

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DE LAS AMÉRICAS
FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES
ESCUELA DE RELACIONES INTERNACIONALES

**TRABAJO FINAL DE GRADUACIÓN PARA OPTAR POR EL GRADO DE
LICENCIATURA EN RELACIONES INTERNACIONALES CON ÉNFASIS EN
COMERCIO EXTERIOR.**

Título de la Investigación:

“Influencia del Comercio entre la República de Costa Rica hacia los Estados Unidos de América en el Desarrollo Sostenible del Sector Agroalimentario de cacao. (2019-2024)”

Nombre del estudiante:

María José Elizondo Esquivel

Tutor(a):

Lic. Mónica Delgado Marín

Sede Aranjuez

Julio, 2025

Contenido

CAPÍTULO I: INTRODUCCIÓN	11
1.1 Planteamiento del problema	15
1.2 Objetivos de la investigación	19
1.2.1 Objetivo general	19
1.2.2 Objetivos específicos.....	19
1.3 Justificación.....	19
1.4 Antecedentes	21
1.5 Proyecciones.....	30
CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO	32
2.1. Marco Histórico.....	32
2.1.1 Historia del Cultivo de Cacao en Costa Rica	32
2.1.2 Evolución del Comercio de Cacao en Costa Rica	34
2.1.3 Relaciones Comerciales entre Costa Rica y Estados Unidos	36
2.1.4 Relaciones Diplomáticas entre Costa Rica y Estados Unidos	37
2.1.5 Políticas de Desarrollo Sostenible en el Sector Agroalimentario del Cacao	37
2.2 Marco Conceptual	40
2.2.1 Comercio internacional.....	40
2.2.2 Agroalimentación	41
2.2.3 Desarrollo sostenible	41
2.2.4 Triple dimensión de la sostenibilidad.....	42
2.2.5 Cacao fino de aroma	42
2.2.6 Comercio justo.....	43
2.3 Marco Referencial	43
2.3.1 Teoría de la ventaja comparativa de Ricardo	44
2.3.2 Teoría de gobernanza en cadenas globales de Gereffi	44
2.3.3 Gobernanza policéntrica de Ostrom	45

CAPÍTULO III. MARCO METODOLÓGICO.....	47
3.1 Enfoque de la Investigación	48
3.2 Diseño de la Investigación	49
3.3 Fuentes de información	50
3.3.1 Fuentes primarias.....	51
3.3.2 Fuentes secundarias	51
3.4 Población y muestra	52
3.5 Unidades de análisis	54
3.6 Instrumentos.....	54
3.6.1 Revisión Bibliográfica.....	55
3.6.2 Entrevista a profundidad.....	56
3.7 Fases de recolección de instrumentos	56
CAPÍTULO IV: ANÁLISIS DE RESULTADOS.....	58
4.1 Objetivo 1: Identificar los principales productos agroalimentarios provenientes del cacao exportados entre Costa Rica hacia Estados Unidos durante el periodo 2019-2024... 58	
4.1.1 Sistema Armonizado (SA).....	58
4.1.2 Evolución de las Exportaciones de Cacao y sus Derivados de Costa Rica (2019–2024): Datos de PROCOMER	65
4.2. Objetivo 2: Examinar las políticas y regulaciones comerciales entre Costa Rica hacia los Estados Unidos que promueven el desarrollo sostenible en el sector agroalimentario. .68	
4.2.1 Tratado de Libre Comercio entre República Dominicana, Centroamérica y los Estados Unidos (CAFTA-DR)	68
4.2.2 Food and Drug Administration (FDA)	79
4.2.3 La Ley de Modernización de la Inocuidad Alimentaria (FSMA).....	86
4.2.4 Objetivos de Desarrollo Sostenible.....	88
4.3. Objetivo 3: Exponer el impacto socioeconómico de las exportaciones de cacao hacia Estados Unidos en las comunidades productoras de Costa Rica entre 2019 y 2024.	90

4.3.1 Breve contextualización de las exportaciones de cacao y derivados hacia Estados Unidos (2019–2024)	90
4.3.2 Pueblos indígenas de Costa Rica	91
4.3.3 Caso APPTA	94
4.3.4 ACOMUITA	96
4.4. Objetivo 4: Estudiar los desafíos y oportunidades para el sector agroalimentario de Costa Rica en el comercio sostenible con Estados Unidos	99
4.4.1 Precios diarios del cacao	99
4.4.2. Obstáculos logísticos y comerciales para exportadores de chocolate.....	103
4.4.3 Oportunidades y desafíos Agronómicos	104
4.4.4. Investigación agrícola	106
4.4.5. Desafíos técnicos y agronómicos.....	108
CAPÍTULO V: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	111
5.1. Conclusiones	111
5.2. Recomendaciones.....	113
BIBLIOGRAFÍA	115

INDICE TABLAS

Tabla 1 Entrevistas	53
Tabla 2 Clasificación arancelaria detallada del cacao	63
Tabla 3 Exportaciones de cacao y derivados de Costa Rica (2019–2024).....	66
Tabla 4 Precios ICCO - Primer día hábil de marzo (2019–2024).....	101

INDICE DE FIGURAS

Ilustración 1 Descenso en la producción de cacao en el contexto del auge de la monilia en Costa Rica (1970-1990).	35
Ilustración 2 Evolución del Precio Diario ICCO del Cacao (1er día hábil de marzo, 2019–2024)	102

Dedicatoria

Primeramente, dedico esta tesis a Dios, fuente de fortaleza, sabiduría y guía constante en cada paso de mi camino.

Con profundo amor y gratitud, la dedico también a mis padres, mi principal apoyo incondicional. Ellos han puesto mi educación como una prioridad desde siempre, con sacrificio, amor y confianza en mi futuro. Esta tesis, más que un logro personal, es un reflejo de su esfuerzo y dedicación.

Agradecimientos

Deseo expresar mi sincero agradecimiento a mi familia, cuyo acompañamiento y respaldo han sido fundamentales a lo largo del desarrollo de esta tesis. De manera muy especial, agradezco su presencia durante la experiencia del tour de cacao, un momento significativo para mi investigación. Desde el instante en que manifesté mi intención de realizar dicha actividad, mis padres, abuelos, hermanas, cuñado y novio no dudaron en brindarme su apoyo y acompañarme, demostrando con ello su compromiso, cariño y fe en mi formación académica. Este gesto, más allá de lo simbólico, representó un pilar emocional y motivacional en este proceso.

Resumen ejecutivo

La exportación de cacao costarricense hacia los Estados Unidos se ha consolidado como una actividad estratégica dentro del comercio exterior agroalimentario del país, especialmente por tratarse de un producto diferenciado con atributos sensoriales únicos y cultivado bajo prácticas sostenibles. Sin embargo, esta dinámica comercial se inserta en un entorno cada vez más complejo, marcado por exigencias normativas, desafíos productivos y tensiones entre sostenibilidad y competitividad.

Durante el periodo 2019–2024, Costa Rica ha logrado diversificar sus mercados internacionales, siendo Estados Unidos un destino de alto valor para los derivados del cacao, como chocolates, manteca, licor y polvo de cacao. No obstante, esta relación bilateral también impone condiciones estrictas a los exportadores, como el cumplimiento de regulaciones técnicas y sanitarias emanadas de la FDA, y de compromisos adquiridos en el marco del CAFTA-DR. Estas normativas, si bien abren oportunidades de acceso a mercados exigentes, representan barreras importantes para pequeños y medianos productores, particularmente para aquellos ubicados en comunidades rurales e indígenas.

Asimismo, el estudio aborda las tensiones que enfrenta el sector frente al cambio climático, la disminución de la producción, la falta de certificaciones, y la necesidad de adoptar buenas prácticas agrícolas y clones resistentes para garantizar la productividad y la calidad del grano. Estas variables no solo afectan la viabilidad económica del cultivo, sino que también comprometen el desarrollo integral de comunidades que históricamente han estado ligadas a la producción de cacao como los pueblos Bribri y Cabécar.

Por ello, esta investigación examina los principales productos exportados, el marco normativo que los regula, los desafíos estructurales del sector y el impacto real de las exportaciones en las comunidades productoras. Todo ello, con el objetivo de ofrecer una mirada

crítica y propositiva sobre la influencia del comercio internacional en el desarrollo sostenible del sector cacaotero costarricense.

CAPÍTULO I: INTRODUCCIÓN

El cacao (Theobroma cacao L.) tiene un nombre científico que refleja su importancia histórica: "Theobroma" significa "alimento de los dioses" en griego. Se cree que la palabra "cacao" tiene raíces mayas, donde "cac" significa rojo y "cau" representa fuerza y fuego. Trascendiendo los años, este fruto ha mantenido su relevancia cultural y comercial, evolucionando desde sus usos tradicionales, donde se le atribuían propiedades afrodisíacas, hasta la actualidad, donde se utiliza tanto en la industria alimentaria como en otros sectores de calidad e innovadores.

En el estudio de las Relaciones Internacionales en conjunto con el comercio exterior, se puede observar un escenario internacional caracterizado por una diversidad significativa, tanto de consumidores como de vendedores, así como de productos basados en el sector agroalimentario, que día a día avanza hacia nuevos destinos. Los mismos abordan tanto mercados regionales con proximidad geográfica y cultural, como destinos intercontinentales, estableciendo así relaciones estrechas entre países potencias y otras futuras promesas, en vías de desarrollo.

