa Rica, año 2022	45
Cuadro 12: Características de cadenas productivas y cadenas de valor.....	47
Cuadro 13: Algunos de los espacios multiactor de la cadena de valor del cacao y chocolate en los países considerados para este estudio	54
Cuadro 14: Algunas organizaciones privadas, de cooperación e intergubernamentales involucradas en el sector cacaotero	59
Cuadro 15: Ejemplos de instrumentos legales de política pública que regulan el sector cacaotero....	63
Cuadro 16: Ejemplos de estrategias, planes, programas y otros instrumentos de promoción del sector cacaotero.....	67
Cuadro 17: Principales zonas de producción de cacao en países considerados para este estudio de Centroamérica y el Caribe	83
Cuadro 18: Exportaciones de cacao y productos transformados a base del cacao, por país, según partida arancelaria, año 2022.....	84
Cuadro 19: Importaciones de cacao y productos transformados a base del cacao, por país, según partida arancelaria, año 2022	85

INDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1: Folio 47 de 71 del Códice Mendoza	12
Ilustración 2: La diosa del cacao (cerámica de la Costa Sur de Guatemala)	14
Ilustración 3: Desarrollo de producción y área cosechada de cacao en El Salvador de 2010 a 2021 ...	18
Ilustración 4: Número de productores de cacao y área por departamento, en El Salvador, año 2023.	19
Ilustración 5: Número de productores de cacao y área total por grupo, según tamaño del área del que individualmente disponen, año 2023.....	19
Ilustración 6: Superficie con cobertura de cacao en departamentos de Guatemala, año 2020.....	20
Ilustración 7: Desarrollo de producción y área cosechada de cacao en Guatemala de 2010 a 2021...	20
Ilustración 8: Desarrollo de producción y área cosechada de cacao en Honduras de 2010 a 2021	21

Ilustración 9: Superficie de producción de cacao y número de productores por provincia, Costa Rica	24
Ilustración 10: Valor de las exportaciones e importaciones de granos de cacao de El Salvador, año 2022	43
Ilustración 11: Valor de las exportaciones e importaciones de granos de cacao de Guatemala, año 2022	44
Ilustración 12: Valor de las exportaciones e importaciones de granos de cacao de Honduras, año 2022	44
Ilustración 13: Valor de las exportaciones e importaciones de granos de cacao de Costa Rica, año 2022	45
Ilustración 14: Valor de las exportaciones e importaciones de granos de cacao de Cuba, año 2022	45
Ilustración 15: Valor de las exportaciones e importaciones de granos de cacao de Nicaragua, año 2022	46
Ilustración 16: Valor de las exportaciones e importaciones de granos de cacao de República Dominicana, año 2022	46
Ilustración 17: Esquematación general de la cadena de valor del cacao en los países de Centroamérica	48

INDICE DE RECUADROS

Recuadro 1: Mención del cacao en los códigos	12
Recuadro 2: El rol de la mujer en la preparación del chocolate – relato de Mirna Rojas	15
Recuadro 3: Festivales dedicados al cacao y chocolate	16
Recuadro 4: Diversidad genética del cacao en Centroamérica y el Caribe	28
Recuadro 5: Belú Cacao, El Salvador	32
Recuadro 6: La República Dominicana como principal país exportador con certificación orgánica	33
Recuadro 7: Cacao Verapaz, Guatemala	34
Recuadro 8: Guatemala Finest Kakau, Guatemala	35
Recuadro 9: Federación de Cooperativas de las Verapaces, Guatemala	36
Recuadro 10: Ejemplos de diseño de empaque y etiquetado de chocolates de Centroamérica	37
Recuadro 11: Importancia del empaque para los derivados del cacao	38
Recuadro 12: Partidas arancelarias del cacao y sus derivados	42
Recuadro 13: Chocolats Halba en Honduras	50
Recuadro 14: Comité Nacional de la Cadena de Cacao de Honduras	55
Recuadro 15: Comité del Cacao de Centroamérica y República Dominicana	55
Recuadro 16: Centro Nacional de Tecnología Agropecuaria y Forestal de El Salvador	58
Recuadro 17: Empoderar la mujer en la cadena de valor del cacao – REDMUCH Honduras	62
Recuadro 18: Fundación ProPetén, Guatemala	63
Recuadro 19: Decreto Ejecutivo N° 39230-C-MAG de Costa Rica – “Día Nacional del Cacao”	65
Recuadro 20: Reglamento 2023/1115 de la Unión Europea – “cero deforestación”	66
Recuadro 21: Alianza Cacao, El Salvador	69
Recuadro 22: Plan Estratégico de la Agrocadena de Cacao de Guatemala	69
Recuadro 23: Estrategia Regional de cacao para Centroamérica y República Dominicana (región SICA) 2022 - 2032	70

ACRÓNIMOS

ACPACI	Asociación Cooperativa de Producción Agropecuaria de Cacao “Los Izalcos” (El Salvador)
ADDAC	Asociación para la Diversificación y el Desarrollo Agrícola Comunal (Nicaragua)
ADIOESMAC	Asociación de Desarrollo Integral Ox' Eek Santa María Cahabón (Guatemala)
AICS	Agencia Italiana de Cooperación para el Desarrollo
ALC	América Latina y el Caribe
AMC	Acuerdo Marco de Competitividad (Honduras)
ANAKAKAW	Asociación Nacional del Kakaw (Guatemala)
APODIP	Asociación de Productores Orgánicos para el Desarrollo Integral del Polochic (Guatemala)
APROCACHO	Asociación de Productores de Cacao de Honduras
ASOCACAO	Asociación Integral de Productores de Cacao de la Costa Sur de Guatemala
BEA	Boletín Estadístico Agropecuario
CATIE	Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza
CENTA	Centro Nacional de Tecnología Agrícola y Forestal (El Salvador)
COMCACAO	Comisión de cacaos de Nicaragua (Nicaragua)
CONACADO	Confederación Nacional de Cacaocultores Dominicanos
CONACAGUA	Comisión Nacional de Cacao de Guatemala
CONADEA	Consejo Nacional de Desarrollo Agropecuario (Guatemala)
CNCC	Comité Nacional de Cadena de Cacao (Honduras)
CONCOPE	Consortio de Consejos Provinciales del Ecuador, Quito (Ecuador)
COSUDE	Agencia Suiza para el Desarrollo y la Cooperación
CRS	Catholic Relief Services
DGSV	Dirección General de Sanidad Vegetal (El Salvador)
DICTA	Dirección de Ciencia y Tecnología Agropecuaria (Honduras)
EE.UU.	Estados Unidos de Norteamérica
ENAC	Estrategia Nacional de la Agrocadena de Cacao de Guatemala
ES-CACAO	Sociedad Cooperativa de Productores de Cacao de El Salvador
FAO	Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO por sus siglas en inglés - Food and Agriculture Organization of the United Nations)
FAOSTAT	base de datos estadísticos sobre alimentación y agricultura de la FAO
FEDECOVERA	Federación de Cooperativas de las Verapaces (Guatemala)
FENAPROCACHO	Federación Nacional de Productores de Cacao de Honduras
FHIA	Fundación Hondureña de Investigación Agrícola
FICCI R.L.	Federación Integral de Comercialización de Cooperativas de Ixcán (Guatemala)
FONAGRO	Fondo Nacional para la Reactivación y Modernización de la Actividad Agropecuaria (Guatemala)
FUNDALACHUA	Fundación Laguna Lachuá (Guatemala)
FUNDER	Fundación para el Desarrollo Empresarial Rural (Honduras)
FUNDESYRAM	Fundación para el Desarrollo Socioeconómico y Restauración Ambiental (El Salvador)
GIZ	Sociedad Alemana de Cooperación Internacional (GIZ por sus siglas en alemán - Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit)

ICTA	Instituto de Ciencia y Tecnologías Agrícolas (Guatemala)
IDIAF	Instituto Dominicano de Investigaciones Agropecuarias y Forestales
IICA	Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura
IILA	Organización Internacional Ítalo-Latinoamericana
INFOP	Instituto Nacional de Formación Profesional (Honduras)
INIA	Institutos Nacionales de Investigación Agropecuaria
INTA	Instituto Nacional de Innovación y Transferencia de Tecnología Agropecuaria (Costa Rica)
INTA	Instituto Nicaragüense de Tecnología Agropecuaria (Nicaragua)
IPSA	Instituto de Protección y Sanidad Agropecuaria (Nicaragua)
ITC	Centro de Comercio Internacional (ITC por sus siglas en inglés – International Trade Centre)
MAG	Ministerio de Agricultura y Ganadería (El Salvador)
MAGA	Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación (Guatemala)
MEFFCA	Ministerio Economía Familiar, Cooperativa, Comunitaria y Asociativa (Nicaragua)
MINEC	Ministerio de Economía (El Salvador)
MNC	Mesa Nacional del Cacao de El Salvador
OIRSA	Organismo Internacional Regional de Sanidad Agropecuaria
ONUUDI	Organización de las Naciones Unidas para el Desarrollo Industrial
OXFAM	Comité de Oxford de Ayuda contra el Hambre (OXFAM por sus siglas en inglés - Oxford Committee for Famine Relief)
PEDAC	Plan Estratégico de la Agrocadena de Cacao de Guatemala
PROCACAO	Programa Mejoramiento de las Capacidades Organizativas y Productivas de los Productores y Productoras de Cacao en el Triángulo Minero (Nicaragua)
PRODECAFE	Proyecto de Desarrollo Cooperativo Agroforestal (Cuba)
PRONAGRO	Programa Nacional de Desarrollo Agroalimentario (Honduras)
R.A.C.C.N.	Región Autónoma de la Costa Caribe Norte (Nicaragua)
R.A.C.C.S.	Región Autónoma de la Costa Caribe Sur (Nicaragua)
REDMUCH	Red de Mujeres Cacaoteras y Chocolateras de Honduras
REVICACAO	Proyecto “Revitalización de la cadena de cacao de calidad en Centroamérica y El Caribe” AID 11082
SAG	Secretaría de Agricultura y Ganadería (Honduras)
SAIA	Sanidad Agropecuaria e Inocuidad de los Alimentos
SECAC	Secretaría Ejecutiva del Consejo Agropecuario Centroamericano
SENASA	Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria (Honduras)
SFE	Servicio Fitosanitario del Estado (Costa Rica)
SICACAO	Comité del Cacao de Centroamérica y República Dominicana
SINATEC	Sistema Nacional de Asistencia Técnica en el Cultivo del Cacao (Honduras)
SPP	Sello de Pequeños Productores
UE	Unión Europea
UES	Universidad Nacional de El Salvador
USAID	Agencia de los Estados Unidos para el Desarrollo Internacional
USDA	Departamento de Agricultura de los Estados Unidos
VISAR	Viceministerio de Sanidad Agropecuaria y Regulaciones (Guatemala)



Introducción

El cacao (*Theobroma cacao* L.) es un producto importante en los países de Centroamérica y el Caribe: su larga historia y fuerte arraigo cultural hacen que el cacao y su principal derivado, el chocolate, estén presentes en el día a día de la población, al igual que en las celebraciones importantes, especialmente, en Guatemala y El Salvador. Además, el cultivo de los árboles de cacao se puede realizar en sistemas agroforestales, que es ambientalmente sostenible y permite diversificar la producción con otros cultivos que generan ingresos adicionales y/o que contribuyen a la seguridad alimentaria de la familia. A esto se suma, que la demanda por cacao fino de aroma en los mercados internacionales sigue en aumento, y los agricultores de Centroamérica y El Caribe tienen excelentes condiciones para producir pequeños volúmenes de cacaos especiales.

Todo ello ha llevado a que se estableció una institucionalidad vinculada al sector cacaotero que, a nivel nacional y regional, impulsa y promueve el desarrollo de las cadenas de valor, con la participación de todos los actores – instituciones públicas, grandes y pequeñas empresas privadas, proveedores de servicios vinculados al sector, ONG, organismos internacionales, cooperación técnica y más. Si bien la mayoría de los países producen relativamente pequeñas cantidades del grano, el interés en el cacao como producto y sus cadenas de valor es grande, por lo que se están implementando proyectos y programas en apoyo al sector, y grandes empresas multinacionales invierten cada vez más en el desarrollo de sus proveedores.

En este contexto, la Organización Internacional Ítalo-Latinoamericana (IILA) ejecuta el proyecto “Revitalización de la cadena de cacao de calidad en Centroamérica y El Caribe” AID 11082 (REVICACAO), con financiamiento de la Agencia Italiana de Cooperación para el Desarrollo (AICS). El Proyecto tiene el objetivo de mejorar las condiciones de vida de los productores a pequeña escala de cacao y sus familias en Centroamérica y El Caribe, a través de acciones que promuevan el cacao de calidad, recuperando las plantas ancestrales y los conocimientos tradicionales. Con alcance regional, el proyecto REVICACAO concentra sus acciones principalmente en El Salvador, Guatemala y Honduras, con la participación en algunas actividades de otros países de la región, como Costa Rica, Cuba, Nicaragua y República Dominicana.

El presente análisis se realizó como parte de las acciones del proyecto REVICACAO, a través de una colaboración con el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA). Enfocado en los países El Salvador, Guatemala y Honduras, y teniendo en cuenta a Costa Rica, Cuba, Nicaragua y República Dominicana, se va a presentar la historia e importancia cultural del cacao, seguido por la caracterización de la producción en la región. De ahí, se analizan aspectos de competitividad, específicamente la agregación de valor y acceso a mercados, y el comercio internacional, lo que después lleva a una descripción general de las cadenas de valor, y un análisis más detallado de su gobernanza. Parecido a un mapeo de actores, se presentan las instituciones y organizaciones que están involucradas en el desarrollo del sector y los instrumentos de política pública que se implementan. Y finalmente, se presentan las oportunidades – las cuales son significativas – y los retos y limitantes que tendrán que superarse para poder aprovecharlas al máximo.

Es importante resaltar que entre los países objeto del análisis de este estudio se encuentran diferencias en cuanto al potencial de la producción y su participación en el comercio internacional. Estas diferencias, sin embargo, no determinan que el cacao sea de mayor o menor importancia para uno u otro país, sino, como se indicó en el primer párrafo, la importancia del cacao en los países centroamericanos y del Caribe se establece a partir de su arraigo cultural y la alta calidad de los granos – la mayoría de la producción corresponde al “cacao fino de aroma” – aprovechando condiciones de producción ambientalmente sostenibles que se dan en la región.



1. “Manjar de los dioses” - historia, cultura e importancia del cacao

El cacao hace parte de las costumbres y tradiciones locales en los países de Mesoamérica y El Caribe, hoy en día igual que en el pasado. Es por ello que, antes de analizar aspectos de la producción y el comercio, presentamos un resumen de la historia, así como el rol e importancia cultural del cacao en la región Centroamérica y El Caribe.

Para ello, se debe aclarar de antemano que la información histórica sobre el cacao está en constante hallazgo, gracias a las nuevas tecnologías que contribuyen a refinar los descubrimientos. Asimismo, para establecer una línea de tiempo, frecuentemente se trabaja con aproximaciones y estimaciones, pero no con fechas exactas: por ejemplo, no se sabe con exactitud desde cuándo se usa el cacao en América del Sur, su zona de origen genético, ni se conoce una fecha exacta de cuándo se domesticó en Mesoamérica. Las publicaciones científicas, dependiendo del enfoque de su investigación y fuentes de información histórica que hayan analizado, pueden indicar periodos de tiempo similares, pero no idénticos, para un mismo tema de análisis.

Las diferentes evidencias y fuentes de información histórica que usan los arqueólogos, antropólogos e historiadores para reconstruir la historia del cacao, se presentan en el Cuadro 1.

Cuadro 1: Diferentes tipos de fuentes de información que se usan para reconstruir la historia del cacao

Fuentes de información	Descripción
Inscripciones y representaciones artísticas de civilizaciones precolombinas	Hay inscripciones de los mayas y otras civilizaciones, especialmente en vasijas de cerámica, que indican que el cacao era una bebida importante, y representaciones artísticas de granos de cacao, canastos llenos de granos de cacao, las mazorcas de cacao o incluso su árbol.
Descripciones de la época colonial	En el siglo XVI, diferentes escritores describieron el uso del cacao en Mesoamérica. Estos documentos brindan información sobre, por ejemplo, las regiones donde se utilizaba el cacao, cómo se utilizaba, y también, su uso como moneda y medio de intercambio, que llamó mucho la atención.
Registros de tributos de la época colonial	En muchos lugares los tributos se pagaban en cacao, lo que permitió saber en qué regiones había mayor o menor producción de cacao y establecer una aproximación de los volúmenes producidos en estos tiempos.
Evidencia química arqueológica	Mediante un análisis de residuos químicos, se puede determinar, por ejemplo, la presencia de teobromina en objetos de cerámica, lo que permitió confirmar que se utilizaba el cacao en ciertos lugares y épocas, incluso muy antiguas.
Hallazgo de granos de cacao carbonizados	Aunque no es muy frecuente, en algunos lugares se han encontrado evidencias arqueológicas de granos de cacao carbonizados.
Estudios etnográficos	Los estudios etnográficos enfocados en las poblaciones modernas que conservan prácticas de cómo preparar el cacao y maneras de consumirlo, así como creencias relacionadas con el cacao, permiten hacer deducciones también sobre el uso del cacao en el pasado.
Evidencia lingüística	Estudios sobre el origen y uso de la palabra cacao y la terminología relacionada con ello.

Fuente: Chinchilla Mazariegos, 2023.



1.1 Historia del cacao

1.1.1 Origen y domesticación del cacao

El cacao (*Theobroma cacao* L.), conocido como el alimento de los dioses, es nativo de la zona alta del río Amazonas en América del Sur, y su domesticación ocurrió principalmente en Mesoamérica, gracias a intercambios entre comerciantes que llegaron hasta el sur de México (MAGA Guatemala, 2014). Fue domesticado y cultivado por varios pueblos mesoamericanos, incluyendo varias etnias indígenas como los Ngöbes de Panamá, los Bribrí y Cabécar de Costa Rica, los Mayas Q'eqchi' y K'iche' de Guatemala, los Maya Q'eqchi' y Mopán de Belice y los Mayangna y Miskitos de Nicaragua y Honduras (CATIE, 2021).

Durante mucho tiempo se especuló que el cacao fue domesticado y cultivado por los mayas en Mesoamérica, no obstante, estudios bioarqueológicos de las últimas décadas han contribuido a revisar esta fecha. Se descubrió residuos de teobromina - el principal alcaloide del cacao - en cerámica maya preclásica, luego se comprobó que el uso de cacao remonta a la civilización olmeca (1500 a 400 a.C.) (Díaz-Valderrama et al., 2020). Otro ejemplo incluye urnas antiguas que contienen rastros de teobromina, procedentes de excavaciones arqueológicas en el valle de Ulua, ahora Honduras, y sugieren que el cacao ha sido parte de la dieta humana durante al menos 113 generaciones (McShea et al., 2009).

Una vez que el cacao llegó a las sociedades precolombinas mesoamericanas, se convirtió en un producto agrícola clave durante muchos siglos. Se cree que la civilización olmeca, parte del actual México, fue la primera en cultivar el cacao en la zona y en descubrir el sabor del chocolate a través de la bebida combinada con especias. Con el tiempo la siembra del cultivo se propagó a las civilizaciones maya (600 a.C.) y azteca (1400 d.C.) (Salas Tornés y Hernández Sánchez, 2015). Antes de la bebida, las comunidades aprovechaban la pulpa que envuelve los granos de cacao (Lavoie et al., 2023).

Otras fuentes indican que el chocolate, denominado "xocoatl o chocolatl", se conoce desde 1200 a.C., destacando que la bebida fue preparada para la realeza y personas notorias de las varias sociedades indígenas (CATIE, 2021).

1.1.2 A partir de la conquista española

Cuando llegaron los españoles a Mesoamérica, el nexo de producción del cacao se concentraba geográficamente en el Soconusco, Chiapas (costa pacífica del sur de México), con una segunda zona de producción en Izalco, El Salvador, y pequeñas zonas de producción en: Rivas, Nicaragua; Guatuso, Costa Rica; a orillas del río Tempisque de Costa Rica; la cuenca del río Sixaola en el caribe de Costa Rica (Somarriba, 2013).

Durante el siglo XVI, la importancia del cacao como fuente de riqueza atrajo a muchos encomenderos, funcionarios reales y sacerdotes españoles, al igual que comerciantes y aventureros españoles y ladinos a la región de Izalco en El Salvador, por su industria dinámica reconocida como una de las joyas de la corona española (Fowler, 2009). Comerciantes establecieron en Izalco en 1555 el gran centro comercial de Sonsonate, ubicado cerca del puerto de embarque cacaotero de Acajutla de donde se enviaba por barco a Acapulco, Panamá y Perú, y por tierra a Guatemala y puertos del Caribe (Aparicio, 1993).



Recuadro 1: Mención del cacao en los códices

Los antiguos pueblos mesoamericanos elaboraron códices para preservar y transmitir sus conocimientos, tradiciones y saberes, sustentados en la oralidad, la memoria y códigos que solamente podían ser interpretados por quienes tenían esta capacidad específica (Secretaría de Cultura del Gobierno de México, 2019). El cacao se menciona en varios de los códices, lo cual demuestra una vez más su gran importancia para las civilizaciones prehispánicas (Chinchilla Mazariegos, 2023; Roma Ardón, 2023; Xicará Méndez, 2023).

El Códice de Dresde: Un libro ritual maya, que fue elaborado alrededor del 1200 al 1250 d.C. Compuesto por 39 hojas de papel amate pintadas por ambos lados, con una longitud total de 3,56m. Muestra elementos iconográficos, glíficos y números relacionados con los dioses mayas y ciclos de los astros, el tema principal son los calendarios rituales y religiosos. Entre las representaciones del cacao se observan por ejemplo *Chaahk*, el dios maya de la lluvia, que porta granos de cacao, y *K'awiil*, el dios maya del rayo, la abundancia y los gobernantes, que también está portando granos de cacao (Universidad Rafael Landívar, 2023).

El Códice Mendoza, o Códice Mendocino: Realizado en 1542 a solicitud de Antonio de Mendoza, primer virrey de México, y conformado por 71 páginas (traducidas al español), es considerado uno de los códices más completos de Mesoamérica (Secretaría de Cultura del Gobierno de México, 2019). Detalla “la historia de las conquistas imperiales, las cuentas de los tributos de las provincias y una crónica etnográfica de la vida cotidiana” de los mexicas (Berdan & Rieff, 1997). El cacao se menciona en varias ocasiones, especialmente en la parte sobre el pago de tributos, ya que frecuentemente, parte de ello se entregaba como granos de cacao, cacao molido e incluso, vasijas para beber cacao. Además, el cacao se menciona en la parte que describe la vida cotidiana.



Ilustración 1: Folio 47 de 71 del Códice Mendoza Indica, entre otras cosas, la cantidad de cacao a ser tributado por la gente de Xoconochco (200 cargas).

Fuente: <https://www.codicemendoza.inah.gob.mx/>

El Códice de la Cruz-Badiano: El *Libro sobre las hierbas medicinales de los pueblos indígenas* describe las propiedades curativas de las plantas medicinales utilizadas por los mexicas, presentando 224 plantas curativas, una de ellas el cacao, con 184 ilustraciones en 89 páginas. Fue escrito en el Colegio de la Santa Cruz de Tlatelolco en 1552 en idioma náhuatl y se tradujo posteriormente al latín. Fue elaborado por Martín de la Cruz, nativo de Tlatelolco y médico del Colegio de la Santa Cruz y traducido por Juan Badiano, nativo de Xochimilco, además, participaron al menos dos tlahcuilohqueh (pintores o ilustradores) de Tlatelolco (Hernández-Ramírez, 2020).

Después de su descubrimiento y de haber acostumbrado sus paladares al sabor del chocolate, los conquistadores lo llevaron a Europa en el siglo XVI donde la bebida fue preparada para la aristocracia española. En las décadas siguientes, la fama de la bebida se extendió a Francia, Inglaterra, Suiza y Holanda (MAGA Guatemala, n/a). La aparición de la barra de chocolate fue en 1847 creada por el inglés Francis Fry, y luego en 1875, Daniel Peter y Henri Nestlé inventaron la barra de chocolate con leche en Suiza (Cuellar Amaya y Ovalles Pabón, 2017). Eso fue una invención clave en la evolución mundial del comercio de cacao y el primer gran boom del chocolate en Europa entre 1880 y 1940 (Picado Umaña et al., 2017).



Es importante notar que, durante la primera década del periodo colonial, la población de nativos disminuyó mucho debido a la propagación de enfermedades infecciosas introducidas por los españoles. En particular, en El Salvador hubo una disminución de la población de entre 400.000 y 500.000 personas en 1524, a 70.000 en 1570. Esto implicó una reducción en el número de personas trabajando en plantaciones de cacao, y a largo plazo, la oferta local disminuyó y la necesidad de importar granos de cacao aumentó significativamente a principios del siglo XVII (Díaz-Valderrama et al., 2020).

La siembra de cacao fuera de América Latina empezó en el siglo XVII cuando los españoles intentaron promover su cultivo en islas colindantes de África. Sin embargo, fueron los ingleses quienes impulsaron la producción del cacao a nivel mundial con plantaciones comerciales en Ghana en los años 1880, lo cual fue el primer paso de la expansión del cultivo en el continente africano (MAGA Guatemala, n/a). Hoy en día, el continente africano es la principal zona de producción de cacao en el mundo, con el 68,5% de la superficie cosechada y 67,6% del volumen producido a nivel global en el 2021 (FAO, 2023).

1.2 El cacao como elemento clave en costumbres y tradiciones locales

1.2.1 En las civilizaciones antiguas y durante la conquista española

Desde el año 600 a.C., el cacao ocupa un espacio cultural muy importante en Mesoamérica. De tal forma que, en varios grupos Mayas, su importancia como planta utilizada en rituales logra llegar segundo después del maíz. La mitología azteca cuenta que el dios Quetzalcóatl acercó las semillas de cacao a los hombres, introduciéndolas como un alimento apreciado de los dioses (Fernández y Fernández Allende, 2016). La investigación de Kufer et al. (2006) destaca que el maíz y el cacao forman un par de opuestos basados en características biológicas y ecológicas de las dos plantas. El maíz crece en pleno sol en los campos, mientras que el cacao crece en la sombra fresca bajo otros árboles. La comparación de la disposición de las semillas en una vaina de cacao se asemeja a una mazorca de maíz, lo que se refleja en el uso de la palabra española mazorca para ambos.

Las distintas sociedades indígenas de la zona han evolucionado con el árbol de cacao desde las primeras etapas de sus civilizaciones (Kufer et al., 2006). Chinchilla Mazariegos (2016) destaca que las sociedades mesoamericanas asociaban el cacao con el sacrificio humano y las bebidas de cacao con la sangre del sacrificio, en contextos de rituales y simbólicos. Eso también puede ser debido al hecho que había la tendencia de añadir achiote, un pigmento natural de color rojo amarillento, extraído de las semillas de *Bixa orellana*, a las bebidas de cacao. El autor resalta que la forma de las mazorcas de cacao y los corazones humanos han sido el enfoque de una investigación por Thompson (1956) que sugirió que ambos fueron concebidos como depósitos de líquidos preciosos: chocolate y sangre (citado en Chinchilla Mazariegos, 2016).

Artefactos cerámicos y esculturas de piedra de la costa del Pacífico incluyen muchas representaciones de cacao relacionados con imágenes de guerreros, cautivos y víctimas de sacrificios.

Una relación estrecha sobresale entre el cacao y las mujeres en el sector de la cerámica en el mundo Maya, vestigios de esta asociación se encuentran por ejemplo en Copán (Honduras) con un gran *saklaktun* (vasija de piedra escondida) cual toma la forma del cuerpo de una mujer embarazada de cacao. En Guatemala, también se han encontrado figurillas y tapas de incensarios adornados con representaciones de diosas con mazorcas de cacao creciendo de sus cuerpos, al igual que una tapa de incensario con una figura femenina, posiblemente una diosa, que ofrece dos mazorcas de cacao en un recipiente y cubierta con semillas de cacao (McNeil, 2020).



Los granos de cacao tenían poderes misteriosos y temibles, usados como parte de costumbres, servicios religiosos y curaciones. Se consideraban como un regalo de los dioses en Mesoamérica donde se usaba en ceremonias como bodas de miembros de la realeza, acompañaba a los difuntos en su tránsito al inframundo, y se tomaba para celebrar victorias militares o cuando se concluían expediciones comerciales (Salas Tornés y Hernández Sánchez, 2015). Ford et al. (2022) estudiaron las imágenes en las vasijas de cerámica donde resaltan representaciones de obsequios, rituales, prestigio real y control. Sin embargo, destacan que más allá de lo que la mayoría de la literatura resalta, identificaron símbolos de cacao en vasijas pertenecientes a personas de todos los ámbitos de la vida confirmando que el prestigio del cacao era consumido por todos en la sociedad maya.



*Ilustración 2: La diosa del cacao (cerámica de la Costa Sur de Guatemala).
Fuente: Museo Popol Vuh, Ciudad de Guatemala.*

Otro aspecto importante cultural del cacao es su uso como moneda en Mesoamérica, por tener tanto valor, lo cual está relacionado con el comercio a larga distancia, el intercambio en el mercado y la necesidad de medios de intercambio formalizados (Fowler, 2009). Antes de la llegada de los españoles, el cacao se aprovechaba como unidad monetaria, al igual que mantas de algodón, y hierba de mate entre otros, además su utilización era facilitada por poder ser fraccionada y transportada fácilmente (Aranda Kilian, 2003).

Su uso como moneda se asocia también a la pobreza de las comunidades productoras y su necesidad de poder tener acceso a productos básicos sin tener monedas de plata para hacer transacciones financieras. Por ejemplo, en Costa Rica entre los siglos XVII y XVIII, Chacón Hidalgo (2008) detalla que el país estaba pasando por una situación económica difícil lo que implicó una ausencia de monedas metálicas para transacciones comerciales generando una pobreza en la población. Ante esa situación, representantes de la corona española en el país pidieron permiso para usar el cacao como moneda, y fue en 1709, durante la administración del Gobernador Lorenzo Antonio de Granda y Balbín, que se oficializó su función, sobre todo en el comercio de víveres. El autor explica que, para hacer transacciones con el cacao, se estableció como “una unidad monetaria el *real* como unidad mínima y el peso como máxima, compuesto por 8 reales de cacao”. A lo largo de la colonización, el valor del cacao en términos monetarios fue regulado por la corona española (Aranda Kilian, 2003).

Cuadro 2: Uso del cacao como unidad monetaria, ejemplos de equivalencias en el Siglo XVI

1 Zontle	= 400 semillas de cacao	1 semilla de cacao	1 Zapote (fruta)
	= 20 Zontles		
1 Jiquipil	= 8.000 semillas de cacao	10 semillas de cacao	1 Conejo
	= 3 Jiquipiles		
1 Carga	= 24.000 semillas de cacao	65 a 100 semillas de cacao	1 Quauchtli (manta)
		100 mazorcas de cacao	1 Esclavo

Fuente: Aranda Kilian, 2003.



Cuadro 3: Convertibilidad con la moneda de plata española, en el Siglo XVI

Año	Cantidad de semillas de cacao que correspondía a 1 Real de Plata
1555	40
1575	100
1595	80-100

Fuente: Aranda Kilian, 2003.

Sin embargo, al igual que las fechas relacionadas al origen y la domesticación del cacao, la falta de información contextual para la mayoría de las representaciones impone limitaciones a la capacidad para comprender la variabilidad geográfica y temporal presente en el simbolismo sacrificial del cacao (Chinchilla Mazariegos, 2016).

1.2.2 Desde el siglo XIX hasta la actualidad

Hoy en día, el chocolate es uno de los alimentos más populares del mundo. El chocolate en barra, como se conoce actualmente, fue inventado en 1847 por la empresa británica J. S. Fry & Sons, que creó la primera barra moldeada a través de un proceso que eliminó el exceso de manteca de cacao para luego volver a agregarla lentamente al chocolate derretido (Smithsonian, n/a). En el siglo XX, la palabra "chocolate" se expandió para incluir una variedad de productos hechos con más azúcar y aditivos que el cacao real, muchas veces hecho con el grano forastero, reputado por ser menos sabroso (Fielg, 2008). Con referencia a Centroamérica, aun en las últimas décadas, el cacao y sus productos derivados siguen teniendo mucha importancia en la región. En muchas partes de lo que antes era Mesoamérica sigue habiendo una cultura alrededor del cacao, y el chocolate sigue siendo una bebida sagrada que se utiliza tradicionalmente en ocasiones especiales (Pedraz, n/a).

En 2009 en Guatemala, el proceso de elaboración de chocolate en la ciudad de Mixco (Departamento de Guatemala) fue declarado 'Patrimonio Cultural Intangible de la Nación', para "promover y fomentar las costumbres centenarias", y también, reconocer el derecho de las comunidades a su identidad cultural de acuerdo con sus tradiciones. Mixco es un pueblo cerca de la capital que tiene el chocolate como símbolo, y aunque el chocolate se elabora en muchas comunidades guatemaltecas, el proceso en Mixco destaca. Las mujeres están a cargo de la fabricación artesanal: doran las semillas, luego se quebranta el grano y por terminar se tritura en molinos de forma manual, para la bebida, con eso se prepara las tabletas de chocolate y la bebida chocolatada. Es un proceso y un conocimiento que se transmite de generación en generación (AFP, 2009). Al igual que en Mixco, en el Departamento de Quetzaltenango, la fabricación artesanal de chocolate trasciende varias generaciones, siendo considerada la capital del chocolate en Guatemala, ya que existen registros de finales del siglo XIX donde consta que varias familias ya se dedicaban a la elaboración del chocolate de manera artesanal.

