

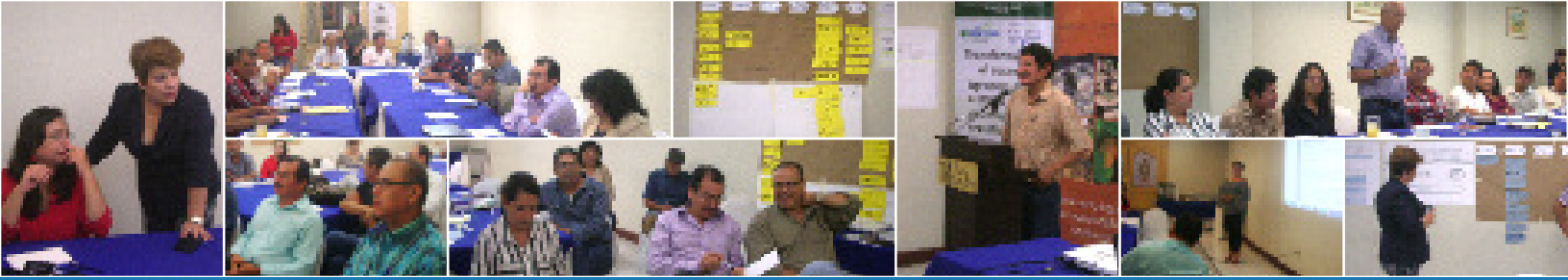
**Proyecto
“Gestión del Conocimiento
de la Cadena de Valor del Cacao en Centroamérica”
(Guatemala, El Salvador, Honduras y Nicaragua).**

Situación Actual de la Cadena de Valor del Cacao en El Salvador



**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 El Salvador



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

Agradecimiento a los actores y aliados	7
1. Introducción.	9
2. Metodología	12
3. El Sector cacao en El Salvador	14
3.1. Sector comercial del cacao en El Salvador	15
3.1.1. El comercio nacional e internacional de cacao en El Salvador	15
3.1.2. La balanza comercial	18
4. Mapeo de la cadena de valor de El Salvador	20
4.1. Descripción de los eslabones de la cadena de valor de El Salvador	22
4.1.1. Eslabón insumos	22
4.1.2. Eslabón Producción	23
4.1.3. Procesamiento y pos cosecha	24
4.1.4. Eslabón Comercialización	25
4.1.5. Eslabón transformación	26
4.2. Servicios operacionales de la cadena de valor del cacao de El Salvador	27
4.3. Servicios de apoyo a la cadena de valor del cacao de El Salvador	28
4.4. Instituciones reguladoras	28
5. Análisis de poder y gobernanza en la cadena de cacao de El Salvador.	31
6. Análisis de priorizaciones sobre las limitaciones y oportunidades de la cadena de valor ...	34
7. Conclusiones	38
Anexo	40

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 los miembros de la Mesa Nacional de Cacao, el Centro Nacional de Tecnología Agropecuaria y Forestal “Enrique Álvarez Córdova” – CENTA, la Alianza Cacao dirigida por Catholic Relief Services CRS, y todos los actores del sector público y privado que están vinculados con la cadena de valor del cacao en El Salvador.

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 aprendizaje, para ponerlos de nuevo en el qué hacer del fortalecimiento del sector cacaotero de El Salvador.



1

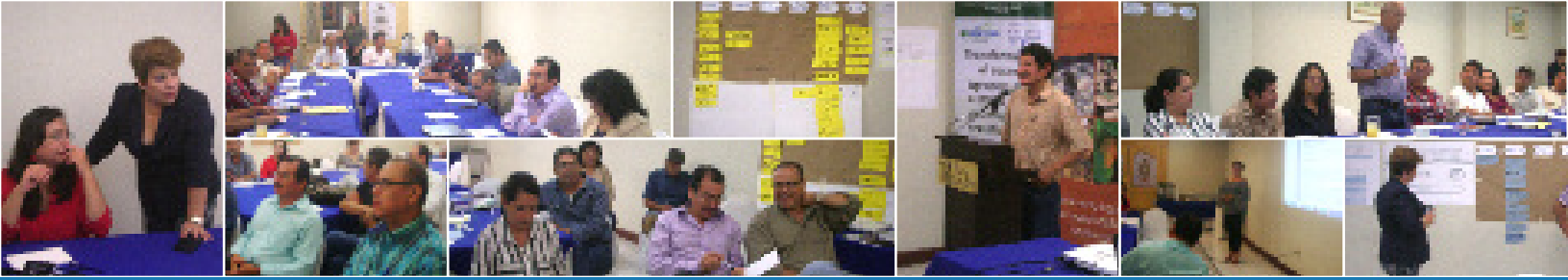
Introducción

En el marco del proyecto “Gestión de Conocimiento en la Cadena de Valor del Cacao a nivel de Centroamérica” impulsado por VECO MA y cofinanciado por COSUDE, 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 estos países. Este informe de El Salvador es uno de los resultados del proceso.

El cultivo del cacao en El Salvador no es nada nuevo. Antes y durante la conquista española, el país fue uno de los centros de mayor producción y venta de cacao, siendo la región de Izalco la mayor productora de cacao en América. Actualmente el Salvador ocupa el segundo lugar en Centroamérica como exportador de productos terminados a base de cacao. Su industria está orientada a la producción de bienes terminados como: chocolate, cocoa en polvo endulzada y cobertura de chocolate, teniendo como principales compradores a Guatemala, Honduras, Nicaragua y Estados Unidos.

El Salvador es deficitario en la producción de granos de cacao, en promedio importa de Centroamérica cerca del 71 % de sus requerimientos anuales, Nicaragua siendo su principal abastecedor. De la producción nacional de cacao en granos que se genera, un porcentaje muy pequeño, cerca del 8 %, se exporta como cacao fino de aroma y su principal mercado es Honduras y Estados Unidos.

Actualmente el CENTA está haciendo grandes esfuerzos para recuperar el germoplasma autóctono de la región de los Izalcos, el que se ha ido perdiendo con el paso del tiempo y que es reconocido por su alta calidad genética.



La Alianza Cacao, como instrumento de política pública, será quién trabajará en función de la modernización del sector cacaotero, dinamizando la investigación, la transferencia de los conocimientos científicos, la producción y reproducción del material vegetativo de alta calidad, la formación de recursos humanos en diferentes niveles y el fortalecimiento institucional, tanto de las diferentes instancias públicas, como de las instituciones privadas y organizaciones de productores. Así mismo promoverá el dialogo entre los diferentes eslabones de la cadena de valor, con la finalidad de articularla y dejar la cadena de valor sobre la base de un desarrollo económico con bienestar social y ambiental.



2

Metodología

La metodología utilizada está estructurada en cuatro pasos:

El primer paso consistió en la recopilación y análisis de la información secundaria, teniendo como referente el estudio sobre “Uso actual y oferta de tecnologías sostenibles en las cadenas de valor del cacao en El Salvador para mejorar la seguridad alimentaria” de RUTA (2013).

El segundo paso fue la obtención de información primaria. Para ello se realizó un taller nacional de análisis de la cadena de valor del cacao, utilizando las herramientas e instrumentos metodológicos de Value Link desarrollada por la GIZ (2005). Se contó con la participación de 31 actores vinculados a la cadena de valor del cacao, complementándose la información con entrevistas semi-estructuradas realizadas 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 El Salvador” 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.