La presente investigación se enfoca en examinar las dinámicas, experiencias y perspectivas de la República de Costa Rica y los Estados Unidos de América, con particular énfasis en su trayectoria como socios estratégicos en el desarrollo sostenible del sector agroalimentario del cacao. La relación entre ambas naciones se fundamenta en sólidos vínculos diplomáticos y comerciales que datan de 1851, período desde el cual se han fortalecido progresivamente hasta consolidar a los Estados Unidos como el principal socio comercial de Costa Rica.

La solidez de estos vínculos se ha fortalecido a través de diversos tratados y acuerdos históricos significativos, destacando El Tratado de Amistad, Comercio y Navegación, firmado el 10 de julio de 1851, en Washington D.C., Estados Unidos, que estableció las bases para las

relaciones diplomáticas formales. Seguidamente, el reconocido acuerdo que marcó un hito en la modernización de las relaciones comerciales entre dichos países, el Tratado de Libre Comercio entre Estados Unidos, Centroamérica y República Dominicana (CAFTA-DR) de 2009.

Costa Rica, inicia como productor en el sector desde la época colonial, específicamente en tres zonas productoras costarricenses históricamente reconocidas: Caribe, Norte y Brunca. Hacia el siglo XVII, el cultivo de cacao en Costa Rica se integró al comercio internacional, consolidándose como uno de los principales productos de exportación. Sin embargo, con el transcurso de los años, su relevancia en el mercado exportador disminuyó significativamente (MAG, 2018). Así, el país se ha mostrado resiliente a los disturbios que constantemente enfrenta la sociedad internacional.

Particularmente en zonas como Talamanca, donde los pueblos Bribri y Cabécar han cultivado cacao por generaciones, se ha logrado preservar no solo variedades genéticas autóctonas, sino también prácticas agrícolas tradicionales que contribuyen al equilibrio ecológico. En este contexto, el cacao no es únicamente una mercancía de exportación, sino también un elemento de identidad cultural y resistencia territorial, lo que refuerza su valor estratégico en el diseño de políticas públicas orientadas al desarrollo rural con enfoque sostenible y de derechos humanos.

No obstante, el cambio climático plantea desafíos significativos para la continuidad de esta producción. Las alteraciones de los patrones de lluvia, el aumento de las temperaturas y la propagación de enfermedades como la monilia afectan negativamente los rendimientos del cultivo.

Si no se implementan estrategias de adaptación y resiliencia, el estancamiento o disminución de la producción nacional podría comprometer la capacidad de abastecimiento del

mercado internacional, reduciendo la competitividad del cacao costarricense y afectando los ingresos de las comunidades productoras.

En lo que respecta a la producción de cacao de calidad superior, ALC mantiene una posición privilegiada y competitiva en el mercado, al ser responsable de prácticamente la totalidad de la oferta global de cacao fino. Naciones como Bolivia, Colombia, Costa Rica, México, Nicaragua y Venezuela, destacan en el mercado variedades de cacao fino, representando entre el 95% y 100% de sus exportaciones totales (Fontagro, s.f.).

El estudio realizado por Fontagro para el 2016, menciona, que Costa Rica clasifica en la categoría más alta posible, con el 100% de sus exportaciones de cacao reconocidas como cacao fino o de aroma, es decir, cumple con los estándares de calidad necesarios para ser considerado cacao fino o de aroma, lo cual es un indicador muy positivo de la calidad del cacao costarricense en el mercado internacional.

En el marco de su política comercial, Costa Rica ha avanzado en la diversificación de destinos de exportación, logrando posicionar sus productos derivados del cacao en hasta 35 mercados internacionales hacia el año 2022. Entre estos, Estados Unidos sobresale no tanto por el volumen de sus importaciones, sino por su carácter estratégico como mercado de alto valor.

Este país se orienta principalmente hacia productos con valor agregado, listos para el consumo final, tales como chocolates artesanales y preparaciones gourmet, lo cual representa una oportunidad significativa para los exportadores costarricenses que apuestan por la diferenciación en calidad, sostenibilidad y prácticas éticas de producción.

En lo que respecta a la relación comercial entre Costa Rica y los Estados Unidos, se ha evidenciado una interacción compleja entre oportunidades de desarrollo e importantes barreras estructurales. La creciente exigencia del mercado estadounidense en términos de regulaciones

sanitarias, certificaciones técnicas y estándares ambientales ha planteado nuevos retos para los productores nacionales, particularmente aquellos de pequeña y mediana escala.

En el marco de esta investigación, también considera el papel del Tratado de Libre Comercio entre República Dominicana, Centroamérica y los Estados Unidos (CAFTA-DR) como instrumento clave en la regulación del comercio bilateral. Este acuerdo no solo ha eliminado barreras arancelarias para productos agroalimentarios como el cacao, sino que también ha promovido condiciones favorables para la inserción de pequeños y medianos productores en mercados internacionales.

A través de sus capítulos sobre medidas sanitarias y fitosanitarias, asistencia técnica y medio ambiente, el CAFTA-DR incita a la adopción de buenas prácticas agrícolas, impulsando estándares de inocuidad, trazabilidad y sostenibilidad.

Se contempla el análisis técnico y normativo del Sistema Armonizado de Designación y Codificación de Mercancías (SA) y su adaptación regional, el Sistema Arancelario Centroamericano (SAC), como instrumentos fundamentales para la clasificación y estudio del comercio exterior de los productos derivados del cacao. Estas herramientas permiten establecer una nomenclatura común entre países, facilitando la identificación precisa de los bienes comercializados según su nivel de procesamiento, uso y características físicas.

La inclusión del SAC y el SA en este estudio resulta esencial para comprender cómo se estructura la oferta exportadora de Costa Rica hacia Estados Unidos, así como para interpretar con rigurosidad los flujos comerciales, los niveles de valor agregado y la aplicación de medidas técnicas o arancelarias.

Además, la presente incorpora el análisis de las disposiciones emitidas por la Food and Drug Administration (FDA), agencia encargada de regular los alimentos importados en los

Estados Unidos. Su normativa resulta determinante para el acceso de los productos derivados del cacao costarricense a dicho mercado, especialmente en lo que respecta al cumplimiento de estándares sanitarios, etiquetado, trazabilidad y registro de instalaciones.

En el desarrollo de esta investigación también se examina el papel que desempeñan los clones de cacao desarrollados por el Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza (CATIE), los cuales han sido diseñados para mejorar la resistencia a enfermedades como la monilia y aumentar la productividad del cultivo. Su análisis permite comprender cómo la diversidad genética y la innovación científica pueden integrarse a las prácticas tradicionales, especialmente en territorios donde aún prevalecen sistemas de cultivo de bajo rendimiento.

En consecuencia, el comercio de cacao entre Costa Rica y Estados Unidos no puede analizarse únicamente desde una perspectiva económica, sino que exige una visión integral que incorpore elementos agronómicos, ambientales, culturales y normativos. La articulación entre calidad diferenciada, cumplimiento regulatorio, sostenibilidad territorial e inclusión de comunidades indígenas resulta clave para consolidar una inserción estratégica en el mercado estadounidense.

Esta investigación se propone, por tanto, aportar evidencia y reflexión crítica sobre los factores que condicionan dicha relación bilateral, evaluando los principales productos exportados, los marcos regulatorios vigentes, los desafíos y oportunidades del sector, así como el impacto que todo ello genera en las comunidades productoras durante el periodo 2019–2024.

1.1 Planteamiento del problema

El análisis de la relación comercial entre la República de Costa Rica y los Estados Unidos de América en el sector cacaotero, representa una oportunidad significativa para examinar cómo las dinámicas de comercio internacional influyen en el desarrollo sostenible de

dicho sector agroalimentario. No obstante, a pesar de la clara existencia del comercio bilateral entre ambos países comerciantes, existe una brecha en la comprensión específica de cómo esta relación comercial ha impactado el desarrollo sostenible del sector cacaoero costarricense.

La problemática central consiste en evaluar si el intercambio comercial con Estados Unidos ha impactado de manera efectiva en el desarrollo sostenible del sector cacaoero de la República de Costa Rica durante el período 2019-2024, tomando en cuenta las tres dimensiones de la sostenibilidad: la dimensión económica, la dimensión social y la dimensión ambiental.

Existe una carencia de información sistematizada sobre la evolución de los patrones comerciales del cacao de Costa Rica hacia los Estados Unidos, esto representa un desafío gigantesco para los productores y exportadores como a formuladores de políticas públicas, no únicamente estadounidenses o costarricenses, sino demás intelectuales quienes requieren información actualizada y análisis detallados con el fin de optimizar las relaciones comerciales y sobre todo, maximizar los beneficios para el sector agroalimentario del cacao en Costa Rica.

La falta de adopción de prácticas ambientalmente sostenibles en el sector cacaoero costarricense afecta la gestión de los recursos naturales y limita la capacidad de respuesta ante el cambio climático, lo que podría favorecer la incorporación de modelos de producción que no priorizan la sostenibilidad. Asimismo, la población costarricense enfrenta una limitada disponibilidad de estudios de empresas calificadas que brinden confiabilidad para la capacitación en prácticas sostenibles.

El constante cambio por el que está atravesando los Estados Unidos de América puede representar futuras amenazas como la implementación de políticas proteccionistas en el sector agroalimentario, como barreras para las exportaciones de cacao costarricense, causando incertidumbre en el mercado, reducción de márgenes de ganancia y una posibilidad en la reducción de la competitividad.

La ausencia de un conocimiento sobre los verdaderos desafíos y beneficios que enfrenta la relación comercial entre Costa Rica y Estados Unidos representa una limitación significativa para el desarrollo sostenible del sector cacaoero, específicamente para los grupos más vulnerables del sector, como lo son, productores directos de cacao, es decir, pequeños y medianos agricultores costarricenses, pymes y cooperativas cacaoteras.