Además de ser un producto más accesible, en las últimas décadas, se ha demostrado que unos de los beneficios del chocolate es que ayuda a mejorar el estado de ánimo, y puede producir un impacto positivo en la memoria.

Fuente: Nestlé, 2022.

Recuadro 2: El rol de la mujer en la preparación del chocolate – relato de Mirna Rojas

Cuando yo era niña, a finales de los años setenta, el chocolate todavía se preparaba en casa, desde el tostado de los granos hasta obtener la bebida. Era como hacer frijoles, o sea, era algo que se hacía todos los días, ya que, a las cinco de la tarde, toda la familia se reunía para tomar el chocolate.

La preparación del chocolate se hacía en familia, se reunían la mamá y las hijas, porque culturalmente era un trabajo solo de mujeres y en la preparación del chocolate, el papel de la mujer era especialmente importante. Se considera algo que se debe hacer con amor, donde se traslada ese amor que uno tiene por su familia y la vocación por querer atenderlos. Y eso, culturalmente, se relaciona con la mujer; se dice que la mujer, mientras está acariciando el cacao está aportando amor y a la vez está



tomando energía. Además, es algo que se comparte en la familia y es la mujer quién mantiene el núcleo familiar unido, algo que también se deriva de la cosmovisión maya.

Cuando las mujeres de la familia se reunían para preparar el chocolate, era un momento de mucha convivencia familiar, en donde las hijas podían contarle a la madre y ella daba consejos y compartía su conocimiento y sabiduría. Las hijas le tenían confianza con la madre y después ella le trasladaba las preocupaciones y problemas al esposo, para dar solución o respuesta a las consultas de las hijas.

En mi familia, nos poníamos alrededor de mi abuelita – mi mamá también participó, pero no estaba en el centro; fue la abuela quién decía “Bueno, yo ya tosté el cacao...”. Nos tocó pelar los granos y lo hacíamos en el piso; doblábamos las rodillas y mientras desgranamos, consultábamos y platicábamos, hasta chismear un poquito de las cosas familiares y sucesos del día a día. Me pongo un poco sentimental con estos recuerdos, porque ya no se dan mucho estos momentos de compartir en familia mientras se prepara el chocolate.

Si bien en la actualidad la elaboración y preparación de chocolate sigue siendo una actividad con alta participación de las mujeres, ya también se involucran los hombres. En mi caso, hasta en esta quinta generación lo hicimos solo las mujeres, pero ahora yo tengo dos varones y una mujer y todos participan. Hay otras familias también donde se adueñaron o se posicionaron un poco más los esposos, por ejemplo, tomando la función de gerencia en la fábrica. Y entonces las mujeres se quedan en la fabricación y los hombres se ocupan de la comercialización. Básicamente, cuando se convirtió de una tarea en el hogar a un negocio, ahí fue que los hombres empezaron a involucrarse más.

Contado por **Mirna Rojas de Quijivix**, productora de chocolate en quinta generación y gerente general de Chocolate Doña Pancha, una empresa Quezalteca dedicada a la elaboración de productos artesanales, con la presentación étnica, cultural e historia de Guatemala. La empresa fue fundada por la tatarabuela de Doña Mirna en 1870.

En El Salvador, con el tiempo, el cultivo de cacao tan apreciado fue remplazado por otros cultivos comerciales como el café, la caña de azúcar y el algodón. Sin embargo, desde el 2013 ha resurgido como un cultivo con mucho potencial, especialmente con cacao fino, cuando el mercado africano vio su producción disminuir (Brigida, 2018). El chocolate salvadoreño se produce en tablillas, comparadas a pequeñas joyas, elaboradas con cacao puro, azúcar y un poco de canela, y cuales se disuelven fácilmente en una taza de agua o leche caliente. Hoy en día la bebida de chocolate es tanto usada para ocasiones especiales como para el desayuno típico (El Salvador, n/a).

En general, cabe resaltar que aún hoy en día, se sigue manteniendo la gran importancia cultural y ancestral del cacao en los países de Centroamérica y el Caribe. Una de las muchas maneras en que se puede observar esta importancia, es a través de las diversas ceremonias y festivales que se realizan para celebrar y difundir estas tradiciones, brindando la oportunidad de preservar la rica herencia cultural del cacao y apoyando a los productores para obtener más visibilidad a nivel nacional y regional. En el Recuadro 3 se presentan diferentes ejemplos de estos eventos.

Recuadro 3: Festivales dedicados al cacao y chocolate

En El Salvador, se celebra el **Festival de la Cultura del Cacao** en la Villa de Caluco todos los años a finales del mes de octubre. La feria brotó en 2011 como parte de una estrategia enfocada en rescatar y fomentar la cultura ancestral del cacao para que siga haciendo parte de las tradiciones del país hoy en día. Organizaciones como Alianza Cacao, FUNDESYRAM y CENTA, entre otras, están apoyando ese esfuerzo anual para contribuir a la valorización del cacao como un legado ancestral y funcional de la población salvadoreña (Casa de la Cultura de Caluco, 2017). La más reciente implementación del festival fue en 2023.



En Guatemala, el **Festival del Chocolate Xela**, realizado año tras año desde 2017 en el Departamento de Quetzaltenango, da a conocer las variedades artesanales de chocolates guatemaltecos, además de promover el cultivo del cacao en fincas guatemaltecas y dar a conocer recetas de los abuelos que han quedado por generaciones; es organizado por empresas privadas y asociaciones, con el apoyo de diversas entidades gubernamentales y de cooperación técnica (Guatemala.com, 2022). También, desde 2018 la Agrocadena de Cacao de Guatemala, organiza el **Salón del Cacao y Chocolate**, con el propósito de integrar a los diferentes actores socioeconómicos nacionales de la Agrocadena de Cacao e invitados especiales, para fortalecer la promoción y consumo del cacao, el intercambio de aprendizajes e información, la gestión del conocimiento e información, y establecer redes de vinculación y promoción comercial del cacao y sus subproductos en los mercados nacional e internacional. (Agexport Hoy, 2022).

En 2023 la IV edición del **Festival Internacional del Chocolate Artesanal** tuvo lugar en el Lago de Yojoa en Honduras con el eslogan “XOCOLATL, el regalo de Honduras para el mundo”, con la participación de entidades gubernamentales como la Secretaría de Agricultura y Ganadería y la Secretaría de Desarrollo Económico. El propósito del evento fue promover la producción de cacao artesanal, además de la diversidad de productos derivados a nivel nacional. De igual forma, mediante interacciones entre productores, procesadores y compradores, pequeñas empresas tuvieron la oportunidad de darse a conocer y acceder a otros mercados (IHT, 2023; Canal Ocho, 2023).

En Cuba también existe un **Festival del Cacao**, que se realiza desde el 2007 en Baracoa con el propósito de destacar la cultura y tradiciones cacaoteras, además de la importancia económica y social del cultivo. Participan productores de cacao, chocolateros artesanales y la comunidad local compartiendo tradiciones culinarias y agrícolas del municipio que se distingue por ser la principal zona de producción de cacao en Cuba (EcuRed, n/a; Solvision, 2023).

El **Festival Nicaragüense del Chocolate** busca, desde el 2018, reunir transformadores de cacao de diferentes partes del país para darles la oportunidad de exponer sus chocolates y otros productos de cacao fino de aroma de Nicaragua. Durante el evento, se realizan talleres relacionados a la historia del cacao en el país y otra información sobre el fruto y sus productos, además hay degustaciones de los distintos productos cacaoteros. A través de las actividades, el festival pretende estimular la actividad del sector además de incentivar las ventas para mercados locales e internacionales (Revista 360 Grados, 2022; TRT, 2018).

En la República Dominicana, se realizó en noviembre 2023 el primer **Festival Nacional del Cacao y del Chocolate** donde empresas exportadoras, asociaciones de productores e industrias chocolateras desarrollaron exposiciones y degustaciones de sus varios productos. El evento se realizó en la provincia de Duarte donde se encuentra la mayor cantidad de plantaciones de cacao para aprovechar en desarrollar una actividad de capacitación a los productores, la entrega de herramientas y plántulas de cacao híbrido. Otra finalidad del evento fue abordar la importancia del cacao y el chocolate en la gastronomía dominicana (Presidencia de la República Dominicana, 2023).

El cacao es también un importante ingrediente en la gastronomía de los países analizados para este estudio, más allá de la bebida del chocolate y las barras de chocolate. Para mencionar algunos ejemplos, en Guatemala se prepara el tamal negro, que tiene como ingrediente una buena cantidad de chocolate artesanal; en Honduras se consume el tiste, una bebida refrescante que se disfruta caliente o fría y cuyos principales ingredientes son la harina de maíz y el cacao; y en Nicaragua, una bebida típica es el fresco de cacao nicaragüense, que se prepara con granos de cacao frescos (InOut Viajes, 2021). En El Salvador, se realizó en 2018 un concurso gastronómico donde los participantes elaboraron platos innovadores con cacao fino de aroma (Diario Co Latino, 2018), y en Costa Rica se realizó en 2023 el “Puro Cacao Gastro Tour”, una experiencia gastronómica con cacao 100% costarricense: durante ocho semanas, el cacao fue el protagonista del menú de los 15 restaurantes que participaron en el evento (aDiarioCR, 2023).



2. Caracterización de la producción de cacao en la región

En el año 2021, a nivel mundial, se contó con una superficie cosechada de cacao de 11,5 millones de hectáreas, que produjeron casi 5,6 millones de toneladas del grano, según datos de FAOSTAT. El 68,5% de la superficie, y el 67,6% de la producción, se ubica en los países africanos, y solo el 2,1% de la superficie cosechada (240,5 miles de hectáreas) y el 2,3% de la producción (128,8 miles de toneladas del grano), corresponde a Centroamérica y el Caribe.

Costa de Marfil, Indonesia, Ghana, Nigeria y Camerún son los cinco mayores productores de cacao en el mundo, en conjunto representan el 77,4% del total de la superficie cosechada a nivel mundial, y recién en los puestos seis a diez se encuentran países de América Latina y el Caribe: Brasil, Ecuador, Colombia, Perú y República Dominicana, que en conjunto representan el 14,3% de la superficie cosechada a nivel mundial (FAO, 2023).

Además de República Dominicana, los demás países analizados en este documento – El Salvador, Guatemala, Honduras, Costa Rica, Cuba y Nicaragua – no son productores grandes en el contexto global, por superficie ni por volumen; sin embargo, la producción de cacao está histórica y culturalmente arraigada en las sociedades (ver Capítulo 1) y en la actualidad, juega un rol importante para el desarrollo socioeconómico de las regiones de producción. En este capítulo, se brinda un breve análisis de la producción de cacao en cada país y se identifican las principales zonas de producción.

2.1 Superficie, volumen, productores y otros datos que dimensionan la producción en los países considerados para este estudio

2.1.1 El Salvador

Datos de FAOSTAT, actualizados al año 2021, indican para El Salvador una producción de 392,13 t en dicho año, un área cosechada de 914 ha, y rendimientos de 429 kg/ha. Como se puede observar en la Ilustración 3, los datos provistos en la base de datos estadísticos FAOSTAT (FAO, 2023), registran un incremento de la producción particularmente del año 2013 al año 2014, y un aumento paulatino del área cosechada en el periodo de 2010 al 2021.

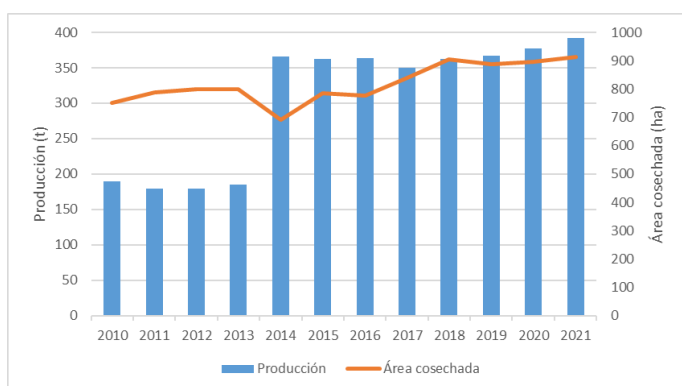


Ilustración 3: Desarrollo de producción y área cosechada de cacao en El Salvador de 2010 a 2021.

Fuente: Elaboración propia, con datos de FAOSTAT (FAO, 2023).

Mayor detalle sobre la producción de cacao en El Salvador se obtiene del Directorio 2023 de Productores Salvadoreños de Cacao, actualizado al año 2023, el cual permite analizar la distribución de la producción a nivel departamental y municipal, por número de productores, así como, por superficie (CENTA, CRS & MAG, 2023).



De este análisis, destaca que, en total, se registraron 2.071 productores de cacao, con un área total de 3.178,1 hectáreas (en promedio, 1,53 ha por productor). El mayor número de productores se ubica en el departamento Usulután (444 productores, 21%), seguido por Sonsonate (329 productores, 16%). Asimismo, Usulután y Sonsonate son los departamentos con la mayor área de producción, con 679,5 y 569,6 ha respectivamente. La mayor área por productor se encuentra en los departamentos La Libertad, con 2,21 ha/productor, y Santa Ana, con 2,17 ha/productor, mientras que el área por productor es menor en los departamentos Cuscatlán (0,95 ha), Morazán (0,80 ha) y San Miguel (0,76 ha).

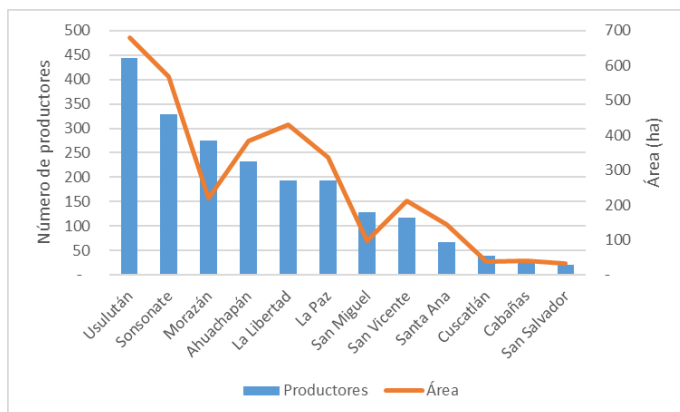


Ilustración 4: Número de productores de cacao y área por departamento, en El Salvador, año 2023.

Fuente: Elaboración propia, con datos de CENTA, CRS & MAG, 2023.

De los 14 departamentos en el país, solo en 2 no se produce cacao: La Unión y Chalatenango. Sin embargo, la producción en Cuscatlán, Cabañas y San Salvador es mínima y dispersa, con solo 38, 32 y 21 productores respectivamente, localizados en diversos municipios de estos departamentos.

El 60% de los productores registrados trabaja en áreas menores a 1 hectárea; el 35% de ellos trabaja en áreas entre 1 y 5 hectáreas; y solo el 5% cuenta con áreas mayores a 5 hectáreas. En este sentido, destaca también que los 1.252 productores que trabajan con menos que 1 hectárea, en conjunto disponen de solo 562,6 hectáreas, el 18% del total de la superficie registrada para la producción de cacao; mientras que, los 102 productores con superficies mayores a 5 hectáreas disponen de un total de 1.213,7 hectáreas, lo que corresponde al 38% del área total (Ilustración 5).

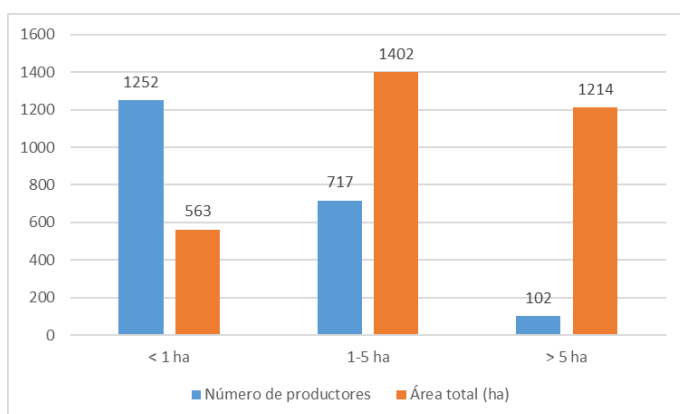


Ilustración 5: Número de productores de cacao y área total por grupo, según tamaño del área del que individualmente disponen, año 2023.

Fuente: Elaboración propia, con datos de CENTA, CRS & MAG, 2023.

No se tiene información específica sobre la afiliación de los productores de cacao de El Salvador a organizaciones de productores. Segura Magaña (2023) menciona que en el país existen cerca de diez organizaciones formalizadas como asociaciones y cooperativas.



2.1.2 Guatemala

Histórica y culturalmente, el cacao y el chocolate juegan un papel muy importante en Guatemala, como ya se pudo ver en el Capítulo 1. En el Boletín “El Agro en Cifras 2021” (MAGA Guatemala - Planeamiento, 2022) se indica que hay un total de 3.291,2 ha de superficie con cobertura de cacao, de los cuales más del 50% se encuentra en el departamento Alta Verapaz, y más del 20% en el departamento Suchitepéquez.

En general, la producción de cacao se concentra en solo 8 de los 22 departamentos de Guatemala, de los cuales 3 están ubicados en el norte del país (Alta Verapaz, Petén, Izabal) y suman dos tercios de la superficie de producción (2.180,8 ha), mientras que el restante se encuentra en el sur (Suchitepéquez, San Marcos, Retalhuleu, Escuintla, Quetzaltenango) con un tercio de la superficie de producción (1.110,4 ha). Mayor detalle se presenta en la Ilustración 6.

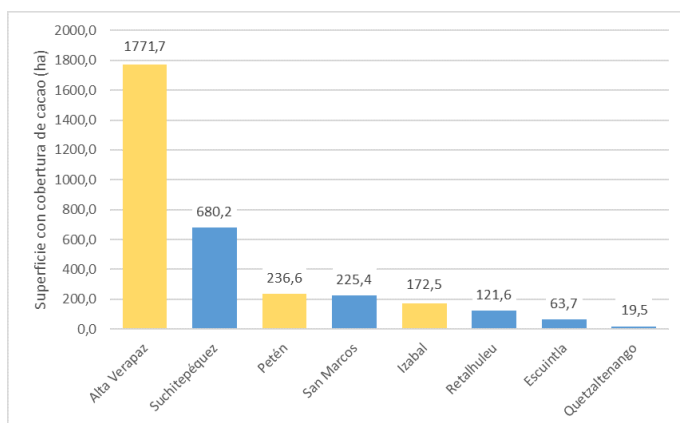


Ilustración 6: Superficie con cobertura de cacao en departamentos de Guatemala, año 2020.

Nota: En amarillo, departamentos del norte, en azul, departamentos del sur. Fuente: MAGA Guatemala - Planeamiento, 2022.

Cabe mencionar que, si bien la superficie con cobertura de cacao es mínima en el departamento de Quetzaltenango, es el principal departamento de producción de chocolate.

Datos recopilados por el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA, 2022), basados en valores estimados, muestran que de 2010 al 2021, la producción de cacao en Guatemala ha aumentado, tanto en volumen producido, como en área cosechada (Ilustración 7)¹.

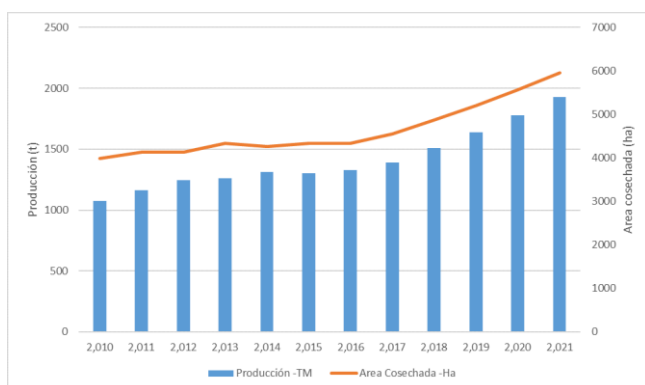


Ilustración 7: Desarrollo de producción y área cosechada de cacao en Guatemala de 2010 a 2021.

Fuente: Elaboración propia, con datos de IICA, 2022.

¹ La superficie cosechada indicada por IICA 2022, es mayor a la superficie con cobertura de cacao mencionada en el Boletín “El Agro en Cifras 2021” (MAGA Guatemala - Planeamiento, 2022).



De acuerdo con los datos del IICA, los rendimientos en Guatemala aumentaron de 269,3 kg/ha en 2010 a 324 kg/ha en 2021, con lo que, a pesar de la tendencia positiva, todavía siguen siendo relativamente bajos en comparación con otros países en la región.

La misma fuente indica, además, que se estima que hay unas 9.172 familias productoras de cacao en el país, lo que significaría que, en promedio, las familias producen cacao en solo media hectárea, y que la actividad genera un total de 277.200 jornales al año, el 30% de los cuales es realizado por mujeres.

Asimismo, es importante saber que en Guatemala existen unas 26 organizaciones de productores de cacao, según la más reciente actualización del directorio de actores de la Plataforma Nacional de Cacao de Guatemala (Ac Tot, 2023); las organizaciones de productores se encuentran principalmente en los departamentos del norte del país, mientras en el sur, se ubican más fincas privadas e individuales, no asociadas (Maldonado Osorio, 2023). Esto se refleja también en las certificaciones: hay más certificación orgánica, de comercio justo y/u otros en la región norte que en la región sur, ya que los costos de la certificación son más manejables como organización, quienes además muchas veces pueden recibir apoyo de ONG o proyectos de la cooperación técnica, que para productores individuales (Maldonado Osorio, 2023).

2.1.3 Honduras

De acuerdo a datos de FAOSTAT (FAO, 2023), en Honduras se cuenta actualmente con un área cosechada de cacao de 5.440 ha, los cuales han producido un volumen total de 1.000 t (año 2021). Analizando el desarrollo en el periodo de 2010 a 2021 (ver Ilustración 8), resalta una tendencia de crecimiento en cuanto al área cosechada, que aumentó de 2.070 a 5.440 ha, mientras al mismo tiempo, el volumen producido ha disminuido (tendencia positiva hasta 2015, a partir de ahí, tendencia negativa). Esto se ve reflejado claramente también en los rendimientos, los cuales bajaron de 544 kg/ha en 2010 a solo 184 kg/ha en 2021.

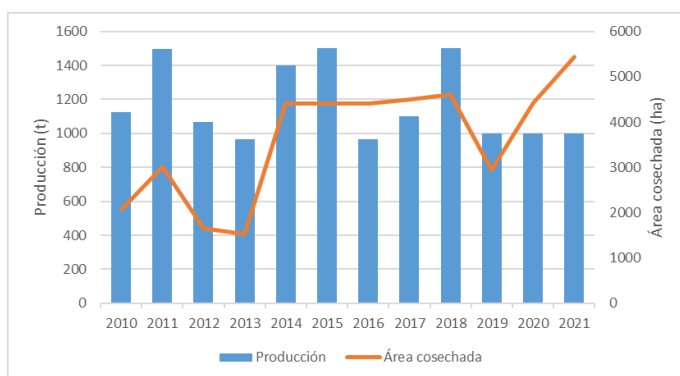


Ilustración 8: Desarrollo de producción y área cosechada de cacao en Honduras de 2010 a 2021.

Fuente: Elaboración propia, con datos de FAOSTAT (FAO, 2023).

Sin embargo, otras fuentes presentan datos diferentes:

Díaz (2019) menciona que en el año 2017 se produjeron aproximadamente 1.600 t de cacao en Honduras, y hay alrededor de 5.600 ha de cacao en sistemas agroforestales. El mismo autor indica que la producción está en manos de unos 4.500 productores, la mayoría pertenecen a la categoría de la agricultura familiar y trabajan en parcelas pequeñas de 1 ha en promedio. El Barómetro del Cacao, base de referencia para Latinoamérica (Consortio del Barómetro del Cacao, 2022), presenta la misma información sobre los productores que Díaz (2019).

Un análisis de la “Situación Actual de la Cadena de Valor del Cacao en Honduras”, realizado por Veco Mesoamérica, presenta los siguientes datos: un área total de cultivos de cacao de 4.468 ha que produjeron aproximadamente 1.500 t en 2015, con rendimientos de 240 kg/ha en promedio. Se detalla



que hay unos 3.469 productores, de los cuales más del 55% siembran en terrenos de menos de 0,7 ha, y el 41% en terrenos de 0,7 a 3,5 ha – estos últimos, ya son considerados productores de mediana escala (Tapia, 2016).

En una presentación elaborada por el Comité Nacional de la Cadena de Cacao de Honduras, se retoma el dato de que se cuenta con aproximadamente 4.500 familias productoras de cacao en el país, y se indica que la producción fue de 2.100 t en 2020, 1.700 t en 2021 y 2.300 t en 2022, proveniente de un área total mayor a 7.000 ha (CNCC, 2023a). La misma fuente indica, que se contó con un total de 1.265 productores certificados (orgánico y/o comercio justo), por un total de 2.297 ha y una producción de 330 t, en la cosecha 2022/2023.

Si bien hay variaciones en cuanto a la superficie de producción, volumen producido y cantidad de productores de cacao en Honduras, sí hay consenso sobre las principales zonas de producción: el Análisis de Coyuntura del Cacao del IV Trimestre 2020 resalta que “[d]ebido a las condiciones agroclimáticas favorables para el cultivo de cacao, la zona atlántica del país se ha convertido en la región productora de cacao por excelencia” y nombra a los departamentos Cortés, Atlántida, Colón, Yoro, Gracias a Dios, Olancho, Santa Bárbara y Copán como principales departamentos productores del país (SAG, IICA & USDA, 2020). Díaz (2019) precisa que aproximadamente el 70% del total de la superficie de producción de cacao en sistemas agroforestales se concentra en los departamentos Cortés, Atlántida, Colón y Santa Bárbara y que, además, se observó un “crecimiento acelerado” en los departamentos Olancho y Santa Bárbara en los años 2017 y 2018.

Datos compartidos por el Comité Nacional de la Cadena de Cacao de Honduras indican que en el país se cuenta con 33 organizaciones de productores legalmente constituidas, a los que pertenece un total de 3.368 agricultores – el 25% de ellos, mujeres – que manejan un área de producción de 4.852 ha (Cuadro 4). Se estima que, además, hay casi 1.600 productores independientes (no asociados a alguna organización de productores), con aproximadamente 1.254 ha (Salgado Artica, 2023).

Cuadro 4: Organizaciones de productores de cacao y participación (socios y área) de Honduras

Departamentos	No. de organizaciones	Hombres	Mujeres	Total	Área (ha)
Cortés, Santa Bárbara, Copán y Yoro	10	793	201	994	2147
Atlántida y Colón	7	683	247	930	1.250
Olancho	11	893	352	1.245	1.013
El Paraíso	4	135	46	181	183
Gracias a Dios	1	13	5	15	259
Total	33	2.517	851	3.368	4.852
		74,7%	25,3%	100%	

Fuente: Salgado Artica, 2023.

2.1.4 Otros países de Centroamérica y El Caribe

Otros países de interés para este estudio son: Costa Rica, Cuba, Nicaragua y República Dominicana. El Cuadro 5 muestra datos de producción de 2010 a 2021, obtenidos de FAOSTAT para estos países.

Cuadro 5: Superficie cosechada de cacao, volumen producido y rendimientos en países analizados en este estudio, 2010 - 2021

País	Año	Superficie cosechada (ha)	Volumen producido (t)	Rendimiento (kg/ha)
Costa Rica	2010	4.543	665	146,4
	2011	4.605	690	149,8



País	Año	Superficie cosechada (ha)	Volumen producido (t)	Rendimiento (kg/ha)
	2012	4.660	700	150,2
	2013	4.660	700	150,2
	2014	4.750	700	147,4
	2015	4.491	600	133,6
	2016	4.000	650	162,5
	2017	4.000	545	136,3
	2018	4.344	550	126,6
	2019	6.457	800	123,9
	2020	6.213	800	128,8
	2021	6.150	800	130,1
Cuba	2010	5.114	1.709	334,2
	2011	5.153	1.510	293,0
	2012	4.203	2.027	482,3
	2013	4.303	1.425	331,2
	2014	4.155	2.188	526,6
	2015	4.059	1.500	369,5
	2016	4.172	2.058	493,3
	2017	2.535	245	96,6
	2018	3.940	1.012	256,9
	2019	3.230	1.799	557,0
	2020	2.749	1.577	573,7
2021	2.656	1.472	554,2	
Nicaragua	2010	6.300	1.900	301,6
	2011	6.765	2.069	305,8
	2012	6.400	2.800	437,5
	2013	7.500	4.000	533,3
	2014	6.600	2.924	443,0
	2015	9.781	4.807	491,5
	2016	9.344	5.185	554,9
	2017	9.907	6.600	666,2
	2018	11.713	6.939	592,4
	2019	12.397	7.348	592,7
	2020	12.673	7.508	592,4
2021	13.380	8.015	599,0	
República Dominicana	2010	153.219	58.334	380,7
	2011	153.219	54.279	354,3
	2012	150.943	72.225	478,5
	2013	150.943	68.021	450,6
	2014	150.943	69.913	463,2
	2015	150.943	75.500	500,2
	2016	150.943	81.246	538,3
	2017	150.943	86.599	573,7
	2018	153.219	85.991	561,2
	2019	150.943	76.113	504,2
	2020	172.956	77.681	449,1
2021	131.251	70.631	538,1	

Fuente: Elaborado con datos de FAOSTAT (FAO, 2023).



Para **COSTA RICA**, la data presentada en el Cuadro 5 muestra que del 2010 al 2021 hay una ligera tendencia de incremento tanto en superficie cosechada, como en volumen producido, pero destaca que los rendimientos por hectárea son bajos. Lo mismo se confirma con los datos publicados en el Boletín Estadístico Agropecuario – BEA² (SEPSA, 2014), que hasta el año 2018 incluye información sobre la superficie cosechada y volumen de la producción de cacao que se alinea con los datos de FAOSTAT.

Hasta el año 2015, el BEA incluye además data sobre el valor agregado y el valor bruto de la producción de las principales actividades primarias agrícolas, incluyendo el cacao. El valor agregado de las actividades primarias relacionadas con la producción del cacao fue de 1.785 millones de colonos (aprox. USD 3.238.526) en 2015, mientras que el valor bruto de la producción en el mismo año fue de 1.810 millones de colonos (aprox. USD 3.283.883). En ambos casos, estos valores corresponden a menos del 1% del total de las actividades primarias agrícolas que se incluyeron en el boletín (0,22% y 0,10% respectivamente).

A partir del año 2015, hasta el año más reciente (2022), el BEA además brinda información específica sobre la producción orgánica certificada del cacao, la cual, en el periodo indicado, muestra un incremento de 1.569 ha en 2015 a 2.041 ha en 2022. En los años 2015 a 2018, para los cuales el boletín presenta información tanto para el total de la superficie cosechada de cacao, como del área con certificación orgánica, esta corresponde a entre 35 y 42% del total. Asimismo, entre 2015 y 2022, el área de producción de cacao con certificación orgánica equivale a entre 9 y 21% del total de la superficie agrícola con certificación orgánica.

Un estudio publicado por el IICA refiere al Censo Nacional Agropecuario del año 2014 por el Instituto Nacional de Estadística y Censo, mencionando que en este año se contaba con 3.041 fincas cacaoteras, y una superficie de producción de 3.170 ha, lo cual da un promedio de 1,04 ha por finca. El autor resalta que se trata mayormente de productores de pequeña escala. La producción de cacao se encuentra principalmente en tres de las siete provincias del país: Limón, Alajuela y Puntarenas (Ilustración 9) (Aramburo Rojas, 2017).

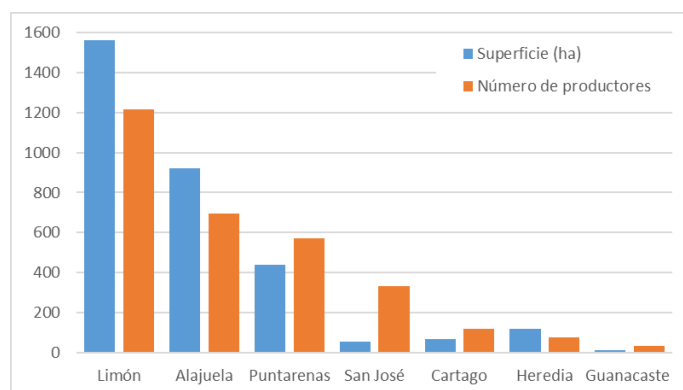


Ilustración 9: Superficie de producción de cacao y número de productores por provincia, Costa Rica.

Fuente: elaborado con base en Aramburo Rojas, 2017.

En **CUBA**, la producción de cacao se concentra en el municipio de Baracoa, en la provincia de Guantánamo, en la punta este de la Isla. Aquí, se produce alrededor del 85% de todo el cacao cubano (Ilizastigui Matos, 2023), mientras que el restante de la producción se da en las provincias de Santiago de Cuba, Holguín, Granma y Guantánamo y la producción se sostiene sobre la base de 16 variedades e híbridos comerciales nacionales (Mecanismo Nacional de Intercambio de Información sobre las actividades de RFAA, 2018). Un artículo de prensa, publicado en varias páginas web cubanas, indica que en

² El Boletín Estadístico Agropecuario se publica como Serie Cronológica; se utilizaron BEA N° 24 (SEPSA, 2014) hasta BEA N° 33 (SEPSA 2023).