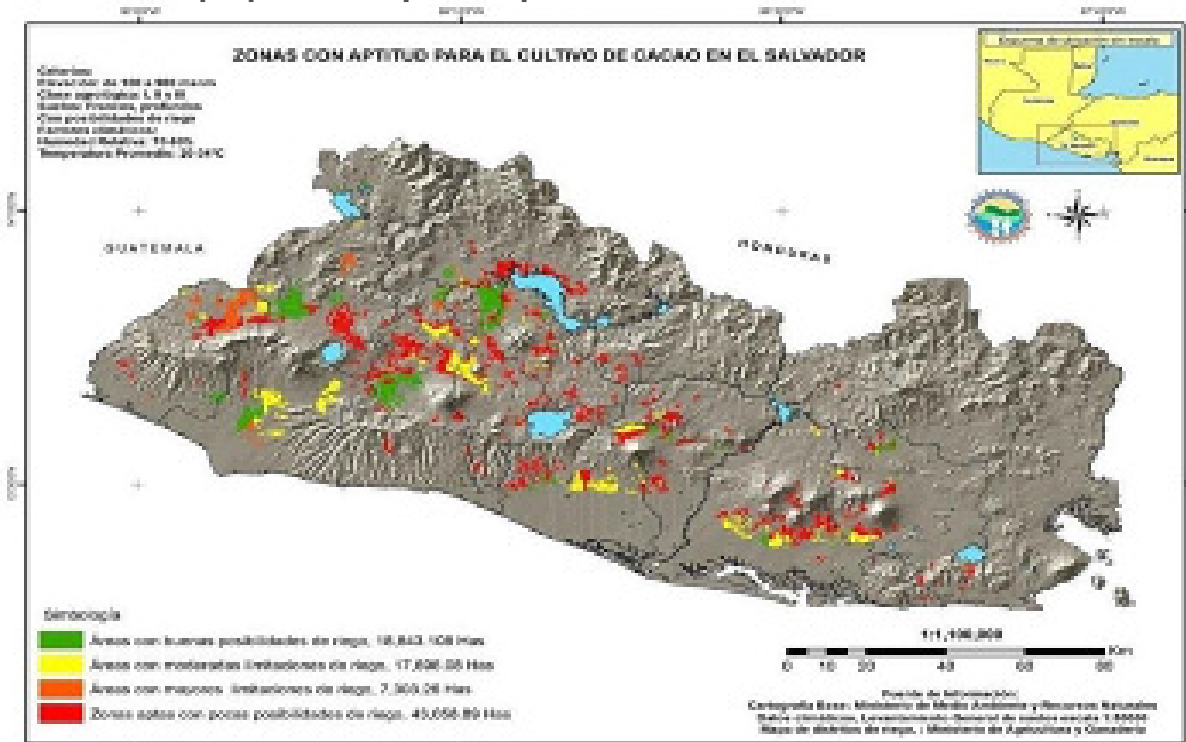


3

El sector cacao en El Salvador

Según el Ministerio de Agricultura y Ganadería MAG, tomando en consideración las condiciones de clima y suelos que demanda el cultivo de cacao, en El Salvador se dispone de 86,901.5 hectáreas de tierras aptas para la cacaocultura. Estas áreas cuentan con ventajas agroecológicas naturales en términos de clima y humedad, permitiendo el establecimiento de cacao en sistemas agroforestales, que contribuirían a la conservación del medio ambiente.

Mapa potencial para la producción de cacao de El Salvador



FUENTE: Ministerio de Agricultura y Ganadería MAG. 2013.



De acuerdo al mapa de uso potencial de suelo para el cultivo del cacao en El Salvador, las áreas se concentran principalmente en la franja central del país, en los departamentos de Ahuachapán, Sonsonate, La Libertad, Santana, Cuscatlán, San Vicente y Usulután. Actualmente la producción de cacao se concentra en la zona de los Izalcos en el departamento de Sonsonate y en el departamento de Usulután.

El área actual de producción en el país es de 694.47¹ hectáreas, con un rendimiento de 0.26 Tm/ha (8.1 qq/mz)² lo que constituye una productividad en finca bastante baja. Se registra un total de 365 productores que cultivan cacao, concentrados en los departamentos de Sonsonate y Usulután. Dentro de los procesos de la cadena de cacao, se estima que hay una participación del 30 % de mujeres, vinculadas especialmente a labores de transformación secundaria.

La Alianza Cacao, en el marco del programa de apoyo al desarrollo de la cacaocultura en el Salvador ha apoyado para el establecimiento de 909³ hectáreas de 10,000 proyectadas al 2018.

3.1. El sector comercial del cacao en El Salvador

3.1.1. El comercio nacional e internacional de cacao en El Salvador

El total de la producción de cacao de El Salvador, en el año 2015, fue de 361.91 Tm según registros del MAG (Anuario de Estadísticas Agropecuarias 2014-2015). El 8 % del grano de cacao tiene como destino el mercado de exportación, por consiguiente, el 92 % se beneficia y transforma a nivel nacional. Sin embargo, la demanda nacional del grano de cacao para ser procesado en El Salvador, tanto en las grandes industrias como en las artesanales locales, ha ido en aumento y la producción nacional no es suficiente para abastecer la demanda nacional, incrementándose las importaciones anuales de cacao en grano para satisfacer esta demanda.

El Salvador es un país con un sector de transformación secundaria del cacao muy dinámico y tiene una buena economía de exportaciones. Centroamérica es el principal destino de sus productos procesados de cacao los que, durante el período 2011-2015, han tenido un crecimiento promedio del 1 %.

¹ Anuario de estadísticas agropecuarias 2014-2015. MAG.

² Idem.

³ Alianza Cacao. CRS 2016

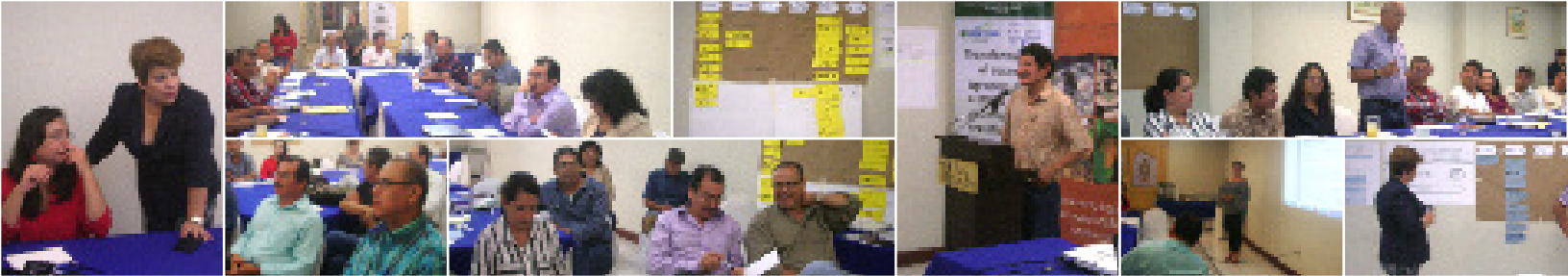
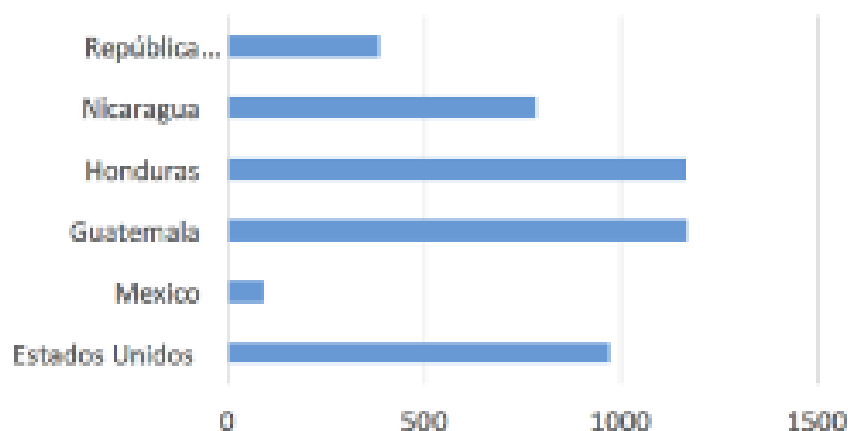


Tabla N° 1: Exportaciones de cacao de El Salvador

Año	2011	2012	2013	2014	2015	2011	2012	2013	2014	2015
Concepto	miles US\$					Toneladas métricas				
Cacao en granos	60.6	47.0	42.2	29.7	97.4	13.4	11.5	9.2	7.3	28.4
Cacao procesado	4,378.3	4,901.2	4,587.8	4,483.3	4,560.7	2,210.3	2,523.0	2,477.1	2,350.5	2,412.2
Total	4,378.3	4,901.2	4,587.8	4,483.3	4,560.7	2,210.3	2,523.0	2,477.1	2,350.5	2,412.2

Gráfica N° 1: Destino de las exportaciones de productos terminados en base de cacao de El Salvador. 2015.

Exportaciones 2015. US 4,560.6 miles



Fuente: Estadísticas de exportaciones de El Salvador. BCR. 2016.

El Salvador es deficitario en la producción, importando hasta 3 veces su producción nacional en cacao en grano o en polvo para utilizar en los diferentes productos que elabora la industria. Del total de las importaciones de granos, el 87% proviene de Nicaragua, seguido de Honduras con un 10-12%. Respecto a las importaciones de productos terminados, provienen de Centroamérica, siendo Guatemala su principal socio comercial; aunque sus importaciones más grandes en volumen y valor son de chocolates, provenientes principalmente de Estados Unidos.