Consecuentemente, los exportadores y tomadores de decisiones claves (Por ejemplo, PROCOMER) participan directamente en la cadena de valor y comercialización del cacao, también afectados por la falta de conocimiento de los desafíos, capacidad para tomar decisiones estratégicas y planificación inversiones. Esto también conduce, a los agricultores familiares que cultivan pequeñas parcelas de cacao en Costa Rica, los cuales, obtienen una dependencia directa de los precios del mercado, capacidad financiera restringida, un acceso sumamente limitado a mercados internacionales y una gran vulnerabilidad ante intermediarios.

La limitada comprensión sobre la implementación y el impacto real de las prácticas de comercio justo en el sector cacaoero entre Costa Rica y Estados Unidos representa una problemática significativa para el desarrollo equitativo del sector, principalmente para las comunidades indígenas productoras de cacao que dependen del sector como principal fuente de ingreso, a manera de ejemplo, los bríbris y cabécares, en Talamanca, Costa Rica, quienes cuentan con una capacidad de negociación reducida.

Además, el gobierno a menudo presenta una desconexión cultural y ausencia de políticas comerciales específicas entre Costa Rica y Estados Unidos que protejan efectivamente los derechos y garanticen condiciones justas para las poblaciones indígenas productoras de cacao. Como resultado, un impedimento de la preservación de sus métodos tradicionales de cultivo, así como de la protección de su propiedad intelectual sobre variedades ancestrales.

Se plantea la siguiente pregunta de investigación, ¿Cómo influye el comercio de la República de Costa Rica hacia los Estados Unidos de América en el desarrollo sostenible del sector agroalimentario de cacao entre 2019 y 2024?

1.2 Objetivos de la investigación

1.2.1 Objetivo general

Analizar la influencia del comercio entre Costa Rica hacia los Estados Unidos en el desarrollo sostenible del sector agroalimentario durante el periodo 2019-2024.

1.2.2 Objetivos específicos

1. Identificar los principales productos agroalimentarios provenientes del cacao exportados entre Costa Rica hacia Estados Unidos durante el periodo 2019-2024.
2. Examinar las políticas y regulaciones comerciales entre Costa Rica hacia los Estados Unidos que promueven el desarrollo sostenible en el sector agroalimentario.
3. Exponer el impacto socioeconómico de las exportaciones de cacao hacia Estados Unidos en las comunidades productoras de Costa Rica entre 2019 y 2024.
4. Estudiar los desafíos y oportunidades para el sector agroalimentario de Costa Rica en el comercio sostenible con Estados Unidos.

1.3 Justificación

Se considera fundamental llevar a cabo una investigación sobre los efectos e influencia del intercambio comercial de Costa Rica hacia Estados Unidos, en el desarrollo sostenible del sector agroalimentario cacaotero. El cacao, desde la época colonial, se integró a la producción agrícolas claves de Costa Rica, experimentando un auge en su comercio exterior durante el siglo XVII, por lo que su sostenibilidad económica, social y ambiental es fundamental para el bienestar de los productores y el país como tal.

Entender como el comercio bilateral influye en gran medida en nuestro futuro, nos invita a explorar los vastos océanos de información disponibles en Internet, no solo en busca de un intercambio entre países, sino también como una oportunidad para descubrir una "luz verde" que ilumine el camino hacia el futuro. Esta luz verde simboliza la esperanza de avanzar,

aunque sea en pequeñas pinceladas, en la dirección de los Objetivos de Desarrollo Sostenible para el 2030, los cuales ofrecen un marco para mejorar nuestras prácticas comerciales e individuales y asegurar un comercio más justo y técnicas sostenibles para nuestras exportaciones e importaciones.

En el mundo actual, dominado por tendencias en constante evolución, la conciencia social ha adquirido un papel cada vez más relevante. En este contexto, el intercambio comercial entre Costa Rica y Estados Unidos por un producto tan común como el cacao puede percibirse simplemente como un acuerdo comercial. Sin embargo, el verdadero valor del tema radica en su vínculo con el desarrollo sostenible, tal como lo destaca el título de esta investigación: "Influencia del comercio entre la República de Costa Rica y los Estados Unidos de América en el desarrollo sostenible del sector agroalimentario del cacao (2019-2024)".

La investigación comprenderá diferentes etapas, incluyendo el análisis de documentación relevante, como informes, estudios y políticas relacionadas con el comercio sostenible del sector cacaotero entre Costa Rica y Estados Unidos. Se llevarán a cabo entrevistas con personas vinculadas al comercio de exportación e importación, incluyendo representantes de empresas y/o otros actores involucrados en la promoción y desarrollo del comercio sostenible del cacao.

El objetivo es identificar las principales causas que afectan el comercio del sector cacaotero costarricense hacia los Estados Unidos, entre ellas la falta de apoyo gubernamental y cooperación entre ambos países para una protección de los derechos y garantías de los pueblos indígenas costarricenses productores de cacao. También, se presenta una escasez de estudios accesibles y públicos que aborden técnicas sostenibles aplicadas a esta industria agroalimentaria, en el cual demuestre su compromiso.

Por último, los resultados de la investigación pueden ser utilizados para proporcionar evidencia empírica, cuantitativa y cualitativa sobre la relación entre acuerdos comerciales y

prácticas sostenibles. Esto ayudando a comprender y responder si el comercio internacional puede ser un motor de sostenibilidad o si, por el contrario, genera más desafíos para los productores locales.

1.4 Antecedentes

A Nivel Internacional, Luz María Espinosa Cortés, analizó la “Hegemonía de Estados Unidos en el orden agroalimentario mundial y la pérdida de la autosuficiencia alimentaria de México” en el año 2022, mediante la Universidad Autónoma del Estado de México, México. Este artículo tiene como propósito analizar cómo la comercialización de granos básicos, liderada por las naciones más desarrolladas, ha afectado negativamente la agricultura tradicional en países con una histórica dependencia económica.

Como consecuencia, muchas de estas naciones han perdido su capacidad de producir suficientes alimentos para su propia población, un fenómeno que se observa en el caso de México. Además, aunque Estados Unidos se destaca como el mayor productor de granos básicos a nivel global, la producción de maíz sigue estando dominada por China continental y, en América Latina, por Brasil.

El artículo concluye, que los Estados Unidos de América ha utilizado los alimentos, especialmente los granos básicos, como una herramienta de poder político y económico en el mundo. Mientras tanto, los países de América Latina, han seguido un modelo agrícola basado en el neoliberalismo, lo que ha llevado a la reducción del apoyo a la agricultura tradicional. (Espinosa, 2022)

Por ejemplo, México orientó su política agrícola al desmantelamiento del sistema de subsidios a la agricultura tradicional e impulsó la especialización agroempresarial de frutas y hortalizas. Una especialización poco estratégica porque las divisas obtenidas

con las exportaciones de estos cultivos, “son vulnerables ante la compra al exterior de granos básicos” (Valencia Romero et al., 2019: 244, citado por Espinosa, 2022).

Mónica Rodríguez, consultora de la Unidad de Desarrollo Agrícola, División de Desarrollo Productivo y Empresarial de la Comisión Económica para América Latina y el Caribe de las Naciones Unidas, prepara el documento nombrado “Disposiciones agroalimentarias en los Tratados de Libre Comercio con Estados Unidos: avances y limitaciones para futuras negociaciones con socios latinoamericanos” en el 2006. Publicado en la Comisión Económica para América Latina y el Caribe.

El propósito central de este análisis es determinar hasta qué punto los países de la región, especialmente aquellos que integran el Mercosur y que aún no mantienen tratados comerciales con Estados Unidos, pueden avanzar en términos de apertura económica y compromisos comerciales. Por un lado, se busca evaluar el nivel de liberalización comercial que estas naciones podrían alcanzar sin comprometer su estabilidad económica, y por el otro, se pretende identificar el alcance y la profundidad de los acuerdos que estas economías podrían asumir de manera realista.

En conclusión, aunque los Tratados de Libre Comercio (TLC) analizados tienen reglas claras sobre el acceso a mercados, muchas de sus cláusulas generales no están bien definidas. Esto significa que algunas partes del acuerdo son imprecisas, inconsistentes o incluso no están detalladas, lo que puede dar lugar a diferentes interpretaciones y posibles conflictos al momento de aplicarlos.

A continuación, la Secretaría Socioeconómica - Organización Internacional Ítalolatinoamericana (IILA), elabora el Proyecto REVICACAO: “El Cacao en Centroamérica y el Caribe, Historia, cultura, generación de valor y desarrollo para el sector agroalimentario” durante el 2024. El propósito fundamental de esta iniciativa es elevar la calidad de vida de los pequeños agricultores del sector cacaotero y sus núcleos familiares en Centroamérica y El Caribe.

Este objetivo se persigue mediante estrategias enfocadas en fomentar la producción de cacao de alta calidad, al tiempo que se rescatan y revalorizan variedades ancestrales de este cultivo junto con los saberes tradicionales asociados a su producción. Por ejemplo, desde las inscripciones y representaciones artísticas de civilizaciones precolombinas, hasta la evidencia lingüística.

Según Mazariegos (2022) citada por la Secretaría Socioeconómica - Organización Internacional Ítalolatinoamericana (IILA) (2024), “En el siglo XVI, diferentes escritores describieron el uso del cacao en Mesoamérica. Estos documentos brindan información sobre, por ejemplo, las regiones donde se utilizaba el cacao, cómo se utilizaba, y también, su uso como moneda y medio de intercambio, que llamó mucho la atención.”