2022 se contaba con 3.247 ha para el cultivo de cacao en el municipio de Baracoa, de las cuales dos tercios (2.129 ha) ya se encuentran en producción, mientras que un tercio todavía está en desarrollo (Ilizastigui Matos, 2023).

El mismo artículo menciona también que, en total, hay unos 1.243 agricultores dedicados a la producción de cacao, “vinculados a diferentes formas productivas” y resalta que el cultivo del cacao y la elaboración de chocolates forman parte de la cultura e identidad de muchas familias en la región, además de ser una importante fuente de ingresos (Ilizastigui Matos, 2023).

Los datos de FAOSTAT (Cuadro 5) indican una superficie cosechada de 2.656 ha a nivel nacional para Cuba en el año 2021, que produjo un volumen de 1.472 t en el mismo año. Para el periodo de 2010 a 2021, la data muestra una tendencia de disminución de superficie cosechada y volumen producido. Asimismo, destaca en los datos la baja producción en el año 2017 de solo 245 t; esto debido al paso del huracán Matthew por el extremo más oriental de Cuba a inicios de octubre de 2016, que arrasó miles de hectáreas del cultivo (Ilizastigui Matos, 2023).

En el artículo de Ilizastigui Matos (2023), se comenta que en los últimos años hubo una “carencia de fertilizantes e insumos [...] junto a insuficiencias en las labores de agrotécnica y de extensionismo agrícola”, por lo que se impulsa el Programa de Desarrollo del Cacao, buscando la rehabilitación de las plantaciones, la recuperación de la producción y la mejora de las condiciones de trabajo y vida de los productores. El programa es ejecutado por la Empresa Agroforestal y Coco Baracoa, encargada de la exportación del cacao baracoense. Se indica que hasta el año 2030, se tiene el potencial de lograr 3.123 ha en producción.

NICARAGUA es el tercer productor más grande de Centroamérica (incluyendo México) y el Caribe, después de República Dominicana y México. Como se puede observar del Cuadro 5, la superficie cosechada y el volumen producido claramente han incrementado de 2010 a 2021, más que duplicando la superficie cosechada de 6.300 ha en 2010 a 13.380 ha en 2021, y cuadruplicando el volumen de 1.900 t a 8.015 t en el mismo tiempo. Es así que también aumentaron los rendimientos, duplicándose de 302 kg/ha a 599 t/ha.

El aumento de la producción de cacao en Nicaragua, especialmente el de alta calidad, se debe en buena parte a un compromiso de largo plazo de la empresa Ritter Sport, que ha invertido en el fortalecimiento de cooperativas y la construcción de infraestructura, y ha capacitado a los productores y facilitado mejores insumos (Consortio del Barómetro del Cacao, 2022).

Nicaragua está organizado administrativamente en 15 departamentos y 2 regiones autónomas, y la producción de cacao está altamente concentrada (Cuadro 6).

Cuadro 6: Producción de cacao en Nicaragua; porcentaje de productores y área por departamento

Departamento/Región	% Productores	% Área	Municipios con mayor área (% del área total/región/departamento)
Región Autónoma de la Costa Caribe Norte (R.A.C.C.N.)	40,4%	39,5%	Waslala (63%) Siuna (25%)
Departamento Matagalpa	23,3%	26,0%	Rancho Grande (34%) Río Blanco (29%) Matiguás (18%) Tuma - La Dalia (17%)
Región Autónoma de la Costa Caribe Sur (R.A.C.C.S.)	14,5%	13,2%	La Cruz de Río Grande (30%) Nueva Guinea (20%) El Rama (19%)
Departamento Jinotega	13,3%	9,1%	San José Bocay (53%)



Departamento/Región	% Productores	% Área	Municipios con mayor área (% del área total/región/departamento)
			Wiwilí Jinotega (25%) El Cuá (15%)
Departamento Río San Juan	8,4%	8,8%	El Castillo (62%) San Carlos (33%)
Departamento Managua	0,02%	3,4%	

Fuente: Elaboración propia con datos de MAG Nicaragua, 2023.

El Mapa Nacional del Cacao (MAG Nicaragua, 2023) muestra que los municipios Waslala y Siuna de la Región Autónoma de la Costa Caribe Norte, en conjunto con los municipios Rancho Grande, Río Blanco, Matiguas y Tuma – La Dalia del Departamento Matagalpa y municipios San José Bocay, Wiwilí Jinotega y El Cuá del Departamento Jinotega, son la principal zona de producción de cacao en el país, contando con el 68,7% de todas las áreas de producción. Con respecto a los productores, actualmente hay unas 11.000 familias nicaragüenses que se dedican al cultivo del cacao (Consortio del Barómetro del Cacao, 2022).

REPÚBLICA DOMINICANA destaca como mayor productor de cacao en Centroamérica y el Caribe. En el Cuadro 5 se puede observar que la superficie cosechada en 2021 es casi diez veces mayor que en Nicaragua (131.251 ha vs. 13.380 ha, respectivamente), y el volumen de la producción es casi nueve veces mayor (70.631 t vs. 8.015 t, respectivamente). Solamente, los rendimientos son ligeramente menores a los de Nicaragua (538 kg/ha en República Dominicana, y 599 kg/ha en Nicaragua); sin embargo, el aumento de la producción que se registra de 2010 a 2021 – de 58.334 t a 70.631 t – se debe principalmente al logro de mayores rendimientos, los cuales mejoraron de 381 kg/ha a 538 kg/ha en este tiempo, mientras que la superficie cosechada se ha mantenido relativamente estable en el mismo periodo. Cabe mencionar también, que el país es el principal productor y exportador de cacao orgánico certificado, aproximadamente el 70% de la producción mundial (Consortio del Barómetro del Cacao, 2022).

Se estima que, en la República Dominicana, hay alrededor de 40.000 productores de cacao, de los cuales el 70% trabaja con superficies entre 2 y 5 ha en sistemas agroforestales, donde el cacao es solo uno de varios cultivos. Sin embargo, también hay algunas fincas de mucho mayor tamaño, a veces vinculadas a empresas privadas (Consortio del Barómetro del Cacao, 2022). La República Dominicana se organiza en 31 provincias y 1 distrito nacional, y de estos, la mayor parte de la producción de cacao se encuentra en 16 provincias al norte y noreste de la Isla (Cuadro 7).

Cuadro 7: Producción de cacao en provincias de la República Dominicana, año 2017

Provincia	Superficie cosechada (ha)	Volumen de producción (t)
Duarte	59.431	30.040
María Trinidad Sánchez	19.565	9.889
El Seibo	12.789	6.464
Monte Plata	12.569	6.352
Sánchez Ramírez	9.942	5.025
Puerto Plata	7.623	3.853
Hato Mayor	6.426	3.248
Españillat	5.985	3.025
Hermanas Mirabal	5.670	2.867
Samaná	4.408	2.228
Monseñor Nouel	3.780	1.911
San Cristóbal	2.568	1.298
Santiago	882	446



Provincia	Superficie cosechada (ha)	Volumen de producción (t)
La Altagracia	693	350
La Vega	630	319
Santo Domingo	520	263
Total	153.480	77.576

Fuente: elaboración propia con base en gráfico compartido por de la Rosa, 2018. (con datos de Departamento de Cacao, Ministerio de Agricultura de la República Dominicana).

2.2 Ventajas comparativas en la producción de cacao en los países considerados para este estudio

La producción de cacao en los países analizados aprovecha algunas ventajas que permiten destacarse frente a otros países competidores. Estas ventajas incluyen la diversidad genética del cacao en la región, la producción bajo sombra, el enfoque en la calidad de los granos y el arraigo histórico y cultural de la producción y consumo del cacao en la región:

- † La diversidad genética del cacao en la región es un factor importante y distintivo, siendo principalmente fuente de origen de los cacaos criollos o acriollados que representan los cacaos finos de aroma. Un estudio de Ceccarelli et al. (2021) encontró que “[u]na de las ventajas competitivas de los países aquí considerados [Perú, Ecuador, Nicaragua, Honduras, El Salvador y Guatemala] en comparación con los principales países productores de cacao en África y Asia es que albergan una diversidad única de variedades finas o de sabor. Aunque el mercado de cacao fino de aroma es todavía pequeño, está creciendo rápidamente a un ritmo del 7% al 11% anual y los países latinoamericanos están en mejor posición para aprovechar esta tendencia”.
- † El recuadro 4 presenta mayor información sobre la diversidad genética del cacao en la región.
- † La producción bajo sombra, frecuentemente en sistemas agroforestales, es ampliamente difundida en los países de Centroamérica y El Caribe, lo cual se debe, entre otros, a la larga tradición e historia de producir cacao en la región. Un estudio de Somarriba & López-Sampson (2018) encontró que los países analizados en este documento ya tienen el 85% o más de sus cultivos de cacao bajo sombra (El Salvador: 85%; Guatemala, Honduras y Nicaragua: > 90%; Costa Rica y República Dominicana: 100%). Esto los destaca frente a países competidores como Ecuador (20% de la producción bajo sombra) o también los países africanos, como Ghana (25%) y Costa de Marfil (26%).
- † Los países estudiados, excepto República Dominicana, no tienen las capacidades para producir grandes volúmenes de cacao, pero la diversidad genética de variedades criollas nativas, y la producción bajo sombra, brindan una excelente base para poder concentrarse en la producción de cacaos de calidad, o finos de aroma. Estos cacaos están orientados a mercados exclusivos, a nichos de mercado que valoran los atributos especiales del cacao fino de aroma, y que pagan precios altos para este producto. En los últimos años, los países de Centroamérica y El Caribe se han orientado más y más a fomentar la producción de cacaos de calidad, tanto desde la política, como a nivel de las organizaciones involucradas en la gobernanza de las cadenas de valor. En este contexto, cabe mencionar también que específicamente República Dominicana, se ha posicionado como principal productor de cacao con certificación orgánica (ver Recuadro 6 en Cap. 3.1.2).
- † Como se mencionó antes, la producción y consumo de cacao tienen una larga historia y fuerte arraigo cultural en los países considerados para este estudio, lo cual no solamente es una ventaja en temas productivos, sino también, genera una fuerte demanda de los mercados internos y disminuye la dependencia de los mercados externos. Especialmente El Salvador y Guatemala tienen mercados tan demandantes que la producción nacional no alcanza para abastecerlos, pero también en los demás países el mercado interno es un importante destino para la producción de cacao.



Recuadro 4: Diversidad genética del cacao en Centroamérica y el Caribe

Debido a procesos naturales de aislamiento, adaptación local y diversificación, el cacao tiene múltiples centros de diversificación (Lavoie et al., 2023) y su amplia diversidad genética es un recurso clave para asegurar la sostenibilidad del cultivo en el largo plazo (Ceccarelli et al., 2022). Generalmente, se distinguen tres tipos de cacao (Arvelo et al., 2016):

1. Los criollos, cuyo origen es en el norte de Sudamérica y Centroamérica; su base genética es limitada ya que surge de pocos materiales de propagación y pasó por procesos de selección durante su domesticación. Su productividad es baja y son susceptibles a enfermedades, sin embargo, se caracterizan por su sabor suave y aromático y producen algunos de los cacaos finos de aroma de la más alta calidad (Ceccarelli et al., 2022).
2. Los forasteros, que son originarios de la cuenca amazónica y se producen en los cuatro continentes cacaoteros; dominan la producción y el comercio mundial. En la publicación de Arvelo et al. (2023), se indica que “[s]obre este tipo de cacao descansa la gran biodiversidad de la especie con base en la población silvestre; sin embargo, se ha determinado que la base genética de la población cultivada es reducida, pues depende en alto porcentaje del subtipo forastero amelonado”.
3. Los trinitarios, que son híbridos de los cacaos criollos y forasteros, que tienen su origen en Trinidad y Tobago y se sospecha que fue un proceso de cruzamiento espontáneo y natural; hoy en día están ampliamente difundidos en Centro y Sudamérica, así como, algunos otros países en el mundo, representando aproximadamente el 15% de la producción mundial y siendo reconocidos en el mercado por su calidad.

Un estudio de Ceccarelli et al. (2022) encontró que Sudamérica como centro de origen, y Centroamérica como centro de domesticación, tienen una amplia diversidad genética de variedades nativas del cacao, las cuales actualmente están subutilizadas e incluso amenazadas por la introducción de genotipos no-nativos. Especialmente para Centroamérica, destaca que las variedades nativas de cacao criollo son reemplazadas por variedades forasteras y trinitarias.

Ante esto, los países centroamericanos están llevando iniciativas de rescate, conservación y mejoramiento de materiales criollos, a través de programas y proyectos de caracterización morfológica, de caracterización molecular, de evaluación de resistencia a plagas y enfermedades y de mejoramiento genético. Por ejemplo, en Honduras han evaluado materiales criollos, distinguiendo la pureza genética de materiales criollos evaluados y segregaciones de criollos que sufrieron eventos de cruzamientos con otros grupos genéticos, siendo fenotípicamente acriollados y con características deseables de calidad, fineza y aroma heredadas de los criollos (Ordoñez et al., 2019). En Guatemala, se han realizado estudios de caracterización morfológica y molecular de materiales elite de cacao, encontrando una alta variabilidad genética en poblaciones de acuerdo con el número de alelos reportado para cada marcador, se han identificado materiales con características de trinitarios, trinitarios acriollados y trinitarios forasteros (Dubón et al., 2021). En El Salvador, principalmente el CENTA, trabaja fuertemente en el mejoramiento genético con un banco de germoplasma con cacaos criollos antiguos, modernos e internacionales, algunos de ellos con más de 30 años de vida, resguardados por su alto valor genético. Entre los principales logros se encuentra un clon denominado CENTA JLCM que, a los cuatro años de edad, presenta un potencial de rendimiento de 939.47 (kilogramos por hectárea) (CENTA, 2021).



2.3 Impacto del cambio climático en la producción del cacao

Igual que muchos otros productos agrícolas, el cultivo del cacao en Centroamérica se ve afectado, desde ya, por el cambio climático, y el impacto de este sobre el cultivo va a seguir aumentando en los próximos años y décadas. El cambio climático afectará los rendimientos de los cultivos y las economías locales, además de comprometer la seguridad alimentaria.

En las zonas de producción de cacao en América Latina y el Caribe, se prevé que, debido a las variaciones en las precipitaciones y temperaturas causadas por el cambio climático, se podrá observar a mediano y largo plazo, un incremento de plagas y enfermedades que afectarán la producción de cacao. Asimismo, se desplazarán, en altitud y latitud, las zonas óptimas para su cultivo (Arvelo Sánchez et al., 2016).

Se entiende como **cambio climático** “la variación sustantiva y significativa del clima, que se atribuye directa o indirectamente a las actividades humanas que alteran la composición de la atmósfera y cuyos efectos se suman o afectan la variabilidad natural del clima. Este fenómeno es resultado del aumento de la concentración de [los gases de efecto invernadero], producidos por actividades humanas vinculadas con el uso de combustibles fósiles, la industrialización, la agricultura y el cambio en el uso del suelo.”

Fuente: Arvelo Sánchez et al., 2016.

Un estudio realizado por Bunn et al. (2019) hizo las siguientes proyecciones al año 2050:

Cuadro 8: Impacto del cambio climático y nivel de esfuerzo de adaptación en países de Centroamérica y el Caribe

País	Proyección al 2050
El Salvador	Reducción significativa del área idónea para la producción de cacao.
Guatemala	Reducción significativa del área idónea para la producción de cacao.
Honduras	<ul style="list-style-type: none"> - Reducción significativa del área idónea para la producción de cacao en la zona caliente-seca, esp. en departamentos como Sta. Bárbara y Olancho. - En departamentos como Atlántida y Colón se espera seguir teniendo idoneidad para la siembra del cultivo. - En el este del país, en límites entre Olancho – Colón y Gracias a Dios, la aptitud es incierta y con limitaciones debido a la falta de una alta certidumbre en los resultados del modelo.
Costa Rica	Reducción significativa del área idónea para la producción de cacao en las zonas calientes y templadas; y desaparición de las zonas idóneas con características frías y templadas.
Nicaragua	Reducción significativa del área idónea para la producción de cacao.
República Dominicana	Incremento del área idónea para la producción de cacao, así como de áreas de aptitud incierta. Es el único país dentro del estudio que presenta grandes aumentos de áreas idóneas para el cacao al 2050.

Fuente: Bunn et al., 2019.

El impacto previsto sobre las áreas idóneas para la producción de cacao requiere importantes medidas de adaptación, las cuales el estudio divide en tres categorías (Bunn et al, 2019):

- † *Adaptación incremental*, para las zonas menos afectadas. Requiere un cambio de prácticas y estrategias, pero la producción de cacao sigue siendo factible; recomendado para República Dominicana, Guatemala y los departamentos Atlántida y Colón de Honduras.
- † *Adaptación sistémica*, para zonas afectadas, pero con un estrés sustancial en los sistemas de producción normales. Requiere un cambio integral y un rediseño del sistema, junto con un soporte externo para implementar estos cambios, que pueden incluir, entre otros: variedades mejor adaptadas, diversificación y mecanismos financieros. Recomendado para Nicaragua, República Dominicana, Guatemala y el oeste de Costa Rica.
- † *Adaptación transformacional*, para las zonas más afectadas donde es probable que el clima haga inviable la producción de cacao. Requiere un rediseño del sistema de producción o la



transición a otros cultivos. Recomendado para El Salvador y algunas zonas de Costa Rica y Guatemala.

Una de las formas de adaptar la producción al cambio climático es el fomento de los sistemas agroforestales. En muchos de los países ya se está discutiendo y promoviendo esta alternativa, que no solamente contribuye a reducir el impacto del cambio climático sobre el cultivo al aumentar su resiliencia ante eventos climáticos extremos (inundaciones, sequías) y plagas y enfermedades que de ahí pueden surgir, sino, se adecua muy bien a agricultura de pequeña escala como se practica en la mayoría de las comunidades campesinas e indígenas de la región, contribuye a la seguridad alimentaria y genera ingresos adicionales para los productores.

Como contribución al tema, para la región Centroamericana y el Caribe se han diseñado algunas plataformas de herramientas y sistemas de información de tendencias climáticas, prácticas agroforestales adecuadas y análisis de coste-beneficio, siendo algunas de estas: <http://cci.alianza-cac.net/> y <https://aclimatar.org/>.

Finalmente, es importante mencionar también, que los países de Centroamérica y el Caribe no son los únicos donde la producción de cacao se ve afectada por el cambio climático. Los países de Sudamérica, al igual que los de África, también están sintiendo desde ya el impacto del cambio climático sobre la producción del cacao y muchos otros cultivos (Arvelo Sánchez et al., 2016).



Cosecha de cacao en Costa Rica.
Fotografía: F. Conde/IICA.



3. Hacia la competitividad del cacao

En el capítulo anterior, se presentó data de producción de cada país, incluyendo, según disponibilidad, información sobre volúmenes producidos, superficie cosechada, número y tipo de productores, producción bajo sombra y orgánica, etc. Con base en ello, analizamos ahora tres aspectos de la competitividad del cacao en Centroamérica y el Caribe: la agregación de valor, acceso a mercados y comercialización, y los diferentes tipos o modelos de negocios que se dan en el sector.

3.1 Agregación de valor y mercados destino

La agregación de valor es un aspecto clave en las cadenas productivas y de valor del cacao, tanto para los mercados nacionales como para los mercados internacionales.

Enfocado en el producto y el proceso productivo, el valor agregado es “el monto por el cual el valor de un producto se incrementa en cada etapa de su producción, excluyendo los costos iniciales” (Diccionario de Oxford, n/a, según IICA, 2014). Otras definiciones destacan la calidad del producto, la disposición de compra del consumidor o incluso, todo el negocio agrícola como unidad a la que se agrega valor: “El negocio agrícola de valor agregado se puede definir como toda actividad que el productor realice, más allá de la producción tradicional de productos básicos, con el fin de recibir mayores retornos por unidad de producto vendido” (Evans, 2012, según IICA, 2014).

*Para distinguir entre el valor agregado y la agregación de valor se debe recordar que el valor agregado es el **resultado** de la aplicación de estrategias o mecanismos de agregación de valor, mientras que la agregación de valor es el **proceso** mediante el cual se agrega valor a un producto.*

Fuente: IICA, 2014.

Existen incontables formas y mecanismos para agregar valor a los productos agropecuarios; de manera general, se pueden agrupar de la siguiente manera:

- ┆ Conservación y transformación, por ejemplo, al convertir granos de cacao en chocolate.
- ┆ Diferenciación de productos, por ejemplo, con certificaciones, por su origen y/u otros atributos tangibles e intangibles, o con base en características específicas de los productores.
- ┆ Empaque y etiquetado, como parte del marketing del producto y de la empresa.
- ┆ Otros, incluyendo el aprovechamiento de subproductos y residuos, lo que aumenta la eficiencia del negocio, y la diversificación de la unidad agropecuaria, por ejemplo, con sistemas agroforestales y/o actividades de agroturismo.

Cuál de las diversas alternativas para agregar valor se debe elegir, depende de muchos factores, entre ellos las capacidades y recursos disponibles, pero, sobre todo, debe orientarse de acuerdo a la demanda, teniendo en cuenta las tendencias de mercado.

3.1.1 Transformación: elaboración de derivados del cacao

La transformación de los granos de cacao en chocolate es la forma más común de agregar valor al producto. En Guatemala y El Salvador, hay una larga tradición de elaborar y consumir chocolates (bebida), tanto así, que la producción nacional de cacao no es suficiente para cubrir la demanda nacional por los granos, por lo que ambos países importan cacao en grano de la región. En El Salvador, los fabricantes de chocolates tienen una fuerte preferencia por el cacao propio (Segura Magaña, 2023), como por ejemplo Chocolates Melher y Belú Cacao (Recuadro 5), al igual que en Guatemala, donde la mayoría de las MIPYMES elaboran chocolate con grano nacional, mientras las importaciones van a las industrias más grandes.

Según Xicará Méndez (2023), la calidad de los chocolates se distingue por la cantidad de cacao que se utiliza en su elaboración, lo cual, a su vez, determina el precio de venta. En el año 2011 se realizó un



sondeo en Guatemala, que identificó a 60 familias que se dedican a la elaboración de chocolates, algunas datan de más que cien años. Un ejemplo de esto es la empresa “Doña Pancha”, en Quetzaltenango, que produce chocolates para el mercado nacional ya en sexta generación (Xicará Méndez, 2023; Rojas de Quijivix, 2023).

Recuadro 5: Belú Cacao, El Salvador

Belú Cacao es una empresa familiar salvadoreña que produce chocolates de alta calidad de *single origin* cacao (cacao de origen único). Sus tablillas quedaron en segundo puesto en la categoría de bebidas de chocolate en los International Chocolate Awards en 2020.

La empresa usa granos de cacao de alta calidad cultivados en El Salvador, y elabora chocolates artesanales en pequeños lotes para asegurar la calidad de cada una de ellas. Según indica la empresa, compran los granos directamente de los agricultores, seleccionándolos con base en la calidad del fruto, proceso de fermentación, aroma y condiciones de la finca. A los agricultores que cumplen con los estándares exigidos por Belú Cacao, se les paga un precio superior.

El segundo ingrediente clave es azúcar rubia, producido en El Salvador, donde la empresa asegura que cuente con sellos de comercio justo, Bonsucro y Kosher. En su página web, Belú Cacao resalta que “creemos que podemos compartir nuestros orígenes con el mundo trabajando de manera justa con productores y artesanos. ¡Estamos comprometidos a crear un impacto social positivo en nuestro país, una barra de chocolate a la vez!”.

Fuente: Belú Cacao, n/a.

Otros mercados de destino para los chocolates centroamericanos son México y Estados Unidos, donde se comercializan en los llamados “mercados de nostalgia”; se refiere a un segmento de consumidores que anhelan y buscan productos de su pasado, generalmente por estar lejos del país o territorio de origen. Efectivamente, con los productos de nostalgia, se atiende un grupo importante de migrantes en los países mencionados.

Otros derivados del cacao, previos al chocolate, son: la pasta de cacao, manteca, grasa y aceite de cacao y el cacao en polvo. Estos sirven, mayormente, de insumo para la industria de chocolates y confitería, y de haberse elaborado en los países analizados en este estudio, su destino no es más allá del mercado interno. Para el año 2022, se registraron solo cantidades muy pequeñas de exportación en este rubro.

Asimismo, el cacao puede ser utilizado en la elaboración de productos cosméticos, como jabones, cremas, mascarillas faciales, repelentes, bloqueadores de sol y más. Por ejemplo, en la Finca Luna del Puente en Honduras, se elaboran estos cosméticos a base de manteca de cacao, como una forma de agregar más valor al producto (Finca Luna del Puente, 2023).

3.1.2 Diferenciación de productos: atributos intangibles

La diferenciación de productos se ha hecho más y más importante en las últimas décadas. Los productos se pueden diferenciar por la gestión de la calidad sanitaria, por atributos vinculados al origen o en relación con la protección del medio ambiente, la inclusión o responsabilidad social, entre otros. Mayormente, los atributos intangibles se visibilizan a través de sellos y otros logotipos.

Un producto alimenticio diferenciado es el que se distingue de otros de su mismo género por atributos que van más allá de la calidad sanitaria o la inocuidad que exige la reglamentación nacional.

Fuente: Oyarzún, Tartanac y Riveros, 2002, en IICA, 2014.



Para el caso del cacao, la diferenciación es clave para obtener un mejor precio en el mercado. Un estudio del FiBL sobre estándares voluntarios de sostenibilidad en ocho productos seleccionados encontró que, en 2018 al menos un cuarto del área global de producción de cacao cuenta con la certificación de uno o más estándares, y que esta área ha crecido en un 89,7% de 2014 a 2018 (Meier et al., 2020, citado en Lazzarini et al., 2022).

Los estándares voluntarios de sostenibilidad más comunes que se certifican en áreas de producción de cacao a nivel global son UTZ (2.707.000 ha)³, Comercio Justo (1.171.000 ha), Rainforest Alliance (741.000 ha) y producción orgánica (363.000 ha), referente al año 2017 (Lazzarini et al., 2022). La certificación de la producción bajo estos estándares es un atributo diferenciador en el mercado internacional, y permite distinguir el cacao que cumple con los requisitos correspondientes, del cacao convencional.

Aunque la producción orgánica de cacao todavía es pequeña a nivel global – solo el 3,4% del total del área cosechada en 2018, según Lazzarini et al. (2022) – casi todos los países productores de cacao ya cuentan con áreas certificadas, sea para el mercado de la Unión Europea, Suiza, o EE.UU., siendo la República Dominicana el principal productor de cacao con certificación orgánica en el mundo (Consorcio del Barómetro del Cacao, 2022).

Recuadro 6: La República Dominicana como principal país exportador con certificación orgánica

La República Dominicana destaca como principal país productor y exportador de cacao con certificación orgánica, aprovechando la ventaja comparativa de tener condiciones climáticas y geográficas ideales para cultivar, de manera eficiente y sostenible, cacao de alta calidad. Parte de esta ventaja comparativa es también el hecho que algunas enfermedades, como la moniliasis (*Moniliophthora rozeri*) y la escoba de bruja (*Crinipellis perniciososa*), que pueden afectar de manera importante la producción de otros países, no están presentes en la República Dominicana.

Al fomentar la producción orgánica con certificación, la República Dominicana ha establecido, además, una ventaja competitiva en el mercado. Responde a actuales tendencias de mercado de una demanda creciente por productos de calidad, producidos de manera sostenible – amigable con el ambiente y socialmente responsable –, buenos para la salud y enfocados en el bienestar, lo cual le permite acceder a los mercados correspondientes, que no solamente desean y demandan estos atributos, sino, que están dispuestos a pagar un premio por ellos.

El mercado global para productos orgánicos ha crecido continuamente en las últimas décadas, especialmente en los países de Norteamérica, Europa y Japón, lo que se refleja también en el mercado global para el cacao. Por ejemplo, en 2018 las ventas de cacao orgánico fueron de aproximadamente USD 275 a 300 millones, correspondiente a unas 131.860 t que se comercializaron en este rubro. Se predijo, además, un crecimiento del 53% de la demanda global de cacao orgánico entre 2019 y 2024. El hecho de que la República Dominicana provee aproximadamente el 70% del volumen total del cacao orgánico certificado, resalta lo significativa que es su ventaja comparativa y competitiva en este aspecto.

Fuente: Consorcio del Barómetro del Cacao, 2022; Lazzarini et al., 2022.

³ La Certificación UTZ es ahora parte de Rainforest Alliance; desde 2020, las fincas y empresas con certificación UTZ están en proceso de transición al programa de certificación Rainforest Alliance 2020 (Rainforest Alliance, n/a).



Más allá de la importancia que tiene la diferenciación a través del cumplimiento de estándares de sostenibilidad, el principal distintivo del cacao es su calidad: el cacao fino de aroma frente al cacao básico (o cacao común, cacao convencional), que representa el 95% del volumen de producción mundial. El cacao fino de aroma se caracteriza y destaca netamente por su sabor, que tiene notas frutales, florales, herbáceas, de madera, nueces o caramelo, que son valorados por chocolateros gourmet en todo el mundo y los cuales no se encuentran en el cacao básico. Generalmente, el cacao fino proviene de árboles del tipo criollo o trinitario y hay indicios de que, además, las prácticas de postcosecha, el clima y el suelo pueden contribuir con las diferencias de sabor (Arvelo Sánchez et al., 2016).

Para evaluar la calidad del cacao fino de aroma se emplea la combinación de criterios como el origen genético y las características morfológicas de las plantas, características químicas, sabor y color de los granos, así como su grado de fermentación, humedad y acidez para evaluar la calidad del cacao fino de aroma; además se analiza la presencia de sabores indeseables, porcentaje de moho interno, infestación de insectos y porcentaje de impurezas.

Fuente: Arvelo Sánchez et al., 2016.

El cacao fino de aroma se considera generalmente como un mercado relativamente pequeño, altamente especializado y separado, con sus propias características de oferta y demanda (ICCO, 2023). Aun así – ¡o justo por ello! – los países de Centroamérica y El Caribe apuestan al cacao fino de aroma, ya que tienen favorables condiciones para su producción y se puede obtener un precio mucho más alto que por el cacao básico. Se han establecido espacios multiactor, estrategias y planes, proyectos y programas específicamente orientados a fomentar la producción y comercialización del cacao fino de aroma. Modelos de negocio enfocados en el cacao fino de aroma son, por ejemplo, Cacao Verapaz (Recuadro 7) y Guatemala Finest Kakau (Recuadro 8) en Guatemala.

Recuadro 7: Cacao Verapaz, Guatemala

Cacao Verapaz “Líder global en distribución de cacao guatemalteco comercializado de manera transparente”. Empresa guatemalteca creada en 2014 que busca conectar productores de cacao fino con empresas chocolateras de Europa y los Estados Unidos con un enfoque social e ambiental positivo hacia comunidades indígenas.

La empresa está ubicada en Cobán Alta Verapaz en las regiones de Lachuá y Cahabón, al norte de Guatemala, trabaja de cerca con seis asociaciones de pequeños productores de cacao Maya Q’eqchi’, y dos fincas privadas. Además, trabaja directamente con más de 300 familias de pequeños productores que venden cacao en baba el cual es procesado en su centro de acopio. Juntos a agricultores Q’eqchi’ y asociaciones agrícolas la empresa trabaja en:

- ┆ Brindar asistencia técnica en actividades de poscosecha,
- ┆ Coinvertir en infraestructuras de fermentación y secado,
- ┆ Realizar controles de calidad sobre los orígenes de los granos en su laboratorio.

La información sobre la transparencia y trazabilidad es publicada anualmente en el reporte de transparencia de Uncommon Cacao, este reporte puede ser revisado y auditado por terceros.

Fuente: Cacao Verapaz, n/a; Uncommon Cacao, 2019.





Recuadro 8: Guatemala Finest Kakau, Guatemala

Guatemala Finest Kakau es una empresa enfocada en la producción sostenible y responsable de cacao fino guatemalteco en áreas de alto valor para la conservación y la restauración del paisaje forestal. Para esto facilita alianzas estratégicas con empresas locales e internacionales dedicadas a la investigación, desarrollo e innovación en genética de cacao, transformación primaria y la industria de chocolate fino y derivados de cacao.



La empresa no solo se enfoca en la producción de cacao sino también promueve la conservación de los servicios ecosistémicos y la biodiversidad, como la ecorregión Lachuá y otras zonas que han sido degradadas en el país por la frontera agrícola como la costa del pacífico.

Sus socios son fincas que priorizan la genética de cacao de alto valor criollos y trinitarios, y los sistemas de producción altamente tecnificados y eficientes para la producción. Finca Ana María, Finca Paso Cocodrilo y Finca Río Negro, ubicadas en Cobán, Alta Verapaz, al norte del país, son fincas de producción reconocida con quienes trabaja Guatemala Finest Kakau.

Además, provee asistencia técnica en el desarrollo de modelos de negocios de cacao, la producción de fincas, el manejo poscosecha y la comercialización, a otras fincas individuales y organizaciones aliadas. Sus principales aliados comerciales en el mercado local son Cacao Embassy, Santo Domingo, Fernando's Kaffee, y en el mercado europeo, Silva Cacao, Garçoa Chocolate, Kürzi Kakao, L' Instant Cacao, Gatos Chocolate, entre otros.

