



**Proyecto**  
**“Gestión del Conocimiento**  
**de la Cadena de Valor del Cacao en Centroamérica”**  
**(Guatemala, El Salvador, Honduras y Nicaragua).**

# Situación actual de la cadena de valor del cacao en Guatemala

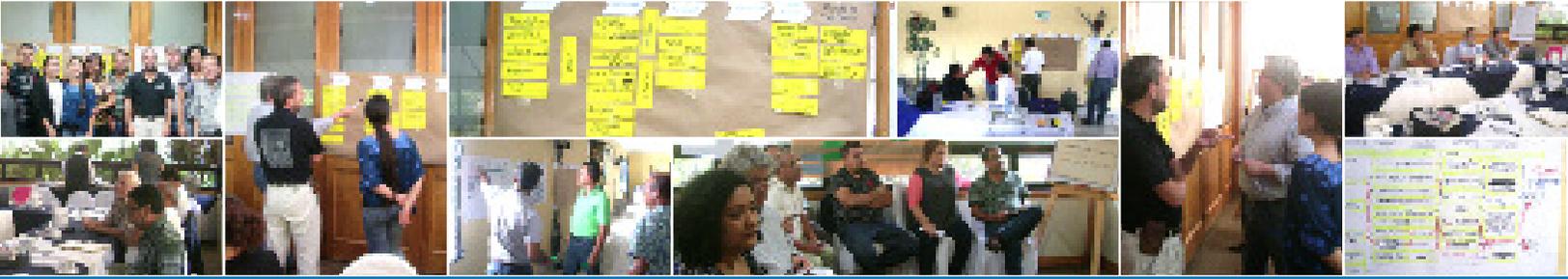


**Proyecto**  
"Gestión del Conocimiento  
de la Cadena de Valor del Cacao en Centroamérica"  
(Guatemala, El Salvador, Honduras y Nicaragua).

# Situación actual de la cadena de valor del cacao en Guatemala



Este estudio ha sido elaborado por Salvador Tapia, consultor privado, como parte de la consultoría “Estudio y análisis de la cadena de valor del cacao en cuatro países de Centroamérica” para el Proyecto “Gestión del Conocimiento de la Cadena de Valor del Cacao en Centroamérica” (Nicaragua, Honduras, El Salvador y Guatemala) que implementa la ONG internacional VECO Mesoamérica, el cual es financiado por la Cooperación Suiza en América Central COSUDE. La información presentada en este documento, así como las opiniones expresadas, son responsabilidad del autor y no reflejan necesariamente las de VECO MA o de COSUDE.



# Contenido

<b>Agradecimiento a los actores y aliados</b> .....	<b>7</b>
<b>1. Introducción.</b> .....	<b>9</b>
<b>2. Metodología</b> .....	<b>12</b>
<b>3. El sector cacao en Guatemala</b> .....	<b>14</b>
<b>4. Sector comercial del cacao en Guatemala</b> .....	<b>18</b>
4.1. El comercio nacional e internacional de cacao en Guatemala .....	18
4.2. La balanza comercial .....	20
<b>5. Mapeo de la cadena de valor de Guatemala</b> .....	<b>22</b>
5.1. Descripción de los eslabones de la cadena de valor de Guatemala .....	24
5.1.1. Eslabón insumos .....	24
5.1.2. Eslabón Producción .....	25
5.1.3. Procesamiento y pos cosecha .....	26
5.1.4. Eslabón Comercialización .....	29
5.1.5. Eslabón transformación .....	31
5.2. Servicios operacionales de la cadena de valor del cacao de Guatemala. ....	34
5.3. Servicios de apoyo a la cadena de valor del cacao de Guatemala .....	34
5.4. Instituciones reguladoras .....	35
<b>6. Análisis de poder y gobernanza en la cadena de cacao de Guatemala.</b> .....	<b>38</b>
<b>7. Análisis de priorizaciones sobre las limitaciones y oportunidades de la cadena de valor</b> .....	<b>42</b>
<b>8. Conclusiones</b> .....	<b>47</b>
<b>9. Anexo.</b> .....	<b>50</b>
<b>Acrónimos de Guatemala</b> .....	<b>50</b>



# Agradecimiento a los actores y aliados

Este estudio se enmarca como uno de los resultados del Proyecto “Gestión de Conocimiento en la Cadena de Valor del Cacao en Centroamérica” Nicaragua, Honduras, El Salvador y Guatemala ejecutado por VECO Mesoamérica y co-financiado por la Cooperación Suiza en América Central (COSUDE).

Este documento no hubiese sido posible sin la valiosa colaboración y contribuciones, con información, conocimientos y aprendizajes de los diferentes actores, entre ellos la Federación de Cooperativas de las Verapaces (FEDECOVERA), la Asociación Mesoamericana de Cacao y Chocolates finos (AMACACAO), los actores participantes en la agro cadena de cacao de la región norte, y los actores del sector público y privado que están vinculados a la cadena de valor del cacao en Guatemala.

*Uno de los grandes aprendizajes que hemos tenido durante todo el proceso para alcanzar estos resultados fue la riqueza de compartir conocimientos, experiencias, vivencias y aprendizajes, para ponerlos de nuevo en el qué hacer del fortalecimiento del sector cacaoero de Guatemala.*



# 1

## Introducción

Como parte del proyecto “Gestión de Conocimiento en la Cadena de Valor del Cacao a nivel de Centroamérica” impulsado por VECO MA, se pretende lograr un mejor entendimiento sobre la situación actual del análisis de la cadena de valor del cacao en los países de El Salvador, Guatemala, Honduras y Nicaragua, su conceptualización a nivel regional y obtener un panorama comparativo de esos países.

Guatemala es el principal país exportador de productos terminados a base de cacao de Centroamérica. Su industria está orientada a la elaboración de productos a base de chocolate y cocoa en polvo endulzada y en menor escala a la producción de productos semi-elaborados como pasta, licor y cacao en polvo. Sus principales compradores son Honduras, El Salvador y República Dominicana.

Guatemala es deficitario en cacao en granos, importando cerca del 40% de sus requerimientos anuales de Centroamérica, siendo Nicaragua su principal abastecedor. De la producción nacional que genera, un porcentaje muy pequeño, cerca del 4 % es exportado como cacao fino de aroma y su principal mercado es Estados Unidos.

El país, posee una buena base genética, disponiendo de materiales de alta calidad, que le han permitido obtener fama en el mercado internacional como productor de chocolate gourmet. Se han proyectado muy bien como país exportador de granos con propiedades organolépticas atractivas para los mercados gourmet e incrementando el interés y valor del mismo al ser cultivado por pueblos indígenas Mayas; sin embargo la poca disponibilidad de volúmenes no les permite abastecer estos nichos de mercado.



En la región norte del Alta Verapaz, las organizaciones públicas y privadas, así como la cooperación internacional, han jugado un rol decisivo en el incremento de la producción con calidad, en el desarrollo de capacidades y en el fortalecimiento de las organizaciones de productores(as) y sus asociados. También la participación e inversión de empresarios nacionales e internacionales en el sector cacao se ha venido incrementando en los últimos años.

El sector cacaotero en Guatemala ha despertado un interés estratégico en las autoridades de Gobierno para llevar desarrollo a las zonas rurales del país. En la cadena de valor del cacao, el sector empresarial tiene un gran peso, por tanto el diálogo, la colaboración y la articulación, entre los distintos eslabones de la cadena y el sector de la transformación, traería grandes beneficios a toda la cadena en sí, promovería una mayor disponibilidad de granos bajo los requerimientos de calidad que el mercado está exigiendo, mejorando las relaciones de "ganar-ganar" entre todos sus miembros al ir aumentando la disponibilidad de granos para la industria, con los respectivos premios que supone la producción de granos de calidad.



# 2

## Metodología

La metodología utilizada está estructurada en cuatro pasos:

**El primer paso** consistió en la recopilación y análisis de la información secundaria. Un documento referente como punto de partida fue el estudio “Uso actual y oferta de tecnologías sostenibles en las cadenas de valor del cacao en Guatemala para mejorar la seguridad alimentaria” de RUTA (2013).

**El segundo paso** fue la recopilación de información primaria. Para ello se realizó un taller nacional de análisis de la cadena de valor del cacao, utilizándose las herramientas e instrumentos metodológicos de Value Link desarrollados por la GIZ (2005), con la participación de 31 actores vinculados a la cadena de valor del cacao. Para complementar la información se realizaron entrevistas semi estructuradas a informantes clave.

**El tercer paso** consistió en la devolución de los resultados en un taller regional, con algunos de los actores que participaron en el taller nacional, con el propósito de enriquecer el mapeo de la cadena de valor y complementar las limitantes y oportunidades surgidas durante el taller nacional.

**El cuarto paso** consistió en la estructuración y análisis de la información en un documento “Análisis de la cadena de valor del cacao en Guatemala” a partir de los siguientes aspectos:

- Actualización de la información de la cadena de valor del cacao.
- Identificación de las principales limitantes por eslabón.
- Priorización de las principales limitantes del subsector de cacao en el país y con relevancia regional.
- Ratificación de la visión de país sobre el sector cacao.