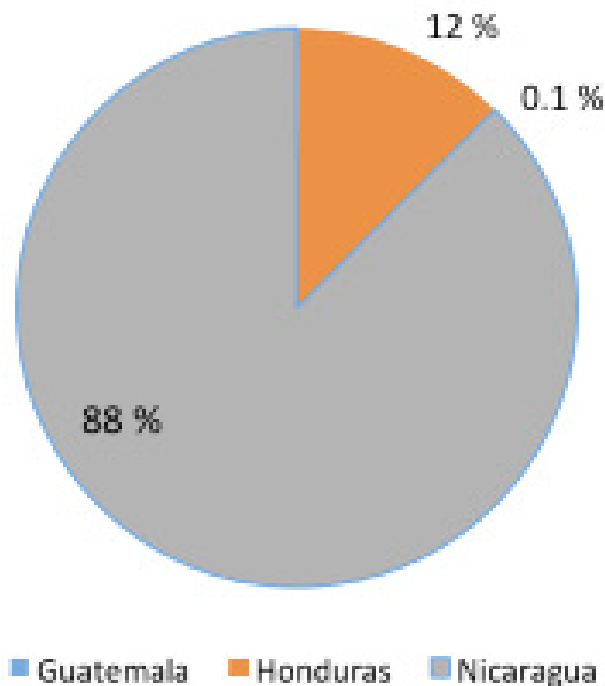
A nivel de las importaciones, durante el período 2011-2015, se ha tenido un incremento del 5 %, producto del aumento del consumo interno.

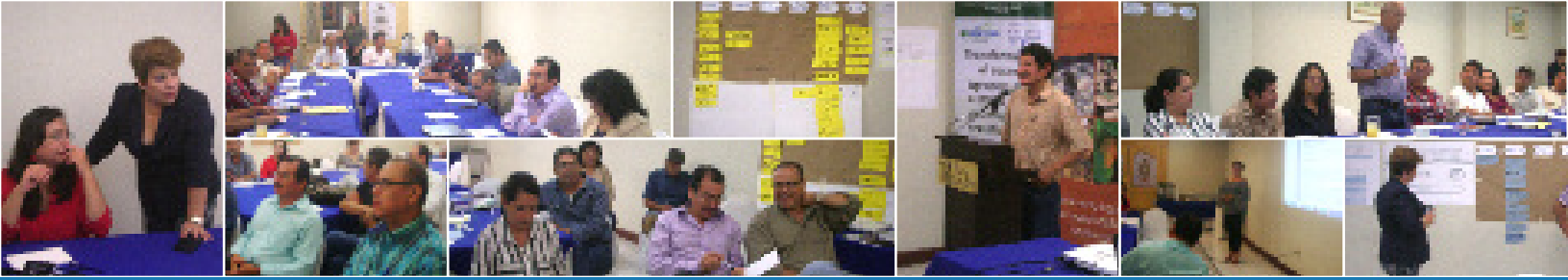
Tabla N° 2: Importaciones de granos y productos elaborados a base de cacao.

Año	2011	2012	2013	2014	2015	2011	2012	2013	2014	2015
	miles US\$					Toneladas métricas				
Cacao en grano										
Guatemala	0.7	19.6	14.8	13.0	2.4	1.4	56.4	48.3	35.9	8.7
Honduras	220.1	156.4	174.1	259.4	160.1	222.6	104.3	120.8	179.4	119.8
Nicaragua	828.2	1,054.8	958.9	1,000.2	1,138.7	561.4	731.9	640.8	661.1	741.7
Sub total	1,049.0	1,230.8	1,147.8	1,272.6	1,301.1	785.4	892.6	809.9	876.4	870.2
Cacao procesado										
Guatemala	2,652.7	2,561.7	2,734.5	2,744.2	3,136.0	1,307.1	1,418.9	1,548.6	1,449.7	1,645.2
Honduras	0.5	5.7	-	0.0	65.0	0.4	0.4	-	0.0	22.7
Costa Rica	413.3	595.6	534.3	581.5	615.0	111.4	144.5	141.6	159.3	163.0
Sub total	3,066.5	3,163.0	3,268.9	3,325.6	3,816.1	1,418.9	1,563.8	1,690.2	1,609.0	1,830.9
Total	4,115.5	4,393.8	4,416.7	4,598.3	5,117.2	2,204.3	2,456.4	2,500.1	2,485.4	2,701.1

Fuente: Estadísticas de exportaciones de El Salvador. BCR 2016.

**Gráfica N°2:
Importaciones de granos de cacao,
2015, El Salvador**





3.1.2. La balanza comercial

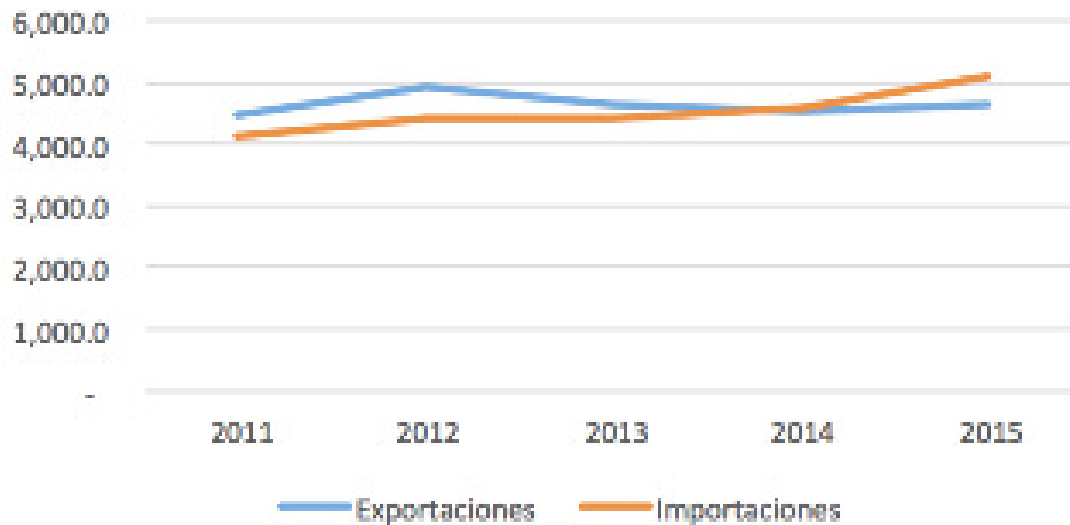
La balanza comercial de El Salvador a partir del 2014 es negativa, debido al incremento del consumo interno de productos derivados del cacao y al hecho que las exportaciones se han mantenido en un mismo rango promedio anual. El crecimiento promedio anual de las importaciones es del 5 % y el crecimiento promedio anual de las exportaciones es de tan solo 1 %.

Tabla N°3: La balanza comercial de El Salvador (miles de USD)

Año	2011	2012	2013	2014	2015
Exportaciones	4,438.9	4,948.2	4,630.0	4,513.1	4,657.9
Importaciones	4,115.5	4,393.8	4,416.7	4,598.3	5,117.2
Balance	323.4	554.4	213.3	-85.2	-459.3

Fuente: Estadísticas de exportaciones-importaciones de El Salvador. BCR 2016

Gráfica N°3: Exportaciones e importaciones totales de El Salvador.