Fuente: Ac Tot, 2023.

La diferenciación del producto con base en su origen es otro distintivo de interés, y se vincula generalmente al cacao fino de aroma. Por ejemplo, Guatemala fue incluido en 2019 en la lista del Anexo C de la ICCO (International Cocoa Organization) de orígenes de cacao fino de aroma y en la actualidad, algunos países de la Región figuran en el Anexo C de la ICCO, con el porcentaje de exportación de cacao fino de aroma, siendo Costa Rica con 100%, El Salvador 100% y Nicaragua 80%, lo que ha ayudado a aumentar la visibilidad de los países como un origen interesante para pequeños volúmenes de cacao. En El Salvador, se está gestando actualmente una iniciativa entre el CENTA y el gobierno suizo, que busca obtener una indicación geográfica o denominación de origen para el cacao salvadoreño, como una forma de diferenciarlo, para destacar sus atributos y obtener mayores precios (Segura, 2023). Con esta iniciativa, El Salvador sería el primer país en la región de impulsar una certificación por origen.

El cacao se puede diferenciar también al resaltar la participación de ciertos grupos sociales en su producción, como por ejemplo mujeres o grupos étnicos. Estos atributos ayudan a contar una historia para transmitir a los clientes y consumidor final. REDMUCH en Honduras (Recuadro 17 en Cap. 5.1.2) es un ejemplo para un "cacao producido por mujeres"; así mismo, hay varias organizaciones de productores en los países que resaltan los atributos de las culturas indígenas como, por ejemplo, FEDECOVERA en Guatemala (Recuadro 9).



Recuadro 9: Federación de Cooperativas de las Verapaces, Guatemala

La Federación de Cooperativas de las Verapaces (FEDECOVERA, R.L.) es una cooperativa autónoma fundada en 1976, liderada por pequeños productores organizados en cooperativas y asociaciones de la etnia maya Q'eqchi'.



Los productos en cuales se enfoca FEDECOVERA incluyen el cardamomo, café, té, pimienta gorda, cacao, cúrcuma, aceites esenciales e industria forestal sostenible. La federación tiene su origen en la cultura Q'eqchi' y Poqomchi' y hasta ahora, todos los pequeños productores pertenecen a estas culturas. Su misión es ayudar a los pequeños productores a tener mejores condiciones de vida, siempre respetando y protegiendo su cultura. Es conformada por 42 cooperativas asociadas y más de 120 grupos organizados, incluyendo a más de 33.000 pequeños productores.

Sus tres objetivos principales son:

- † Mejorar la calidad y aumentar la producción y así mejorar la competitividad y la comercialización de los agricultores,
- † Desarrollar la capacidad de los agricultores y sus organizaciones (e.j. desarrollo de proyectos y gestión),
- † Construir una asociación a largo plazo con los clientes que comparten con ellos los mismos intereses y valores.

En el 2011, FEDECOVERA integró la cadena de suministro del cacao en su modelo de negocio tras cinco años de preparativos: selección de genética, evaluación de las plantaciones, formación y organización de los agricultores.

Fuente: FEDECOVERA, 2021; Daarnhouwer & Co, 2023.

3.1.3 Empaque y etiquetado: mercadeo

El empaque y etiquetado de los granos de cacao debe cumplir, al menos para la exportación, con los requisitos mínimos establecidos por el comprador y/o el transportista, pero no hay muchas oportunidades para aprovecharlo como una forma de agregar valor al producto. Sin embargo, para los derivados del cacao, especialmente el chocolate, el empaque y etiquetado pueden hacer una gran diferencia al destacar el producto entre los muchos otros del mismo tipo.

El empaque, a través de sus materiales y diseño, puede reflejar valores y consideraciones que atraen el interés del consumidor: por ejemplo, pueden sugerir sostenibilidad ambiental al usar materiales reciclables y un diseño que incluye elementos de la naturaleza. Asimismo, en el empaque y etiquetado hay la oportunidad de llamar la atención a los atributos intangibles del producto, mediante logos o texto que brindan esta información, como, por ejemplo, en relación al origen del producto o la materia prima, el proceso de producción, grupos sociales involucrados en su elaboración, etc. Lo importante es que el empaque y etiquetado corresponden a una estrategia de marketing enfocada en un determinado segmento de clientes quienes valoran la información que se comparte de esta manera sobre el producto.

Es una importante oportunidad para la agregación de valor en los derivados del cacao, y se observa que es aprovechada especialmente bien por los fabricantes de chocolates especiales, orientados a nichos de mercados. En el Recuadro 10 se presentan tres ejemplos de empaques/etiquetados que agregan valor al producto.



Recuadro 10: Ejemplos de diseño de empaque y etiquetado de chocolates de Centroamérica



DANTA Chocolate, Guatemala. Papel de aluminio envuelto en papel con diseño artístico y colores llamativos, con letra tipo “escrito a mano” que alude a lo artesanal del producto. Indica el nombre de la finca de origen del cacao como atributo distintivo del chocolate, además de resaltar el porcentaje de cacao.

Más información: <https://www.dantachocolate.com/tienda/>



XOL Honduras. Papel de aluminio en cajita de cartón; el diseño resalta la relación ancestral del chocolate en la región, a través de la imagen y con la frase “Xocolatl Maya from Honduras” (en el segundo escalón de la pirámide). Destacando Honduras como país de origen con un “sello” y usando calificativos como “tradicional” y “premium”. Como parte del logo, hace referencia a que se trata de cacao fino y nuevamente, al origen (“nacido en América”).

Más información: <https://xolchocolate.com/>



Tetonalli, El Salvador. Papel de aluminio envuelto en papel con diseño en colores oscuros que reflejan el color del producto y negro sobre el que resalta el logo y nombre de la marca. Destacando de manera prominente El Salvador como país de origen (mapa y bandera), y atributos que llamarán la atención de consumidores conscientes de la salud: “100% natural” y “Monk Fruit Cero Calorías”.

Más información: https://www.facebook.com/chocola-tetonalli/?locale=es_LA



Chocolate Momotombo, Nicaragua. Papel transparente mostrando el chocolate fino elaborado de forma artesanal, empacado en una caja rígida con diseño distintivo del país, con indicaciones del tipo de producto como chocolate oscuro 70% o semillas de cacao suspendidas en chocolate de leche.

Más información: https://www.momotombochocolatefactory.com/store/c2/Chocolates_CI%C3%A1sicos.html



Macaw Kakau, Costa Rica. Papel de aluminio en cajita de cartón distinguiendo la relación del cacao con la naturaleza, en sus distintas presentaciones de barras de chocolate artesanal con distintos porcentajes de cacao, indicando el distintivo de origen único en armonía con la biodiversidad y de la granja a la barra, así como el país de origen y el sabor de cada chocolate.

Más información: <https://www.macawkakau.com/productos/?lang=en>

Recuadro 11: Importancia del empaque para los derivados del cacao

El empaque de un producto es el primer punto de contacto con los potenciales compradores, y debe cumplir dos funciones principales:

1. proteger el producto de factores externos; y
2. persuadir el comprador a adquirirlo.

En cuanto al primer aspecto, los derivados del cacao son productos delicados, por lo que el empaque debe tener las características adecuadas para protegerlo de factores como la humedad y temperatura, además de conservar su sabor, textura y aromas originales.

Respecto a lo segundo, el empaque y su etiquetado debe presentar el producto de tal manera que responda a las necesidades, deseos y exigencias del segmento de clientes al que está orientado, demostrando calidad, diferenciación y el compromiso de la marca con sus valores.

Cuál material se elige para el empaque de un derivado del cacao depende de varios factores, entre ellos el tipo de producto, su caducidad, el transporte y requerimientos de almacenamiento. Como todo, cada material tiene sus ventajas y desventajas. Para solo mencionar dos ejemplos, el plástico es ligero y duradero, pero no es un material ecológico o amigable con el ambiente; a su vez, el papel si bien es biodegradable y ecológico, es menos duradero y no brinda el mismo nivel de protección al producto que un empaque de plástico.

Adicional a elegir el material más adecuado para el producto, es muy importante también que el empaque y etiquetado cumplan con los requerimientos legales específicos del país de destino, sea nacional o internacional. Generalmente, se incluye el listado de ingredientes, advertencias de alérgenos, información nutricional y certificaciones, pero puede haber diferencias en la forma de cómo debe presentarse esta información y qué datos adicionales se tienen que incluir (por ejemplo, semáforo nutricional).

Fuente: Luker Chocolate, 2023.



3.1.4 Otros mecanismos de agregación de valor

Hay otros mecanismos para agregar valor, de los cuales para el cacao destacan la diversificación de la unidad agropecuaria, mediante sistemas agroforestales y con iniciativas de agroturismo, y el aprovechamiento de residuos y/o subproductos.

Diversificación de la unidad agropecuaria: sistemas agroforestales

La producción en sistemas agroforestales brinda diversos beneficios, para los productores y en general: una mayor protección contra plagas y enfermedades, la conservación de suelos y agua, la captura de dióxido de carbono, la conservación de la biodiversidad, la diversificación de ingresos familiares y la contribución a la seguridad alimentaria, para solo mencionar algunos.

En los países de Centroamérica y el Caribe, el cultivo del cacao en sistemas agroforestales, junto con otros productos para el consumo familiar o la comercialización, es una práctica ampliamente difundida. Por ejemplo, un análisis realizado por la ONG Rikolto en El Salvador, encontró que en la región centro-occidental del país, se realizan mayormente asociaciones de cacao con café y especies forestales (60%), al igual que en la región paracentral (90% en las zonas medias), y en la región oriental se distingue por zona altitudinal, encontrándose con mayor frecuencia y en todas las zonas, asociaciones de cacao con plátano y especies forestales. Se encontraron también, en todas las regiones, asociaciones con especies frutales (Rikolto, n/a). Cabe indicar que, generalmente, el cacao, café y las especies forestales maderables son productos destinados a la comercialización y son la principal fuente de ingresos para las familias; el plátano y las especies frutales son aprovechados tanto para el autoconsumo, como para la comercialización, mayormente, en mercados locales, con lo que contribuyen a la seguridad alimentaria y generan ingresos complementarios para las familias.

Pero el cultivo del cacao en sistemas agroforestales presenta ventajas adicionales para los países centroamericanos y del Caribe:

- † El avance que hay en los países de Centroamérica y El Caribe en la producción de cacao en sistemas agroforestales les brinda una enorme ventaja frente a otros países productores de cacao, ya que está en cumplimiento con el Reglamento 2023/1115 de la Unión Europea, relativo a la “cero deforestación” (Recuadro 20 en Cap. 5.2.1).
- † Los sistemas agroforestales también son indispensables para la certificación de estándares de sostenibilidad; por ejemplo, Rainforest Alliance (2023) exige que “[l]as fincas con cultivos tolerantes a la sombra trabajan hacia sistemas agroforestales con cobertura de sombra óptima y diversidad de especies”.
- † Como se ha indicado en el Capítulo 2.3, los países analizados en este estudio están afectados de manera importante por el cambio climático, y la producción en sistemas agroforestales es la principal recomendación para una mejor adaptación del cultivo del cacao a estos efectos.

Se sospecha que la cercanía inmediata de otras especies en el sistema agroforestal influye, de manera positiva, en la calidad, especialmente el aroma, de los granos del cacao (Maldonado Osorio, 2023), un detalle de gran importancia considerando que los países analizados en este estudio concentran sus esfuerzos mayormente en la producción de cacao fino de aroma.

Diversificación de la unidad agropecuaria: agroturismo

En cuanto a emprendimientos agroturísticos, cabe mencionar las iniciativas de rutas del cacao y chocolate, visitas a fincas cacaoteras donde los turistas pueden conocer el cultivo y beneficiado del cacao y generalmente, procesos artesanales de elaboración de chocolates, además de comprar los productos propios de la finca, y visitas a plantas de transformación ya más industrializadas, para conocer el proceso de elaboración de chocolates, degustar y adquirir los productos finales.



Un ejemplo es la Finca Luna del Puente en Santa Cruz de Yojoa, Honduras, que tiene como objetivo principal “conservar el medio ambiente, a través de actividades donde se promocióne, sensibilice las buenas prácticas agrícolas.” Entre las actividades que ofrece está el tour del chocolate, donde los visitantes pueden conocer cómo se elabora el chocolate y cuáles son sus propiedades y beneficios (<https://www.facebook.com/lunadelpuente/>). La Finca Luna del Puente forma parte de la Ruta Ecoturística del Cacao “RETCACAO”, una “iniciativa privada de familias dedicadas al cultivo de cacao que han visto en el turismo una oportunidad de poner en valor el sistema agroforestal con cacao, incentivando el consumo del cacao y el chocolate como parte de nuestra cultura ancestral” (RETCACAO, n/a).

En San Francisco de Macorís, República Dominicana, en la finca La Esmeralda se estableció El Sendero del Cacao (<https://www.facebook.com/elsenderodelcacao>), donde los visitantes pueden conocer el proceso agrícola y postcosecha del cacao, de la siembra hasta el secado de los granos, y aprender sobre la calidad y certificación orgánica. Además, se muestra el método tradicional de hacer chocolate y los visitantes pueden adquirir productos como la granilla de cacao (cacao nibs), cascarilla de cacao, cacao en polvo, manteca de cacao, jabones artesanales y velas aromáticas. Complementario a ello, en Santo Domingo, se ofrecen visitas a la fábrica de chocolate Kahkow, y talleres para la elaboración de jabones a base de manteca de cacao (Cacao Chocolate Tours, 2023).

En Costa Rica, se estableció el parque temático “Cacao Trails Tayku”, en Cahuita, Limón. El parque tiene una extensión de casi 5 hectáreas y busca “realzar el valor de la biodiversidad de la zona tanto como dedicarse a la investigación y protección de la tradición cultural del cacao por las comunidades locales” (Cacao Trails Tayku, 2021). Los visitantes pueden realizar diferentes actividades, como pasear en colecciones tropicales botánicas, observación de aves y más, mientras aprenden de manera interactiva sobre la cultura local del cacao. Cuenta con el Museo del Cacao, donde se puede conocer la historia del cacao y chocolate en el país, y fabricar chocolate propio, guiado por mujeres indígenas que enseñan los métodos tradicionales. El Tour del Chocolate incluye además la visita a la plantación original (antigua) y una plantación nueva de cacao, para aprender sobre el proceso productivo (Cacao Trails Tayku, 2021).

Hay diversas iniciativas como estas en las zonas de producción de cacao y chocolate en los países analizados en este estudio, generalmente se trata de emprendimientos privados y con diferentes grados de desarrollo.

Aprovechamiento de residuos y/o subproductos

Los granos solo comprenden el 21-23% del fruto del cacao (Torres Castro, 2023), por lo que el aprovechamiento de subproductos y residuos del cacao es una gran oportunidad para aumentar la eficiencia de las operaciones empresariales. En este sentido, se puede dar uso a la cáscara (mazorca), la pulpa y el mucílago y la cascarilla que se desprende del grano tostado.

Usos comunes de estos residuos incluyen su uso como abono (cáscara, cascarilla y pulpa), insumo para alimento de ganado (cáscara, cascarilla) y aprovechamiento en la preparación de alimentos como mermeladas, bebidas y vinagres (pulpa/mucílago) y té/infusiones (cascarilla) (Torres Castro, 2023; Rojas de Quijivix, 2023).



Cuadro 9: Aprovechamiento de residuos del cacao

Residuo	Usos
Cáscara (mazorca); mayormente fibra	Alimento animal (deshidratado y molido), jabón, carbón activado, abono/fertilizante, papel, biocombustible, gomas
Cascarilla (del grano tostado); de interés por su valor nutricional	Pigmentos, alimento animal, compostaje, productos alimenticios (incluyendo snacks)
Pulpa/mucílago; comestible, sabor dulce	Jugos, productos alcohólicos, pectina, mermelada, gelatina

Fuente: con base en Torres Castro, 2023.

El aprovechamiento de los residuos del cacao, en Centroamérica y El Caribe más allá de los usos tradicionales como abono, alimento animal o en la preparación de bebidas artesanales, es incipiente todavía. Sin embargo, con el auge de conceptos de economía sostenible, como la bioeconomía y la economía circular, se están realizando investigaciones y estudios sobre nuevos usos potenciales, entre ellos:

La extracción de compuestos bioactivos para diferentes fines, el aprovechamiento de la cáscara para generar bioenergía (bioetanol, biodiesel) y el acondicionamiento de residuos para la eliminación de contaminantes mediante procesos de adsorción (ver, por ejemplo, Gutiérrez-Macías et al., 2021); la obtención de carbón activado de cascarilla de cacao, usado en la purificación de agua, filtración del aire y otras tecnologías (ver, por ejemplo, Macías Cedeño, 2021); y la producción de materiales biodegradables para diversos usos, como empaques y envases (Universidad de los Andes, 2021).

En Guatemala, por ejemplo, la empresa Casa del Cacao elabora vinagre de cacao del mucílago y mermelada de cacao a partir de la pulpa del cacao. En El Salvador, se han realizado investigaciones para obtener un sustrato nutritivo a partir de los desechos del cacao para la producción de plántulas de hortalizas (Jacobo M., José; García B., Alma. 2022), así como la elaboración de harina de cacao para la alimentación a partir de la cáscara de la mazorca (CENTA, 2022). En Honduras, hay estudios de aplicación de la cáscara del grano de cacao como fuente de flavonoides en productos a base de cereales (Ciprián J., Melisa, 2020). En Nicaragua, con la Universidad Nacional de Ingeniería, han evaluado la producción de postres y vinagre a partir del exudado de cacao (Alaniz, Esmeralda, 2013). En Costa Rica y República Dominicana se fomenta la elaboración de té o infusión de cacao y bebidas a partir de la cascarilla del grano.

3.2 Comercio internacional

Los mercados internacionales son un importante destino especialmente para el cacao fino de aroma proveniente de los países de Centroamérica y el Caribe. En total, hay seis partidas arancelarias para el cacao y sus derivados (Recuadro 12), y de estas, son las partidas 1801 (granos de cacao) y 1806 (chocolate) las que registran mayores movimientos comerciales en los países analizados en este estudio, mientras las exportaciones e importaciones de productos comprendidos en las partidas 1802, 1803, 1804 y 1805 son mucho menores.

**Recuadro 12: Partidas arancelarias del cacao y sus derivados**

La partida arancelaria “es un código único del Sistema Armonizado de Codificación y Designación de Mercancías, más conocido como Sistema Armonizado, que permite clasificar todas las mercancías y es utilizada para cuantificar las transacciones de comercio internacional” (Promperú, 2023).

Para el caso del cacao y chocolate, hay seis partidas arancelarias principales:

- ┆ 1801: Cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado
- ┆ 1802: Cáscara, películas y demás desechos de cacao
- ┆ 1803: Pasta de cacao, incl. desgrasada
- ┆ 1804: Manteca, grasa y aceite de cacao
- ┆ 1805: Cacao en polvo sin adición de azúcar ni otro edulcorante
- ┆ 1806: Chocolate y demás preparaciones alimenticias que contengan cacao

Para mayor detalle, muchas de las partidas arancelarias se dividen a nivel de seis cifras. Por ejemplo, la partida 1803 – Pasta de cacao, incl. desgrasada se divide en las subpartidas 180310 - *Pasta de cacao, sin desgrasar* y 180320 - *Pasta de cacao, desgrasada total o parcialmente*.

Fuente: ITC/Trademap, 2023.

En el Anexo 2, se presenta un resumen de las exportaciones (Cuadro 18) e importaciones (Cuadro 19) por país y partida arancelaria del año 2022 en El Salvador, Guatemala, Honduras, Costa Rica, Cuba, Nicaragua y República Dominicana. Para fines de este capítulo, se va a analizar con mayor detalle solo el comercio exterior vinculado con la partida arancelaria 1801, el cacao en grano, con datos de ITC/Trademap (2023).

A nivel mundial, se han registrado exportaciones de cacao en grano por un valor total de USD 8.847.278.000 e importaciones de USD 8.988.236.000 en 2022. Los principales países exportadores son Costa de Marfil, Ghana y Ecuador, mientras los principales países de importación reportados son Países Bajos, Alemania y Malasia. Del valor de las exportaciones, el 15,4% corresponde a países de América Latina y el Caribe (ALC), así como, el 1,1% del valor de las importaciones. El Cuadro 10 muestra los diez principales exportadores e importadores de cacao en grano en el año 2022.

Cuadro 10: Principales países exportadores e importadores de cacao en grano, 2022

Exportaciones cacao en grano (1801)			Importaciones cacao en grano (1801)		
País	Valor (miles USD)	Volumen (t)	País	Valor (miles USD)	Volumen (t)
1 Costa de Marfil	3.205.099	1.473.363	Países Bajos	1.540.198	688.137
2 Ghana	1.351.787	n/d	Alemania	1.180.327	472.926
3 Ecuador	915.471	391.727	Malasia	1.069.971	459.400
4 Bélgica	602.130	224.505	EE.UU.	942.935	343.802
5 Nigeria	554.710	512.297	Bélgica	865.400	329.012
6 Camerún	501.238	n/d	Indonesia	547.289	239.152
7 Países Bajos	340.615	143.136	Francia	456.869	169.456
8 Malasia	261.769	108.423	Canadá	336.713	134.797
9 República Dominicana	210.969	74.426	Italia	282.900	100.920
10 Perú	159.930	64.640	Singapur	234.761	n/d
- Mundo	8.847.278	-	Mundo	8.988.236	-
- ALC	1.366.129	-	ALC	102.650	-

Fuente: elaboración propia con datos de ITC/Trademap, 2023.



El Cuadro 10 muestra que República Dominicana ocupa el noveno lugar en exportaciones a nivel mundial. A continuación, se presentan los movimientos comerciales de granos de cacao en los siete países enfocados en este estudio. Para cada país, se incluye un gráfico que muestra las exportaciones e importaciones con la partida arancelaria 1801, de 2010 a 2022, reflejando el valor de las exportaciones e importaciones.⁴

EL SALVADOR, que produce solo pequeñas cantidades de cacao – entre 350 y 400 t/año, según la data revisada en el capítulo anterior – es un país importador de cacao en grano; dado el bajo volumen de exportaciones, el cacao importado es usado para satisfacer la demanda nacional, y no para ser reexportado a otros países. En el periodo analizado, El Salvador ha aumentado sus importaciones continuamente, de 876 t en 2010 a 1.012 t en 2022. Las importaciones vienen principalmente de Nicaragua, y pequeñas cantidades de Honduras.

Precios mundiales promedios

El precio promedio de las exportaciones de cacao en grano, a nivel mundial, era de USD 2.696 por tonelada en el año 2022, calculado con base en datos obtenidos de ITC/Trademap (2023); el mismo cálculo, hecho sobre las importaciones de cacao en grano, brinda un precio promedio de USD 2.549 por tonelada.

A pesar del bajo volumen de las exportaciones – 38 t en 2022 y 49 t el año previo – destaca que se obtuvieron buenos precios promedio, muy por encima de los precios promedio a nivel mundial de los demás países de interés de este estudio: USD 5.553 / t en 2022, y USD 5.143 / t en 2021, lo que sugiere que las pequeñas cantidades exportadas fueron granos de alta calidad, valorados en mercados nicho. Las exportaciones tuvieron como destino a Francia, EE.UU., Costa Rica, Italia y Países Bajos.

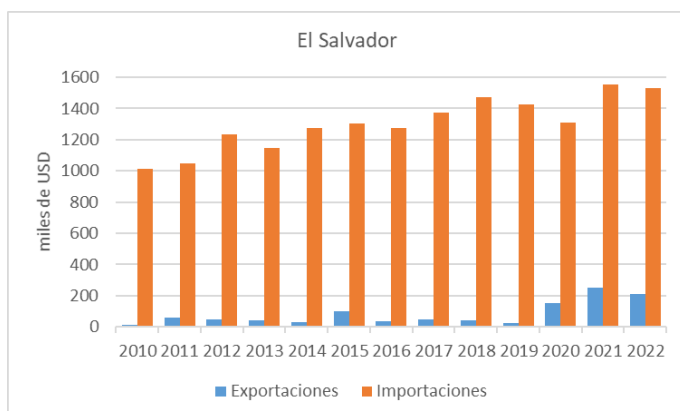


Ilustración 10: Valor de las exportaciones e importaciones de granos de cacao de El Salvador, año 2022. Fuente: ITC/Trademap, 2023.

Si bien la producción de cacao en **GUATEMALA** es mayor que en El Salvador, y con tendencia de aumento, este país tiene un alto consumo doméstico, por lo que también es principalmente un importador. En 2022, Guatemala importó un total de 5.007 t de cacao en grano, el 85,4% de ello proveniente de Nicaragua, el restante de Honduras. Las importaciones están en crecimiento desde hace varios años, y se nota que los precios pagados en promedio por tonelada – USD 364 en 2022 – son muy por debajo del promedio mundial.

En los últimos años, Guatemala también empezó a exportar granos de cacao, logrando enviar 380 t en 2022, mayormente a Países Bajos (40,8%), Honduras (34,2%) y EE.UU. (8,2%). El valor de las 380 t exportadas en el año pasado es de USD 1.221.000, lo que se traduce en un precio promedio de USD 3.213 por tonelada – bien por encima del promedio mundial.

⁴ No se incluye el volumen de las exportaciones/importaciones ya que, para algunos países, los datos de ITC/Trademap no brindan esta información para ciertos años.

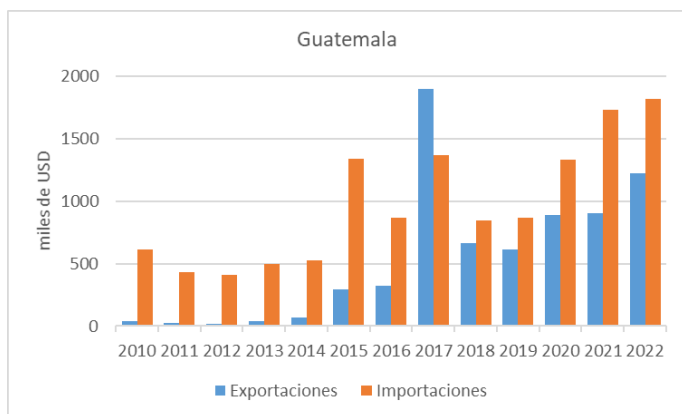


Ilustración 11: Valor de las exportaciones e importaciones de granos de cacao de Guatemala, año 2022. Fuente: ITC/Trademap, 2023.

Para el caso de **HONDURAS**, la data de las exportaciones e importaciones, obtenida de ITC/Trademap (2023) destaca que, a diferencia de El Salvador y Guatemala, Honduras es un país exportador de cacao en grano. De 2010 a 2022 exportó, en promedio, 540 t por año, aunque justamente el año 2022 destaca por un volumen de exportación mucho mayor (1.249 t). Analizando los precios obtenidos, se nota que de 2018 a 2021, se lograron precios muy altos para el cacao exportado (en promedio USD 3.836 por tonelada), mientras en 2022, el precio estaba ligeramente por debajo del promedio mundial (USD 2.434 por tonelada). Esto parece indicar que, en el último año, las exportaciones aumentaron específicamente con cacao de menor calidad, mientras que, en los años anteriores, se exportaron mayormente los granos de mayor calidad. Las exportaciones en 2022 tuvieron como principales destinos Suiza (24,7%) y El Salvador (16,1%), además de Países Bajos (4,6%), Costa Rica (2,6%) y otros más.

En cuanto a las importaciones, Honduras importa solo pequeñas cantidades de cacao en grano, en 2022 fueron 135 t, provenientes de Guatemala (96,3%) y Nicaragua (3,7%), a un precio promedio de solo USD 178 por tonelada. En años anteriores, las importaciones fueron aún menores, entre 0 y 10 t por anuales en el periodo de 2010 a 2021.

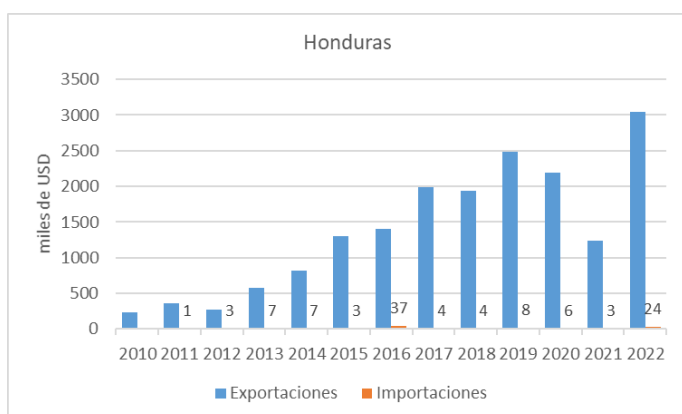


Ilustración 12: Valor de las exportaciones e importaciones de granos de cacao de Honduras, año 2022. Fuente: ITC/Trademap, 2023.

De los otros países de interés de este Estudio, cabe mencionar que todos son exportadores de cacao:

COSTA RICA exportó 313 t en 2022, a Bélgica (40,9%), Panamá (32,6%), Países Bajos (14,4%) y otros, a un precio promedio de USD 3.345 por tonelada. Sobre el periodo, de 2010 a 2022, Costa Rica muestra una tendencia de incrementar sus exportaciones, aun si en los últimos años han bajado ligeramente. En cuanto a las importaciones, se han importado solo pequeñas cantidades en los años analizados, sin embargo, destaca que justo en 2022, el valor de las importaciones es mayor que el de las



exportaciones, aunque solamente se importaron 83 t, provenientes de Honduras, Guatemala y El Salvador (Cuadro 11); el precio promedio fue excepcionalmente alto, siendo de USD 13.578 por tonelada.

Cuadro 11: Importaciones de cacao en grano, Costa Rica, año 2022

País de origen	Valor (miles de USD)	Cantidad (t)	Precio unitario (USD/t)
Honduras	975.000	46	21.196
Guatemala	94.000	25	3.760
El Salvador	35.000	6	5.833
Costa Rica	23.000	6	3.833
Total de importaciones	1.127.000	83	13.578

Fuente: ITC/Trademap, 2023.

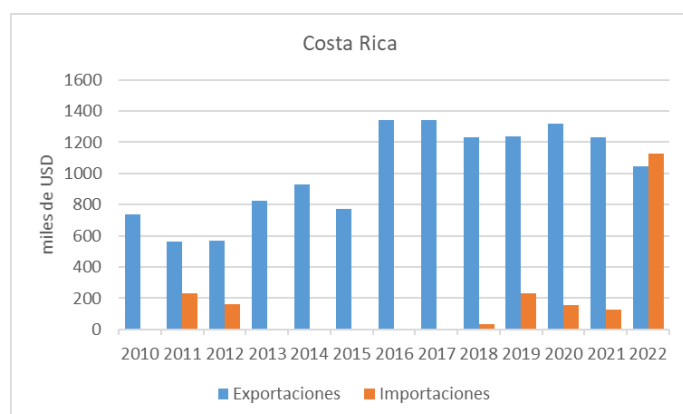


Ilustración 13: Valor de las exportaciones e importaciones de granos de cacao de Costa Rica, año 2022.

Fuente: ITC/Trademap, 2023.

CUBA no realiza importaciones de granos de cacao, pero sí exportaciones, de pequeños volúmenes producidos en la Isla. Éstas habían pausado de 2007 a 2015, retomándose en 2016, y se observa un bajón y ausencia de las exportaciones en 2017/2018, vinculado al impacto del Huracán Matthew, mencionado ya en el Capítulo 2. En 2022 Cuba exportó 202 t, de las cuales casi el 75% fue a España y el restante a Estonia, Suiza y Francia. El precio promedio era de USD 2.347 por tonelada, lo cual se ubica cerca del promedio mundial.

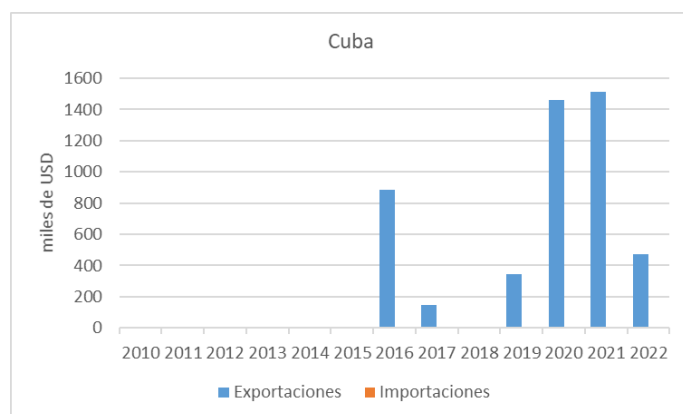


Ilustración 14: Valor de las exportaciones e importaciones de granos de cacao de Cuba, año 2022.

Fuente: ITC/Trademap, 2023.

En los últimos 20 años, **NICARAGUA** ha incrementado continuamente sus exportaciones de cacao en grano, logrando la comercialización de 7.810 t en 2022. Estas tuvieron como destino países centroamericanos y europeos: Guatemala (54,8%), Bélgica (26%), El Salvador (11,7%), Países Bajos (3,5%), Italia (1,7%) y otros. Aquí cabe resaltar que las exportaciones a Guatemala fueron con muy bajo



precio promedio (USD 380 por tonelada), mientras que se obtuvieron precios mucho más altos en las exportaciones a Europa (por encima de USD 3.000 por tonelada). Las importaciones realizadas por Nicaragua son mínimas, fluctuando entre 0 y 23 t en los últimos 20 años.

