

Cadena Productiva de Cacao de Nicaragua

Proyecto Cacao Centroamérica

MSc. Adriana Escobedo Aguilar



2010



Contenido

INTRODUCCIÓN	3
OBJETIVOS	4
METODOLOGIA.....	4
CADENA PRODUCTIVA DE CACAO	6
<i>Caracterización de eslabones</i>	8
Eslabón de Producción	8
Eslabón de Acopio	13
Eslabón de Transformación Primaria	14
Eslabón Comercialización.....	15
Eslabón Transformación Secundaria.....	19
Servicios de apoyo.....	21
Análisis de género de la cadena	22
Identificación de cuellos de botella	24
CONCLUSIONES	25
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	27

INTRODUCCIÓN

El sector cacao ha presentado un repunte en el mercado global alcanzando buenos precios para productos diferenciados. Las corrientes en los mercados europeos, principalmente, están apuntando a satisfacer clientes con una mayor conciencia ambiental y social, como lo indicó Christian Meeus, presidente de la Cámara de Comercio Europa-Centroamérica¹.

Esto representa una oportunidad para que los países productores de cacao de América sigan aprovechando nichos de mercados específicos que pagan por calidad (cacaos finos) y respaldo de certificaciones (orgánicas y comercio justo), con el fin de obtener mejores condiciones y precios. Puesto que la única forma de competir en el mercado del cacao para los productores centroamericanos es por diferenciación y no por volumen.

La producción de cacao en Nicaragua es una actividad tradicional que históricamente se ha ubicado en las zonas más boscosas del país, como son los departamentos de la RAAN (Waslala), Río San Juan, Matagalpa y Jinotega. Pero a causa de factores tanto internos (plagas, material genético) como externos (precios), la actividad cayó en crisis provocando el abandono masivo de plantaciones y por ende la disminución de la producción.

Por la reactivación de la actividad así como por los estímulos en demanda (aumento del 2,9% anual a nivel de mundo) y precios, el sector cacao se ha visto fortalecido provocando que apoyo nacional e internacional se hagan presentes en las regiones productivas y se levante paulatinamente la producción de calidad y cantidad de cacao. Actualmente, Nicaragua se ubica en el lugar 42 de los países productores de cacao y participa con un 0,03 % en el comercio mundial (CETREX, 2010; Mesa Nacional del Cacao, 2010; CATIE-PCC, 2010; Guharay, 2006).

Para analizar la situación actual del sector cacao en el país se realizó un análisis de la cadena productiva de cacao en Nicaragua, bajo el marco del Proyecto Cacao Centroamérica del CATIE, poniendo principal importancia en la identificación de actores clave, estadísticas, limitaciones y participación de género, para describir lo que ocurre con el cacao nicaragüense desde que se produce hasta que se consume.

¹ Meeus, C. Conferencia de El Financiero “Oportunidades y retos de la Unión Europea para productos costarricenses” llevada a cabo el 30 de junio del 2010, San José, Costa Rica.

OBJETIVOS

- Analizar los componentes de la cadena productiva o de valor de cacao de Nicaragua por medio del mapeo de cadenas para actualizar la información del sector
- Identificar el rol de la mujer en cada uno de los eslabones de la cadena de cacao nicaragüense
- Determinar las principales limitaciones (cuellos de botella) que presenta actualmente la cadena productiva o de valor de cacao de Nicaragua

METODOLOGIA

La investigación se realizó en la cadena productiva o de valor de Nicaragua en los meses de septiembre a noviembre del presente año. Para su realización se recurrió a contactos clave de las organizaciones y actores de la cadena en las diferentes zonas productivas de cacao del país.

- 1. Recopilación de información secundaria:** búsqueda de literatura, publicaciones y material gris sobre área de cultivo, productores, volúmenes de producción, precios históricos, principales actores, género en la cadena.
- 2. Recopilación de información primaria:** para recolectar esta información se recurrió a encuestas y entrevistas semi-estructuradas con preguntas abiertas y cerradas, dirigidas a los actores de la cadena. Para analizar los diferentes eslabones se recopiló la información desarrollada en los trabajos de grupo que se realizaron en el Diplomado de Cacaocultura Moderna en Nicaragua (PCC y UNA).
- 3. Mapeo de la cadena productiva o de valor de cacao con enfoque de género:** para esto se usó la metodología de Lundy *et al.* (2003) complementada con la de Eschborn (2007) y con enfoque de género de Flores *et al.* (2007). Para el mapeo se siguieron estos pasos:
 - a. Identificación de la secuencia de funciones desde la producción hasta el consumo final. Para la definición de funciones se tomarán las identificadas

por Lundy *et al.* (2003), las cuales serán complementadas con las específicas de la cadena productiva de cacao.

- b. Para cada una de las funciones identificadas se ubicaron los operadores o actores de la cadena (nombre específico).
 - c. Identificación de las funciones y actores en el mapa, colocando las relaciones contractuales respectivas entre los actores (formales e informales y exclusivas).
 - d. Para cada actor se colocó las organizaciones que brindan el sistema de apoyo en la cadena, ya sean operacionales (transporte, aduanales, entre otros) o estratégicos (apoyo técnico, financiero, empresarial).
 - e. En cada eslabón se colocó información clave que refleja el flujo del producto, precios y personas (por género) que participan en las transacciones. Además se usó símbolos para denotar las limitaciones (rayo) u oportunidades de diferenciación que la organización puede explotar para mejorar su competitividad y escalar (estrella).
 - f. En cada eslabón se colocó información sobre las funciones realizadas por hombres y mujeres, así como proporción de personas involucradas por género, como lo sugiere Flores *et al.* (2007) complementadas por las herramientas de la caja de CATIE-RUTA-GTZ.
4. **Análisis de información:** para el análisis de los datos se procedió a separar los actores por eslabón y se comparó aspectos similares (volumen, precio, participantes por género) para entender el flujo del producto. Además se establecieron las limitaciones de los actores según su función en la cadena (cuellos de botella-metodología GTZ).

CADENA PRODUCTIVA DE CACAO

Nicaragua es un país con tradición cacaotera pero cuya producción fue afectada fuertemente en la década de los 80's por enfermedades (moniliasis), mal manejo de cultivo, material genético poco productivo y caída de precios internacionales. A raíz de esta situación se produjo un abandono masivo de plantaciones, dejando como típico paisaje cacaotero fincas con pocos árboles en plantaciones mixtas (ej. cacao como sombra para café) (Bücher 2008).

Una vez el mercado internacional comenzó a reaccionar positivamente, aparecieron organizaciones como Promundo Humano, las cuales iniciaron un proceso para promover el establecimiento de plantaciones con fines comerciales y al mismo tiempo para intentar frenar el avance de la frontera agrícola del país. Con este panorama otras organizaciones comenzaron su trabajo para levantar el sector desde la producción, a través de la gestión de proveedores de servicios técnicos y empresariales, apoyados con una fuerte campaña para el ataque de la moniliasis (hongo: *Moniliophthora roreri*).

Con respecto a la cultura del consumo de cacao en el país, siempre hubo una buena demanda de producto, puesto que es base para la elaboración de una serie de bebidas típicas como el pinolillo (bebida a base de cacao y maíz tostado) es importante resaltar que no se tiene la costumbre de tomar chocolate. Se debe resaltar que en el mercado nacional es poco relevante el tema de calidad, puesto que los principales factores de compra se dirigen a la apariencia y tamaño del grano (por esto no hubo un incentivo para la mejora de calidad de la finca).