4

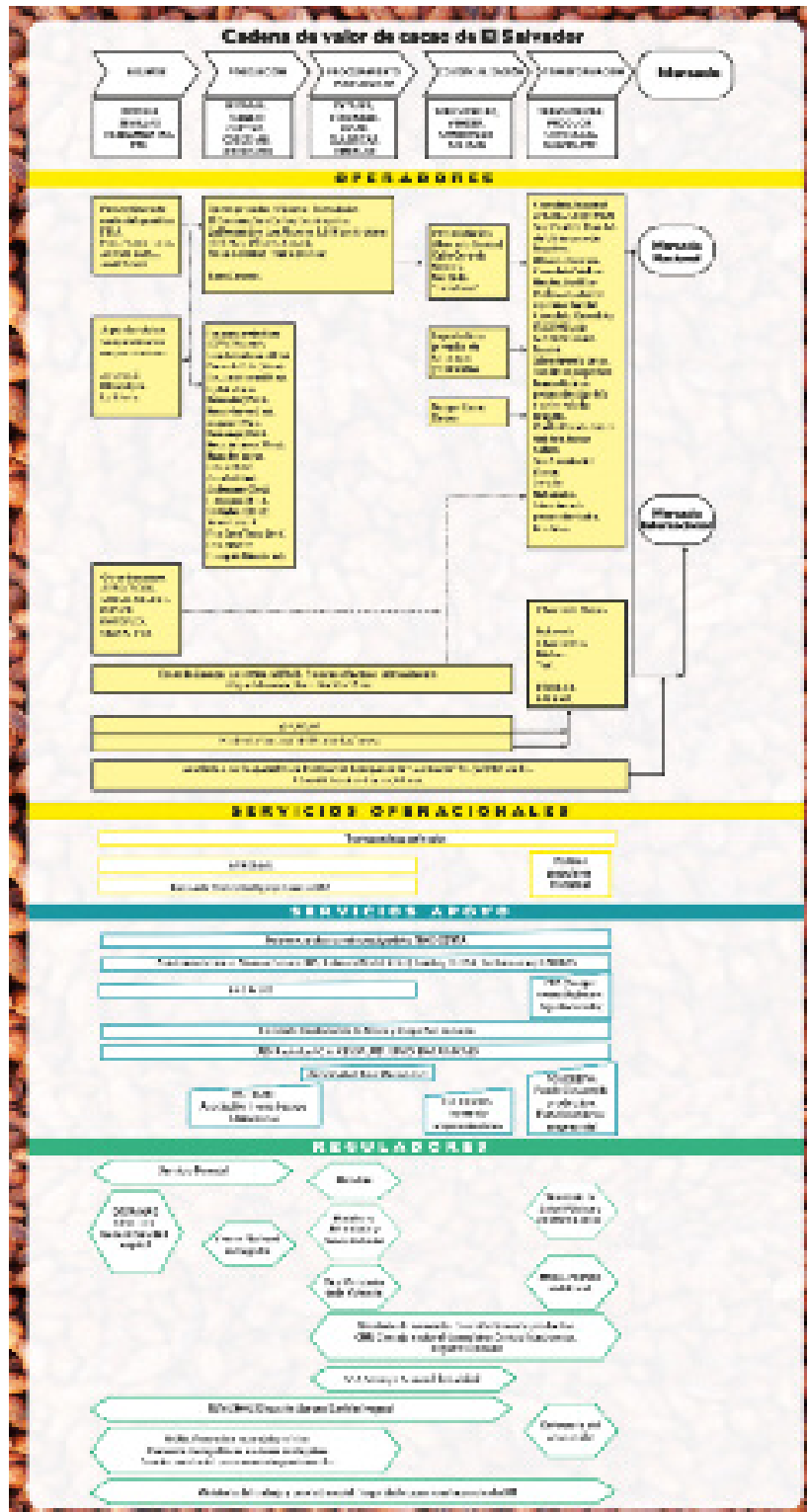
Mapeo de la cadena de valor del cacao de El Salvador

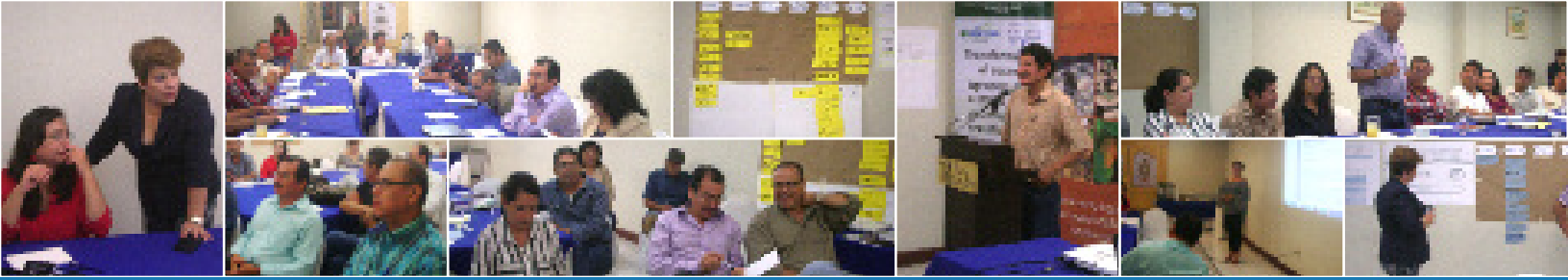
La actualización de los distintos actores de la cadena de valor de El Salvador se realizó mediante dos sesiones de trabajo: un taller nacional realizado en junio del 2016 en San Salvador y un taller regional de devolución que se realizó en San Salvador, en el mes de julio del 2016.

Se observa a nivel de país que, en los últimos 4 años, se ha estado aprovechando la oportunidad que se genera a partir de la demanda insatisfecha de granos, para realizar importantes esfuerzos para reactivar el cultivo del cacao. Existe una gran dinámica de nuevos actores privados que se están sumando al eslabón de la producción. Se contabilizan inversiones públicas para el establecimiento de nuevas plantaciones de cacao con pequeños productores e inversiones de la empresa privada que se están sumando al eslabón de producción. Sin embargo no se manifiestan nuevos actores en los otros eslabones de la cadena.



Mapa de actores de la cadena de valor del cacao de El Salvador





4.1. Descripción de los eslabones de la cadena de valor de El Salvador

4.1.1. Eslabón de insumos

El Salvador está pasando por una etapa de evaluación de sus variedades para identificar arboles elite con características deseadas, trabajo que está realizando el Centro Nacional de Tecnología Agrícola y Forestal CENTA. Así mismo se están repatriando algunas variedades trinitarias y criollas autóctonas de El Salvador que se han identificado en el sur de México. Estas variedades son trinitarias y algunas criollas que presentan buenas características en fineza y aroma.

Las iniciativas privadas como son la sociedad cooperativa de productores de cacao de El Salvador ES-CACAO, la Hacienda San José Real de la Carrera, La finca Miramar en Usulután, AGROSISAL y la Asociación Cooperativa de Producción Agropecuaria de Cacao “Los Izalcos” (ACPACI de R.L), se han identificado como los principales proveedores de material vegetativo, sobre todo para auto-abastecer a sus asociados.

Los materiales que se están produciendo en el país provienen de clones trinitarios y acriollados, muchos provenientes de la colección del CATIE y de la FHIA, con características de cacao fino y de aroma y propiedades organolépticas atractivas, que están dando buenos resultados en El Salvador. Tanto la FHIA como el CATIE han tenido un rol importante en la provisión de materiales genéticos y asistencia técnica, a varias iniciativas de fomento del cultivo de cacao en El Salvador. En total se han validado 18 clones.

Este año el CENTA establecerá un jardín clonal donde se iniciará el proceso de identificación de clones promisorios y su validación, para posteriormente entregarlos a los productores y empresas.

Actualmente los nuevos programas de ampliación de áreas de cultivo de cacao en las zonas promisorias para la producción de cacao, se han visto tensionados por la poca disponibilidad de material vegetativo, haciendo presión sobre los viveros existentes. No se identificaron organizaciones y/o empresas que se dediquen de forma exclusiva a la propagación de plantas con propósitos de comercialización. Entre las principales limitaciones identificadas en éste eslabón están: la poca disponibilidad y acceso a materiales genéticos de cacao, así como el escaso recurso humano con conocimientos y habilidades para injertar.

La distribución de insumos agrícolas y herramientas para el sector cacao, funciona de forma abierta y espontánea. A la fecha no existen productos especializados para cacao en función de las distintas etapas de su desarrollo. Los insumos agrícolas para la producción convencional son distribuidos principalmente por empresas como Grupo Fertica y DISAGRO que ofrecen asesoría técnica por la compra de fertilizantes. Los productos dirigidos a la producción orgánica están siendo adaptados del cultivo de café y muchos de ellos no cuentan con certificados de calidad.



4.1.2. Eslabón de la producción

En este eslabón se ponen de manifiesto las principales relaciones de los servicios de apoyo, asistencia técnica y capacitación, a través de programas y proyectos de innovación tecnológica y de desarrollo empresarial, impulsados por los diferentes actores públicos y privados del país.

La producción actual de cacao en El Salvador está ubicada en los departamentos de Sonsonate y de Usulután. Además de estos departamentos, hay potencial de producción en los departamentos de Ahuachapán, La Libertad, Santana, Cuscatlán y San Vicente. Aunque no hay datos exactos de áreas establecidas, se calcula que actualmente existen más de 2,000 ha de cacao establecidas en las que un 35% está en producción.

El total del área de cacao en producción es de 694.47⁴ hectáreas, en manos de 365 productores con áreas menores a 2 ha y medianos productores que cultivan áreas de 5 hasta 70 hectáreas, con rendimientos promedios de 0.26 Tm/ha, generando una producción total en el 2015 de 361.91⁵ Tm.

Se considera que existe un bajo rendimiento a nivel de finca por la falta de financiamiento a los pequeños productores para la compra de servicios de asistencia técnica, materiales vegetativos e insumos para la renovación de sus plantaciones. Existen plantaciones mayores a 30 años que requieren renovarse, deficiencias en el manejo de los cultivos, baja adopción de labores culturales adecuadas, baja densidad de árboles por hectárea, alta presencia de monilia, poca disponibilidad de asistencia técnica, poca oferta de material vegetativo de alta calidad accesible al pequeño productor.