El artículo señala que, aunque hay varias oportunidades para el cacao de Centroamérica, también existen desafíos importantes que el sector debe superar. Estos retos están relacionados con la producción y el procesamiento del cacao, la aplicación de estándares de calidad y sabor, la comercialización y los mercados, así como la organización y regulación del sector.

Víctor Hugo Sánchez, José Luis Zambrano y Cristina Iglesias (2019), analizaron “La Cadena de valor del cacao en América Latina y El Caribe”, preparado por El Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias (INIAP). El objetivo de esta investigación consistió en llevar a cabo un análisis basado en evidencia cualitativa y cuantitativa de la gran importancia socioeconómica en América Latina y el Caribe (ALC) en el cultivo tradicional de exportación del sector cacaotero en la República Dominicana, el cual es un generador de divisas y lucha por la disminución de pobreza.

Durante el período 2005-2015, República Dominicana exportó un promedio anual de 57071.56 TM, con su respectivo valor de US\$ 158.708.971.99 (MA, 2015). No obstante, su importancia reside en la dependencia directa de 36000 familias e indirecta de más de 300000 personas al cultivo del sector cacaotero. Los resultados obtenidos arrojaron información sobre:

El principal problema que afecta la producción de cacao en República Dominicana es el bajo rendimiento 390 kg/ha. Las principales causas de este problema son: edad avanzada de las plantaciones (60 a 100 años), uso de material de siembra de mala calidad, deficiente manejo agronómico y poca diversificación del sistema de producción. Este bajo rendimiento favorece que exista una brecha bien marcada en comparación con otros países productores, provocando pérdidas de competitividad por un valor de más o menos 219 millones de dólares (BID, 2014, citado por Fontagro, s.f.).

Finalizando el *Ámbito Internacional, Agronomes & vétérinaires sans frontières* (AVSF), publicó un artículo llamado “El Desarrollo Cacaotero Peruano Estrategias para promover y fortalecer la cadena productiva del cacao”. El cual, su objetivo principal, fue fortalecer al gremio cacaotero para que pudiera negociar mejores condiciones con los gobiernos. También se buscó posicionar a Perú como un país productor de cacao fino y aromático, implementando estrategias de promoción que incluyeran a los pequeños productores.

La producción de cacao en las regiones de San Martín y Ayacucho disminuyó drásticamente y fue reemplazada por sembríos ilegales de hoja de coca. La violencia social y el auge del narcotráfico paralizaron todas las actividades, dejando a los agricultores sin la posibilidad de organizarse y menos de confiar en otros productores. (AVSF, s.f.)

En conclusión, el impacto del Proyecto PROCACAO trasciende el bienestar económico de las familias de los productores organizados que participaron en la iniciativa. La organización AVSF estableció en 2005 una serie de variables e indicadores como línea de base, con el propósito de evaluar los avances PROCACAO del en diferentes ámbitos, estos incluyen la productividad, la organización de los productores, el desempeño comercial y la influencia en el ámbito público y político. (AVSF, s.f.)

En el Ámbito Nacional, Oswaldo Segura, como ejecutor principal del informe “Análisis del Comercio Internacional Agroalimentario de Costa Rica”, presentado por la Secretaría Ejecutiva de Planificación Sectorial Agropecuaria (SEPSA), elaborado en el contexto de agenda de cooperación técnica 2005 de la Oficina de IICA en Costa Rica. El estudio constituye un elemento esencial dentro del proceso de implementación de la Estrategia Agro21 “Competitividad, sostenibilidad y equidad de las cadenas agro productivas”. Según Segura, O. (2002-2004):

La Estrategia Agro21 plantea como uno de sus retos atender las demandas de la apertura comercial mediante el fenómeno de las capacidades y las habilidades de negociación y de articulación entre sectores, para que la administración del comercio sea un trabajo de equipos intersectoriales y multidisciplinarios. La atención se focaliza en la necesidad de su esperar debilidades en aquellas actividades productivas que puedan verse perjudicadas por una competencia desigual o por las distorsiones aún prevalecientes en el comercio internacional agropecuario. (p.11)

El documento expone material básico para evaluar el desempeño de los productos de exportación costarricenses en los años 2002 y 2003, con el fin de analizar su competitividad en el sector agroalimentario. En el año 2003, Costa Rica experimentó un desarrollo interesante en las exportaciones agroalimentarias, ya que alcanzaron una cifra significativa, superando los \$USD 1900, lo que representó el 33.4% del total del comercio del país. Esta cifra refleja un crecimiento del 12.1% en comparación con el año 2002, mientras que el comercio total del país registró un incremento del 17.2% durante el mismo período. (Segura, s.f.)

Durante este período, se observó la participación de Costa Rica en la exportación de productos agroalimentarios. No obstante, su actividad se concentró principalmente en tres productos: Bananas, piñas tropicales y café sin tostar. Posteriormente, se identificaron otros 12 productos, con un total de 15 productos agroalimentarios, ninguno de los cuales incluía el cacao.

Costa Rica mantenía relaciones comerciales activas con un grupo selecto de 6 países destinos, quienes representaban el 71% del total de las exportaciones costarricenses. Lo anterior indica una alta concentración del comercio en un número relativamente reducido de mercados, explica por qué únicamente cuatro países, Estados Unidos, El Salvador, Suiza y Alemania, son los responsables del 70% de crecimiento de las exportaciones agroalimentarias entre el 2002 y 2003.

Tras lo anterior, Estados Unidos se destacó como el principal destino de las exportaciones costarricenses, captando una proporción significativa del 45% del total. Para el 2002, las exportaciones a los Estados Unidos fueron de US\$779.92 millones, seguidamente, el 2003, aumentaron a US\$862.34 millones, representando un claro crecimiento de un 10.6% entre 2002 y 2003. (IICA con datos de COMTRADE, 2002-2004)

Esta concentración tan elevada en un solo mercado reflejaba una relación comercial particularmente fuerte entre Costa Rica y Estados Unidos, aunque también podría indicar una dependencia pasada y actual potencialmente riesgosa en términos de diversificación de mercados.

A continuación, la autora Grace Carmiol González, en el Área de Política Agropecuaria y Rural, elabora el “Análisis de la actividad cacaotera costarricense y perspectivas de su reactivación”, presentado por la Secretaría Ejecutiva de Planificación Sectorial Agropecuaria (SEPSA) en el año 2007. El estudio indica, que tuvo por objetivo realizar una caracterización integral nacional del sector cacaotero, con el fin de desarrollar un plan sectorial de cacao a mediano plazo que sirva como línea base para futuras evaluaciones.

El análisis tiene un enfoque basado en el mercado cacao fino o de aroma, se entiende el mercado mundial de cacao en dos categorías amplias de cacao, la primera, el cacao en grano conocido como “fino o de aroma”, mismo, se obtiene principalmente de cacaoteros de las

variedades Criollo o Trinitario. La segunda categoría, cacao en grano “ordinario”, el cual proviene de cacaoteros predominantemente de la variedad Forastero.

Es importante precisar que la distinción fundamental entre el cacao fino o aromático y el cacao ordinario radica primordialmente en sus características organolépticas, específicamente en su perfil de sabor, más que en aspectos relacionados con su calidad intrínseca. “Comparado con el mercado internacional de cacao ordinario, el mercado del cacao fino o de aroma se suele considerar como un mercado independiente, relativamente pequeño y altamente especializado, con características propias de oferta y demanda.” (Carmioli, 2017, p.10). Esto se explica por las características similares que comparte Costa Rica, según Carmioli, G. (2017):

El mercado para el cacao fino y de aroma, el cual se produce en Costa Rica, es amplio, mínimamente atendido y dispuesto a pagar sobrepagos por cacao de alta calidad. Costa Rica posee el status internacional de productor de cacao fino y de aroma, otorgado por la Organización Internacional del Cacao (ICCO), que está en el Anexo C del Convenio Internacional del Cacao. (p.10)

Además, el cacao fino, debido a su calidad superior, se vende a un precio mayor que el cacao ordinario, esta diferencia de precio se refleja en las bolsas de Londres y Nueva York, donde el cacao fino alcanza cotizaciones superiores. Más conocido como “primas”.

Es importante tener en cuenta el valor que representa la tendencia del mercado y el precio preferencial del cacao fino en los mercados mundiales. Mientras que una tonelada de cacao genérico o de bulto, tenía en el año 2015 un valor promedio entre US\$ 3,100 – US\$ 3,500 /tonelada; el cacao fino y de aroma, nativo de América Latina, tiene un valor que puede variar entre los US\$ 3,500 a US\$ 10,000/tonelada. (Carmioli, 2017)

Por último, Carmiol recalca la importancia de la competitividad en el sector cacaotero, afirma que a incorporación de nuevas tecnologías en el cultivo del cacao ha demostrado ser una estrategia eficaz para mejorar la productividad, optimizar el manejo de enfermedades y garantizar procesos postcosecha más eficientes, como la fermentación, el secado y el almacenamiento. No obstante, más allá de la infraestructura y la tecnología, la base de la excelencia en la producción cacaotera también radica en la calidad del material genético.

Costa Rica, posee una ventaja comparativa en el mercado internacional al ser productor de cacao fino y contar con una diversidad y material genético valiosos. La genética de las variedades cultivadas influye de manera determinante en el perfil sensorial, constituyendo la piedra angular para alcanzar la excelencia y la sostenibilidad en la producción cacaotera.