La cadena productiva de cacao de Nicaragua está compuesta por los eslabones de producción, acopio, transformación primaria (fermentado y secado), comercialización y transformación secundaria (productos finales) (Figura 1). En cada uno de los eslabones hay una serie de actores clave que se han ido sumando al fortalecimiento del sector y actualmente se cuenta con una Mesa Nacional de Cacao, cuyos esfuerzos han empezado a dar sus frutos por la incorporación del país como miembro del ICCO (International Cocoa Organization) en julio del 2010.

CADENA PRODUCTIVA DE CACAO DE NICARAGUA

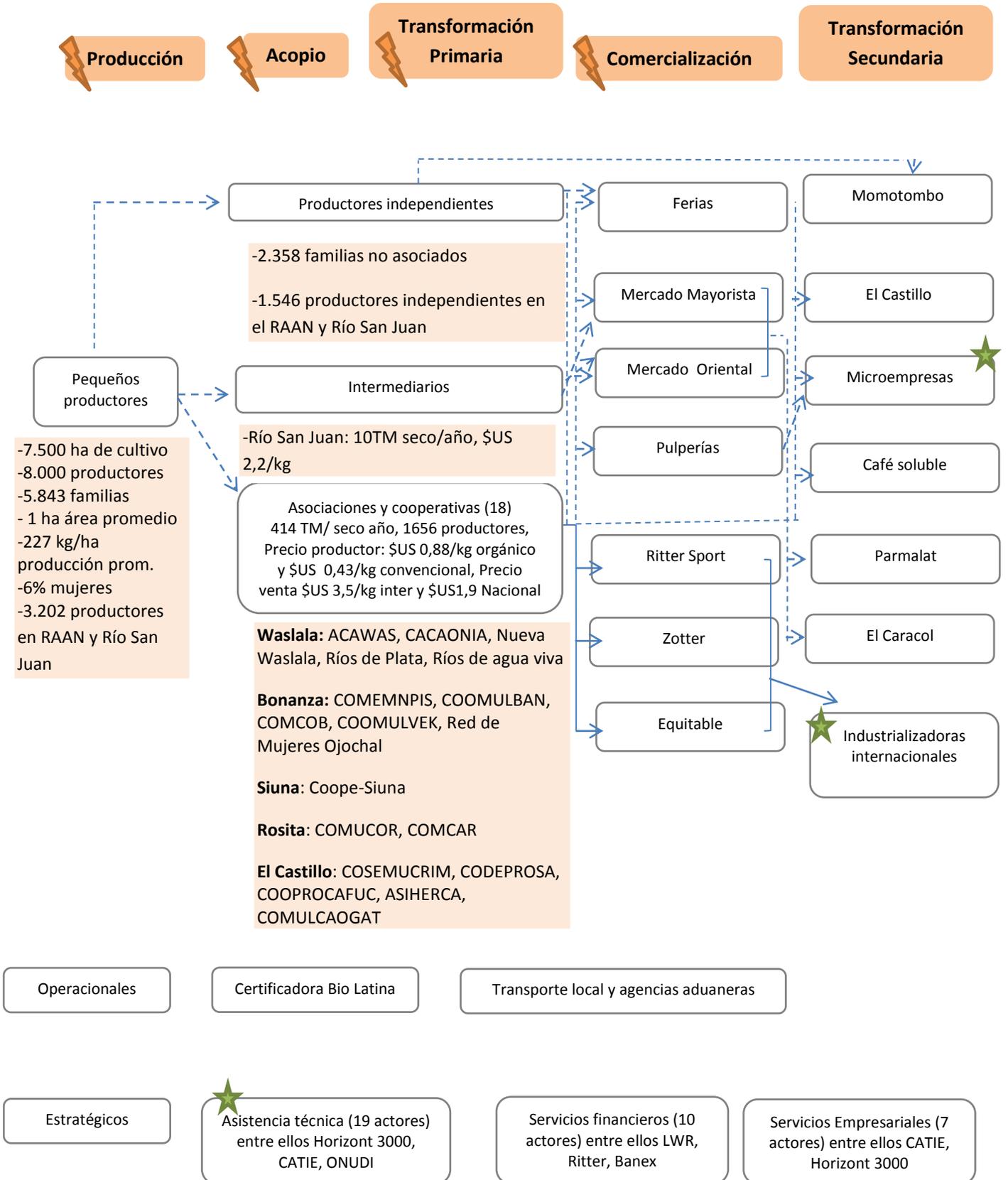


Figura 1. Representación gráfica de la cadena productiva de cacao de Nicaragua (volumen Anual)

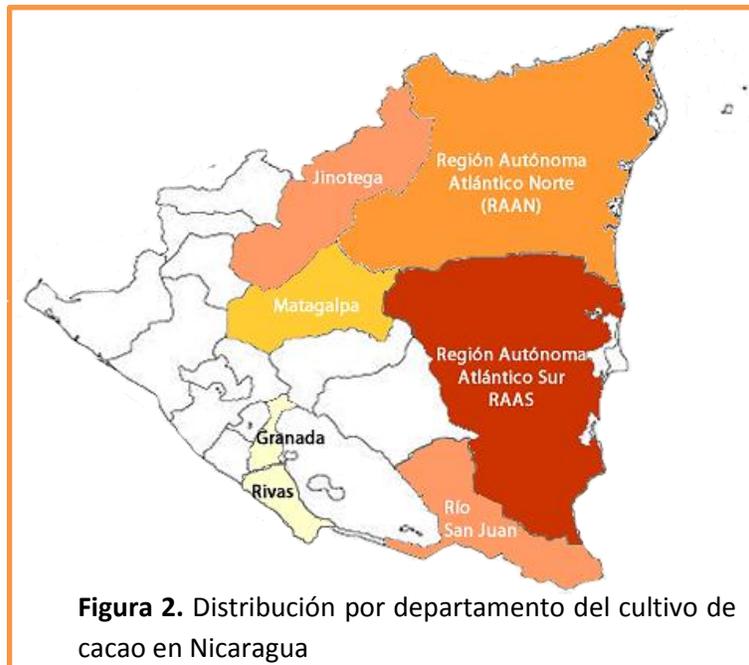
Caracterización de eslabones

Eslabón de Producción

En Nicaragua se estima que hay alrededor de 7.500 ha sembradas con cacao, las cuales están distribuidas en 7 grandes núcleos productivos que se ubican en los departamentos del RAAS, RAAN, Matagalpa, Jinotega, Río San Juan, Granada y Rivas (Figura 2) (Mesa Nacional de Cacao 2010).