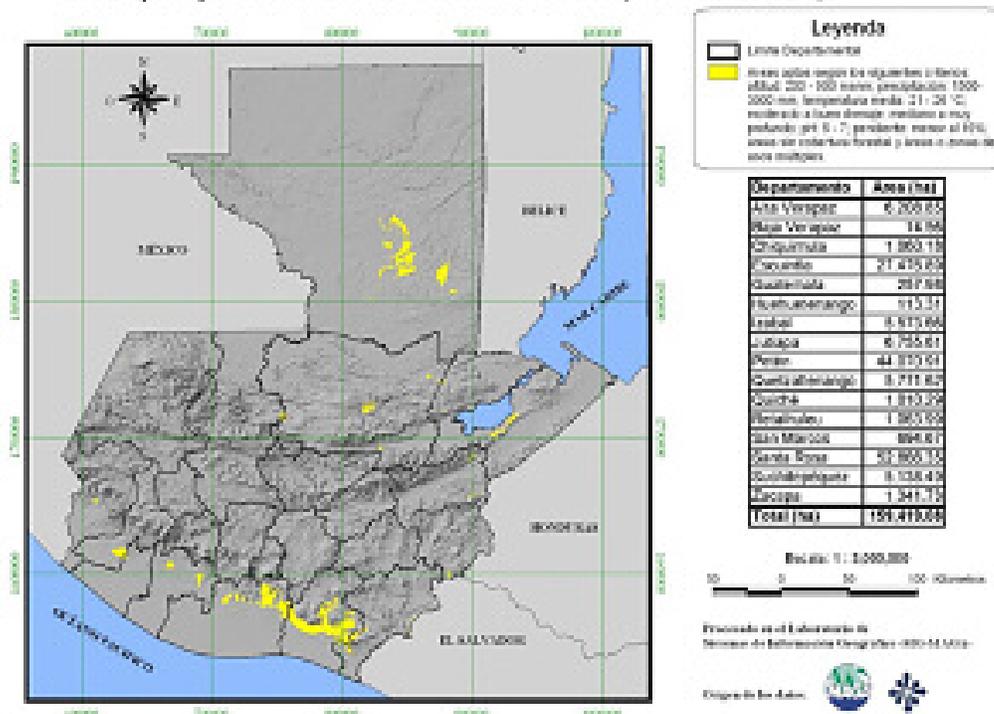
# 3

## El sector cacao en Guatemala

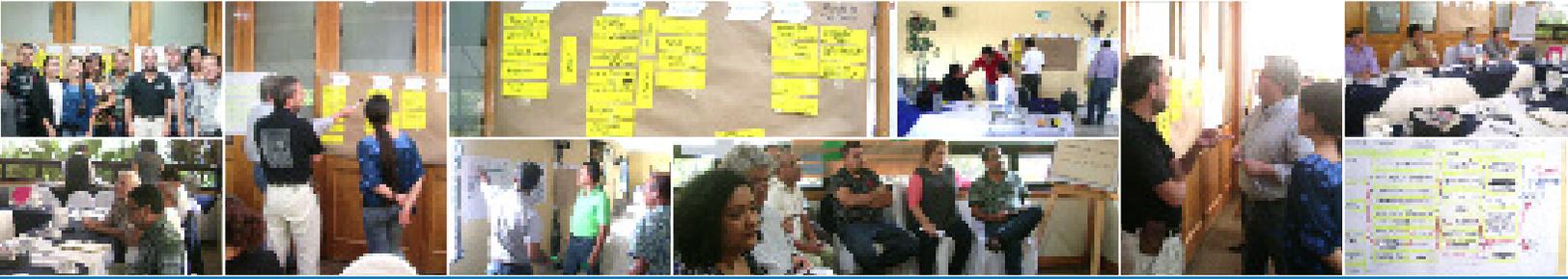
Según el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación (MAGA), los suelos aptos para plantaciones de cacao, con pendientes menores al 16 %, altitudes entre 200 a 900 msnm, precipitaciones medias entre 1,500-3,000 mm y temperatura media de 21°C a 26°C, con drenaje moderado a bueno, están por el orden de las 159,419.08 hectáreas.

### Mapa de áreas con potencial para la producción de cacao de Guatemala

Áreas aptas para el desarrollo del cultivo Cacao (*Theobroma cacao*)

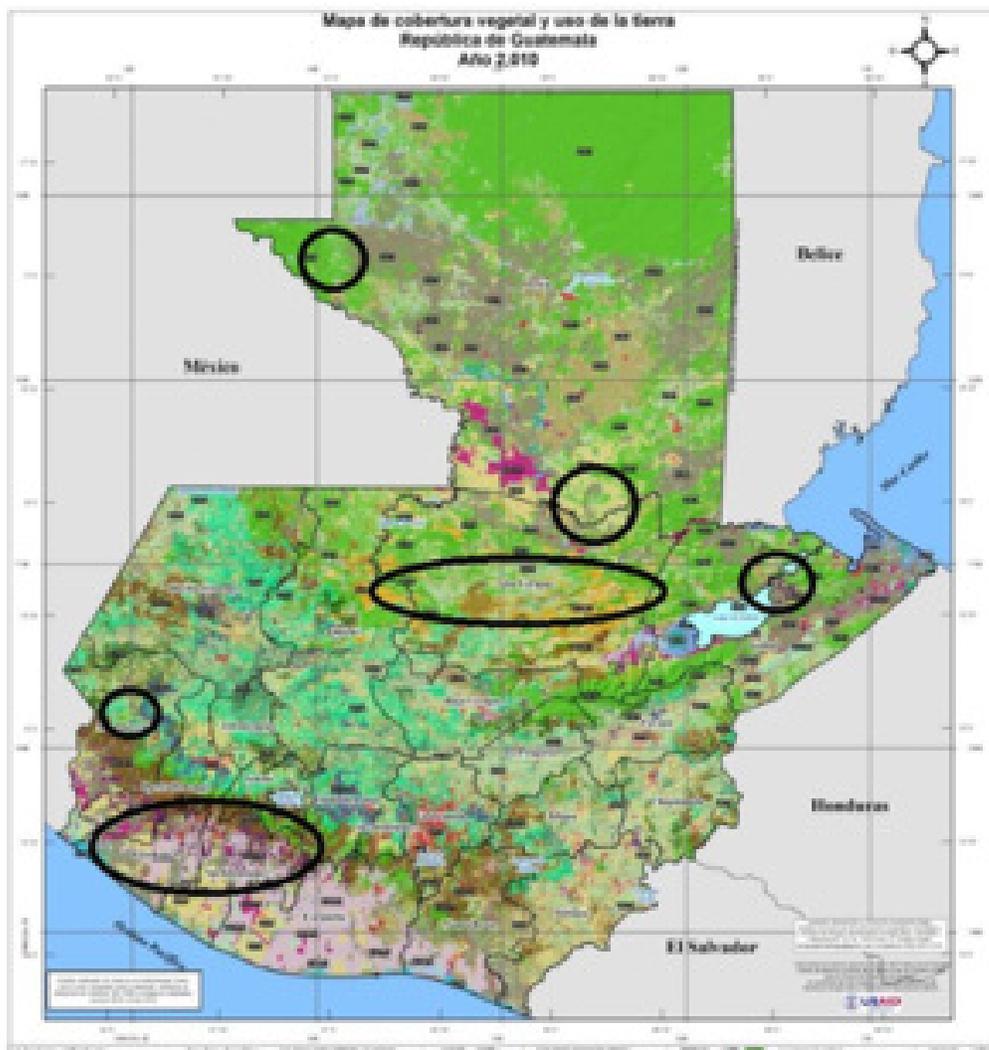


FUENTE: Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación –MAGA–  
Sistemas de Información Geográfico. 2010.



De acuerdo al "Agro en Cifras" del MAGA (2014), el cultivo del cacao en Guatemala se concentra principalmente en la zona Norte, del Alta Verapaz, la segunda zona de importancia siendo la Costa Sur de Guatemala. Alta Verapaz produce el 31%, Suchitepéquez el 31%, San Marcos un 25% y los demás departamentos un 13%. La región de la franja transversal del norte está constituida por el Alta Verapaz y los departamentos de Izabal, Petén y Quiché. En el siguiente mapa se visualizan las zonas donde se cultiva cacao en Guatemala. En estas regiones productivas, el cacao es producido por pequeños productores que poseen un área promedio que oscila entre 0.25 a 0.74 hectárea.

### Mapa de sitios donde se cultiva cacao en Guatemala.



Fuente: Elaboración propia



El total del área cosechada reportada para el año 2015 es de 4,340 hectáreas, lo que representa un incremento de un 55% del área con respecto al año 2010. La productividad en finca es bastante baja, los rendimientos son unos de los más bajos en la región con un promedio en los últimos cinco años de 0.28 Tm/ha, aunque el índice de productividad se ha ido mejorando paulatinamente como se puede apreciar en la siguiente tabla:

**Tabla N° 1: Área cosechada, producción y rendimientos de cacao. 2010-2014.**

<b>Año</b>	<b>Área cosechada Ha</b>	<b>Producción en Tm</b>	<b>Rendimiento (kg/Ha)</b>
2010	3,986.01	1,073.54	269.33
2011	4,125.87	1,161.82	281.65
2012	4,265.73	1,247.73	292.55
2013	4,335.66	1,259.55	290.55
2014	4,405.59	1,313.64	303.03

FUENTE: MINECO-DIPLAN-MAGA con datos de BANGUAT. Octubre 2015.

El número de productores registrados que cultivan cacao es de 9,172 generando, en el 2015, de manera directa en el campo un total de 277 mil 200 jornales, equivalentes a 990 empleos permanentes por año<sup>1</sup>. Dentro de los procesos de la cadena de valor del cacao, se estima que hay una participación del 30% de mujeres, vinculadas especialmente a labores de cosecha, quebrado de mazorca y transformación secundaria.

<sup>1</sup> Agro en Cifras 2015 del MAGA



# 4

## El sector comercial del cacao en Guatemala

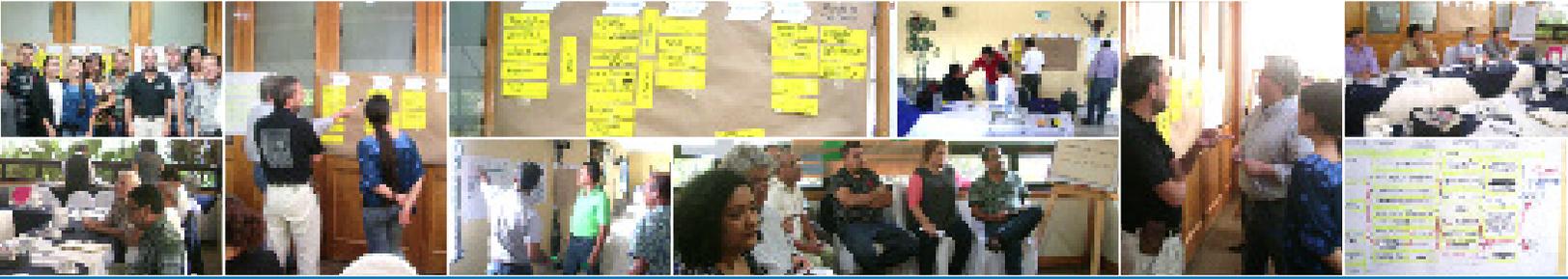
### 4.1. El comercio nacional e internacional del cacao en Guatemala

El total de la producción de cacao de Guatemala, en el año 2015, fue de 1,301.82 Tm según registros del MAGA ("Agro en Cifras" 2015). El 4% del grano de cacao tiene como destino el mercado externo, por consiguiente, el 96% se beneficia y transforma a nivel nacional. Sin embargo, el grano de cacao que se procesa en Guatemala, tanto en las grandes industrias como en las industrias artesanales locales, no es suficiente para abastecer la demanda nacional, la cual ha ido en aumento, por lo que, a partir del año 2009, se incrementaron las importaciones de grano de cacao para satisfacer la demanda.