Consecuentemente, Ing. Lloyd Foster Russell, Gerente Programa Nacional Cacao, Ministerio de Agricultura y Ganadería de Costa Rica (MAG) y Lic. Lizeth Jaén Barrantes, Área de Políticas, de la Secretaría Ejecutiva de Planificación Sectorial Agropecuaria (SEPSA), publicaron el artículo acerca del Sector Agropecuario “Cadena Productiva de Cacao, Políticas y Acciones” plantean:

En la actualidad, no hay políticas sectoriales claramente definidas, que apoyen al sector cacaotero de Costa Rica, se presenta este documento, el cual es producto de un proceso de concertación con los actores del sector cacaotero nacional. En él se contienen, diferentes políticas y acciones orientadas a la mejora, tanto de la producción primaria, como del ambiente, la organización, la comercialización del producto, así como las demás actividades agro-industriales del sector. (Foster, 2010)

Esta situación resulta particularmente problemática considerando que Costa Rica tiene acceso a tecnologías modernas y conocimientos actualizados que podrían mejorar significativamente el sector, pero diversos factores estructurales como enfermedades, ausencia

de financiamiento y personal no calificado impiden su aprovechamiento efectivo, causando una Costa Rica poco productiva.

Se presenta la Política 6: Agroforestería, Ambiente Y Seguridad Alimentaria, como una solución integral que no solo beneficia a los productores de cacao, sino que también contribuye a la mitigación del cambio climático y la seguridad alimentaria en las zonas cacaoteras.

Dentro de los puntos más importantes se menciona la promoción de prácticas que reduzcan el uso de plaguicidas, beneficiando tanto al medio ambiente como al valor comercial del producto en mercados internacionales, así como la necesidad de investigar y validar prácticas alternativas de cultivo, incluyendo control biológico y manejo integrado, todo esto, tras indagar y difundir manuales de buenas prácticas agrícolas (BPA) y de manufactura (BPM).

Elizabeth Nadurille Santos, escribió el presente artículo llamado “Cacao: Cadena de valor de Costa Rica”, en conjunto a CATIE y al Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA). En el mismo se presenta un apartado nombrado “Cadena Productiva cacaotera de Costa Rica”, el cual explica que la cadena productiva en Costa Rica ha alcanzado un nivel significativo de valor agregado en el sector cacaotero, principalmente mediante el procesamiento industrial y la exportación de productos intermedios como licor, torta y polvo, además de productos finales como galletas y chocolates.

Sin embargo, la cadena está formada principalmente por pequeños y medianos productores y la producción anual total se estima en 650 toneladas métricas, volumen que resulta insuficiente para satisfacer la demanda de los transformadores y comercializadores de producto terminado. Como consecuencia, estos actores se ven en la necesidad de utilizar cacao de otras procedencias como Panamá, Honduras y Nicaragua.

Desde la perspectiva gubernamental, según Nadurille (2010):

La participación del gobierno de Costa Rica en el ámbito cacaotero y sus actividades productivas ha resurgido desde 2007 a partir de la designación de personal del Ministerio de Agricultura y Ganadería para la atención de tan importante rubro. Entre las actividades que el MAG ha fomentado se encuentran el establecimiento de escuelas de campo y apoyo técnico. (p.8)

Finalmente, la Comisión Interinstitucional de Cacao, realizó el “Plan Nacional de Cacao 2018-2028, Hacia la consolidación de una agrocadena competitiva y sostenible”, durante el 2018, en colaboración con el Ministerio de Agricultura y Ganadería de Costa Rica (MAG) y el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA). Aprobado mediante el Acuerdo del Consejo N.º 03-03-19, del 21 de marzo de 2019. Nace con el fin de fortalecer la competitividad y sostenibilidad de la cadena productiva del sector cacaotero a nivel nacional.

Para lograrlo, el plan se estructura en torno a cinco eslabones fundamentales de la agrocadena: insumos y servicios, producción, transformación, comercialización y consumo. A través de estos ejes, se busca mejorar la eficiencia productiva, optimizar los procesos de transformación, facilitar el acceso a mercados y fomentar un consumo sostenible del cacao nacional. Asimismo, la estrategia pone especial atención en las tres principales regiones productoras de cacao en el país: Huetar Caribe, Huetar Norte y Brunca. (Comisión Interinstitucional de Cacao, 2018)

1.5 Proyecciones

1. Se prevé establecer un análisis exhaustivo de los flujos comerciales del cacao exportado por Costa Rica hacia los Estados Unidos durante el período 2019-2024, con énfasis en la catalogación detallada de los volúmenes de exportación, precios y variedades de cacao fino comercializadas para determinar el impacto cuantitativo y cualitativo que el comercio bilateral ha tenido en los indicadores de desarrollo sostenible del sector agroalimentario del cacao costarricense.

2. El impacto que las regulaciones comerciales de Costa Rica para los Estados Unidos han tenido sobre los derechos de los pueblos indígenas productores de cacao, especialmente en aspectos como la autonomía en el manejo de sus territorios y recursos naturales.
3. Las oportunidades concretas de mejora en la cadena de valor del cacao, especialmente en aspectos como la certificación orgánica, el comercio justo y otros estándares de sostenibilidad que son valorados en el mercado estadounidense y que pueden traducirse en mejores precios para los productores.
4. Indagar en la incorporación de tecnologías postcosecha avanzadas, como la fermentación controlada y el secado optimizado, ya que, estos podrían incrementar la competitividad del cacao costarricense en el mercado estadounidense, generando mayores ingresos para los productores. No obstante, se necesita una mayor inversión en infraestructura y capacitación para lograr esta modernización.
5. La investigación se centrará en el período 2019-2024, lo cual proporciona un marco de tiempo contemporáneo que permite analizar tendencias recientes en el comercio agroalimentario.
6. Se limitará a estudiar el flujo comercial únicamente en dirección de Costa Rica hacia Estados Unidos, excluyendo el análisis del comercio en sentido contrario. Esto se debe a que Costa Rica es un productor significativo de cacao y otros productos agroalimentarios, mientras que Estados Unidos actúa principalmente como mercado receptor de estos productos.
7. Limitar al análisis del comercio agroalimentario del sector cacaotero registrado y formal entre Costa Rica y Estados Unidos, excluyendo el comercio informal o contrabando, que podría no reflejar el impacto real en el desarrollo sostenible.

CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO

2.1. Marco Histórico

2.1.1 Historia del Cultivo de Cacao en Costa Rica

El cultivo de cacao es un típico cultivo incesante, el cual pertenece a la familia Esterculiaceae, también conocida como Malvales, y su nombre científico es Theobroma; vocablo griego que significa “alimento de los dioses”, una de las características más distintivas del cacao es su capacidad para producir flores y frutos directamente sobre el tronco y las ramas principales, fenómeno conocido como caulifloría. Además, es un cultivo que muestra un desarrollo saludable y un rendimiento óptimo cuando se encuentra protegido por la sombra de especies arbóreas más altas, las cuales ayudan a regular el microclima y proteger al cultivo de la radiación solar.

El cacao se originó hace millones de años en América del Sur, al este de los Andes. Según datos históricos referenciados por el Ministerio de Cultura y el Ministerio de Agricultura y Ganadería, el cultivo de cacao en Costa Rica tiene raíces milenarias que se remontan al menos a 3.000 años antes de Cristo. Este fruto, originario de Mesoamérica, se estableció de forma significativa en la vertiente Caribe del país, donde los pueblos indígenas Bribri y Cabécar no solo lo cultivaban, sino que lo incorporaron profundamente a su cosmovisión espiritual y cultural.

El cacao representa todos los principios culturales, espirituales, de hermandad, solidaridad, respeto, servicio, siendo que es una mujer delegada por Sibú como "Tsiru" para transmitir el seguimiento de los principios de la cultura Bribri y Cabécar como parte de la historia de ambas poblaciones y lo que representa culturalmente como significado en ambas lenguas. (MAG, s.f., p. 1)

Durante la época colonial, el cacao adquirió un valor económico destacado al ser utilizado como moneda en las transacciones comerciales, consolidándose como uno de los

productos más cotizados en el mercado interno. Para el siglo XVII, el cacao ya se cultivaba en extensiones importantes, particularmente en la vertiente atlántica, lo que marcó el inicio de su papel como uno de los principales productos de exportación de Costa Rica.

Este cultivo contribuyó significativamente al desarrollo económico de las comunidades afrodescendientes e indígenas, quienes encontraron en el cacao no tan solo una fuente de ingresos, sino también un elemento de identidad, cohesión social y arraigo territorial, fortaleciendo sus vínculos con la tierra y sus tradiciones productivas.

A pesar de su importancia histórica, el cultivo de cacao enfrentó una crisis profunda a finales de los años 70, cuando la enfermedad conocida como monilia (*Moniliophthora roreri*) afectó drásticamente las plantaciones, especialmente en la región caribeña. Esta situación, junto con la caída de precios internacionales y la falta de variedades resistentes, provocó un abandono generalizado del cultivo y la pérdida de la principal fuente de sustento para muchas familias agricultoras. Sin embargo, esfuerzos institucionales posteriores, como los del Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza (CATIE), han contribuido al desarrollo de clones resistentes y de alta calidad, permitiendo una reactivación paulatina de esta actividad agropecuaria. (MAG, 2018, p.3)

Un punto importante es que el cacao costarricense es hoy reconocido internacionalmente por su calidad como cacao “fino o de aroma”, lo cual abre puertas a mercados diferenciados y de alto valor. En el marco del Plan Nacional de Cacao 2018-2028, se ha promovido la mejora genética, la capacitación técnica y la organización de los pequeños productores rurales, que conforman cerca del 90% del total de productores. En este sentido, el cacao no solo representa una oportunidad comercial, sino también una herramienta para el desarrollo rural sostenible, la inclusión social y la conservación de prácticas culturales tradicionales. (MAG, 2018, p. 3)

El reconocimiento del cacao como Patrimonio Cultural de Costa Rica, oficializado mediante el Decreto Ejecutivo N. ° 39230-C-MAG en 2015, refuerza su valor más allá del ámbito económico. Este decreto también declara el 4 de julio como el Día Nacional del Cacao, reafirmando su importancia simbólica e histórica dentro del tejido social del país. Con esta medida, se busca dar visibilidad al legado del cacao, fortalecer la identidad nacional y revalorizar las tradiciones vinculadas a su cultivo, cosecha y transformación artesanal.