Los municipios que integran cada gran núcleo productivo son los siguientes:

- ✓ Waslala, Rancho Grande y Tuma-La Dalia
- ✓ Triángulo Minero (Siuna, Bonanza y Rosita)
- ✓ Matiguás, Muy Muy y Río Blanco
- ✓ San Carlos, Sábalos y El Castillo en Río San Juan
- ✓ El Rama, Muelle de los Bueyes, La Cruz de Río Grande y Nueva Guinea
- ✓ El Cuá, Wiwilí y San José de Bocay.
- ✓ Granada y Rivas (incipiente)



La actividad cacaotera en Nicaragua ha tomado un papel importante dentro de las actividades agrícolas, esto se refleja en un aumento del 18,7% en áreas cacaoteras establecidas en el año 2010 (1.453,2 ha). Actualmente, sólo están cultivadas un 2,1% de las hectáreas con potencial para el desarrollo del cultivo en cacao del país que según estudios rondan las 350.000 hectáreas (Grebe 1999).

El eslabón productivo está en manos de aproximadamente 8.000 productores ubicados en los diferentes municipios cacaoteros. En general, se estima que 5.843 familias se dedican a la producción de cacao en Nicaragua, de las cuales el 60% están asociadas a alguna organización que sirve como apoyo para el desarrollo de la actividad. En el país es área promedio de cultivo es de 1 ha en la cual se producen alrededor de 250kg de cacao por año, dicha producción está 120 kg de cacao por debajo del promedio mundial (Mesa Nacional de Cacao 2010).

Los municipios con mayor importancia en la producción de cacao en el país se ubican en los departamentos del RAAN y Río San Juan. En estos departamentos se destacan algunos municipios líderes en la actividad (Cuadro 1).

Cuadro 1. Producción de cacao en los principales departamentos de Nicaragua

Departamento	Municipio	N° productores		Área de cultivo (ha)		Producción	Rendimiento
		Total	Mujeres	Producción	Desarrollo	Estimada (kg/año)	kg/ha (baba)
RAAN	Waslala	832	87	2.071,3	676,2	679.386,4	328,0
	Bonanza	310	52	86,1	335,3	19.544,7	227,0**
	Waspam	94	10	94,0*	-	8.962,0	95,3
	Siuna	584	-	338,1	481,6	76.748,7	227,0**
	Rosita	315	41	19,6	184,4	2.491,6	127,1
Río San Juan	El Castillo	1067	-	554,4	419,79	100.346,4	181
TOTAL		3.202	190	3.164	2.097	887.480	

* Área estimada según promedio nacional

En los departamentos del RAAN y Río San Juan, se han establecido 5.261 ha de cacao de las cuales el 60,1% están en producción y el restante en desarrollo (plantaciones menores de 3 años). En estos departamentos se estima una producción de 887,48TM de cacao (baba) para la cosecha del 2010, siendo el municipio de Waslala el que aporta el 76,5% de la producción total estimada. La producción en los diferentes municipios, está en las manos de 3.202 productores (6% productoras), la mayoría de estos están asociados (51% promedio) a una organización empresarial (cooperativa o asociación).

La mayor parte del área cultivada es manejada por pequeños productores y productoras, para el caso específico del municipio de Waslala, la mayoría de cacaocultores (62,2%) poseen una finca con un área promedio de 0,35 a 1,4 ha (Lanzas 2010). Para el municipio El Castillo, las fincas de los productores tienen un área mayor que en el municipio de Waslala, en este el 20% de los productores poseen fincas con un área menor de 7ha y un porcentaje importante (35%) posee fincas con un área de 18 a 35 ha, se debe resaltar que del área total de la finca se dedica solo un 5% al cultivo de cacao (Bohl 2010).

Caracterización de los hogares cacaoteros:

Para el municipio de Waslala se analizó las características que describen a los hogares cacaoteros (muestra=100 hogares). En el municipio, los hogares en promedio están conformados por 6,7 miembros de los cuales el 55% son hombres (principalmente hijos), los hombres son en su mayoría (53%) los jefes de las familias cuya edad promedio es de 45 años. Los padres en la mayoría de los casos no tienen educación primaria o es incompleta

(43%) a diferencia de los hijos que poseen la primaria completa (72% de los casos) y algunos tienen educación secundaria (Cárdenas 2009).

Las familias en su mayoría se dedican al trabajo dentro de la finca en donde realizan diferentes actividades de mantenimiento y cosecha. En los hogares el rubro que aporta más ingresos a las familias es la venta de cacao (45%), además de esta se percibe dinero por la venta de otros cultivos (maíz, musas y tubérculos) (33%), animales (especies menores y ganado) (10%), y en menor medida por actividades fuera de la finca (12%) (Cárdenas 2009).

El cacao es el cultivo central del sistema agroforestal en las fincas de los productores. Según Cárdenas (2009), en el municipio de Waslala se pueden clasificar las fincas en 5 categorías según la composición del sistema agroforestal: 1) Plantaciones de cacao + especies forestales (especialmente de *Cordia alliodora*, *Inga spp.* y *Erithryna poepigiana*), 2) Plantaciones de cacao + musáceas (banano y plátano), 3) Plantaciones de cacao + especies forestales + musáceas, 4) Plantaciones de cacao + especies frutales diversas y 5) Plantaciones de cacao + varios (café, malanga, yuca, tiquizque).

La sombra más utilizada en los cacaotales son las especies frutales (especialmente cítricos) y las maderables principalmente laurel (*Cordia alliodora*), esta última es ampliamente utilizada por los productores por su versatilidad para ser combinada con otros cultivos, además de los diversos usos de su madera en la finca y eventualmente para la venta en el comercio local. Además de estas, se encontraron otras especies maderables como caoba (*Swietenia macrophylla*), cedro (*Cedrela odorata*), eucalipto (*Eucaliptus spp.*), guamo (*Inga spp.*) y poró (*Erithryna poepigiana*) (Cárdenas 2009).

Costos

Las actividades productivas en las fincas son realizadas por los miembros de los hogares o en algunos casos se contrata mano de obra externa. Los rubros que representan un mayor peso en los costos son las labores de mantenimiento y cosecha. En el Cuadro 2 se compara los costos en que incurren los productores de Waslala y Río San Juan por quintal de cacao (45,4 kg= 1qq).

Cuadro 2. Costo de producción de un quintal de cacao por año

Rubro	Waslala		Río San Juan	
	Jornales	Costo (\$US)	Jornales	Costo (\$US)
Vivero	0,19	0,9	0,11	0,5
Labores culturales	1,58	7,0	1,87	8,6
Cosecha	3,59	16,0		
Recolecta	0,55	2,5	5,97	27,3
Traslado al lugar de extracción	0,55	2,5		
Extracción y selección de semillas	1,90	8,5	1,90	8,7
Traslado a los fermentadores	0,26	1,2	0,12	0,5
Fermentación	0,45	2,0	0,30	1,4
Secado	1,19	5,3	1,60	7,3
Empacado y transporte	0,65	2,9	0,22	1,0
TOTAL	10,9	48,7	12,1	55,2

*Datos tomados de Lanzas (2010), Bohl (2010) y Cárdenas (2009)

El costo de producir un quintal de cacao es \$US 6,6 menor en Waslala que en Río San Juan, esta diferencia se debe al aumento de jornales principalmente en las labores culturales y el proceso de secado. En ambos casos el rubro más importante es el de cosecha el cual representa un 43% para los productores de Waslala y 49,4% para los productores de Río San Juan.

El proceso de beneficiado para un quintal absorbe 9,14 jornales en Waslala mientras que en Río San Juan se ha llegado a estimar en 12,5 jornales, estas diferencias hacen que el proceso sea más costoso en uno de los municipios. En resumen, el costo de producir un kilogramo de cacao en Waslala es de \$US 1,07 mientras que en Río San Juan es de \$US1,2.

