



**USAID**  
DEL PUEBLO DE LOS ESTADOS  
UNIDOS DE AMÉRICA



programa **Agroalimentario  
Sostenible**

Uso actual y oferta de tecnologías sostenibles en las cadenas de valor del cacao en Nicaragua para mejorar la seguridad alimentaria

**INFORME NACIONAL | Nicaragua**



Noviembre, 2013







**USAID**  
DEL PUEBLO DE LOS ESTADOS  
UNIDOS DE AMÉRICA



programa **Agroalimentario  
Sostenible**

Uso actual y oferta de tecnologías sostenibles en las cadenas de valor del cacao en Nicaragua para mejorar la seguridad alimentaria

**INFORME NACIONAL | Nicaragua**



**Noviembre, 2013**



Este estudio ha sido elaborado por Ernesto Bendaña, Marilyn Villalobos, Adriana Escobedo, Sith Yin Sánchez y Eduardo Somarriba de la Unidad de Desarrollo de Agronegocios del Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza (CATIE) como parte de la consultoría 'Uso actual y la oferta de tecnologías sostenibles en las cadenas de valor del cacao en Guatemala, Honduras, El Salvador y Nicaragua para mejorar la seguridad alimentaria', para el **Programa Agroalimentario Sostenible**, el cual es financiado por el pueblo de los Estados Unidos a través la Agencia de los Estados Unidos para el Desarrollo Internacional (USAID) e implementado por la Unidad Regional para el Desarrollo Rural Sostenible (RUTA) del Consejo Agropecuario Centroamericano. La información presentada en este documento, así como las opiniones expresadas, son responsabilidad de los autores y no reflejan necesariamente las de RUTA, USAID o el Gobierno de los Estados Unidos.

## Contenido

Acrónimos.....	i
1. Introducción.....	1
a. El sector cacaoero en Nicaragua .....	2
2. Objetivos.....	5
3. Metodología .....	5
a. Caracterización de la cadena productiva/valor de cacao de El Salvador .....	5
b. Identificación de las tecnologías empleadas en las cadenas nacionales para la producción y transformación del cacao, y su vinculación con la seguridad alimentaria de las familias cacaoeras .....	6
4. Caracterización de la cadena de valor de cacao .....	7
5. Caracterización de los eslabones .....	10
a. Eslabón de insumos .....	10
b. Eslabón de Producción .....	11
c. Eslabón de transformación primaria: Acopio .....	14
d. Eslabón de comercialización .....	15
e. Eslabón de transformación secundaria .....	21
6. Proveedores de servicios .....	22
a. Servicios de asistencia técnica .....	22
7. Gobernanza de la cadena de valor del cacao en Nicaragua .....	26
8. Oportunidades para el desarrollo de la Cadena de Valor .....	28
9. Puntos críticos /cuellos de botella en la cadena.....	28
10. Prácticas y tecnologías sostenibles en cacao de Nicaragua que contribuyen a la seguridad alimentaria .....	29
a. Eslabón de insumos.....	31
b. Eslabón de producción .....	31
c. Eslabón de acopio y transformación primaria.....	36
d. Eslabón de transformación secundaria .....	38
e. Eslabón de comercialización .....	38
f. Servicios de apoyo a la cadena.....	39
11. Conclusiones.....	41
13. Bibliografía .....	42
14. Anexos.....	43



## Acrónimos

ACAWAS	Asociación Campesina de Waslala
ADDAC	Asociación para la Diversificación y el Desarrollo Agrícola Comunal
APAC	Asociación de Pueblos en Acción Comunitaria
ASIHERCA	Asociación de Iniciativas de Hermanamiento de El Castillo
BANCENTRO	Banco Centroamericano LAFISE
BANPRO	Banco de la Producción
BIOLATINA	Empresa Latinoamericana para la Certificación de Sistemas de Producción Agrícola.
CACAONICA	Cooperativa de Servicios Agroforestales y Comercialización de Cacao R.L.
CARUNA	Caja Rural Nacional
CATIE	Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza
CECOCAFEN	Central de Cooperativas de Café de Nicaragua
CEI	Centro de Exportaciones e Importaciones Nicaragua
CHOCOTRIM	Chocolatera del Triángulo Minero
COAGRO	Cooperativa Agropecuaria
CODEPROSA	Cooperativa Multisectorial de Desarrollo Productivo del San Juan
COMPOR	Cooperativa Multisectorial de Productores Orgánicos de El Rama
COMPROMUB	Cooperativa Multisectorial de productores orgánicos de Muelle de los Bueyes
COMUCOR R.L.	Cooperativa Multisectorial de Cacaoteros Orgánicos de Rosita
COMULCAOGUAT	Cooperativa Multisectorial de Cacao Orgánico Los Guatuzos
COOPAPRODMUDEF	Cooperativa Agropecuaria de Producción de Mujeres Unidas para el Desarrollo Económico Familiar
COOPEFACSA	Cooperativa Multisectorial de Productores Orgánicos San Antonio
COOPESIUNA	Cooperativa de Productores de Cacao de Siuna
COOPMULMAR	Cooperativa Multisectorial Las Maravillas R.L.
COOPROCAFUC R.L.	Cooperativa de Servicios Múltiples Productores de Cacao Familias Unidas de El Castillo
COOSMAR	Cooperativa de Servicios Múltiples Alianza Rosita
COPROCAR	Cooperativa Multisectorial de Productores de Cacao de Rama
COSEMUCRIM	Cooperativa de Servicios Múltiples Cacao Reserva Indio Maíz
COSUDE	Cooperación Suiza para el Desarrollo
CRS	Catholic Relief Service
FADCANIC	Fundación para la Autonomía y el Desarrollo de la Costa Atlántica de Nicaragua.
FEMUPROCAN	Federación Agropecuaria de Cooperativas de Mujeres Productoras del Campo de Nicaragua R.L.
FLO	Fair Trade International
FUNDAR	Fundación Amigos del Río San Juan
GIZ	Cooperación Internacional Alemana
IICA	Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura
IICO	Organización Internacional del Cacao
INATEC	Instituto Nacional Tecnológico.
INTA	Instituto Nicaragüense de Tecnología Agropecuaria.
IPADE	Instituto para el Desarrollo y la Democracia
LWR	Lutheran World Relief
MAGFOR	Ministerio Agropecuario y Forestal
MARENA	Ministerio de Recursos Naturales y del Ambiente
MEFCCA	Ministerio Economía Familiar, Cooperativa, Comunitaria y Asociativa

MIFIC	Ministerio de Industria y Fomento
ONUDI	Organización de las Naciones Unidas para el Desarrollo Industrial
PNDH	Plan Nacional de Desarrollo Humano
SDCC	Secretaría para el Desarrollo de la Costa Caribe.
UCA – SOPPEXCCA R.L.	Unión de Cooperativas Agropecuarias de Servicios
UNA	Universidad Nacional Agraria
UNAG	Unión Nacional de Agricultores y Ganaderos
UNAN	Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua
UNCRISPROCA	Unión Cristiana de Productores de Cacao
URACCAN	Universidad de las Regiones Autónomas de la Costa Caribe Nicaragüense
VECOMA	Programa Regional para Mesoamérica de la Embajada de Bélgica



## 1. Introducción

El impacto que han generado los cambios en las tendencias de consumo del cacao y sus productos derivados en los últimos 10 años, se traduce en la reactivación del cultivo principalmente en los países productores, abriendo oportunidades para fortalecer los eslabones primarios de la cadena de valor; que históricamente han sido los más débiles.

La producción mundial de cacao está en manos de pequeños productores y productoras, los cuales producen alrededor del 90% del cacao en el mundo y en el 98% de los casos poseen menos de 5 hectáreas<sup>1</sup>. Se estima que en esta actividad convergen de 5 a 6 millones de productores directamente y produce beneficios en los medios de vida de 40-50 millones de personas (WCF 2012).

La diferenciación por calidad, para mercados gourmet y certificación para mercados nicho, como orgánicos, comercio justo y denominación de origen deben ser tomadas en cuenta en las estrategias centroamericanas para tener éxito en la comercialización del cacao. Otros argumentos importantes que pueden diferenciar el producto son la promoción de la sostenibilidad a nivel social y ambiental de los sistemas agroforestales utilizados en la región. Centroamérica debe posicionarse en segmentos de mercado internacional exclusivos, ya que el volumen de producción no es representativo en este mercado. A nivel internacional un 73% de cacao producido viene de los países africanos, Latinoamérica representa un 13% de la producción mundial, de la cual los países centroamericanos producen menos del 1%, un porcentaje imperceptible, que se estimó para el 2010-2011 en un total de 6.365 TM<sup>2</sup>.

En general se puede decir que para el 2011-2012 Nicaragua fue el principal productor de cacao de la región con una producción de 3.600 TM, seguido de Panamá, Guatemala, Costa Rica, Honduras, y Belice, respectivamente (IICO, 2012).

Es necesario identificar, diseminar y promover la adopción de buenas prácticas y tecnologías, adaptadas a las realidades del país y de la región, que mejoren la competitividad de las cadenas de cacao de Centroamérica y contribuyan a reducir la inseguridad alimentaria y mejorar la sostenibilidad.

En el marco del Programa Agroalimentario Sostenible ejecutado por la Unidad Regional para el Desarrollo Sostenible (RUTA) del Consejo Agropecuario Centroamericano (CAC), en el componente 2: Promoción de Tecnologías de Agricultura Sostenible, el CATIE (Centro Agronómico Tropical de

---

<sup>1</sup> Hectáreas (has): Unidad de medida de área equivalente a 10.000 metros cuadrados

<sup>2</sup> Tonelada métrica (TM): Unidad de medida de peso equivalente a 1.000 kilogramos

Investigación y Enseñanza) fue contratado para actualizar el conocimiento sobre el estado de las cadenas del cacao de El Salvador, Guatemala, Honduras y Nicaragua, identificar las buenas prácticas utilizadas actualmente por todos los eslabones de las cadenas que contribuyen directamente a la seguridad alimentaria de las familias productoras, identificar y discutir con los actores nacionales las tecnologías disponibles en el mundo y no utilizadas en estos países de Centroamérica; e identificar en forma participativa las necesidades de innovación tecnológica de los eslabones de las cadenas, los mecanismos requeridos para circular esta información en forma ágil y efectiva, y propiciar la adopción y cambios tecnológicos en el sector cacao de estos países.

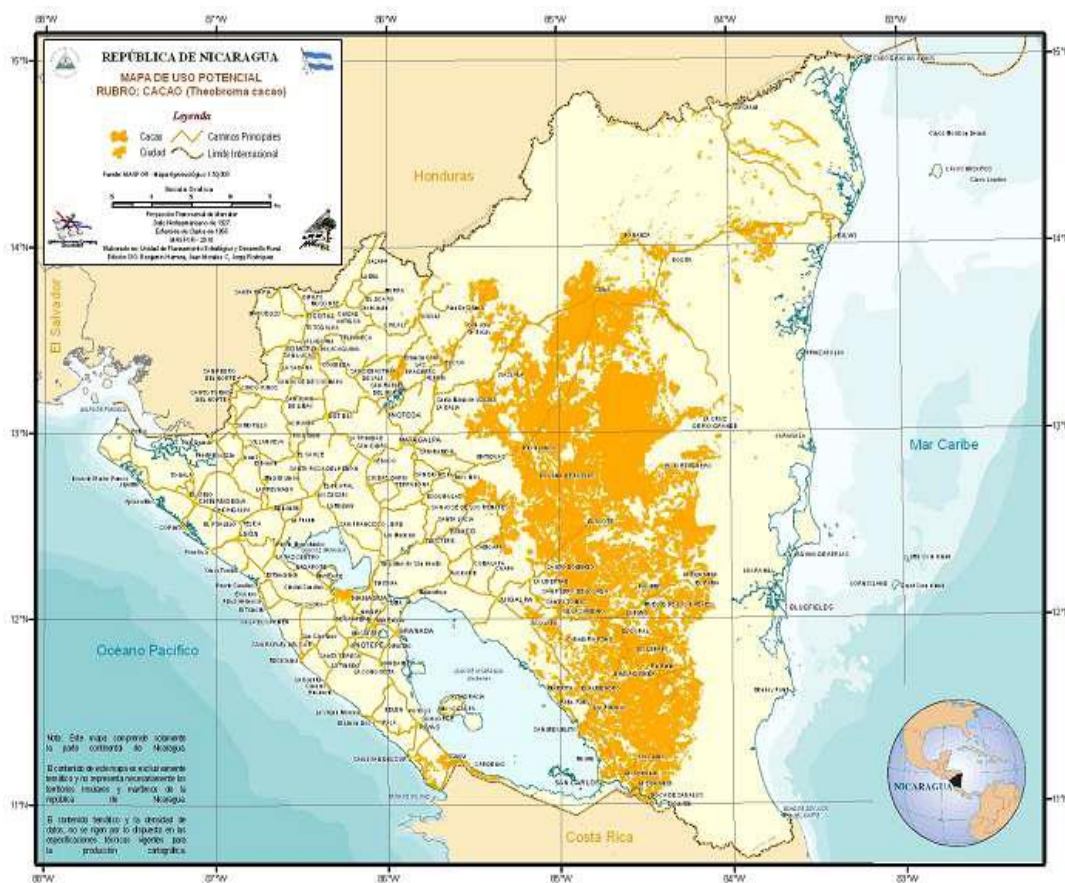
El presente estudio analiza el uso actual y la oferta de tecnologías sostenibles para mejorar la seguridad alimentaria en la cadena de valor de cacao en Nicaragua, en el marco del Programa Agroalimentario Sostenible ejecutado por la Unidad Regional para el Desarrollo Sostenible (RUTA) del Consejo Agropecuario Centroamericano (CAC), en el componente 2: Promoción de Tecnologías de Agricultura Sostenible.

Contiene las siguientes secciones:

- i. Análisis por eslabón de la cadena de valor del cacao en Nicaragua.
- ii. El inventario y priorización de las prácticas y tecnologías usadas y disponibles para la sostenibilidad (económica, social y ambiental) y seguridad alimentaria.

#### **a. El sector cacaotero en Nicaragua**

La República de Nicaragua tiene una superficie estimada de 130.000 kilómetros cuadrados y una población de 5.773.000 habitantes. El Ministerio Agropecuario y Forestal (MAGFOR), ha hecho una clasificación de las áreas potenciales para el establecimiento del cultivo de cacao como se observa en el mapa correspondiente a la Figura 1, bajo condiciones de secano (es decir, dependiendo únicamente de la lluvia), considerando criterios edafo-climático; altitud, precipitación, temperatura, tipo de suelo, topografía del terreno, drenaje y textura. Según este estudio, Nicaragua presenta una gran diversidad climática y de suelos. Cuenta con aproximadamente 3.905.415 manzanas con potencial para el establecimiento del cultivo de cacao, bajo condiciones de secano (MAGFOR, 2010).



Fuente: MAGFOR, 2010

**Figura 1.** Mapa de uso potencial para el rubro cacao en Nicaragua

El cultivo del cacao está en manos de aproximadamente 11.000 pequeños productores, quienes viven y trabajan en ocho territorios del país: Waslala, Rancho Grande, Jinotega-Matagalpa, Matiguas-Río Blanco, Triangulo Minero, Rama-Muelle de los Bueyes-Nueva Guinea, Río San Juan, Litoral Sur y el Pacífico de Nicaragua. Estos lugares se caracterizan por tener deficientes vías de comunicación y por estar en zonas cercanas a áreas protegidas de interés nacional e internacional.

Recientemente, el cacao ha despertado el interés de distintos actores privados y se observa un ambiente favorable para la inversión por parte de empresas medianas y grandes de carácter nacional e internacional como RITTER SPORT, INGEMANN, ECOM y MLR-FORESTAL. Se ha identificado el interés de establecer nuevas plantaciones, invertir en la transformación y en la comercialización del cacao. Estas iniciativas incidirán de manera positiva en el desarrollo del sector, por lo cual se hace necesario avanzar en la organización de los actores y en el fortalecimiento de alianzas para la búsqueda de valor agregado al grano de cacao, con el fin de asegurar la competitividad del sector.

En los últimos 5 años, Nicaragua se convirtió en el mayor productor de cacao de Centroamérica. Para el año 2013 el área total establecida es de 17.412<sup>3</sup> manzanas de las cuales 9.958 en producción y 7.454 en desarrollo. Se determinó para este año un rendimiento promedio de 6,5 quintales<sup>4</sup>/seco por manzana y una producción nacional anual de 2.700 TM de cacao seco.