**Tabla N° 2: Producción nacional, comercio exterior y consumo de granos de cacao. Período 2010-2015.**

Descripción/Año	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Producción en Tm	1,073.54	1,161.82	1,247.73	1,259.55	1,313.64	1,301.82
Importaciones Tm	635.37	540.43	645.1	878.45	902.77	1,201.9
Exportaciones Tm	32.07	17.00	56.57	53.7	47.19	65.58
Consumo Tm	1,676.84	1,685.25	1,836.26	2,084.30	2,169.64	2,438.2

Fuente: Situación Actual de la Cadena del Cacao e Identificación de Posibles Acciones. MINECO, 2015. Agro en cifras 2015 MAGA.



Del total de las importaciones de granos que realiza el país, un 87% proviene históricamente de Nicaragua y un 10 % de Honduras.

Respecto a las exportaciones de Guatemala, el principal rubro de exportación a base de cacao es la cocoa en polvo endulzada, seguida del chocolate en tableta y otros preparados de cacao, como coberturas. El crecimiento promedio anual de las exportaciones durante el período 2010-2015 fue del 11 %. Los principales mercados a los cuales se exporta, son en primer lugar El Salvador, luego Honduras, República Dominicana, Estados Unidos de América, Costa Rica, Nicaragua y Panamá.

Promedio % importaciones por país

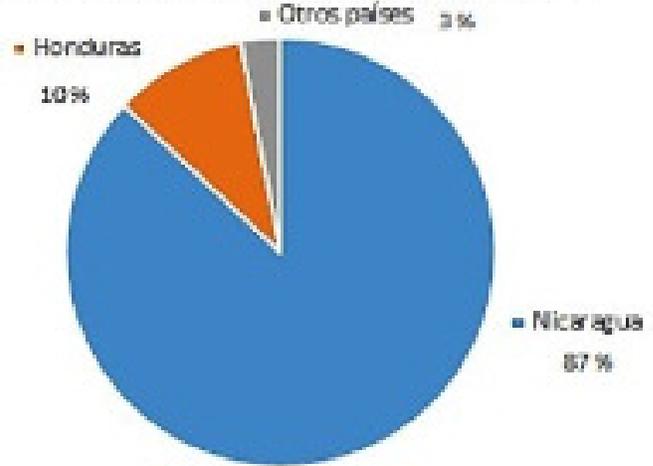


Tabla N° 3: Exportaciones-importaciones de granos y productos elaborados a base de cacao.

Exportaciones totales de Guatemala en USD						
	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Cacao en granos	38,208	23,176	19,082	38,377	67,272	295,477.0
Cacao procesado	5,646,324	8,172,547	8,604,003	9,152,104	9,535,883	10,383,383
<b>TOTAL</b>	<b>5,684,532</b>	<b>8,195,723</b>	<b>8,623,085</b>	<b>9,190,481</b>	<b>9,603,155</b>	<b>10,678,860</b>
Importaciones totales de Guatemala en USD						
	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Cacao en granos	609,636	431,195	409,388	498,294	523,647	1,202,126
Cacao procesado	24,164,077	27,779,374	29,929,240	29,522,657	32,237,260	35,732,711
<b>TOTAL</b>	<b>24,773,713</b>	<b>28,210,569</b>	<b>30,338,628</b>	<b>30,020,951</b>	<b>32,760,907</b>	<b>36,934,837</b>

Fuente: Estadísticas exportaciones-importaciones BANGUAT. 2016.



Es de notar que las importaciones han ido en aumento, debido al incremento del consumo interno de la taza de chocolate por parte de la población de Guatemala. El crecimiento promedio anual de las importaciones durante este período 2010-2015 es del 8 %, que es tres puntos menos que el crecimiento anual de las exportaciones.

## 4.2. La balanza comercial

En Guatemala existe una fuerte cultura de consumo de productos a base de cacao, por lo que se transforma el 94% de su producción para el consumo interno. Aun así, la balanza comercial es negativa, por el fuerte incremento en el consumo interno de productos derivados del cacao. Del total de las importaciones, el 3% corresponde a importaciones de cacao en granos, el resto son productos elaborados de cacao.

**Tabla N°4: La balanza comercial de Guatemala (miles de USD)**

Descripción/Año	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Exportaciones	5,684.50	8,195.70	8,623.10	9,190.50	9,603.20	10,678.90
Importaciones	24,773.70	28,210.60	30,338.60	30,021.00	32,760.90	36,934.80
TOTAL	- 19,089.20	- 20,014.80	- 21,715.50	- 20,830.50	- 23,157.80	- 26,256.00

Fuente: Estadísticas de exportaciones-importaciones de Guatemala. BANGUAT 2016



# 5

## Mapeo de la cadena de valor de Guatemala

La actualización de los distintos actores de la cadena de valor del cacao en Guatemala se realizó mediante la implementación de dos talleres nacionales en los meses de mayo y junio 2016, el primero realizado en ciudad Guatemala con la Agro Cadena Región Sur y el otro con la Agro Cadena Región Norte, realizado en Cobán, Alta Verapaz. Esta información fue ratificada durante el taller regional celebrado en San Salvador, en julio del 2016. En el mapeo se puede apreciar que hay nuevos actores privados sumándose en el eslabón de la producción, ya que se están realizando grandes inversiones privadas en el establecimiento de nuevas plantaciones de cacao. No se observan nuevos actores en los distintos segmentos de apoyo de la cadena.





## 5.1. Descripción de los eslabones de la cadena de valor del cacao en Guatemala

### 5.1.1. Eslabón de insumos

Este eslabón se ha venido dinamizando gracias a las cooperativas y empresarios privados, quienes en conjunto con unos centros de investigación y la academia, han venido trabajado en el establecimiento de jardines clonales, reproduciendo materiales para la producción de cacao fino y de aroma, con propiedades organolépticas atractivas para los mercados nichos internacionales.

Guatemala posee materiales trinitarios que presentan buenas características de fineza y aroma, lo mismo que materiales criollos, los que actualmente están siendo evaluados para identificar arboles élitos que presenten características deseadas en sabor y aroma.

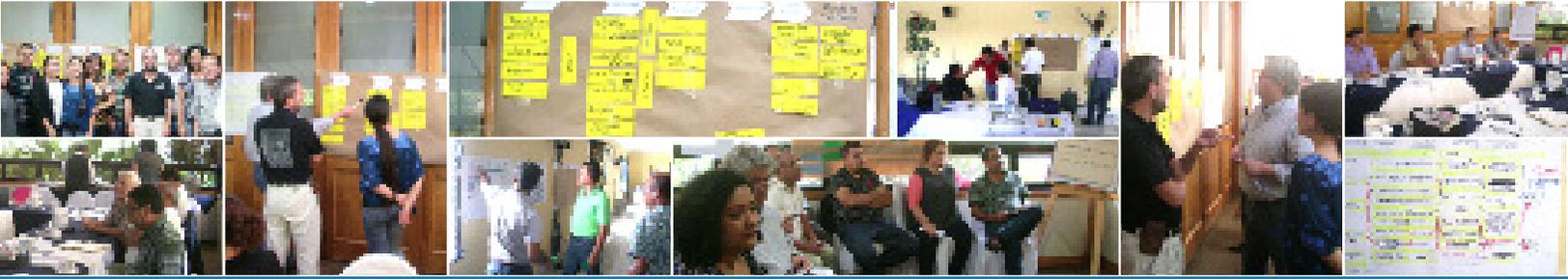
Los principales proveedores de material vegetativo son: el Centro de Agricultura Tropical Bulbuxya (CATBUL), la empresa Kakao, Pilonos de Antigua, Finca San Isidro, SIQABE, FUNDALACHUA, ASEPRA, Frutas del mundo, Guatemala Fines, Cacao-APODIP, Xoco Fine Cocoa, BENPEC, Choice Humanitarian, Comercial Otto Chavarría y Fray Domingo De Vico.

Actualmente el crecimiento del sector cacaoero en manos de pequeños productores e inversionistas medianos, genera tensión en los jardines clonales disponibles en el país, rebasando la capacidad de abastecimiento con el incremento de la demanda.

La distribución de otros insumos y herramientas para el sector cacao, funciona de forma abierta y espontánea. A la fecha no existen distribuidores especializados para la producción orgánica de cacao, en función de las distintas etapas de desarrollo. La producción de abonos y fertilizantes de tipo orgánico es limitada, las empresas distribuidoras, únicamente adaptan fórmulas destinadas para café a cacao. Igual situación sucede con bolsas, herramientas, laboratorios destinados a asegurar el inicio del proceso productivo.

Los insumos para la producción convencional cuentan con redes de distribución, permitiendo una mayor disponibilidad en el mercado y un uso generalizado ya que la mayoría son agroquímicos. La oferta de insumos orgánicos es más limitada, con precios relativamente menores, pero requiere mayor volumen de productos para generar los efectos deseados en los rendimientos. Mucho de estos productos no cuentan con certificados de calidad.

Respecto a las herramientas agrícolas, hay un mercado extendido de proveedores locales que están establecidos en todo el país.



### 5.1.2. Eslabón de Producción

Este eslabón de la producción es determinante para el buen funcionamiento de la cadena de valor del cacao, puesto que es ahí donde convergen una serie de relaciones directas vinculadas con la producción de granos de cacao de calidad, para responder a la demanda del mercado. Es aquí donde se dan las principales relaciones entre los servicios de apoyo, asistencia técnica y capacitación, a través de programas y proyectos de innovación tecnológica y de desarrollo empresarial, promovidos por los diferentes actores públicos y privados.

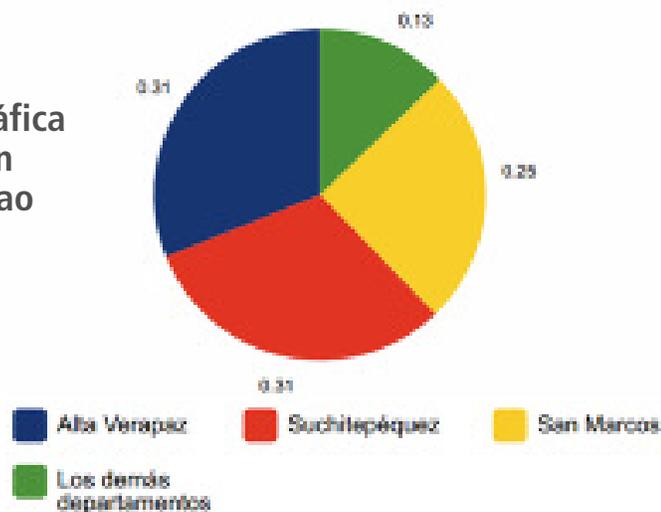
La producción de cacao en Guatemala está ubicada en dos macro regiones:

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

El 87% de la superficie cosechada se concentra en 3 departamentos: Alta Verapaz con el 31%, Suchitepéquez con el 31% y San Marcos con un 25%.