Ingresos

La economía de los hogares está vinculada directamente con el cultivo del cacao, por lo que el precio que recibe el productor en la venta del mismo es de suma importancia. En el Cuadro 3, se presentan los precios que reciben los productores según tipo de cacao entregado en los departamentos del RAAN y Río San Juan.

Cuadro 3. Precios pagados a los productores en los diferentes municipios

Municipio	Comprador	Cacao orgánico (\$/kg)	Cacao transición (\$/kg)	Convencional (\$/kg)
Waslala	ACAWAS	0,88	0,82	
	CACAONICA	0,93	0,8	0,71
	Nueva Waslala	0,96	0,81	0,77
Bonanza	COOMBESPÍS			0,23
	COOMULBAN			0,23
	COMCOB			0,23
	COOMULVEK			0,23
	Red Mujeres Ojochal			0,31
Waspam	Intermediarios locales			0,52
Rosita	COMUCOR			0,37
	COMCAR			0,37
El Castillo	COSEMUCRIM			0,80
	CODEPROSA			0,40
	COOPROCAFUC	0,75		
	ASIPHERCA	0,90		
Promedio		0,88	0,81	0,43
Desviación Estandar (σ)		0,1	0,0	0,2

El precio que recibe el productor al comercializar su cacao varía según el grado de beneficiado (baba, fermentado o seco) y de acuerdo al tipo de manejo que se le dio en la finca. Según los precios identificados, hay un gran estímulo para los productores a vender cacao orgánico, ya que el precio es el doble que si se vendiera como convencional (\$US 0,45/kg más). En Nicaragua el cacao es certificado como orgánico por parte de la empresa Bio Latina.

Los productores que se ubican en Waslala son los que en promedio reciben un mejor precio por su cacao, en promedio estos reciben \$US 0,92/kg de cacao orgánico, \$US 0,81/kg de cacao en transición y \$US 0,74/kg por cacao convencional, siendo Nueva Waslala la organización que paga los mejores precios. Siendo los productores de Bonanza los que reciben los precios más bajos por su cacao (en este departamento las organizaciones no tienen certificación) a razón de \$US 0,24/kg de cacao convencional.

En el municipio de El Castillo los productores reciben un buen precio por el cacao que se vende a las diferentes organizaciones. Aunque se tiene un buen precio y la economía del hogar se basa en la comercialización del cacao, los productores solo reinvierten un 4% de los ingresos totales lo que crea una gran limitación para elevar las cosechas futuras (Bohl 2010). Esta es la realidad que se vive la mayoría de las fincas en las que el precio no es un buen incentivo para la mejora de la producción.

Según Lanzas (2010) con los ingresos recibidos y costos estimados el punto de equilibrio para un productor en Waslala es de 226,79 kg/ha (5 qq), esto quiere decir que para cubrir los costos un productor debe comercializar ese volumen y a partir de ese punto el productor percibe ganancias por la actividad. Este indicador es de suma importancia, ya que toda finca que produzca un volumen menor hace que su dueño incurra en pérdidas y no ganancias.

Eslabón de Acopio

El acopio del cacao producido en el país puede ser realizado por productores independientes, intermediarios u organizaciones empresariales de productores. En los diferentes municipios se identificaron 18 organizaciones que hacen la función de acopio en las comunidades (Cuadro 4).

Cuadro 4. Principales acopiadores de cacao

Municipio	Organización	Asociados	Volumen acopiado (TM cacao seco)		
			Orgánico	Transición	Convencional
Waslala	ACAWAS	188	34,8	2,3	
	CACAONICA	406	87	1,9	11,3
	Nueva Waslala	238	63	29	44,9
Bonanza	COOMBESPÍS	36			2,5
	COOMULBAN	30			2,0
	COMCOB	25			1,7
	COOMULVEK	30			2,0
	Red Mujeres Ojochal	12			1,1
Siuna	Coope-siuna	110			33
Rosita	COMUCOR	52			2,0
	COMCAR	6			0,2
El Castillo	COSEMUCRIM	154			35
	CODEPROSA	41			7
	COOPROCAFUC	147	20		
	ASHERCA	94	15		
	COMULCAOGUAT	39			3,64
	COOPEPUAS (Punta Gorda)	19			1,1
	El progreso (Monteverde)	29			3,6
	Intermediarios				10
Total		1656	219,8	33,2	161,0

*Elaborado con información de la mesa de cacao (2010), Lanzas (2010), diplomado cacaocultura moderna (2010) y Bohl (2010).

Las organizaciones identificadas agrupan a más de 1.656 productores que tienen la capacidad de producir y entregar 414 TM de cacao seco anualmente. La mayor parte del

cacao que es acopiado por las organizaciones proviene de sistemas manejados de forma orgánica (53, 1%) ubicados principalmente en Waslala. En Nicaragua se han establecido alrededor de 72 centros de acopio en los diferentes núcleos productivos, estos pertenecen a las organizaciones de productores y en su mayoría han sido financiados por algún programa, proyecto o empresa privada (mesa nacional de cacao 2010).

El volumen acopiado tanto por intermediarios y productores independientes no cuenta con registros estadísticos ni bases de datos, pero si se asume la producción estimada para la zona se calcula que del cacao producido 55,1TM es acopiado por intermediarios u otros actores de la cadena, que principalmente mueven este producto al mercado nacional (Matagalpa).

Es importante señalar que para el acopio del cacao se tienen limitaciones de transporte y vías de acceso, estos aspectos hacen que la recolección del cacao sea complicada y que alcance costos importantes que deben ser cubiertos por las mismas organizaciones y por ende reduce el margen de precio que se le puede ofrecer al productor.

Eslabón de Transformación Primaria

La transformación primaria comprende las funciones desde la recepción del cacao de las fincas hasta el secado del mismo, en el país estas actividades son realizadas por los productores u organizaciones acopiadoras de cacao (18 identificadas).

La calidad es uno de los aspectos más importantes que exigen los compradores internacionales a las organizaciones. Es por esto, que cada vez más se está pidiendo a los productores a entregar cacao en baba, ya que de esta forma el beneficiado es controlado por las organizaciones y con esto se puede garantizar procesos homogéneos.

Una de las empresas que compran un volumen importante de cacao es Ritter Sport, esta empresa cuenta con altos estándares de calidad que debe ser garantizada para no ser castigados (devolución de producto). En el Cuadro 5, se muestran los parámetros de calidad que debe cumplir el cacao entregado a la empresa.

Cuadro 5. Requisitos de calidad de la empresa Ritter Sport

Cacao convencional	Cacao en transición	Cacao orgánico
Grado de fermentación mayor al 80% (bien fermentado)	Grado de fermentación mayor al 80% (bien fermentado)	Grado de fermentación mayor al 80% (bien fermentado)
Granos no fermentados 0%	Granos no fermentados 0%	Granos no fermentados 0%
Contenido de agua máx. 6%	Contenido de agua máx. 6%	Contenido de agua máx. 6%
Tamaño del grano: 75-95 unidades/100 granos	Tamaño del grano: 75-95 unidades/100 granos	Tamaño del grano: 75-95 unidades/100 granos
Granos enmohecidos: máx. 1%	Granos enmohecidos: máx. 1%	Granos enmohecidos: máx. 1%
Moho externo menor a 8%	Moho externo menor a 8%	Moho externo menor a 8%
Infestación: 0%	Infestación: 0%	Infestación: 0%
	En trámites de certificación	Certificación según reglamento (EWG) Nr. 834/2007 (EU-Bio-Verordnung) y la normativa USA-NOP

Cumplir con los requerimientos establecidos implica un estricto control en los procesos especialmente de fermentación y secado. Por esto, es necesario que las organizaciones se hagan cargo de dichas actividades y con ello se garantice los mejores precios del mercado ya sea para este comprador o los otros que participan en el mercado.