A partir del año 2006, en Nicaragua se ha llevado a cabo un proceso de organización y desarrollo del sector cacao con un enfoque estratégico, que intenta pasar de cadenas productivas a cadenas de valor. Este esfuerzo ha contado con la participación de distintos actores del sector productivo, institucionales y de la cooperación internacional. El punto de partida ha sido la base organizativa de las familias productoras, organizadas en los 8 territorios cacaoteros identificados por el Consejo Nacional del Cacao.

En Nicaragua, las actividades de fomento, renovación, rehabilitación y asistencia técnica en cacao son apoyadas por agencias de cooperación y Organismos No Gubernamentales (ONG), los cuales trabajan en coordinación con instituciones del estado (MEFCCA, MAGFOR), universidades, comisiones territoriales de cacao existentes y organizaciones de productores (cooperativas y asociaciones).

Se han estructurado ocho territorios cacaoteros (Cuadro 1), atendiendo una zonificación geográfica, donde se logra identificar la concentración de familias productoras asociadas en cooperativas. Como ejemplo, Waslala y Rancho Grande concentran el 34.9% del total de productores del país y representa el 58% de la producción nacional de cacao. Sin embargo hay dos territorios que concentran el 32.9% de productores: El Rama, Muelle de los Bueyes y Nueva Guinea con 16.5% y el Triángulo Minero con el 16.4%; pero en conjunto representan solamente el 7.9% de la producción.

---

<sup>3</sup> Fuente: Mesa Nacional de Cacao. Información primaria en talleres territoriales (septiembre – octubre 2013)

<sup>4</sup> Quintales (qq): Unidad de medida de peso equivalente a 46 kilogramos.

**Cuadro 1. Porcentaje de productores y peso productivo por territorio cacaotero**

No	Territorio cacaotero	Número Organizaciones	Cantidad de productores de cacao		Porcentaje de productores por zona	Peso productivo por territorio
			Total	Mujeres		
1	Waslala, Rancho Grande	15	3,077	251	34.9	57.9
2	Matagalpa – Jinotega	13	858	76	9.7	14.5
3	Matiguas, Río Blanco	2	764	58	8.7	11.1
4	Triángulo minero (Bonanza, Rosita, Siuna)	19	1,442	54	16.4	5.7
5	Río San Juan	6	975	65	11.1	6.1
6	Rama, Muelle de los bueyes, Nueva Guinea	15	1,457	144	16.5	2.2
7	Litoral Sur (La Cruz de Río Grande, Kukra Hill, Bluefields)	5	169	-	1.9	1.8
8	Pacífico de Nicaragua	3	74	-	0.8	0.6
<b>TOTAL</b>		<b>78</b>	<b>8,816</b>	<b>648</b>	<b>100</b>	<b>100</b>

Fuente: Elaboración propia en base a entrevistas, talleres territoriales Cacao MEFCCA

## 2. Objetivos

- a. Analizar la cadena de valor del cacao identificando las principales limitaciones y oportunidades.
- b. Identificar y priorizar las tecnologías y las buenas prácticas disponibles para los eslabones clave de las cadenas del cacao así como su sostenibilidad y contribución a la seguridad alimentaria de las familias productoras.

## 3. Metodología

La elaboración del presente estudio tuvo tres etapas que se detallan en esta sección:

- a. **Etapas de caracterización de la cadena productiva/valor de cacao de El Salvador**

Como parte de esta etapa se desarrollaron las siguientes actividades:

- i. **Recopilación de información secundaria:** se realizó una búsqueda de publicaciones de los últimos cinco años sobre las cadenas de valor del país, material gris, bases de datos de proyectos CATIE y de organizaciones clave que han abordado el tema (MASRENACE-GIZ, MAGFOR, MLR-Forestal, PRONicaragua, LWR). Se hizo énfasis en la búsqueda de información relacionada a aspectos técnicos, socioeconómicos, comerciales, actores y aspectos de equidad y TICs<sup>5</sup>.
  - ii. **Recopilación de información primaria** sobre las cadenas de la cuales no se cuenta con información publicada mediante la aplicación del protocolo de análisis de cadenas previamente desarrollado por el equipo de especialistas de CATIE y avalado por RUTA.
  - iii. **Análisis de la información** usando la metodología de Lundy *et al.* (2003), se realizó el mapeo de cadenas e identificación de cuellos de botella y fue complementada con la metodología de Eschborn (2007), para analizar la competitividad existente. Dicho análisis contempló el enfoque de género en cadenas de valor de Flores *et al.* (2007) para tener una visión más integral de la cadena y ampliar la visión del análisis tradicional.
- b. Etapa de identificación de las tecnologías empleadas en las cadenas nacionales para la producción y transformación del cacao, y su vinculación con la seguridad alimentaria de las familias cacaoteras**

La identificación de las tecnologías utilizadas actualmente estuvo dirigida específicamente a los primeros eslabones de la cadena (producción, acopio, transformación primaria y comercialización local) y sus proveedores de servicios tanto técnicos como empresariales. En cada uno de estos, se analizó la contribución de las tecnologías a la seguridad alimentaria y nutricional de las familias cacaoteras, a partir de tres criterios:

- a. Su capacidad de generar ingresos en efectivo (con los cuales la familia adquiere alimentos no producidos en la finca).
- b. La producción de frutas, cultivos alimenticios, madera y otros productos del dosel de sombra del cacaotal que se usan tanto para consumo familiar como para venta (generando nuevamente ingresos adicionales permiten comprar alimentos no producidos en la finca).

- El consumo de chocolate en el seno familiar.

Como parte de esta etapa se desarrollaron las siguientes actividades:

---

<sup>5</sup> Tecnologías de la información y la comunicación.

- i. **Recopilación de información primaria aplicando** entrevistas semi-estructuradas a productores, empresas asociativas y sus proveedores de asistencia técnica y empresarial-financiera, implementando el protocolo de análisis de cadenas previamente desarrollado por el equipo de especialistas de CATIE y avalado por RUTA.
- ii. **Análisis de la información** para la preparación del informe del estado de situación sobre el uso y demanda de tecnologías sostenibles y como estas contribuyen a la seguridad alimentaria de las familias cacaoteras.

#### 4. Caracterización de la cadena de valor de cacao

La reactivación en los últimos años del marco interinstitucional (organismos no gubernamentales, empresa privada, empresas asociativas, centros de investigación y el gobierno); ha sido una de las fuerzas motoras para el crecimiento del sector cacaotero nicaragüense. Actualmente, la cadena de valor de cacao de Nicaragua está compuesta por los eslabones de insumos, producción, acopio, transformación primaria (fermentado y secado), comercialización y transformación secundaria (productos finales) (Figura 2). En cada uno de los eslabones hay una serie de actores clave que se han ido sumando al fortalecimiento del sector y actualmente se cuenta con una Mesa Nacional de Cacao en la que interactúan los actores más relevantes en la promoción del sector.

Insumos		Producción primaria					Post-cosecha		Agregación de valor	Comercialización/ mercado		
Prov. Mat. Genético		Territorios	Organiz.	Produc.	Mz Desallo	Mz Produc.	Quintales	Cent. de Acopio	Ton. Mt	Procesadores	Mercado Nacional	
INTA-Recreo	6 ha	Waslala/Rancho Grande	15.	3,077	3,117	5,641.50	35,477,90	10	480	2	Compradores	TM
Wawashang	3 ha										Mercado Popular	1516
CATIE		Matagalpa/Jinotega	13	858	416	1,001	8,873	10	201	2	Café Soluble	1516
FENACOP	2 ha	Matiguás/Río Blanco	2	764	512	1228	6764	16	236	1	El Caracol	20
CACAONICA	2 ha										Parmalat	40
BOCAY	1	Triángulo Minero (Bonanza, Rosita, Siuna)	19	1,442	1011	638	3509	9	90	3	Peq. Cerealeras	
<b>Total</b>	<b>14 ha</b>	Rio San Juan	6	975	900	756	3704	12	120	1	<b>Total</b>	<b>1,726</b>
Proveedores de Insumos		Mercado Internacional										
MLR		Rama, Muelle, Nueva Guinea	15	1,457	1,322	383	1340	2	30	1	Compradores	TM
CACONICA		Litoral Sur	5	169	87.5	230	1,129	6	80	-	RITTER	800
INTA-EL RECREO		Pacifico	3	74	89	80	400	0	0	6	INGEMANN	
LA CAMPESINA											ECOM	200
INGEMANN											Centro América	1,763.61
		<b>Total</b>	<b>78</b>	<b>8,816</b>	<b>7,454.5</b>	<b>9,957.5</b>	<b>61,196,9</b>	<b>65</b>	<b>1,237</b>	<b>16</b>	Otros Países	
											<b>Total</b>	<b>2,763.61</b>

Fuente: Elaboración propia

Figura 1. Mapa de la cadena de valor de cacao de Nicaragua



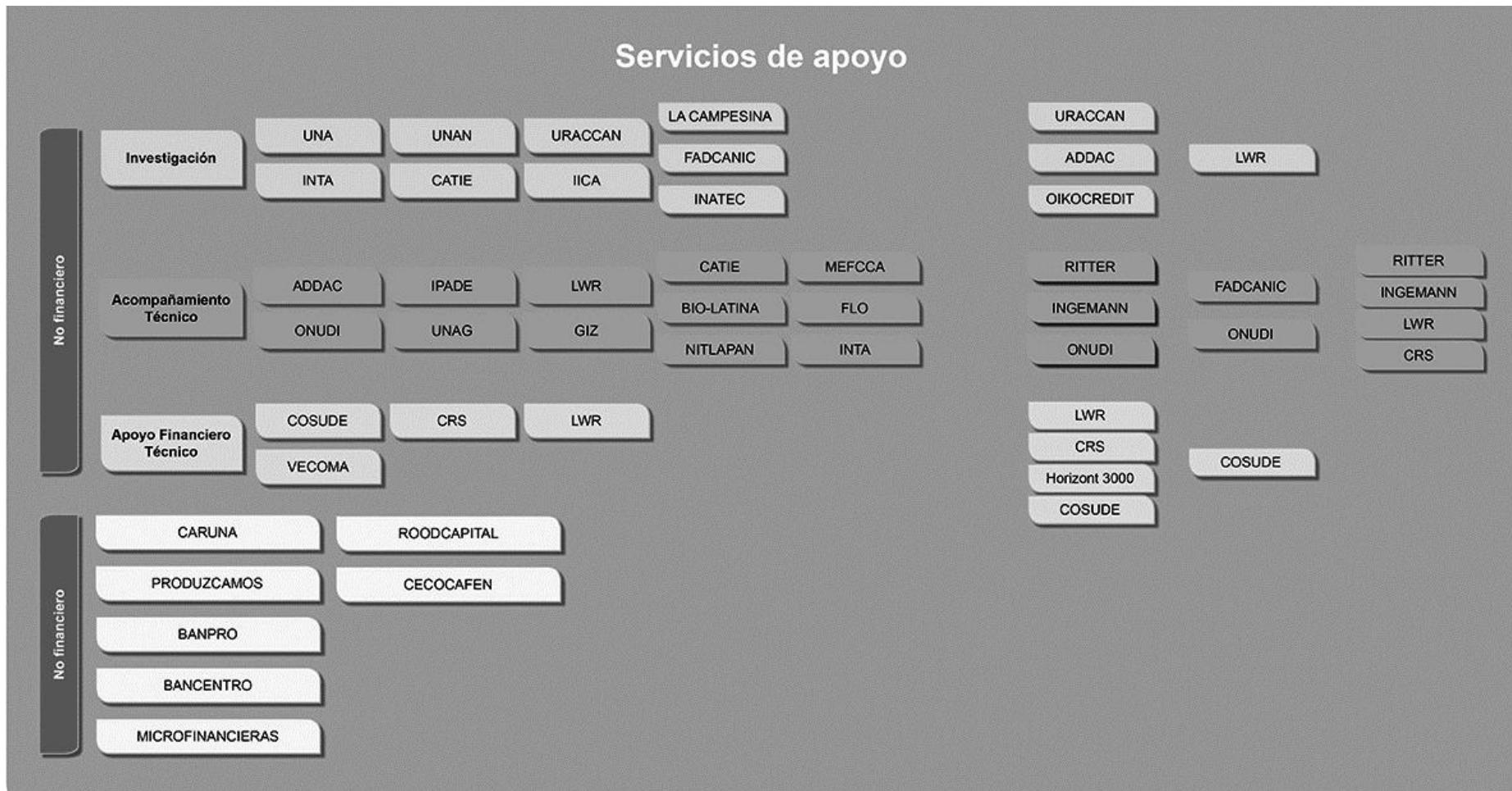


Figura 1. Parte 2. Mapa de la cadena de valor de cacao de Nicaragua

## 5. Caracterización de los eslabones

### a. Eslabón de insumos

Las organizaciones que son fuente de germoplasma o material genético en el país son las siguientes:

**El Centro Experimental El Recreo perteneciente al INTA:** Es el principal proveedor de material genético para las plantaciones de cacao. El Centro El Recreo cuenta con seis hectáreas dedicadas a la producción de material genético para su distribución en el país. Posee una colección de 145 clones, de los cuales 25 están destinados para la venta de semilla. Su capacidad actual de producción es de 100.000 plantas injertadas y entre 500.000 a 725.000 semillas sexuales. Sin embargo, enfrentan limitaciones para su desarrollo tales como insuficiente capacidad para orientar el uso de los materiales apropiados para los distintos territorios y que la mayoría de sus progenitores son susceptibles a monilia.

**El CATIE:** Con el apoyo de socios nacionales han establecidos 11 jardines clonales con variedades tolerantes a la monilia. CATIE ha promovido el establecimiento de jardines de germoplasma clonal en distintos territorios del país. Se destacan los jardines establecidos en los municipios de Waslala y Nueva Guinea. Con la cooperativa CACAONICA se tiene un jardín de 2,5 mz, otro en Nueva Guinea con FENACOOOP (3,5 mz) y el jardín establecido en el municipio de Bocay el cual cuenta con 1.25 mz. Estos jardines están prestando un servicio invaluable para el establecimiento de nuevas áreas de cacao en el norte del país y en la RAAN, además de contribuir con varetas y yemas para los procesos de injertación que se están desarrollando. El CATIE, como resultado de 15 años de investigación seleccionó 6 clones: CATIE R1, CATIE R4, CATIE R6, CC 137, ICS 95 T1, PMCT-58, con buena producción y tolerantes a la monilia, que están ahora disponibles para los productoras y productores de Nicaragua (Philips et al, 2012)

**FADCANIC:** Cuentan con un jardín clonal de 3 has establecido en la comunidad de Wawashang y actualmente abastece a distintos grupos de productores en la RAAS, así como a empresas proveedoras de insumos que están actuando en distintos territorios cacaoteros como por ejemplo MLR, INGEMANN y La Campesina.

Estas tres organizaciones son las responsables de la distribución de los híbridos, variedades o clones de cacao. Cuentan con variedades internacionales (El Recreo y FADCANIC) y selecciones propias como el CATIE, y de igual forma poseen información sistematizada de los materiales que distribuyen. Esto permite tener buenas bases para mejorar la calidad genética de las plantaciones de cacao en Nicaragua.

A partir de 1977 y 1978 ingresaron clones provenientes del CATIE de Costa Rica (UF, EET, Pound 7 y 12, IMC 67, SCA 6 y 12), financiados con fondos del Banco Central de Nicaragua. Posteriormente

en 1981 y 1982 ingresa un segundo grupo con apoyo del proyecto Simón Bolívar del IICA, y finalmente en los años 1991 y 1992, con fondos FAO ingresa una tercera remesa de clones provenientes de la FHIA y del CATIE.

## b. Eslabón de Producción

La producción de cacao en Nicaragua está principalmente en manos de pequeños productores. Gran parte se encuentran organizados en 78 organizaciones empresariales, entre las que encontramos cooperativas, asociaciones y otras formas asociativas como redes empresariales horizontales de productores. También hay un porcentaje que trabaja de forma individual y que no tiene ningún contacto con las cooperativas y formas asociativas existentes. Esta situación incide de forma directa en su limitada capacidad de negociación con los distintos actores en los diferentes eslabones de la cadena de valor del cacao.