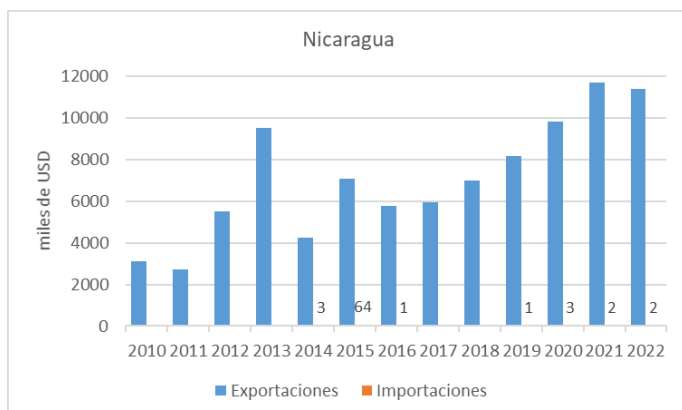


Ilustración 15: Valor de las exportaciones e importaciones de granos de cacao de Nicaragua, año 2022.

Fuente: ITC/Trademap, 2023.

REPÚBLICA DOMINICANA no es solamente el principal productor de cacao en Centroamérica y el Caribe, sino, también es el principal exportador de la región. En 2022, se exportó un total de 74.426 t, a los siguientes países destino: EE.UU. (27,3%), Bélgica (25,5%), Países Bajos (18,1%), India (7,15), México (6,1%) y otros. Los precios, de USD 2.835 por tonelada en promedio, estaban ligeramente por encima del promedio mundial, lo cual refleja el alto porcentaje de granos con certificación orgánica que comercializa este país. En comparación con el volumen de las exportaciones, las cantidades de grano de cacao importado por la República Dominicana son mínimas; en 2022 de hecho no se realizó ninguna importación.

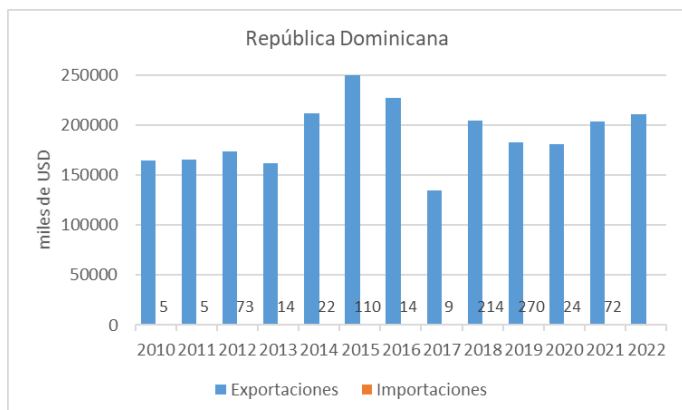


Ilustración 16: Valor de las exportaciones e importaciones de granos de cacao de República Dominicana, año 2022.

Fuente: ITC/Trademap, 2023.



4. Una mirada a las cadenas productivas y de valor del cacao

El enfoque de cadena permite explicar la realidad económica y social de actores directos e indirectos interconectados por desarrollar actividades que son parte de un sistema y que buscan satisfacer mercados (IICA y CONCOPE, 2011). Sin embargo, a veces no es fácil distinguir si se trata de una cadena productiva o cadena de valor. Por este motivo, es importante destacar las diferencias entre una cadena productiva y una cadena de valor, debido a que en muchos casos se utilizan como sinónimos, aunque no lo son.

Cuadro 12: Características de cadenas productivas y cadenas de valor

Aspectos	Cadena productiva	Cadena de valor
Estructura organizativa	Actores independientes	Actores dependientes
Orientación	Liderado por la oferta	Liderado por la demanda
Identificación de mercado	Potencial de mercado	Nicho y negocios concretos
Elemento principal	Costo/precio	Valor/calidad
Estrategia	Productos básicos (commodities, etc.)	Productos diferenciados
Relación entre actores	Informal	Formal
Visión de la relación	Corto plazo	Largo plazo
Nivel de confianza	Bajo/medio	Alto
Flujo de la información	Escasa o ninguna	Amplia

Fuente: CODESPA, 2012.

Como se puede ver en el Cuadro 12, las cadenas de valor tienen un enfoque en mercados específicos y siguen la demanda de consumidores nacionales e internacionales. La visión de las cadenas de valor suele tener un enfoque de mercado más claro y con un espacio más social con actores manejando información específica a los productos, identificando clientes, asegurando calidad. La orientación está liderada por la demanda del producto lo que lleva a los productores a ser innovadores, identificar nuevas oportunidades de mercado siendo al mismo tiempo eficientes en los costos (Cayeros Altamirano et al., 2016).

Además, la relación entre los actores en las cadenas de valor es crucial, se puede definir como una colaboración estratégica entre los eslabones para el beneficio de todos los participantes explican Cayeros Altamirano et al. (2016). Efectivamente los autores señalan que, en la cadena de valor, la finalidad de los esfuerzos es mutua entre los actores para poder lograr las metas del producto que llega al consumidor, eso se hace a través de cooperación, comunicación y coordinación.

En las cadenas de valor se distingue entre actores directos e indirectos:

- † Los **actores directos** son aquellos que están involucrados y que interactúan en los distintos eslabones de la cadena relacionados con la producción, transformación y venta del producto. En algún momento de las actividades cacaoteras han sido propietarios del bien (las plantas, los granos, los productos transformados).
- † Los **actores indirectos** son los que brindan un servicio de apoyo a los actores directos, o los que aportan insumos o servicios (asistencia técnica, investigación, crédito, transporte, comunicaciones).

Fuente: Heyden & Camacho (2004), en Cayeros Altamirano et al. (2016).

En el sector agroalimentario, las cadenas de valor incluyen un aspecto social mayor por tener enfoques tales como: garantizar la seguridad alimentaria, vender o introducir un producto existente a un nuevo mercado, mantener o aumentar la presencia en un mercado frente a una competencia nacional e internacional, cumplir con nuevas regulaciones gubernamentales sobre los procesamientos del producto (Peña, 2008 en Cayeros Altamirano et al., 2016).



En resumen, la cadena de valor abarca la noción de la cadena productiva, añadiendo las relaciones entre los actores con el objetivo de generar más valor en el producto final, y un buen flujo de la información desde el inicio hasta el final de la cadena para identificar oportunidades y fortalecer capacidades (Escobedo Aguilar, 2013). Por lo tanto, debido a la importancia del enfoque en el mercado en el caso del sector cacaotero hay una tendencia de usar el término cadena de valor en vez de cadena productiva.

4.1 Cadenas de valor del cacao en los países considerados para este estudio

Estudiar la cadena de valor ayuda a entender todos los pasos que existen desde el eslabón de insumos al eslabón de la transformación hasta llegar al mercado donde será vendido como producto consumible tal como barras de chocolate. Eso ayuda a poder tener una vista panorámica de todo el proceso de la gestión de su buen desarrollo. Las cadenas de valor buscan identificar los entrelazamientos de actividades que llevan el producto final transformado a los consumidores (Álvarez Olea, 2020).

La cadena de valor de cacao tiene como eje central los eslabones de producción primaria y su procesamiento (preindustrial), procesamiento industrial/artesanal y comercialización. Estos eslabones son apoyados por la provisión de insumos y servicios.

Los eslabones de la cadena de valor del cacao en los países de Centroamérica y El Caribe pueden ser definidos de forma distinta, dependiendo de los estudios; sin embargo, al final tiene como eje central los eslabones de producción primaria y su procesamiento (postcosecha o preindustrial), procesamiento o transformación industrial/artesanal y comercialización, siendo todos estos eslabones apoyados por la provisión de insumos y servicios (SICACAO, 2023), como ejemplo se presenta la Ilustración 17. Tapia (2017) estudió la situación de la cadena de valor de cacao en Centroamérica en 2016 a través de talleres nacionales en Guatemala, Honduras, El Salvador y Nicaragua, y uno regional con 62 actores de los distintos eslabones de la cadena (operadores, servicios operacionales, servicios de apoyo y reguladores) representando los cuatro países con el fin de actualizar el mapa de actores de la cadena de valor, analizar los problemas a cuales se tienen que enfrentar, identificar las limitantes, determinar estrategias comunes para superar obstáculos y hacer más competitiva la región. A continuación, se presenta el esquema básico de la cadena que se utilizó en los talleres:

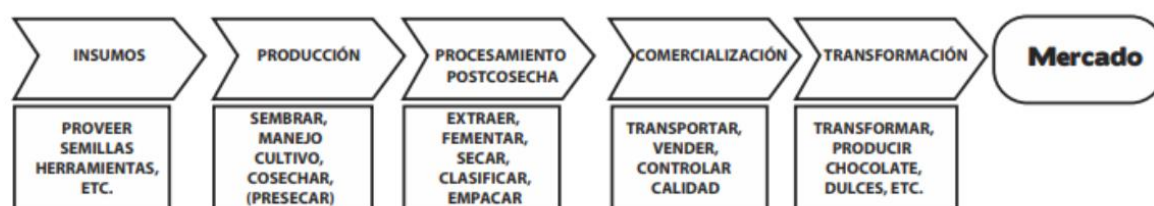


Ilustración 17: Esquematación general de la cadena de valor del cacao en los países de Centroamérica.

Fuente: Tapia, 2017.

4.1.1 Eslabones y actores en las cadenas

ESLABÓN INSUMOS

Escobedo Aguilar (2013) describe el eslabón “insumos” como la base de la cadena con la provisión de plantas, incluyendo material genético, y recursos agrícolas además la instalación de las áreas de cultivo, lo que establecerán la calidad del futuro grano. Estos proveedores de insumos incluyen actores que proporcionan plantas, fertilizantes, agroquímicos, agro insumos y otras materias primas necesarias para el cultivo y la industria, se pueden contar casas agrícolas, viveros, proveedores de maquinaria, entre otros (Sánchez et al., 2019). En Centroamérica y El Caribe existen varias entidades que trabajan en la mejora genética de las distintas variedades y consecuentemente la diversidad de productos con



diferentes aromas. Estos son esenciales para abastecer la demanda, aumentar la productividad, y de igual manera poder aumentar la tolerancia a plagas y enfermedades y encontrar maneras para la adaptación al cambio climático.

Algunas de las instituciones que trabajan en estos temas son: FHIA y APROCACAO en Honduras, FUNDALACHUA y GUATEMALA FINEST KAKAU en Guatemala, y CENTA en El Salvador (Ac Tot, 2023). Más concretamente, en El Salvador, el Ministerio de Agricultura y Ganadería, a través del CENTA ha estado trabajando hacia la recuperación de la base genética del cacao de alta calidad para poder desarrollar mejores especies (MAG & CENTA, 2018). En la República Dominicana, la Comisión Nacional del Cacao es un organismo mixto público-privado, autónomo, descentralizado, con patrimonio propio y receptor de recursos provenientes de los productores del cacao, quienes trabajan juntos para colaborar y apoyar el fomento, la rehabilitación, y el mejoramiento de la calidad del cacao (SICACAO, 2022).

ESLABÓN PRODUCCIÓN

El eslabón de producción se enfoca en las actividades de siembra, manejo, cultivo y cosecha de los granos de cacao. Además, es decisivo para el buen funcionamiento de la cadena de valor debido a que es el punto de convergencia de un conjunto de relaciones directas entre los actores y la producción para poder asegurar la demanda de cacao. En esta parte de la cadena se desarrollan las principales relaciones entre los distintos actores, públicos y privados. La producción de cacao en Centroamérica y el Caribe es mayormente desarrollada por productores de la agricultura familiar, individuales o que forman parte de alguna organización de productores, como se ha mencionado en el Capítulo 2. Aunque una mayoría de los productores pertenecen a organizaciones o cooperativas, existe un porcentaje de actores que trabajan de forma individual sin seguir directrices de una agrupación específica.

Por ejemplo, en Guatemala, se ha estimado que entre 50 y 65% de los productores están afiliados a cooperativas o asociaciones como la Federación de Cooperativas las Verapaces, la Fundación Laguna Lachuá, la Asociación de Productores Orgánicos para el Desarrollo Integral del Polochic, o la Asociación Nacional de Productores de Cacao (Álvarez Olea, 2020). En Honduras, la FENAPROCACAO se enfoca específicamente en el eslabón de la producción del país; su misión, a través de empresas afiliadas, es representar a los productores de cacao y sus familias, ayudándoles con servicios que impulsan la productividad y mejoran la calidad y comercialización. La Federación trabaja junta a la APROCACAO que se enfoca en el eslabón de comercialización y juntos forman una entidad complementaria (FENAPROCACAO, 2023). En la República Dominicana, los productores trabajan en conjunto con CONACADO, una organización campesina, quienes apoyan la cadena a través de su pericia en holding empresarial, líder en la producción, procesamiento y comercialización del cacao (Ríos et al., 2017).

ESLABÓN PROCESAMIENTO POSTCOSECHA

En el eslabón de procesamiento postcosecha se desarrollan los procesos de acopio, fermentación, secado y almacenamiento del cacao. Está fundado en el hecho que el proceso de fermentación y secado están directamente vinculados a la calidad de los granos para el mercado de exportación. Cada cliente a nivel regional e internacional tiene requerimientos específicos en cuanto a la calidad del grano como, por ejemplo, el aspecto físico, porcentaje de fermentación, color, tamaño, entre otros; para esto, en la región varias organizaciones de productores y fincas privadas, han realizado inversiones en infraestructura de acopio y procesamiento preindustrial, y han tenido avances significativos en los procesos de fermentación y secado del grano aplicando protocolos que demandan los mercados más exigentes (SICACAO, 2023). Sin embargo, hay otro modelo para el procesamiento centralizado que se enfoca en el acopio del grano en baba, por ejemplo, en Honduras, hay varias organizaciones y cooperativas, como la Asociación de productores de la Cuenca del Rio Choloma, la Asociación de Productores Agroindustriales de San Antonio Cortés, la Cooperativa Agrícola de Cacaoteros de Omoa San Fernando Limitada y la Cooperativa de Lago de Yojoa, entre otras, las cuales han decidido invertir en sus propios centros de acopio, para garantizar la calidad de los granos (Salgado Artica, 2023).



ESLABÓN COMERCIALIZACIÓN

El eslabón de comercialización se focaliza en la venta, el control de calidad y el transporte del cacao, y se puede dividir en tres secciones: 1) orientada al consumo a nivel nacional, 2) para la exportación dentro de la región y 3) para la exportación a nivel internacional. Mayormente, los pequeños agricultores venden su producción a intermediarios sin que los granos estén secos ni fermentados. De allí, para el primer caso de comercialización, pequeños intermediarios venden la mercancía a suplidores más importantes que tienen puntos de venta en los mercados locales. Esa cadena de valor a nivel local abastece pequeñas industrias que transforman los granos en distintos productos (bebidas, confitería...). En el segundo caso de comercialización para la exportación dentro de la región, el cacao se exporta principalmente a los mercados de Guatemala y El Salvador siguiendo una cadena de valor similar a la del primer caso.

La comercialización para la exportación internacional implica una producción mayoritariamente certificada. Los certificadores más importantes de la cadena de valor de Centroamérica y El Caribe son: Rainforest Alliance, UTZ, FairTrade, Sello de Pequeños Productores (SPP) y cacao orgánico certificado. Adicionalmente, cuando se exportan los granos de cacao son subsidiarias de las empresas transformadoras que se aprovisionan. Las empresas europeas que compran granos de la región incluyen entre otras: Ritter Sport (Alemania), Ingemann (Dinamarca) y Chocolats Halba (Suiza; ver Recuadro 13).

Recuadro 13: Chocolats Halba en Honduras

Chocolats Halba es una empresa matriz productora de chocolate suizo con una empresa filial en Honduras que pertenece a la cadena de supermercados Coop, cuya actividad principal es la comercialización de cacao de alta calidad, certificado orgánico y comercio justo. Chocolats Halba Honduras exporta alrededor de 500 toneladas de cacao al año, hasta unos años atrás el 99% de la producción estaba destinada a Suiza; sin embargo, ahora también exportan a otros países europeos, los Estados Unidos y Asia.



Chocolats Halba Honduras trabaja con pequeños productores en cuatro zonas: la zona Maya, la zona Caribe, la zona Olancho, y la zona Mosquitia y orienta sus acciones a:

- † Pequeños Productores: apoya a 2.500 agricultores que son sus proveedores de granos de cacao, pagándoles un precio justo, por encima del mercado, comprando directamente a cooperativas y así evitando los intermediarios, para que más dinero llegue a las manos de los productores mismos.
- † Cooperativas Empoderadas: apoya a agricultores para que forman cooperativas independientes y estables, a través del frotalecimiento de capacitaciones para mejorar el procesamiento poscosecha y la calidad de los granos.
- † Capacidades Reforzadas: habilita a los agricultores en la fermentación y secado de los granos de cacao, además brinda a los agricultores apoyo financiero e individual en la construcción de infraestructura post-fermentación profesional y durante la certificación de sus granos.
- † Cultivo Duradero: capacita a los agricultores en la conversión de sus plantaciones a sistemas agroforestales sostenibles combinados con cultivos de frutales y café.

En 2023, la empresa dio un giro estratégico enfocándose más allá de la comercialización de productos de cacao hondureño hacia el cultivo en Sistemas Agroforestales Dinámicos Sucesionales de café y frutos deshidratados asociados con cacao. El objetivo de ese cambio es diversificar los ingresos de los productores, proporcionar alternativas comerciales para los productos y garantizar su seguridad alimentaria.

Fuente: Chocolats Halba, 2020; Vanegas, 2023



ESLABÓN TRANSFORMACIÓN

Los criterios principales a la altura del eslabón de transformación son transformar y producir mercancía como chocolates y dulces. Para eso, el primer paso para el grano es ser tostado, descascarado y molido para poder convertirse en cuatro productos intermedios: licor o pasta de cacao, manteca de cacao, torta de cacao y cacao en polvo. El segundo paso de transformación pasa por un proceso de industrialización para adquirir los productos finales de chocolate para la mesa (chocolate no refinado con azúcar), cobertura de chocolate, chocolate granulado, confites de chocolate, bebidas, etc. Hay que resaltar que, en algunos casos, empresas de transformación demandan cacao fermentado fino de aroma para poder elaborar productos de esa calidad. Es el caso, por ejemplo, de empresas salvadoreñas como BELÚ CACAO y XOCOLATÍSIMO que producen chocolate fino en barras y bombones para el mercado nacional e internacional.

Dentro de cualquier cadena de valor, un aspecto fundamental es la transportación del producto desde el inicio de la cadena hasta llegar al consumidor, desde la finca donde se produce, hacia los intermediarios y hasta la exportación. Aunque en la Ilustración 8 de la esquematización general de la cadena de valor del cacao, el aspecto de transporte se encuentra específicamente en el eslabón de comercialización, es un anillo de la cadena que une cada eslabón con otro para que pueda fluir y ser estructurada (Say et al., 2013). La transportación y sus costos son generalmente a cargo de los intermediarios dentro y entre los eslabones (Escobedo Aguilar, 2013), ya que en muchos casos los productores no cuentan con transporte propio (Sánchez et al., 2019).

Sin embargo, los eslabones incluidos varían dependiendo de los distintos estudios, por ejemplo, Cayeros Altamirano et al. (2016) incluye “Distribución y Marketing” antes de llegar al Mercado. La ONUDI (Organización de las Naciones Unidas para el Desarrollo Industrial) también incluye un eslabón específico para la “Transportación” entre el procesamiento y la comercialización.

4.1.2 Detalles y diferencias en las cadenas de valor

Se observa que los eslabones de las cadenas de valor (Ilustración 17) en los distintos países centroamericanos y El Caribe son similares, no obstante, existen diferencias a nivel nacional en cuanto a lo que se incluye en cada eslabón, y sus actores principales.

EL SALVADOR

En el país, la mayoría del cacao en granos producida por pequeños agricultores venía siendo convencional, solamente lavado y secado, y vendido al mercado informal. Los intermediarios compraban los granos con requerimientos de calidad muy baja, enfocando la producción de cacao salvadoreño a los mercados locales. Sin embargo, hoy día la producción y procesamiento del cacao se ha enfocado al establecimiento de protocolos de fermentación y secado cumpliendo los estándares de calidad del grano, lo que ha llevado a iniciar exportaciones a mercados nicho diferenciados y a obtener el reconocimiento de El Salvador ante la ICCO, como país que exporta el 100% de cacao fino de aroma.

Uno de los problemas en El Salvador en cuanto a los insumos, y de manera subsiguiente a su producción de cacao, es que es muy escasa. Una de las razones es la poca inversión de los sectores públicos y privados hacia la cadena de valor, limitando el acceso a materiales genéticos para la mejora de las variedades. Sin embargo, iniciativas nacionales como la Alianza Cacao han ido apareciendo para impulsar la agricultura y el crecimiento económico para convertir El Salvador en un productor y exportador clave de cacao fino de aroma de alta calidad (USAID, n/a).

El Salvador junto a Guatemala son los dos países con una gran cultura de consumo de productos derivados de cacao como ser el chocolate, sobre todo como bebida caliente.



GUATEMALA

Una de las diferencias en comparación a otros países de la región es que la mayoría de la producción de cacao en Guatemala es dedicada al consumo nacional, según indica el Grupo de Trabajo Nacional de Cacao ante el SICACAO, el 89% de la producción de cacao es beneficiado y transformado para el mercado nacional, principalmente en chocolate para bebida. (Grupo de Trabajo Nacional Cacao, 2021).

Otro detalle importante a notar es que en Guatemala hay una división geográfica de la producción del cacao, distinguiéndose el Norte y el Sur:

- † En el Norte, hay una mayor presencia de pequeños productores, algunos donde el cultivo es, o no es, la actividad principal, también hay una mayor presencia de organizaciones de productores (a las que se afilian los productores donde el cacao sí es la actividad principal), y el cacao se produce y acopia bajo estándares de calidad. ONG, cooperación y organismos intergubernamentales han enfocado sus actividades relativas al cacao, sobre todo en la zona norte, debido a que pueden trabajar con más organizaciones de productores. Como en el Norte no había la costumbre de fermentar el cacao, algunos proyectos han generado estas capacidades, enseñando los procesos de fermentación y secado basados en estándares de calidad, así como contribuyendo con la infraestructura necesaria. En la actualidad, las organizaciones acopian los granos frescos de sus socios y la fermentación y secado se hace en centros de acopio (Maldonado Osorio, 2023).
- † En el Sur, se encuentran mayormente medianos productores en fincas privadas, algunos afiliados a ASOCACAO, ANAKAKAW y al Comité de Cacao y Chocolate Diferenciado de AGEXPORT, una organización privada de exportación guatemalteca. La fermentación y secado del cacao se realiza de manera individual en cada finca, bajo protocolos de calidad utilizando cajones de fermentación y patios de secado; por lo que, no se cuenta con centros de acopio para la fermentación como en el Norte (Maldonado Osorio, 2023). Los resultados, por ende, dependen mucho de las capacidades e instalaciones de cada finca.

Como país, Guatemala apuesta a la producción de cacao fino de aroma, tanto las fincas privadas como las organizaciones de productores trabajan hacia este objetivo.

HONDURAS

En Honduras existe un Acuerdo Marco de Competitividad (AMC) de la cadena de valor del cacao, un instrumento legal que 'fomenta la alineación, apropiación y armonización entre actores y funciones de la cadena para lograr mejores posiciones competitivas para el sector cacaotero de Honduras (Salgado Artica, 2023). En el año 1998, el país fue golpeado por el Huracán Mitch, unos de los ciclones más poderosos de las últimas décadas, lo que generó una reducción drástica de su producción de cacao (de 5.000 t a 500 t). En 2010 se aprobó el primer Acuerdo Marco de Competitividad (AMC) correspondiente a los años 2010-2012, para instaurar las bases de coordinación del sector cacaotero, con la Secretaría de Agricultura y Ganadería, y el Comité Nacional de Cadena de Cacao, en 2013 se estableció el segundo AMC 2014-2018, enfocado en armonizar una estrategia público-privada para el desarrollo del sector y la priorización de una agenda de trabajo en producción y desarrollo organizativo. La tercera fase del AMC 2019-2022, estuvo enfocada en la transformación para agregar valor además de mejorar los ingresos de los actores cacaoteros, y la comercialización para seguir trabajando hacia una posición internacional de productor de cacao fino o de calidad (Aleman, 2019), y en la actualidad está en gestión final el cuarto AMC 2023-2026 que actualiza el plan de gestión de la cadena de cacao de Honduras.

Por su parte, el Comité Nacional de Cadena de Cacao trabaja como un organismo de diálogo, cooperación, concertación y rendición de cuentas para los actores involucrados, además contribuye a alcanzar la competitividad nacional e internacional del sector para la sostenibilidad social, económica y ambiental de la cadena (CNCC, 2023b).



4.2 Gobernanza en las cadenas de valor a nivel nacional y regional

La gobernanza de la cadena de valor en Centroamérica y El Caribe depende de cada país y su situación específica, sin embargo, si la demanda internacional pide certificaciones determinadas para los granos de cacao que importa, la producción tiene que seguir indicaciones similares. En ese caso se trata de gobernabilidad desde la demanda, la cual se ubica entre las empresas que procesan el cacao y lo transforman en productos finales, y, por otra parte, las políticas públicas con cuales los productores tienen que cumplir y que varían dependiendo del país en cual están (Álvarez Olea, 2020).

El sector cacaotero se puede dividir en varias categorías como los mercados gourmet o de certificación como el orgánico, comercio justo y de origen como se detalló en el capítulo anterior. La complementariedad del sector cacaotero en Centroamérica y El Caribe es una característica clave para el buen desarrollo de la cadena a nivel regional ya que la competencia no trae conflictos graves, por tener una producción limitada en comparación a otros lugares productores del mundo (Escobedo, 2018). Guatemala, El Salvador y Costa Rica se enfocan en procesar la materia prima, aunque debido a su producción insuficiente importan granos de países vecinos. Por otro lado, Honduras, Nicaragua y República Dominicana exportan cacao en grano a nivel regional e internacional. Eso demuestra que existe una complementariedad dentro del sector regional, lo que debe ser tomado en cuenta en la formulación de políticas relacionadas a la actividad (Álvarez Olea, 2020). Otro ejemplo concreto destacado por el autor es que Nicaragua está más desarrollado en los eslabones de la producción y la transformación primaria, mientras Guatemala se distingue en la transformación secundaria y en cuanto al consumo interno.

Una problemática a la cual está enfrentada la gobernabilidad en el sector cacaotero es la informalidad de ciertas actividades dentro de la cadena. La informalidad del sector cacaotero ocurre principalmente en la compraventa en los mercados locales y regionales, por ejemplo, muchos intermediarios entre los eslabones de producción y de comercialización son informales y tratan de aprovecharse de los pequeños productores a través de precios bajos y entrega inmediata, sin registros de transacción (Büchert, 2014).

Existe mucha informalidad en el sector cacaotero, sobre todo en el mercado del cacao sin fermentar, lo que lleva a que los actores tienden a no pagar impuestos, y tampoco tienen autorizaciones como por ejemplo permisos de inocuidad (Álvarez Olea, 2020).

La demanda de trazabilidad y transparencia en la cadena de valor del cacao es una de las razones por la cual más y más gobiernos de la región han empezado a desarrollar iniciativas para mejorar las condiciones de producción. Iniciativas como acceso a material genético superior, capacitaciones diversas relacionadas con las actividades a lo largo de la cadena, entre otras han sido promovidas (Sánchez et al., 2019). Además, como se mencionó anteriormente, el mercado mundial es cada vez más exigente y estricto en relación con la sostenibilidad económica, ambiental y social de la producción.

Escobedo Aguilar (2018) destaca que los elementos sociales de la cadena de valor del cacao pueden impactar de manera importante sobre los riesgos y oportunidades de sostenibilidad. En este contexto, menciona que la representatividad de la mujer es baja, aunque es evidente que participan en varios eslabones de la cadena (producción y transformación), por lo que es necesario encontrar formas de incluirlas en políticas e iniciativas, como es el caso con REDMUCH en Honduras (Recuadro 17).

Es importante resaltar también, que en los países se han establecido diversos espacios multiactor para fomentar la cadena de valor del cacao y chocolate. Tienen la figura de comisiones, comités, plataformas, mesas y parecidos, generalmente establecidos mediante leyes, acuerdos, resoluciones y similares instrumentos legales, que les conceden ciertas funciones y responsabilidades.



Los espacios multiactor generalmente se conforman para atender una demanda específica de resolver un determinado problema, y pueden persistir más allá de este. Participan actores de toda la cadena o todo el sector: las instituciones públicas, organizaciones de productores, empresas privadas vinculadas a los diferentes eslabones de la cadena, ONG, e incluso, organismos internacionales y de cooperación técnica, quienes muchas veces asumen el papel de coordinar, moderar y auspiciar el espacio multiactor. Dependiendo del contexto y propósito específico del espacio que se ha establecido, es posible que haya mayor presencia de alguno de los grupos de actores, por ejemplo, las instituciones públicas, o las empresas privadas.

*Los **espacios multiactor** son espacios de diálogo e intercambio para los actores involucrados en el sector, donde se pueden identificar problemas, encontrar soluciones y definir prioridades para impulsar la cadena de valor; son espacios donde se generan y aprovechan sinergias; y que representan a la cadena o el sector a nivel nacional y regional.*

Adicional a los espacios multiactor nacionales, se estableció también el Comité del Cacao de Centroamérica y República Dominicana (SICACAO) como un espacio multiactor regional, para “iniciar un proceso de integración del subsector, para fortalecer la competitividad de la cadena de cacao en la Región, considerando la equidad y la sostenibilidad climática del subsector cacao” (Recuadro 15) (SICACAO, 2019). En el Cuadro 13, se presentan algunos de los espacios multiactor del sector cacaotero actualmente vigentes en los países considerados para este estudio.

Cuadro 13: Algunos de los espacios multiactor de la cadena de valor del cacao y chocolate en los países considerados para este estudio

País	Institución	Resumen
El Salvador	Mesa Nacional del Cacao de El Salvador (MNC)	Ente de representación nacional de la cadena de cacao, enfocado a optimizar niveles de eficiencia y competitividad que fortalezcan la actividad empresarial del sector cacaotero y la comunicación con diferentes sectores gubernamentales y privados.
Guatemala	Comisión Nacional de Cacao de Guatemala (CONACAGUA)	Ente de representación nacional de la cadena de cacao en Guatemala, que integra a los representantes designados de los grupos de trabajo regionales (norte y suroccidente), para coordinar, proponer y definir planes, estrategias y acciones en pro de la agrocadena de cacao de Guatemala. Según necesidad o interés de los actores se forman grupos temáticos, como el Comité de Cacao y Chocolate Diferenciado de AGEXPORT, conformado por las PYMES productoras de cacao y chocolate de alta calidad, enfocados en la exportación al mercado norteamericano y europeo.
Honduras	Comité Nacional de la Cadena de Cacao (CNCC) (Recuadro 14)	Ente de representación nacional de la cadena de cacao, que funciona como instancia idónea de diálogo, de cooperación, concertación y rendición de cuentas de las acciones realizadas por todos los actores de la cadena y la planificación consensuada del desarrollo del rubro, con fines de aumentar la competitividad del sector.
Costa Rica	Comisión Interinstitucional de Cacao	Se constituyó específicamente para formular el Plan Nacional de Cacao, orientado a impulsar el desarrollo del sector desde el 2018 al 2028, con el apoyo del IICA.
Nicaragua	Comisión de cacaos de Nicaragua (COMCACAO)	Espacio de diálogo y articulación para los diferentes actores de la cadena de valor, enfocado en el fortalecimiento de la competitividad y desarrollo del subsector cacao en Nicaragua, empresarial, social y ambientalmente responsable.
República Dominicana	Comisión Nacional del Cacao (CONACADO)	Organismo mixto, autónomo, descentralizado, con patrimonio propio y receptor de recursos provenientes de los productores del cacao, con asiento en el Ministerio de Agricultura, que tiene



País	Institución	Resumen
		como función principal la formulación de la política cacaotera a nivel nacional e internacional de la República Dominicana, así como colaborar y apoyar al Departamento del Cacao del Ministerio de Agricultura, en el fomento, rehabilitación, producción, productividad, mejoramiento de la calidad del cacao.
Regional	Comité del Cacao de Centroamérica y República Dominicana (SICACAO) (Recuadro 15)	Plataforma de gestión de la información y el conocimiento del subsector de cacao para los países miembros del Sistema de Integración Centroamericano (SICA), capaz de gestionar iniciativas, desde lo público o lo privado, que conlleven acciones de mejora competitiva del sector, bajo los principios de equidad y sostenibilidad ambiental.

Fuente: elaboración propia con base en páginas web de los espacios multiactor y SICACAO, 2023.

Recuadro 14: Comité Nacional de la Cadena de Cacao de Honduras

El Comité Nacional de la Cadena de Cacao (CNCC) de Honduras actúa como plataforma de diálogo, cooperación, concertación y rendición de cuentas de las acciones llevadas a cabo por los distintos actores a lo largo de la cadena. El propósito del Comité es lograr una competitividad interna y externa del sector cacaotero incluyendo la sostenibilidad social, económica y ambiental de la cadena.