Además de los aspectos señalados, la presencia de una gran variedad de tipos de cacao en una misma plantación (trinitario, forasteros, criollos o trinitarios acirollados), esto afecta considerablemente la fermentación (cada clon tiene un tiempo o condiciones diferentes para una adecuada fermentación). Se debe resaltar que a la par de las dificultades de la fermentación, las plantaciones de cacao están ubicadas en las zonas más húmedas del país, lo que dificulta el secado (principalmente en las fincas) (Bücher 2008).

El tiempo para la fermentación y secado, así como los métodos para realizarlos varían de municipio a municipio y de organización a organización. En Waslala CACAONICA práctica un periodo de fermentación de 8 días y 6,2 días para el secado (llegar a 6% humedad) y en El Castillo COSEMUCRIM destina a la fermentación 7 días y 11 días en promedio de secado (sombra, túnel y horno).

Eslabón Comercialización

El cacao beneficiado del país se destina tanto al mercado nacional como al internacional, siendo el cacao certificado (orgánico y/o comercio justo) principalmente para la exportación así como un porcentaje de convencional de calidad. El cacao con baja calidad es destinado para el mercado nacional en el que se usa para la elaboración de las bebidas tradicionales y en pocos casos para elaborar chocolates artesanales.

En el Cuadro 6 se presentan los principales datos sobre la comercialización de cacao en los departamentos del RAAN y Río San Juan.

CADENA PRODUCTIVA DE CACAO DE NICARAGUA

Cuadro 6. Comercialización nacional e internacional de cacao en la RAAN y Río San Juan

Municipio	Comercializador	Mercado Nacional			Mercado Internacional		
		Precio (\$/kg)	Volumen (Ton/año)	Comprador	Precio (\$/ton)	Volumen (Ton/año)	Comprador
Waslala	ACAWAS	1,51	2,2	Pulperías o acopiadores nacionales (mercado mayorista Managua)	3800	23	Zotter (Australia)
					3600	12	GEPA (Alemania)
	3650	-	Ritter Sport (Alemania)				
	CACAONICA	3,5	11,27	Pulperías, Mercado nacional (mercado mayorista Managua)	3800	88,9	Ritter Sport (Alemania)
	Nueva Waslala	-	-	-	3850	-	Equitable
					-	137	Ritter Sport (Alemania)
Bonanza	COOMBESPÍS	1,5		Local			
	COOMULBAN	1,5		Local			
	COMCOB	1,5		Local			
	COOMULVEK	1,5		Local			
	Red Mujeres Ojochal (chocolates)	3,7	180.000	Chocolates que venden en distribuidoras y pulperías			
Waspam	Productores	0,83			-	9,08	Honduras
Siuna	Coope-siuna						Ritter Sport (Alemania)
Rosita	COMUCOR	0,6	2,0	Local			
	COMCAR	0,6	0,2	Local			
	Familia López Ruiz	2,1	40.000	Chocolates artesanales se venden en pulperías, ferias y escuelas			
El Castillo	COSEMUCRIM	0,3	6,2	Momotombo y mercado nacional	2750	28,8	Ritter Sport (Alemania)
	CODEPROSA	0,4	7	Local			
	COOPROCAFUC	-	-	Café soluble y mercado nacional	2750	-	Ritter Sport (Alemania)
	ASIHERRA	-	-		3800	15	Zotter (Australia)
	COMULCAOGUAT Intermediarios	-	-				Costa Rica
		2,25	10	Local			

Mercado Internacional:

Como se presenta, las organizaciones en los diferentes municipios destinan la producción principalmente para el mercado de exportación, en el cual se identificaron a 3 grandes empresas compradoras: Ritter Sport (Alemania), Zotter Int-Austria y Etiquable (Ecuador-Vía-Costa Rica), las cuales compran alrededor de 314 TM de cacao seco por año (81,2% absorbe Ritter).

Los mejores precios son ofrecidos en el mercado internacional los cuales en promedio ronda los \$US 3500/TM de cacao seco que es lo mismo que \$US 3,5/kg, este valor representa \$US 1,9/kg más que los ofrecidos en el mercado nacional. Es importante mencionar que esta diferencia en precios se debe a la calidad y certificaciones exigidas por los compradores internacionales, exigencias que no están presentes en el mercado nacional.

En la investigación se recolectó información de las principales zonas cacaoteras del país, sin embargo hace falta más datos de toda Nicaragua para tener mayor precisión. Por esto, se presentan datos sobre la exportación de cacao según las partidas correspondientes (Figura3).

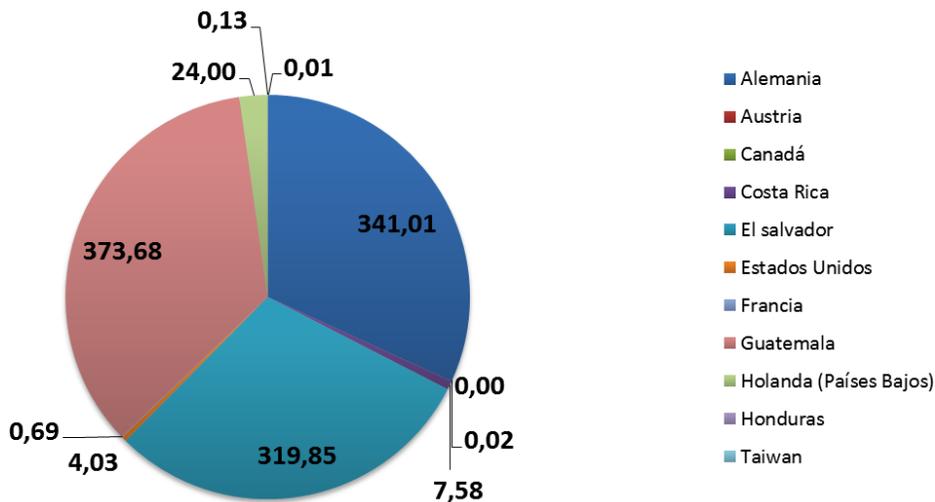


Figura 3. Estadísticas de exportaciones de cacao de Nicaragua de enero a septiembre del 2010 en toneladas según destino

En Nicaragua de enero a septiembre del 2010 se había exportado 1071 TM de cacao seco cuyo principal país destino es Guatemala (34,9%), seguido de Alemania (31,8%) y El Salvador (29,9%), este volumen de exportación representó para el país en términos económicos \$US 2 023 787,27 (valor FOB).

Las exportaciones históricas de cacao en Nicaragua muestran una tendencia positiva cuyo punto más alto se dio en el año 2009, en el que se exportaron 1.584 TM de cacao seco (Figura 4).