En los últimos quince años, los productores organizados han estado recibiendo acompañamiento técnico, que les ha permitido mejorar las labores de cultivo, post cosecha y relación con el mercado. El sistema agroforestal característico de los productores de cacao en Nicaragua se presenta a continuación (Cuadro 2).

**Cuadro 2. Características de plantaciones cacaoteras en sistemas agroforestales**

Descripción	Manzana	Hectárea
Plantas de Cacao	625	900
Plátano o banano	625	900
Guaba o Boró	150	200
Especies Forestales	170	250

Fuente: Elaboración propia, en base a información de grupo focal Las Minas, RAAN.

Además se integran a los sistemas agroforestales especies temporales como la yuca y malanga, que contribuyen al mejoramiento de la seguridad alimentaria de los productores y a la comercialización del excedente que se genera.

A partir de la información recopilada en los cinco talleres territoriales organizados por la mesa nacional de cacao y el equipo país responsable del proceso para la formulación del programa nacional de cacao, las entrevistas a 37 actores relevantes de los distintos eslabones de la cadena, y el sondeo en los principales mercados de Managua y Matagalpa, se puede indicar que (Cuadro 3):

Las 8.816 familias cacaoteras organizadas en cooperativas, asociaciones, y redes, producen y comercializan por distintas vías un total de 61.197 qq de cacao (BABA O SECO)/año lo cual representa 2.782 toneladas métricas.

La productividad actual promedio a nivel de país está en el orden de los 6,5 qq/mz. Es de esperarse que con las nuevas áreas y los esfuerzos que se realizan para incrementar las capacidades de los productores organizados, la productividad del país alcance los rendimientos de los mejores territorios cacaoteros, que en la actualidad están centrados en Bocay, Waslala y Rancho Grande; mismos que reportan un promedio de 7,6 qq/mz/año.

El peso de la producción está concentrado en los territorios de Waslala, Rancho Grande, Matiguas, Río Blanco y Jinotega. Allí se encuentra el 83,53% de la producción actual de cacao, mientras que el 16.47% restante está en los territorios del triángulo minero y el Sureste del país.

Las áreas en desarrollo de nuevas plantaciones están distribuidas en todo el país representando Waslala el 41,8%, Rama, Muelle y Nueva Guinea el 17,7%, el triángulo minero 13,5% y Río San Juan el 12%, lo que refleja un balance más diverso que la concentración de la producción.

Se adolece en este análisis de información verificable de cerca de 2,300<sup>6</sup> productores individuales que no están integrados en ningún mecanismo de articulación en los territorios y desarrollan relaciones comerciales directas con los intermediarios de cacao, quienes recorren las comunidades acopiando cacao y abasteciendo a los productores de insumos, alimentos y herramientas.

Sí se toma como referencia el promedio de área cultivada por familia productora estimado en 2,5 manzanas, se puede inferir que este importante sector de productores individuales no organizados y no vinculados a los distintos procesos organizativos, representan un área cercana a las 5.750 manzanas. De igual forma, si se calcula una productividad baja de 4,5 qq/mz/año se estaría refiriendo un total de 25.875qq de producción, lo que representan 1.176 TM toneladas métricas de cacao al año en manos de productores independientes.

---

<sup>6</sup> El total de 8.816 productores registrados a través de los 5 eventos territoriales e información obtenida del secretario de producción de la RAAS, representan el 80% de 11.100 familias cacaoteras, por tanto la cifra de 2.300, corresponde al 20% restante.

**Cuadro 3: Productores de cacao, áreas cultivadas y rendimiento productivos por territorio cacaotero**

No.	Territorio cacaotero	No. Organizac.	Productores por zona (%)	Productores de cacao áreas cultivadas (manzanas)			Producción Estimada (qq/año)	Rendimiento qq/mz (grano seco)	Peso Productivo por territorio	Áreas En Desarrollo (%)		
				Total	Mujeres	Total					Producción	En desarrollo
1	Waslala, Rancho Grande	15	34,9	3.077	251	8.758,5	5.641,5	3.117	35.478	6,3	57,9	41,8
2	Matagalpa – Jinotega	13	9,7	858	76	1.417	1.001	416	8.873	8,9	14,5	5,6
3	Matiguas, Río Blanco	2	8,7	764	58	1.740	1.228	512	6.764	5,5	11,1	6,9
4	Triángulo minero (Bonanza, Rosita, Siuna)	19	16,4	1.442	54	1.649	638	1.011	3.509	5,5	5,7	13,6
5	Río San Juan	6	11,1	975	65	1.656	756	900	3.704	4,9	6,1	12,1
6	Rama, Muelle de los bueyes, Nueva Guinea	15	16,5	1.457	144	1.705	383	1.322	1.340	3,5	2,2	17,7
7	Litoral Sur (La Cruz de Río Grande, Kukra Hill, Bluefields)	5	1,9	169		317,5	230	87,5	1.129	4,9	1,8	1,2
8	Pacífico de Nicaragua	3	0,8	74		169	80	89	400	5	0,65	1,2
<b>Total</b>		<b>78</b>	<b>100</b>	<b>8.816</b>		<b>17.412</b>	<b>9.957,5</b>	<b>7.454,5</b>	<b>61.196,9</b>	<b>6,2</b>	<b>100</b>	<b>100</b>
									<b>TM 2.781,7</b>			

Fuente: Elaboración propia en base a entrevistas, talleres territoriales Cacao MECCA

En el año 2013 la producción de Nicaragua se acercará a las 3.958 TM de cacao seco, considerando la producción registrada y la proyectada con los productores individuales no registrados, lo que demuestra un crecimiento sostenido. A pesar de las dificultades técnicas y organizativas del sector, los sistemas agroforestales con cacao, se han establecido y están alcanzando mejores rendimientos productivos que hace seis años, donde se tenía una productividad de 4qq/manzana, y la producción nacional estaba por el orden de los 11.000qq o 500 TM/año.

Según los datos recolectados en las entrevistas realizadas, se estima que en los próximos tres años entrarán a producir de manera gradual las áreas que actualmente están en desarrollo. Esto impactará de forma positiva en la producción de cacao, proyectándose para el año 2016 una producción de al menos 143.557 quintales de cacao equivalentes a 6.525,3 TM; es decir 2.525 TM adicionales a las producidas en el 2013. Con 17.412 manzanas en producción provenientes de las cooperativas y grupos asociativos de los territorios cacaoteros organizados y 5.750 manzanas en manos de productores individuales no reportados, se alcanzaría un total de 23.162 manzanas en producción.

### **c. Eslabón de transformación primaria: Acopio**

El porcentaje de productores y organizaciones que llevan su producción a los centros de acopio y beneficiado, sigue siendo minoritario. Se puede decir que de las 3.958 TM de cacao que se producen en Nicaragua, solo unas 1.237 TM (31,2%) reciben esta adición de valor a la producción primaria. La empresa chocolatera Ritter Sport compra el 80% de lo beneficiado, el resto lo compran otras empresas como ETIQUABLE, ECOM-ATLANTIC. El porcentaje restante se divide entre:

- i. el mercado nacional de chocolateras como Momotombo y Castillo del Cacao
- ii. los mercados de mayoreo y detalle, las pulperías, los intermediarios que venden el cacao lavado (sin fermentar) en distintos países de la región
- iii. y las grandes empresas procesadoras de cereales que compran mediante intermediarios.

Existe en el país una red de 65 centros de acopio y beneficiado de cacao, los que tienen distintos niveles de desarrollo, capacidades y experiencia para realizar de manera correcta el fermentado, secado y empaquetado de la producción. Las mejores experiencias están concentradas en Waslala y los municipios de Matagalpa y Jinotega. Luego se pueden identificar otros territorios que han avanzado de forma visible en el mejoramiento de este proceso, tales como: Río San Juan, Rama, Nueva Guinea y en menor medida los tres municipios del triángulo minero.

Los Centros de acopio establecidos son producto de la contribución, en infraestructura y desarrollo de capacidades, de distintas entidades interesadas en desarrollar capacidades técnicas en los operarios de los centros de acopio y en los responsables de las distintas cooperativas y

redes productivas existentes (Cuadro 4). Ritter Sport y la cooperación internacional, han realizado una inversión importante de recursos para establecer infraestructura y desarrollar capacidades en las organizaciones para el acopio y fermentación centralizados.

Aún falta cubrir más áreas cacaoteras en el país y ampliar la red de acopio y beneficiado existente. Una situación que afecta la rentabilidad de los centros existentes es el reducido volumen de cacao que procesan. En este caso la dispersión de productores y los volúmenes bajos de producción inciden en no tener a plena capacidad de funcionamiento las unidades de acopio. De igual forma, la falta de coordinación entre organizaciones, Estado y organismos de apoyo, ha tenido como consecuencia la creación de centros de acopio en lugares no apropiados. Las cooperativas necesitan desarrollar una mayor capacidad de compra para asegurar el acopio y perfeccionar los mecanismos de recolección, pago y procesamiento del grano.

**Cuadro 4. Acopio y beneficiado por territorios cacaoteros**

Territorio cacaotero	Centros de acopios	Beneficiado (TM)
Waslala, Rancho Grande	10	480
Matagalpa – Jinotega	10	201
Matiguas, Río Blanco	16	236
Triángulo minero (Bonanza, Rosita, Siuna)	9	90
Río San Juan	12	120
Rama, Muelle de los bueyes, Nueva Guinea	2	30
Litoral Sur (La Cruz de Río Grande, Kukra Hill, Bluefields)	6	80
Pacífico de Nicaragua	-	0
<b>Totales</b>	<b>65</b>	<b>1.237</b>

Fuente: Elaboración propia en base a entrevistas, talleres territoriales Cacao MEFCCA

#### **d. Eslabón de comercialización**

Los actores que trabajan en este eslabón se pueden agrupar en cuatro grandes grupos:

- i. **Intermediarios locales:** encargados de comprar el cacao en fincas para llevarlo a los mercados nacionales. Se trata de empresarios que tienen vínculos nacionales y una red de compras a nivel de las fincas. Generalmente compran cacao lavado y seco. Venden el grano en mercados para la elaboración de bebidas artesanales y se pueden conectar a la red que comercializa el grano a nivel Centroamericano.
- ii. **Comerciantes en mercados locales y nacionales:** En los mercados nacionales se tienen vendedores del grano para los consumidores en forma directa o para pequeñas empresas de bebidas artesanales típicas.

- iii. **Empresas chocolateras internacionales:** Varias empresas chocolateras se encargan también de la función de compra de cacao que luego exportan a sus casas matrices. Por ejemplo, Ritter Sport tiene todo un sistema de compra de cacao a nivel de cooperativas, que luego exporta directamente a Alemania. ECOM, a través de sus socios, compra cacao para venderlo a sus clientes en Estados Unidos. Mientras que Ethiquable envía su cacao a Francia.
- iv. **Intermediarios para mercados internacionales:** Se conoce de la existencia de un grupo de intermediarios que se encarga de compra y venta del grano de cacao a nivel Centroamericano. Sin embargo no hay datos confirmados sobre cuantos son y la forma en que interactúan.

### El mercado de exportación

Desde el año 2000 las exportaciones de cacao en Nicaragua han ido en aumento. A partir del año 2006, las exportaciones se triplicaron en comparación con el período 2000 – 2005, pasando de un promedio de 400TM a más de 1.000 TM; la exportación del año 2009 alcanzó 1.584 TM de cacao seco (Escobedo 2010).

La exportación anual de cacao sigue en aumento, alcanzando 2.406 TM en 2012 y reportando para el periodo de enero a agosto 2013 unas 2.033 TM, lo que indica que esta tendencia de incremento en las exportaciones se mantendrá, ya que las áreas de siembra están aumentando cada año (Figura 3).



Fuente: elaboración propia, en base a datos CETREX

**Figura 3.** Exportaciones de cacao de Nicaragua del 2007-2013 (en toneladas)



En el año 2009 el 77,2% del volumen exportado se destinaba al mercado regional Centroamericano, el 22,2% a Europa y un 0,6% a América del Norte. Para el 2010 las exportaciones a Europa crecieron en un 15,0% en comparación al 2009, reduciéndose el porcentaje de exportación a Centroamérica en igual proporción. Para el periodo 2011/2012 se estima que se exportaron:

- 818TM, comercializados por RITTER SPORT hacia Alemania,
- 200TM de la Empresa EXPORTADORA ATLANTIC/GRUPO ECOM a Estados Unidos de América y Holanda,
- 35TM de Ethiquable de Francia.

El resto de la producción se consume en el mercado centroamericano y nacional, siendo transformado por las pequeñas y medianas empresas que hacen productos con leche, cacao y otros derivados.

### **Mercado Centroamericano**

Se tiene información precisa que indica que la exportación a países compradores de cacao a través de las empresas establecidas en Nicaragua apenas supera las 1.000 TM, cuando se sabe que el total de la producción ronda las 3.958 TM de cacao. Esto confirma que las exportaciones principales están dirigidas a los países de Centro América, en primer lugar Guatemala, El Salvador y en menor medida Costa Rica y Honduras como se observa en el Cuadro 5.

**Cuadro 5. Exportaciones Cacao en grano a Centroamérica 2011 - 2013<sup>7</sup>**

Países	Año 2011		Año 2012		Año 2013	
	Peso Bruto (kg)	Valor FOB (US\$)	Peso Bruto (kg)	Valor FOB (US\$)	Peso Bruto (kg)	Valor FOB (US\$)
Guatemala	932.327	587.140	979.309	584.092	547.549	292.250
El Salvador	550.960	822.530	742.124	1.067.525	371.315	536.390
Honduras	273	136	3.550	2.225	5.108	5.915
Costa Rica			38.636	83.500	2.636	9.620
Panamá						
<b>Total</b>	<b>1.483.560</b>	<b>1.409.806</b>	<b>1.763.619</b>	<b>1.737.342</b>	<b>926.608</b>	<b>844.175</b>

Fuente: elaboración propia, en base a datos CETREX

Este cacao es trasladado vía terrestre por intermediarios y compradores de estos países que han organizado una vasta red de compra en los principales territorios cacaoteros. Tienen como característica principal que compran todo tipo de cacao, no exigen estándares de calidad, pagan de contado y son estables en sus volúmenes de compra. Esto hace que una gran cantidad de productores individuales y no organizados utilicen esta ruta de comercialización. De igual forma

<sup>7</sup> Datos a agosto del 2013.

las cooperativas que no alcanzan las exigencias de calidad de empresas como Ritter Sport, destinan parte de su producción a estos canales. En el Cuadro 7 se puede observar como la exportación a Centroamérica crece cada año producto de la intermediación nacional.

### El mercado nacional

Se ha señalado la importancia del cacao en el consumo de pinolillo, policereal, tiste y otros subproductos de la gastronomía nacional. Está en crecimiento el volumen de cacao procesado por las empresas de cereales medianas y pequeñas, que compran parte de la producción, en los mercados mayoristas y locales. De igual forma está en aumento el consumo de cacao adquirido por la gran empresa nacional para la producción de leche de sabores, refresco de cacao y otros cereales. Se considera que el consumo de estas empresas es de aproximadamente 300 TM de cacao al año.

Los mercados de las cabeceras departamentales y los distintos mercados de Managua, son grandes centros de comercialización que abastecen a la mayoría de los procesadores pequeños de cacao y a las familias nicaragüenses que utilizan cacao para el consumo doméstico. El Mercado Oriental, el Mercado de Mayoreo en Managua y el Mercado de Guanuca en Matagalpa, juegan el rol de centros de compra para los intermediarios centroamericanos, al mismo tiempo que abastecen al resto de mercados locales del país.

La mayoría de los productores individuales venden la producción de cacao a los intermediarios o comerciantes que circulan por los territorios y que realizan una labor de abastecimiento de distintos productos. En el mercado local se comercializan anualmente 33.354 quintales (1.516 TM) de cacao en 4 mercados; tres de ellos en Managua y uno en Matagalpa. De acuerdo a las consultas realizadas a comercializadores durante la realización de este estudio, en el período pico de las dos cosechas del año (7 meses) se logra un mayor volumen de compra y venta, mientras que el resto del año (5 meses), siempre logran obtener el producto, pero en menor cantidad (Cuadro 6).

