



**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 Guatemala para mejorar la seguridad alimentaria

**INFORME NACIONAL | Guatemala**



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 Guatemala para mejorar la seguridad alimentaria

**INFORME NACIONAL | Guatemala**

Noviembre, 2013

Este estudio ha sido elaborado por Eduardo Say, 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.....	iii
1. Introducción .....	1
2. Objetivos .....	4
3. Metodología .....	4
a. Etapa 1: Caracterización de la cadena de valor de cacao de Guatemala.....	5
b. Etapa 2: 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 .....	5
c. Etapa 3: Talleres de inducción, captura de información y validación .....	6
4. Caracterización de la cadena de valor de cacao .....	6
a. Eslabón de insumos .....	10
b. Eslabón de producción .....	12
c. Eslabón de acopio y transformación primaria .....	15
d. Eslabón de comercialización.....	17
e. Eslabón de transformación secundaria .....	18
f. Servicios de apoyo: Generales.....	19
g. Servicios de apoyo: Operativos .....	20
h. Servicios de apoyo: Financiamiento .....	20
i. Servicios de apoyo: Capacitación y asistencia técnica .....	21
j. Servicios de apoyo: Certificación.....	22
5. Oportunidades para el desarrollo de la Cadena de Valor .....	22
6. Limitaciones para el desarrollo de la Cadena de Valor .....	23
a. Limitaciones del Marco Regulatorio.....	23
b. Limitaciones de organización entre los actores de la cadena.....	24

c.	Limitaciones en los servicios de apoyo a la cadena de valor .....	24
d.	Limitaciones que afectan a la producción .....	24
e.	Limitaciones que afectan a la administración y/o gestión empresarial.....	25
f.	Limitaciones que afectan la comercialización y el acceso a los mercados .....	25
7.	Prácticas y tecnologías sostenibles para la producción de cacao en Guatemala que contribuyen a la seguridad alimentaria y nutricional de las familias productoras .....	26
a.	Seguridad alimentaria .....	26
b.	Sostenibilidad .....	27
8.	Conclusiones.....	31
9.	Recomendaciones para el Plan de Acción de RUTA.....	32
10.	Referencias bibliográficas.....	33
11.	ANEXOS.....	35
	Anexo 1. Lista de actores entrevistados .....	35
	Anexo 2. Lista de participantes taller nacional.....	37

## Acrónimos

ACESEVMAQ	Asociación Comunitaria Educativa y de Servicios Varios Maya Q'eqchi.
ADAC	Asociación para el Desarrollo Agrícola del Cacao
ADIOESMAC	Asociación de Desarrollo Integral Ox Ek Santa María Cahabón
AGEXPORT	Asociación Guatemalteca de Exportadores
APROCA	Asociación de Productores de Cacao del Sur Occidente de Guatemala
APROCAV	Asociación de Productores de Cacao de Alta Verapaz
APRODERK	Asociación de Productores para Desarrollo de Kajib'om
ASECAN	Asociación de Sembradores de Cacao de la Cuenca del Nahualate.
ASICHOQ	Asociación Integral de Productores de Chocolate de Quetzaltenango.
CAC	Consejo Agropecuario Centroamericano
CATBUL	Centro de Agricultura Tropical Bulbuxya
CATIE	Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza
CIACUDEM	Cooperativa Integral de Campesinos Unidos para el Desarrollo Malacateco
CONADEA	Consejo Nacional de Desarrollo Agropecuario
CONCAGUA	Comité Nacional de Cacao de Guatemala
CONPRODA	Consejo de Producción Agrícola
COPIASURO	Cooperativa de Producción Integral Apicultores del Sur Occidente
CUNSUROC	Centro Universitario de Sur Occidente.
ECA	Escuela de Campo
FAUSAC	Facultad de Agronomía de la Universidad de San Carlos
FEDECOVERA R. L.	Federación de Cooperativas de las Verapaces R. L.
FFDV	Fundación Fray Domingo de Vico
FUNCAFE	Fundación de la Caficultura para el Desarrollo Rural
FUNDALACHUA	Fundación Laguna Lachúa
INE	Instituto Nacional de Estadística
MAGA	Ministerio de Agricultura Ganadería y Alimentación
MINECO	Ministerio de Economía
NCE	Nomenclatura de Comercio Exterior
PDER	Programa de Desarrollo Económico desde lo Rural
PRODEVER	Programa de Desarrollo Rural de las Verapaces
PRONACOM	Programa Nacional de Competitividad
PROPETEN	Fundación Pro Petén
RUTA	Unidad Regional para el Desarrollo Sostenible
SAT	Superintendencia de Administración Tributaria
UICN	Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza
UNOPS	United Nations Office for Project Services
USAC	Universidad de San Carlos de Guatemala
USAID	Agencia de los Estados Unidos para el Desarrollo Internacional
UVG	Universidad del Valle de Guatemala





## 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 débiles. Se estima que entre el 2002 y el 2012 el consumo mundial aumentó en un 10% (IICO, 2012).

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 2 hectáreas (has)<sup>1</sup>. Se estima que en esta actividad convergen de 5 a 6 millones de productores directamente, generando beneficios en los medios de vida de 40-50 millones de personas (WCF, 2012).

La diferenciación por calidad para mercados gourmet y la certificación para nichos de mercado como el orgánico, comercio justo y denominación de origen, debe ser tomada en cuenta como parte de las estrategias centroamericanas diseñadas para mejorar y aumentar la comercialización del cacao. Otro argumento importante, que puede diferenciar el producto, es 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 dentro de la demanda total mundial. Un 73% del cacao producido a nivel mundial proviene de África, mientras que Latinoamérica representa un 13% de la producción mundial, de cual los países centroamericanos producen menos del 1% (6.365 TM<sup>2</sup>) (WCF, 2012).

### a. El sector cacaotero en Guatemala

El sector cacaotero guatemalteco tiene implicaciones tanto a nivel económico como cultural y nutricional. A diferencia de países de la región como Honduras y Costa Rica, en Guatemala existe una cultura fuerte de consumo de productos a base de cacao. A pesar de lo anterior, el sector posee poca información cuantitativa actualizada y es la cadena de cacao a nivel de Centroamérica menos caracterizada, lo que representa grandes retos para el fortalecimiento de la misma.

---

<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 (kg).

En Guatemala no hay información reciente sobre áreas y volumen de producción nacional de cacao. El Instituto Nacional de Estadística<sup>3</sup> -INE- (2004) reportó en el 2003, 9.172 fincas con cacao con una superficie cultivada de 4.564 hectáreas, distribuidas en 4 zonas geográficas diferentes (Ver figura 1).



**Figura 1. Zonas productoras de cacao de Guatemala**

Los registros de comercio exterior de Guatemala<sup>4</sup>, muestran la evolución de las importaciones basado en la NCE<sup>5</sup>: cacao y sus preparaciones –anual FOB<sup>6</sup> en dólares. En el año 2008 se registraron importaciones por un monto de US\$ 16.425.108 y en el año 2012 fue de US\$ 29.747.176, proveniente de Estados Unidos y México (TRADE, 2013).

Por otra parte, la evolución de las exportaciones de acuerdo con la NCE: cacao y sus preparaciones –anual FOB en dólares, registró US\$ 8.031.151 para el 2008 y en el 2012

<sup>3</sup> Instituto Nacional de Estadística (2004). IV Censo Nacional Agropecuario “Número de fincas censales, superficie cultivada y producción obtenida de cultivos permanentes y semipermanentes”. Guatemala. 197 pp. Disponible en: <http://www.ine.gob.gt/np/agropecuario/tomo%20III.pdf>

<sup>4</sup> Disponible en: <http://trade.nosis.com/es/Comex/Importacion-Exportacion/Guatemala/Cacao-y-sus-preparaciones/GT/18>

<sup>5</sup> NCE: Nomenclatura de Comercio Exterior.

<sup>6</sup> FOB: Free on board (franco a bordo, Puerto de carga convenido).

US\$ 8.639.227, siendo los principales países destino en el último año El Salvador, Honduras y República Dominicana.

Orozco L. y Deheuvels O. (2007), en el estudio de línea base del Proyecto Cacao Centroamérica (CATIE), determinaron que el área promedio de cacao por familia productora en Santa María Cahabón (Alta Verapaz), oscila entre  $0.25 \pm 0.74$  ha, con un rendimiento promedio de 255 kg/ha/año. En tanto que en el sur occidente de Guatemala el área promedio de cacao por familia oscila entre  $0.5 \pm 1$  ha, con un rendimiento promedio de 210 kg/ha/año (Somarriba et al., 2013).

En el año 2007 el Ministerio de Agricultura Ganadería y Alimentación por medio del Consejo de Producción Agrícola (CONPRODA) y el Programa Nacional de Competitividad (PRONACOM) del Ministerio de Economía, realizaron diagnósticos de la cadena del cacao. En ambos documentos se identificó que las organizaciones de productores eran débiles, que los productores no aplicaban estándares de calidad y que daban muy poca importancia al manejo postcosecha; lo que les generaba una baja productividad (PRONACOM, 2008).

Otros esfuerzos en esta línea los desarrollan el MAGA y AGEXPORT. El MAGA realiza actualmente un proceso de reestructuración de los procedimientos para la conformación y consolidación de la agrocadena del cacao en Guatemala, mientras que en AGEXPORT funciona el Comité de Cacao y Chocolate Diferenciado, el cual brinda asistencia técnica a 21 fincas de productores.

Por su parte el Comité Nacional de Cacao de Guatemala (CONCAGUA) organización que aglutina a 25 organizaciones formales<sup>7</sup> y no formales de productores, reporta que sus socios tienen fincas que van desde 0,5 a  $\pm 10$  has, con un promedio de producción de 270kg/ha en grano seco y fermentado.