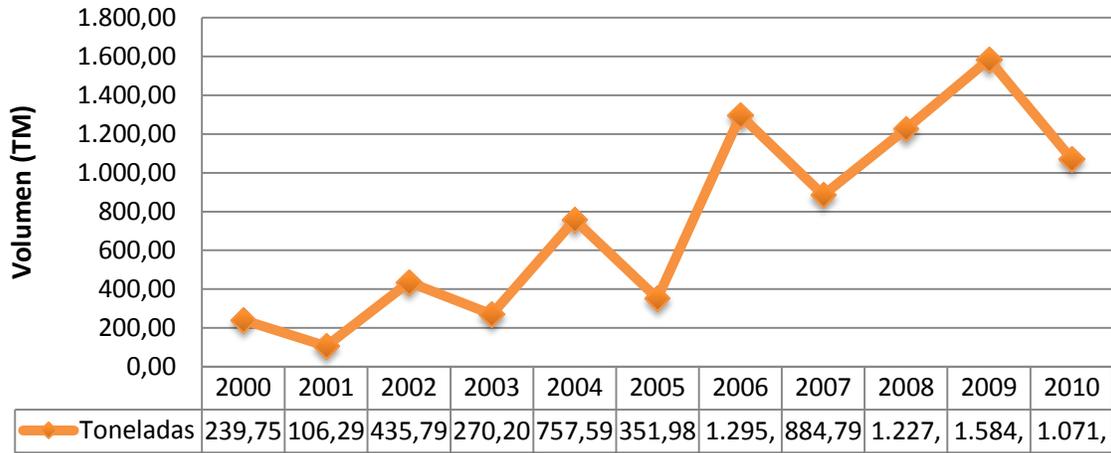


Figura 4. Estadísticas históricas de exportación de cacao de Nicaragua en toneladas de cacao seco.

El pico marcado en el 2009 puede ser alcanzado en el presente año según las estimaciones de producción actuales. Es importante mencionar que la producción de cacao a nivel nacional se va a incrementar de forma importante en los próximos años por el aumento de las áreas cultivadas y la producción de las áreas en desarrollo.

Mercado nacional:

El cacao que no alcanza los niveles de calidad exigidos así como todo el cacao convencional que no se destina a la exportación es comercializado en el mercado nacional. En Nicaragua hay dos puntos clave en los cuales se comercializa el mayor volumen de cacao son: mercado de Matagalpa y el Mercado Oriental (Managua). En estos mercados se tranzan los volúmenes de cacao que luego llegan a los mayoristas, detallistas, mercados municipales y tiendas.

En los mercados se encuentran a los intermediarios que acopiaron el cacao en las comunidades, productores grandes y pequeños y organizaciones de productores que ofrecen su producto, el cual es pagado en efectivo en el momento de la negociación. Una actividad típica que se da con los productores es que con el dinero de la venta de cacao se compran, en el mismo mercado, otros bienes o comestibles (transacciones informales).

En el mercado Oriental el precio promedio del cacao comercializado en la última semana de octubre rondó los \$US 2,7/kg grano seco, este precio comparado con el precio de exportación tiene una diferencia de \$US 0,8/kg (MAGFOR 2010). Estos precios son

atractivos para los productores y organizaciones que no alcanzan los requisitos de exportación, además indica una fuerte demanda del producto como ya es sabida.

Los precios de venta de cacao en los en los mercados mayoristas ronda en promedio los \$US 2,9/kg de cacao seco (Cuadro 7).

Cuadro 7. Precios de cacao en los mercados mayoristas de Nicaragua al 17 de noviembre del 2010

Mercado Mayorista	Precio (\$/kg)
Managua –Mayoreo-	3,0
Managua –Oriental-	3,1
Granada	3,0
Masaya	2,9
León	3,4
Juigalpa	2,8
San Carlos	2,2

*Elaborado con datos de SIPMA/ESTADISTICAS/MAGFOR

El mercado mayorista que ofrece un mejor precio a vendedor es el de León seguido del Oriental y Mayoreo en Managua. Estos son los mercados en los que se mueve el mayor volumen de cacao en el mercado nacional, actualmente no se tienen datos exactos del volumen del movimiento pero se estima que más del 50% del cacao producido se queda en el país.

Eslabón Transformación Secundaria

La transformación secundaria se refiere a las actividades de industrialización del cacao seco en productos de consumo final como chocolate, coberturas, bebidas, repostería entre otras. La industrialización para la elaboración de productos finales en Nicaragua es poca por lo que se encontraron pocos actores que conforman este eslabón.

En el país se encontró dos tipos de industrializadores los artesanales (El Castillo, Momotombo y microempresas) y los industriales (Parmalat y El Caracol). Estas empresas compran el cacao a los productores, organizaciones o a los mayoristas. En los municipios analizados se encontró los casos de 3 microempresas que procesan el cacao para convertirlo en chocolate de las cuales 2 son manejadas por mujeres (Cuadro 8).

Cuadro 8. Empresas industrializadoras de cacao

Municipio	Empresa	Producto
Waslala	Río de Planta- Mujeres-	Chocolates artesanales
Bonanza	Red Mujeres Chocolateras de Ojochal	Chocolates artesanales
Rosita	Familia López Ruiz	Chocolates artesanales
Managua	Momotombo	Chocolates artesanales
Matagalpa	El Castillo	Chocolates artesanales

En la industrialización de cacao a nivel artesanal la empresa Momotombo es la más reconocida a nivel nacional (inicia en octubre del 2004), además de poseer una tienda en Managua (zona Hippos), Granada y dos locales en el aeropuerto A.C Sandino de Managua. La empresa compra el cacao de municipios de la RAAN y Matagalpa, además reciben cacao de productores pequeños que le venden directamente (requisito estar libres de agroquímicos). Venden sus productos en Hoteles de la zona, en su tienda y en el aeropueros, se estima que el volumen de ventas mensuales ronda de las 3000 a las 4000 cajas mensuales (9 unidades) con un precio de venta final de \$US 5,3/caja.

Además de las empresas señaladas para el caso del municipio de Bonanza se identificaron otros productos a base de cacao:

- **Pinolillo:** los compradores lo pueden adquirir a \$US 0,4/kg y a las pulperías el mismo producto se le vende a \$US 0,3/kg para que estés lo revendan a \$US 0,4/kg.
- **Bebidas de cacao con leche:** se identificaron lugares en donde se venden diferentes tipos de refrescos que llevan cacao en su formulación, para estos casos, compran el cacao a \$US 0,3/kg (se procesa con leche y otros ingredientes) del que elaboran las bebidas que tienen un precio final de \$US0,2 /vaso.
- **Baño decorado de Queque:** las reposterías adquieren cacao seco a \$US 0,3/kg las cuales lo usan para elaborar queques de chocolate con un precio de \$US 0,4/pedazo.

Este tipo de productos se encuentran presentes en la mayoría de comunidades y los precios son similares o varían de acuerdo al precio de venta del cacao en el municipio. En los municipios de Granada, Masaya y Rivas (zonas turísticas) también reportan un consumo importante de cacao el cual se transforma en bebidas típicas que son consumidas por los turistas que visitan la zona.