A corto plazo, de no renovarse las plantaciones viejas, podría restarle competitividad al sector cacaotero.

Actualmente se han incorporado al establecimiento de cacao una gran cantidad de pequeños productores, apoyados por la Alianza Cacao en el marco del programa de apoyo al desarrollo de la cacaocultura en El Salvador, beneficiando a aproximadamente 2,000 productores, quienes han establecido áreas menores a una hectárea.

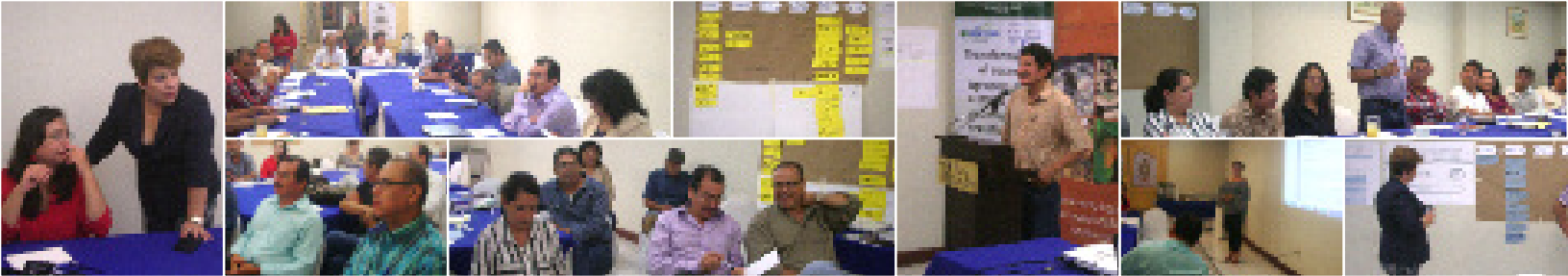
Los principales actores que se encuentran en este eslabón son:

- La Sociedad Cooperativa de Productores de Cacao de El Salvador (ES-CACAO), con una superficie plantada de cacao de 216.5⁶ hectáreas. El modelo de producción de ES-CACAO, es a través de fincas privadas medianas que deben estar asociadas a la cooperativa, firman convenios de entrega exclusiva. Su producción es tecnificada y hay un claro interés hacia la exportación directa de cacao en granos en un futuro próximo.

⁴ Anuario de estadísticas agropecuarias 2014-2015. MAG 6.

⁵ Anuario de estadísticas agropecuarias 2014-2015. MAG 2016.

⁶ Información suministrada por Claudia Orellana, técnico de ES-CACAO y participante en el taller nacional de análisis de la cadena de valor del cacao - 16 junio 2016.



- La Hacienda San José Real de la Carrera cuenta con 350 hectáreas en producción y proyecciones de siembra de 170⁷ hectáreas.
- La Asociación Cooperativa de Producción Agropecuaria de Cacao “Los Izalcos” (ACPACI de R.L.) maneja 27 hectáreas con 117 socios, 68 mujeres y 49 hombres.
- La Alianza Cacao, en el marco del programa de apoyo al desarrollo de la cacaocultura en El Salvador ha apoyado el establecimiento de 909⁸ hectáreas (2014-2015) para un total de productores atendidos de 1,964 personas. La mayoría de los productores de cacao son pequeños productores con un área promedio menor de 1 hectárea.
- También, en este eslabón, fueron identificadas⁹ las siguientes fincas privadas: Miramar, Santa Luisa, El Carmen, San Carlos Los Ángeles, La Decoración, Los Abuelos, Tierra Blanca, Juan Cáceres, ACOPACAN (41.7 ha), Cooperativa Cerro el Cacao (11.9 ha), Pinares de Berlín (17.9 ha), San Juan de Letras (5.9 ha), El jobal (14.9 ha), Normanda (14.9 ha), Nancuchiname (3 ha), Acopa san (6 ha), Barra Ciega (14,9 ha), Nuevo Amanecer (17.9 ha), Nacagüita (14.9 ha), Comus (17.9 ha), Acovalle (6 ha), Acodenague (17.9 ha), La Maromo (14.9 ha), San Carlos 2 (14.9 ha), Tonacatepequel, finca Santa Teresa (4.8 ha), finca Miramar, Concepción Batres (4.2 ha), y Eduardo Zacapa y Boris Portillo (6 ha).

4.1.3. Eslabón del procesamiento y poscosecha

En el país existen pequeños centros de acopio y beneficiado de cacao, con distintos niveles de desarrollo, capacidades y experiencias para el proceso pre-industrial (fermentado, secado y empacado) de granos de cacao. Las mejores experiencias en la realización de este proceso pre-industrial, se encuentran en la Asociación ES-CACAO que está produciendo con estándares de calidad y la Hacienda San José Real de la Carrera, que cuenta con sus instalaciones de acopio y fermentado. También en la Asociación Cooperativa de Producción Agropecuaria Cacao “Los Izalcos” (ACPACI de R.L.) que cuenta con instalaciones propias para el fermentado y pos cosecha con una capacidad de 2 Tm de secado de granos. Otros productores privados que poseen sus propios centros para acopio y beneficiado son Eduardo Zacapa y Boris Portillo.

Estas empresas privadas que están fermentando están conectadas con procesadoras locales a las cuales les venden el cacao en grano.

La Alianza Cacao, como parte de sus líneas estratégicas de producción, está en proceso de ampliar la capacidad actual de procesamiento del cacao en las áreas donde se está trabajando con el proyecto. Estas actividades se están desarrollando con las organizaciones locales que el proyecto está apoyando, dada la importancia de la asociatividad para poder producir calidades homogéneas.

⁷ Taller nacional de análisis de la cadena de valor del cacao - 16 junio 2016.

⁸ Alianza Cacao. CRS 2016

⁹ Taller nacional de análisis de la cadena de valor del cacao - 16 junio 2016.



4.1.4. Eslabón de la comercialización

Los operadores de este eslabón son los encargados de comprar el cacao que proviene de las organizaciones de productores privados. Se encuentran comercializadores formales como empresas o cooperativas, una empresa que abastece el mercado internacional y los operadores que trabajan en el mercado informal.

El cacao salvadoreño se comercializa principalmente a nivel nacional, debido al bajo volumen de producción. El precio del cacao se fija principalmente en función de la oferta y la demanda nacional, como también de la calidad.

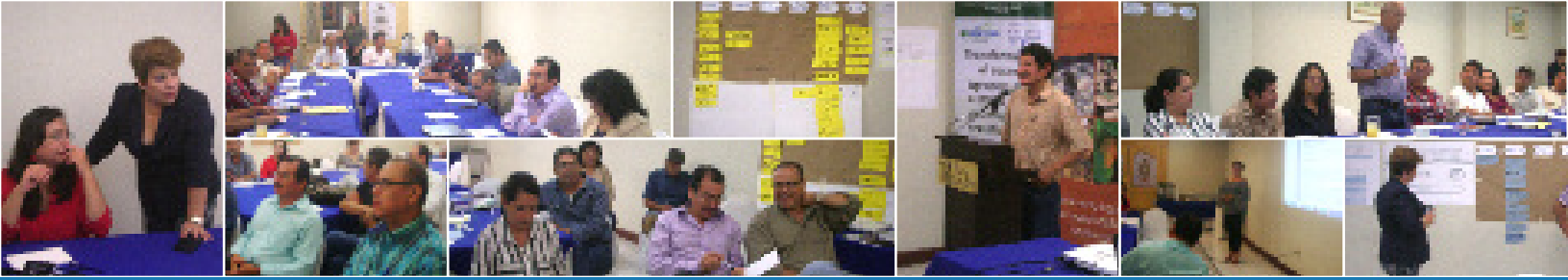
En el mercado de granos de cacao, en el año 2015, se registraron las primeras exportaciones al mercado de Honduras, por el orden de las 25 Tm y 3.43 Tm a Estados Unidos. A este último destino de exportación, los volúmenes han venido reduciéndose al pasar de las 13.4 Tm en el año 2011 a 3.43 Tm en el año 2015.

La mayoría del cacao en granos producido en El Salvador es cacao convencional, solamente lavado y secado. Los pequeños productores individuales venden al mercado informal. Hay una primera red de intermediarios que operan en las comunidades. Son camiones o camionetas que circulan de finca en finca o en los mercados de montaña. Compran el grano de cacao con los más mínimos requerimientos de calidad. El segundo circuito de comercializadores se encuentra en los mercados de las cabeceras departamentales. Por lo general compran cacao corriente y cacao fermentado de segunda. Casi en su totalidad la producción de cacao en granos es consumida por los mercados locales cerca de las fincas productoras.