**Cuadro 6. Comercialización de Cacao en mercados locales**

Mercados	Ubicación	Compra en temporada alta (quintales)*	Compra en temporada baja (quintales)**	Total (anual)	TM
Mayoreo	Managua	889	620	1.509	68,6
Iván Montenegro	Managua	595	375	970	44,1
Oriental	Managua	3.430	1.250	4.680	212,7
Guanuca	Matagalpa	20.370	5.825	26.195	1190,7
<b>Total</b>				<b>33.354</b>	<b>1.516,1</b>

\*La temporada alta comprende un periodo de tiempo de 7 meses

\*\*La temporada baja comprende un periodo de 5 meses

Elaboración propia, en base a sondeo en los mercados, 70% consultados

### Ritter Sport:

La Ritter Sport es una empresa privada alemana que desde la década de los años 90 ha invertido recursos importantes para el acopio y comercialización del cacao nicaragüense. Este cacao se utiliza para producir chocolates de primera calidad en Europa (Cuadro 9). La demanda global de la empresa Ritter Sport está por el orden de las 5,000 TM según criterio de su gerente en Nicaragua. Luego de más de dos décadas de estar trabajando en el país, en el 2013 el volumen de acopio y exportación anual está llegando a las 800 TM.

Para lograr este nivel de operación, la empresa ha desarrollado una estrecha relación con 15 cooperativas y 2 asociaciones de Waslala, Matiguás, Río San Juan y El Rama, que agrupan aproximadamente a 4,200 pequeños productores<sup>8</sup>. Dentro de sus políticas está el acordar un protocolo o estándar de calidad con sus proveedores (ver Cuadro 7) el cual utiliza para el control de la calidad. Anualmente destina US\$50.000/año para capacitación en manejo post cosecha y para el control de la calidad del grano fermentado y seco.

**Cuadro 7. Estándares de calidad establecidos por la empresa Ritter Sport**

Estándares	Cacao convencional	Cacao orgánico
Grado de fermentación	> 80% bien fermentado	> 80% bien fermentado
Granos no fermentados	< 5%	0%
Contenido de agua	máximo 6%	máximo 6%
Tamaño del grano	75 – 95 granos/100g.	75 – 95 grano/100g.
Moho externo	< 8%	< 8%
Moho interno	< 3%	< 3%
Infestación	< 1%	< 1%
Los granos de cacao deben ser de la cosecha actual (cosecha principal o media)		

Fuente: elaboración propia con datos brindados por Comercializadora Ritter Sport

El precio que la empresa paga por el cacao producido en Nicaragua le ha dado una importante ventaja sobre otras empresas compradoras, ya que la tabla oficial de precios indica valores muy por encima del pago estimado en la bolsa de Nueva York (Cuadro 8).

<sup>8</sup> Nuevo Diario. Julio 2013. Manfred Guenkel, Gerente Ritter Sport

**Cuadro 8. Valor de compra de Ritter Sport, de cacao fermentado y seco 2013**

Tipo de cacao	Precio de la Bolsa base US\$/ TM	Precio Ritter Sport a la cooperativa 2013 en US\$/ TM
Convencional	2.414	Precio de la bolsa + 700 = 3.114
UTZ certificado	2.414	Precio de la bolsa + 900 = 3.314
Orgánico certificado	2.414	Precio de la bolsa + 900 = 3.314

Fuente: elaboración propia con datos brindados por Comercializadora Ritter Sport

Esta empresa cuenta en el municipio de Sébaco con un centro de acopio, con áreas especiales de secado para mejorar la calidad del grano recibido. Sus planes en Nicaragua son de mediano y largo plazo, ya que además de comprar el cacao de las organizaciones de productores, piensan producir parte del cacao que necesitan. Para ello planean invertir unos US\$20.000.000 en el establecimiento de nuevas plantaciones de cacao tecnificado, de alta productividad y calidad.

### **INGEMANN**

INGEMANN es una empresa que está trabajando en dos rubros productivos: miel y cacao. El cacao lo desarrollan en un esquema de trabajo con pequeños productores del sector de Nueva Guinea, con los cuales han establecido cerca de 1.430 manzanas. Con ellos han desarrollado un sistema de financiamiento para la producción y contratos de comercialización de largo plazo.

Según los entrevistados, el modelo introducido está funcionando de manera satisfactoria, ya que los productores se han comprometido con el adecuado manejo de sus plantaciones. Este esfuerzo está en la etapa de desarrollo y el mercado principal de este cacao será Europa.

### **Exportadora Atlantic/ECOM**

Exportadora Atlantic/ECOM es una empresa con presencia en más de 60 países y trabajan en varios rubros productivos como café, cacao y algodón. Son compradores mayoristas y cuentan con plantas de procesamiento en México, Asia y Holanda. Está considerada como una de las principales comercializadoras de cacao en el mundo y su intención en Nicaragua es participar en la compra y comercialización de este producto. Entre sus proyectos está establecer una plantación propia de cacao en la RAAN ,para desarrollar un modelo de alta productividad de cacao. Para el año 2013 su proyección de compra es de 200 toneladas de cacao, cifra similar a la exportada en el año 2012.

### **e. Eslabón de transformación secundaria**

En Nicaragua la transformación del cacao en productos intermedios o finales está en una fase inicial. Entre las empresas orientadas a la elaboración de chocolates destacan las empresas individuales MOMOTOMBO y Castillo del Chocolate, las cuales tienen definido su segmento de mercado y desarrollan estrategias de comercialización y mercadeo utilizando los canales masivos de los principales supermercados del país y algunas tiendas de conveniencia ubicadas en la capital. La empresa MOMOTOMBO mantiene tiendas dentro del aeropuerto internacional, exportando el chocolate y promocionándolo en el extranjero.

El país cuenta con una cantidad cercana a las 16 procesadoras artesanales ubicadas en distintos municipios del triángulo minero como Rama, Río San Juan, Matagalpa Managua, Masatepe y Granada. La estrategia de comercialización y la calidad de los productos de estas procesadoras es muy variable. Son empresas en estados incipientes de desarrollo (a pesar que ya tienen años en el negocio), no trabajan a plena capacidad de sus instalaciones, usan equipos inapropiados y la calidad final del producto es insuficiente para mercados más exigentes que los de sus localidades cercanas.

En este grupo hay que destacar el crecimiento en calidad y procesamiento de la chocolatería ubicada en la cooperativa Jorge Salazar, quienes están produciendo licor de cacao (pasta) y chocolate, para exportarlo a Honduras; donde son empacados y comercializados. Otro caso de exitosa estrategia de mercado es el licor (bebida alcohólica) de cacao Don Juan, quienes han estandarizado sus presentaciones y cuentan con una página web para la promoción de sus productos; los cuales comercializan en cadenas de supermercados nacionales y en ferias nacionales e internacionales. De igual forma otras chocolaterías como SOPPEXCCA en Jinotega y CHOCOTRIM en Las Minas tienen empaques para sus productos y se esfuerzan por promocionarlos en ferias nacionales y locales.

Un porcentaje importante de la producción de cacao lo procesan las empresas de cereales grandes existentes en el país. Café Soluble consume un promedio de 130 TM de cacao anualmente, el Caracol un promedio de 20 TM y las procesadoras de cereales más pequeñas entre 10 a 60 quintales de cacao por año; según su tamaño. Este grupo de procesadores de cacao demandan atención y organización por parte de las comisiones municipales de cacao y del programa nacional de cacao.

Las empresas procesadoras, sean grandes, medianas o pequeñas consumen cacao lavado, no fermentado y seco, provenientes de la red de intermediarios y comercializadores grandes y pequeños que comercializan dentro y fuera del país, más de 2.500 TM de cacao al año.

## 6. Proveedores de servicios

### a. Servicios de asistencia técnica

Los servicios de apoyo técnico no financieros han sido desarrollados en la mayoría de los territorios por proyectos que han invertido en los últimos 20 años, para el desarrollo de capacidades de técnicos locales, para que puedan dar una adecuada atención al cultivo y procesamiento de la producción. Adicionalmente, existen algunos esfuerzos por parte de universidades nacionales como la UNA, UNAG y la URACCAN, que en alianza con CATIE llevan a cabo investigaciones conjuntas, que aportan a la a la formación técnica y profesional en cacao de los estudiantes (Cuadro 9).

La presencia institucional es aún insuficiente en los territorios cacaoteros, lo cual ha sido validado en los distintos talleres territoriales. Las cooperativas más fuertes, de manera gradual, han capacitado a sus promotores y cuentan con técnicos de campo que aseguran el desarrollo e implementación de buenas prácticas productivas en cada etapa del proceso. Se ha probado y ajustado con éxito en el país la metodología de escuelas de campo, para fortalecer capacidades en las familias productoras. El CATIE junto con CACAONICA y ACAWAS desarrollaron un programa de tres años (2008 al 2011) que puede ser retomado para continuar con el uso de esta metodología. Otras organizaciones como LWR, PAC y ADDAC, cuentan con todo un sistema de asistencia técnica y capacitación para familias productoras en las zonas donde actúan con una importante cobertura.

Los principales medios de acompañamiento técnico que se han desarrollado en los últimos años son los siguientes:

- i. Visitas directas de los técnicos a las parcelas de los productores.
- ii. Escuelas de campo dirigidas a familias productoras y facilitadas por promotores, líderes de cooperativas o técnicos previamente capacitados.
- iii. Intercambios de experiencias locales y fuera de los territorios.
- iv. Talleres utilizando la metodología de campesino a campesino.

Los productores individuales tienen un acceso limitado a la capacitación, que les permita mejorar el manejo de sus plantaciones, controlar las enfermedades y un eficiente manejo de sus actividades de post cosecha y de comercialización. Existe la necesidad de un esfuerzo continuada para la promoción de prácticas productivas homogéneas en cada etapa del proceso, además de la identificación de estructuras de costos para cada acción que se desarrolla en la cadena.

En los últimos cinco años se han desarrollado foros técnicos promovidos por organizaciones como CATIE, LWR y la Mesa Nacional de Cacao, que han sido referentes importantes para brindar información actual del mercado del cacao, conocimientos técnicos sobre el material genético, manejo de plantaciones y el manejo post cosecha. Estos esfuerzos han beneficiado a centenares de líderes productivos de las distintas regiones del país, investigadores de universidades y centros especializados, organizaciones de productores y técnicos representantes de instituciones públicas.

## Certificadoras

Los procesos de certificación se han desarrollado en Nicaragua gracias a la promoción y apoyo de los organismos de cooperación y empresas como RITTER SPORT y Promundo Humano. La motivación principal para certificar el cacao ha sido la demanda del mercado y el acceso a mejores precios en ciertos nichos (ej. cacao orgánico), así como el interés de la cooperación de promover sistemas sostenibles de producción. Al inicio este proceso fue en su totalidad subsidiado, ahora de manera gradual las cooperativas con mayor capacidad, están asumiendo sus costos y en muchos casos trasladan este costo a los productores y productoras.

La principal empresa certificadora es Biolatina, la cual está acreditada para sellos orgánicos y para UTZ. Algunas limitaciones para implementar los procesos de certificación son la gran cantidad de requisitos y trámites administrativos que exige el proceso de certificación, y los altos costos que esto representa, tanto por el pago del servicio como por la necesidad de mantener una estructura de control en la empresa.

Diversas organizaciones señalan que los beneficios obtenidos por la certificación no compensan la inversión que se realiza para alcanzarla. En el contexto actual hay mucha inquietud por el cambio de certificación que RITTER SPORT está promoviendo con la certificación UTZ<sup>9</sup>, la cual promueve buenas prácticas agrícolas, calidad, sostenibilidad económica, mejores condiciones laborales, así como un mejor cuidado de la familia y del ambiente. Existe también en Nicaragua la certificadora de comercio Justo, la cual ha certificado a CACAONICA para venderle a Ethiquable.

## Servicios financieros

El sector cacao no cuenta con productos financieros apropiados para el fomento y desarrollo del rubro. Las cooperativas y productores se han beneficiado de los esfuerzos realizados por las empresas compradoras y la cooperación internacional (Cuadro 9). El Banco Produzcamos solamente financia a un grupo reducido de productores individuales y su cobertura es insuficiente. Las micro financieras más reconocidas brindan recursos pero las tasas no son apropiadas para la lógica de establecimiento y producción del rubro. Aún no se comprende a plenitud lo que significa el establecimiento del cacao en sistemas agroforestales y la necesidad de acompañar el proceso hasta su inserción en el mercado.

Una debilidad estructural de esta inversión en el sector cacao ha sido la falta de acompañamiento sostenido a los productores, hasta lograr su inserción en el mercado. Muchas iniciativas han tenido una duración no mayor a los tres años y esto ha dejado como resultado procesos inconclusos que impactan de forma directa en la moral, visión empresarial, organización, productividad, calidad de los productores y del cacao en Nicaragua. En el Cuadro 9 se presenta la lista de instituciones proveedoras de servicios de asistencia técnica, empresariales, financieros y no financieros por región y las áreas de interés en donde prestan servicios.

---

<sup>9</sup> Los costos para certificarse UTZ: si ya cuenta con certificación orgánica, el valor es US\$700.00 a US\$1.000 y si no lo tiene el costo es de US\$2.500 a US\$4.000. Estos costos de la certificación son por grupos de productores o por cooperativas.

**Cuadro 9. Proveedores de servicios técnicos, empresariales, financieros y no financieros por territorio cacaotero en 2013**

Núcleo cacaotero	No financieros Investigación	Asistencia técnica	Asistencia empresarial/ organización	Financieros Apoyo institucional/ financiero	Financieros	Insumos Proveedores de insumos y herramientas	Gobernanza Reguladores de normas, certificaciones) (Políticas, procesos,
Waslala, Rancho Grande, Tuma - La Dalia	CACAONICA, ADDAC, CATIE	CACAONICA, ACAWAS, MAGFOR, MEFCCA, FUMAT, CORWAS,	RITTER SPORT, MEFCCA, MAGFOR	ADDAC, MEFCCA, CECOCA, MIFIC	FDL, ADDAC, CAJA RURAL	CACAONICA (varetas, semillas)	Alcaldía (impuestos, MEFCCA, MAGFOR (BPA, BPM), MIFIC (NTOM) MINSA (regulación de alimentos)
Jinotega - Matagalpa	ADDAC	ACAWAS, INTA, SOPPEXCCA, CECOCAFEN	RITTER SPORT, MEFCCA, SOPPEXCCA, INTA, ADDAC	CATIE, ADDAC, NITLAPAN, ALCALDIA, ODESAR (La Dalia)	Banco Produzcamos, ROODCAPITAL, CECOCAFEN, VECOMA, GIZ, OIKOCREDIT	INTA (semilla, varetas), SOPPEXCCA (insumos), APAC (varetas, semilla), CACAONICA (vareta, semilla), La Campesina (vareta, semilla)	Alcaldía (impuestos, MEFCCA, MAGFOR (BPA, BPM), MIFIC (NTOM), MINSA (regulación de alimentos).
Matiguas, Río Blanco	La Campesina	La Campesina	RITTER SPORT	ADDAC, COSUDE, CATIE, VECOMA	VECOMA	INTA (semilla, varetas), APAC (varetas, semilla), La Campesina (vareta, semilla)	Alcaldía (impuestos, MEFCCA, MAGFOR (BPA, BPM), MIFIC (NTOM), MINSA (regulación de alimentos).
Las Minas – RAAN	URACCAN, INTA, INATEC	ONUDI, UNAG, FADCANIC, URACCAN, INTA, COOPESIUNA, Bridges	ONUDI, FADCANIC, UNAG, Bridges, GIZ, MRL	LWR, COSUDE, CRS, GIZ MRL, Horizont 3000	CARUNA, BANCENTRO, BANPRO, FUNDESER, Banco Produzcamos	Semillas y varetas (INTA), Herramientas (Dist.Matagalpa, La Esquina F, Agricultor Viveros (La Amistad)	GFCV, INTA, GRAAN (comisión de producción), INAFOR(recurso forestal), MAGFOR (BPA Y BPM), MARENA (áreas protegidas) Alcaldía (DIGAM), MINSA (regulación de alimento). MEFCCA (Gabinete de producción ampliado)



Núcleo cacaoero	No financieros Investigación	Asistencia técnica	Asistencia empresarial/ organización	Financieros Apoyo institucional/ financiero	Financieros	Insumos Proveedores de insumos y herramientas	Gobernanza Reguladores de normas, y certificaciones)
Sureste (Río San Juan, Rama, Muelle y Nueva Guinea)	URACCAN, BICU, INTA, RITTER, SPORT, FADCANIC	IPADE, UNAG, INGEMANN, INTA, MAGFOR, INAFOR, BIOLATINA, FLO, Sano y Salvo, Humboldt, MEFCCA	IPADE, FENACOOP, UNAG, Humboldt, MEFCCA, Fundación del Río	LRW, DESOS, COPEFACSA, COPEMUC, LWR	UCA/FENACOP, INGEMAN, CEPRODEL, COOPERIO, CHICA	Semillas, plantas y varetas (INTA, FADCANIC, INGEMANN); Herramientas (COMPOR, COPROCAFUC, ferreterías locales).	Alcaldías, MAGFOR (BPA, BPM, NON), MARENA, MINSA, DGI, MIFIC
Litoral Sur	FADCANIC, BICU, URACCAN	FADCANIC, UNCRISPROCA, UNAG, MEFCCA	FADCANIC, UNAG	FADCANIC, MEFCCA, GRAAS	CARUNA	FADCANIC, UNCRISPROCA	GRAAS, MEFCCA, INTA

Fuente: Elaboración propia en base a entrevistas, talleres territoriales Cacao MEFCCA

## 7. Gobernanza de la cadena de valor del cacao en Nicaragua

La cadena de valor del cacao en Nicaragua ha venido desarrollándose en las últimas dos décadas con la participación de distintos actores del sector privado, de la cooperación internacional y el involucramiento gradual y creciente del Estado nicaragüense. En el año 2004 se inició un proceso de organización del conglomerado de cacao a nivel nacional, teniendo como promotor al equipo técnico de la Comisión Presidencial de la Competitividad. Esta iniciativa reunió actores de gobierno, cooperación y productores, dando los primeros pasos para el proceso de articulación del sector cacao. Uno de los resultados importantes de esta etapa es el diagnóstico del sector cacaotero realizado en el 2005, con énfasis en la moniliasis y la estrategia para enfrentarla.