Servicios de apoyo

En la cadena se identificaron diferentes actores que brindan servicios de apoyo en los diferentes eslabones. Estos servicios se dividen en dos grandes grupos los operacionales y los estratégicos los cuales son parte de alguno de los 20 proyectos cacaoteros operando en los 7 grandes núcleos productivos (Cuadro 9).

Cuadro 9. Proveedores de servicios técnicos por proyecto en los núcleos cacaoteros

Núcleo cacaotero	Proyecto / proveedor servicios técnicos
Cruz de Río Grande	Horizont 3000
Bluefields	Noruega
Rama	IICA, Cooperación Austríaca
Río San Juan	ACORDAR-LWR-IPADE, Amigos de la Tierra, ASIHERCXA/H3000, Cooperación Austríaca y ACORDAR, PMS-DED, ACORDAR - LWR - IPADE – APAC, ACRA, DESOS
Punta Gorda	MARENA - GTZ
Las Minas - RAAN	ONUFI, ICCO, GTZ, DED, UNAG, OXFAM, IPADE, PNUD, FADCANIC, HORIZONT3000, ACICAFOC, URACCAN, LWR, CRS
Waslala, Rancho Grande, Tuma - La Dalia	CATIE/PCC, PROMUNDO HUMANO, TROCAIRE SWISSAID, LWR, ACORDAR, CRS Y KUSKAWAS, Horizont 3000, ADDAC, SWISSAID, LWR, CRS, INTERMON, ACORDAR, TECHNOSERVER – CRS.
Waspam	ONUFI ventana ambiental
San José de Bocay	Producción Sostenible de Cacao y protección de la biodiversidad en San José de Bocay - HSI
Matiguás, Río Blanco, Muy muy y Bocana de Paiwas	Ecomercados, IDR, FONDEAGRO, ADDAC, Ritter Sport, DED
Nueva Guinea	Sano y Salvo, IICA, Cooperación Austríaca, GTZ

*Tomado de Orozco (2010)

Los proveedores de servicios trabajan en conjunto con los proyectos e inciden en las agrupaciones de productores (cooperativas) de los diferentes municipios. Se identificaron 4 proveedores de servicios operacionales y 22 de servicios estratégicos en la cadena productiva de cacao de Nicaragua (Cuadro 10).

Municipio	Operacionales	Estratégicos (Asistencia Técnica)	Estratégica (Servicio Financiero)	Estratégica (Asesoría Empresarial)
Waslala	Transporte público, Certificadora Bio Latina y Agencia aduanera	Horizont 3000, CATIE, LWR, PMH, BI, PICEPAN, ADDAC	Horizont 3000, PCC, LWR, Ritter, Banex,	APEN, CATIE, Ritter, LWR
Bonanza	Transporte público	ONUDI, Ventana Ambiental, FADCANIC y ACICAFOC.		ONUDI, Ventana Ambiental, FADCANIC y ACICAFOC
Waspam	Transporte público	ONUDI, VENTANA AMBIENTAL, PNUD y MISTAP		
Siuna	Transporte público	UNAG / LWR		
Rosita	Transporte público	UNAG, ONUDI, COMCAR, FADCANIC, IPADE	CARUNA, ACODEP, FADCANIC	
El Castillo	Transporte público, Certificadora Bio Latina y Agencia aduanera	PMS-DED, ProDesoc, IPADE, Horizont 3000	FENACOOP, INFOCOP	

El apoyo brindado tanto operacional como estratégico, está dirigido al fortalecimiento de capacidades en la producción y mejoras en los sistemas alimentarios de las comunidades cacaoteras. Sin embargo, se debe resaltar la importancia de un fortalecimiento integral en todo a la par de la producción se fortalezcan las capacidades empresariales de los dirigentes y productores en todos los municipios cacaoteros de Nicaragua.

Análisis de género de la cadena

El papel de la mujer dentro de la cadena de cacao se dirige principalmente a desarrollar las funciones de vivero, fermentación y secado, y producción de chocolate o sub productos del cacao.

En el eslabón de producción, sólo se pudo identificar a 190 mujeres productoras (6% del total) un número reducido en 4 de los 6 municipios que fueron analizados en este estudio. Pero la percepción general apunta a que son los hombres los dueños de las fincas (están bajo su nombre) y por consiguiente son los que se identifican como productores.

Las actividades que implican un mayor esfuerzo físico (mantenimiento, cosecha, levantar peso) son realizadas casi que exclusivamente por jefes de familia o en su caso es

contratada mano de obra externa. Según Lanzas (2010), la primera etapa del beneficiado (cosecha, recolecta, traslado, extracción de semillas) es el jefe de familia el que principalmente está involucrado (45 %) seguido por la esposa (35 %). En la segunda etapa (fermentado y secado), la participación del jefe de familia es del 43 % y de la mujer 40 %. La tercera etapa (empacado y transporte) sigue siendo el hombre el mayor involucrado (38%), seguido por la mano de obra contratada (35%) y los hijos que intervienen en un 27%.

De acuerdo con Montoya (2009), la participación de la mujer productora de cacao de Waslala es activa en el eslabón (producción y post cosecha), ya que realiza tareas como establecimiento de los viveros, corta y quiebra de las mazorcas en las épocas de cosecha y en la mayoría de casos, son las encargadas (junto con los hijos) de injertar las plántulas y fermentar el grano cosechado, procedimiento clave para el logro de la calidad.

La actividad en la que más sobresale el papel de la mujer es en la transformación del cacao en un producto final (chocolate o bebida), esta actividad es realizada casi que exclusivamente por las mujeres. Esto se relaciona por las habilidades motrices que poseen y porque no requieren grandes esfuerzos físicos para realizarlas.

Según los entrevistados, actualmente no hay mujeres ocupando cargos de poder (gerencias) en las organizaciones, éstas en las cooperativas realizan actividades básicas u operativas.

Identificación de cuellos de botella

En la cadena productiva de cacao de Nicaragua se identificaron algunos aspectos que limitan el funcionamiento de la cadena como tal (cuellos de botella) (Cuadro 11).

Área	Limitación
Producción	<ul style="list-style-type: none"> • Ataque de enfermedades • Poca producción • Material genético poco productivo
Pos-cosecha	<ul style="list-style-type: none"> • Poco conocimiento de técnicas para control de temperatura y prueba de nivel de fermento • Infraestructura y equipos limitados
Comercialización	<ul style="list-style-type: none"> • Infraestructura vial débil, logística cara y compleja • No se cuenta con equipo para medir calidad • Transporte costoso e inseguro por no presentar condiciones de inocuidad para el transporte del producto. • Infraestructura y equipos limitados • Falta empoderar a la mujer para que se inmersa en la actividad • Bajo precio en el mercado local • Falta de oferta de productos financieros para el sector
Organizacional	<ul style="list-style-type: none"> • Poca capacidad de gestión empresarial en los productores y cooperativas • Falta empoderar a la mujer para que se incorpore es esta actividad y tome un papel protagónico • No hay una política agraria por parte de gobierno central • Organizaciones aisladas • Problemas con la gestión inter-institucional. • Escases de apoyo a servicios • Poca apoyo de parte de las instituciones públicas en cuánto a servicios • Fuerte dependencia de los productores y las cooperativas del apoyo de proyectos en cuánto a financiamiento y servicios (duración limitada)

Las limitaciones señaladas apuntan a muchas problemáticas complejas que en su mayoría salen de las manos de las organizaciones de productores (soluciones directas) y sugieren un trabajo en conjunto multinivel con las entidades del Estado, proyectos y productores. Uno de los problemas que más se nombró fue la mala condición que se tienen en las vías de acceso y salida de producto en los diferentes municipios, así como la baja producción, problemas en fermentado y secado (infraestructura, equipo y conocimiento) y la poca oferta de servicios financieros para el sector cacao.