Además, el Comité actúa como un instrumento legal para fomentar la alineación, apropiación y armonización entre actores y funciones de la cadena para lograr mejores posiciones competitivas para el sector cacaotero de Honduras.

Dentro del Comité Nacional existen cinco comités regionales en las regiones Noroccidental, Litoral Atlántico, Olancho, El Paraíso, y La Mosquitia, donde se encuentra la mayor concentración de actores, en particular del eslabón de producción primaria. Además, involucra más que 50 actores bajo varias modalidades como gubernamentales, federaciones, el sector privado, etc.

Fuente: CNCC, 2023b, CNCC, 2022.

Recuadro 15: Comité del Cacao de Centroamérica y República Dominicana



El Comité del Cacao de Centroamérica y República Dominicana (SICACAO) es una instancia regional de incidencia en políticas públicas, integración, aprendizaje y concertación del sector cacaotero. Nace en 2017 de la complementariedad del sector cacaotero de la región, con el propósito de fortalecer la competitividad de la cadena de cacao, considerando la equidad y la sostenibilidad climática del subsector cacao.

SICACAO es una plataforma de gestión de información y conocimiento del sector del cacao para responder a los principales retos y desafíos de la economía cacaotera para poder destacar estrategias y acciones a nivel regional. Sus objetivos específicos son fomentar y articular iniciativas orientadas en fortalecimiento del sector cacaotero, y generar propuestas de políticas, normativas, mecanismos de facilitación y otras herramientas.

Sus funciones principales, entre otras, incluyen: analizar las problemáticas que afectan el sector y proponer recomendaciones, dar seguimiento a políticas, normativas, programas, y proyectos de cacao de la región, ser una plataforma de articulación y coordinación de acciones para el subsector cacaotero.

Fuente: SICACAO, 2019.



La cadena de valor del cacao claramente sigue una orientación de demanda, todos los eslabones tienen enfoques en el mercado final y en los productos finales que llegan al consumidor nacional, regional o internacional. La gobernanza a nivel nacional y regional es decisiva para el buen desarrollo de la cadena de valor cacaotera. En el próximo capítulo se presentan ejemplos de los emprendimientos institucionales para una mejor producción del cultivo y mejorar las condiciones del cacao.



Reunión del SICACAO, Santa Ana, El Salvador
2023.
Fotografía: SICACAO.



5. Instituciones claves e instrumentos de políticas públicas

En los países considerados en este estudio se implementan, a nivel nacional y/o subnacional, diversas políticas públicas orientadas a fomentar las cadenas de valor, e impulsar el sector cacaotero. En ello participan varias instituciones (del sector público y otras), que, dependiendo de sus funciones específicas, establecen el marco legal para brindar apoyo al sector, y/o a través de su trabajo, lo ponen en práctica.

Por ejemplo, el Consejo Agropecuario Centroamericano, implementa la “Estrategia Regional de Cacao para la Región SICA 2022-2032”, con el propósito de “fomentar el desarrollo competitivo y sostenible en el ámbito económico, social, cultural y ambiental del subsector cacaotero en la región de países del SICA” (SICACAO, 2023).

*Las **políticas públicas** son cursos de acción (estrategias o secuencias de decisiones conectadas), encaminados a resolver determinados problemas públicos. Prestando la terminología del inglés, se distingue entre **policy** (la formulación e implementación de políticas públicas), **politics** (las diversas relaciones y juegos políticos) y **polity** (el andamiaje institucional).*

*Los **instrumentos de política pública** son iniciativas acotadas que permiten materializar los contenidos de una política pública, logrando así los objetivos estratégicos y contribuyendo a resolver el problema público identificado (entre ellos: leyes, programas, proyectos, planes y estrategias, convenios, registros, sistemas de información y comunicación, etc.).*

Fuente: IICA, 2014.

En este capítulo, se van a identificar las instituciones claves que a nivel de los países considerados en este estudio y a nivel regional se involucran para incrementar y asegurar la competitividad del cacao; y los instrumentos de política que se aplican en la actualidad con estos fines.

5.1 Instituciones involucradas en la competitividad del cacao

5.1.1 Instituciones del sector público

Un grupo grande de actores claves involucrados en el sector cacaotero son las instituciones públicas. Son los Ministerios o Secretarías de Agricultura a través de sus direcciones o entidades vinculadas, que inciden en la cadena de valor especialmente en el eslabón de producción, y también, los eslabones de insumos y procesamiento postcosecha. Entre las muchas entidades y organismos que forman parte de, o están vinculadas con los Ministerios y Secretarías de Agricultura, destacan sobre todo los siguientes dos, ya que están presentes a la fecha de este estudio en (casi) todos los países y con funciones comparables:

- ┆ Los **Institutos Nacionales de Investigación Agropecuaria (INIA)**, que hacen investigación y desarrollo enfocado en los eslabones insumos, producción y postcosecha, a fin de promover el sector cacaotero; enfocado en mejorar el material genético y proveer y difundir, mediante asistencia técnica, fortalecimiento de capacidades y otras herramientas, nuevas o mejoradas técnicas y tecnologías para el cultivo, cosecha y beneficio del cacao. Los INIA en los países considerados para este estudio son:
 - el Centro Nacional de Tecnología Agropecuaria y Forestal (CENTA) en El Salvador (Recuadro 16);
 - el Instituto de Ciencia y Tecnología Agrícolas (ICTA) en Guatemala;
 - la Dirección de Ciencia y Tecnología Agropecuaria (DICTA) en Honduras;
 - el Instituto Nacional de Innovación y Transferencia en Tecnología Agropecuaria (INTA) en Costa Rica;
 - el Instituto Nicaragüense de Tecnología Agropecuaria (INTA) en Nicaragua;
 - el Instituto Dominicano de Investigaciones Agropecuarias y Forestales (IDIAF) en República Dominicana.



- ┆ Las entidades encargadas de la **sanidad agropecuaria e inocuidad de los alimentos (SAIA)**, que son las autoridades nacionales en materia sanitaria, fitosanitaria y de inocuidad de alimentos. Sus funciones incluyen, entre otras, facilitar, normar, regular e implementar políticas y acciones sanitarias y fitosanitarias, prevenir, controlar y erradicar plagas (fito)sanitarias, y registrar, controlar y regular el uso de sustancias químicas y biológicas de uso agrícola; todos ellos, claves para el desarrollo de productos de calidad en el sector cacaotero. En los países considerados para este estudio, estos son:
- la Dirección General de Sanidad Vegetal (DGSV) en El Salvador;
 - el Viceministerio de Sanidad Agropecuaria y Regulaciones (VISAR) en Guatemala;
 - el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria (SENASA) en Honduras;
 - el Servicio Fitosanitario del Estado (SFE) en Costa Rica;
 - el Instituto de Protección y Sanidad Agropecuaria (IPSA) en Nicaragua.

Asimismo, los países considerados en este estudio (excepto Cuba) también son miembros del Organismo Internacional Regional de Sanidad Agropecuaria (OIRSA), que apoya los esfuerzos de los Estados miembros para lograr el desarrollo de sus planes de Salud Animal, Sanidad Vegetal, Inocuidad de los Alimentos y el fortalecimiento de la Cuarentena Agropecuaria.

Además de los Ministerios y Secretarías de Agricultura, también se involucran otras instituciones del sector público, por ejemplo, en los eslabones de transformación y comercialización, entre ellos Ministerios de Economía, Comercio Exterior, Producción o Industria, y parecidos. En algunos países se cuenta además con ministerios orientados específicamente al desarrollo social, rural y/o la economía familiar, como es el caso en Guatemala y Nicaragua, por ejemplo. Además, es importante mencionar las universidades públicas que, a través de las facultades de agricultura/agronomía o forestales, muchas veces hacen contribuciones importantes al sector.

El involucramiento específico que tienen las instituciones públicas en el sector cacaotero depende de la realidad y contexto general de cada país, pero alcanza desde la formulación del marco legal – leyes, normas y regulaciones, entre otras – hasta la implementación práctica de asistencia técnica y el fortalecimiento de capacidades. Incluye también, la investigación, el fomento de la innovación, otorgar permisos y derechos, facilitar el acceso a financiamiento, la asistencia legal, etc.

Recuadro 16: Centro Nacional de Tecnología Agropecuaria y Forestal de El Salvador

El Centro Nacional de Tecnología Agropecuaria y Forestal de El Salvador (CENTA) fue creado en 1993, con la finalidad de responder a las demandas de tecnología del sector agropecuario.



El CENTA tiene un enfoque científico y técnico, cuya visión es centrada en mejorar la calidad de vida de las familias rurales y las condiciones ambientales del país. Sus principales prioridades para su estrategia de 2019-2024, son:

- ┆ Seguridad alimentaria y nutricional.
- ┆ Fomento sostenible de la producción y comercialización de frutas y hortalizas.
- ┆ Fomento sostenible de la producción y generación de valor agregado del cacao.
- ┆ Reactivación y modernización de la ganadería nacional.
- ┆ Fortalecimiento de la producción y comercialización de la miel.
- ┆ Sustentabilidad ambiental, mitigación y adaptación al cambio climático.

Para lograr sus objetivos, las funciones del Centro incluyen entre otras: asesorar al Ministerio de Agricultura y Ganadería en la formulación de políticas nacionales, contribuir a la ejecución de dichas políticas, divulgar logros y resultados de las investigaciones producidas en el país, promover el uso generalizado de las opciones tecnológicas y de los servicios de laboratorio que apoyen a la producción, y apoyar la formación de transferencias de tecnología agropecuaria y forestal.

Fuente: CENTA, 2023.



5.1.2 Organizaciones del sector privado, de cooperación e intergubernamentales

Otro grupo de instituciones son las organizaciones privadas, de cooperación e intergubernamentales, que son claves para el desarrollo y crecimiento del sector cacaotero. Destacan tres grandes grupos de actores en esta categoría:

- † Las **organizaciones de productores**: aquí, se ubican las asociaciones, cooperativas, federaciones, confederaciones, redes, y más. Para los productores, organizarse, por ejemplo, como una asociación, es beneficioso por muchos motivos, pero cabe mencionar en particular, el mejor acceso a los servicios y participación en programas y proyectos, la mayor facilidad (y menor costo) en la certificación de la producción (orgánico, comercio justo, etc.) y la representación ante otros actores y participación en espacios multiactor. Y aunque son más visibles las organizaciones ya formalizadas, es posible encontrar también organizaciones de productores no formalizadas o que están en proceso de formalización.
- † Las **empresas privadas**: las empresas privadas se encuentran en todos los eslabones de la cadena de valor, siendo proveedores de insumos, productores, transformadores, comercializadores, distribuidores o exportadores, transportistas, y más. Su presencia y participación en el sector es clave, ya que son quienes más rápido se adaptan a nuevas circunstancias y fomentan la innovación, transmiten las exigencias de los consumidores a los productores, buscan aumentar la eficiencia e impulsan el crecimiento del sector.
- † Las **ONG y los organismos intergubernamentales y de cooperación internacional**: las organizaciones de este tipo contribuyen de manera importante al desarrollo del sector. Dependiendo de su enfoque y objetivos institucionales, brindan asistencia técnica, fortalecimiento de capacidades y financiamiento; orientan las instituciones públicas en la formulación e implementación de sus políticas; establecen y gestionan alianzas entre productores y empresas privadas; y mucho más. Cuando sus acciones están bien enfocadas y toman en cuenta las necesidades y oportunidades del sector, pueden generar cambios positivos en el mismo.

En el Cuadro 14, se presentan algunas de las muchas organizaciones del sector privado que a la fecha de este estudio se involucran en el sector cacaotero en los países considerados en este estudio.

Cuadro 14: Algunas organizaciones privadas, de cooperación e intergubernamentales involucradas en el sector cacaotero

País	Institución	Resumen
Organizaciones de productores y transformadores (ejemplos)		
El Salvador	Sociedad Cooperativa de Productores de Cacao de El Salvador (ES-CACAO)	Tiene la misión de promover la estandarización en la siembra de cacao fino de aroma, propiciar las buenas técnicas de siembra y buenos manejos postcosecha para garantizar la calidad del cacao a exportar para los mercados gourmet internacionales.
El Salvador	Asociación Cooperativa de Producción Agropecuaria de Cacao “Los Izalcos” (ACPACI de R.L.)	Asociación de pequeños productores en el departamento de Sonsonate, El Salvador. Desde el cultivo, beneficiado en el centro de acopio (fermentación y secado) y transformación a chocolate artesanal por mujeres socias de la cooperativa.
Guatemala	Asociación de Productores Orgánicos para el Desarrollo Integral del Polochic (APODIP)	Asociación de pequeños productores, que producen, procesan y comercializan cacao responsablemente a mercados especiales.



País	Institución	Resumen
Guatemala	Asociación Integral de Productores de Cacao de la Costa Sur de Guatemala (ASOCACAO)	Asociación de productores de cacao de la costa sur, que promueve la producción, transformación y comercialización de cacao con enfoque de calidad.
Honduras	Federación Nacional de Productores de Cacao de Honduras (FENAPRO-CACAHO) y Asociación de Productores de Cacao de Honduras (APROCACAHO)	FENAPROCACAHO fue constituida legalmente como organismo de segundo grado, surgiendo de la APROCACAHO; en la actualidad estos dos entes jurídicos se complementan en beneficio de las mismas empresas productoras que los constituyen. FENAPROCACAHO tiene fines eminentemente gremiales y APROCACAHO como empresa afiliada, se convierte en el brazo comercializador de la Federación.
Honduras	Red de Mujeres Cacaoteras y Chocolateras de Honduras (REDMUCH) (Recuadro 17)	Red formada por empresas dedicadas a la producción y transformación del cacao, que contribuyen a la formación de capacidades productivas y empresariales, especialmente a mujeres; facilitando espacios para comunicar e intercambiar experiencias entre las mujeres que participan en los diferentes eslabones de la cadena de cacao en Honduras.
Costa Rica	Asociación Cámara Nacional de Cacao Fino de Costa Rica (CANACACAO)	Asociación privada que reúne productores, comercializadores, chocolateros y otros apasionados del mundo del cacao y chocolate. Se creó con la intención de aprovechar el potencial del sector cacaotero en Costa Rica para convertirlo en un proveedor reconocido en el mercado mundial de cacao de alta calidad.
República Dominicana	Confederación Nacional de Cacaocultores Dominicanos (CONACADO)	Organización – Cooperativa que trabaja hacia obtener un mayor peso comercial en el mercado internacional del cacao, además de mantener la propiedad individual de la tierra.
Empresas privadas		
Guatemala	Cacao Verapaz S.A. (Recuadro 7)	Empresa de comercialización y distribución especializada en cacao, que conecta productores guatemaltecos de cacao fino con chocolateros especializados en USA y Europa.
Honduras	Xoco Fine Cocoa	Empresa que cultiva, transforma y comercializa cacao fino de aroma. Gestiona unos 2 millones de árboles de cacao que ha producido y plantado en los años 2007-2013.
Honduras	Chocolats Halba Honduras (Recuadro 13)	Empresa que trabaja de la mano de los pequeños productores de cacao, para exportar cacao fino de aroma de la más alta calidad, a los chocolateros más exigentes del mundo.
Nicaragua	Ritter Sport Nicaragua S.A.	Es una empresa del grupo Ritter; en Nicaragua se conformó en 2011 y cuenta con tres unidades: la Finca El Cacao, las oficinas centrales en Managua y un centro de acopio de cacao, que se construyó en 2009 a través de un Proyecto Público Privado cofinanciado por GIZ y en colaboración con ADDAC. Ritter Sport apoya a los proveedores (cooperativas y asociaciones) de cacao desde los años 90, en aspectos relativos a los sistemas agroforestales, la producción de cacao orgánico y la asociatividad de los pequeños productores.



País	Institución	Resumen
ONG, fundaciones sin fines de lucro y organismos de cooperación internacional e intergubernamentales (ejemplos)		
Guatemala	Fundación ProPetén (Recuadro 18)	ONG que promueve la producción, transformación y comercialización de cacao a mercados nacionales e internacionales.
El Salvador	Catholic Relief Service (CRS El Salvador)	ONG que lleva más que 70 años trabajando en El Salvador, implementando proyectos de apoyo a los sectores más vulnerables en temas de agricultura, medio ambiente, jóvenes, emergencia y emprendimiento. Uno de los principales objetivos es promover la dignidad humana mediante la agricultura. CRS es el ejecutor de Alianza Cacao, el programa más grande de apoyo al cacao en El Salvador.
Honduras	Fundación para el Desarrollo Empresarial Rural (FUNDER)	Fundación sin fines de lucro que impulsa procesos participativos de desarrollo empresarial, mediante servicios de capacitación y asistencia técnica.
Honduras	Fundación Hondureña de Investigación Agrícola (FHIA)	Fundación sin fines de lucro que busca participar activamente en el desarrollo y mejora del sector agrícola, a través de la generación, validación y transferencia de tecnología a los agricultores. Actualmente, implementa cuatro programas de investigación, uno de ellos, el Programa de Cacao y Agroforestería, además de también estar involucrados en diferentes proyectos relacionados al cacao.
Regional	Organización Internacional Ítalo-latinoamericana (IILA)	Organismo intergubernamental con sede en Roma, creado en 1966 y concebido como una herramienta para fomentar y potenciar las relaciones entre Italia (Europa) y América Latina. Desde su creación la IILA ha tenido siempre un rol muy importante a la hora de facilitar las relaciones entre Italia, Europa y América Latina, acción que desempeña en el campo cultural, socioeconómico, técnico-científico y de la cooperación, organizando encuentros con especialistas de sector, patrocinando eventos y becas, promoviendo congresos, simposios, exposiciones y demás actos, y ejecutando proyectos de cooperación en los países latinoamericanos. Desde 2017 el propósito de las numerosas actividades de la IILA es el cumplimiento de los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la Agenda 2030.
Regional	RIKOLTO (antes: VECO)	ONG internacional que trabaja en la transformación de cadenas de valor, el fortalecimiento de organizaciones de agricultores a pequeña escala y de actores de las cadenas alimentarias, entre ellas, la del cacao.
Regional	Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA)	Organismo especializado en agricultura del Sistema Interamericano que tiene como misión estimular, promover y apoyar los esfuerzos de los Estados Miembros para lograr su desarrollo agrícola y el bienestar rural por medio de la cooperación técnica internacional de excelencia. Implementa y ejecuta diversas acciones estratégicas orientadas a fomentar el sector cacaotero, tanto a nivel de países, como a nivel regional.



País	Institución	Resumen
Regional	Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza (CATIE)	Centro académico para la innovación y el desarrollo sostenible en temas relacionados con agricultura, manejo, conservación y uso sostenible de los recursos naturales. Su objetivo es promover un desarrollo verde inclusivo, mediante la construcción del capital humano, el fortalecimiento institucional para la investigación, el desarrollo y la proyección externa. Cuenta con la Unidad de Agroforestería y Mejoramiento Genético de Café y Cacao.

Fuente: elaboración propia con base en páginas web de las organizaciones y SICACAO, 2023.

Recuadro 17: Empoderar la mujer en la cadena de valor del cacao – REDMUCH Honduras

La Red de Mujeres Cacaoteras y Chocolateras de Honduras (REDMUCH) con el apoyo de organizaciones nacionales e internacionales tiene como misión el empoderamiento organizativo, social y económico de las mujeres productoras y transformadoras de cacao para que su participación en la cadena de valor de cacao en Honduras sea activa, destacable y admirable.



Fue impulsada en 2011 por la necesidad de desarrollar un espacio para las mujeres productoras de cacao. Empezó como una iniciativa del Componente de Igualdad de Género del Proyecto Promoción de Sistemas Agroforestales de Alto Valor con Cacao en Honduras, financiado por la Agencia Canadiense de Desarrollo, y ejecutado por la Fundación Hondureña de Investigación Agrícola (FHIA).

REDMUCH juega un rol clave en mejorar la cadena de valor del cacao en cuanto a procesos de producción, manejo de costos y mercadeo, acceso a redes de comercialización, legalización de productos, además de posicionar el consumo de cacao a nivel nacional.

Además, ha fortalecido las capacidades productivas de emprendimientos grupales e individuales trabajando en el sector de la transformación de productos derivados del cacao, tales como chocolatería, licor, cacao en polvo, cosméticos, manteca de cacao, etc. Se ha reportado que más de 160 empleos han sido generados.

Beneficios directos a mujeres cacaoteras de Honduras para su empoderamiento en colaboración con OXFAM incluyen la participación en formaciones de liderazgo, toma de decisiones, independencia económica (derivado del cacao y/o diversificación de cultivos y productos), y rendición de cuentas. Asimismo, la organización no solo se enfoca en logros relacionados a la cadena de valor del cacao, sino que también ha logrado capacitar a más de 1.000 personas (más de 800 mujeres y 200 hombres) en temas de violencia intrafamiliar, y género y masculinidad entre otros.

Testimonio de una socia: “En nuestra familia somos 5 miembros, nos sentimos muy contentos por el desarrollo de los talleres y como familia todos obtenemos el beneficio del conocimiento y lo más importante es que eso nos mantiene unidos. Gracias a la REDMUCH hemos aprendido sobre los derechos de la mujer durante el desarrollo de las capacitaciones.”

Ana Margarita Gonzáles, Empresa Asociativa Campesina “El Paraíso”.

Fuente: REDMUCH, n/a.

**Recuadro 18: Fundación ProPetén, Guatemala**

La Fundación ProPetén es una organización guatemalteca no gubernamental, sin fines de lucro. Su misión es facilitar procesos accesibles y participativos para la conservación de la biodiversidad y la cultura, contribuyendo al bienestar humano de las presentes y futuras generaciones del país. Sus objetivos principales son:



- † Fortalecer las capacidades de autogestión comunitaria.
- † Apoyar al manejo racional de los recursos naturales y la conservación de la biodiversidad.
- † Contribuir a la diversificación de actividades económicas compatibles con el medio ambiente.
- † Promover el rescate de la identidad cultural.
- † Contribuir a la gobernabilidad de las áreas protegidas de Petén coordinando esfuerzos con una amplia base social.

Su programa “Producción y Comercialización de Cacao en la Zona Sur del Departamento de Petén” se enfoca en la restauración de ecosistemas, la generación de ingresos económicos a las familias y el fortalecimiento de la cohesión social en las comunidades indígenas en los municipios de Poptún y San Luis.

Fuente: Fundación PROPETEN, 2023.

5.2 Instrumentos de política pública

5.2.1 Leyes, normas, regulaciones y más

Un grupo de instrumentos de política pública son las leyes, normas, regulaciones, acuerdos y más, que son el marco del sector cacaotero y establecen las “reglas del juego” para los actores involucrados. Inciden en todos los eslabones de la cadena, desde los insumos hasta llegar al mercado final, y se establecen en diferentes niveles del Estado: a nivel local, por los municipios; a nivel subnacional, por ejemplo, por los departamentos; a nivel nacional por los países; y a nivel regional e internacional.

Estos últimos dos generalmente empiezan a ser relevantes para los productores de cacao en un determinado país cuando su cacao es para exportación. Por ejemplo, regulaciones de la Unión Europea que definen los límites máximos de cadmio que pueden tener los granos ahí importados, o la exigencia de trazabilidad para demostrar la no deforestación, deben ser cumplidos si se quiere exportar.

Cabe mencionar también, que este tipo de instrumentos, si bien son emitidos mayormente por las instituciones del sector público, a fin de contribuir a las políticas públicas que se implementan, también pueden encontrarse en los espacios multiactor y el sector privado, donde los actores formulan sus propias normas y reglamentos que orientan sus acciones.

En el Cuadro 15, se presentan algunos ejemplos de los instrumentos legales de política pública, vigentes a la fecha de este estudio, de nivel nacional e internacional.

Cuadro 15: Ejemplos de instrumentos legales de política pública que regulan el sector cacaotero

País	Nombre	Resumen
Honduras	DECRETO No. 37-2016 que modifica y enmienda la Ley de Protección a la Actividad Caficultora y Cacaotera [Año 2016]	El cultivo del cacao se proyecta como una actividad de oportunidades similares a las del café (exportación de productos agrícolas, generación de mano de obra y captación de divisas que benefician la economía nacional), por lo que se incorpora la actividad cacaotera dentro de lo que previamente era



País	Nombre	Resumen
		la Ley de Protección a la Actividad Caficultora (Decreto No. 199-95).
Honduras	Acuerdo No. 46-2016 que aprueba el Reglamento para la Producción, Comercialización de Materiales de Propagación de Cacao, Certificación de Viveros y Jardines Clonales [Año 2016]	Establece normas, procedimientos, especificaciones fitosanitarias y de calidad que deben cumplirse para la producción, distribución y comercialización de materiales de propagación de cacao.
Honduras	Acuerdo Nº 190-A-2011 Acuerdo Marco para la competitividad de la cadena agroalimentaria del rubro de cacao 2010 – 2012 [Año 2011]	Suscrito por el Gobierno de Honduras y el sector privado de la cadena agroalimentaria del rubro de cacao, con el propósito de lograr la competitividad del sector a efecto de influir en los múltiples factores que inciden en el desempeño de las actividades productivas del cacao. <i>Es el primero de, a la fecha de este estudio, cuatro Acuerdos Marco de Competitividad para el rubro; el más reciente se extiende de 2023 a 2026; fue aprobado por el CNCC, se encuentra en proceso de publicación.</i>
Guatemala	Acuerdo Ministerial 526-2009 Declara Patrimonio Cultural Intangible de la Nación al proceso de elaboración de chocolate de Mixco [Año 2009]	A través del Ministerio de Cultura y Deporte, el proceso de elaboración de chocolate en la ciudad de Mixco se declara Patrimonio Cultural Intangible de la Nación, por formar parte de las tradiciones sociales, alimenticias, culinarias y gastronómicas de Guatemala. Tiene la finalidad de promover y fomentar las costumbres centenarias.
Guatemala	Norma Técnica Guatemalteca CO-GUANOR NTG 34 026 Cacao y productos derivados del cacao. Cacao en grano. Clasificación y requisitos. [Año 2010]	Establece los requisitos que debe cumplir el cacao en grano para ser considerado materia prima apta para elaboración de derivados de cacao destinados al consumo humano y los criterios que deben aplicarse para su clasificación y fines de comercialización. A la fecha de este estudio, se encuentra en proceso de actualización.
Honduras	Norma Técnica por Competencia Laboral del “Beneficiador de Cacao” [Año 2018]	Procesar cacao cumpliendo estrictamente los procesos de fermentación y secado, considerando medidas de protección ambiental e inocuidad obteniendo un producto de calidad, garantizando precios competitivos en el mercado.
Honduras	Norma Técnica por Competencia del Técnico en Control de Calidad de Cacao [Año 2018]	Verificar las condiciones del cacao mediante evaluaciones físicas y sensoriales, garantizando la calidad del mismo obteniendo una mayor rentabilidad en el mercado.
Costa Rica	Norma Nº 39230-C-MAG Día Nacional del Cacao [Año 2015] (Recuadro 19)	Declara el día 4 de Julio de cada año, como el Día Nacional del Cacao.
El Salvador	Acuerdo Nº 435 - NSR 67.00.79:99 que aprueba la Norma Salvadoreña Recomendada sobre el Chocolate [Año 2000]	Se aplica a los diversos tipos del producto homogéneo preparado a partir de cacao sin cáscara ni germen, cacao en pasta, torta del prensado de cacao y cacao en polvo, con las adiciones de sustancias tales como azúcares, manteca de cacao, productos lácteos e ingredientes facultativos previstas en la norma, según los tipos de chocolate deseados.



País	Nombre	Resumen
		<i>Existen más normas del mismo tipo para otros derivados del cacao, entre ellos: mantecas de cacao (NSR 67.00.78:99), cacao en polvo y mezclas secas de cacao y azúcar (NSR 67.00.89:99); cacao sin cáscara ni germen, en pasta, torta de prensado de cacao y polvillo de cacao (NSR 67.00.122:99); y dulce de manteca de cacao (NSR 67.00.128:99).</i>
Internacional/UE	Reglamento (UE) N°488/2014 que modifica el Reglamento (CE) N°1881/2006 por lo que respecta al contenido máximo de cadmio en los productos alimenticios [Año 2014]	Establece límites para la presencia de cadmio en los productos alimenticios, lo cual incluye los derivados del cacao, como el chocolate. <i>Fin de validez: 24/05/2023. Desde 25/05/2023 está vigente el Reglamento (UE) N°2023/915, relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) N°1881/2006.</i>
Internacional/UE	Reglamento 2023/1115 relativo a la “cero deforestaciones” [Año 2023] (Recuadro 20)	Regula la introducción y la comercialización en el mercado de la Unión Europea y a la exportación desde la Unión de determinadas materias primas (una de ellas, el cacao) y productos derivados cuando estén relacionados con la deforestación y la degradación forestal.

Fuente: elaboración propia.

Recuadro 19: Decreto Ejecutivo N° 39230-C-MAG de Costa Rica – “Día Nacional del Cacao”

El Decreto Ejecutivo N° 39230-C-MAG de Costa Rica declara el día 4 de Julio de cada año, como el Día Nacional del Cacao.

El Estado busca con esta norma conservar, promover y desarrollar el patrimonio cultural de la Nación, y adoptar medidas y políticas para proteger y promover la diversidad de las expresiones culturales en sus respectivos territorios. Además de declarar de interés nacional, la producción, procesamiento, comercialización y exportación del cacao y sus derivados, la norma toma en cuenta aspectos culturales del país.

El cacao debe tener un día nacional por razones que incluyen:

- ⊢ Es una bebida considerada como sagrada que es utilizada en ceremonias especiales en las culturas Bribí y Cabécar.
- ⊢ La presencia del cacao - originario de Mesoamérica - en Costa Rica, data a 3000 años a.C.
- ⊢ El cacao como producto agrícola de exportación, representó un medio de progreso para los afrodescendientes que se establecieron en el país, así como para las comunidades indígenas.
- ⊢ La cultura del cacao se vive en múltiples y exquisitas maneras expresadas en forma de alimentos como chocolates, bebidas, pastas, postres; en tratamientos de salud y medicamentos.
- ⊢ El cacao dentro de los territorios indígenas no es un cultivo común, es un producto que se cultiva de forma integral y representa la herencia de los antepasados Bribí y Cabécar.
- ⊢ De esta actividad, dependen pequeños y medianos productores, que requieren de programas de desarrollo integral, a efecto de mejorar la producción, garantizar la calidad de su cultivo y potenciar su capacidad exportadora.

Fuente: SCIJ, 2015.



Recuadro 20: Reglamento 2023/1115 de la Unión Europea – “cero deforestación”

El Reglamento 2023/1115 de la Unión Europea (UE) busca impedir la introducción y comercialización en el mercado de la UE y la exportación desde la UE de algunas materias primas y sus derivados cuando estos están asociados a la deforestación y la degradación forestal. Las materias primas son: ganado bovino, cacao, café, caucho, palma aceitera, soja y madera.

Las razones del nuevo reglamento son:

- ┆ Proteger los beneficios ambientales, económicos y sociales que se derivan de los bosques, incluyendo la preservación de la biodiversidad terrestre y protección del sistema climático.
- ┆ Disminuir el avance alarmante de la deforestación y la degradación forestal.

En cuanto a la deforestación y degradación, el reglamento indica que las materias primas y sus derivados deben provenir de áreas que, después del 31 de diciembre del 2020, no hayan sufrido la conversión de bosques (primarios, de regeneración natural) a tierra agrícola o bosque plantado (plantación forestal u “otras tierras boscosas”). Esto incluye, que no se deben convertir áreas de bosque en sistemas agroforestales, pero sí pueden ser aprovechados los sistemas agroforestales ya existentes – una ventaja para los países de Centroamérica y el Caribe, donde estos sistemas ya están en uso.

Los comerciantes de las distintas cadenas de valor tienen que presentar una declaración de diligencia debida, certificando que estén libres de deforestación y hayan sido producidos de conformidad con la legislación del país de producción. Además, los comerciantes pueden presentar ante las autoridades competentes preocupaciones justificadas cuando consideren que uno o varios operadores o comerciantes están incumpliendo el reglamento.

El reglamento entró en vigor en junio del 2023 y es parte de un paquete de varias medidas relacionadas a los impactos de las actividades empresariales en los derechos humanos y el medio ambiente, cuales tienen como finalidad obligar a las empresas a entrar en una dinámica de rendición de cuentas. Las empresas tienen un plazo de 18 meses – 24 en el caso de las pequeñas empresas – hasta que se haga efectivo.

Para cumplir con el reglamento, los países tienen que implementar un conjunto de medidas para asegurar la trazabilidad de los productos afectados, incluyendo, entre otros, la georreferenciación de las áreas de producción (con puntos para áreas de hasta 4 ha, polígonos para áreas mayores a 4 ha) y un sistema de certificación inclusiva de productos libres de deforestación.

Fuente: EUR-Lex, 2023; Pigrau Solé, 2023; GIZ, 2023.