Esta actividad es desarrollada principalmente por pequeños y medianos productores, bajo modalidades de producción convencional aunque un pequeño porcentaje opta por un manejo orgánico. El total del área productiva reportada es de 4,340 hectáreas, con una producción de 28,640<sup>2</sup> quintales (1,301.81 toneladas métricas) de grano seco en el año 2015.

**Grafico 2:**  
Distribución geográfica  
de la producción  
de granos de cacao  
en Guatemala



FUENTE: DIFLAN-MAGA con datos INE.

<sup>2</sup> Agro en cifras 2015. MAGA 2015



En su mayoría los cacaoteros son pequeños productores, con un área promedio menor a 1 hectárea. Según datos del MAGA (2014), los rendimientos promedios son inferiores a 0.28 Tm/ha, lo que es un rendimiento muy bajo. Las principales causas del bajo rendimiento obedecen a deficiencias en el manejo de los cultivos, baja densidad de árboles por hectárea, alta presencia de árboles enfermos por plagas, poca renovación de las plantaciones viejas, poca disponibilidad de asistencia técnica, poca disposición de los productores para adquirir plantas jóvenes de calidad y baja disponibilidad de financiamiento.

Los pequeños productores(as) no manejan sus costos de producción por lo tanto, los índices de rentabilidad de las fincas no son medibles. Así mismo, los productores individuales no manejan estándares de calidad para el fermentado del cacao, únicamente algunas cooperativas poseen la experiencia para agregar calidad al cacao en granos.

La región norte se caracteriza por concentrar la producción en manos de pequeños productores. Aunque presenta un mayor desarrollo que la región sur, persiste poca integración del sector productivo, una baja adopción de tecnologías y limitado desarrollo empresarial. En esta región se concentra la mayoría de las organizaciones de apoyo, que trabajan con productores de cacao.

La organización cacaotera más importante está ubicada en el Alta Verapaz, llamada Fundación Lachuá (FUNDALACHUA). Se trata de una alianza estratégica entre organizaciones locales, integrada por 5 asociaciones productivas (ATZ' AMHA', KA'TB'ALPOM APROCHILCO, ASODIRP y ASOSELNOR), 1 organización de mujeres (ADIMIL) y 2 COCODES (Consejos Comunitarios de Desarrollo) de segundo nivel (ACODESERESA y ASOCOCOSERESA) que reúnen a las 55 comunidades indígenas Q'eqchi' en igual número de COCODES de primer nivel.

Otra organización de segundo piso que aglutina a varias cooperativas y asociaciones en el Alta Verapaz es la Federación de Cooperativas de las Verapaces (FEDECOVERA).

### 5.1.3. Eslabón de procesamiento y poscosecha

En el país existen 7 centros de acopio y beneficiado de cacao, con distintos niveles de desarrollo, capacidades y experiencias para el proceso pre-industrial (fermentado, secado y empaquetado) de granos de cacao. Las mejores experiencias en este proceso se encuentran en el departamento del Alta Verapaz donde los beneficios presentan diferencias en el manejo del secado de granos.

Con excepción de las cooperativas FUNDALACHUA, FEDECOVERA y Cacao Verapaz que están fermentando cacao para la exportación con estándares de calidad definidos y que disponen de controles internos para manejar sus procesos de fermentado, el resto de las cooperativas y asociaciones ha ido instalando infraestructura de acopio y secado, pero aún presenta limitaciones en el proceso de beneficiado.



Las organizaciones han venido adquiriendo compromisos con algunas fábricas chocolateras del país, debido a la demanda de la industria de granos fermentados con calidad, sin embargo tanto las asociaciones como las cooperativas requieren de inversión en infraestructura, desarrollo de capacidades en el proceso de fermentado y en el manejo empresarial. Aun cuando la acción de las ONG y proyectos ha estado dirigida al fomento de este eslabón, se requiere de un mayor apoyo al sector para mejorar la calidad del producto final, iniciando desde la recolección del grano en finca.

La capacidad actual para la pre-industrialización del grano de cacao es baja, en comparación con la oferta de cacao en baba. Se estima que existe una capacidad instalada aproximada de 562 Tm. Existen diversos problemas en los centros de acopio y beneficiado, tales como la falta de registros de trazabilidad y de estandarización de protocolos de beneficiados. Se requiere de mejoras en las áreas de control de calidad, así como la modernización de los equipos básicos en los centros. También se requiere mejorar los temas de catación y levantamiento de los perfiles básicos de sabor y aroma.

Otra limitante que afecta la calidad del grano en el proceso de pre-industrialización es la diversidad de variedades de cacaos (trinitarios y criollos) que los productores tienen en sus fincas. Estas mezclas, a la hora de la cosecha, producen efectos no deseados en la etapa de fermentación dada la poca homogeneidad con la que vienen a los centros de acopio, pues lo común es que los productores no discriminan unas mazorcas de otras y las terminan mezclando, durante la quiebra.

**Tabla N°5: Identificación de los actores del eslabón procesamiento-poscosecha, en la cadena de valor de cacao de Guatemala.**

<b>Organización</b>	<b>Ubicación</b>	<b>Características</b>	<b>Volumen acopiado en Tm</b>	<b>Mercado</b>
<b>Asociación de Desarrollo Integral OxEk Santa María Cahabón-ADIOESMAC</b>	Aldea Tzalamtum, Santa María Cahabón, Alta Verapaz	Acopia grano en baba de sus asociados	40	Nacional
<b>Asociación de para Desarrollo de Kajb'om – APRODERK</b>	Aldea Chivité Santa Rosa, Santa María Cahabón, Alta Verapaz.	Acopia granos en baba de sus asociados	5.45	Nacional



Organización	Ubicación	Características	Volumen acopiado en Tm	Mercado
<b>Asociación Para el Desarrollo Agrícola del Cacao –ADAC</b>	Aldea Saquija, Santa María Cahabón, Alta Verapaz.	Acopia granos en baba de sus asociados	13.60	Nacional (principalmente a ASICHOQ)
<b>Federación de Cooperativa de las Verapaces – FEDECOVERA</b>	Cobán, Alta Verapaz	Acopia granos en baba de las cooperativas vinculadas a la Federación	360	Nacional
<b>Fundación Laguna Lachuá – FUNDALACHUA</b>	Eco-región Lachuá	Acopia granos en baba de sus organizaciones base: KA'TB'ALPOM, ASODIRP, ABOSELNOR	37	Internacional (exportación a EE.UU.)
<b>Fundación Fray Domingo de Vico –FDV.</b>	Santa María Cahabón, Alta Verapaz	Acopia granos en baba de sus asociados	45	Nacional
<b>Fundación Fray Domingo de Vico –FDV.</b>	Santa María Cahabón, Alta Verapaz	Acopia granos en baba de sus asociados	45	Nacional
<b>Xoco Fine Cocoa.</b>	Municipio de Morales, Departamento de Izabal.	s/d	s/d	Mercado de exportación
<b>Asociación Comunitaria Educativa y de Servicios Varios Maya Q'eqchi – ACESEVMAQ.</b>	Aldea Pinares, Santa María Cahabón, Alta Verapaz.	Acopia granos en baba de socios y productores no organizados	60	Nacional

Fuente: Proyecto de Fortalecimiento de la Productividad de la Micro, Pequeña y Mediana Empresa. MINECO, 2015.



### 5.1.4. Eslabón de comercialización

Los operadores de este eslabón son los encargados de comprar el cacao que proviene de las organizaciones de productores y de productores privados. Aquí encontramos a unos comercializadores constituidos como empresas formales o cooperativas, una empresa que abastece el mercado internacional y también se encuentran los operadores vinculados al mercado informal.

Se estima que el 80 % de la producción del cacao en granos va al mercado como cacao corriente. Del remanente, 4 % tiene calidad para la exportación y el resto es cacao vendido localmente, con cierto nivel de beneficiado para la industria local.

Los operadores comerciales formales se identificaron y se describen en la siguiente tabla:

**Tabla N°6: Identificación de los actores del eslabón de comercialización en Guatemala.**

Organización	Ubicación	¿A quién compra?	¿Cómo compra el grano?	Precio promedio pagado al productor	Destino de la comercialización
<b>Brazo comercial FUNDALACHUÁ</b>	Eco región Lachuá	A sus organizaciones asociadas	Seco y fermentado	Seco y fermentado van de Q. 1,000 a Q.1,500/qq, según calidad.	Mercado mayorista nacional y extranjero
<b>Federación de Cooperativas de las Verapaces - FEDECOVERA-</b>	Cobán, Alta Verapaz	A sus cooperativas asociadas	En baba, ellos lo fermentan y secan	Q.4.00/lb	Mercado mayorista
<b>Cacao Verapaz, S.A.*</b>	Cobán, Alta Verapaz	A las organizaciones con quienes establecen un contrato de compra de cosecha	grano de cacao seco fermentado, con estándares de calidad definidos	Pagado a Asociaciones y FUNDALACHUA según precios internacionales que van de Q.2,100 a 1,500/qq según calidad.	Exportación



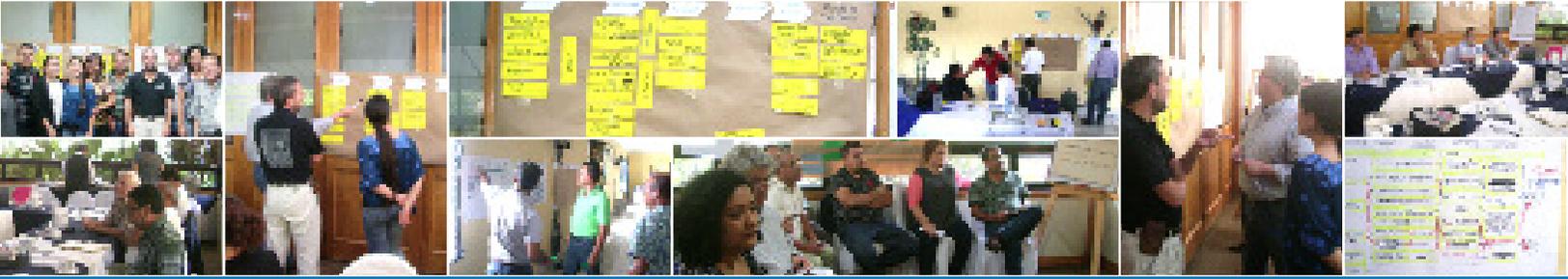
Organización	Ubicación	¿A quién compra?	¿Cómo compra el grano?	Precio promedio pagado al productor	Destino de la comercialización
<b>INUP, S. A. (brazo comercial de Fundación Fray Domingo de Vico)</b>	Santa María Cahabón, Alta Verapaz	A sus asociados	En baba, ellos lo fermentan y secan	Q.3.00/lb	Comercializa productos derivados de la transformación secundaria del chocolate.
<b>Intermediarios particulares</b>	Distribuidos en toda la región	A productores individuales o no organizados	Compran cacao seco lavado o fermentado	Q.800/qq	Mercados regionales o fronterizos.
<b>Chocolate Imperial</b>	En el occidente del país	A organizaciones de productores	Seco y fermentado	Q.1,100/qq	Chocolaterías artesanales

Fuente: MINECO. 2015.