En Alta Verapaz, la Federación de Cooperativas de las Verapaces R. L. (FEDECOVERA R. L.), la Fundación Fray Domingo de Vico, ADIOESMAC, la Fundación Laguna Lachúa (FUNDALACHUA) y la Asociación para el Desarrollo Agrícola del Cacao (ADAC) han iniciado procesos de acopio de cacao en baba<sup>8</sup> para mejorar el manejo postcosecha.

A causa de la adopción de la práctica de acopio de cacao en baba la calidad del cacao guatemalteco ha mejorado considerablemente, propiciando con esto, la consolidación de

---

<sup>7</sup> Con personalidad jurídica y sin personalidad jurídica.

<sup>8</sup> Término utilizado para referirse a la semilla de cacao fresca.

alianzas comerciales entre asociaciones de chocolateros artesanales de Quetzaltenango y empresas importadoras del grano en Estados Unidos.

Sin lugar a dudas, la integración de los diferentes eslabones que componen la cadena de cacao del país es clave. Esta integración ha venido evolucionando y se han logrado avances importantes desde el 2007, pero aún existen grandes retos, ya que en la actualidad no hay una relación entre los agroindustriales y los productores de cacao.

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 Guatemala, 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:

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

## **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. Etapa 1: Caracterización de la cadena de valor de cacao de Guatemala

Como parte de esta etapa se desarrollaron las siguientes actividades:

- i. **Recopilación de información secundaria** mediante una búsqueda en publicaciones de los últimos cinco años sobre las cadenas de valor por país, bases de datos de proyectos CATIE y de organizaciones clave que han abordado el tema (AGEXPORT, CONCAGUA, INE, MAGA, MINECO). Se hizo énfasis en la búsqueda de información relacionada a aspectos técnicos, socioeconómicos, comerciales, actores y aspectos de equidad y TIC<sup>9</sup>s.
- ii. **Recopilación de información primaria** sobre la cadena y sus distintos eslabones, mediante la aplicación del protocolo de análisis de cadenas previamente desarrollado por el equipo de especialistas de CATIE y avalado por RUTA.
- iii. **Recopilación de información primaria** sobre los actores que participan en la cadena, de las cuales no se contaba 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. Se pudo lograr la recopilación de la misma en la medida que los actores de la cadena brindaran la información correspondiente.
- iv. **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 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 2: 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 técnicos y 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:

---

<sup>9</sup> Tecnologías de la información y la comunicación.

- i. Su capacidad de generar ingresos en efectivo (con los cuales la familia adquiere alimentos no producidos en la finca).
- ii. 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).
- iii. El consumo de chocolate en el seno familiar.

Como parte de esta etapa se desarrollaron las siguientes actividades:

- 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. Se complementó la información primaria con información secundaria producida por el MAGA, PRONACOM-MINECO, INE, y otras vinculadas al tema de producción diversificada en los cacaotales.
- ii. **Análisis de la información** para la preparación del informe del estado de situación sobre el uso y demanda de tecnologías sostenibles que contribuyan a la seguridad alimentaria de las familias cacaoteras.

### **c. Etapa 3: Talleres de inducción, captura de información y validación**

Se invitó a los actores clave de la cadena del cacao en Honduras a un taller nacional donde se presentó oficialmente el Programa Agroalimentario Sostenible de RUTA, resaltando su importancia para acciones futuras orientadas al desarrollo del sector cacaotero nacional.

En el marco de este taller, se presentaron los resultados del mapeo de las cadenas (triangulación de información), se recolectó información primaria sobre el uso de tecnologías sostenibles en la producción de cacao y se caracterizaron las empresas rurales asociativas dedicadas a la comercialización del cacao, los proveedores de asistencia técnica y la plataforma de concertación del sector.

De manera complementaria, se sostuvieron reuniones con informantes clave como (AGEXPORT, Funcionarios de FEDECOVERA, la Fundación Fray Domingo de Vico y el MAGA).

## **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 guatemalteco.

Actualmente, la cadena de cacao está compuesta por los siguientes eslabones identificados: de insumos, producción, acopio, transformación primaria (fermentado y secado), comercialización y transformación secundaria (productos finales). Entre algunos eslabones existe una relación comercial incipiente, sin embargo hace falta mejorar la relación comercial entre los diferentes actores de la cadena para desarrollar una cadena de valor.

De manera general, hace falta fortalecer las capacidades de producción y de manejo post cosecha de cacao de las organizaciones y propiciar una vinculación directa con las empresas agroindustriales de chocolate y sus derivados, como con las organizaciones y/o empresas de producción de chocolate artesanal (Figura 2).

Existen tres organizaciones importantes a nivel nacional vinculadas con el cacao:

- el Comité de Cacao y Chocolate Diferenciado de la AGEXPORT,
- el Comité Nacional de Cacao de Guatemala (CONCAGUA) y
- la Asociación Integral de Productores de Chocolate de Quetzaltenango (ASICHOQ).

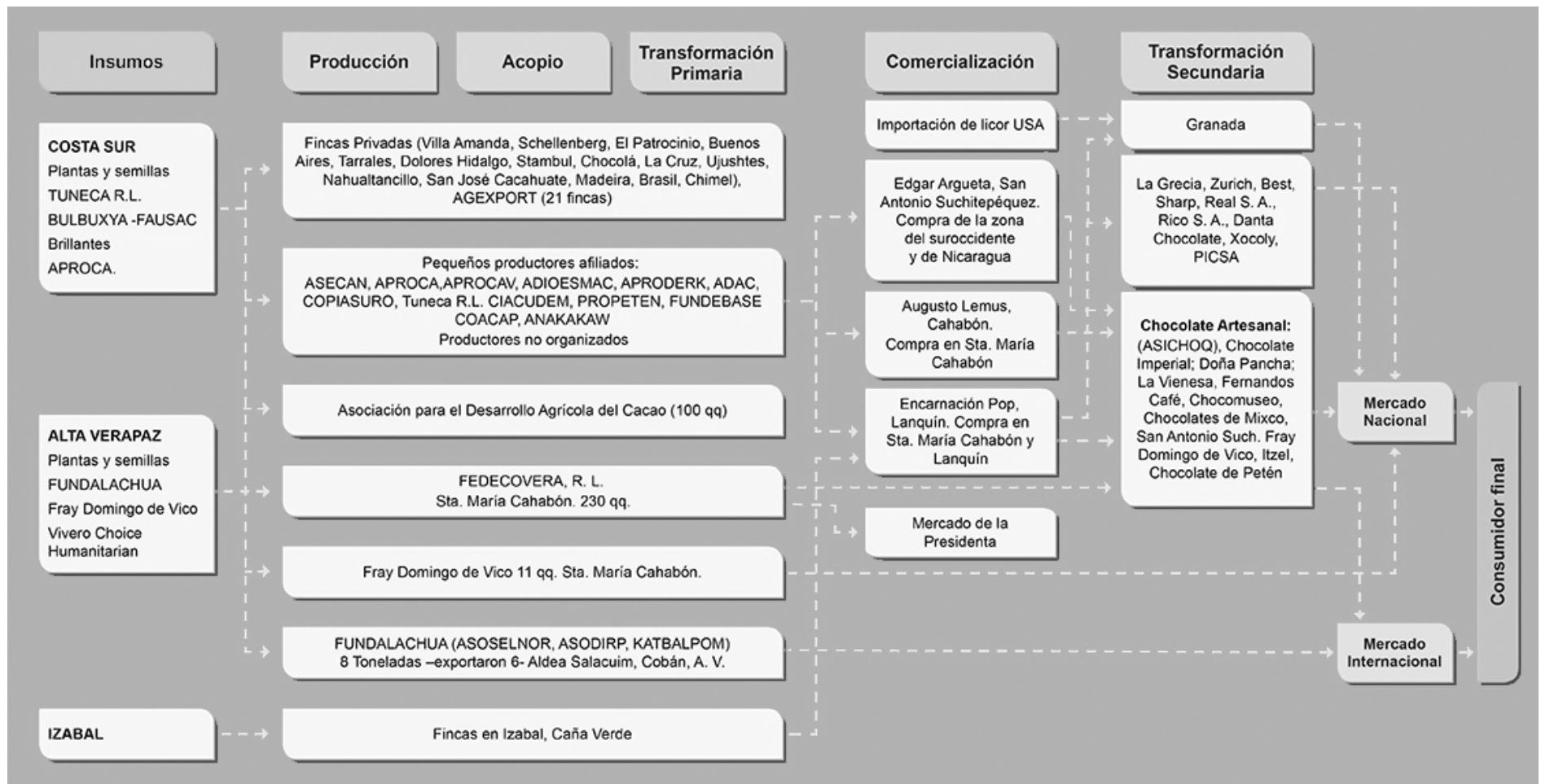
Estas organizaciones han sido fortalecidas por medio del Consejo Nacional de Desarrollo Agropecuario (CONADEA) del MAGA, como parte de la estrategia para desarrollar la estructura organizativa de la agrocadena del cacao.

La AGEXPORT por medio del Comité, brinda asistencia técnica a 21 fincas de productores de cacao, para mejorar la productividad y la comercialización del grano y sus derivados; con un enfoque de producción de cacao fino y de aroma.

El CONCAGUA lo conforman aproximadamente 3.000 familias de pequeños productores (áreas de entre 0.25 + 10 ha), en la Región Norte y Costa Sur del país. Aunque cuentan con un plan estratégico, los bajos rendimientos por hectárea y la debilidad productiva y empresarial de las organizaciones, han impedido ser constantes en su implementación.

La ASICHOQ es una organización de chocolateros artesanales localizada en Quetzaltenango, por medio de la cual se han realizado transacciones comerciales formales con productores de Alta Verapaz, principalmente con la ADAC.