5.2.2 Estrategias, planes, fondos, programas y proyectos

Mientras las leyes, normas, regulaciones y parecidos ponen el marco legal de la política pública referida al sector cacaotero, las estrategias, planes, programas, proyectos y más son los instrumentos para la implementación práctica de las políticas:

- ┆ Las **estrategias y planes** generalmente son elaborados en procesos participativos donde se involucran múltiples actores del sector o la cadena. Dan orientación sobre la situación actual y la situación deseada, las necesidades y oportunidades que se identifican, las prioridades a considerar, detallan acciones a realizar, entre otros más; por ejemplo, la Estrategia Regional de Cacao para Centroamérica y República Dominicana (región SICA) 2022 – 2032, aprobada en diciembre de 2021 por el Consejo de Ministros de Agricultura del SICA.
- ┆ Los **instrumentos financieros**, como fondos, son una forma de entregar recursos al grupo de beneficiarios. Por ejemplo, hay modelos donde los productores o transformadores pueden solicitar apoyo financiero para la adquisición de equipos o la instalación de infraestructura, o se



brinda financiamiento para capacitaciones, servicios de asesoría/consultoría en temas de gestión empresarial, etc. Asimismo, hay fondos que financian capital de trabajo.

- F Los **programas y proyectos** son una manera de trabajar directamente con los beneficiarios en los territorios. Tienen diferentes prioridades y metodologías, dependiendo del enfoque de las instituciones u organizaciones que lo financian y/o implementan, y los recursos disponibles. Generalmente, buscan resolver, o aportar a la solución, de un problema concreto, trabajando en una determinada área geográfica y con un grupo de beneficiarios específicos. Los proyectos y programas son financiados e implementados tanto por las instituciones públicas, con fondos públicos y/o recursos externos, como por ONG, cooperación técnica, organismos internacionales, gobiernos de otros países, etc. Generalmente, en los proyectos se involucran más que una sola institución/organización.

En el Cuadro 16, se presentan algunos ejemplos de los instrumentos que actualmente se están implementando en los países considerados para este estudio, en favor del sector cacaotero.

Cuadro 16: Ejemplos de estrategias, planes, programas y otros instrumentos de promoción del sector cacaotero

País	Instrumento	Responsables	Descripción
Cuba	Proyecto de Desarrollo Cooperativo Agroforestal (PRO-DECAFÉ)	Fondo Internacional de Desarrollo Agrícola (FIDA)	El objetivo del proyecto es mejorar la seguridad alimentaria y las condiciones de vida de las familias rurales en la región oriental del país mediante el incremento de la producción y comercialización de productos agroforestales, principalmente café y cacao, y la reducción de su vulnerabilidad al cambio climático y fenómenos meteorológicos extremos, beneficiando a 300 cooperativas agroforestales y 17.500 familias.
El Salvador	Alianza Cacao (Recuadro 21)	The Howard G. Buffett Foundation y Catholic Relief Services (CRS)	Iniciativa que busca posicionar al país como un origen privilegiado de cacaos finos de aroma de alta calidad en los segmentos "especial y gourmet" del mercado nacional e internacional.
Guatemala	Estrategia Nacional de la Agrocadena de Cacao de Guatemala (ENAC) y Plan Estratégico de la Agrocadena de Cacao (PEDAC) (Recuadro 22)	MAGA / CONACAGUA	La ENAC es una construcción colectiva de distintos actores directos e indirectos de cada eslabón de la cadena para emprender acciones de fortalecimiento del sector. El PEDAC es el instrumento de gestión de la ENAC, para fortalecer las capacidades para la producción, comercialización y transformación del cacao guatemalteco.
Guatemala	Fondo Nacional para la Reactivación y Modernización de la Actividad Agropecuaria (FONAGRO)	Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAGA)	Fideicomiso establecido para enfrentar los distintos problemas que presenta el sector agropecuario, a través del otorgamiento de aportes financieros, que permita la ejecución y desarrollo de proyectos productivos en apoyo a pequeños y medianos productores. Brinda financiamiento a diferentes proyectos vinculados a la producción de cacao en sistemas agroforestales.



País	Instrumento	Responsables	Descripción
Honduras	Programa Nacional de Desarrollo Agroalimentario (PRONAGRO)	Secretaría de Agricultura y Ganadería (SAG)	Programa responsable de organizar actores público – privados: productores, procesadores, comercializadores, proveedores de servicio de apoyo y marco regulatorio en cadenas agroalimentarias y de valor, entre ellas la del cacao, a fin de aumentar la eficiencia y fortalecer las condiciones de competitividad en la cadena.
Honduras	Sistema Nacional de Asistencia Técnica en el Cultivo del Cacao (SI-NATEC)	Comité Nacional de la Cadena de Cacao (CNCC)	Plataforma creada para concertar la ejecución de las estrategias y ampliar la cobertura de los servicios de asistencia técnica, optimizar los recursos humanos, financieros y logísticos; para bien de los productores del sector cacaotero.
Honduras	Programa de Cacao y Agroforestería	Fundación Hondureña de Investigación Agrícola (FHIA)	Es un programa permanente de la FHIA que orienta sus actividades a la generación, validación y transferencia de tecnología en el cultivo de cacao y sistemas agroforestales.
Nicaragua	Estrategia Nacional para el desarrollo del Cacao Fino Nicaragüense 2020 – 2023	Instituto Nicaragüense de Tecnología Agropecuaria (INTA)	Estrategia enfocada en trabajar en conjunto con las familias productoras en la conservación de la calidad del cacao, incremento de la productividad de las plantaciones y el desarrollo de emprendimientos para la transformación.
Nicaragua	Programa Mejoramiento de las Capacidades Organizativas y Productivas de los Productores y Productoras de Cacao en el Triángulo Minero (PROCACAO)	Ministerio Economía Familiar, Cooperativa, Comunitaria y Asociativa (MEFFCA)	A través de PROCACAO, el MEFFCA con apoyo de ONUDI y el Gobierno Suizo, busca mejorar los ingresos de las familias y generar empleos, utilizando el cacao como fuente principal y fomentar una cultura de sistemas agroforestales sostenibles.
Regional	Estrategia Regional de cacao para Centroamérica y República Dominicana (región SICA) 2022 - 2032 (Recuadro 22)	SECAC	Instrumento de política regional armonizado, abierto y dinámico aprobado por el Consejo de Ministros del Consejo Agropecuario Centroamericano (CAC), que expresa el compromiso de los gobiernos y que permite al subsector cacao, enfrentar los desafíos comunes a través de la cooperación regional y el aprovechando las oportunidades que genera la cadena de valor de este cultivo.
Regional	Proyecto Revitalización de la cadena de cacao de calidad en Centroamérica y El Caribe (REVICACAO)	IILA	Proyecto de alcance regional, financiado por la AICS cuyo principal objetivo es mejorar las condiciones de vida de los productores a pequeña escala de cacao y sus familias en Centroamérica y El Caribe, a través de acciones que promuevan el cacao de calidad, recuperando las plantas ancestrales y los conocimientos tradicionales.



País	Instrumento	Responsables	Descripción
Regional	Proyecto Gestión del Conocimiento de la Cadena de Valor del Cacao en Centroamérica	RIKOLTO, COSUDE	Proyecto que se implementa en Guatemala, Honduras, El Salvador y Nicaragua desde 2016. Su objetivo es mejorar la competitividad e inclusión en la cadena mediante procesos de gestión de conocimiento en tecnologías, mercados y negocios, además de aumentar el nivel de vida de los productores.

Fuente: elaboración propia con base en páginas web de los proyectos y programas y/o las instituciones responsables, y SICACAO, 2023.

Recuadro 21: Alianza Cacao, El Salvador

Alianza Cacao El Salvador es una iniciativa nacional con el apoyo financiero de The Howard G. Buffett Foundation y Catholic Relief Services (CRS) que busca dinamizar e impulsar la cadena de valor del cacao salvadoreño.



La estrategia principal de la iniciativa se enfoca en priorizar el cultivo de cacao para aumentar la producción, y a la vez trabajar en el mejoramiento de la calidad del grano utilizando herramientas y técnicas. El objetivo final es establecer a El Salvador en una posición destacada en el mercado mundial de cacao fino de aroma.

Actualmente la Alianza se encuentra en la Fase 2, que tiene como unas de sus acciones principales trabajar con micro y pequeñas empresas para fortalecerlas y hacer que sus actores tengan un rol reconocido en distintos eslabones de la cadena de valor: producción, procesamiento, desarrollo de negocios y comercialización.

En total la iniciativa se encuentra en 121 municipios, ubicados en 12 departamentos del país.

Fuente: Alianza Cacao, 2023; SICACAO, 2023.

Recuadro 22: Plan Estratégico de la Agrocadena de Cacao de Guatemala

El Plan Estratégico de la Agrocadena de Cacao de Guatemala (PEDAC) es la herramienta para la ejecución de la Estrategia Nacional de la Agrocadena de Cacao de Guatemala (ENAC), y tiene como propósito fortalecer la cadena de valor del cacao con un enfoque específico donde participan actores directos e indirectos de los distintos eslabones desde la pre-producción, la transformación primaria y secundaria hasta la comercialización nacional e internacional.

La visión del plan es reforzar las capacidades del sector cacaotero guatemalteco y conjuntamente integrar la gestión empresarial y la promoción de negocios entre actores, además de consolidar la institucionalidad pública y privada para mejorar la competitividad nacional.

El Plan es un instrumento estratégico nacional para 10 años, del 2016 al 2025, vinculado al Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación (MAGA) y tiene 4 ejes principales:

- ┆ Eje 1: Mejoramiento de la Productividad
- ┆ Eje 2: Fortalecimiento a los Procesos de Generación de Valor Agregado
- ┆ Eje 3: Desarrollo organizativo/agro-empresarial para la competitividad
- ┆ Eje 4: Acceso a Mercados

Además tiene 2 ejes transversales:

- ┆ Investigación y Desarrollo Técnico para la Competitividad
- ┆ Adaptación y Mitigación al Cambio Climático

Fuente: FAOLEX, 2023; MAGA Guatemala, 2016.



Recuadro 23: Estrategia Regional de cacao para Centroamérica y República Dominicana (región SICA) 2022 - 2032

La Estrategia Regional de Cacao para Centroamérica y República Dominicana 2022-2032, es el instrumento de política regional que tiene como propósito fomentar el desarrollo competitivo y sostenible en el ámbito económico, social, cultural y ambiental del subsector cacaotero en la región de países del SICA.

La visión de la estrategia regional de cacao es que las instancias integrantes del subsector cacao en la región del SICA logran que la cacaocultura alcance altos niveles de competitividad y sostenibilidad obteniendo el reconocimiento como proveedores de cacao y productos derivados de alta calidad.

La Estrategia como instrumento de política está proyectada para 10 años, del 2022 al 2032, vinculada a la Secretaría Ejecutiva del Consejo Agropecuario Centroamericano y tiene 6 líneas estratégicas de intervención:

- ┆ Productividad agrícola y el posicionamiento del cacao de calidad en los mercados
- ┆ Mejora de la calidad e inocuidad de los productos y subproductos derivados del cacao
- ┆ Desarrollo de habilidades, capacidades, investigación, asistencia técnica y extensión en toda la cadena de valor
- ┆ Género y relevo generacional
- ┆ Fortalecimiento de la gobernanza del sub sector cacaotero
- ┆ Gestión de riesgos y adaptación a la vulnerabilidad ante la variabilidad y al cambio climático

La Estrategia Regional de Cacao es la expresión regional de la visión común, la coordinación, colaboración y el posicionamiento conjunto del cacao en los países de la región del SICA.

Fuente: SICACAO 2023; SECAC, 2023.



Diversos frutos de cacao.
Fotografía: F. Conde/IICA.



6. Oportunidades y retos para impulsar el cacao

6.1 Oportunidades⁵

En general, hay consenso entre los entrevistados y las fuentes bibliográficas consultadas para este estudio, que las cadenas de valor del cacao en la región Centroamérica y El Caribe se encuentran en un momento con grandes oportunidades. Se considera que el cacao es un producto “económicamente viable, social y/o culturalmente apropiado, ambientalmente sostenible e industrialmente viable” (Maldonado Osorio, 2023).

Se identificaron oportunidades en relación al arraigo cultural del cacao y chocolate en la sociedad; la producción y sostenibilidad; la comercialización y los mercados; y la institucionalidad.

Se presentó en el Capítulo 1 de este documento que el cacao es un producto que tiene una larga historia en la región, ha sido utilizado y valorado por diversas sociedades prehispánicas, y también por los españoles cuando estos llegaron a Centroamérica. Sirvió de alimento, pero también de moneda y para pagar impuestos, en rituales religiosos y sacrificios, y otros más, y está ampliamente representado en cerámicas, códices, descripciones de la época colonial, etc. Hasta hoy en día, el cacao, y su principal derivado el chocolate, juegan un rol importante en muchas tradiciones y celebraciones en los países analizados en este estudio, especialmente, en las zonas de producción de cacao y elaboración de chocolates.

Esta importancia social y cultural se refleja también al analizar aspectos de mercados y comercialización, especialmente, en Guatemala y El Salvador. Ambos países tienen una demanda doméstica tan grande de cacao, para la elaboración de chocolates, que no solamente casi no exportan los valorados granos, sino, importan grandes cantidades de cacao de sus países vecinos, principalmente, Nicaragua y Honduras, que tienen un mayor volumen de producción.

La importancia social y cultural del cacao y chocolate en los países genera una alta demanda interna, y con ello, un mercado de relativamente fácil acceso para los productores – además de tener la seguridad de poder vender su producción. Aún más, la demanda interna no se ha estancado, sino, sigue creciendo, gracias a mejoras en la transformación e innovaciones en la gastronomía, entre otros (Ac Tot, 2023).

Asimismo, se cuenta con una favorable dinámica comercial en el mercado internacional, que no solamente requiere grandes cantidades de cacao convencional, sino, que más y más exige cacao de calidad, con certificación orgánica y/o de comercio justo, entre otros intangibles. Especialmente, desde los países europeos y norteamericanos, se demandan cacaos finos de aroma, para los que se pueden alcanzar precios mucho más altos que el precio promedio mundial para granos de cacao.

La República Dominicana es el productor más grande de cacao orgánico en el mundo con lo que, para sus cacaos de exportación, logra obtener un precio promedio por encima del promedio mundial. Los países de Centroamérica se distinguen por su cacao fino de aroma, aunque sean pequeñas cantidades. El Salvador, que exportó cantidades mínimas en el último año, recibió excelentes precios más que duplicando el promedio mundial, y también Guatemala exportó cacaos reconocidos como cacao fino y de origen, cuyo precio supera el promedio mundial. De igual manera, Honduras produce y exporta excelentes cacaos finos para los que obtiene altos precios, sin embargo, el promedio se reduce por las exportaciones de cacaos de baja calidad y bajo precio a los países vecinos.

⁵ Con base en las siguientes fuentes: Maldonado Osorio, 2023; Ac Tot, 2023; Segura Magaña, 2023; Salgado Artica, 2023; MAG & CENTA, 2018.



Empresas europeas como Chocolats Halba (Suiza) y Ritter Sport (Alemania) se involucran activamente en las cadenas de valor del cacao en los países de Centroamérica para asegurar la buena calidad del producto; a través de programas de desarrollo de proveedores y alianzas productivas, apoyan a los pequeños productores y sus organizaciones mediante el fortalecimiento de capacidades, asistencia técnica, provisión o financiamiento para semillas, equipos, herramientas e infraestructura, y más, contribuyendo así al desarrollo productivo en las zonas rurales. De igual manera, se encuentran empresas nacionales que realizan acciones parecidas, como, por ejemplo, Cacao Verapaz (Guatemala).

El rápido crecimiento de la demanda internacional en general, y de la demanda por cacaos diferenciados en particular, además del gran interés de las empresas de transformación y comercialización de asegurar su abastecimiento y la calidad de la materia prima, representan una importante oportunidad para el sector cacaotero en los países de Centroamérica y El Caribe.

Aun así, la producción es baja en la mayoría de los países aquí considerados, a excepción de la República Dominicana y Nicaragua. Muchos países están haciendo esfuerzos, a través de los Ministerios o Secretarías de Agricultura, de aumentar la producción nacional de cacao, especialmente, de cacaos finos, por ejemplo, en Nicaragua con la *Estrategia Nacional para el Desarrollo del Cacao Fino Nicaragüense 2020 – 2023*. El interés de las instituciones públicas en el cacao, en conjunto con el interés del sector privado, organismos internacionales y ONG, genera múltiples oportunidades para los diversos actores, ya que significa la asignación de recursos al sector o la cadena de valor, con los cuales se implementan proyectos, programas, fondos y más, para fomentar su desarrollo e impulsar su crecimiento.

En este contexto, en la mayoría de los países se ha creado también una amplia institucionalidad referida al rubro del cacao, producto prioritario en varios de los Ministerios o Secretarías de Agricultura, ya que se considera un rubro que puede contribuir a mejorar las condiciones de vida de las familias productoras, al ser una actividad sostenible que genera empleo, capacidades e ingresos estables. Se han creado además varios espacios multiactor, reconocidos en los países y a nivel regional, que representan la cadena de valor del cacao y los actores involucrados, y definen las prioridades para su desarrollo.

Finalmente, cabe mencionar que la producción de cacao en la región es una actividad ambientalmente sostenible, lo que es una importante ventaja. El cultivo del cacao permite la diversificación y reforestación en las parcelas, y contribuye a la conservación del agua y aumento de la fertilidad del suelo – siempre y cuando se produce de manera adecuada. Nuevas normativas, como el Reglamento 2023/1115 de la Unión Europea, conocido como la “cero deforestación”, que exige que determinadas materias primas (una de ellas, el cacao) y productos derivados introducidos, comercializados en la UE y exportados de ella no hayan contribuido a la deforestación y degradación de los bosques, son percibidas como una oportunidad para la oferta de cacao de Centroamérica, ya que permite destacarse frente a otros países que producen mayormente en monocultivos sin cobertura arbórea. Asimismo, estas exigencias generalmente vienen con nuevas oportunidades de acceso a financiamiento, que también es favorable.



6.2 Retos y desafíos⁶

Al igual que se pueden identificar varias oportunidades para el cacao de Centroamérica, hay retos y desafíos que el sector debe enfrentar y aprovecharlos de la mejor manera. Estos retos están relacionados principalmente con la producción y transformación, la aplicación de estándares de evaluación de calidad y sabor del cacao, la comercialización y los mercados, y la institucionalidad del sector.

Primero que todo, resalta la necesidad de incrementar la productividad y producción en los países analizados en este estudio. La demanda – interna y externa – es alta, y la oferta es insuficiente para realmente poder aprovechar esta oportunidad. Al enfrentar este principal reto, los países deben tener en cuenta, que no solo se tiene que aumentar el volumen y calidad producido, sino, también debe haber consideraciones para aumentar los ingresos de los productores, seguir impulsando la producción sostenible en sistemas agroforestales e incrementar la oferta de cacao con certificación orgánica y/o de comercio justo. De igual manera, es importante mejorar e incrementar la capacidad de beneficiado de cacao en las organizaciones de productores, para poder ofrecer el cacao en las condiciones requeridas por el mercado.

Vinculado a lo anterior, los actores observan que la infraestructura relacionada al sector – por ejemplo, centros de acopio o almacenes – es inadecuada o insuficiente; que se requiere modernizar y actualizar la tecnología usada; si bien, hay mejoras para el mercado local y regional, por la implementación y disponibilidad de maquinarias y equipo para agregar valor al cacao, como la planta de procesamiento de cacao del CENTA de El Salvador⁷, es necesario continuar los procesos de fortalecimiento de capacidades, así como la vinculación de organizaciones de productores para desarrollar negocios de transformación de cacao. Mejoras en estos aspectos, especialmente en lo que refiere a la infraestructura y modernización de la tecnología, generalmente se realizan en colaboración con las organizaciones de productores como asociaciones y cooperativas. Sin embargo, el nivel de organización aún es débil en algunos países, y existe la necesidad de fomentar los procesos de asociatividad, y las capacidades de liderazgo y de gestión empresarial.

En cuanto a la producción, existe la vulnerabilidad del cacao ante el cambio climático en toda la región. En Guatemala y Honduras, por ejemplo, se está sufriendo en algunos años con fuertes lluvias e inundaciones que afectan la producción, mientras en otros años, hay sequías prolongadas que impactan de manera negativa a los cultivos. En ambos casos, son eventos extremos causados por el cambio climático. Frente a esto, los países deben encontrar e implementar medidas de adaptación y mitigación, y en general, buscar soluciones para incrementar la resiliencia antes dichos eventos.

En relación a la comercialización y los mercados, como se mostró anteriormente, la demanda es mayor que la oferta. Y aún más, la demanda de cacao fino de aroma está en crecimiento. Y aunque esto es una gran oportunidad, el reto es saber aprovecharla. Como se indicó unos párrafos más arriba, uno de los desafíos que se enfrenta es aumentar la productividad; sin embargo, esta debe enfocarse en el cumplimiento de estándares de evaluación de calidad y sabor del cacao. Además, es necesario promover la formalización de las empresas en la cadena de valor y mejorar las estrategias de mercado que aplican los productores y transformadores del cacao, focalizando la calidad de su producción a mercados nacionales e internacionales diferenciados. En este sentido, es importante conocer y atender las tendencias de consumo y elaborar u ofertar productos con mayor valor agregado. Por ejemplo, como un intangible poco aprovechado todavía, es la historia y el valor cultural del cacao y chocolate proveniente de los países de Centroamérica.

⁶ Con base en las siguientes fuentes: Maldonado Osorio, 2023; Ac Tot, 2023; Segura Magaña, 2023; Salgado Artica, 2023; MAG & CENTA, 2018; SICACAO, 2019; Tapia, 2017.

⁷ Maquinaria y equipo italiano adquirido por medio del proyecto REVICACAO.



Finalmente, cabe mencionar que otros retos y desafíos incluyen la necesidad de implementar sistemas de gestión, actualización y transferencia del conocimiento y de la información – por ejemplo, actualizar los datos de producción, a nivel nacional y/o subnacional, especialmente en cuanto a los volúmenes ya que es dispersa, difícil de encontrar y frecuentemente, contradictoria; y la necesidad de establecer un marco normativo y regulatorio que asegure la protección de material genético del cacao.



Granos del cacao.
Fotografía: IICA.



Bibliografía

ENTREVISTAS (POR MEDIO VIRTUAL)

- † **Ronny Roma Ardón**, Agrónomo y etnobotánico, 10/10/2023.
- † **Mirna Rojas de Quijivix**, Productora de chocolate, MYPE “Doña Pacha”, 13/10/2023.
- † **Oswaldo Chinchilla Mazariegos**, Antropólogo y arqueólogo en Universidad de Yale, 24/10/2023.
- † **Olga Xicaré Méndez**, Antropóloga en la Universidad Rafael Landívar, 25/10/2023.
- † **Walter Maldonado Osorio**, Especialista técnico producción de cacao - Fundación ProPetén, 07/11/2023.
- † **Leslie Salgado Artica**, Secretaria del Comité Nacional de Cacao de Honduras, 01/12/2023.
- † **Erick Ac Tot**, Presidente de la Comisión Nacional de Cacao de Guatemala, 06/12/2023.
- † **Eufemia Segura Magaña**, Especialista de CENTA El Salvador, 13/12/2023.

FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

- 360 Grados, 2022. Festival Nicaragüense del Chocolate “Nicaragua, tierra de cacao, de regreso al origen”. Publicado 09/09/2022. Acceso: Enero 2024, <https://revista-360grados.com/festival-nicaragüense-del-chocolate-nicaragua-tierra-de-cacao-de-regreso-al-origen/>
- aDiarioCR, 2018. Costa Rica tendrá por primera vez tour gastronómico “Puro Cacao”. Publicado por aDiarioCR 04/08/2023. Acceso: Enero 2024, <https://adiariocr.com/gastronomia/costa-rica-tendra-por-primera-vez-tour-gastronomico-puro-cacao/>
- AFP, 2009. El chocolate es declarado patrimonio cultural en Guatemala. En: Informador MX. Publicado 08/08/2009. Acceso Diciembre 2023, <https://www.informador.mx/Cultura/El-chocolate-es-declarado-patrimonio-cultural-en-Guatemala-20090808-0129.html>
- Agexport Hoy, 2022. En cinco sedes se expondrán las actividades del Salón del Cacao y Chocolate, Guatemala 2022. Acceso: Enero 2024, <https://agexporthoy.export.com.gt/sectores-de-exportacion/sector-agricola/en-cinco-sedes-se-expondran-las-actividades-del-salon-del-cacao-y-chocolate-guatemala-2022/>
- Alaniz, Esmeralda, 2013. Producción de postres y vinagre a partir de exudado de cacao. Universidad Nacional de Ingeniería, Nicaragua. Acceso: 2023, <https://ribuni.uni.edu.ni/366/1/Agro5.pdf>
- Alemán G., 2019. Honduras cuenta con nuevo Acuerdo Marco para cacao. Publicado el 17/06/2019 por Rikolto. Acceso: Noviembre 2023, <https://latinoamerica.rikolto.org/es/noticias/honduras-cuenta-con-nuevo-acuerdo-marco-para-cacao>
- Alianza Cacao El Salvador, 2020. Página web institucional de la Alianza Cacao El Salvador. Acceso: Noviembre 2023, www.alianzacacao.com
- Álvarez Olea P.F., 2020. Cacao como Alternativa de Desarrollo en Centro América: Un Análisis desde la perspectiva de Cadenas de Valor. Acceso: Noviembre 2023, <https://repositorio.una.ac.cr/bitstream/handle/11056/18659/TESES%20Pablo%20Alvarez%20Olea%20Versi%C3%B3n%20Final%20Octubre%202020%281%29.pdf?sequence=6&isAllowed=y>
- Aparicio J.A., 1993. El hombre, La Tierra y la lucha de clases en El Salvador, Iztapalapa. Revista de Ciencias Sociales y Humanidades. Acceso: Noviembre 2023, <https://revistaiztapalapa.izt.uam.mx/index.php/izt/article/view/1179>
- Aramburo Rojas D., 2017. Condiciones Productivas de Cacao de los Territorios Rurales de la Zona Norte y Caribe de Costa Rica. IICA. Acceso: Noviembre 2023, <https://repositorio.iica.int/bitstream/handle/11324/6460/BVE18029637e.pdf?sequence>
- Aranda Kilian L., 2003. El uso de cacao como moneda en la época prehispánica y su pervivencia en la época colonial, XIII Congreso Internacional de Numismática, Madrid, España. Acceso: Noviembre 2023, <https://docplayer.es/14706396-El-uso-de-cacao-como-moneda-en-la-epoca-prehispanica-y-su-pervivencia-en-la-epoca-colonial.html>



- Arvelo Sánchez M.A. et al., 2016. Estado actual sobre la producción y el comercio del cacao en América. IICA, San José. Acceso: Octubre 2023, <https://repositorio.iica.int/handle/11324/2793>
- Belú Cacao, n/a. Página web de la empresa Belú Cacao (El Salvador). Acceso: Enero 2024, <https://belucacao.com/acerca/>
- Brigida A.C., 2018. El auge del chocolate trae oportunidades lucrativas en El Salvador. En Mongabay, publicado 15/05/2018. Acceso Diciembre 2023, <https://es.mongabay.com/2018/05/chocolate-en-el-salvador/>
- Bunn C.; Lundy M.; Wiegel J.; Castro-Llanos F., 2019. Impacto del cambio climático en la producción de cacao para Centroamérica y El Caribe. Centro Internacional de Agricultura Tropical (CIAT), Cali, Co. 35 p. Acceso: Diciembre 2023, <https://hdl.handle.net/10568/101293>
- Büchert J., 2014. Promoción de Tecnologías Sostenibles para la cadena de valor del Cacao en Guatemala, Honduras, El Salvador y Nicaragua Fase 1 del Programa Agroalimentario Sostenible. USAID, CAC, UNOPS. Acceso: Noviembre 2023, <https://cadenacacaoca.info/CDOC-Deployment/documentos/Promocion-GT-HN-SV-NI.pdf>
- Cacao Chocolate Tours, 2023. Página web: “El Sendero del Cacao” y “Kahkow Experience”. Acceso: Enero 2024, <https://cacaotour.com/es/>
- Cacao Trails Tayku, 2021. Página web: Caribbean Museum & Chocolate Tour. El Parque. Tour. Acceso: Enero 2024, <https://www.cacaotrailscr.com/>
- Cacao Verapaz, n/a. Cacao Fino de Aroma de Guatemala. Acceso: Noviembre 2023, <https://www.caooverapaz.com/>
- Canal Ocho, 2023. Honduras celebra el VI Festival Internacional del Chocolate Artesanal. Publicado 12/02/2023. Acceso: Enero 2024, <https://tnh.gob.hn/gobierno/honduras-celebra-el-vi-festival-internacional-del-chocolate-artesanal/>
- Casa de la Cultura Caluco, 2017. Quinto festival de la cultura del cacao. Publicado 19/11/2017. Acceso: Enero 2024, <https://casadelaculturadecalucosv.blogspot.com/2017/11/quinto-festival-de-la-cultura-del-cacao.html>
- CATIE, 2021. Proyecto Cacao Centroamérica (PCC): competitividad, ambiente y cultura. Acceso: Diciembre 2023, <https://repositorio.catie.ac.cr/handle/11554/10836>
- Cayeros Altamirano S.E., Robles Zepeda F.J., Soto Ceja E., 2016. Cadenas Productivas y Cadenas de Valor. Revista EDUCATECONCIENCIA, Vol. 10, No. 11, Abril-Junio 2016, pp. 6-12. Acceso: Noviembre 2023, <http://dspace.uan.mx:8080/jspui/bitstream/123456789/1434/1/Cadenas%20productivas%20y%20Ocadenas%20de%20valor.pdf>
- Ceccarelli V. et al., 2022. Conservation and use of genetic resources of cacao (*Theobroma cacao* L.) by gene banks and nurseries in six Latin American countries. *Genet Resour Crop Evol* 69, 1283–1302. Acceso: Enero 2024, <https://cgspace.cgiar.org/items/f3db826e-c78b-4374-9f36-207e995ff37c>
- CENTA. 2021. Página web institucional de CENTA. Trabajos Realizados sobre el Cultivo de Cacao. Acceso: Enero 2024, <https://centa.gob.sv/trabajos-realizados-sobre-el-cultivo-de-cacao/>
- CENTA, 2022. Página web institucional de CENTA. Elaboración de harina de cáscara de cacao. Laboratorio de Tecnologías de Alimentos. Acceso: Enero 2024, <https://centa.gob.sv/download/brochure-de-elaboracion-de-harina-de-cascara-de-cacao/>
- CENTA, 2023. Página web institucional de CENTA. Marco Institucional. Acceso: Diciembre 2023, <https://www.centa.gob.sv/marco-institucional/>
- CENTA, CRS & MAG, 2023. Directorio 2023 Productores Salvadoreños de Cacao. Octubre 2023. Alianza Cacao El Salvador.
- Chacón Hidalgo M.B., 2008. El cacao como moneda en Costa Rica en el siglo XVIII. En: *Diálogos Revista de Historia*, Vol. 9(2008). Acceso: Octubre 2023, <https://revistas.ucr.ac.cr/index.php/dialogos/article/view/31194>
- Chinchilla Mazariegos O., 2016. Human Sacrifice and Divine Nourishment in Mesoamerica: The Iconography of Cacao on the Pacific Coast of Guatemala. En: *Ancient Mesoamerica*, Volume 27, Issue 2, Fall 2016, pp. 361 – 375. Acceso: Octubre 2023, <https://www.cambridge.org/core/journals/ancient-mesoamerica/article/human-sacrifice-and-divine-nourishment-in-mesoamerica-the-icone->