Existen redes de comercialización que se van tendiendo en base a la demanda de las empresas formales que requieren cacao en granos con cierta calidad. Este segmento, por lo general, posee contratos de compra-venta de granos, como es el caso de Chocolate Shaws que compra cacao en granos a la Hacienda La Carrera. ES-CACAO igualmente está vendiendo su producción a empresas industriales locales. En el caso de la Cooperativa Los Izalcos, está procesando su cacao en productos terminados, principalmente tablillas para la taza de chocolate caliente.

El precio promedio que se paga en el mercado mayorista, por el quintal de cacao seco, es de USD 160.0¹⁰ equivalentes a USD 3.49/kilogramo. El precio promedio internacional del cacao en granos convencional es de USD 3.04/kilo. El sobreprecio que paga el mercado de El Salvador se debe al tensionamiento de la demanda por la poca oferta local.

¹⁰ Informe mensual de precios mayoristas de los principales productos agropecuarios a nivel nacional. Julio 2016. Año 2. N°19. MAG.

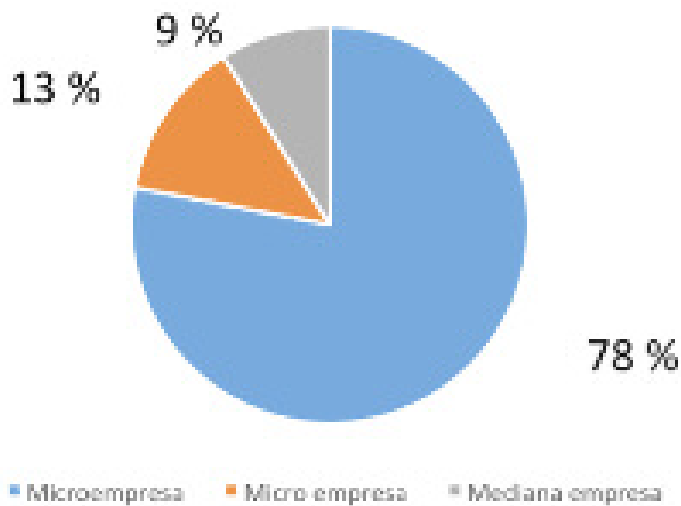


4.1.5. Eslabón de la transformación

Según datos del MINEC (2015) el 78 % del consumo nacional de granos de cacao es transformado por microempresas que venden su producción al mercado local, el 13 % lo transforman pequeñas empresas o micro empresas y el 9 % empresas medianas. El producto de mayor importancia en el mercado de consumo de El Salvador es el chocolate tipo "tablilla", el cual es distribuido en las tiendas de conveniencia y mercados del país y sobre todo en pupuserías y pequeños restaurantes o comedores populares, para el consumo de la taza de chocolate. Se estima que existen al menos 30,000¹¹ pupuserías populares en El Salvador.

Además, hay empresas que se dedican a la fabricación industrial de chocolates elaborados, cocoa en polvo endulzada y chocolate de cobertura. Esta industria adquiere el grano vía intermediarios en los mercados y contratos de compra-venta a productores privados. También, hay empresas como Chocolate Shaws que adquiere cacao en granos fermentado con calidad, para la transformación en chocolates finos que se comercializa en segmentos de mercado exigentes en calidad y otra parte se exporta.

Gráfico N°4: Tamaño de las empresas



Fuente: Ministerio de Economía MINEC 2015.

¹¹ Ministerio de Turismo de El Salvador MITUR. Información no confirmada.



El Salvador exportó 2,411.6 Tm¹² de productos terminados a base de cacao equivalentes a 4,560.5 miles de USD. El total de estas exportaciones fueron cobertura de chocolate, confitería y cocoa en polvo endulzada. Los principales países compradores fueron Guatemala y Honduras seguido de Estados Unidos, Nicaragua, República Dominicana y México. 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 602.2 Tm de cacao en granos.

Tabla N°4: Identificación de los principales transformadores-exportadores del eslabón de transformación que están exportando. Cadena de Valor del Cacao de El Salvador. Julio 2015.

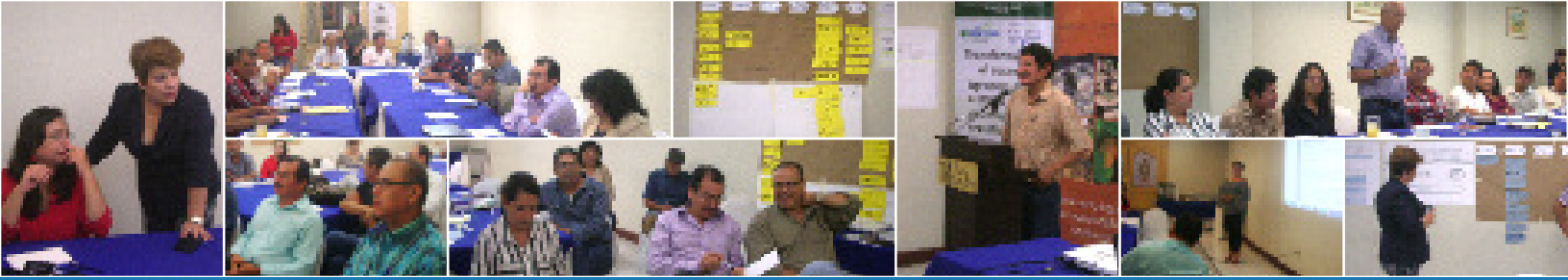
Nombre de la empresa	Características de la empresa
Chocolates Melher Exportadora Rio Grande, S.A. de C.V.	Cobertura de chocolate blanco
Facema, S.A. de C.V. Benjamin Logistic Etcetera S.A. (Chocolate Shaws)	Chocolate en tabletas
Casa Bazzini, S.A. de C.V. Benjamin Logistic	Chocolate en polvo

4.2. Servicios operacionales de la cadena de valor del cacao de El Salvador

Respecto a los servicios de transporte, existen diversas modalidades, siendo la de mayor impacto el transporte de cacao en baba o cacao seco convencional, de las fincas hacia los mercados locales. Los intermediarios utilizan transporte en la búsqueda de los productos en baba o seco, directamente en las fincas, al comprar en efectivo o realizando compras de futuro. En el Salvador únicamente algunas empresas privadas utilizan sus propios camiones y/o camionetas para transportar su cacao hasta sus centros de beneficiado.

En El Salvador existen servicios de préstamos a la producción por parte del Banco Nacional de Desarrollo de El Salvador BANDESAL, la Banca de Fomento Agropecuario BFA y además pequeñas empresas familiares que ofrecen servicios de molinos Nixtama.

¹² Estadísticas de exportaciones de El Salvador. Banco Central de Reserva. BCR 2016.



4.3. Servicios de apoyo a la cadena de valor del cacao de El Salvador

En la cadena de valor del cacao podemos encontrar dos tipos de apoyo: el gubernamental y el no gubernamental.

A través del gobierno salvadoreño se facilita la asistencia técnica a los productores a través de los técnicos en cacao del programa Alianza Cacao. FONDREPO brinda apoyo dirigido al fortalecimiento empresarial para mejorar la competitividad. MINEC-CRECEMOS, brinda asistencia técnica y financiamiento para el fomento a emprendedores y empresas. La Comisión Nacional de la Micro y Pequeña Empresa brinda apoyo gremial a los transformadores y especialistas del CENTA-MAG.

Por otro lado, se cuenta con el apoyo de instituciones no gubernamentales a través de la ejecución de programas y proyectos como los desarrollados por: Catolic Relief Service (CRS), Lutheran World Relief (LWR), Caritas, Clusa, Technoserve, RUTA, etc.

Es a través de la cooperación internacional que se ha venido dinamizando el fomento del cultivo del cacao, desarrollando estrategias dirigidas al fortalecimiento de la cadena de valor, establecimiento de nuevas áreas y rehabilitación de las ya existentes, asistencia técnica para el manejo agronómico del cultivo, fortalecimiento de las acciones orientadas a la asociatividad, así como el uso de buenas prácticas agrícolas y tecnologías sostenibles.

A nivel local existen organizaciones que brindan servicios de apoyo a sus beneficiarios como son:

- **ES-CACAO** que ofrece asistencia técnica y venta de insumos, únicamente a sus asociados.
- La Asociación Tierra Tecapa Chinameca **ASITECHI** que brinda asistencia técnica a sus beneficiarios.
- **La Mesa Nacional de Cacao** promueve la coordinación interinstitucional entre el sector privado y el sector público para el desarrollo del sector cacaotero de El Salvador.
- La Universidad de El Salvador (**UES**) que está en el proceso de mejora de la curricular universitaria para introducir la temática de la producción de cacao en la facultad de agricultura.