La empresa Cacao Verapaz S.A. funciona como comercializadora de granos de cacao, con estándares de calidad definidos, exportando hacia Estados Unidos. En el año 2015, sus exportaciones estuvieron por el orden de las 32 Tm. La expectativa de la empresa es ir incrementando el volumen anual de exportaciones.

Otras empresas que están exportando granos en pequeñas cantidades son Xoco Fine Cocoa, FUNDALACHUA y FEDECOVERA .

Las exportaciones totales de Guatemala en el 2015 fueron de 65 TM, con diferentes países de destinos:



**Tabla N°7: Principales destinos de la exportación de cacao en granos de Guatemala. 2015**

<b>País de destino</b>	<b>USD valor</b>	<b>TM</b>
Belgica	1,224	0.28
Dinamarca	7,020	1.16
El Salvador	2,063	8.45
Estados Unidos de América	181,625	32.73
Francia	32,000	8.16
Honduras	1,572	1.83
Países Bajos	68,750	12.54
Taiwan	1,223	0.44
<b>Total</b>	<b>295,477.00</b>	<b>65.58</b>

Fuente: Estadísticas exportaciones BANGUAT 2016.

En el mercado informal, la primera red de intermediarios que opera en las comunidades, está constituida por una flota de camiones o camionetas que circulan de finca en finca o en los puertos de montaña. Compran el grano de cacao con los más mínimos requerimientos de calidad. Principalmente compran cacao corriente secado. El segundo circuito de comercializadores se encuentra en los mercados de las cabeceras departamentales. Por lo general compran cacao corriente, cacao semi-fermentado y cacao fermentado de segunda. Uno de los mercados más importante es el mercado La Presidenta en Ciudad Guatemala, que es considerado el mercado donde se transacciona la mayor cantidad de cacao en granos que se vende al mercado de consumo interno.

### 5.1.5. Eslabón de transformación

Según datos del MINECO (2015), el 96 % de la producción nacional de granos de cacao es consumido por el mercado local para su transformación, principalmente para el consumo de chocolate caliente. El resto es utilizado en la fabricación de chocolates elaborados y cocoa en polvo endulzada. Esta industria nacional adquiere el grano vía unos intermediarios en los mercados.

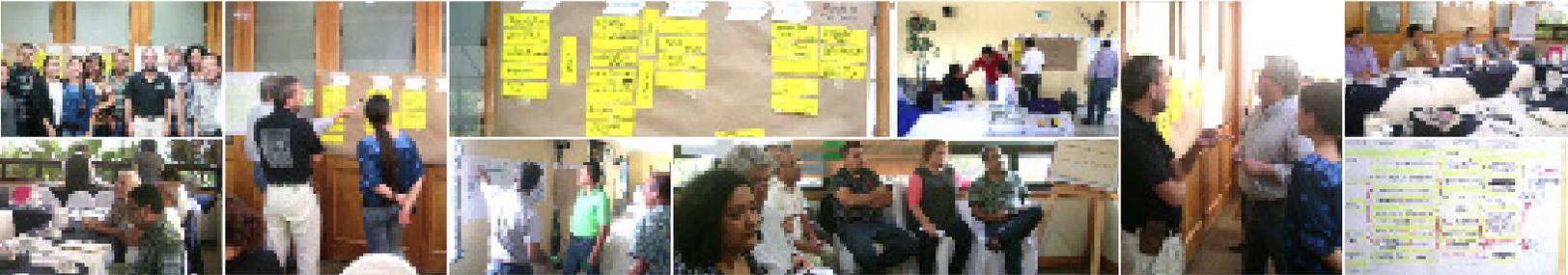
Existe un porcentaje menor de transformadores que adquieren cacao fermentado con estándares de calidad, para la transformación en chocolate fino y de aroma, el cual se comercializa en segmentos de mercado específicos y otra parte se exporta.



Guatemala exportó 5,245 Tm de productos terminados a base de cacao, equivalentes a 10,087.9 miles de USD. De este total, se exportaron 3,616.8 Tm, equivalentes a 7,152.8 miles de USD, para confitería y cocoa en polvo endulzada representando el 71 % del total de las exportaciones. Su principal mercado es Centroamérica. Los principales países compradores fueron Honduras seguido de El Salvador y República Dominicana. Le sigue en orden de importancia Costa Rica y Nicaragua. La confitería y el cacao endulzado, por lo general tienen un 25 % de cacao en su fórmula, lo que significa que la industria local consumió un promedio de 904.2 Tm de cacao en granos. El remanente o sea 1,627.8 Tm equivalente a 3,228.6 miles de USD, se exportó en forma de productos semi-elaborados, como licor, pasta y cacao en polvo.

Entre las industrias de mayor importancia se encuentran: Danta Chocolate, Cacaos de Mesoamérica, Fernando'sKafee, 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, que producen chocolate preparado con calidad y demandan cacao en granos fermentado con estándares definidos. El cacao en polvo endulzado que se exporta es para consumo masivo y popular y es uno de los rubros principales de la producción nacional de Guatemala.

La industria local chocolatera de Guatemala se caracteriza por estar compuesta por pequeñas empresas procesadoras, que producen para el mercado de autoconsumo, principalmente la taza de chocolate. Guatemala es uno de los mayores consumidores per cápita de taza de chocolate de Centroamérica, debido a razones culturales. En la tabla N°8 se identificaron actores relevantes que se encuentran en el eslabón de transformación de la cadena de valor de Guatemala. La lista no es exhaustiva, ya que no se cuentan con registros completos de las empresas productoras de derivados elaborados a base de cacao.



**Tabla N°8: Identificación de los actores del eslabón de transformación de la cadena de valor del cacao en Guatemala. Julio 2015.**

<b>Organización</b>	<b>Ubicación</b>	<b>Características</b>	<b>Origen de materia prima</b>	<b>Demanda promedio</b>
<b>Asociación Integral de Productores de Chocolate de Quetzaltenango ASICHOQ</b>	Ciudad de Quetzaltenango.	Fabricación de chocolate artesanal para bebida.	Región norte y costa sur	55-82 Tm
<b>INUP, S.A.</b>	Santa María Cahabón, Alta Verapaz	Fabricación de chocolate artesanal para bebida, cocoa, golosinas.	Asociados de Fundación Fray Domingo de Vico	No disponible
<b>FERNANDO'S KAFFEE</b>	Antigua, Sacatepéquez Guatemala	Fabrica chocolate de cobertura, cocoa y derivados de la manteca de cacao.	No disponible	10 Tm
<b>CACAOS DE MESOAMERICA S.A.</b>	Ciudad de Guatemala	Fabrica chocolate de cobertura con alto porcentaje de cacao.	Productores región norte y costa sur	No disponible
<b>CHOCOLATE IMPERIAL</b>	Ciudad de Quetzaltenango	Fabricación de chocolate artesanal para bebida.	Organizaciones de productores de región norte y costa sur	27 - 108 Tm
<b>CHOCOLATE TUNECO</b>	San Antonio Suchitepéquez	Fabrica cocoa y chocolate soluble	Productores costa sur	No disponible

FUENTE: Proyecto de Fortalecimiento de la Productividad de la Micro, Pequeña y Mediana Empresa. MINECO, 2015.



## 5.2. Servicios operacionales de la cadena de valor del cacao de Guatemala

Respecto al servicio de transporte, las organizaciones de productores son las que lo contratan o utilizan sus vehículos para el traslado del cacao, ya sea en baba o seco, desde la finca del productor hasta el lugar definido para realizar el proceso de transformación primaria. También los intermediarios viajan hasta las fincas de los productores buscando el producto, ya sea en baba o seco, pagando en efectivo o bien realizando compras de futuro.

El otro servicio de transporte que se demanda es para el proceso de comercialización del cacao, desde los centros de acopio hasta las empresas comercializadoras o a las fabricas que demandan el producto. Una pequeña parte de los productos que se transportan, va como cacao en granos a los centros de exportación.

Para la certificación se dispone en Guatemala de las siguientes certificadoras: CBS de Alemania, MAYA CERT y ECOCERT (National Organic Program de Estados Unidos). Estas certificadoras están impulsando el mercado de cacao orgánico y sostenible.

## 5.3. Servicios de apoyo a la cadena de valor del cacao de Guatemala

Diversas organizaciones gubernamentales y de cooperación internacional brindan apoyo a nivel de los distintos eslabones de la cadena para su fortalecimiento, tales como:

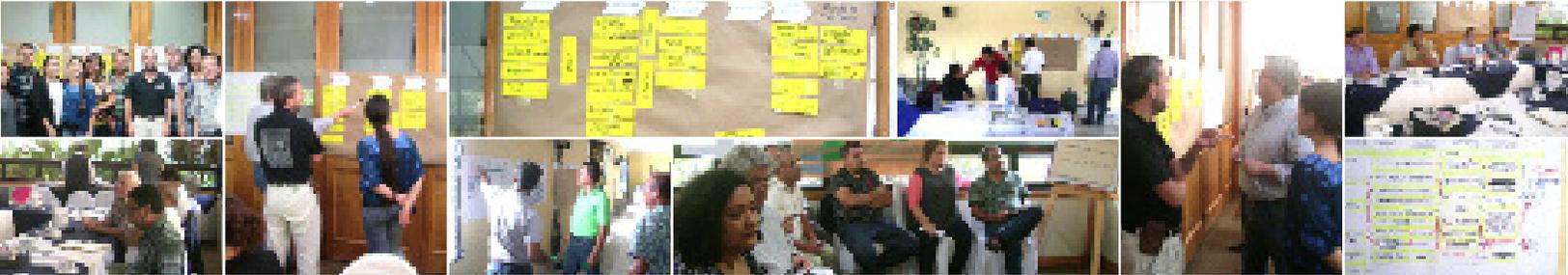
**MAGA-FONAGRO.** Fomenta la cadena de producción de cacao en sistemas agroforestales, como una alternativa sostenible, para la generación de empleo e incremento de los ingresos.