CONCLUSIONES

- La producción de cacao en Nicaragua es un actividad económica importante tanto para las familias productoras como para el país en general, ya que 5843 familias dependen del cacao (cultivo central de su finca) y genera divisas cuantiosas en cuanto a exportación como se refleja en el corte a septiembre de este año \$US 2 023 787,27 por las 1 071 TM de cacao seco exportado.
- La cadena productiva de cacao de Nicaragua se compone de cinco eslabones producción, acopio, transformación primaria, comercialización y transformación secundaria.
- En el país se identificaron 7 núcleos productivos ubicados en los departamentos del RAAS, RAAN, Matagalpa, Jinotega, Río San Juan, Granada y Rivas. Se estima que hay alrededor de 8000 ha sembradas con cacao en los diferentes municipios, con la capacidad de producir 2 077,5 TM de cacao en baba para la comercialización interna y externa. La producción promedio del país es de 277kg/ha, siendo el municipio de Waslala el que posee el promedio más alto con 328kg/ha.
- La actividad productiva está en mano de los pequeños productores los cuales reciben en promedio un precio de \$US 0,88/kg de cacao orgánico y \$US 0,43/kg de cacao convencional por parte de las cooperativas, siendo un fuerte estímulo el manejo orgánico en las fincas.
- En los departamentos del RAAN y Río San Juan se identificaron 18 organizaciones de productores que desempeñan las actividades de acopio (baba, fermentado o seco), estas organizaciones prefieren comprar en baba para asegurar la calidad en el proceso de beneficiado. En conjunto, agrupan a más de 1656 productores y acopian 413,9 TM de cacao seco por año, los cuales son principalmente para exportación.
- En la comercialización en el mercado internacional se identificaron a 3 grandes empresas compradoras: Ritter Sport (Alemania), Zotter Int-Austria y Etiquable (Ecuador-Vía-Costa Rica), las cuales demandan alrededor de 314 TM de cacao seco por año (81,2% absorbe Ritter).
- Los mejores precios son ofrecidos en el mercado internacional los cuales en promedio ronda los \$US 3500/TM de cacao seco que es lo mismo que \$US 3,5/kg, este valor representa \$US 1,9/kg más que los ofrecidos en el mercado nacional.
- El mercado nacional demanda la mayor parte de la producción (se estima que más del 50% se queda en el país), la cual es vendida principalmente en el mercado Oriental y en los mercados mayoristas de los diferentes departamentos.
- En Nicaragua la transformación secundaria es realizada por pocas empresas (alrededor de 6) siendo Momotombo y El Castillo las más reconocidas por la elaboración de chocolates artesanales y El Caracol y Parmalat como las industriales que utilizan el cacao en sus productos. Es importante resaltar el surgimiento de

micro empresas y empresas pequeñas que elaboran tanto chocolate artesanal como bebidas típicas para ofertar a turistas.

- El rol de la mujer en la cadena se limita a las actividades que demandan funciones motoras finas (injertar, desgranar, elaborar chocolate) ya que las actividades de mayor esfuerzo físico son netamente realizadas por los hombres. Las mujeres han tomado un papel pasivo dentro de los primeros eslabones en la cadena, pero comienza a darse un proceso en donde se organizan para hacer pequeñas empresas chocolateras.
- Las principales limitaciones o cuellos de botella que afectan a la cadena se vinculan con la baja producción (material genético y enfermedades), calidad (problemas en fermentado y secado), comercialización (vías de acceso, financiamiento, infraestructura, transporte) y organizativa (pobre capacidad gerencial, poco apoyo de entidades y la falta de intervención del Estado en el sector).

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Bolh, K. 2010. Sistematización y Análisis de las Cadenas de Valor de Cacao en el Municipio El Castillo, Río San Juan. Nicaragua. DED. 41p.
- Büchert, J. 2008. Nicaragua: Agrocadena de cacao sostenible y comercio justo. Ecomercados. 11p.
- Cárdenas, A. 2009. Determinación del potencial de mantener, aumentar o adoptar diferentes sistemas de cacao (*Theobroma cacao*) con base en el rol relativo y absoluto que éstos juegan en las estrategias de vida de los hogares en tres países de Centroamérica: Costa Rica, Nicaragua y Honduras. (documento sin publicar).30p
- Eschborn. 2007. Manual *ValueLinks*: Metodología para el Fomento de la Cadena de Valor con enfoque de género. GTZ. 28p.
- Gaitán, T. 2005. CADENA DEL CULTIVO DEL CACAO (*Theobroma cacao* L.) con potencial exportador. 60p.
- Grebe, H. 1999. Algunas consideraciones para mejorar las exportaciones de cacao en Nicaragua. PROMUNDO HUMANO. Managua, Nicaragua. 36 p.
- Gutiérrez, C; Alfaro, J; Gutiérrez, M; Altamirano, M. 2008. Fomento de la producción, transformación y comercialización de cacao en Nicaragua. INTA-MAGFOR-IICA. 33p.
- International Cocoa Organization (ICCO). 2010. Estadísticas de producción de cacao. 3p.
- Lanzas, J. Análisis del beneficiado de cacao en fincas de productores de CACAONICA, Waslala, RAAN, Nicaragua. PCC. Managua, Nicaragua. 57p.
- Lundy, M., Gottret, V., Cifuentes, W., Ostertag, C., Best, R. 2003. Diseño de estrategias para aumentar la competitividad de cadenas productivas con productores de pequeña escala. CIAT. 83p.
- Ministerio Agropecuario y Forestal (MAGFOR). 2010. Boletín Semana Agropecuaria 25 al 29 de octubre del 2010. Vol. No. 33-2010. 3p
- Montoya., J. 2009. Posicionamiento y gobernanza de organizaciones de productores en cadenas de valor globales: el caso de la cooperativa nicaragüense CACAONICA. Tesis Magíster Scientiae en socioeconómica social. CATIE, Turrialba, CR. 162 p.
- Navarro., M, 2009; Calidad del cacao beneficiado en centros de acopio (manual paso a paso). Managua, Nicaragua. 24 p.
- Navarro, M. 2010. Mapa de actores de Waslala. Foro Local de Organizaciones Cacaoteras. 8p.
- OXFAM GB. 2008. Análisis de cadena y Mercado para Lácteos y Cacao Triángulo Minero – RAAN. OXFAM GB y DFID. 192p.
- Orozco, L. 2010. Mapa cacaotero de Nicaragua: Zonas productivas, organizaciones de productores, agencias de apoyo y exportadores. PCC. 26p.
- Rivera, J. 2010. Diagnóstico de Potencialidades de Agro Industrialización en Nicaragua. Programa PYME Rural. Dirección General de Industria y Tecnología -Ministerio de Fomento, Industria y Comercio. 45p.