4.4. Instituciones reguladoras

Las instituciones reguladoras para el sector cacaotero en El Salvador son:

- **DSVA-MAG**: Dirección General de Sanidad Vegetal del Ministerio de Agricultura y Ganadería que emite permisos de inocuidad y sanidad vegetal.
- Centro Nacional de Registro que otorga permisos de operaciones a las empresas.



- Ministerio de Trabajo y Previsión Social que inspecciona y da permisos sanitarios para empresas procesadoras.
- Ministerio de Economía (MINEC) encargado de la inscripción de nuevas empresas y fomento de nuevos emprendimientos empresariales.
- Ministerio del Ambiente y Recursos Naturales que autoriza los planes de manejo de fincas ubicadas en áreas protegidas.

Tabla N°5: Esquema productivo identificados en la cadena de valor de cacao de El Salvador 2015

Producto	Toneladas	%	Características de productores	Acuerdos en la cadena	Destino principal de producción	Gobernanza de cadena
Grano de cacao fermentado y convencional	s/d		- Productores privados - Contratos formales.	- Modelo de trabajo desde el 2010, en proceso de consolidar el acopio. - Entrega insumos y asistencia técnica. relaciones con proveedores de granos.	Industria Chocolatera local	ES CACAO
			- Productores organizados - Contratos formales	Acuerdos formales con asociados individuales	Transforman el cacao en granos en productos terminados. Venden al consumidor.	Cooperativa Los Izalcos (ACPACI RL) Otras organizaciones cooperativas de El Salvador.
Cacao convencional producción local e importado. Hay un porcentaje de cacao fermentado importado.	361.9 TM		- Productores organizados - Productores no organizados - Empresas	- 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. - Importadores locales (brokers).	- Mercado de consumo final en Centroamericana	Industria chocolatera local. Mercado local minorista.
	870 TM (importadas)				Mercado de consumo final local de El Salvador	Pequeña agroindustria artesanal local/nacional
Total consumo	1,232.3 TM					



Tipos de Cacao

5

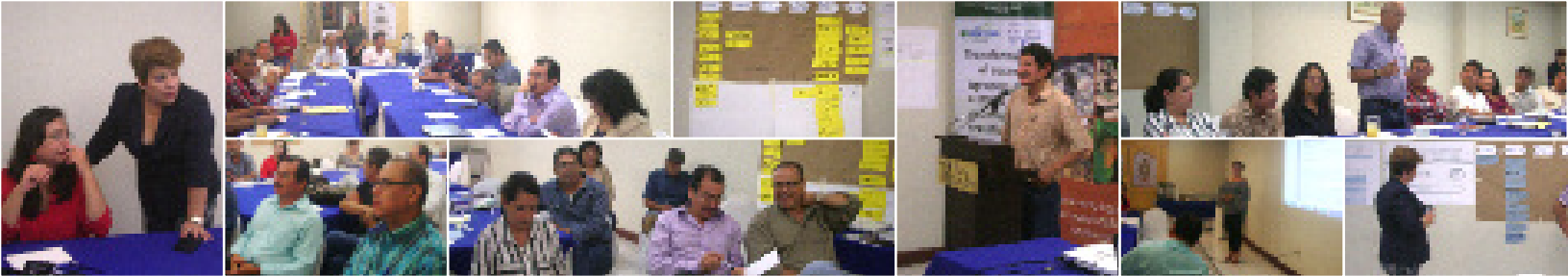
Análisis de poder y gobernanza en la cadena de cacao de El Salvador

El desarrollo del sector primario de cacao en El Salvador ha entrado en una alta dinámica a partir de unos pocos años atrás. Su producción histórica ha estado asociada a pequeñas unidades productivas familiares y a la cultura de la población por el cacao como parte de su dieta alimenticia. El sector que ha mantenido la dinámica en la producción de bienes terminados, ha sido el sector privado, que, al no haber disponibilidad de granos en el país, ha requerido de a la compra de cacao de Nicaragua y Honduras, donde existe la disponibilidad de granos para este sector.

Los buenos precios internacionales y el potencial de El Salvador de poder producir granos de cacao con calidad finos y de aroma, además del potencial que significa la denominación de origen, ha motivado al sector gobierno, empresarios y agentes que trabajan para el desarrollo, de ver en este sub sector opciones para los agricultores del país y contribuir a la economía local.

La gobernanza de la cadena de cacao de El Salvador, por la parte pública se estructura en el Ministerio de Agricultura y Ganadería MAG y el Centro Nacional de Tecnología Agrícola y Forestal CENTA, que promueven a través de las acciones del estado la promoción del cacao en El Salvador. También el MAG está promoviendo la participación de los diferentes actores públicos, productores privados, empresarios, la academia y sectores que promueven el desarrollo, en la Mesa Nacional del Cacao de El Salvador que es coordinada por el CENTA. La Mesa está en el proceso de articular los diferentes esfuerzos que el país realiza para el desarrollo del sector cacaotero de El Salvador.

El principal instrumento de política pública que tiene El Salvador en la actualidad para impulsar el desarrollo del sector cacaotero es la Alianza Cacao, con un financiamiento externo de USD 20 millones y que tiene como meta la siembra de 10,000 hectáreas de cacao y beneficiar a 10,000 productores en 83 municipios, en un período 2014-2019. El órgano asesor de la Alianza está conformado por las instituciones públicas: MINEC, MAG, CENTA, ENA, MARN, PPRR, Secretaría técnica de la Presidencia, BANDESAL y BFA, Universidad de El Salvador y el CATIE. La Alianza es coordinada por la agencia CRS y ejecutada por un consorcio de organizaciones que ejecutan el programa por territorios. En el siguiente mapa se puede observar las áreas de siembra de la Alianza Cacao así como la distribución territorial por organización.



Mapa de distribución de áreas y territorios por organización ejecutora



Fuente: Alianza Cacao. CRS 2016.

La organización más representativa de productores de cacao de El Salvador es Asociación Cooperativa de Producción Agropecuaria Cacao "LOS IZALCOS" (ACPACI de R.L). Está ubicada en el departamento de Usulután, y está conformada por 117 productores. Esta cooperativa tiene sus propias instalaciones de fermentado y una pequeña industria para la producción de tablilla para la taza de chocolate. Otra organización que se encuentra en el esquema de poder de la cadena primaria es ES-CACAO, es una cooperativa de productores medianos a granes que poseen sus propias instalaciones de beneficiado y pos cosecha. ES-CACAO también tiene en sus funciones la comercialización de su grano en el mercado local, y a empresas con las cuales poseen contratos de compra de granos.

La Hacienda San José Real de la Carrera es la empresa productora de granos más grande de El Salvador, posee su propia infraestructura de beneficiado y pos cosecha, además ella misma comercializa su grano a empresas constituidas que requieren cacao en granos con calidad.

El sector de importancia en el esquema de poder de la cadena de valor del cacao en El Salvador, lo comprenden los empresarios industriales, cooperativas y pequeñas pymes agrupadas en el eslabón de la transformación. Estos empresarios y cooperativas compran toda la producción interna de cacao que produce el país, además que tienen que comprar cacao en granos que se importa, y que representa el 71 % de los requerimientos anuales de cacao en granos. Casi en su totalidad proviene de Nicaragua y Honduras. En este sector algunas de las principales empresas son, Chocolates Meler. EXPORTADORA RIO GRANDE, S.A. DE C.V. FACEMA, S.A. DE C.V. ETCERERA S.A. (Chocolate Shaws), CASA BAZZINI, S.A. DE C.V. y BENJAMIN LOGISTIC que son productoras y exportadoras de productos terminados. Estas empresas estimulan las importaciones de granos de cacao del exterior por su alta demanda de materia prima.