**PRODENORTE/FIDA** Apoya el desarrollo de iniciativas, con micro-empresarios de Alta Verapaz e Ixcán, para mejorar las condiciones de procesamiento a través de la dotación de equipos e infraestructura para el proceso agroindustrial del cacao.

**Vice-ministerio de Desarrollo Económico Rural y SE-CONADEA/ MAGA.** Desarrolla módulos de capacitación en temas empresariales y en temas de gobernanza organizacional de la cadena.

**FUNDASISTEMAS:** brinda acompañamiento y asistencia técnica a organizaciones de productores de cacao en Alta Verapaz, para el fortalecimiento empresarial de las organizaciones atendidas a lo largo de toda la cadena de valor.

**FUNDACIÓN SOLIDARIDAD LATINOAMERICANA** Apoya el mejoramiento de la productividad y competitividad de la cadena de valor del cacao, con pequeños productores, para que mejoren la calidad, trazabilidad, la organización y la capacidad administrativa- financiera de las empresas asociativas, para su acceso a recursos financieros.



**PROPETEN** Brinda asistencia técnica para la adopción de tecnologías y buenas prácticas por los productores en las cadenas de valor del cacao en la zona sureste del Petén.

**UICN** Trabaja en el desarrollo de modelos de negocios, para mejorar el desempeño de la agro-cadena

**FAO.** Trabaja con los pequeños productores para la reducción de riesgos por enfermedades en cacao

**La empresa Xoco Fine Cocoa Guatemala.** Brinda servicios técnicos a productores a lo largo de toda la cadena, para mejorar la calidad de su producción y acopia granos.

**Brindan servicios de asistencia técnica,** capacitación y venta de insumos a sus beneficiarios: FUNDALACHUÁ (Organización de segundo nivel), Fundación Fray Domingo de Vico, FEDECOVERA, Choice Humanitarian, Heifer International, CATIE, IICA, SOLIDARIDAD NETWORK, FUNDEA, APODIP, FAUSAC, MAYA VERDE, Defensores de la Naturaleza, Finca La Cruz (sur), Instituto Nacional de Tecnología (ICTA) y CESIDE-MAGA-FONTAGRO.

**Brindan Servicios de investigación** en evaluación de clones importados y locales: Centro Agrícola Tropical Bulbuxyá, CATIE y UICN,

Brindan servicios financieros : BANRURAL, FUNDEA, Fundación Génesis, FUNDALACHUÁ.

## 5.4. Instituciones reguladoras

Las instituciones reguladoras vinculadas al sector cacao son:

**MAGA-VISAR:** Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación (MAGA)-Dirección de Sanidad Agropecuaria, da permisos de inocuidad y sanidad vegetal.

**SAT:** Superintendencia de Administración Tributaria de Guatemala, para el cobro de los impuestos.

**Ministerio de Salud:** Encargado de inspeccionar y dar permisos sanitarios a las empresas procesadoras.

Ministerio de Economía de Guatemala (**MINECO**) Encargado de la inscripción de nuevas empresas y del fomento de nuevos emprendimientos empresariales.

**Ministerio de Gobernación:** Da permisos para nuevas asociaciones y cooperativas, u organizaciones civiles sin fines de lucro.

**INAB-MINED:** Da permisos para operar fincas en áreas de amortiguamiento.

Consejo Nacional de Áreas Protegidas **CONAP.** Regula la instalación de fincas en áreas protegidas.



**Tabla N°9: Esquema productivo identificado en la cadena de valor del cacao de Guatemala -2015**

Producto	Toneladas	%	Características de productores	Acuerdos en la cadena	Destino principal de la producción	Gobernanza de la cadena
Granos de cacao fermentados (orgánico y convencional)	32.9 Tm	0.1 %	Productores individuales Contratos formales. Acopiadores.	Con menos tiempo en mercado, en proceso de consolidar el modelo de acopio. Entrega insumos y asistencia técnica. Relaciones con proveedores de granos.	Industria chocolatera de Europa	Xoco Fine Cocoa
Granos de cacao fermentados (orgánico y convencional)			Productores organizados Contratos formales	Acuerdos formales con cooperativas y productores individuales	Industria chocolatera de Estados Unidos	FUNDALACHUA FEDECOVERA
Granos de cacao fermentados (orgánico y convencional)	32.7 Tm	0.1 %	Productores organizados. Contratos más formalizados	Con más tiempo en el mercado, mantienen vínculo con red de organizaciones y cooperativas, apoyándolas con financiamiento y asesoría técnica y empresarial. Realizan contratos de compra de granos en futuro.	Industria chocolatera de Estados Unidos	Cacao Verapaz
Cacao convencional y cacao fermentado	1,319.4 Tm 1,202 Tm (importadas)	99 %	Productores organizados Productores no organizados	Dependen de una red amplia de acopiadores a nivel local y municipal, con los que pueden tener acuerdos y contratos de financiamiento para el acopio.	Mercado de consumo final en Centroamérica  Pequeña agroindustria artesanal local/nacional	Industria chocolatera local (mercado La Presidenta) Mercado local minorista.



# 6

## Análisis de poder y gobernanza en la cadena de valor del cacao de Guatemala

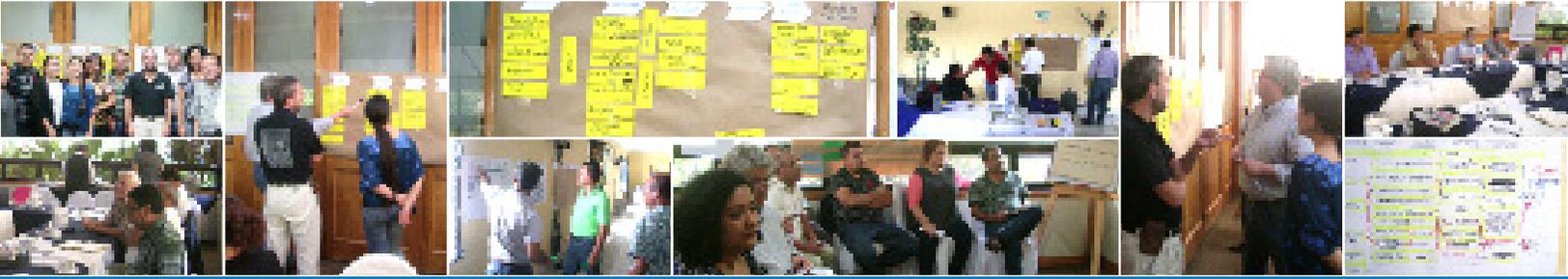
Guatemala posee dos zonas geográficas distintas donde se cultiva el cacao: la zona norte y la zona sur. Por sus características climáticas y sociales, estas zonas poseen dinámicas económicas y sociales distintas. La zona norte se caracteriza por ser la zona mayor productora de cacao. Es donde se concentra la mayor población de familias productoras de cacao y con mayor nivel de organización y desarrollo tecnológico en la cadena. La zona sur es una zona con menor desarrollo organizacional y produce menos cacao en granos, se caracteriza por una alta participación de productores individuales de medianos a grandes.

En la zona norte la empresa **Cacao Verapaz S.A.** está exportando cacao con estándares de calidad a Estados Unidos. Cacao Verapaz trabaja con una organización internacional llamada Uncommon Cocoa Group, la que apoya la integración vertical de la cadena de valor del cacao, desde los requerimientos de calidades de empresas asociadas al grupo, cuyas matrices están en Estados Unidos. Cacao Verapaz apoya a las organizaciones y cooperativas socias, para que desarrollen habilidades requeridas en el beneficiado y la certificación orgánica. Cacao Verapaz tiene previsto iniciar labores en San Marcos, en la región sur.

**La Federación de Cooperativas de Verapaces, FEDECOVERA**, que opera en la Agrocadena del Norte, aglutina a las principales cooperativas cacaoteras de Alta Verapaz. Es de hecho la organización más importante de la región. De todas las organizaciones cacaoteras de Guatemala, FEDECOVERA es la que comercializa el mayor volumen de cacao en granos en el mercado interno y destina una pequeña parte al mercado de exportación.

**La Fundación Lachuá FUNDALACHUA**, que es una alianza estratégica de organizaciones locales, integrada por 5 Asociaciones Productivas y diversos Consejos Comunitarios de Desarrollo que aglutinan cerca de 60 comunidades indígenas. También está realizando pequeñas exportaciones a Estados Unidos.

En la región sur, se encuentran operando la Cooperativa **TUNEC** y la Asociación Nacional de productores de cacao, **ANACACAO**, que son las organizaciones más relevantes de esta región.



Un sector de importancia en el esquema de poder de la cadena de valor del cacao en Guatemala, es el de los empresarios industriales, cooperativas y pequeñas pymes agrupadas en el eslabón de la transformación. Estos empresarios y cooperativas compran prácticamente toda la producción interna de cacao de Guatemala y encabezan las importaciones de granos de Nicaragua y Honduras, que representan casi el 40 % de los requerimientos anuales de cacao.

En este sector algunas empresas grandes, como Chocolate Imperial, Chocolatera La Grecia, Chocolate Granada y Real de Alimentos S.A. poseen relaciones formales con productores primarios, sobre todo con las cooperativas, ya que requieren de cacao en granos, fermentado con ciertos estándares de calidad, para la elaboración de chocolate para mercados de mayor nivel adquisitivo y de exportación.

El Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación (MAGA) está en el proceso de implementación de la Estrategia Nacional de la Agrocadena de Cacao de Guatemala –ENAC- a través del Plan Estratégico de la Agrocadena de Cacao de Guatemala –PEDAC- 2016-2025 que es un instrumento de gestión de la ENAC.

El esquema de trabajo que se ha venido desarrollando con el sector, es a través de grupos de trabajo en dos territorios, la Agrocadena del Norte y la Agrocadena del Sur. Estos grupos de trabajo, en cada región, están compuestos por representantes de los diferentes eslabones de la cadena de valor del cacao, miembros de las instituciones de apoyo y reguladores.

También se ha constituido un equipo de trabajo más pequeño, conformado por representantes de los dos grupos de trabajo y tres delegados por cada zona que forman el Equipo Técnico Institucional ETI, el cual tiene bajo su responsabilidad la implementación de la PEDAC (Plan Estratégico de la Agro cadena de Cacao) y el manejo de la comunicación con diferentes subcomisiones que se crean para trabajar diferentes temas.