A nivel técnico, el cultivo de cacao se ha adaptado a las condiciones agroclimáticas de diversas regiones del país, especialmente en Huetar Caribe, Huetar Norte y Brunca. Su manejo requiere prácticas específicas como el control de sombra, fertilización adecuada, poda y combate de plagas. Además, la cadena productiva se ha diversificado e integrado en procesos que van desde la producción hasta la comercialización y exportación de subproductos como chocolates, manteca y licor de cacao.

2.1.2 Evolución del Comercio de Cacao en Costa Rica

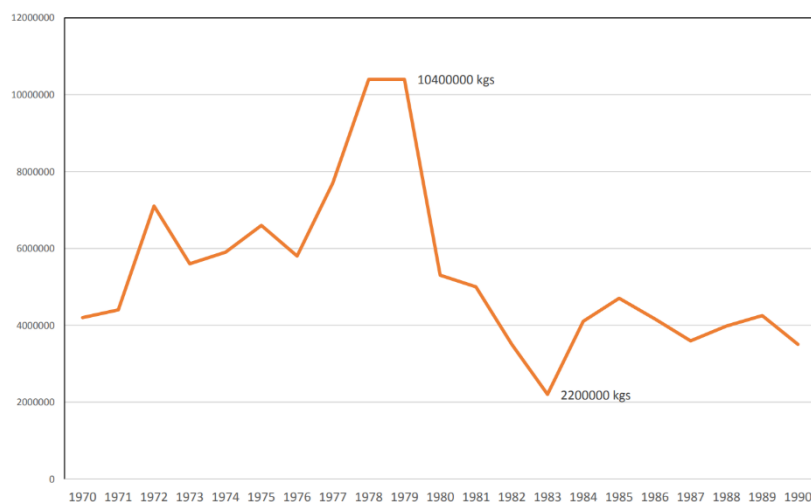
La trayectoria comercial del cacao en Costa Rica ha estado marcada por ciclos de auge y declive, profundamente influenciados por factores sanitarios, estructurales y de mercado.

Desde la época colonial, el cacao fue uno de los primeros productos de exportación del país, alcanzando su apogeo en el siglo XVII. En ese entonces, se cultivaba principalmente en la vertiente atlántica y se comercializaba a través del Caribe, siendo un pilar fundamental en la economía colonial costarricense. Sin embargo, las limitaciones logísticas, los ataques piratas y la ausencia de una infraestructura portuaria adecuada afectaron su sostenibilidad como motor económico.

La Asociación Cámara Nacional de Cacao Fino de Costa Rica (s.f.) plantean que, durante el siglo XX, particularmente entre las décadas de 1960 y 1970, la producción nacional alcanzó su punto máximo gracias a una mayor demanda internacional y precios atractivos en mercados como Suiza, Alemania y Estados Unidos. No obstante, este crecimiento fue abruptamente interrumpido a finales de los años setenta por la aparición de la enfermedad fungosa conocida como moniliasis (*Moniliophthora roreri*), que diezmó las plantaciones y provocó un abandono masivo del cultivo.

El impacto de la moniliasis no fue solo agronómico, sino también económico. Las exportaciones cayeron de manera drástica, como lo evidencia la disminución de más de 10 millones de kilogramos de cacao exportado en 1970 a poco más de 2 millones a mediados de los años ochenta. Este colapso también trajo consigo el cierre del Programa Nacional de Cacao y una desarticulación de la institucionalidad pública y privada que respaldaba el cultivo. (Porrás y Picado, 2015, p.8)

Ilustración 1 Descenso en la producción de cacao en el contexto del auge de la monilia en Costa Rica (1970-1990).



Fuente: *Elaborado por el Observatorio de Historia Agroecológica y Ambiental (OHAA).*

Con el inicio del siglo XXI, el cacao costarricense comenzó un proceso de reactivación, impulsado por la creciente demanda internacional de productos diferenciados, como el cacao fino y de aroma. Este tipo de cacao, del cual Costa Rica es reconocido como productor por la Organización Internacional del Cacao (ICCO), ha permitido reposicionar al país dentro de nichos de mercado especializados que pagan sobrepuestos por calidad y trazabilidad. SEPSA

Actualmente, el comercio exterior del cacao está conformado en su mayoría por pequeños volúmenes, pero de alto valor agregado. Costa Rica exporta principalmente cacao orgánico y fermentado a países como Estados Unidos, Alemania, Bélgica y Suiza. Las exportaciones, aunque modestas en comparación con otros commodities agrícolas, han mostrado una tendencia creciente sostenida.

Un ejemplo que evidencia lo anterior se encuentra en el documento titulado "Análisis de la actividad cacaotera costarricense y perspectivas de su reactivación" de SEPSA (2017), el cual señala que las exportaciones de cacao en grano alcanzaron 256,7 toneladas métricas en 2015, lo que representó un crecimiento del 5% en comparación con años anteriores.

El país también ha avanzado en el desarrollo institucional para fortalecer su cadena de valor cacaotera con la implementación del Plan Nacional de Cacao 2018-2028 y el

relanzamiento del Programa de Investigación y Transferencia de Tecnología Agropecuaria en cacao (PITTA Cacao) bajo la coordinación del Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG).

Se han liberado nuevos clones desarrollados por el Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza (CATIE), los cuales cuentan con características destacables como: una mayor productividad, resistencia a plagas y enfermedades como la Monilia, y buena calidad. Se ha promovido el establecimiento de jardines clonales con la supervisión de la Oficina Nacional de Semillas (ONS); y se han articulado esfuerzos de capacitación como el módulo de cacao diseñado e implementado por el Instituto Nacional de Aprendizaje (INA), entre otros esfuerzos. (MAG, s.f., p. 4)

2.1.3 Relaciones Comerciales entre Costa Rica y Estados Unidos

Las relaciones comerciales entre Costa Rica y los Estados Unidos se encuentran estructuradas bajo un marco institucional sólido, siendo el Tratado de Libre Comercio entre Centroamérica, República Dominicana y Estados Unidos (CAFTA-DR). Por lo que Estados Unidos representa el principal socio comercial de Costa Rica, siendo su mayor destino de exportaciones y una de las principales fuentes de importaciones.

Dentro de las exportaciones costarricenses hacia EE.UU. UU. destacan productos como dispositivos médicos, café, frutas tropicales y otros bienes agroindustriales. A su vez, Costa Rica importa de EE.UU. UU. maquinaria, combustibles, productos químicos e insumos agrícolas, esenciales para la competitividad nacional. Esta relación comercial también promueve cadenas de valor transnacionales que integran a pequeñas y medianas empresas en ambos países.

También, el sector empresarial estadounidense reconoce a Costa Rica como un país confiable para la inversión, con mano de obra calificada, estabilidad política y compromiso con estándares internacionales.

Aproximadamente el 73 por ciento de la inversión extranjera directa de Costa Rica en 2022 provino de los Estados Unidos (\$ 2,2 mil millones), y Costa Rica es el hogar de más de 250 empresas estadounidenses que emplean a más de 150.000 empleados.

Además, casi el 40 por ciento de todas las importaciones son de origen estadounidense. (Embajada de EE.UU. en CR, s.f., párr. 1).

2.1.4 Relaciones Diplomáticas entre Costa Rica y Estados Unidos

Las relaciones diplomáticas entre Costa Rica y los Estados Unidos se establecieron oficialmente en 1851, iniciando una larga historia de cooperación y entendimiento mutuo. Ambas naciones comparten valores democráticos, el respeto al Estado de derecho y una visión común sobre los derechos humanos, la sostenibilidad ambiental y la seguridad regional. Además, la vinculación se ha consolidado a través de múltiples mecanismos bilaterales, visitas oficiales, acuerdos de cooperación y diálogo permanente sobre temas estratégicos. (RREE, 2024, párr. 1)

La diplomacia entre ambos países ha sido clave para la implementación de programas de asistencia técnica, intercambios educativos, becas, apoyo en seguridad, lucha contra el crimen organizado y proyectos de desarrollo comunitario.

Por medio de su Embajada en San José, Estados Unidos impulsa iniciativas de diplomacia pública que promueven el entendimiento cultural y el fortalecimiento de los lazos entre pueblos, por medio de programas como los realizados por la Sección de Asuntos Públicos (PAS, por sus siglas en inglés), los cuales fomentan la educación, el emprendimiento juvenil y la participación cívica. Embajada de EE.UU. en CR, s.f., párr. 5).

En la actualidad, las relaciones diplomáticas también reflejan una agenda contemporánea orientada al desarrollo sostenible, el cambio climático, la transformación digital y la reactivación económica por pandemia. Costa Rica por su parte, ha sido reconocida por Estados Unidos como un aliado estratégico en América Latina, en parte por su compromiso con la paz, su liderazgo ambiental y su capacidad para servir como modelo regional de gobernanza democrática. (RREE, 2023, párr. 4)

2.1.5 Políticas de Desarrollo Sostenible en el Sector Agroalimentario del Cacao

El cultivo del cacao en Costa Rica y en la región del SICA ha sido históricamente relevante, tanto desde el punto de vista económico como sociocultural. No obstante, en las últimas décadas, las políticas dirigidas al desarrollo sostenible del sector agroalimentario cacaotero han adquirido un protagonismo sin precedentes, dadas las oportunidades que este cultivo ofrece en términos de mitigación ambiental, inclusión social y acceso a mercados diferenciados. Diversas estrategias nacionales y regionales han sido formuladas para guiar el fortalecimiento de la cadena de valor del cacao bajo principios de sostenibilidad integral.