Fuente: Elaboración propia con base en los resultados de las entrevistas

**Figura 2.** Parte 1. Diagrama de la cadena de cacao de Guatemala (Valores del 2012-2013)



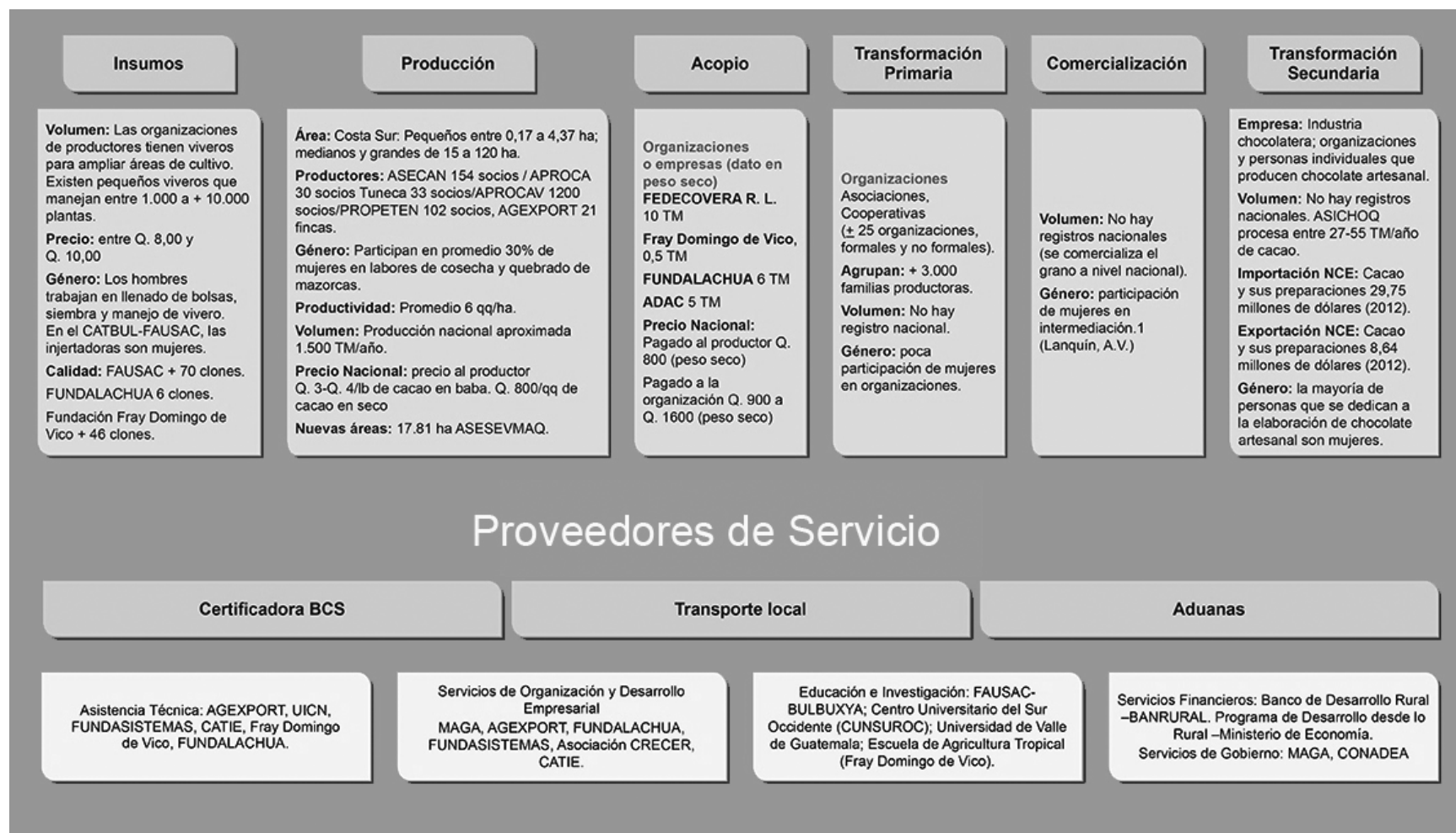


Figura 2. Parte 2. Diagrama de la cadena de cacao de Guatemala (Valores del 2012-2013)

### a. Eslabón de insumos<sup>10</sup>

En Guatemala, este eslabón presenta una dinámica muy importante impulsada por más de 10 actores, los cuales han trabajado de manera conjunta con centros de investigación y la academia para el establecimiento de jardines clonales. Los materiales producidos se comercializan tanto a productores organizados como no organizados. A continuación se detallan los aspectos más relevantes de los principales actores identificados en este eslabón.

- i. La Cooperativa Agrícola Integral Tuneca R. L., localizada en el sur occidente de Guatemala, desarrolla entre sus actividades la comercialización de plantas de cacao. Para el año 2012 comercializaron 21.000 plantas de las cuales 3.000 eran injertadas.
- ii. Choice Humanitarian, una organización internacional con presencia en Alta Verapaz, ha establecido un vivero de 10.000 plantas, utilizando materiales genéticos provenientes de fincas de productores de cacao de Santa María Cahabón. Parte de su producción la ha comprado la Fundación ProPetén.
- iii. FUNDALACHUA, tiene un vivero con 12.000 plantas.
- iv. La Asociación de Productores de Cacao del Sur Occidente de Guatemala, cuenta con un vivero y ha vendido plantas de cacao con materiales genéticos provenientes de CATIE a la Cooperativa Integral de Campesinos Unidos para el Desarrollo Malacateco (CIACUDEM).
- v. En Alta Verapaz, las organizaciones de productores de cacao y productores individuales han establecido viveros de cacao para la renovación y ampliación de áreas de producción, utilizando materiales genéticos locales para la Injertación.
- vi. El precio promedio por planta oscila entre Q.8 –Q.10.

Los materiales genéticos establecidos en los jardines clonales con la colaboración del CATIE, tienen el objetivo de poner a disposición de los productores y productoras de Guatemala, clones con 15 años de investigación que se caracterizan por su buen rendimiento, tolerancia a enfermedades como la monilia (*Moniliophthora roreri*) y mazorca negra (*Phytophthora spp.*) y por su buena calidad (Phillips-Mora et al., 2012).

Algunas universidades se han sumado a este esfuerzo, realizando estudios de investigación relacionados con la identificación de cacao criollo. El Centro Universitario de Sur Occidente (CUNSUROC) de la USAC, desarrolló una investigación a nivel nacional en la

---

<sup>10</sup> Para esta investigación el eslabón de insumos se refiere a aquellos actores que tienen el 100% de sus ingresos dedicados a la actividad de la cadena

que han identificado 12 materiales genéticos y establecerá un jardín clonal que podrá proveer materiales genéticos a los productores en el mediano plazo. Por otra parte, es importante informar que la Universidad del Valle de Guatemala<sup>11</sup> (UVG) realizó una caracterización agronómica, botánica y molecular para el cacao de tipo criollo (6 materiales evaluados) y el cacao mejorado de la zona sur de Guatemala. Esta información podría ser utilizada por los proveedores de insumos, en sus procesos de producción propagación vegetativa (Ávalos et al. 2012).

Con el Proyecto Cacao Centroamérica ejecutado desde el 2007 al 2012, el CATIE apoyó a las organizaciones de productores y centros de educación e investigación en el establecimiento de jardines clonales, con el propósito de validar materiales genéticos de cacao. Estos jardines se establecieron según los acuerdos entre CATIE y el Centro de Agricultura Tropical Bulbuxya (CATBUL) de la FAUSAC, FUNDALACHUA, la Escuela de Agricultura Tropical de Fray Domingo de Vico, APROCA y ASECAN (Cuadro 1).

En estos jardines se establecieron los siguientes 6 clones, que están ya disponibles para que sean utilizados por los productores: CATIE R1, CATIE R4, CATIE R6, CC 137, ICS 95 T1, PMCT-58. (Philips-Mora et al, 2012).

**Cuadro 1. Materiales genéticos establecidos en los jardines clonales.**

Organización	Área establecida	No. Clones
CATBUL -FAUSAC	4 hectáreas	± 70 Clones
FUNDALACHUA	0,45 hectáreas equivalente al 45% de plantas de una ha (389 plantas).	6 clones provenientes del jardín clonal del CATIE
Fundación Fray Domingo de Vico	0,66 hectáreas, equivalente al 66% de plantas (571 plantas) de una hectárea.	6 clones provenientes del jardín clonal del CATIE.
	0,58 hectáreas, equivalente al 58% de plantas (538 plantas) de una hectárea.	29 clones para la evaluación de materiales genéticos provenientes del jardín clonal de CATIE (Ensayo multilocal).
ASECAN	0,5 hectáreas	6 clones provenientes del jardín clonal del CATIE.
APROCA	1 hectáreas	6 clones provenientes del jardín clonal del CATIE
<b>TOTAL</b>	<b>7.19 hectáreas</b>	

Fuente: Say, E.; Mo, W. Informe de país –Guatemala- Proyecto Cacao Centroamérica. 2012.

En cuanto a la distribución de las labores según género, generalmente los hombres contribuyen con el llenado de bolsas, siembra y manejo de vivero, mientras que en el CATBUL- FAUSAC las injertadoras son las mujeres.

<sup>11</sup> Disponible en: [http://www.uvg.edu.gt/publicaciones/revista/volumenes/numero-24/9.CARACTERIZACION de algunos clones pp 99-104.pdf](http://www.uvg.edu.gt/publicaciones/revista/volumenes/numero-24/9.CARACTERIZACION%20de%20algunos%20clones%20pp%2099-104.pdf) 2012

## b. Eslabón de producción

La producción de cacao de Guatemala, está localizada principalmente en dos zonas:

- i. Zona Norte: conformada por los departamentos de Alta Verapaz, sur de Petén y norte de Quiché.
- ii. Zona del Sur Occidente: conformada por el sur de Quetzaltenango, San Marcos, Retalhuleu y Suchitepéquez.