Uno de los aspectos centrales del PEDAC<sup>4</sup> - 2016-2025 en los territorios es el establecimiento de plantaciones, a lo largo de 10 años, por el orden de 15,000 hectáreas, beneficiando a 5,000 productores familiares y al menos 500 mujeres. Alrededor de la PEDAC también se están alineando la cooperación internacional y las organizaciones privadas y públicas que están cooperando con el desarrollo y fomento del sector cacao en Guatemala.

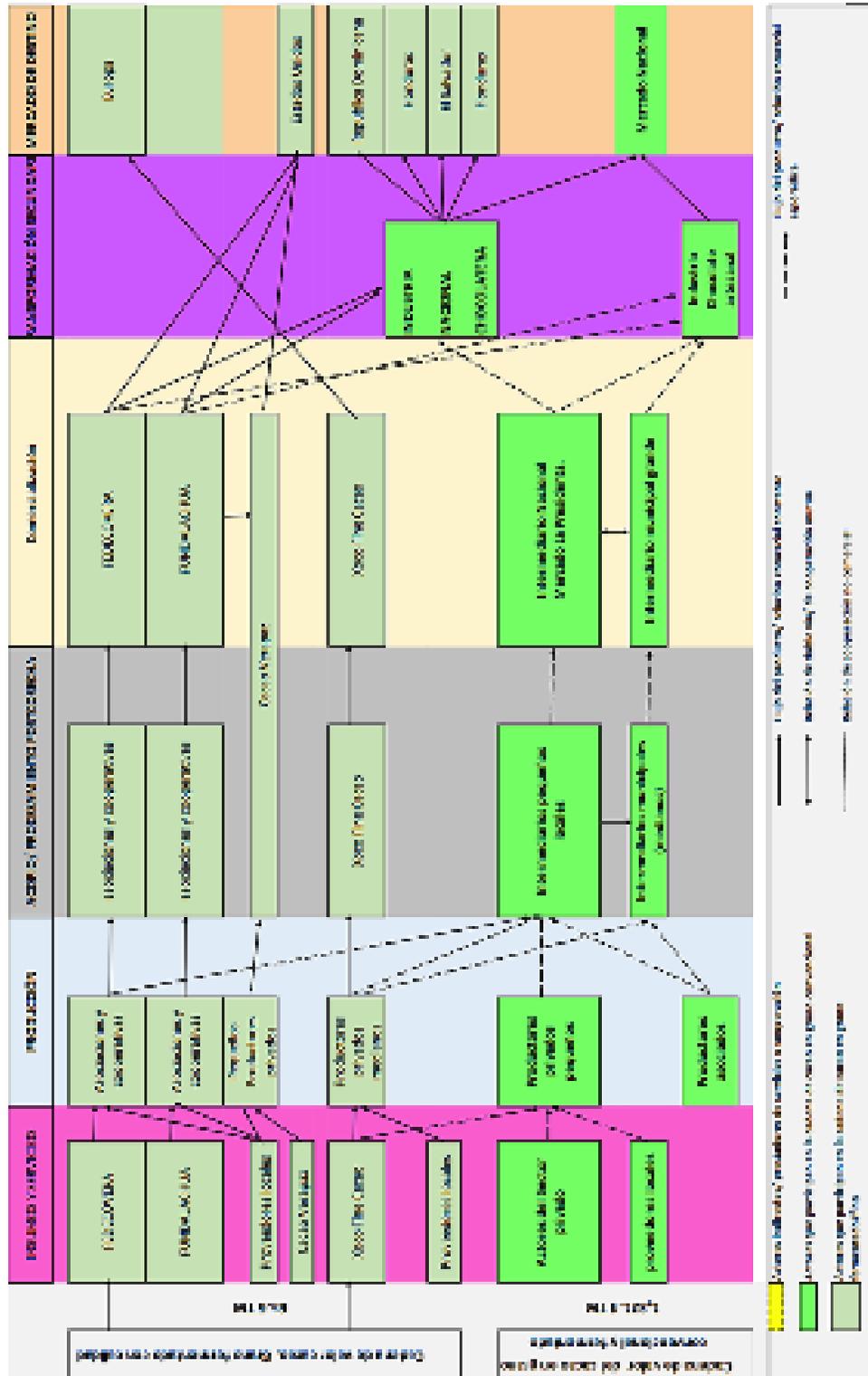
Un elemento clave que falta desarrollar es la relación entre los distintos eslabones de la cadena, sobre todo el eslabón de transformación, con la finalidad de atender los requerimientos en calidad y sabores que demanda la industria local guatemalteca y que está dando mucho empuje al tema de las exportaciones de productos terminados.

En el gráfico N° 3 se muestra el esquema de relaciones formales e informales que se manejan en la cadena de valor del cacao en Guatemala, principalmente las relaciones de confianza que se están dando en los eslabones primarios, a nivel de las asociaciones y cooperativas.

<sup>4</sup> Plan Estratégico de la Agrocadena de cacao de Guatemala



Gráfico N°3: Esquema de relaciones formales e informales de la cadena de valor del cacao de Guatemala



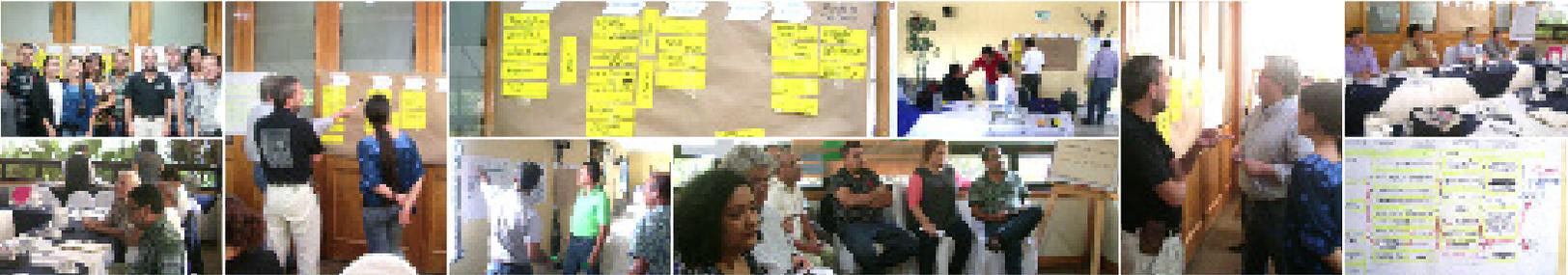


# 7

## Análisis de prioridades sobre las limitaciones y oportunidades de la cadena de valor

Como resultado de los talleres sobre el análisis de la cadena de valor del cacao, realizado con la Agro Cadena Región Sur y la Agro Cadena Región Norte, surgió la siguiente tabla, donde se presentan las principales limitantes de la cadena de valor priorizadas por los participantes. También se realizó un análisis de la brecha, partiendo de las propias recomendaciones y limitantes que plantearon los participantes.

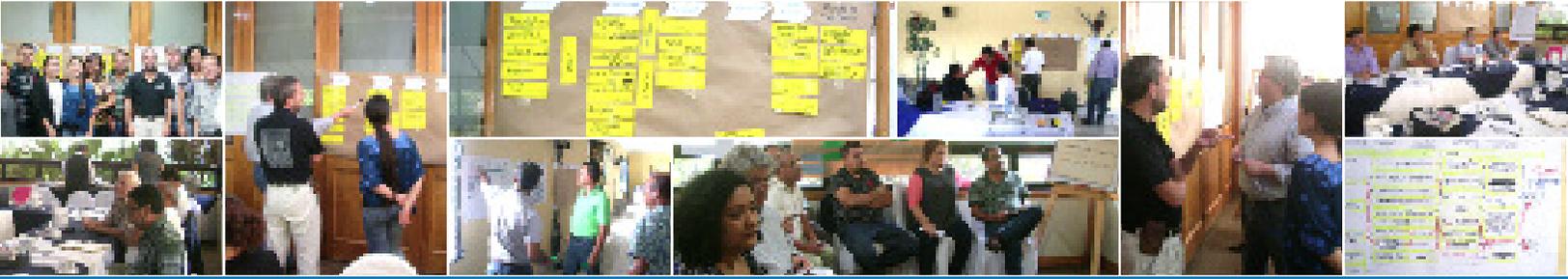
Limitantes priorizadas	Análisis de la brecha	Eslabón afectado
Falta de material genético debidamente identificado. Falta de caracterización del material existente. Hay insuficiente investigación de mejores variedades.	Guatemala ha hecho algunos esfuerzos temporales en la caracterización de los materiales genéticos existentes en el país. Formalmente no hay una organización pública o privada que está haciendo este tipo de investigaciones utilizando protocolos y generando información de base o validaciones. La universidad ha tratado de involucrarse, pero por falta de un presupuesto asignado a la tarea, solamente se realizan esfuerzos en base a las demandas de tesis o monografías. Guatemala tiene que fijarse una estrategia para el tema de la investigación de variedades, caracterizaciones y la validación de ejemplares promisorios.	Insumos



Limitantes priorizadas	Análisis de la brecha	Eslabón afectado
<p>Los pequeños productores no están organizados.</p> <p>Débil fortalecimiento organizacional en las asociaciones, fundaciones y cooperativas de los pequeños productores. Poca fidelidad asociativa para el cumplimiento de los contratos.</p> <p>Débil capacidad empresarial para lograr un enfoque de agronegocios.</p>	<p>La débil capacidad empresarial crea problemas de baja productividad en las cooperativas, asociaciones y productores, al tener poca capacidad gerencial y de planificación estratégica. Además, no permite que las organizaciones de productores o cooperativas tengan acceso a líneas de crédito. La poca capacidad empresarial está ligada de forma directa al fortalecimiento organizativo de las cooperativas cacaoteras. De igual forma al proceso de formación de sus dirigentes y al vínculo que la cooperativa tiene con las bases de productores. Se requiere un esfuerzo sostenido de organización y fortalecimiento de la visión empresarial y del uso de las herramientas y métodos de trabajo para dirigir, organizar y movilizar a los socios en los distintos desafíos productivos del sector. Como complemento se puede indicar la falta de información productiva, de mercado y de alternativas que las cooperativas tienen para desarrollarse en un sector en crecimiento. El poco uso de estas herramientas las pone en desventaja competitiva frente a la incursión de inversionistas medianos y grandes que tienen un mercado asegurado y que cuentan con toda la información disponible en el ámbito nacional e internacional. Se requiere trabajar en esta dirección. También, el bajo nivel organizativo de las cooperativas y asociaciones de productores dificulta poder organizar la producción en base a estándares de calidad; además de crear problemas en los bajos volúmenes de acopio y poca lealtad a las asociaciones.</p>	<p>Producción</p>