A) El Plan Nacional del Cacao 2018-2028: enfoque territorial y de sostenibilidad

El Plan Nacional del Cacao 2018-2028 parte del reconocimiento de que el cacao costarricense es 100% catalogado como fino y de aroma por la Organización Internacional del Cacao (ICCO), lo cual representa una ventaja comercial clave para acceder a mercados especializados. Este plan fue diseñado por la Comisión Interinstitucional de Cacao, en coordinación con el MAG y el IICA, con el fin de consolidar una agrocadena competitiva y sostenible en cinco regiones clave del país: Huetar Caribe, Huetar Norte y Brunca. (Plan Nacional del Cacao, 2018, pp. IV-V)

La sostenibilidad en este contexto se aborda desde tres dimensiones: social, al promover la participación de pequeños productores rurales con uso intensivo de mano de obra familiar; ambiental, mediante sistemas agroforestales que protegen la biodiversidad y mitigan el cambio climático; y económica, a través de estrategias orientadas al incremento de la productividad, mejora de la calidad del grano y acceso a financiamiento.

Entre las acciones clave del plan se destacan la liberación de nuevos clones resistentes a enfermedades como la Monilia, el fortalecimiento de capacidades técnicas, la reactivación del programa PITTA-Cacao y el impulso a la infraestructura por cosecha, mencionadas anteriormente.

B) Estrategia Regional de Cacao del SICA 2022-2032: sostenibilidad como compromiso político regional

A nivel regional, la Estrategia Regional de Cacao fue aprobada por el Consejo Agropecuario Centroamericano (CAC) como una respuesta a los desafíos compartidos por los

países miembros del SICA. Esta estrategia constituye un instrumento político orientador, flexible y participativo que promueve una visión integral del desarrollo del cacao sostenible en Centroamérica y República Dominicana.

La ERC fundamenta su acción en cinco ejes estratégicos: la sostenibilidad ambiental, la inclusión social, el fortalecimiento institucional, el desarrollo tecnológico y la expansión comercial. Estos ejes están alineados con políticas más amplias como la Estrategia Centroamericana de Desarrollo Rural Territorial (ECADERT) y la Política Agropecuaria Regional (PAR), lo que garantiza coherencia y articulación en los diferentes niveles de intervención. (Estrategia Regional del Cacao, 2022, pp. 41-45)

El enfoque comercial de la ERC también es clave, ya que, se busca diversificar mercados, fomentar la exportación de productos con valor agregado y fortalecer la presencia del cacao regional en plataformas internacionales, aprovechando tratados comerciales como el DR-CAFTA y el Acuerdo de Asociación con la Unión Europea. Se promueve además una mayor trazabilidad, certificaciones de sostenibilidad y diferenciación del producto con base en su calidad y origen. (Estrategia Regional del Cacao, 2022, pp. 15-20)

C) Sostenibilidad como eje transversal de la gobernanza cacaotera

Tanto en el ámbito nacional como regional, las políticas de sostenibilidad del cacao convergen en un enfoque de gobernanza participativa. En el caso de Costa Rica, la Comisión Interinstitucional de Cacao coordina los esfuerzos institucionales para implementar el Plan Nacional, integrando entidades como el MAG, el INDER, el INA, PROCOMER, las universidades públicas, cooperativas y asociaciones de productores.

A nivel regional, el Comité del Cacao de Centroamérica y República Dominicana (SICACAO) cumple una función similar, articulando las acciones entre países y con la cooperación internacional.

2.2 Marco Conceptual

2.2.1 Comercio internacional

El comercio internacional se refiere al intercambio de bienes y servicios entre países, permitiendo que las naciones accedan a productos que no producen localmente o que pueden obtener de manera más eficiente en el extranjero.

El concepto de Comercio Internacional según el Instituto de Investigación Jurídica de la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM) (s.f.), “Es el conjunto de movimientos comerciales y financieros, y en general todas aquellas operaciones cualquiera que sea su naturaleza, que se realicen entre naciones; es pues un fenómeno universal en el que participan las diversas comunidades humanas” (p.3),

No obstante, el Comercio Internacional también puede ser definido como:

"...aquel que se realiza entre los Estados que componen la comunidad internacional, ya sea por medio de organismos oficiales o de los particulares mismos. También debe considerarse comercio internacional aquel que tiene lugar entre un Estado y una comunidad económica, así por ejemplo entre Argentina y el Mercado Común Europeo". (UNAM, s.f. p. 4)

En el contexto del sector agroalimentario del cacao en Costa Rica, el comercio internacional representa una vía fundamental para insertar la producción nacional en mercados estratégicos como el de los Estados Unidos. Este intercambio no solo genera ingresos para los productores y dinamiza la economía rural, sino que también puede impulsar prácticas agrícolas más sostenibles, especialmente cuando los mercados de destino exigen certificaciones ambientales o sociales.

Así, el comercio internacional se convierte en una herramienta clave para promover el desarrollo sostenible del cacao costarricense, integrando criterios económicos, sociales y ambientales en toda la cadena de valor.

2.2.2 Agroalimentación

La agroalimentación hace referencia al conjunto de actividades productivas, económicas y sociales vinculadas a la producción, transformación, distribución y comercialización de productos agrícolas y alimentarios.

La agroalimentación incluye desde el cultivo del cacao en fincas rurales como lo es en Costa Rica hasta su procesamiento y exportación hacia mercados internacionales como el de Estados Unidos. Esta cadena agroalimentaria no solo impacta la economía nacional, sino que también desempeña un papel clave en la promoción del desarrollo sostenible, al integrar prácticas responsables con el ambiente, el bienestar de los productores y la seguridad alimentaria global.

2.2.3 Desarrollo sostenible

El desarrollo sostenible es un modelo de crecimiento que busca satisfacer las necesidades del presente sin comprometer la capacidad de las futuras generaciones para satisfacer las suyas, integrando de forma equilibrada las dimensiones económica, social y ambiental.

Es una especie de acto de malabarismo. Hay que mantener en el aire tres bolas diferentes a la vez: crecimiento económico, inclusión social y protección del medio ambiente. Si una o dos caen al suelo, se acabó la función. Una economía, por ejemplo, puede crecer con rapidez, pero solo durante un tiempo si la mayoría de la gente continúa siendo pobre y se agotan todos los recursos naturales. (ONU, 2023)

En el caso del sector agroalimentario del cacao en Costa Rica, el desarrollo sostenible implica no solo incrementar la productividad y las exportaciones hacia mercados como el de Estados Unidos, sino también garantizar condiciones dignas para los productores, proteger la biodiversidad local y promover prácticas agrícolas responsables. Por lo que, el comercio

internacional del cacao puede ser una herramienta clave para impulsar un desarrollo sostenible siempre que esté acompañado de políticas públicas, certificaciones y estrategias que aseguren equidad, rentabilidad y sostenibilidad ecológica a largo plazo.

2.2.4 Triple dimensión de la sostenibilidad

La triple dimensión de la sostenibilidad, también conocida como triple resultado o triple balance (triple bottom line), hace referencia a la integración de tres pilares fundamentales: el económico, el social y el ambiental.

Esta perspectiva propone que un desarrollo verdaderamente sostenible solo es posible cuando se logra un equilibrio entre la rentabilidad económica, el bienestar social y la conservación del medio ambiente.

Si se enfoca el sector agroalimentario del cacao en Costa Rica, esta triple dimensión se refleja en la necesidad de fomentar una producción rentable para los productores, asegurar condiciones laborales justas y equitativas, y aplicar prácticas agrícolas que protejan los ecosistemas. De este modo, la sostenibilidad del comercio de cacao no solo se mide por sus ingresos, sino por su capacidad de generar impactos positivos a largo plazo en la sociedad y el entorno natural.

2.2.5 Cacao fino de aroma

El cacao fino de aroma es una categoría especial de cacao reconocida por su perfil sensorial distintivo, caracterizado por notas florales, frutales, de nuez y caramelo. Este tipo de cacao se diferencia del cacao convencional por su calidad superior y es altamente valorado en la producción de chocolates gourmet.

Según la Organización Internacional del Cacao (ICCO), el cacao fino de aroma se distingue por su sabor y aroma único, y representa aproximadamente el 6% de la producción mundial de cacao. Este tipo de cacao se cultiva principalmente en países de América Latina y el Caribe, incluyendo Costa Rica, que ha sido reconocido por la ICCO como productor de cacao 100% fino de aroma.

2.2.6 Comercio justo

El comercio justo es un modelo de intercambio que promueve condiciones equitativas para los pequeños productores, garantizando precios justos, relaciones comerciales estables, prácticas ambientales sostenibles y respeto por los derechos laborales. En el contexto de la presente investigación el comercio justo representa una herramienta clave para mejorar las condiciones de vida de los agricultores, quienes históricamente han enfrentado desventajas económicas en el mercado internacional.

Al establecer vínculos más justos con mercados como el de Estados Unidos, el comercio justo permite que el cacao costarricense, especialmente el fino de aroma, obtenga un mayor valor agregado al ser reconocido no solo por su calidad, sino también por su impacto positivo en las comunidades y el medio ambiente.