**Cuadro 2. Registro de producción de cacao por hectárea de organizaciones de productores en Guatemala.**

Organización / Región	Socios	Área cacao (has/finca)	Área total cacao (has)	Rendimiento (kg/ha/año)	Producción (TM año)
ASECAN (Sur)	154	4,37 + 017	134	519 ± 155	43,75
APROCA (Sur Occidente)	110	8,74 ± 0,09	51	1.000 ± 400	16
ADIOESMAC (Norte)	32	Promedio 0,64	21	Promedio 457	14,6
ACESEVMAQ (Norte)	22	0,18 ± 1,45	8,27	126 ± 630	4,54
APRODERK (Norte)	28	0,09 ± 1,36	19,72	100 ± 466	4,79
San Antonio Suchitepéquez (TUNECA)	263	Promedio 0.40	269,71	45 ± 653	68,62
TOTAL	609		503,7		152,3

Fuente: Elaboración propia, basado en los registros del Proyecto Cacao Centroamérica.

La producción está principalmente en manos de pequeños productores y productoras (con áreas entre 0,17-4,37 has), aunque también hay empresas de capital privado y centros de investigación con características de medianos y grandes productores (con áreas entre 15-120 has). En el cuadro 2, se puede observar que existen diferentes tamaños de fincas y que el rendimiento por hectárea es variable según la región; desde un promedio de 50 kg/ha en áreas urbanas a 630 kg/ha en Santa María Cahabón, con un promedio nacional de 6 quintales<sup>12</sup>/ha (276 kg/ha). A nivel nacional se estima que el volumen producido es de 1.500TM/año. El precio promedio que reciben los productores por su producto es entre Q.3-Q.4/lb de cacao en baba y Q.800/quintal de cacao en seco.

<sup>12</sup> Quintal (qq): unidad de medida que equivale a 46 kilogramos.

En el Primer Encuentro Nacional de Pequeños Productores de Cacao de Guatemala, realizado el 04 de marzo del 2009, se realizó un inventario de organizaciones de productores de cacao y sus asociados por región (Cuadro 3).

**Cuadro 3. Productores de cacao, miembros de asociaciones, cooperativas y fundaciones, 2009.**

Región	No. de organizaciones de productores	No de familias socias
Sur occidente	3	234
Norte (franja transversal del norte)	7	411
Norte (Sta. María Cahabón y Lanquín).	15	2,297
Total	25	2,942

Fuente: Elaboración propia, basado en la ayuda de memoria del Primer Encuentro Nacional de Pequeños Productores de Cacao, apoyado por CATIE, FUNCAFE, PRODEVER, MAGA-CONADEA, Alcaldía de Santa María Cahabón. 2009

Los pequeños productores y productoras en Guatemala pueden elegir organizarse o no para comercializar sus productos. La gran limitación de comercializar individualmente es la dificultad de obtener un pago justo cuando el volumen es poco. Por esto, se ha dado un gran movimiento de organización en ambas zonas productoras en los últimos 5 años. Además de las organizaciones reportadas en el Cuadro 2, existen otras que a lo largo del tiempo han surgido, como por ejemplo:

- i. La Asociación de Productores de Cacao de Alta Verapaz (APROCAV), con 800 asociados.
- ii. La Cooperativa de Producción Integral de Apicultores del Sur Occidente (COPIASURO), que registra 170 socios de los cuales solo 50 cultivan cacao.
- iii. La Fundación Laguna Lachuá con 151 asociados (de 5 asociaciones miembros) y un área 180<sup>13</sup> has. Del total de productores, solamente 35 tienen certificadas por BCS<sup>14</sup> sus fincas como productoras de cacao orgánico, para un total de 37,5 has.
- iv. La Asociación para el Desarrollo Agrícola del Cacao, reportó 38 socios productores de cacao.

<sup>13</sup> Sembrada entre el 2006-2008.

<sup>14</sup> BCS ÖKO-GARANTIE: empresa certificadora alemana.

En el 2011, el Programa de Desarrollo Rural de las Verapaces (PRODEVER) elaboró un directorio de productores beneficiarios de su programa, entre los que figuran las siguientes organizaciones de productores de cacao:

- i. Comité de Cacao de San Cristóbal Sactá en Cahabón (24 asociados);
- ii. Comité de Producción de Cacao, Chiquelex de Lanquín (30 asociados)
- iii. Comité de Producción de Cacao Comunidad Nueva Esperanza Chaslau de Cahabón (35 asociados, 26 mujeres y 9 hombres)
- iv. Comité de Cacao El Carmen en Cahabón (24 personas, 10 mujeres y 14 hombres)
- v. Comité Agroforestal Nuevo Amanecer Tzalanum (50 socios, 30 mujeres y 20 hombres)
- vi. Comité de Cacao de San Lucas Malcotal, en el municipio de Fray Bartolomé de las Casas, Alta Verapaz (48 socios)
- vii. Asociación de Desarrollo Integral Agrícola (ADINAF) de la comunidad de Seacté de Fray Bartolomé de las Casas
- viii. Comité de Producción de Cacao de Sehaac de Fray Bartolomé de las Casas (49 socios)
- ix. Asociación de Productores Orgánicos Agua Sucia, localizada en la comunidad de Agua Sucia I, del Municipio de Santa Catarina La Tinta de Alta Verapaz (conformada por 31 asociados, 15 mujeres, 16 hombres)
- x. Comité de Cacao de Chibail Lanquín (34 socios, 18 mujeres y 16 hombres)
- xi. Comité de Producción de Cacao, Chicanuz (32 personas, 26 hombres y 6 mujeres).

Las organizaciones que producen chocolate artesanal, según el directorio desarrollado por PRODEVER son:

- i. Comité Femenino de Productores de Chocolate de Santa Rosa Chivité, en Cahabón (23 mujeres)
- ii. Comité de Productores de Cacao y Chocolate de la comunidad de San José Chinayu, de Chahal, Alta Verapaz (20 socios, mujeres y hombres)
- iii. Asociación Lanquinera de Desarrollo Integral (ALDECI), (21 socios, 20 mujeres y 1 hombre).

Se estima que del total de productores un 30% son mujeres, las cuales se desempeñan especialmente en labores de cosecha y en el quebrado de las mazorcas.

### c. Eslabón de acopio y transformación primaria

La calidad es un aspecto clave a mejorar dentro de la cadena de cacao. En el 2012, en Alta Verapaz, se iniciaron algunas experiencias de acopio de cacao en baba, con el fin de estandarizar los procesos de fermentado y secado, los cuales son clave para el logro de la calidad. Para lograrlo, se utilizaron cajones de fermentación, mientras que hasta ahora el secado ha sido principalmente solar; aunque en algunas ocasiones se ha utilizado el secador de tipo Samoa. Sin embargo hasta ahora, lo más común es que cada productor (especialmente los no organizados), fermente y seque el cacao por su propia cuenta.

**Cuadro 4. Precio de compra del cacao pagado al productor y a las organizaciones.**

Organización / Empresa	Cacao	Unidad de medida	Monto en Quetzales <sup>15</sup>	Precio de tonelada (US\$)	Detalle
Fundación Laguna Lachua	En baba	Libra	Q3	\$809	Precio de 1 tonelada de cacao en baba, precio pagado al productor.
INUP, S.A. (Instituto Fray Domingo de Vico, en Santa María Cahabón).	En baba	Libra	Q3	\$841	Precio de 1 tonelada de cacao en baba, precio pagado al productor.
INUP, S.A. (Instituto Fray Domingo de Vico, en Santa María Cahabón).	En baba	Libra	Q3	\$906	Precio de 1 tonelada de cacao en baba, precio pagado al productor.
FEDECOVERA	En baba	Libra	Q4	\$1.529	Precio de 1 tonelada de cacao en baba, precio pagado al productor.
Concepción Pop (intermediaria)	En grano seco, fermentado o no.	Quintal	Q800	\$2.242	Precio de intermediario al productor.
ADIOESMAC	En grano seco, fermentado.	Quintal	Q900	\$2.522	Precio de intermediario a la organización
Fundación Laguna Lachua	En grano seco	Quintal	Q1.100	\$3.083	Precio pagado a la Fundación.
Chocolate Imperial	En grano seco y fermentado	Quintal	Q1.100	\$3.083	Precio chocolateros artesanales a la organización empresarial.
Fundación Laguna Lachua	En grano seco	Quintal	Q1.500	\$4.204	Precio pagado a la Fundación.
Gernaro Maldonado	En grano seco, fermentado.	Quintal	Q1.600	\$4.484	Precio de intermediario al productor.

Fuente: Elaboración propia a partir de la información recolectada en las entrevistas.

<sup>15</sup> Quetzal (Q): moneda oficial de la República de Guatemala. Tiene un tipo de cambio de 7,92 Q por Dólar Estadounidense (US\$). Noviembre, 2013.

El historial de precios de compra de cacao en baba ha sido variable. En Santa María Cahabón, FEDECOVERA R. L. se inició con un precio de compra al productor de Q4/libra. Tal y como se muestra en el cuadro 4, cuando el cacao se seca y se fermenta, su valor se incrementa de manera sustancial, alcanzando valores entre los Q. 800 y Q. 1.600/quintal. Se estima que el rendimiento de cacao en baba a seco es entre 3:1 y 2,80:1. INUP S.A. tiene la capacidad instalada para procesar 40 qq de cacao en baba cada 3 días.

En cuanto al volumen de producto acopiado, para el presente estudio se obtuvieron datos de acopio de Alta Verapaz (2013), cuyos resultados se detallan en el Cuadro 5.

**Cuadro 5. Registro de acopio de cacao en baba, Guatemala 2013.**

Organización	Volumen acopiado TM	Mercado
FEDECOVERA R. L.	10,45	Nacional
INUP, S.A.	0,5	Nacional
ADAC	4,54	Nacional (a ASICHOQ)
FUNDALACHUA	8	Internacional (6 toneladas exportadas a EE.UU)
ADIOESMAC	2,09	Nacional
TOTAL	25,58	

Fuente: Elaboración propia.