- [graphy-of-cacao-on-the-pacific-coast-of-guatemala/BA0D74670380056EEEC81D9AC4B18590/share/b541e967a3000a44c85fac08e12edb5b91619c](https://www.repositorio.ceia.org/bitstream/handle/11554/9547/MultisectoralVCACA_Finalreport_Resumen_Ejecutivo_ESP.pdf?sequence=1&isAllowed=y)
- Chocolats Halba Honduras, 2020. Who we are. Acceso Noviembre 2023, <https://chocolats-halba.hn/who-we-are/>
- Ciprián J., Melisa, 2020. Aplicación de la cáscara del grano de cacao (*Theobroma cacao* L.) como fuente de flavonoides en productos a base de cereales. Escuela Agrícola Panamericana, Zamorano. Acceso: Enero 2024, <https://bdigital.zamorano.edu/bitstreams/a1c5bf9b-bd4c-4e23-99b9-3acdcec8fab9/download>
- CNCC, 2023a. Situación y Perspectivas de Honduras. Comité Nacional de la Cadena de Cacao de Honduras. Presentación del 08/03/2023.
- CNCC, 2023b. Página web institucional del Comité Nacional de la Cadena de Cacao de Honduras. Acceso: Noviembre 2023, <https://cadenacacao.hn/>
- CNCC, 2022. Gobernanza de la Cadena de Cacao en Honduras. Acceso: Noviembre 2023, sica-caao.info/wp-content/uploads/2022/01/Cadena-de-Cacao-en-Honduras.pdf
- CODESPA, 2012. Diferencias entre una cadena productiva y una cadena de valor. Publicado 06/02/2012. Acceso: Noviembre 2023, <https://www.codespa.org/blog/2012/02/06/diferencias-entre-una-cadena-productiva-y-una-cadena-de-valor/>
- Consortio del Barómetro del Cacao, 2022. Barómetro del cacao. Base de referencia para Latinoamérica. Septiembre 2022. Acceso: Octubre 2023, <https://cocoabarometer.org/es/>
- Cuellar Amaya L.Y., Ovalles Pabón L.C., 2017. Chocolate: más que un dulce. En: Revista Convicciones, Vol. 4 Núm. 7 (2017). Acceso: Diciembre 2023, <https://www.fesc.edu.co/Revistas/OJS/index.php/convicciones/article/view/125>
- Daarnhouwer & Co, 2023. Fedecovera: Recuperando una parte vital de la cultura Maya en Verapaz. Acceso: Noviembre 2023, <https://daarnhouwer.com/es/cocoa-stories/fedecovera-maya-culture-in-verapaz/>
- De la Rosa R., 2018. El cacao dominicano, apreciado en mercados exigentes. Publicado 11/06/2018 en elDinero. Acceso Octubre 2023, <https://eldinero.com.do/61297/el-cacao-dominicano-apreciado-en-mercados-exigentes/>
- Diario Co Latino, 2018. Cacao, el ingrediente ancestral que resurge en la cocina salvadoreña. Publicado por Diario Co Latino, 23/06/2018. Acceso: Enero 2024, <https://www.diariocolatino.com/cacao-el-ingrediente-ancestral-que-resurge-en-la-cocina-salvadorena/>
- Díaz-Valderrama J., Leiva/-Espinoza S.T., Aime C.M., 2020. The History of Cacao and Its Diseases in the Americas. *Phytopathology* 2020 110:10, 1604-1619. Acceso: Octubre 2023, <https://apsjournals.apsnet.org/doi/10.1094/PHYTO-05-20-0178-RVW>
- Dubón, A. L. et al., 2021. Caracterización botánica y genética de árboles elite de cacao en Guatemala. Revista UVG. Artículo de Investigación. Programa de Protección Vegetal. Herbario UVAL. Centro de Estudios Agrícolas y Alimentarios (CEAA). Instituto de Investigaciones. (19-30 p.) Acceso: Enero 2024, <https://repositorio.uvg.edu.gt/handle/123456789/4386>
- ECURED, n/a. Festival del Cacao. Acceso: Enero 2024, https://www.ecured.cu/Festival_del_Cacao
- El Salvador n/a. El Chocolate Salvadoreño: Un Delicioso Tesoro Cultural, Videos y Recetas. En: El Salvador. Acceso: Diciembre 2023, <https://svelsalvador.com/chocolate/>
- Escobedo Aguilar A., 2018. Análisis de Cadenas de Valor multi-sectorial "Conectando Centroamérica". Unión Europea, SIECA, CBI. Acceso: Noviembre 2023, https://repositorio.catie.ac.cr/bitstream/handle/11554/9547/MultisectoralVCACA_Finalreport_Resumen_Ejecutivo_ESP.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Escobedo Aguilar A., 2013. Cadena Productiva de Cacao de Honduras. CATIE. Acceso: Noviembre 2023, <https://repositorio.catie.ac.cr/bitstream/handle/11554/7994/Cadena%20productiva%20de%20cacao....pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- EUR-Lex, 2023. Reglamento (UE) 2023/1115 del Parlamento Europeo y del Consejo de 31 de mayo de 2023. Acceso: Noviembre 2023, <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32023R1115>



- FAO, 2023. FAOSTAT, base de datos sobre alimentación y agricultura. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. Acceso: Octubre 2023, <https://www.fao.org/faostat/es/#data>
- FAOLEX, 2023. Base de datos FAOLEX – Plan Estratégico de la Agrocadena de Cacao de Guatemala (PEDAC) 2016-2025. Acceso: Noviembre 2023, <https://www.fao.org/faolex/results/details/es/c/LEX-FAOC194120/>
- FEDECOVERA, 2021. Página web institucional de FEDECOVERA. Acceso: Noviembre 2023, <https://fedecovera.com/index.php?lang=es>
- FENAPROCAHAO, 2023. Página web institucional de FENAPROCAHAO. Acceso: Noviembre 2023, <https://fenaprocacaho.org/>
- Fernández S., Fernández Allende Y., 2016. Los aztecas y el uso del cacao como moneda. Museo Histórico y Numismático José Evaristo Uriburu. Acceso: Octubre 2023, https://www.bcr.gov.ar/Pdfs/BCRAyVos/Cuadernillo_Cacao.pdf
- Finca Luna del Puente, 2023. Página web de la Finca Luna del Puente. Cosméticos de Cacao. Acceso: Enero 2024, <https://www.lunadelpuente.com/blog/cacao?lang=es>
- Fiegl A., 2008. A brief History of Chocolate. Smithsonian Magazine, Arts & Culture. Publicado 01/03/2008. Acceso: Noviembre 2023, <https://www.smithsonianmag.com/arts-culture/a-brief-history-of-chocolate-21860917/>
- Ford A., Williams A., de Vries M.S., 2022. New Light on the Use of *Theobroma cacao* by Late Classic Maya. PNAS 2022, Vol. 119 No. 40. Acceso: Octubre 2023, <https://www.pnas.org/doi/full/10.1073/pnas.2121821119>
- Fowler W., 2009. Cacao Production, Tribute, and Wealth in Sixteenth-century Izalcos, El Salvador. Acceso: Octubre 2023, https://www.researchgate.net/publication/291130713_Cacao_Production_Tribute_and_Wealth_in_Sixteenth-century_Izalcos_El_Salvador
- GIZ, 2023. Paisajes forestales y comercio sostenible: Asistencia técnica regional para el cumplimiento del EUDR. Presentación, 15/12/2023.
- Grupo de Trabajo Nacional de Cacao, 2021. Hechos y acciones relevantes de la cadena de Cacao de Guatemala durante el 2020, presentación en el SICACAO. Acceso: Enero de 2024, http://sica-cao.info/wp-content/uploads/2021/03/Cadena-cacao-Guatemala_Reuni%C3%B3n-SICACAO-17-feb-2021.pdf
- Guatemala.com, 2022. Festival del Chocolate en Xela, un encuentro con sabor artesanal. Acceso: Enero 2024, <https://www.guatemala.com/comida/hecho-en-guatemala/festival-del-chocolate-en-xela-un-encuentro-con-sabor-artesanal/>
- Gutiérrez-Macías P., Mirón-Mérida V.A., Rodríguez-Nava C.O., Barragán-Huerta B., 2021. Chapter 13 – Cocoa: Beyond chocolate, a promising material for potential value-added products. En: Valorization of Agri-Food Wastes and By-Products. Recent Trends, Innovations and Sustainability Challenges. Pp. 267-288. Acceso: Enero 2024, <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-824044-1.00038-6>
- Hernández Ramírez, A.M., 2020. Libellus de Medicinalibus Indorum Herbis: Códice de la Cruz-Badiano. Cuadernos de Biodiversidad (58), 1-8. Acceso: Octubre 2023, <https://doi.org/10.14198/cdbio.2020.58.01>
- ICCO, 2023. Fine Flavour Cocoa. Acceso: Noviembre 2023, <https://www.icco.org/fine-or-flavor-cocoa/>
- IHT, 2023. IHT presenta la VI edición del Festival Internacional del Chocolate Artesanal. Comunicado de prensa, publicado 02/02/2023. Acceso: Enero 2024, <https://www.iht.hn/index.php/es/iht-presenta-la-vi-edicion-del-festival-internacional-del-chocolate-artesanal>
- IICA & CONCOPE, 2011. Enfoques de asociatividad entre actores del sistema productivo: conceptos, casos reales y metodologías. Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA), Consorcio de Consejos Provinciales del Ecuador, Quito (Ecuador) (CONCOPE). Acceso Noviembre 2023, <https://repositorio.iica.int/handle/11324/19877>
- IICA, 2022. Producción y área cosechada de cacao 2010-2021 en Guatemala. Datos recopilados por el IICA Guatemala. No publicados, de uso interno.
- IICA, 2014. Manual de capacitación: agregación de valor a productos de origen agropecuario: elementos para la formulación e implementación de políticas públicas. IICA, San José. Acceso: Noviembre 2023, <http://repositorio.iica.int/handle/11324/3070>



- Ilizastigui, Y, 2023. El Cacao, un rubro líder llamado a crecer. Acceso: Octubre 2023, <https://www.guan-tanamo.gob.cu/es/actualidad/noticias/8062-el-cacao-un-rubro-lider-llamado-a-crecer>
- InOutViajes, 2021. El cacao, uno de los productos estrella de la gastronomía Centroamericana. Publicado por InOutViajes, 06/07/2021. Acceso: Enero 2024, <https://www.inoutviajes.com/noticia/16610/turismo-internacional/el-cacao-uno-de-los-productos-estrella-de-la-gastronomia-de-centroamerica.html>
- ITC/Trademap, 2023. Trade Map, base de datos de comercio internacional. Centro de Comercio Internacional. Acceso: Noviembre 2023, <https://www.trademap.org/Index.aspx>
- Jacobo M., José; García B., Alma. 2022. Obtención de un sustrato nutritivo hecho a partir de los desechos del cacao para la producción de plántulas de hortalizas, ITCA FEPADE. Acceso: Enero 2024, <https://www.itca.edu.sv/wp-content/uploads/2022/12/03-Informe-Final-Qu%C3%ADmica-2021-E-Book.pdf>
- Kufer J., Grube N., Heinrich M., 2006. Cacao in Eastern Guatemala—a sacred tree with ecological significance. *Environ Dev Sustain* (2006) 8:597-608. Acceso: Noviembre 2023, https://www.worldcooafoundation.org/wp-content/uploads/files_mf/kufer2006.pdf
- Lavoie A., Thomas E., Olivier A., 2023. Local working collections as the foundation for an integrated conservation of *Theobroma cacao* L. in Latin America. *Front. Ecol. Evol.* 10:1063266. Acceso: Octubre 2023, <https://www.frontiersin.org/articles/10.3389/fevo.2022.1063266/full>
- Lazzarini G., Richter T., Felder T., Stolze M., 2022. Market Potential for Organic Cocoa. Study in the global market for cocoa beans and semi-finished cocoa products. Research institute of Organic Agriculture FiBL. Acceso: Enero 2024, <https://orgprints.org/id/eprint/43832/>
- Luker Chocolate, 2023. La importancia de los empaques sostenibles para chocolate. Blog del Chocolate. Publicado 02/11/2023. Acceso: Enero 2024, <https://www.lukerchocolate.com/es/chocolate-y-por-tafolio/empaques-sostenibles-para-chocolate/>
- Macías Cedeño G.M., 2021. Aprovechamiento de residuos de cáscara de cacao en la obtención de carbón activado para ser usado como medio filtrante. Quevedo. UTEQ. 103 p. Acceso: Enero 2024, <https://repositorio.uteg.edu.ec/items/a9bb05eb-c549-483d-a0c1-03400d529bd2>
- MAG Nicaragua, 2023. Mapa Nacional de Cacao. Acceso: Octubre 2023, <https://www.mag.gob.ni/index.php/mapas-interactivos/mapa-nacional-de-cacao>
- MAG & CENTA, 2018. Política para el Desarrollo de la Cadena de Cacao de El Salvador. MAG, CENTA, Alianza Cacao y Rikolto. Acceso: Diciembre 2023, <https://faolex.fao.org/docs/pdf/els186234.pdf>
- MAGA Guatemala, 2016. Plan Estratégico de la Agrocadena de Cacao de Guatemala 2016-2025-PEDAC. Acceso: Noviembre 2023, <https://www.maga.gob.gt/download/enac16-25.pdf>
- MAGA Guatemala, 2014. Perfil Comercial del Cacao. Ministerio de Agricultura y Ganadería de Guatemala, Dirección de Planeamiento. Acceso: Octubre 2023, <https://www.maga.gob.gt/download/Perfil%20Cacao.pdf>
- MAGA Guatemala, n/a. Diagnóstico de la Cadena del Cacao. Ministerio de Agricultura y Ganadería de Guatemala. Acceso: Octubre 2023, https://cadenacacaoca.info/CDOC-Deployment/documentos/4Diagnostico_Final_Cacao_CONPRODA-CONADEA.pdf
- MAGA Guatemala – Planeamiento, 2022. El Agro en Cifras 2021. Acceso: Noviembre 2023, <https://precios.maga.gob.gt/archivos/agro-en-cifras/El%20Agro%20En%20Cifras%20-%202021.pdf>
- McNeil C., 2020. A Food for the Goddesses. Cacao in the lives of Ancient and Modern Maya Women. *Harvard Review of Latin America*. Publicado 08/09/2020. Acceso: Octubre 2023, <https://revista.drclas.harvard.edu/a-food-for-the-goddesses/>
- McShea A., Leissle K., Smith M.A., 2009. The essence of chocolate: a rich, dark, and well-kept secret. *Nutrition*. 2009 Nov-Dec;25(11-12):1104-5. Acceso: Octubre 2023, <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/19818278/>
- Mecanismo Nacional de Intercambio de Información sobre las actividades de RFAA, 2018. Segundo Informe Nacional sobre los Recursos Fitogenéticos para la Alimentación y la Agricultura (RFAA) Cuba. Acceso: Enero 2024, <https://repositorio.geotech.cu/xmlui/handle/1234/4321?locale-attribute=en>



- Museo Popol Vuh, n/a. Diosa del Cacao. Acceso: Octubre 2023, <https://popol-vuh.ufm.edu/pieza/diosa-del-cacao/>
- Nestlé, 2022. El chocolate, fuente de energía y estimulante de sensaciones positivas. Acceso: Octubre 2023. Obtenido de <https://www.nestle-centroamerica.com/media/news/el-chocolate-fuente-de-energ%C3%ADa-y-estimulante-de-sensaciones-positivas>
- Ordoñez E. et al., 2019. Estudio de la diversidad genética de cacao criollo en Honduras con marcadores moleculares SSR. UNAH, FHIA, UNIFI. Acceso: Enero 2024, <http://apps.ica.int/pccmca/docs/MT%20Frutales%20y%20Cafe/Martes%2030%20abril/3-Estudio%20de%20la%20diversidad%20gen%C3%A9tica%20de%20cacao%20criollo.pdf>
- Pedraz I., n/a. Importancia del Cacao en Guatemala: un tesoro histórico de la nación y la cultura maya. República. Acceso: Noviembre 2023, <https://republica.gt/vive-guatemala/de-los-mayas-para-el-mundo-la-importancia-del-cacao-en-mesoamerica-202291419530>
- Picado Umaña W., Hernández Aguirre C., Porras J., 2017. Flujos de comercio exterior del cacao y sus derivados en Costa Rica (1955-2015). Conference Paper, Nov 2017. Acceso: Noviembre 2023, https://www.researchgate.net/profile/Wilson-Picado/publication/324170936_Flujos_de_comercio_exterior_del_cacao_y_sus_derivados_en_Costa_Rica_1955-2015/links/5ac382c7aca27222c75e441f/Flujos-de-comercio-exterior-del-cacao-y-sus-derivados-en-Costa-Rica-1955-2015.pdf
- Pigrau Solé A., 2023. El nuevo reglamento de la UE para impedir el comercio de productos provenientes de la deforestación. Acceso: Noviembre 2023, <https://theconversation.com/el-nuevo-reglamento-de-la-ue-para-impedir-el-comercio-de-productos-provenientes-de-la-deforestacion-208237>
- Presidencia de la República Dominicana, 2023. Festival del Cacao llega por primera vez a la provincia Duarte. Publicado 16/11/2023 en Noticias. Acceso: Enero 2024, <https://presidencia.gob.do/noticias/festival-del-cacao-llega-por-primera-vez-la-provincia-duarte>
- Promperú, 2023. Inteligencia Comercial – Partidas Arancelarias. Acceso: Noviembre 2023, <https://exportemos.pe/inteligencia-para-exportar/partidas-arancelarias>
- Propetén, n/a. Fundación Propetén El Sentido Humano de la Conservación. Acceso: Noviembre 2023, <https://propeten.org/>
- Rainforest Alliance, 2023. Estándar de Agricultura Sostenible de Rainforest Alliance. Requisitos para fincas 2020. SA-S-SD-1 Versión 1.3 ES, última corrección 5 de mayo de 2023. Acceso: Enero 2024, <https://www.rainforest-alliance.org/es/resource-item/estandar-de-agricultura-sostenible-de-rainforest-alliance-2020-requisitos-para-fincas/>
- Rainforest Alliance, n/a. Certificación UTZ (Ahorra parte de Rainforest Alliance). Acceso: Enero 2024, <https://www.rainforest-alliance.org/es/utz/>
- REDMUCH, n/a. Página web institucional de REDMUCH. Acceso: Noviembre 2023, <https://website.red-much.hn/quienes-somos/>
- RETCACAO, n/a. Página web: Ruta EcoTurística del Cacao “RETCACAO”. Acceso: Enero 2024, <https://retcacaohonduras.com/que-es-retcacao/>
- Ríos F., 2017. Estrategias país para la oferta de cacao especiales. Políticas e iniciativas privadas exitosas en el Perú, Ecuador, Colombia y República Dominicana. Proyecto Promoción de la producción y exportación de cacao fino de aroma de Colombia – COEXCA. Acceso: Noviembre 2023, https://www.colombiamascompetitiva.com/wp-content/uploads/2018/10/Cadena_de_Valor_Cacao.pdf
- Rikolto, n/a. Análisis Económico y Financiero de Sistemas Agroforestales en Cacao en El Salvador. Rikolto, Alianza Cacao, CRS, Lutheran World Relief, Clusa y Caritas. Acceso: Diciembre 2023, https://assets.rikolto.org/paragraph/attachments/analisis_cacao_saf_el_salvador_editado_0.pdf
- SAG, IICA & USDA, 2020. Cacao - Análisis de Coyuntura, IV Trimestre 2020. SAG, IICA, USDA. Acceso: Octubre 2023, <https://www.upeg.sag.gob.hn/wp-content/uploads/2022/03/AC-CACAO-V20.4.pdf>
- Salas Torné J., Hernández Sánchez S.Y., 2015. Cacao, una aportación de México al mundo. En: Ciencia, julio-setiembre de 2015, pp. 32-29. Acceso: Octubre 2023, https://apiperiodico.jalisco.gob.mx/api/sites/periodicooficial.jalisco.gob.mx/files/cacao_una_aportacion_de_mexico_al_mundo-jesus_salas_tornes_y_laura_yunuen_hernandez_sanchez.pdf



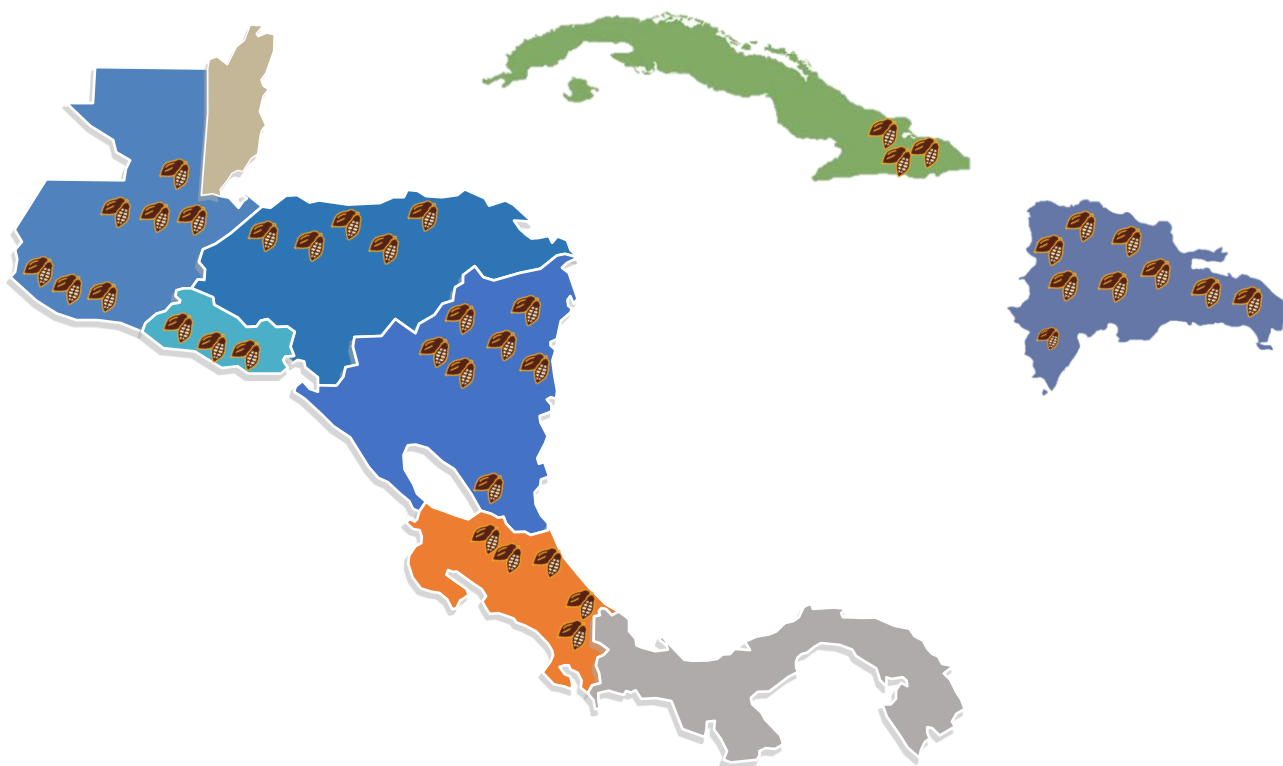
- Sánchez V. et al., 2019. La Cadena de Valor del Cacao en América Latina y El Caribe. FONTAGRO, ESPOL, INIAP. Acceso: Noviembre 2023, https://www.fontagro.org/new/uploads/adjuntos/Informe_CA-CAO_linea_base.pdf
- Say E. et al., 2013. Uso actual y oferta de tecnologías sostenibles en las cadenas de valor del cacao en Guatemala para mejorar la seguridad alimentaria. USAID, CAC, UNOPS. Acceso: Noviembre 2023, https://cadenacacaoca.info/CDOC-Deployment/documentos/Informe_Guatemala.pdf
- SCIJ, 2023. Declara el día 4 de julio de cada año, como el Día Nacional del Cacao. Acceso: Noviembre 2023, http://www.pgrweb.go.cr/scij/Busqueda/Normativa/Normas/nrm_texto_completo.aspx?param1=NRTC&nValor1=1&nValor2=80364&nValor3=101981&strTipM=TC
- Secretaría de Cultura del Gobierno de México, 2019. Códice Mendoza; la crónica más completa de México – Tenochtitlan. Acceso: Octubre 2023, <https://www.gob.mx/cultura/articulos/codice-mendoza-la-cronica-mas-completa-de-mexico-tenochtitlan?idiom=es>
- SECAC, 2021. Noticia: Consejo Agropecuario Centroamericano aprobó estrategia regional del cacao. Acceso: Enero 2024, <https://www.cac.int/node/2472>
- SEPSA, 2014. Boletín Estadístico Agropecuario N° 24. Serie Cronológica 2010-2013. Secretaría Ejecutiva de Planificación Sectorial Agropecuaria. Acceso: Octubre 2023, <http://www.infoagro.go.cr/EstadisticasAgropecuarias/Paginas/BoletinesEstadisticos.aspx>
- SICACAO, 2023. Estrategia Regional de Cacao de los Países del SICA. Acceso: Enero 2024, <https://sicacao.info/wp-content/uploads/2021/12/PP-ERC-1-dic-Final.pdf>
- SICACAO, 2023. Directorio de Actores de Cadena de Valor de Cacao. Acceso: Diciembre 2023, <https://www.directoriocacao.info/actores/>
- SICACAO, 2022. Comisión Nacional del Cacao de la República Dominicana. Acceso: Enero 2024, <http://sicacao.info/wp-content/uploads/2022/02/ppt-comision.pdf>
- SICACAO, 2019. ¿Qué hacemos?. Acceso: Noviembre 2023, <https://sicacao.info/sicacao-quienes-somos/sicacao-cacaotero-que-hacemos/>
- Smithsonian, n/a. J.S. Fry & Sons Chocolate Tin, National Museum of American History. Object Details. Acceso: Noviembre 2023, https://www.si.edu/object/j-s-fry-sons-chocolate-tin%3Anmah_869968
- Solvisión, 2023. Celebran decimocuarta edición del Festival del cacao. Publicado 12/08/2023. Acceso: Enero 2024, <https://www.solvision.cu/celebran-decimocuarta-edicion-del-festival-del-cacao-fotos/>
- Somarriba E., Lopez-Sampson A., 2018. Coffee and Cocoa Agroforestry Systems: Pathways to Deforestation, Reforestation, and Tree Cover Change. LEAVES Background Paper. PROFOR. Acceso: Octubre 2023, https://www.profor.info/sites/profor.info/files/Coffee_Case%20study_LEAVES_2018.pdf
- Somarriba E., 2013. Oferta mundial de tecnologías de producción de cacao: Centroamérica. Unidad Regional para el Desarrollo Sostenible (RUTA), Consejo Agropecuario Centroamericano (CAC), Agencia de los Estados Unidos para el Desarrollo Internacional (USAID), United Nations Office for Project Services (UNOPS). Acceso: Octubre 2023, <https://cadenacacaoca.info/estudios-cacao/CE-DOC/ficha.php?id=1567&lang=es>
- Sosa Arencibia M., 2023. Mercado Internacional del Cacao: Una referencia obligada para la inserción del cacao de Baracoa. RCEI. Acceso: Noviembre 2023, <https://revistas.uh.cu/rcei/article/view/3679>
- Tapia S., 2017. Situación Actual de las Cadenas de Valor de Cacao desde una Perspectiva Regional. Veco Mesoamérica, Cadena Cacao, Cooperación Suiza en América Central. Acceso: Noviembre 2023, https://assets.rikolto.org/paragraph/attachments/analisis_regional_0.pdf
- Tapia S., 2016a. Situación Actual de la Cadena de Valor del Cacao en Guatemala. Veco Mesoamérica, Cadena Cacao, Cooperación Suiza en América Central. Acceso: Noviembre 2023, <https://cadenacacaoca.info/wp-content/uploads/2017/06/guatemala.pdf>
- Tapia S., 2016b. Situación Actual de la Cadena de Valor del Cacao en El Salvador. Veco Mesoamérica, Cadena Cacao, Cooperación Suiza en América Central. Acceso: Noviembre 2023, <https://cadenacacaoca.info/wp-content/uploads/2017/06/salvador.pdf>
- Tapia S., 2016c. Situación Actual de la Cadena de Valor del Cacao en Honduras. Veco Mesoamérica, Cadena Cacao, Heifer International, Cooperación Suiza en América Central. Acceso: Noviembre 2023, <https://cadenacacaoca.info/wp-content/uploads/2017/06/honduras.pdf>



- Torres Castro J.P., 2023. Caracterización de los residuos de cacao generados con potencial valor, para su uso en la industria alimentaria, en el cantón Santo Domingo, provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas. Trabajo de titulación. Universidad Técnica de Ambato, Ecuador. Acceso: Enero 2024, <https://repositorio.uta.edu.ec/handle/123456789/37884>
- TRT, 2018. Con degustaciones empieza el primer Festival de Chocolate en Nicaragua. Publicado 30/11/2018. Acceso: Enero 2024, <https://www.trt.net.tr/espanol/economia/2018/11/30/con-degustaciones-empieza-el-primer-festival-de-chocolate-en-nicaragua-1098366>
- Uncommon Cacao, 2019. Cacao Seleccionado de Guatemala. Acceso: Noviembre 2023, <https://www.uncommoncacao.com/cacao-verapaz>
- Universidad de los Andes de Colombia, 2021. Los Nuevos Usos del Cacao. Acceso: Noviembre 2023, <https://ingenieria.uniandes.edu.co/es/noticias/los-nuevos-usos-del-cacao>
- Universidad Rafael Landívar, 2023. Texto informativo tomado del Panel – foro, exposición de una réplica del Códice de Dresde y degustación del cacao.
- USAID, n/a. Hoja Informativa Alianza Cacao El Salvador. Acceso: Noviembre 2023, https://2017-2020.usaid.gov/sites/default/files/documents/1862/Hoja_Informativa_-_Alianza_Cacao_El_Salvador.pdf
- Verdesoto Estévez P.S., 2009. Caracterización química preliminar del cacao (Theobroma cacao) de los municipios Omoa y La Masica, Honduras. Proyecto de tesis. Acceso: Octubre 2023, https://www.colombiamascompetitiva.com/wp-content/uploads/2018/10/Cadena_de_Valor_Cacao.pdf
- Vanegas J., 2023. Chocolats Halba Honduras: Diversidad en rubros y países. Publicado 29/11/2023 por Rikolto. Acceso Diciembre 2023, <https://latinoamerica.rikolto.org/es/noticias/chocolats-halba-honduras-diversificacion-en-rubros-y-paises>



Anexo 1: Mapa de las zonas de producción en los países considerados en el estudio



Cuadro 17: Principales zonas de producción de cacao en países considerados para este estudio de Centroamérica y el Caribe

País	Principales Departamentos, Provincias o Regiones
Costa Rica	Limón, Alajuela, Puntarenas
Cuba	Guantánamo, Santiago de Cuba, Granma y Holguín
El Salvador	Usulután, Sonsonate, Morazán, La Libertad, La Paz, San Miguel, San Vicente, Santa Ana
Guatemala	Alta Verapaz, Petén, Izabal, Suchitepéquez, San Marcos, Retalhuleu, Escuintla, Quetzaltenango
Honduras	Cortés, Santa Bárbara, Copán, Yoro, Atlántida, Colón, Olancho, El Paraíso, Gracias a Dios
Nicaragua	Atlántico Sur (Nueva Guinea, Bluefields, Kukra Hill), Zona de Las Minas (Siuna, Bonanza y Rositas), Atlántico Norte (Waslala, Rio Coco), Matagalpa, Jinotega y Rivas.
República Dominicana	Duarte, María Trinidad Sánchez, El Seibo, Monte Plata, Sánchez Ramírez, Puerto Plata, Hato Mayor, Espaillat, Hermanas Mirabal, Samaná, Monseñor Nouel, San Cristóbal, Santiago, La Altagracia, La Vega, Santo Domingo

Fuente: elaboración propia.



Anexo 2: Exportaciones e importaciones de cacao y derivados en los países considerados en el estudio

Cuadro 18: Exportaciones de cacao y productos transformados a base del cacao, por país, según partida arancelaria, año 2022

País	Partida arancelaria	Valor (miles USD)	Cantidad (t)	USD/t
Costa Rica Sin exportaciones en partida 1802	1801	1.047	313	3.345
	1802			
	1803	143	23	6.217
	1804	73	8	9.125
	1805	239	42	5.690
	1806	13.971	3.835	3.643
Cuba Sin exportaciones en partidas 1802, 1803 y 1805	1801	474	202	2.347
	1802			
	1803			
	1804	136	42	3.238
	1805			
	1806	38	2	19.000
El Salvador Sin exportaciones en partidas 1802, 1803 y 1804	1801	211	38	5.553
	1802			
	1803			
	1804			
	1805	26	6	4.333
	1806	6.039	2.535	2.382
Guatemala Sin exportaciones en partida 1802	1801	1.221	380	3.213
	1802			
	1803	78	7	11.143
	1804	3	0,2	15.000
	1805	1.129	236	4.784
	1806	19.255	7.235	2.661
Honduras Sin exportaciones en partida 1804	1801	3.041	1.249	2.435
	1802	2	1	2.000
	1803	139	17	8.176
	1804			
	1805	18	34	529
	1806	31	7	4.429
Nicaragua Sin exportaciones en partidas 1804 y 1805	1801	11.380	7.810	1.457
	1802	8	1	8.000
	1803	34	3	11.333
	1804			
	1805			
	1806	89	8	11.125
República Dominicana Sin exportaciones en partidas 1802, 1803, 1804 y 1805	1801	210.969	74.426	2.835
	1802			
	1803			
	1804			
	1805			
	1806	7.919	1.521	5.206

Fuente: elaboración propia con datos de ITC/Trademap, 2023.



Cuadro 19: Importaciones de cacao y productos transformados a base del cacao, por país, según partida arancelaria, año 2022

País	Partida arancelaria	Valor (miles USD)	Cantidad (t)	USD/t
Costa Rica	1801	1.127	83	13.578
	1802	11	6	1.833
	1803	2.428	715	3.396
	1804	1.082	235	4.604
	1805	3.050	911	3.348
	1806	45.126	7.339	6.149
Cuba Sin importaciones en partidas 1801, 1802 y 1804	1801			
	1802			
	1803	76	25	3.040
	1804			
	1805	1.237	384	3.221
	1806	4.269	-	
El Salvador Sin importaciones en partida 1802	1801	1.531	1.012	1.513
	1802			
	1803	17	4	4.250
	1804	82	13	6.308
	1805	1.284	445	2.885
	1806	27.515	5.913	4.653
Guatemala	1801	1.821	5.007	364
	1802	15	6	2.500
	1803	1.589	407	3.904
	1804	753	147	5.122
	1805	8.684	2.457	3.534
	1806	53.883	12.030	4.479
Honduras Sin importaciones en partida 1803	1801	24	135	178
	1802	20	21	952
	1803			
	1804	24	3	8.000
	1805	631	193	3.269
	1806	21.241	n/d	n/d
Nicaragua Sin importaciones en partidas 1802 y 1803	1801	2	-	
	1802			
	1803			
	1804	6	1	6.000
	1805	716	194	3.691
	1806	14.076	3.530	3.988
República Dominicana Sin importaciones en partidas 1801 – 1805	1801			
	1802			
	1803			
	1804			
	1805			
	1806	36.565	6.282	5.821

Fuente: elaboración propia con datos de ITC/Trademap, 2023.