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



6

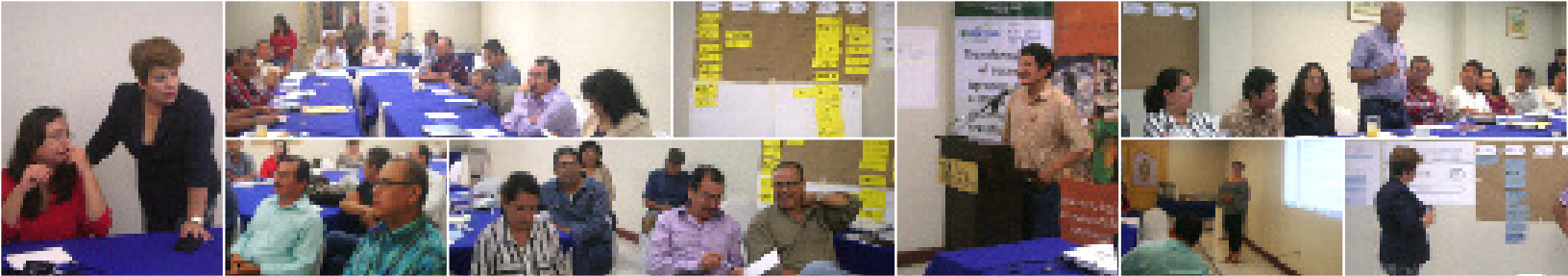
Análisis de priorizaciones sobre las limitaciones y oportunidades de la cadena de valor

Como resultado del taller de análisis de la cadena en el Hotel La Terraza el 15 y 16 de junio del 2016 en San Salvador, con la participación de los diferentes actores claves de los distintos eslabones de la cadena (operadores, servicios operacionales, servicios de apoyo y reguladores) de las diferentes regiones del país e instancias del nivel nacional, surgió la siguiente tabla, donde los participantes identificaron y priorizaron las principales limitantes de la cadena de valor. 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 investigación y promoción de cacao criollo nativo. Falta de resultados de investigación de variedades comerciales prometedoras.	El Salvador está realizando a través del CENTA la caracterización de los materiales genéticos existentes en el país y su validación. Se está haciendo investigaciones utilizando protocolos y generando información de base y validaciones de clones de cacao. La universidad ha tratado de involucrarse, pero por la falta de un presupuesto asignado a la tarea, solamente se realizan esfuerzos en base a las demandas de tesis o monografías. El Salvador tiene una estrategia para el tema de la investigación de variedades, caracterizaciones y la validación de ejemplares promisorios.	Insumos
Pocos huertos clónales disponibles para la producción de varetas. Poco material de propagación para injertos	A partir del 2016 el CENTA va a instalar un jardín clonal para la validación y la producción de material vegetativo de calidad. Con la finalidad de poder distribuir materiales certificados y validados a los productores en general y empresas.	Insumos



Limitantes priorizadas	Análisis de la brecha	Eslabón afectado
<p>Bajo nivel de conocimiento tecno-científico en los diferentes eslabones de la cadena.</p>	<p>Esta limitante está vinculada al hecho que hay más demanda de técnicos y de nuevos conocimientos por las inversiones que se están realizando en el país. Falta desarrollar una estrategia país para el abordaje integral de esta temática.</p>	<p>Insumos, producción, y procesamiento y pos cosecha, transformación.</p>
<p>Poco interés del agricultor para organizarse. Faltan sinergias y alianzas entre pequeños, medianos y grandes productores.</p>	<p>El bajo nivel 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. El bajo nivel de empresarialidad está ligado 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 al observar 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 priorizadas	Análisis de la brecha	Eslabón afectado
<p>Baja productividad por parcelas. Falta renovación de plantaciones. Falta de aplicación de Buenas Prácticas Agrícolas.</p> <p>Definición de SAF con cacao. Falta de arreglos clónales como modelos de producción. Falta de gente capacitada en diferentes eslabones de la cadena.</p>	<p>Entre las razones expresadas por “baja productividad” se encuentran: bajo conocimiento técnico en los productores para incrementar los rendimientos, desconocimiento de variedades de cacao fino, capacidad de oferta técnica de buena calidad insuficiente, bajos niveles de inversión en las fincas, insumos de baja calidad. Incide en la baja productividad la densidad de las plantaciones viejas existentes en el país, el desconocimiento de los arreglos poblacionales en las plantaciones de cacao, la 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 s mejores prácticas y casos de éxito existentes en el país.</p>	<p>Producción</p>
<p>Falta infraestructura de procesamiento pos cosecha (áreas de fermento, secadores, clasificadoras y embalaje).</p> <p>Hay poca disponibilidad de cacao fermentado en el país.</p>	<p>El Salvador posee poca capacidad instalada en beneficiados. Una limitante es el insuficiente producto financiero dirigido a las organizaciones u cooperativas en función de incrementar su capacidad de acopio.</p>	<p>Procesamiento y pos cosecha.</p>
<p>Hace falta desarrollar diversas estrategias de mercado.</p> <p>Hace falta mejorar las capacidades de los productores para promocionar su producto.</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. El Salvador está desarrollando una estrategia de país la cual posee grandes metas ya para los próximos años. El dialogo 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>



7

Conclusiones

La cadena de valor de El Salvador se caracteriza por ser eminentemente transformadora. Hay un sector industrial importante que está desarrollando la producción de bienes con valor agregado a partir de cacao en granos. La parte que ha faltado desarrollar son los eslabones primarios, ya que la producción de granos de cacao es bien baja.

El Salvador tiene áreas potenciales para el cultivo de cacao, en la actualidad se está implementando el proyecto más importante de todos los tiempos en este sector, la Alianza Cacao, para desarrollar los eslabones primarios de la cadena de valor de cacao. Esta disponibilidad futura de cacao en granos vendrá a impactar en la sustitución de importaciones de cacao en granos al aumentar la oferta. También este proyecto va a incidir en aumentar la disponibilidad de cacao en granos con calidad y de buenos sabores.

El papel de CENTA en promover el Programa Estratégico Nacional de Investigación y transferencia de tecnología en Cacao 2015-2019, permitirá modernizar este sector, al incidir en los aspectos más importante de la producción, que es la identificación de buenos clones con producción de granos con características organolépticas interesantes para el mercado y además, clones altamente productivos y resistentes a enfermedades comunes en los cacaotales. También abrirá la posibilidad de ampliar la base de conocimientos técnicos para el adecuado manejo silvicultural de las nuevas plantaciones que se están contemplando sembrar. El CENTA contempla en pocos años entregar a productores privados y empresas clones debidamente validados para su reproducción.

Hay que fortalecer la iniciativa de la Mesa Sectorial del Cacao que se ha convertido en el órgano de diálogo entre las fuerzas económicas, políticas, educativas y de fomento del país, para lograr una dinámica coordinada de acciones en beneficio del desarrollo del sector y evitar las duplicaciones y el aislamiento de esfuerzos.



Un elemento clave para el fortalecimiento de la cadena de valor de cacao en El Salvador es fortalecer el dialogo entre la pequeña, mediana y gran empresa transformadora, con los eslabones primarios de la cadena, con la finalidad de armonizar la demanda en volúmenes, calidades y sabores deseados, en relación con las exigencias del mercado final de consumidores que este eslabón está atendiendo. También se presenta una gran oportunidad de poder vender cacao en granos fermentado con calidad y sabores exquisitos a nichos de mercado internacionales que están dispuesto a pagar por buenos granos.

Un gran desafío que tendrán las nuevas organizaciones y cooperativas es la de desarrollar capacidades empresariales. Fomentar la cultura de agregación de valor o transformación de la materia prima con la finalidad de acceder de forma más conveniente a mercados diferenciados, tanto a nivel nacional como internacional. Hay que aprovechar la disponibilidad futura que tendrá El Salvador en aumentar su disponibilidad de cacao en granos.

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.

8

Anexos

Acrónimos de El Salvador

ACOPACAN	Asociación Cooperativa para la Producción de Cacao
ASITECHI	Asociación Tierra Tecapa Chinameca
ACPACI de R.L	Asociación Cooperativa de Producción Agropecuaria Cacao "LOS IZALCOS" R. L.
ASEPRA	Asesoría y Servicios en Producción Agroindustrial
BANDESAL	Banco Nacional de Desarrollo de El Salvador
BCR	Banco Central de Reserva de El Salvador
BFA	Banca de Fomento Agropecuario.
CAC	Consejo Agropecuario Centroamericano
CATIE	Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza
CDP	Centro de Desarrollo Productivo
CENTA	Centro Nacional de Tecnología Agrícola y Forestal
COSUDE	Cooperación Suiza en América Central
CRS	Catholic Relief Services
ES-CACAO	Sociedad Cooperativa de productores de cacao de El Salvador
ENA	Escuela Nacional de Agricultura
FHIA	Fundación Hondureña de Investigación Agrícola
IICA	Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura



LWR	Lutheran World Relief
MAG	Ministerio de Agricultura y Ganadería
MARN	Ministerio del Ambiente y los Recursos Naturales
MINEC	Ministerio de Economía
PROINCA	Productos Instantáneos de Centroamérica
RREE	Ministerio de Relaciones Exteriores
RUTA	Unidad Regional para el Desarrollo Sostenible
UNOPS	Oficina de Servicios para Proyectos de las Naciones Unidas (por sus siglas en inglés)
UES	Universidad de El Salvador
VECOMA	VECO Mesoamérica
USAID	Agencia de los Estados Unidos para el Desarrollo Internacional (por sus siglas en inglés)



Un trato
justo con
el campo



Schweizerische Eidgenossens
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Cooperación Suiza
en América Central