Los técnicos de las organizaciones que están facilitando el proceso de acopio del grano de cacao en baba, coinciden en que es difícil hacer que los productores de cacao les vendan su producto. Se tiene una mejor respuesta de las organizaciones de productores que realizan el acopio (ADIOESMAC, FUNDALACHUA y ADAC). Con el proceso de acopio y transformación primaria (fermentado y secado) en condiciones adecuadas, se observó que ha mejorado sustancialmente la calidad del producto.

El transporte del cacao a los centros de acopio se realiza de dos formas: en vehículos de carga tipo pick-up y a pie (cargado en sacos o bolsas plásticas). Las utilidades que se estiman de este proceso están entre el rango de 4 – 15%.



Los días de fermento oscilan entre 5 a 6 días, mientras que se requieren entre 2 y 3 días más para completar el secado (esto dependerá si el día está soleado o nublado). En cuanto a la calidad, los principales requisitos de sus compradores son:

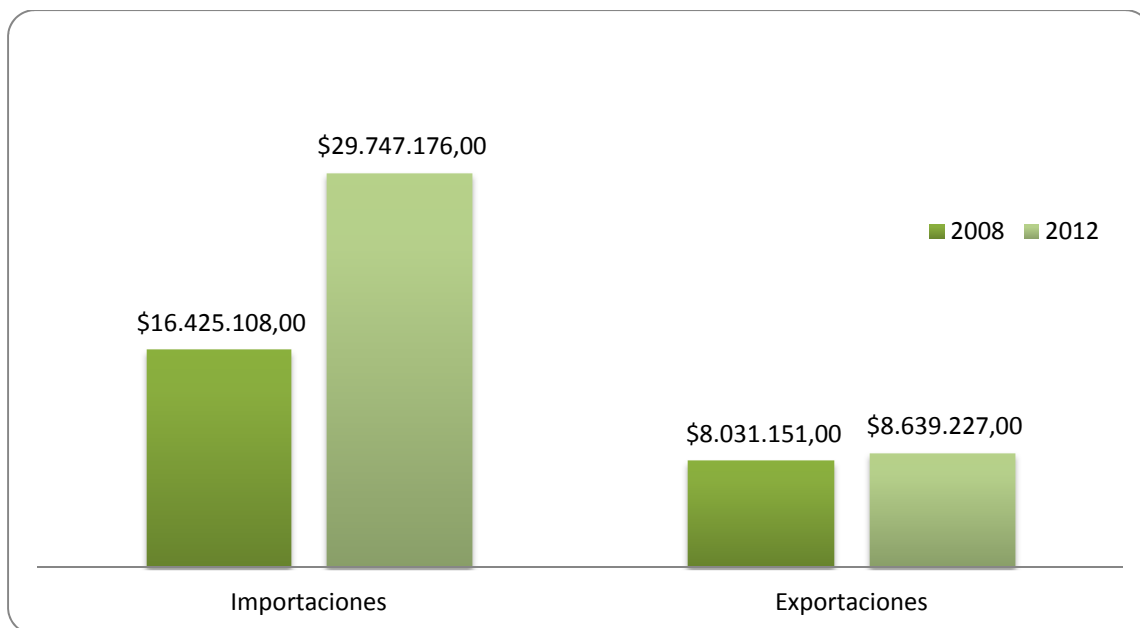
- i. Tamaño de grano (grande)
- ii. Limpieza
- iii. Humedad 7%
- iv. Seco
- v. Bien fermentado

Es importante mencionar que los intermediarios no pueden pagar por calidad de grano, debido a que dependen del precio que les pueda ofrecer la agroindustria o en general los transformadores secundarios.

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

Las empresas agroindustriales tienen poca vinculación directa con las organizaciones de productores de cacao, ya que adquieren su producto principalmente de intermediarios quienes compran el cacao en baba y en grano, realizan el proceso de clasificación y completan el proceso de secado hasta alcanzar 7% de humedad requerido por los industriales. Mollinedo (2007), indicó que existen 7 empresas agroindustriales de cacao en Guatemala entre las que destacan: Fábrica de Chocolates La Granada, Chocolates Best de Guatemala, Dulces y Chocolates La Grecia, Chocolates Sharp, Industrias del Café, S.A. – INCASA-, Chocolates Guerrero, S.A., Productos Industriales de Cacao, S.A. (PICSA) y Chocolates Rico, S.A.

No se logró obtener información actualizada del sector agroindustrial. Sin embargo, de acuerdo con los registros del comercio exterior de Guatemala, en la Gráfico 1 se observa que en el periodo 2008-2012 hubo un incremento aproximado de US\$ 13,32 millones en las importaciones de cacao y sus preparaciones. Por su parte las exportaciones en el mismo periodo han crecido levemente.



Fuente: Trade Map, 2013.

**Gráfico 1. Registro del Comercio Exterior NCE de Guatemala: Cacao y sus preparaciones  
2008-2012**

En el eslabón de comercialización, se identificaron dos intermediarios importantes en Alta Verapaz y un intermediario en el Sur Occidente de Guatemala.

En Alta Verapaz se estima que el volumen de producción está por encima de los 500 quintales (23 TM/año). Un comercializador de cacao de la zona de Lanquín, indicó que la empresa chocolatera a la que le provee de cacao en grano le exige un 7% de humedad, razón por la cual él termina de homogenizar el cacao comprado a los productores secándolo al sol en un patio de cemento.

En la Costa Sur (San Antonio Suchitepéquez) se identificó a un comercializador de cacao en grano que les compra a chocolateros artesanales de Quetzaltenango, en promedio 1.400 quintales al año (equivalente a 63 TM).

**e. Eslabón de transformación secundaria**

La producción de chocolate artesanal es importante en el mercado nacional, especialmente en Quetzaltenango, del Sur Occidente, de Mixco y de Alta Verapaz. En el municipio de San Antonio Suchitepéquez, se han identificado 569 productores y de estos un 31% lo procesan.

La Asociación de Chocolateros de Quetzaltenango (ASICHOQ), tiene 55 socios activos y se estima que procesan entre 100 y 150 quintales de cacao/mes, lo que equivale a unas 55 – 82 TM de cacao por año. Además existen otras empresas de chocolate artesanal en Quetzaltenango que no son socios de ASICHOQ.

El Chocolate imperial es un chocolate que se comercializa en el mercado local y el Matina (35% de cacao y 65% de azúcar y otros ingredientes) se comercializa en una cadena de supermercados a nivel nacional. La empresa que los elabora demanda cacao con al menos 4 días de fermento y procesa entre 50-200 qq/mes, lo equivale a entre 2.2 – 9 TM/mes) dependiendo de los meses del año. Estiman que el margen de utilidad de la actividad de transformación oscila entre un 15 -20%. De acuerdo con su análisis de satisfacción al cliente, reportan que el 95% han manifestado estar altamente satisfechos con el producto.

Por otra parte, los socios de la Cooperativa Tuneca, elaboran productos derivados de cacao como el chocolate soluble, vino, vinagre y crema de cacao. Existen otras iniciativas de elaboración de chocolate combinado con el turismo como Fernando's Kaffe y Chocomuseo, localizados en la Antigua Guatemala.

En una de las cadenas de supermercados en la ciudad de Guatemala, se identificaron las siguientes variedades de chocolate de taza: Chocolate Famixqueño, Chocolate Guerrero (con canela), Chocolate La Grecia (de canela y leche), Chocolate Rico tradicional Rico, Chocolate Moreno, Chocolate Matina y Chocolate Especial. Los precios de la tableta de chocolate varían de acuerdo con el peso, pero generalmente oscilan entre Q.11,25– Q.17,00 (US\$1,43 – US\$2,16)/por una tableta > 300 gramos.

#### **f. Servicios de apoyo: Generales**

El apoyo de la cooperación internacional ha sido importante para aumentar la competitividad de los pequeños productores cacao a través de la implementación de mejoras en el manejo agronómico del cultivo, las cuales han disminuido el porcentaje de pérdidas de cosecha de cacao por enfermedades. Se ha iniciado un proceso de

renovación, rehabilitación de los cacaotales (plantaciones que tienen más de 30 años en todo el país) y establecimiento de nuevas áreas con cacao.

La AGEXPORT ha fortalecido las capacidades de producción, manejo postcosecha y en general los procesos agroindustriales de elaboración de chocolate, por medio del Comité de Cacao y Chocolate Diferenciado.

El sector público, a través del CONADEA del MAGA está analizando la estrategia de apoyo a las distintas agrocadenas productivas de Guatemala, entre las que se incluye la agrocadena del cacao. También el Ministerio de Economía a través del Programa de Desarrollo Económico desde lo Rural (PDER), ha brindado apoyo a las organizaciones de productores en la implementación de sus planes de negocios (Fondo Nacional para la Paz, (s.f.).

#### **g. Servicios de apoyo: Operativos**

Según Escobedo (2010), uno de los servicios operacionales más estratégicos en la cadena de valor del cacao es el transporte a nivel de finca, hacia las organizaciones y para la exportación, puesto que sin el alquiler o compra de estos servicios no se podría llevar el producto hasta el comprador. En Guatemala, las organizaciones de productores son las que contratan el servicio de transporte o utilizan sus vehículos para el traslado del cacao desde la finca del productor hasta el lugar definido para realizar el proceso de transformación primaria. En el eslabón de comercialización, son los propietarios de los negocios o empresas quienes disponen de sus recursos para la contratación de los servicios de transporte y seguridad para el traslado del producto hasta la fábrica y/o área de embarque.