El sector cacaotero desarrolló a finales del año 2006 e inicios del 2007 un proceso de transformación significativo en Nicaragua, donde se tomó muy en cuenta la participación de actores claves; productores/productoras, gobiernos regionales, gobiernos locales, instituciones del gabinete de gobierno y la cooperación internacional. El énfasis ha sido la participación de los territorios y de los productores organizados en las distintas cooperativas y grupos asociativos.

En los últimos siete años se ha avanzado con un intenso trabajo organizativo en territorios cacaoteros, promoviendo además la realización de cuatro encuentros nacionales de cacao entre los años 2006 y el 2012. Estos encuentros han contribuido a señalar el rumbo de crecimiento del sector y la necesidad de fortalecer el proceso de organización de productores; así como la relación de éstos con el resto de actores de los distintos eslabones de la cadena del valor del cacao. La principal fortaleza de la Mesa Nacional es el creciente nivel de organización en los distintos territorios cacaoteros.

Después de dos encuentros nacionales donde participaron un centenar de representantes (13-14 de Noviembre del 2007 y 8-9 de abril del 2008), la Mesa Nacional de Cacao definió cinco líneas de trabajo estratégicas:

- i. Genética,
- ii. Manejo integrado de plagas,
- iii. Rehabilitación/Establecimiento,
- iv. Fomento de capacidades productivas y comerciales de productores,
- v. Financiamiento y
- vi. Organización.

A partir del año 2009, la Mesa Nacional contando con la participación del Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional, se tornó más proactiva en: 1) procesos de toma de decisión, y 2) la elaboración e implementación de políticas, planes, programas y proyectos, en favor del mejoramiento de la competitividad del sector.

En noviembre del año 2012 se realizó el IV Encuentro Nacional del Sector Cacao, contando con participantes de los distintos territorios cacaoteros organizados. Se eligió un equipo de trabajo, se planteó el reto de fortalecer la organización de todos los territorios y trabajar por la construcción del programa nacional de cacao. Este proceso ha permitido conocer los objetivos y metas de los proyectos de fomento y desarrollo del cacao, compartir las mejores experiencias y dejar de manera gradual el enfoque de trabajo individual y aislado que prevaleció por muchos años. En el año 2013, se observa un proceso proactivo y más dinámico con un mayor compromiso de todos los actores. Es así, como en los últimos cinco años la productividad del país se ha movido de 4-5 quintales por manzana a 6,5 quintales en la actualidad. En este crecimiento y en las mejores relaciones con el mercado nacional e internacional del cacao ha incidido el trabajo de motivación, organización y gestión de la Mesa Nacional.

En el año 2013 la mesa nacional mantuvo un funcionamiento estable y el MEFCCA jugó el rol de facilitador de la mesa. En el segundo trimestre del año se realizó un encuentro con el gabinete de producción y se acordó establecer una comunicación bimensual para darle seguimiento al sector. En agosto se realizó un taller dirigido a 25 facilitadores de procesos de análisis y promoción del enfoque de cadena de valor, con la facilitación técnica de GIZ y la participación de distintas organizaciones públicas y privadas que contribuyeron a su realización.

En septiembre, 2013, el gabinete de producción tomó la decisión de formar un "**equipo país**" para conducir el proceso de consultas territoriales a través de la organización de talleres, que permita recoger los insumos necesarios para la formulación de un programa nacional del rubro; que incluya a los productores y otros actores que inciden en los distintos eslabones de la cadena de valor del cacao en Nicaragua. Este equipo país tuvo la responsabilidad de facilitar y sistematizar los resultados de cinco talleres territoriales y elaborar una propuesta para ser discutida en la mesa nacional y su posterior aprobación en el gabinete de producción.

La realización de talleres por zona cacaotera, permitió actualizar información sobre cada eslabón, analizando la competitividad de cada territorio en relación a otros y el rol de los actores dentro de los mismos. Además, permitió graficar el mapa de la cadena para saber quiénes están y qué hacen, analizar los puntos críticos, y conjuntamente generar recomendaciones.

Todos estos elementos contribuirán de forma decisiva a la elaboración del programa nacional de cacao que deberá estar concluido a finales del año 2013 y que será la guía estratégica del rubro con metas claras de producción, productividad, calidad, organización, investigación y desarrollo de capacidades. Este programa será una herramienta para mejorar la articulación de actores privados que trabajan en los distintos eslabones.

Nicaragua atraviesa una etapa donde determinará: ¿cuál será la estrategia para el fomento y desarrollo del cacao?, ¿a qué nichos o segmentos del mercado se dirigirá la producción?, ¿qué capacidades en desarrollo humano se priorizarán?, ¿qué capacidades de infraestructura y tecnología se promoverán?, y ¿qué estrategia desarrollará para agregar valor a la producción?

En el plano organizativo e institucional existe la voluntad expresa de formar el Consejo Nacional de Cacao como una expresión superior de compromiso y articulación donde los actores de los distintos

eslabones puedan tener un espacio de coordinación y gestión con las autoridades públicas al más alto nivel, asegurando el avance ágil del Programa Nacional de cacao. De igual forma se continuará el proceso de fortalecimiento organizativo y empresarial de las comisiones de cacao de los municipios y territorios.

## 8. Oportunidades para el desarrollo de la Cadena de Valor

Algunas condiciones generales que permiten el desarrollo del sector Cacao en Nicaragua son:

- i. La demanda por cacao de calidad es creciente y los precios son atractivos.
- ii. Genéticamente, el cacao disponible en Nicaragua es del tipo trinitario que, si es fermentado correctamente, permite la producción de chocolates finos.
- iii. El gobierno de Nicaragua está dando prioridad al cultivo de cacao. Para esto varios ministerios tienen el sector en sus agendas.
- iv. Las agencias de cooperación están interesadas en reactivar el cultivo de cacao y desarrollan un trabajo articulado con las autoridades gubernamentales y el sector privado, existen más de 20 proyectos cacaoteros en todo el país que se ejecutan gracias a la cooperación internacional que actúa en Nicaragua desde inicios del 2000.
- v. La naturaleza agroforestal del cultivo y su carácter amigable con el ambiente, sitúa al cacao como un cultivo ideal para zonas de amortiguamiento de áreas protegidas y para la recuperación de la cobertura arbórea en zonas previamente deforestadas.
- vi. Las oportunidades comerciales del cacao nicaragüense ante el tratado de libre comercio de Centroamérica, República Dominicana y Estados Unidos (DR-CAFTA) son buenas, sin restricciones arancelarias y de acceso libre e inmediato al mercado.
- vii. Por iniciativa del Gobierno Nacional, a través del Ministerio de Industria y Comercio (MIFIC), Nicaragua ya es país miembro de la Organización Internacional del Cacao (ICCO) lo cual abre la posibilidad para lograr el reconocimiento de Nicaragua como país productor de cacao fino y da acceso a iniciativas de investigación y desarrollo con financiamiento o aval de ICCO.
- viii. El creciente consumo local de cacao incentivado por la tradición de producir y consumir bebidas y dulces con cacao contribuye a mejorar condiciones de seguridad alimentaria.
- ix. Existencia de un proceso de organización de la cadena de valor del sector cacao en sus distintos eslabones y a nivel territorial liderado por la Mesa Nacional.

## 9. Puntos críticos /cuellos de botella en la cadena

Los principales puntos críticos identificados:

- i. El limitado grado de desarrollo empresarial y asociativo de los productores.
- ii. La insuficiente asistencia técnica a las familias productoras y a sus organizaciones empresariales.

- iii. La baja productividad en las áreas de producción debido al inadecuado control de la monilia y la poca utilización de fertilizantes.
- iv. La necesidad de seleccionar y mejorar el material genético y de contar con mayor acceso a acompañamiento técnico para las organizaciones cacaoteras.
- v. El fortalecimiento de la red de acopio y beneficiado es una necesidad a enfrentar en cada territorio.
- vi. Se necesita un programa de atención y capacitación a los procesadores artesanales de cacao en función de mejorar su calidad, diversificación de productos, capacidad de comercializar.
- vii. La ausencia de mecanismos de financiación y de productos financieros apropiados al sector, es un desafío a resolver por el Consejo Nacional de Cacao.

## 10. Prácticas y tecnologías sostenibles en cacao de Nicaragua que contribuyen a la seguridad alimentaria

Con base en las entrevistas realizadas a los actores y una exhaustiva revisión documental, se identificaron las prácticas y tecnologías sostenibles que contribuyen a mejorar la seguridad alimentaria de los productores y sus familias a través del aumento en la productividad y en sus ingresos económicos.

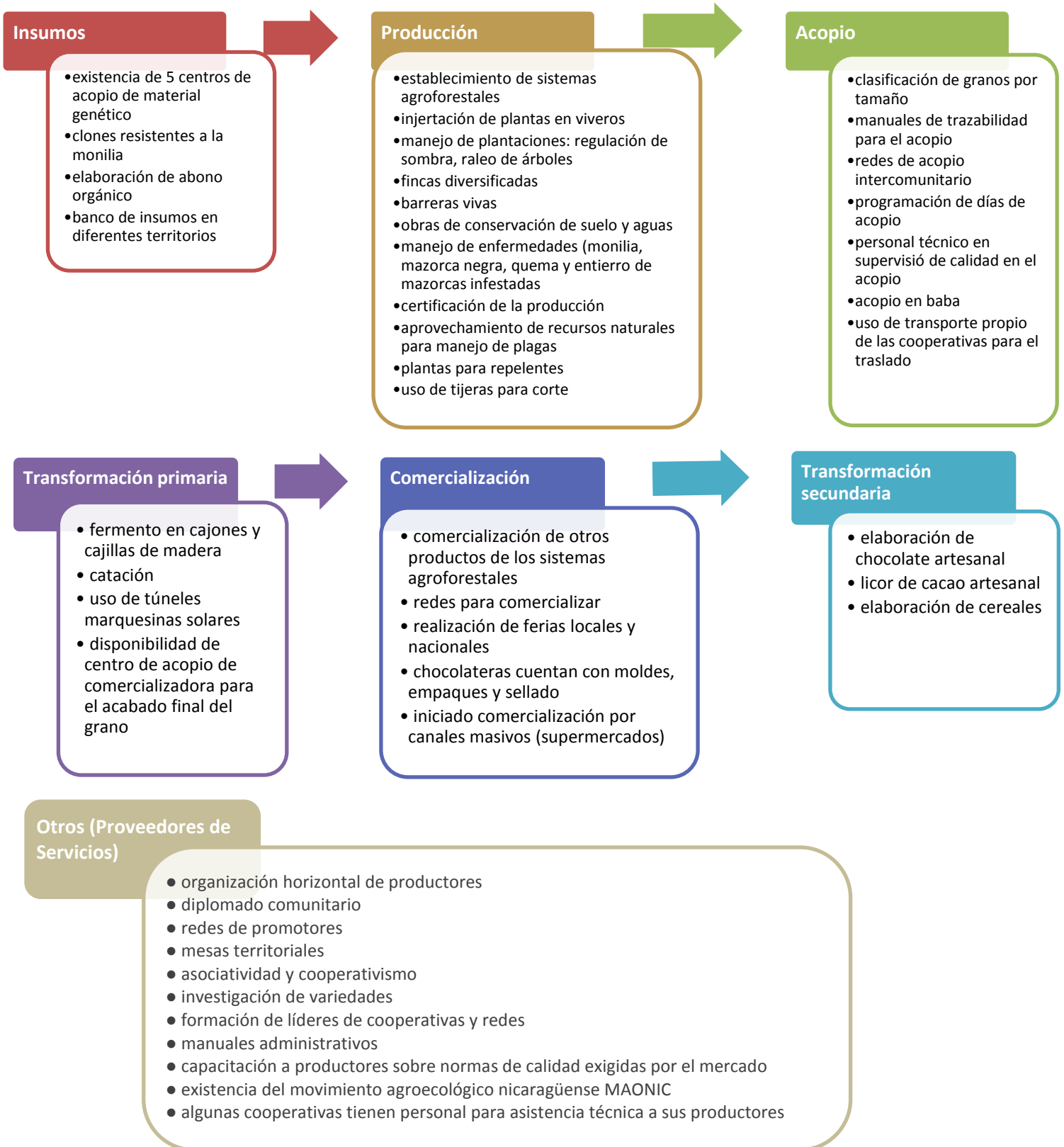
Los criterios definidos para seguridad alimentaria y sostenibilidad se tomaron de diferentes experiencias que ha tenido CATIE con apoyo de expertos en los temas. Específicamente para seguridad alimentaria se usaron los pilares que definen las condiciones para eliminar la inseguridad alimentaria. Para la sostenibilidad se usaron elementos ambientales, económicos, empresariales y sociales (Anexo 1).

Es importante señalar que hay prácticas que tienen mayor contribución a la seguridad alimentaria que a la sostenibilidad y viceversa, sin embargo la relevancia se estableció en la sumatoria de ambas contribuciones. Para el caso de las prácticas empresariales sólo se tomó en consideración los indicadores de sostenibilidad. Las prácticas y tecnologías se clasificaron en 3 categorías según su priorización en: relevante, moderadamente relevantes y levemente relevantes (Cuadro 10).

**Cuadro 10. Priorización de prácticas o tecnologías según rango de cumplimiento de criterios**

Priorización	Rango (%)
Muy relevante	51-100
Medio relevante	31-50
Poco relevante	0-30

Además se describen las principales observaciones que se recolectaron en campo para cada uno de los eslabones. Con los resultados de las entrevistas estas prácticas y tecnologías fueron agrupadas en cada uno de los eslabones de la cadena de valor de cacao de Nicaragua (Figura 4).



**Figura 4. Prácticas exitosas por eslabón de la cadena de valor de cacao de Nicaragua**

### **a. Eslabón de insumos**

Material genético o germoplasma y tipo de sistema de siembra usado en el establecimiento o renovación de plantaciones. La práctica común en las 8 regiones cacaoteras, ha sido el establecimiento de cacao con semilla híbrida con un fuerte componente genético de la variedad trinitario. Estas semillas llegaron producto del trabajo de CATIE y del centro experimental El Recreo en manos del INTA.