Limitantes prioritizadas	Análisis de la brecha	Eslabón afectado
<p>Baja productividad por parcelas.</p> <p>Falta renovación de plantaciones.</p> <p>Faltan programas de rehabilitación de plantaciones agotadas.</p> <p>Faltan diseños de planes de nutrición y fertilización para plantaciones orgánicas y convencionales. Falta de conservación de especies polinizadoras.</p> <p>Falta de aplicación de Buenas Prácticas Agrícolas BPA.</p> <p>Falta de planes de acción para lograr incrementar la productividad de 300 kg/ha a 1,000 kg/ha.</p>	<p>Entre las razones de la “baja productividad” se encuentran: bajo conocimiento técnico en los productores para incrementar los rendimientos, desconocimiento de variedades de cacao fino, insuficiente capacidad de oferta técnica de buena calidad, bajos niveles de inversión en las fincas, insumos de baja calidad, riesgos en la calidad por la introducción de CCN-51.</p> <p>También incide en la baja productividad la baja densidad de las plantaciones viejas existentes en el país, el desconocimiento de los arreglos poblacionales en las plantaciones de cacao, la poca constancia en las labores culturales por parte de los productores, la diversidad de acompañamiento técnico brindado y la falta de profundidad en el conocimiento sobre el rubro en distintos territorios del país. El insuficiente intercambio de experiencias entre territorios cacaoteros y la disponibilidad de material genético de calidad para las nuevas plantaciones. Se requiere ahondar la discusión sobre los SAF con cacao y compartir las mejores prácticas y casos de éxito existentes en el país.</p>	<p>Producción</p>
<p>Falta infraestructura de procesamiento pos cosecha (áreas de fermentado, secadores, clasificadoras y embalaje). Se requiere disponer de la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura BPM.</p>	<p>Hay baja capacidad instalada en algunos beneficiados. La baja tecnología disponible no permite optimizar el proceso de fermentado y secado, y así reducir el número de días en el proceso. Una limitante es el insuficiente producto financiero dirigido a las cooperativas en función de incrementar su capacidad de acopio. Es de importancia avanzar en la diversificación de los mercados para responder al incremento de producción en el país.</p>	<p>Procesamiento y pos cosecha.</p>



<b>Limitantes priorizadas</b>	<b>Analisis de la brecha</b>	<b>Eslabón afectado</b>
<p>Hace falta desarrollar diversas estrategias de mercado.</p> <p>Se requiere mejorar las capacidades de los productores para promocionar su producto. Apoyar la participación en campeonatos internacionales de calidad.</p>	<p>Existe poco conocimiento de las oportunidades que el mercado está ofreciendo para aumentar los volúmenes de exportación. Con el crecimiento de nuevas áreas y los esfuerzos por mejorar la productividad de los pequeños productores organizados en cooperativas y otras formas asociativas, la búsqueda de oportunidades y nuevos mercados se vuelve imprescindible. Guatemala está desarrollando una estrategia de país, la cual posee metas ambiciosas para los próximos años. El diálogo entre actores constituye una herramienta clave, al igual que la facilitación de espacios para compartir la experiencias de éxito en el país.</p>	<p>Producción y comercialización</p>



# 8

## Conclusiones

Una de las demandas más sentidas por los actores de la cadena de valor del cacao en Guatemala, es aumentar la producción de cacao en granos en el país. Guatemala tiene la opción de trabajar en el proceso de sustitución de las importaciones de cacao en granos, cuenta con un déficit del 40 % de cacao que se tienen que importar.

Para incrementar la producción, hace falta aumentar la productividad de las fincas. El reto para alcanzar la competitividad conlleva mejorar factores como: estandarizar las condiciones adecuadas en infraestructura especializada para el manejo poscosecha y almacenamiento, el acceso a material genético de calidad y otros tipos de insumos, el acceso a la información de mercados relevante y oportuna, el involucramiento y facilitación del Estado a través de servicios y asistencia técnica especializada, la investigación acorde a las necesidades de la producción y transformación y el desarrollo de instrumentos financieros acordes a los diferentes eslabones de la cadena.

Se debe de trabajar en incrementar la disponibilidad de material genético de calidad que permita el aprovisionamiento de materiales genéticos para el desarrollo del plan estratégico, para el proceso de fomento, renovación y/o rehabilitación de cacaotales.

Los productores y las organizaciones deben de mejorar los procesos de transformación primaria, iniciando con una buena selección y diferenciación de mazorcas durante la cosecha, que permita mejorar el proceso de fermentado y secado con estándares de calidad, para que exista interés de los transformadores secundarios en generar alianzas comerciales con ellos.

Mejorar el proceso de fermentación y secado implica cambios en las prácticas de manejo poscosecha, haciendo pequeñas inversiones, mejorando los controles de calidad y definiendo estándares, de manera que se obtengan mejores ingresos al aumentar su valor de mercado.

La cadena de cacao a nivel nacional es aun débil, existiendo de acuerdo a las características de los diferentes eslabones, una relación incipiente entre producción y acopio, y entre producción y transformación secundaria (chocolateros artesanales) quienes han desarrollado alianzas o firmado contratos comerciales, pero se requiere todavía mejorar las relaciones y la confianza entre ambos.



Un desafío de las organizaciones y cooperativas es mejorar su capacidad empresarial. Fomentar la cultura de agregación de valor o transformación de la materia prima con la finalidad de acceder a mercados diferenciados, tanto a nivel nacional como internacional. Hay que aprovechar la disponibilidad futura que tendrá Guatemala al aumentar su producción de cacao en granos.

El desarrollo de una imagen de cacao diferenciado de Guatemala sustentada en su historia ancestral, representa una ventaja comparativa, para los productores y sus organizaciones. El mercado está buscando este tipo de valores agregados que son distintivos y que se cotizan bien. Por tanto es positivo explorar la conveniencia del desarrollo de una marca país, potenciando la disponibilidad de cacaos criollos y trinitarios que, si es beneficiada adecuadamente, constituye la materia prima preferida para los chocolates finos y oscuros.

El Plan Estratégico de la Agrocadena de Cacao de Guatemala -PEDAC- 2016-2025 es un instrumento de gestión de la Estrategia Nacional de la Agrocadena de Cacao de Guatemala – ENAC , que el gobierno de Guatemala está impulsando con apoyo de los diversos agentes económicos que participan en el sub sector de cacao.

Este plan estratégico de mediano y largo plazo, busca articular las distintas fuerzas públicas y privadas, junto con las organizaciones de productores, para posicionar el sector cacaotero en la economía nacional. Para ello se trabaja en el fomento de nuevas plantaciones de cacao (15,000 has a establecer en los próximos 10 años) con innovaciones tecnológicas, dirigido al aumento de la oferta para suplir la demanda nacional y sustituir importaciones de productos semi-elaborados, con la ventaja de mantener o no castigar los buenos precios internos.

Como cultivo, el cacao bajo sistemas agroforestales, tienen una función conservacionista. El cacao no ejerce degradación, por el contrario, la masa boscosa aumenta por la necesidad de sombra en el cultivo. Además, el cacao se encuentra en la lista de productos agrícolas vistos como negocios verdes promisorios por su alto valor potencial en la adaptación y mitigación del cambio climático.



# 9

## Anexo

### Acrónimos de Guatemala

<b>ACESEVMAQ</b>	Asociación Comunitaria Educativa y de Servicios Varios Maya Q'eqchi.
<b>ADAC</b>	Asociación para el Desarrollo Agrícola del Cacao
<b>ADIOESMAC</b>	Asociación de Desarrollo Integral OxEk Santa María Cahabón
<b>AMACACAO</b>	Asociación Mesoamericana de Cacao y Chocolate Finos
<b>APODIP</b>	Asociación de Productores Orgánicos para el Desarrollo Integral del Polochic
<b>ASODIRP</b>	Asociación de desarrollo productivo con énfasis en Ecoturismo comunitario
<b>APROCA</b>	Asociación de Productores de Cacao del Sur Occidente de Guatemala
<b>APROCAV</b>	Asociación de Productores de Cacao de Alta Verapaz
<b>APRODERK</b>	Asociación de Productores para Desarrollo de Kajb'om
<b>ASICHOQ</b>	Asociación Integral de Productores de Chocolate dQuetzaltenango.
<b>ASOCHIVITÉ</b>	Asociación de Desarrollo Integral San Juan Chivité
<b>BANRURAL</b>	Banco de Desarrollo Rural
<b>CATBUL</b>	Centro de Agricultura Tropical Bulbuxya
<b>CATIE</b>	Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza
<b>COACAP</b>	Coordinadora de asociaciones de campesinos en el sur de Petén
<b>CONADEA</b>	Consejo Nacional de Desarrollo Agropecuario
<b>CONAP</b>	Consejo Nacional de Áreas Protegidas
<b>CONCAGUA</b>	Comité Nacional de Cacao de Guatemala
<b>CUNSUROC</b>	Centro Universitario de Sur Occidente



<b>FAUSAC</b>	Facultad de Agronomía de la Universidad de San Carlos
<b>FEDECOVERA R. L.</b>	Federación de Cooperativas de las Verapaces R. L.
<b>FFDV</b>	Fundación Fray Domingo de Vico
<b>FAO</b>	Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura
<b>FONAGRO</b>	Fondo Nacional para la Reactivación y Modernización de la Actividad Agropecuaria del MAGA
<b>FUNDALACHUA</b>	Fundación Laguna Lachúa
<b>FUNDEA</b>	Fundación para el Desarrollo Empresarial y Agrícola
<b>IICA</b>	Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura
<b>INAB</b>	Instituto Nacional de Bosques
<b>MAGA</b>	Ministerio de Agricultura Ganadería y Alimentación
<b>MARN</b>	Ministerio de Ambiente y Recursos Naturales
<b>MINECO</b>	Ministerio de Economía
<b>PRODENORTE/FIDA</b>	Programa Desarrollo Rural Sustentable para la Región del Norte
<b>PRONACOM</b>	Programa Nacional de Competitividad
<b>PROPETEN</b>	Fundación Pro Petén
<b>RUTA-CAC</b>	Unidad Regional de Asistencia Técnica - Consejo Agropecuario Centroamericano
<b>SAT</b>	Superintendencia de Administración Tributaria
<b>UICN</b>	Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza



Un trato  
justo con  
el campo



Schweizerische Eidgenossens  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

Cooperación Suiza  
en América Central