#### **h. Servicios de apoyo: Financiamiento**

El Banco de Desarrollo Rural (BANRURAL) es un banco guatemalteco, con capital privado y multisectorial de apoyo al micro, pequeño y mediano empresario, agricultor y artesano, con cobertura nacional. En la Agencia ubicada en Santa María Cahabón, uno de los municipios productores de cacao, indicaron que los pequeños productores y sus organizaciones pueden tener acceso a créditos en el programa Crédito Amigo Productor para el manejo del cultivo, cosecha, transformación primaria o secundaria. El monto del crédito dependerá de la garantía que presente el productor, la productora o su

organización. Los plazos de crédito van desde semanas hasta varios meses, con una tasa de interés anual del 18%. Las garantías pueden ser fiduciarias, solidarias, mixtas e hipotecarias si fuera el caso.

El Programa de Desarrollo Económico desde lo Rural (PDER) del Ministerio de Economía, ha brindado apoyo financiero para la asistencia técnica y como capital semilla, para ejecutar los planes de negocios de las organizaciones ADIOESMAC y ADAC, en Santa María Cahabón (Ver cuadro 6).

**Cuadro 6. Financiamiento de PDER a organizaciones de productores para la ejecución de sus planes de negocios.**

Organización	Monto de apoyo PDER <sup>1</sup>	Monto de contrapartida	Monto total de proyecto
<b>ADIOESMAC</b>	Q.133.000 -Asistencia Técnica. Q.106.832 -Capital Semilla.	Q. 51.000	Q.290.832
<b>ADAC</b>	Q. 159.900 –Asistencia Técnicas. Q. 123.456 –Capital Semilla.	Q. 54.864	Q.338.220

1/ Valores de quetzales.

Fuente: Elaboración propia, basada en información proporcionada por PDER -2013.

El PDER además ha apoyado el desarrollo de planes de negocios de FUNDALACHUA, La Cooperativa Tuneca, ASICHOQ, entre otras organizaciones.

### **i. Servicios de apoyo: Capacitación y asistencia técnica**

En el periodo 2007- 2012, el CATIE a través del Proyecto Cacao Centroamérica y de su oficina en Guatemala, brindó apoyo para la creación de capacidades técnicas para el manejo del cultivo de cacao y para la organización empresarial a más de 1200 familias productoras, a través de sus organizaciones: FUNDALACHUA, ASECAN, APROCA, ADIOESMAC, APRODERK, ASECEVMAQ y la Fundación Fray Domingo de Vico.

Se desarrollaron varios estudios de investigación sobre los bienes y servicios ambientales de los sistemas agroforestales con cacao.

Las principales organizaciones que brindan servicios de apoyo son:

- i. El CATIE a través de su oficina en Guatemala, participa en las reuniones de la agrocadena del cacao.
- ii. La AGEXPORT brinda capacitación y asistencia técnica (agronómica y empresarial) a productores y transformadores de cacao por medio del Comité de Cacao y Chocolate Diferenciado.
- iii. FUNDADISTEMAS, brinda acompañamiento y asistencia técnica a organizaciones de productores de cacao en Alta Verapaz (FUNDALACHUA, ADIOESMAC y ADAC) por medio de la formulación y ejecución de sus planes de negocios, con el financiamiento del PDER. Ejecutan un programa de asistencia técnica bajo un modelo de sistema de desarrollo empresarial, entre los aspectos que aborda están: exploración inicial de la iniciativa empresarial, desarrollo de un plan de capacitación, gobernanza, fortalecimiento administrativo, mercadeo y sostenibilidad empresarial.
- iv. La Fundación ProPetén, brinda asistencia técnica a 3 organizaciones de productores del Sur de Petén. Acompañan a unas 102 familias en el establecimiento y manejo de 102 has de cacao. Los principales temas de asistencia técnicas están enfocados en: siembra, poda y manejo de plantaciones injertadas. El apoyo financiero que reciben para brindar la asistencia técnica a los productores y sus organizaciones proviene de la Fundación Interamericana (IAF por sus siglas en inglés).

**j. Servicios de apoyo: Certificación**

Solamente en la Fundación Laguna Lachuá, se identificaron fincas certificadas con manejo orgánico a través de la empresa alemana BCS<sup>16</sup>. El costo de la certificación es de Q. 25,000.00, están involucrados 35 productores y certificado un área de 37.5 ha.

## **5. Oportunidades para el desarrollo de la Cadena de Valor**

Como parte del ejercicio de análisis del entorno de la Cadena de Valor de cacao de Guatemala, se identificaron oportunidades y acciones que son necesarias para desarrollar y fortalecer su gestión:

---

<sup>16</sup> BCS ÖKO-GARANTIE GMBH

- i. Existe una demanda alta a nivel internacional de cacao de calidad con procesos adecuados de fermentación y secado.
- ii. Existe un mercado nostálgico, principalmente en los Estados Unidos, que demanda productos artesanales a base de cacao.
- iii. Se utilizan materiales genéticos (clones de cacao) conocidos para mejorar la producción de cacao.
- iv. Existe una demanda insatisfecha de productos y sub productos del cacao en el mercado nacional.
- v. El Gobierno de Guatemala, por medio del Ministerio de Economía, está diseñando un programa en el que se fortalecerán 8 cadenas productivas, entre los que figura la cadena del cacao. Este programa iniciará en el año 2014 (Programa 8.000 GT).
- vi. Existe interés de los chocolateros artesanales de Quetzaltenango por el cacao producido en el país.
- vii. La posibilidad de crear una organización de segundo nivel para mejorar la competitividad del sector cacaotero guatemalteco.
- viii. El establecimiento de alianzas entre productores y sus organizaciones para atender las demandas de cacao en el mercado internacional.
- ix. Hay interés por generar consensos entre los productores de cacao para implementar un programa nacional de cacao.
- x. Existe la posibilidad de utilizar materiales genéticos locales (acriollados) en los procesos de propagación de plantas para la ampliación de áreas de producción de cacao.

## 6. Limitaciones para el desarrollo de la Cadena de Valor

Como complemento al análisis de las oportunidades, se incluyó el análisis de las limitaciones que tiene en la actualidad la cadena de valor de cacao para desarrollarse. De manera general se pueden citar las siguientes:

### a. Limitaciones del Marco Regulatorio

- i. No hay una política nacional que apoye el desarrollo del sector cacaotero guatemalteco.
- ii. Aunque existe la Norma Técnica Guatemalteca NTG 34 026 del cacao y productos derivados (MINECO, s.f.), no hay una aplicación y/o seguimiento de la norma por

parte del sector público y de los actores de los eslabones de producción y comercialización.

**b. Limitaciones de organización entre los actores de la cadena**

- i. Existe una dispersión y atomización de la organización de productores.
- ii. Los eslabones de la cadena no están vinculados en su totalidad. Las alianzas iniciadas en el 2013 aún son débiles.
- iii. La asociatividad es incipiente (entre los productores), lo que limita el poder de negociación y la capacidad de producción.
- iv. No existe integración y vinculación entre los diferentes actores de la cadena del cacao.
- v. No existe un ente que vincule a los diferentes actores (eslabones) de la cadena del cacao.

**c. Limitaciones en los servicios de apoyo a la cadena de valor**

- i. El analfabetismo es un limitante al mejoramiento de la producción de cacao y elaboración de chocolate.
- ii. Algunos técnicos agrícolas tienen poco conocimiento sobre el cultivo de cacao.
- iii. Excesiva tramitología para la exportación de cacao.

**d. Limitaciones que afectan a la producción**

- i. Pocas capacidades de los productores para el manejo de plantaciones injertadas y manejo postcosecha.
- ii. Poca capacidad de provisión de materiales genéticos para continuar el proceso de fomento, renovación y/o rehabilitación de cacaotales.
- iii. No existe un programa nacional de apoyo a mejorar la producción de cacao y mejorar la vinculación con actores de transformación secundaria o el apoyo a la exportación del producto.
- iv. El paternalismo (el otorgarle insumos y herramientas a las familias productoras de cacao), ha ocasionado un debilitamiento de la organización para la producción, sesgando el interés del productor hacia la búsqueda de beneficios materiales



individuales y no hacia la mejora en la cantidad, calidad de su producción y en general de la mejora de la productividad y competitividad de su organización

- v. Algunos técnicos de las organizaciones consideran que, hasta que no existan dificultades de obtener los productos y/o sub productos del cacao, las empresas agroindustriales guatemaltecas, no se verán interesadas en vincularse con las organizaciones de productores.
- vi. No existen incentivos para mejorar y/o aumentar la producción de cacao.
- vii. Aún no existe una diferencia en precio entre cacao seco, fermentado y lavado.

**e. Limitaciones que afectan a la administración y/o gestión empresarial**

- i. Limitadas capacidades para la administración de la organización empresarial.
- ii. Poco apoyo para la construcción de infraestructura de acopio y transformación de cacao.
- iii. Los productores y técnicos desconocen cómo aplicar el enfoque empresarial en el manejo y administración de las fincas de productores de cacao.
- iv. Las organizaciones de productores no tienen capital de trabajo para desarrollar procesos de acopio y transformación primaria de forma adecuada, para mejorar la calidad de grano.

**f. Limitaciones que afectan la comercialización y el acceso a los mercados**

- i. No se cuenta en las organizaciones con equipo para el monitoreo de temperatura y humedad del grano de cacao.
- ii. Se tiene poco conocimiento sobre la calidad del cacao en grano.
- iii. Los comercializadores de grano de cacao y las empresas de chocolate artesanal no exigen calidad.
- iv. Los transformadores secundarios en su mayoría, no están dispuestos a pagar por la calidad de grano bien fermentado y secado (grano de 7 a 7.5 % de humedad).
- v. Algunas organizaciones de productores de cacao, no tienen capital para el registro de código de barras, el registro nutricional y la fecha de caducidad del producto (mejora de empaque).

## 7. Prácticas y tecnologías sostenibles para la producción de cacao en Guatemala que contribuyen a la seguridad alimentaria y nutricional de las familias productoras

Con base en las entrevistas realizadas a varios actores de la cadena, una exhaustiva revisión documental y los aportes de los participantes en el taller nacional, 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.