En los últimos años, se ha promovido la técnica de injertación para mejorar la calidad de las plantaciones, lo que ha propiciado iniciativas de jardines que proveen a los diferentes actores, con semillas, varetas y plantas injertadas. Estos se encuentran ubicados en Waslala, Wawachan y en Bocay. En todo este proceso ha estado presente el acompañamiento técnico del CATIE. Los clones de mayor utilización son: CATIE -R1, CATIE -R4, CATIE- R6, CC-I37, PMCT-58, ICS-95T1.

### **b. Eslabón de producción**

Para este eslabón se obtuvo respuesta de 19 técnicos de las 7 zonas cacaoteras de Nicaragua, estos brindaron información de los sistemas de producción de las zonas así como las prácticas y tecnologías que desarrollan los productores y productoras.

#### **Muy Relevantes**

Según los resultados de las encuestas, se identificaron 10 prácticas o tecnologías como relevantes, las cuales contribuyen significativamente a la reducción de la inseguridad alimentaria y mejora de la sostenibilidad (Cuadro 11).

**Cuadro 11. Prácticas o tecnologías identificadas como muy relevantes**

Práctica o tecnología	Seguridad Alimentaria (%)	Sostenibilidad (%)	Total (%)
Plantación mixta con varias especies de frutales, maderables	33,6	40,1	73,6
Uso de fertilización orgánica al suelo y foliar	30,3	40,6	70,9
Se realizan prácticas de control químico de monilia	30,3	40,6	70,9
Se cortan los frutos enfermos cada quince días como mínimo	27,3	36,5	63,9
Lleva al centro de acopio el producto en menos de 4 horas	-	56,1	56,1
Uso de Clones para producir plantas por medio de injertación	18,8	32,5	51,2
Tiene cobertura vivas en el suelo	21,7	29,5	51,2

Fuente: Elaboración propia.

Las prácticas o tecnologías que fueron identificadas como muy relevantes aportan mejoras importantes para el nivel de vida de las familias productoras, puesto que en su mayoría, aumentan el rendimiento del cacaotal y reducen los costos incurridos. El aumento del ingreso percibido como efecto de estas prácticas, puede ser invertido en la compra de más y mejores alimentos para la familia y mejoras para la finca.

**Moderadamente relevantes**

Según los resultados de las encuestas, se identificaron 11 prácticas o tecnologías como relevantes, las cuales contribuyen en alguna medida a la reducción de la inseguridad alimentaria y mejora de la sostenibilidad (Cuadro 12).



**Cuadro 12. Prácticas o tecnologías identificadas como moderadamente relevantes**

Práctica o tecnología	Seguridad Alimentaria (%)	Sostenibilidad (%)	Total (%)
Uso de semilla híbrida para establecer la plantación	16,8	33	49,8
Vende más del 80% de su producción a la organización	-	48,5	48,5
Cosecha regularmente con herramientas como tijeras	16,1	31	47,1
Tiene un sistema de registros de información contable	-	46,7	46,7
Sabe cuál es el punto de equilibrio	-	46,7	46,7
Puede determinar la ganancia del año	-	43,2	43,2
Usa cajones de fermentación de madera	15,1	25,4	40,6
Tiene planes de trabajo mensuales	-	39,1	39,1
Participan en asambleas y otros eventos	-	38	38,0
Uso de clones resistentes a la monilia	12,2	24,3	36,4
Tiene un estándar para la entrega de cacao de calidad a nivel de finca	13,5	21,1	34,5

Fuente: Elaboración propia.

Es importante mencionar que las prácticas calificadas como moderadamente relevantes, están en su mayoría, vinculadas a elementos de calidad y organización empresarial. Estas tienen mayores valoraciones para la sostenibilidad que para la seguridad alimentaria. Según los entrevistados estas prácticas no contribuyen al aumento de precios del cacao y esto es clave, ya que si una práctica de calidad no tiene un incentivo claro, no promueve un cambio para poder adoptarla.

**Poco relevantes**

Según los resultados de las encuestas, se identificaron 19 prácticas o tecnologías como relevantes las cuales contribuyen en menor medida a la reducción de la inseguridad alimentaria y a la sostenibilidad sostenibles (Cuadro 13).

**Cuadro 13. Prácticas o tecnologías identificadas como moderadamente relevantes**

Práctica o tecnología	Seguridad Alimentaria (%)	Sostenibilidad (%)	Total (%)
Tiene certificación orgánica y de comercio justo	9,9	19,3	29,2
Vende en baba el cacao	10,9	17	27,8
Conoce el nombre de variedades o clones que reproduce la finca	4,6	14,6	19,2
Conoce las mezclas de variedades utilizadas para producir la semilla híbrida	5,3	13,7	19
Seca el cacao al sol con secadoras con piso de madera o fibras naturales	6,6	10,2	16,8
Uso de fertilización convencional o química al suelo y foliar	9,5	5,8	15,4
Se realizan prácticas orgánicas de control de monilia	9,5	5,8	15,4
Plantación con sombra de una sola especie natural	5,6	7,9	13,5
Tiene certificación de Rain Forest Alliance	3,3	7,9	11,2
Plantación con una especie de servicio	4,3	5,6	9,8
Cosecha con machetes y chuzas	2,3	5,6	7,9
Usa sacos para transportar el cacao	-	5,8	5,8
Plantación sin uso de árboles	1,3	0,6	1,9
Vende el cacao lavado y seco	0,7	0,3	1

Fuente: Elaboración propia.

A pesar que muchas de las prácticas o tecnologías en la lista de poco relevantes son claves para elevar rendimiento de cacao y calidad, así como mejora en la administración empresarial a nivel de finca, los entrevistados no las consideran como relevantes puesto que no las conocen, no las aplican o no han visto resultados que los mueva a incorporarlos en sus actividades cotidianas.

Es importante mencionar que para el caso de Nicaragua, se identificó una práctica o tecnología que han generado resultados atractivos. Según los entrevistados, el uso de túneles cerrados es interesante y ha dado buenos resultados en la búsqueda de la sostenibilidad.

## Observaciones en campo

### *Cacao en sistemas agroforestales*

En Nicaragua se fomenta el establecimiento del cacao en sistemas agroforestales. Este lineamiento ha sido promovido desde los distintos proyectos productivos que se han desarrollado o están en desarrollo con los pequeños productores. El desafío actual es el costeo correcto del establecimiento de los sistemas agroforestales (SAF) y además el uso apropiado de los productos del sistema, en el tiempo que el cacao está en desarrollo y luego cuando inicie la producción de la plantación. Sobre este tema hace falta mayor acompañamiento para el desarrollo de capacidades técnicas y empresariales, del que han tenido los productores a la fecha.

En la actualidad es muy difícil encontrar plantaciones sin cobertura de árboles. Todas tienen la lógica de establecer el cacao con sombra y las más desarrolladas cuentan con sistemas organizados y diseñados de previo. El diseño de plantaciones en SAF es una característica de las áreas nuevas que están en desarrollo o por establecerse.

Se tiene información de empresas medianas y grandes que tienen intención de establecer en Nicaragua plantaciones más tecnificadas y productivas. Por ejemplo se cita a RITTER SPORT que establecerá 1,000 ha en los próximos cinco años y MLR con 500 ha. Ambos han señalado que serán establecidas en SAF.

### *Prácticas de fertilización*

Se están utilizando dos tipos de fertilización: orgánica y convencional. Hasta el año pasado la principal empresa compradora de cacao en Nicaragua (Ritter Sport) pagaba un precio diferenciado para el cacao orgánico certificado. Esta situación estimuló en los territorios cacaoteros con producción establecida, el uso de fertilizantes orgánicos para poder tener acceso a este sobreprecio. En las regiones hay diferentes apreciaciones de esta tecnología, puesto que argumentan que puede afectar la productividad de las plantaciones y requiere mayor intensidad de trabajo y costos de producción. Este último punto es importante, se debe invertir esfuerzos para determinar la calidad y cantidad de fertilizantes adecuada para aumentar la producción en fincas orgánicas.

Existe en Nicaragua el movimiento agroecológico que trabaja con distintos rubros productivos. En el caso de cacao, se han desarrollado capacitaciones en distintos territorios para formar a promotores y organizaciones de productores en la preparación de bancos de insumos con material orgánico que les permita reducir sus costos y tener niveles aceptables de productividad. El desarrollo del movimiento agroecológico es una práctica apropiada para que los pequeños productores individuales y organizados puedan atender sus plantaciones de cacao en sistemas agroforestales. Se utilizan en los sistemas de forma regular los siguiente: Plantaciones aboneras (canavalia, gandul, maní forrajero, plantas forrajeras), uso de compost mineralizado, bio mineral sólido, bioles, lombriz humus y microorganismos de Montaña.

A partir del año 2013, la certificación principal es la UTZ y se ha disminuido el énfasis en la producción orgánica. Se están incorporando insumos aprobados que no afectan las plantaciones para elevar los niveles de productividad. Esta certificación ha generado desconcierto entre los productores organizados,

ya que durante muchos años se les capacitó e insistió en el uso de prácticas orgánicas y ahora se hace un cambio de dirección.

La práctica de fertilización al suelo o foliar debe ser profundizada para tener tecnologías que aporten a la sostenibilidad del sistema y al aumento de productividad en cualquiera de los sistemas que se desarrollen: orgánicos, sostenibles o convencionales.

### ***Prácticas para el control de monilia***

La existencia de la monilia en distintos territorios cacaoteros ha impulsado el uso de diferentes prácticas productivas para su control y manejo. Desde hace más de seis años se insiste en el manejo de las plantaciones de forma correcta como la principal herramienta de control de esta enfermedad.

El uso de prácticas de control de la enfermedad se ha venido desarrollando en mayor medida con los productores organizados en cooperativas y grupos asociativos. Un ejemplo de esta situación es el control de la monilia que la cooperativa UNCRISPROCCA logró desarrollar en La Cruz del Río Grande en los años 2007 y 2008, puesto que las plantaciones estaban en un territorio cercado por la monilia. En Río San Juan y Waslala se desarrollan prácticas similares. En el caso de los territorios donde prevalecen las áreas en desarrollo del cultivo, es una tarea de primer orden para los técnicos encargados de vincularse a los productores y llevarles la asistencia técnica.

### **c. Eslabón de acopio y transformación primaria**

Según los entrevistados, aunque sí se desarrollan algunas de las prácticas y tecnologías que aparecen en los formularios, pero de acuerdo a la escala de evaluación definida estas no obtienen la calificación de relevantes (más de un 61%). A pesar de esto, se destacan algunas prácticas que contribuyen tanto a la seguridad alimentaria como a la sostenibilidad:

- i. Lleva al centro de acopio el producto en menos de 4 horas
- ii. Seca el cacao al sol con secadoras con piso de madera o fibras naturales
- iii. Cuentan con sistemas administrativos y contables eficientes
- iv. Tienen y aplican el plan estratégico
- v. Tienen acceso de información de mercado (contactos comerciales)

Las prácticas señaladas aportan tanto a elementos de calidad para la mejora del producto y su posterior comercialización como a una gestión socio-organizativa y empresarial claves para poder sostener a las empresas asociativas en el tiempo. Es importante mencionar que por el tipo de actores que se

encuentran en este eslabón, la mejora continua y la gestión son claves, ya que estos son los que pueden generar mayores beneficios, que inciden directamente a las economías familiares.

## **Observaciones en campo**

### ***Centros de acopio***

El cacao en Nicaragua se cosecha, acopia y se comercializa de distintas formas. Cerca de 1.230 toneladas pasan por la red de 65 centros de acopio existentes en el país. Una práctica que se empezó a promover a finales del 2006 y que está tomando fuerza actualmente, es el acopio de cacao en baba. En estos centros de acopio se realiza la labor de fermentado, con varias tecnologías importantes como lo son la forma y distribución de cajones, cajas y el protocolo de fermentación. Además el secado es otra tecnología a mejorar, se utilizan marquesinas solares para el secado, algunas cooperativas están probando con secadoras tipo Samoa y se podría analizar la posibilidad de secado con vapor de agua. Ritter Sport acopia cerca de 800 toneladas de las 1.230 que pasan por los centros de acopio. Esta empresa ha desarrollado capacitaciones a los encargados del manejo de los centros para lograr un nivel de fermento y secado apropiado a las exigencias del mercado.

En los centros de acopio de mayor experiencia y capacidad se están promoviendo capacitaciones para formar catadores que determinen la calidad del grano y les permita mayor capacidad de negociación con los compradores.

Se utilizan como tecnologías para el fermentado las cajillas y cajones según la experiencia acumulada y los resultados por territorio. Hay cooperativas de mayor desarrollo económico que tienen el reto de establecer en Sébaco un beneficio seco que les permita brindar el acabado final a la producción acopiada. Esta medida es aplicada por la intensidad de la lluvia y el nivel de humedad en ciertos territorios como Waslala.

### ***Transporte***

El transporte de la producción de cacao en baba a los centros de acopio se hace por distintas vías:

- El productor lleva personalmente el cacao al centro de acopio.
- Se organiza una ruta de colecta por las comunidades donde se ubica un punto de recepción y ahí mismo se hace la pesa del cacao y la recepción al productor.
- El traslado se hace en bestias (caballos, burros, mulas), para lo cual se usa bolsas y sacos, por las condiciones de las vías de acceso, ya que los camiones o vehículos livianos que realizan recorridos de acopio no pueden transitar por estos. Una innovación observada en CACAONICA es el uso de lecheras plásticas como recipiente para el transporte de la baba, con este sistema han elaborado un estándar para la recepción y evaluación del producto que permite mejorar la calidad.

#### **d. Eslabón de transformación secundaria**

Se entrevistaron a 5 actores clave que realizan las actividades de transformación secundaria en Nicaragua (esta transformación implica el valor agregado al cacao para la obtención de productos finales). Los actores entrevistados fueron: Parmalat, Café Soluble, Chocolateria Momotombo, El Castillo del Cacao y la Cooperativa Jorge Salazar.

Para estos actores, la calidad del cacao juega un rol clave y han encontrado por medio de la adición de valor, una práctica para poder alcanzar la sostenibilidad en el tiempo. Algunas de las prácticas relevantes mencionadas por los entrevistados fueron:

- i. Proceso industrial de elaboración de los productos: protocolos y estándar de calidad.
- ii. Buenas prácticas para la elaboración de chocolate artesanal (bombón), Chocolates puros
- iii. Elaboración de abono en base a desechos de cáscara de cacao
- iv. Enseñanza a otros sobre catación de cacao

Es importante mencionar la adaptación de prácticas que mitigan el impacto ambiental de la actividad de transformación que señalan algunos actores, entre las cuales está la elaboración de abonos orgánico como lo es el compost, el cual pasa de ser un desecho a un producto comercializable o de uso en las áreas de cultivo.

#### **e. Eslabón de comercialización**

En este eslabón se entrevistaron a 3 empresas representativas presentes en el país: El Vergel S.S., Ritter Sport y COMCO R.L. Estas empresas tienen un peso importante en la comercialización de cacao nicaragüense y en el caso de Ritter Sport en el mercado internacional.

Las prácticas o tecnologías que los actores comentan como las más relevantes en la comercialización de cacao son:

- i. Proceso de producción de licor de cacao artesanal
- ii. Proceso de comercialización de licor de cacao artesanal
- iii. Chocolate artesanal
- iv. Técnicas de secado
- v. Técnicas de catación
- vi. Investigación de variedades para buscar sabores especiales
- vii. Manejo de enfermedades
- viii. Propagación de material genético
- ix. Micro propagación por cultivo de tejidos

Estas prácticas o tecnologías apuntan a aspectos de calidad y valor agregado, esto es clave, puesto que en un mercado tan dinámico como se presenta actualmente en Nicaragua, la diferenciación y la calidad representan la oportunidad para sobresalir y tener mayores beneficios que los obtenidos en el mercado convencional. Es relevante mencionar que en la comercialización para mercados diferenciados, la calidad se presenta como un requerimiento esencial y es necesario trabajar a nivel de producción. En lo referente a los criterios de sostenibilidad, los entrevistados comentan que estas prácticas cumplen con los criterios y apoyan al aumento en las compras de cacao a los y las productoras.

#### **f. Servicios de apoyo a la cadena**

Los servicios de apoyo son todos aquellos que relacionados a temas técnicos, empresariales o financieros. Estos servicios son brindados por centros de investigación, centros de estudio, organizaciones no gubernamentales, empresas privadas o el gobierno.