Para la priorización de prácticas, las buenas identificadas fueron catalogadas como: relevantes, moderadamente relevantes y levemente relevantes a partir de su contribución a la sostenibilidad y a la seguridad alimentaria del grupo familiar, utilizando una serie de criterios definidos previamente.

### a. Seguridad alimentaria

Los criterios utilizados para evaluar la contribución de las prácticas identificadas a la seguridad alimentaria son:

- i. **Rendimiento de la producción de cacao:** asumiendo que a mayor rendimiento del cacaotal habrá una mayor contribución a la seguridad alimentaria por la obtención de mayores ingresos producto de la venta de más cacao.
- ii. **Rendimiento de alimentos producidos en el cacaotal:** incluye especialmente frutales, asumiendo al igual que en el caso anterior que a mayor volumen de producción habrá más ingresos por concepto de su venta.
- iii. **Rendimiento de otras especies útiles del dosel de sombra:** incluye especialmente las especies maderables que pueden ser aprovechadas y comercializadas generando un ingreso económico importante para las familias que les permitirá aportar a la cobertura de sus necesidades alimentarias.
- iv. **Reducción de costos incurridos:** evalúa si la práctica permite disminuir los costos de producción relacionados especialmente a control de plagas y enfermedades, elaboración de fertilizantes orgánicos, mantenimiento de la plantación, entre otros.

- v. **Demanda de mano de obra:** evalúa si la práctica aumenta la necesidad de mano de obra, lo que aplica especialmente a prácticas culturales como poda, injertación, control de malezas, cosecha, transformación primaria, etc.
- vi. **Consumo familiar de chocolate y otros productos de cacao:** se revisa si la práctica contribuye a aumentar el consumo familiar de chocolate y otros productos derivados del cacao, recibiendo los múltiples beneficios nutricionales que provee este producto.
- vii. **Mayor consumo familiar de otros productos del cacaotal:** se considera el aporte de estos otros productos (especialmente frutales) a la nutrición familiar y al volumen requerido para garantizar la seguridad alimentaria.

## b. Sostenibilidad

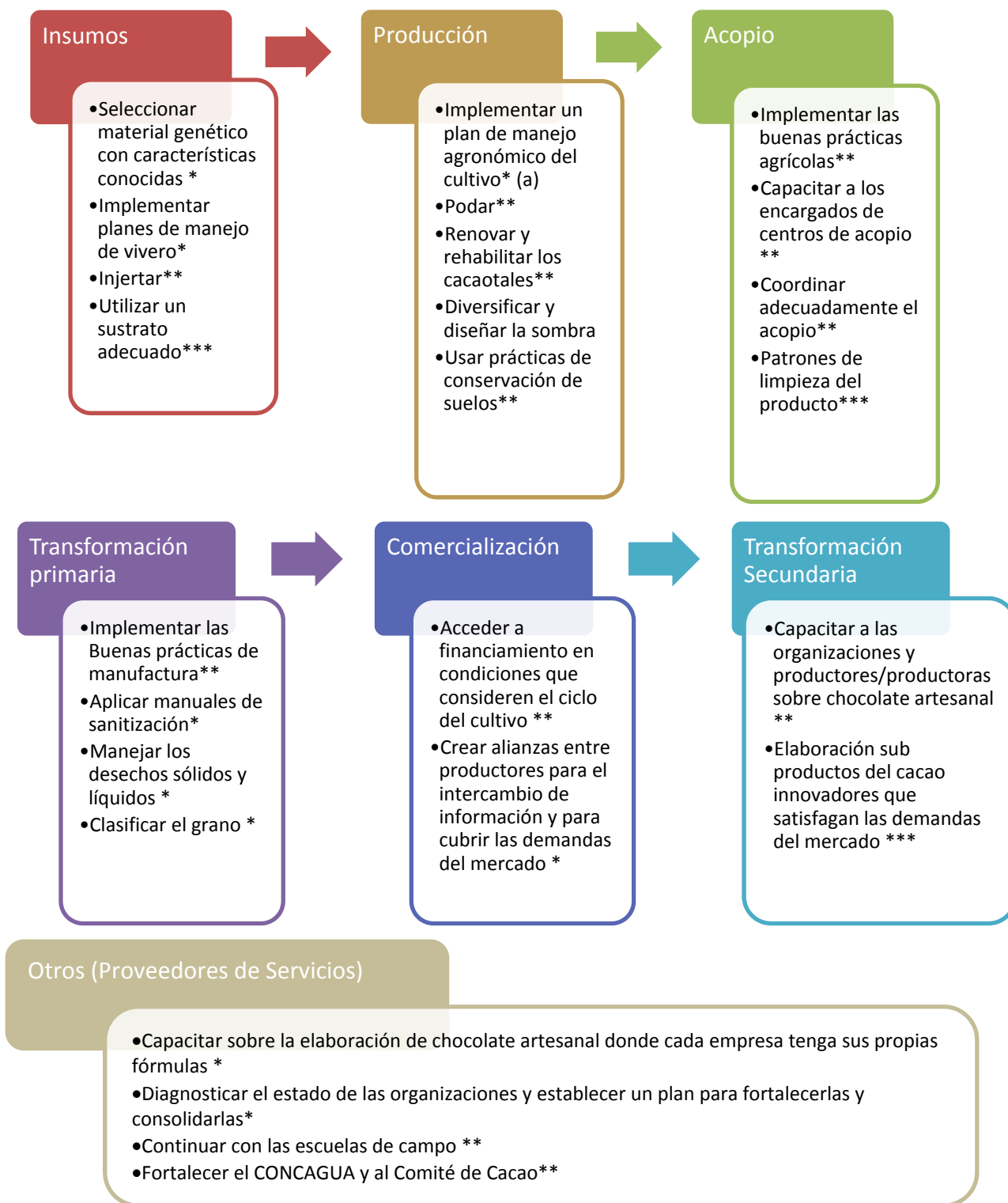
Los criterios utilizados para evaluar la contribución de las prácticas identificadas a la sostenibilidad de la producción son:

- i. **Adaptación de la técnica al medio:** evalúa si la técnica se adapta a las condiciones edafoclimáticas, técnicas y humanas del medio cacaotero.
- ii. **Disponibilidad de recursos para su aplicación:** analiza si en el entorno de los productores de cacao están disponibles los recursos económicos, naturales y humanos para implementar la técnica.
- iii. **Protege los recursos naturales:** la práctica es de bajo impacto ambiental y contribuye a la protección de los recursos naturales de la finca.
- iv. **Aumenta la relación beneficio/costo:** evalúa si la práctica puede aumentar los ingresos y/o bajar los costos de producción de la finca.
- v. **Contribuye al logro del punto de equilibrio:** analiza si la práctica aporta a lograr la productividad necesaria para cubrir los costos incurridos de manera que no le genere pérdidas al productor y que idealmente le genere ganancias.
- vi. **Integración a cadenas productivas:** en la medida en que la práctica contribuya a la integración a cadenas productivas, mayor será su posibilidad de mantenerse vigente a través del tiempo.
- vii. **Contribuye al logro de la misión y visión de la organización:** evalúa si la práctica contribuye a la mejora en la calidad de vida de los asociados, al aumento de la productividad y a la comercialización exitosa por parte de la organización, elementos que predominan en la misión/visión de las organizaciones cacaoteras.
- viii. **Fortalece las capacidades humanas:** la implementación de la práctica permite crear nuevas capacidades en los productores, sus familias y otros trabajadores.

- ix. **Potencial de réplica:** evalúa las posibilidades de replicar la práctica en otras condiciones y entornos, de manera que se pueda capitalizar el aprendizaje logrado.

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. Estas prácticas fueron presentadas a los participantes del taller nacional, quienes coincidieron en gran parte con la clasificación realizada previamente por los expertos de CATIE a cargo de este estudio.

Las practicas o tecnologías se distribuyeron en cinco grupos de trabajo, por eslabón, para completar la lista de prácticas y tecnologías, así como para priorizarlas (Ver figura 3).



**Simbología utilizada:** (\*) Muy relevante, (\*\*) Moderadamente relevante y (\*\*\*) Levemente relevante

**Figura 3.** Prácticas exitosas por eslabón de la cadena de valor de cacao, Guatemala, 2013



## 8. Conclusiones

- i. Existe poco conocimiento y conciencia de los productores sobre la importancia de mejorar la calidad de grano de cacao, a través de adecuados procesos de fermentación y secado.
- ii. Existe desconfianza entre los productores hacia los acopiadores en cuanto a la relación entre el peso del cacao en baba y el peso seco (7 a 7.5% de humedad), y el precio que ofrecen por la compra de cacao en baba. Se considera que debe haber un mejor precio por una mejor calidad del grano, tema que debe trabajarse a nivel de comercializadores y transformadores secundarios.
- iii. Las instituciones gubernamentales, como la Superintendencia de Administración Tributaria (SAT) y Aduanas, deben facilitar el proceso de exportación del grano de cacao, de manera que esta oportunidad se vuelva atractiva para los productores, permitiéndoles tener acceso a nuevos mercados.
- iv. Los productores deben mejorar los procesos de transformación primaria para que exista interés de los transformadores secundarios en generar alianzas comerciales con ellos.
- v. La academia ha realizado investigaciones para la identificación y/o validación de materiales genéticos de cacao (CUNSUROC, UVG, FAUSAC, Escuela de Agricultura Tropical), que han significado un aporte muy relevante para los productores.
- vi. No existe una organización que reúna a todos los actores de la cadena del cacao.
- vii. De acuerdo con las características de los diferentes eslabones de la cadena se puede establecer una leve e incipiente relación entre los eslabones de producción y acopio; y entre producción y transformación secundaria (chocolateros artesanales) quienes han desarrollado alianzas o firmado contratos comerciales de cacao. Sin embargo aún no se puede afirmar que existe una cadena de valor de cacao a nivel nacional. De no existir interés del sector agroindustrial por el grano de cacao, los productores y sus organizaciones se verán interesados en aprovechar las oportunidades de comercializar el grano de cacao a nivel internacional.

## 9. Recomendaciones para el Plan de Acción de RUTA

Promover y facilitar acciones de capacitación y asistencia técnica en los siguientes temas:

- i. Organización y desarrollo empresarial.
- ii. Diversificación y diseño de sombra (temporal y permanente) para el establecimiento de los sistemas agroforestales de cacao, orientado hacia la provisión de bienes (alimentos para las familias) y servicios ambientales<sup>17</sup>.
- iii. Producción de chocolate artesanal (mejorando la tableta de chocolate, aumentando el % de cacao).
- iv. Buenas prácticas de manufactura.
- v. Manejo de plantaciones injertadas.
- vi. Manejo post-cosecha.
- vii. Desarrollo de Escuelas de Campo.
- viii. Fortalecer las acciones orientadas a la conformación de una organización de segundo nivel de cacao en Alta Verapaz (una mesa regional de cacao).
- ix. Propiciar foros y/o ferias nacionales de cacao para mejorar la alianza entre el eslabón de producción y de transformación secundaria.
- x. Apoyar en el diseño de una política pública de apoyo al desarrollo de la cacaocultura en Guatemala.
- xi. Promover consensos entre actores de la cadena para el desarrollo de un programa nacional.

---

<sup>17</sup> El CATIE tiene un análisis de la demanda de especies maderables y frutales de los productores en Alta Verapaz.



## 10. Referencias bibliográficas

- Avalos, A; Porres, MA; Poll, E; Darón, E; Arévalo, LA; Rosales, JA. 2012. Caracterización agronómica, botánica y molecular de clones de cacao tipo criollo y mejorado de la zona sur de Guatemala. Universidad del Valle de Guatemala Vo. (24): 99-104.
- Eschborn. 2007. Manual Value Links: Metodología para el Fomento de la Cadena de Valor. GTZ. Eschborn, Germany. 28p.
- Escobedo, A. 2010. Cadena productiva de cacao de Nicaragua. CATIE, Turrialba. Proyecto cacao Centroamérica. 30p.
- Flores, S; Lindo, P. 2007. Pautas conceptuales y metodológicas: Análisis de género en cadenas de valor. Managua, Nicaragua. SNV/ UNIFEM. 116p.
- Fondo Nacional para la Paz; Programa de Desarrollo Rural de las Verapaces; Fondo Interamericano de Desarrollo Agrícola. (s.f.). Directorio de Productores /as. 38 pp.
- Instituto Nacional de Estadística. 2004. Número de fincas censales, superficie cultivada y producción obtenida de cultivos permanentes y semipermanentes. Tomo III. Guatemala. 197 pp. Disponible en:  
<http://www.ine.gob.gt/np/agropecuaria/tomo%20III.pdf>
- Lundy, M., Gottret, V., Cifuentes, W., Ostertag, C., Best, R. 2003. Diseño de estrategias para aumentar la competitividad de cadenas productivas con productores y productoras de pequeña escala. CIAT. Bogotá, Colombia. 83p.
- Ministerio de Economía. (s.f.). Norma Técnica Guatemalteca 34 026 “Cacao y productos derivados del cacao. Cacao en grano. Clasificación y requisitos”. 11pp.
- Mollinedo, F. 2007. Informe de caracterización de la cadena productiva de cacao y diagnóstico de la cooperación de actores. Guatemala. 46 pp.
- Orozco, L; Deheuvels, O. 2007. El Cacao en Centroamérica: Resultados del diagnóstico de familias, fincas y cacaotales (Línea base del proyecto Competitividad y Ambiente en los Paisajes Cacaoteros de Centroamérica). Nicaragua. 162 pp.
- 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

Programa Nacional de Competitividad. 2008. El Subsector Cacao en Guatemala Diagnóstico y Estrategia Futura. 82 pp.

Somarriba, E., Villalobos, M., Cerda, R., Astorga, C., Orozco, S., Escobedo, A., Say, E., Deheuvels, O., Junkin, r., Villegas, R., López, A., Salazar, J. 2013. ¿Cómo diseñamos y ejecutamos el Proyecto Cacao Centroamérica para estimular al sector cacaoero de Centroamérica? Revista Agroforestería de las Américas. No, 49. CATIE. Turrialba, Costa Rica. 146 p.

TRADE. 2013. Comercio Exterior de Guatemala de NCE Cacao y sus Preparaciones. Disponible en: <http://trade.nosis.com/es/Comex/Importacion-Exportacion/Guatemala/Cacao-y-sus-preparaciones/GT/18>

World Cocoa Fundation (WCF). 2012. Cocoa Market Update. WCF. 6p.

## 11. ANEXOS

### Anexo 1. Lista de actores entrevistados

Entrevistado	Tipo de actor / Estabón
Chice Humanitarian	Insumos
Concepción Pop	Intermediarios
Edgar Argueta	Intermediarios
Cooperativa de Producción Integral de Apicultores del Sur Occidente (COPIASURO).	Organización empresarial de productores
Fundación Laguna Lachua	Organización empresarial de productores
Federación de Cooperativas de Alta Verapaz (FEDECOVERA)	Organización empresarial de productores
Asociación de Desarrollo Integral Ox Ek de Santa María Cahabón.	Organización empresarial de productores
Asociación para el Desarrollo Agrícola del Cacao (ADAC)	Organización empresarial de productores
Asociación de Productores de Cacao del Sur Occidente de Guatemala	Organización empresarial de productores
Asociación de Sembradores de Cacao de la Cuenca del Nahualate	Organización empresarial de productores
Cooperativa Agrícola Integral "Tuneca" Responsabilidad Limitada	Organización empresarial de productores
Asociación de Productores de Cacao de Alta Verapaz (APROCAV)	Organización empresarial de productores
Alvaro Almengor	Producción
Brigido Gonzalez	Producción
Ignacio Cac Sacul	Producción
Alberto Tec Sotz	Producción
Ricardo Caal	Producción
Marta Lily Godinez	Producción
Edin Sierra	Servicios - Asistencia técnica
Otoniel Gamboa	Servicios - Asistencia técnica
Raul Quezada	Servicios - Asistencia técnica
Ruben Dario Tot	Servicios - Asistencia técnica
Choice Humanitarian	Servicios - Asistencia técnica
Fundación ProPetén	Servicios - Asistencia técnica

Ministerio de Agricultura Ganadería y Alimentación (MAGA)- Consejo Nacional de Agrocladenas (CONADEA)	Servicios - Asistencia técnica
Fundación Fray Domingo de Vico	Servicios - Asistencia técnica
FUNDASISTEMAS	Servicios - Asistencia técnica
Fernando Sagastume	Servicios - Facilitadores de la Agrocladena del Cacao
Fernando Conde	Servicios - Facilitadores de la Agrocladena del Cacao
Programa de Desarrollo Desde lo Rural -PDER-	Servicios - Facilitadores de la Agrocladena del Cacao
Ramón Flores	Servicios - Programa de apoyo o financiamiento a planes de negocios de asociaciones de productores de cacao -Programa de Desarrollo desde lo Rural.
Banco de Desarrollo Rural	Servicios- Financieros
Mario Velásquez	Transformación primaria.
Edgar Chávez	Transformación secundaria
INUP, S.A. (Es el brazo comercial de la Fundación Fray Domingo de Vido).	Transformador primario
FEDECOVERA R.L.	Transformador primario
Chocolate Imperial	Transformador secundario
Asociación de Chocolateros de Quetzaltenango	Transformador secundario
Cooperativa Integral Agrícola de Campesinos Unidos para el Desarrollo Malacateco (CIACUDEM)	Transformador secundario

### Anexo 2. Lista de participantes taller nacional

	Nombre	Género	Cargo	Institución
1	Ron Van Meer	M	Consultor	Asoc. Crecer HIVOS
2	Mynor Maldonado	M	Director	FUNCAFE
3	Patricia Ramírez	F	Gerente	Ins.Fray D.V.
4	Jorge B. Chen	M	Director	Choice Humanitarian
5	Werner Paz	M	Coord. Técnico	Progeten
6	Carlos Zetina	M	Agronomo Proyecto Cacao	Propeten
7	Andrews			
8	Nelly	F	Productora	APROCA
9	Brígido González Tzul	M	Presidente	APROCA
10	Felix González López	M	Asociado Aproca	APROCA
11	Juan Villatoro	M	Agrónomo	FEDECOVERA
12	Jorge Cáceros	M	Agrónomo	FEDECOVERA
13	Edin Bac	M	Coord.Financiero	FEDECOVERA
14	Julio López	M	Representante	CATIE
15	Héctor Manuel Che Caal	M	Técnico Agrícola	Asociación AK'Tenamit
16	Gerson Misael López	M	Técnico	CATIE
17	Jorge Estrada	M	Gerente	Corp. Tuneca
18	A Leticia de Míguez	F		Corp. Tuneca
19	José Miguez	M		San Antonio
20	Fernando Conde	M	Prof.Cadenas Agrícolas	CONADEA / MAGA
21	Juan Francisco Mollinedo	M	Presidente	Comité de Cacao AGEXPORT
22	Fernando Sagastume	M	Prof.Cadenas Agríc.	CONADEA / MAGA
23	María Dolores Edeso	F	Coordinadora	RUTA
24	Eduardo Say	M	Esp. Proyectos	CATIE
25	Lorenzo Ramo	M	ECAS/Secretario J.R.	APROCA/ONG

Durante las sesiones de trabajo grupales los participantes ahondaron en el análisis de las tecnologías y buenas prácticas. | Crédito de Foto: RUTA



La metodología participativa utilizada durante el taller permitió que cada participante aportara de manera abierta y contributiva desde su perspectiva de la cadena. | Crédito de Foto: RUTA.







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



programa **Agroalimentario  
Sostenible**