Para este estudio, se entrevistaron a 7 proveedores de servicios de apoyo: FADCANIC, COOSMAR URACCAN, VECOMA, IPADE –RAMA, FUNDAR y CEI. Estos actores están promoviendo una serie de prácticas y tecnologías en varios eslabones de la cadena, principalmente a nivel de producción (Cuadro 14).

**Cuadro 14. Prácticas o tecnologías promovidas por proveedores de servicios de apoyo a la cadena en 2013**

Proveedor de servicios	Prácticas promovidas (según eslabón)		
	Producción	Transformación	Organización empresarial
FADCANIC	Sistemas agroforestales	Post-cosecha (fermento cacao)	
	Abonos orgánicos	Elaboración de chocolate	
	Cacao injertado		
COOSMAR	Sistemas agroforestales		Organización horizontal
	Abonos orgánicos		
URACCAN	Jardín Clonal		Diplomado comunitario
VECOMA	Proyecto cacaotero		
IPADE – RAMA	Manejo de plantaciones	Procesamiento artesanal	
	Cacao en SAF		
	Aprovechamiento de recursos de finca para manejo y fertilidad		
	Red de Promotores		
	Manejo post cosecha		
FUNDAR	Sistemas agroforestales		Asociatividad
CEI			Gestión gerencial
			Administración de negocio

Fuente: Elaboración propia.

La mayor parte de las prácticas y tecnologías que están siendo promovidas en las diferentes zonas cacaoteras tienen relación directa con la producción (57%), en las cuales sobresale el manejo del cultivo en sistemas agroforestales.

A pesar que no todos los actores señalaron los temas de organización empresarial como relevantes, es clave el fortalecimiento de estos en los primeros eslabones de la cadena (nivel finca y empresa asociativa).

### **Observaciones en campo**

Las cooperativas existentes demandan, en su mayoría, un plan de atención organizativa y empresarial. Muchas organizaciones tienen una relación débil con sus bases y la forma en que fueron organizadas no les permite un contacto efectivo con los productores. Hay insuficientes conocimientos en el manejo de sus costos de producción y en la operación en las distintas fases del proceso productivo. Demandan un fortalecimiento de la visión empresarial y de mejores formas de planificación de su trabajo.

Las organizaciones de productores tienen un conocimiento parcial del mercado y son muy pocas las que tiene acceso a información actualizada del mercado.

Las comisiones municipales son un medio de coordinación y complementación que representa una experiencia muy importante para la gobernanza de la cadena de valor. Esta experiencia desarrolla en Nicaragua desde el año 2006 se ha convertido en la base de trabajo que todos los actores reconocen y aceptan. Permite agilidad en la comunicación, convocatoria y mejor relación con los distintos actores.



## 11. Conclusiones

- i. Se observa en el país un importante esfuerzo de articulación público y privado orientado al desarrollo sostenido de este rubro productivo. En los últimos años ha sido importante el crecimiento en volumen de producción, productividad, establecimiento de nuevas áreas. Estos logros reflejan el compromiso de los productores organizados, la cooperación internacional, las instituciones de gobierno y las instituciones de apoyo relacionadas con el sector.
- ii. Es importante destacar el rol del gobierno expresado en la formación de un "equipo país" y la definición de un gerente para el sector, para dirigir la construcción del programa nacional de cacao y fortalecer la organización territorial de los cacaoteros.
- iii. El sector cacao demanda una coordinación efectiva y eficiente que facilite los procesos de articulación y concertación. Es importante destinar recursos económicos que permitan mantener espacios de coordinación nacionales y regionales.
- iv. El interés de empresas privadas, de establecer áreas grandes de cultivo de cacao en regiones del país como Nueva Guinea, Kukra Hill y el triángulo minero, podrá dar más dinamismo a la cadena productiva del cacao.
- v. El fortalecimiento de la cobertura institucional es un reto para los próximos años. Se necesita contar en las distintas delegaciones con personal capacitado para brindar un acompañamiento eficiente y respuestas apropiadas a los productores. El desarrollo de la investigación tecnológica en manos del INTA deberá extenderse a los distintos puntos de desarrollo, considerando el peso productivo de algunos territorios, tales como Waslala y Rancho Grande, que representan el 52% de la producción nacional de cacao.
- vi. El país debe establecer una estrategia de propagación de las mejores variedades genéticas para cada sector cacaotero, valorando dos aspectos esenciales: el beneficio de los productores y sus familias, y que esté dirigida a los gustos y preferencias de los clientes nacionales e internacionales.
- vii. La estrategia de Nicaragua de desarrollar el cacao en sistemas agroforestales es la llave para el crecimiento sostenido del sector, aportando alimentación a la familia cacaotera, comercialización del excedente de los sistemas agroforestales y la sostenibilidad del rubro.
- viii. Los productores organizados en cooperativas deberán mejorar el tejido organizativo de sus bases y la visión empresarial de cada productor y de sus organizaciones. Se tiene el reto de incorporar a más de 2.300 productores individuales no organizados a una dinámica de país más articulada. De igual forma se debe trabajar en la formación y fortalecimiento de todas las comisiones municipales de cacao que permita una integración plena al Consejo Nacional de Cacao.

## 12. Bibliografía

- Escobedo, A. 2010. Cadena productiva de cacao de Nicaragua. CATIE, Turrialba. Proyecto cacao Centroamérica. 30p.
- CBI Ministry of Foreign Affairs of the Netherlands. 2011. Cacao en Nicaragua: Análisis de la cadena de valor. Parte 1a: Descripción potencial demanda en Europa. Parte 2a: Análisis de la Cadena de Valor. Centre for the Promotion of Imports from developing countries (CBI). Rotterdam, Holanda. 49 p.
- CETREX 2013. Exportaciones históricas (en línea). Consultado el 5 de noviembre del 2013. Disponible en: <http://www.cetrex.gob.ni/>
- ICCO. 2012. The world cocoa economy. Past and present (en línea). Consultado el 5 de noviembre del 2013. Disponible en: <http://www.icco.org/>
- Gobierno de Nicaragua. 2010. Diagnóstico del sector cacao de Nicaragua. Preparado con el apoyo del Programa MASRENACE. 54 p.
- Jorge Canales C. 2013 Estudio de inteligencia de mercados para el desarrollo de valor del cacao en la RAAN. HEMCO. 52 P.
- MAGFOR Ministerio Agropecuario y Forestal. 2012. Sistematización de los requerimientos de servicios institucionales y análisis político-jurídico para el fomento de la producción y comercialización de cacao en Nicaragua. Eduardo Mejia, Melba Navarro. Programa MASRENACE - GIZ. 97 P.
- Mesas municipales de cacao. Talleres con actores locales, en Waslala, Triángulo Minero, Matagalpa, Sureste, Pacífico. Septiembre-octubre 2013
- Phillips-Mora, W.; Castillo, J.; Arciniegas, A.; Mata, A; Motamayor-Arias JC. 2012. Catálogo de clones de cacao seleccionados por el CATIE para siembras comerciales. CATIE, Serie Técnica Manual Técnico 105. Turrialba, Costa Rica. 68 p.
- World Cocoa Foundation (WCF). 2012. Cocoa Market Update. WCF. 6p.

### 13. Anexos

#### Anexo 1. Criterios para el análisis de seguridad alimentaria y sostenibilidad de una práctica o tecnología

Tema	Criterio	Indicador
Seguridad alimentaria (50%)	Disponibilidad	Mayor rendimiento cacao
		Mayor rendimiento alimentos producidos en el cacaotal
		Mayor rendimiento de otras especies útiles del dosel de sombra
	Acceso	Aumento precios por el cacao y otros productos del cacaotal
		Reducción de costos incurridos
		Aumento de demanda de mano de obra
	Consumo	Mayor consumo familiar de chocolate y otros productos de cacao
Mayor consumo familiar de otros productos del cacaotal		
Sostenibilidad (50%)	Ambiental	Adaptación de la técnica al medio
		Disponibilidad de recursos para su aplicación
		Protege los recursos naturales
	Económico	Aumenta relación Beneficio/costo
		Contribuye al logro del punto de equilibrio
		Integración a cadenas productivas
		Contribuye al logro de la misión y visión
	Social	Fortalece capacidades humanas
		Potencial de réplica de la tecnología



**Anexo 2. Entrevistas realizadas por organismo/empresa, nombre y cargo de persona entrevistada**

No.	Organización/empresa	Ubicación	Persona entrevistada	Cargo
<b>ESLABON PRODUCCION</b>				
1	Cooperativa Miguel Angel Ortez R.L.	Comarca Colón, Rivas	Harling Ramos	Técnico
2	Cooperativa de productores de cacao de Siuna (COOPESIUNA)	Siuna, RAAN	Pedro Martínez	Presidente
			Guillermo Ríos	Gerente
3	UCA- Amhed Campos - Nueva Guinea	Nueva Guinea, RAAS	Sinforoso Velásquez	Vice - Presidente
4	Cooperativa Multisectorial de Productores Orgánicos de El Rama (COMPOR)	Rama, RAAS	José Antonio Flores García	Presidente
5	Cooperativa el Carao Hormiguero	Siuna, RAAN	Germán Valerio	Presidente
6	Cooperativa BON 7028 - El Floripon	Siuna, RAAN	Félix Aráuz	Presidente
7	Cooperativa Multisectorial de cacaoteros orgánicos de Rosita. (COMUCOR)	Rosita, RAAN	Emeterio Ruiz	Presidente
8	Cooperativa Multisectorial de productores orgánicos de Muelle de los Bueyes (COMPROMUB)	Comarca Tamagaz, Muelle de los Bueyes, RAAS	Julio César Granjas	Presidente
9	M.L. Forestal de Nicaragua S.A.	Managua	Róger Román	Gerente
10	Cooperativa La Campesina	Matiguás, Matagalpa	Tito Páez	Presidente
			Denis Escorcía	Gerente
11	Cooperativa de servicios múltiples "Cacao Reserva Indio Maíz R.L. (COOSEMUCRIM)	Boca de Sábalo, Río San Juan	José Rafael Espinoza Bernardo Manuel Tenorio	Gerente Presidente
12	Coopearativa de servicios múltiples productores de cacao familias unidas el Castillo. (COOPROCAFUC R.L).	Sábalo, Río San Juan	Alejandro Mairena	Gerente
13	Cooperativa Mulisectorial de Desarrollo Productivo del San Juan (CODEPROSA)	El Castillo, Río San Juan	Alfonso Tapia	Presidente
14	Unión de Cooperativas Agropecuarias SOPPEXCCA (UCA SOPPEXCCA)	Matagalpa	Yamil Alí Portillo	Técnico especialista Cacao
15	Cooperativa de Servicios Agroforestales y Comercialización	Waslala, RAAS	Rogelio Pérez	Presidente
			Alvaro Ríos	Administrador

No.	Organización/empresa	Ubicación	Persona entrevistada	Cargo
	de Cacao R. L (CACAONICA)			
16	Asociación Campesina de Waslala (ACAWAS)	Waslala, RAAS	Evenor Espino	Presidente
17	Cooperativa Nueva Waslala	Waslala, RAAS	Manuel de J. Herrera	Técnico de cacao
18	Cooperativa Ríos de Agua Viva	Rancho Grande, RAAS	Ricardo A. Montoya	Resp. transformación
			Milton Rivera Cerrato	Técnico de campo
19	Cooperativa Jorge Salazar	La Dalia, Matagalpa	Jorge Luis Gurdíán	Administrador
<b>ORGANIZACIONES EMPRESARIALES DE PRODUCTORES</b>				
1	Unión Nacional de Agricultores y Ganaderos	Managua	Manuel Morales	Coordinador Nacional Pgma Campesino a Campesino
2	Unión de Cooperativas Agropecuarias - SOPPEXCCA	Jinotega	Yamil Alí Portillo	Téc. Cacao
			Felipe Zavala	Téc. Asociatividad
3	ADDAC	Matagalpa	Francisco Matus	Resp. Producción
<b>ASISTENCIA TECNICA Y CAPACITACION</b>				
1	Fundación para la Autonomía y el Desarrollo de la Costa Atlántica de Nicaragua (FADCANIC)	Rosita, RAAN	Xiomara Manzanarez	Técnica Rosita
2	Cooperativa de servicios múltiples Alianza de Rosita (COOSMAR)	Rosita, RAAN	Andrés Ordóñez	Presidente
3	Universidad de las Regiones Autónomas de la Costa Caribe de Nicaragua (URACCAN)	Siuna, RAAN	Sergio Rodríguez	Docente
4	VECO Mesoamérica (VECOMA)	Managua	Jaume Martorelli	Asesor técnico
5	Instituto para el desarrollo y la democracia (IPADE) - Rama	Rama, RAAS	Oveyda Morales	Coordinadora
6	Fundación Amigos del Río San Juan (FUNDAR)	San Carlos, RSJ	Maribel Chamorro	Coordinadora
7	Centro de exportaciones e inversiones Nicaragua (CEI)	Managua	Rafael Salazar	Gerente Desarrollo Empresarial
<b>COMERCIALIZADORES – INTERMEDIARIOS</b>				
1	Licor de Cacao	Rivas	Julio Páez	Gte. Producción
2	Ritter Sport	Managua	Manfred GuenKel	Gte. Nicaragua
3	Cooperativa Multisectorial de Cacaoteros Orgánicos de Rosita	Siuna, RAAN	Augusto Ordóñez	

No.	Organización/empresa	Ubicación	Persona entrevistada	Cargo
<b>TRANSFORMADORES SECUNDARIOS</b>				
1	Café Soluble	Managua	Ronald de León	Gerente Compras
2	PARMALAT	Managua	Danilo Chamorro	Gte. Mercadeo
3	Chocolatera Momotombo	Managua	Carlos Mann	Gte. Propietario
4	El Castillo del Cacao	Matagalpa	Milton Fernández	Presidente Sociedad Anónima
5	Cooperativa Jorge Salazar	La Dalia, Matagalpa	Jorge Luis Gurdían	Administrador

**Anexo 3. Directorio Cacaotero de Nicaragua**

No.	Nombre	Sigla	Contacto	Cargo/ Responsabilidad	Ubicación
<b>WASLALA-RANCHO GRANDE</b>					
1	Cooperativa de Servicios Agroforestales y Comercialización de Cacao R. L	CACAONICA	Rogelio Pérez Alba Álvarez	Presidente/ administradora	Waslala -RAAN
2	Asociación Campesina de Waslala	ACAWAS	Abilio Zamora Suárez/Evenor Espino	Presidente/gerente	Waslala
3	Instituto Agropecuario de Waslala	INAWAS	Edgar Rivera Silvia Valduga	Director/ Responsable Académica	Waslala
4	Cooperativa Nueva Waslala	NUEVA WASLALA	Santos Luciano/ Alvaro Blandón	Presidente/ Gerente	Waslala
5	Cooperativa de Servicios Múltiples Pedro Sergio Rodríguez		Gilberto Hernández	Presidente	Rancho Grande
6	Cooperativa Ríos de Agua Viva		Juan Blas Urbina - Leopoldo Rivas Orozco	Presidente/Gerente	Rancho Grande
7	Cooperativa Flor de la Dalia		Manuel Mairena/ Oscar Rodríguez	Presidente/ Gerente	La Dalia
8	Cooperativa Jorge Salazar		Jorge Salazar	Gerente	Rancho Grande
<b>MATIGUAS- RÍO BLANCO- MATAGALPA</b>					
9	Cooperativa La Campesina	La Campesina	Tito Páez/Dennis Escorcía	Presidente/Gerente	Maiguás
10	Cooperativa Flor de Dalia	Flor de Dalia	Manuel Mairena-Oscar Rodríguez	Presidente/Gerente	Tuma La Dalia
11	Cooperativa Flor de Pancasán		Pastor Perez - Rene Alfaro Zeledon	Presidente/ Gerente	
12	Asociación para la Diversificación y Desarrollo Agrícola Comunal	ADDAC	Francisco Otoniel Matus Gutiérrez	Responsable de Producción	
<b>RAMA-NUEVA GUINEA-MUELLE DE LOS BUEYES</b>					
13	Asociación de Pueblos en Acción	PAC	Leonel Martínez Carvajal		Nueva Guinea, RAAS



No.	Nombre	Sigla	Contacto	Cargo/ Responsabilidad	Ubicación
	Comunitaria				
14	Cooperativa Multisectorial de productores orgánicos San Antonio	COOPEFACSA	Moisés Obando	Presidente	Nueva Guinea, RAAS
15	Cooperativa de productores orgánicos del Rama	COMPOR	José Antonio Flores	Presidente	Rama
16	Cooperativa Multisectorial de productores de Cacao de Rama	COPROCAR	Digno Hernández		Rama
17	Asociación Pueblos en Acción Comunitaria	PAC	Mauricio Mendoza Guzmán	Gerente	Nicaragua
18	UC Ahmed Campos		Sinforoso Velásquez	Vice-Presidente	Nueva Guinea
19	Cooperativa multisectorial Las Maravillas R.L	COOPMULMAR	Dámaso Rodríguez	Vice- Presidente	Muelle de los Bueyes
20	Cooperativa Agropecuaria de producción de mujeres unidas para el desarrollo económico familiar	COOPAPRODMU DES	Silvia Lopez Borge	Presidente	Muelle de los Bueyes
21	Cooperativa Multisectorial de productores orgánicos de Muelle de los Bueyes	COMPROMUB	Julio Cesar Granjas	Presidente	Muelle de los Bueyes
22	Cooperativa Multisectorial El Alma de la RAAS	AGROPECOOP	Marvin Gonzalez	Presidente	Muelle de los Bueyes
23	Cooperativa Multisectorial Las Praderas	LAS PRADERAS	Jhonny Moncada	Secretario	Muelle de los Bueyes
<b>LITORAL SUR – RAAS</b>					
24	Unión cristianos de productores de Cacao	UNCRISPROCA	David Garcia	Gerente	Siawas La Cruz de Rio Grande de Matagalpa
25	Organización de productores Creole	Blacfarmer	Noel Campbell	Presidente	Bluefields
<b>LITORAL SUR – RAAS</b>					
26	Cooperativa de	COOPESIUNA	Pedro Martínez	Presidente	

No.	Nombre	Sigla	Contacto	Cargo/ Responsabilidad	Ubicación
	Productores de Cacao de Siuna				
			Guillermo Ríos	Gerente	
27	Cooperativa Silvo Pastoral de Bonanza	COSBA	Omar Osejo	Presidente	Bonanza
28	Cooperativa el Carao Hormiguero		Germán Valerio	Presidente	Siuna
29	Cooperativa el Guayabo	COBERCRUL	Roque Jacinto	Presidente	Siuna
30	Cooperativa de Rosa Grande	COMCO	Cesar A Ordóñez	Presidente	Siuna
31	Cooperativa BON 7028 - El Floripón	BON 7028	Félix Arauz	Presidente	Siuna
32	Cooperativa Multisectorial las vegas de Kukalaya	COMULVEK	Felipe Brenes	Presidente	Bonanza
33	Cooperativa multisectorial de Bonanza	COMULBAN	Willian Velásquez	Presidente	Bonanza
34	Cooperativa Multisectorial de Cacaoteros Orgánicos de Rosita	COMUCOR.RL	Emeterio Ruiz	Presidente	Rosita
35	Cooperativa de Servicios Múltiples Alianza Rosita R,L	COOSMAR. RL	Andrés Ordóñez	Presidente	Rosita
36	Cooperativa el Limón		Salomón Chavarría	Presidente	Siuna
37	Cooperación Alemana	GIZ	Herber Wilkes	Asesor Técnico	Siuna
38	Cooperación Británica	OXFAM	Pedro Gutierrez	Asesor Técnico	Siuna
39	Fundación Para la Autonomía y Desarrollo de la Costa Atlántica de Nicaragua	FADCANIC Rosita	Xiomara Manzanares	Asesor Técnico	Rosita
40	Catholic Relief Service	CRS	Jairo Wong	Asesor Técnico	Siuna
<b>RÍO SAN JUAN</b>					
41	Cooperativa de Servicios Múltiples Productores de Cacao Familias Unidas de El Castillo	COOPROCAFUC	Alejandro Mairena	Gerente	El Castillo
42	Asociación de Iniciativas y Hermanamiento de El	ASIHERRCA	Mercedes Díaz	Técnico	El Castillo

No.	Nombre	Sigla	Contacto	Cargo/ Responsabilidad	Ubicación
	Castillo				
43	Cooperativa Multisectorial de Desarrollo Productivo del San Juan	CODEPROSA	Alfonso Tapia	Presidente	El Castillo
44	Cooperativa de Servicios Múltiples Cacao Reserva Indio Maíz	COOSEMUCRIM	Don Bernardo/ Rafael Villavicencio	Secretario	Sábalos
45	Cooperativa Multisectorial de Cacao Orgánico Los Guatuzos	COMULCAOGUA T	Nelson Castillo	Presidente	San Carlos
<b>JINOTEGA</b>					
46	Fundación Jinotegana para El Desarrollo Sostenible	FUNJIDES	Rosa Argentina Iglesias	Coordinadora del consejo de dirección	Jinotega
47	UCA-SOPEXXCA	UCA - SOPEXXCA	Fátima Ismael	Gerente	Jinotega
48	La Samaria		María Emilia Rugama	Gerente	Yalí
49	La Providencia				Wiwilí
50	Cooperativa Nueva Esperanza				Bocay
<b>COMERCIALIZADORES Y PROCESADORES DE CACAO</b>					
51	Cooperativa Miguel Ángel Ortez		Hector Ramos	Presidente	Comarca Colón, Cárdenas
			Harling Ramos	Técnico cooperativa	
52	Cooperativa Carlos Díaz Cajina		Félix Pascual	Presidente	Colón
53	Chocolates Niquiranos				Granada
54	Museo del Chocolate	Chocomuseo	Bertha Pacheco	Gerente	Granada
55	El Verjel S.A.	LIKAO	Julio Páez	Presidente	Rivas
56	Mazorcas de Cacao		Blanca Hernández	Gerente propietario	Rivas
57	Comercializadora de Cacao	Ritter Sport - Alemania	Manfred Guenkel	Gerente	Sébaco, Matagalpa
58	Exportadora Atlantic S.A	ECOM	Reynaldo Soza	Responsable de Proyectos	Matagalpa
59	Ingemman-xoco.SA	Ingemman-xoco.SA	Lars Saquero Moller	Gerente	Sébaco, Matagalpa
60	Café Soluble S.A	CSSA	Julia Cuadra	Responsable de Comercialización	Managua
61	The Hershey Co.	Hershey's	Sterling S. Thompson Ann Brinkerhoff	Responsable de Proyectos	

No.	Nombre	Sigla	Contacto	Cargo/ Responsabilidad	Ubicación
62	MLR Forestal	MLR FORESTAL	Roger Román	Responsable de Proyectos	Managua
63	PARMALAT	PARMALAT	Danilo Chamorro	Director Comercial	Managua
64	ESKIMO	ESKIMO	María Adilia Noguera	Responsable de Comercialización	Managua
65	CENTROLAC	CENTROLAC	Lizzete Saballos	Asistente del Director Ejecutivo	Managua
66	Chocolates Momotombo - CEO	MOMOTOMBO	Carlos Mann	Gerente Propietario	Managua
<b>ORGANISMOS INTERNACIONALES DE APOYO</b>					
67	Bioversity International	Bioversity International	Marleni Ramírez		Cali, Colombia
68	Centro Internacional de Agricultura Tropical	CIAT	Carlos Zelaya Martínez	Asistente de Investigación	Managua
69	Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura	IICA	Cristian Martínez	Consultor	Managua
70	Cooperación Técnica Alemana	GIZ	Melba Navarro	Asesor Técnico	Managua
71	Centro Agronómico Internacional de Investigación y Enseñanza	CATIE	Estela Alemán	Responsable Nicaragua	Managua
72	Grupo Cambio Climático - CIAT	CIAT	Armando Martínez	Asistente de Investigación	Managua
73	Comercio Justo FLO CENTROAMÉRICA	FLO	Kieran Dormiun		Managua
74	Organización de las Naciones Unidas para el Desarrollo Industrial	ONUUDI	Juan Fernando Ramírez	Jefe de Operaciones ONUDI	Managua
75	Cooperación Suiza	COSUDE	Carmen Alvarado	Coordinadora de Programas	Managua
76	Fondo Internacional de Desarrollo Agrícola	FIDA	Adolfo Castrillo	Enlace de País	Managua
77	VECO Mesoamérica (Cooperación Belga)	VECOMA	Jaume Martorell	Asesor Técnico	Managua
<b>ONG NACIONALES-INTERNACIONALES</b>					
78	Organización Interesclesiástica para	ICCO			Managua

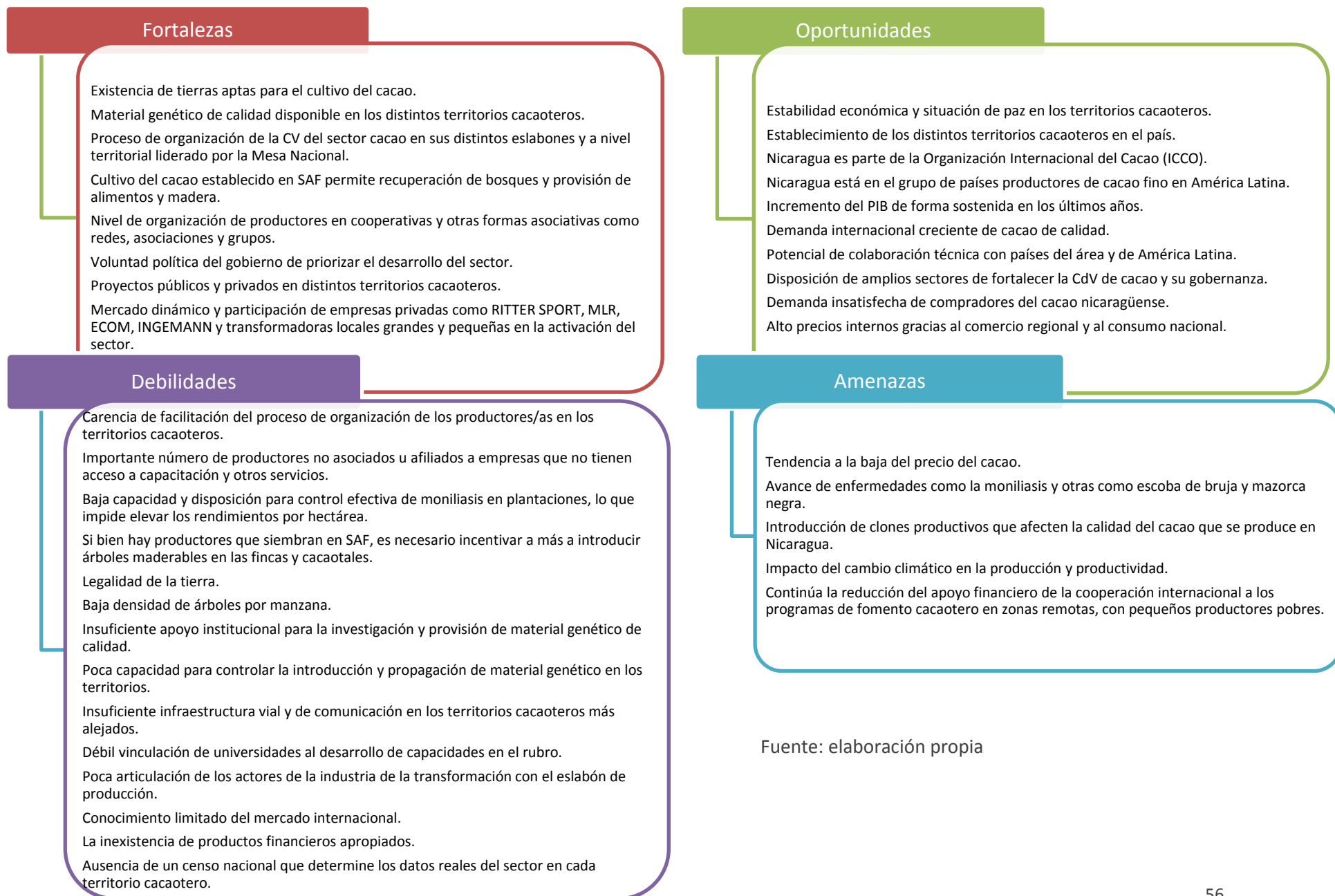
No.	Nombre	Sigla	Contacto	Cargo/ Responsabilidad	Ubicación
	Cooperación al Desarrollo				
79	Lutheran World Relief	LWR	Carolina Aguilar	Directora de País	Managua
80	Instituto para el Desarrollo y la Democracia	IPADE	Oveyda Morales (Rama)/Ricardo Godoy (Río San Juan)	Asesor Técnico	Rama
81	Fundación Amigos del Río San Juan	FUNDAR	Maribel Chamorro	Asesor Técnico	Río San Juan
82	Sano y Salvo		Gerardo Snelpl	Coordinador	Nueva Guinea
83	Fundación Para la Autonomía y Desarrollo de la Costa Atlántica de Nicaragua	FADCANIC	Ray Hooker Taylor	Presidente	Bluefields
84	Ecomercados	Ecomercados	María Durán	Técnico	Managua
85	Unión Nacional de Agricultores y Ganaderos	UNAG	Manuel Morales	Secretario Nacional	Managua
86	Promundo Humano		Hans Wilhelm Grebe	Presidente	Waslala, RAAN
87	Fundación Nacional para el Desarrollo	FUNDE / APICAFE	Sebastián Cedillos		Managua
88	World Cocoa Fundation	WCF	Bill Guyton		Washington D.C
89	Bio Latina	Bio Latina S.A	Jaime Picado	Técnico	Managua
90	Centro de Exportaciones e Inversiones	CEI	Roberto Brenes	Gerente	Managua
<b>MINISTERIOS E INSTITUCIONES DE GOBIERNO</b>					
91	Ministerio de Agricultura y Forestal	MAGFOR	Jader Guzman	Políticas MAGFOR	Managua
		MAGFOR	Alfonso Rafael Fuentes González	Técnico	Muelle de los Bueyes
92	Ministerio de Fomento Industria Y Comercio	MIFIC	Ernesto Perez	Director de Organismos internacionales	Managua
93	Ministerio de Fomento Industria Y Comercio	MIFIC	Ernesto Perez	Director de Organismos internacionales	Managua
94	Ministerio de Economía Familiar, Comunitaria, Cooperativa y Asociativa	NICARIBE	Adonis Arguello	Gerente	Managua

No.	Nombre	Sigla	Contacto	Cargo/ Responsabilidad	Ubicación
95	Ministerio de Economía Familiar, Comunitaria, Cooperativa y Asociativa	Programa de Cadenas de Valor-PROCAVAL	Martín Cabrera	Gerente	Matagalpa
96	Pro Nicaragua	PRONICARAGUA	Janeth Jiménez	Técnico	Managua
97	Centro de Tramite para Exportaciones	CETREX	Jorge Molina Lacayo	Director	Managua
98	Secretaría de Desarrollo de la Costa Caribe	SDDC	José León Avilés	Responsable de Producción	Managua
99	Ministerio de Recursos Naturales y del Ambiente (Proyecto Corazón)	MARENA	Walter Molina	Técnico	Waslala
<b>UNIVERSIDAD E INVESTIGACIÓN</b>					
100	Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua	UNAN - MANAGUA	Iván Marín Arguello	Docente	Managua
101	Universidad Nacional Agraria	UNA	Carolina Vega	Docente	Managua
102	Servicio de información Mesoamericano	SIMAS	Mercedes Campos	Asesor Técnico	Managua
103	Fundación para el Desarrollo Tecnológico, Agropecuario y Forestal	FUNICA	M. Auxiliadora Briones	Gerente	Managua
104	Universidad de las Regiones Autónomas de la Costa Caribe Nicaragüense	URACCAN	Sergio Rodríguez	Docente	Siuna
105	Bluefields Indian & Caribbean University	BICU	Gustavo Castro	Rector	Bluefields
106	Universidad de la Costa Caribe de Nicaragua	URACCAN	Milton Fajardo	Docente	Waslala

#### **Anexo 4. Análisis FODA del sector Cacao en Nicaragua**

En talleres territoriales liderados por el MEFCCA y en base a metodología definida, se realizó un análisis FODA de la cadena de cacao de Nicaragua en la cual se indicaron las principales fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas. En el Cuadro 12, se presenta un resumen de los resultados.

Cuadro 12. Análisis FODA de la cadena de cacao de Nicaragua



Fuente: elaboración propia







programa Agroalimentario Sostenible