De esta forma, el comercio justo no solo facilita la inserción del cacao costarricense en cadenas globales más éticas, sino que también contribuye directamente al desarrollo sostenible del sector agroalimentario, al reforzar la equidad social, la viabilidad económica y la conservación ecológica.

2.3 Marco Referencial

2.3.1 Teoría de la ventaja comparativa de Ricardo

La teoría de la ventaja comparativa, formulada por David Ricardo en 1817, sostiene que los países deben especializarse en la producción de bienes para los cuales tienen un menor costo de oportunidad relativo, incluso si son menos eficientes en términos absolutos que otros países. Esta especialización permite que todas las naciones involucradas en el comercio internacional se beneficien al intercambiar productos en los que son relativamente más eficientes. (Universidad Piloto, s.f.)

Costa Rica, al especializarse en la producción de cacao de alta calidad, exporta a Estados Unidos, donde la producción de cacao es limitada debido a condiciones climáticas. A su vez, Costa Rica importa bienes que son más costosos de producir localmente, optimizando así sus recursos y fomentando el desarrollo sostenible del sector agroalimentario del cacao, mediante la implementación de prácticas agrícolas responsables, la generación de empleo en zonas rurales y la promoción de la biodiversidad.

Un ejemplo concreto es la exportación de cacao costarricense a Estados Unidos, donde es valorado por su calidad y características únicas. Esta demanda permite así aprovechar su ventaja comparativa en la producción de cacao, generando ingresos que promuevan prácticas agrícolas sostenibles que benefician tanto al medio ambiente como a las comunidades locales.

2.3.2 Teoría de gobernanza en cadenas globales de Gereffi

La teoría de gobernanza en las cadenas globales de valor, propuesta por Gereffi, Humphrey y Sturgeon (2005), plantea que las relaciones entre empresas en cadenas de suministro internacionales pueden clasificarse en cinco tipos: mercado, modular, relacional, cautiva y jerárquica. Estas se definen a partir de tres variables clave: la complejidad de las transacciones, la capacidad para codificar la información y la competencia de los proveedores. Según cómo se combinen estas variables, las empresas adoptan distintas formas de coordinarse.

La teoría es útil para entender cómo fluye el poder y el conocimiento en los procesos de producción global.

En el caso del comercio de cacao entre Costa Rica y EE.UU., las relaciones tienden a ser del tipo cautivas o relacionales, dependiendo del tipo de comprador.

Un ejemplo real es la necesidad de cumplir con certificaciones como Rainforest Alliance o USDA Organic para exportar cacao a ciertos nichos del mercado estadounidense. Estas certificaciones implican costos y formación para los productores, que dependen de apoyo técnico de ONG o del propio comprador. En estos casos, los compradores lideran la cadena y controlan estándares, lo que se alinea con la gobernanza cautiva descrita por la teoría. Esto limita la autonomía del proveedor, pero también puede impulsar mejoras sostenibles si se gestiona adecuadamente.

Sin embargo, algunas organizaciones de productores de cacao en Costa Rica han elevado sus capacidades técnicas y organizativas. Gracias a esto, han desarrollado relaciones más horizontales con compradores estadounidenses especializados en comercio justo o chocolate artesanal. Esto se asemeja al modelo de gobernanza relacional, donde hay mayor cooperación, confianza y menor asimetría de poder. Esta evolución requiere inversión en formación, innovación y desarrollo local, condiciones fundamentales para lograr el desarrollo sostenible del sector.

2.3.3 Gobernanza policéntrica de Ostrom

La Gobernanza policéntrica, desarrollada por Elinor Ostrom (2009), plantea que múltiples centros de toma de decisiones pueden coexistir y coordinarse eficazmente sin necesidad de una autoridad central. Esta propuesta rompe con el enfoque tradicional que plantea que solo el mercado o el Estado pueden gestionar recursos comunes. Ostrom demuestra

que comunidades locales, mediante normas propias, pueden organizarse y gestionar de forma eficiente sus recursos compartidos, con resultados incluso mejores que los sistemas jerárquicos.

En el caso del comercio de cacao costarricense hacia Estados Unidos, el enfoque policéntrico permite analizar cómo distintos actores, ya sean, productores locales, cooperativas, organizaciones no gubernamentales, entes estatales y compradores internacionales toman decisiones coordinadas. Esta gobernanza distribuida es clave para alcanzar la sostenibilidad, ya que cada nivel local, nacional e internacional contribuye con normas y acciones según su contexto.

The IAD framework is intended to contain the most general set of variables that an institutional analyst may want to use to examine a diversity of institutional settings including human interactions within markets, private firms, families, community organizations, legislatures, and government agencies. (Ostrom, 2009, p. 414)

Por ejemplo, las alianzas entre productores costarricenses de cacao y certificadoras como Rainforest Alliance reflejan una gobernanza policéntrica. Las reglas de producción sostenible son acordadas por actores diversos, sin que uno imponga su autoridad. La interacción entre conocimientos técnicos locales y exigencias internacionales da lugar a sistemas de producción más resilientes y legítimos, en donde el poder de decisión está distribuido y adaptado al contexto.

CAPÍTULO III. MARCO METODOLÓGICO

El marco metodológico constituye el andamiaje estructural que orienta toda investigación científica, representando el conjunto articulado de enfoques, métodos y técnicas que el investigador selecciona, estableciendo así, vínculos entre teoría y procedimientos operativos, definiendo el "cómo" del estudio y delineado el camino desde las preguntas iniciales hasta las conclusiones fundamentadas, proporcionando estructura al proceso. Su valor radica en la capacidad para convertir inquietudes académicas en procedimientos sistemáticos y verificables.

El término metodología designa el modo en que enfocamos los problemas y buscamos las respuestas. En las ciencias sociales se aplica a la manera de realizar la investigación. Nuestros supuestos, intereses y propósitos nos llevan a elegir una u otra metodología. Reducidos a sus rasgos esa metodología tratan sobre supuestos y propósitos, sobre teoría y perspectiva. (Taylor y Bogdan, 1984, citado por Fernández, 2017, p. 5)

Su función es dual, es decir, proporciona al investigador la hoja de ruta procedimental mientras otorga a la comunidad científica criterios para evaluar la rigurosidad de los hallazgos. La construcción metodológica implica decisiones sobre paradigmas investigativos (cuantitativos, cualitativos o mixtos) y diseños específicos. También contempla estrategias de muestreo, técnicas de recolección y procedimientos analíticos, seleccionados según la naturaleza del problema y los objetivos planteados.

Un marco metodológico robusto garantiza la sistematización que evita improvisaciones, la replicabilidad que permite verificar resultados, y la transparencia en criterios, limitaciones y consideraciones éticas, por lo que, esta tríada asegura que los resultados sean confiables y significativos dentro del campo disciplinar. Su relevancia trasciende lo procedimental para convertirse en garantía de integridad científica, permitiendo que el conocimiento generado cumpla con los estándares académicos internacionales.

3.1 Enfoque de la Investigación

La presente investigación se sitúa en un enfoque metodológico cualitativo que permite analizar de manera detallada las dinámicas comerciales, sociales y ambientales que han moldeado la producción y exportación de cacao costarricense hacia el mercado estadounidense. Según el autor Sergio Fernández Riquelme (2017):

La metodología cualitativa tiene como objetivo esencial la descripción e interpretación de las cualidades de todo fenómeno de relación social y contenido cultural. Para ello busca describirlas a través de los conceptos que los conectan con la mentalidad comunitaria y en los discursos donde se usan o desusan, integrándolas en una narración coherente y explicativa que logre descifrar las causas y consecuencias de fenómeno. (p. 7)

En el campo específico de las Relaciones Internacionales con énfasis en Comercio Exterior, este enfoque resulta idóneo porque prioriza el análisis de fenómenos sociopolíticos complejos. Permite examinar las relaciones de poder, dependencia y cooperación que subyacen a los acuerdos comerciales entre Costa Rica y Estados Unidos. Asimismo, facilita la comprensión contextualizada del sector agroalimentario del cacao, que está inmerso en tradiciones culturales, prácticas ancestrales y dinámicas comunitarias que requieren aproximaciones cualitativas sensibles al contexto.

Al priorizar los métodos cualitativos, se capturan las experiencias vividas por productores, exportadores y otros actores clave del sector, comprendiendo cómo interpretan y responden a las dinámicas comerciales internacionales. Los estudios de caso, entrevistas semiestructuradas y análisis de discurso ayudarán a descubrir las relaciones de poder, las narrativas sobre sostenibilidad y las estrategias de adaptación que subyacen en esta relación comercial. Estos métodos son especialmente valiosos para comprender cómo las políticas comerciales se traducen en realidades concretas para las comunidades productoras de cacao.

El método cualitativo en las Ciencias Sociales escucha a las personas, lee lo que escriben, analizan lo que hacen, interpretan lo que construyen. Es, por ello, un instrumento científico esencial para afrontar las exigencias del conocimiento en un

mundo ahora globalizado. Aborda lo que decimos y lo que hacemos en un momento y un lugar, comprendiendo, observando y registrando el lenguaje social y cultural, escrito y visual, real y simbólico de los seres humanos en relación y comunicación, desde las cualidades que dan sentido y significado a sus acciones. (Fernández, 2017, p. 5)

Dicha metodología permite construir una visión integral del fenómeno, donde los números cobran sentido a través de las historias costarricenses y experiencias que los acompañan, como una buena taza de chocolate caliente.

3.2 Diseño de la Investigación

El diseño de la investigación suele ser una guía para poder llevar a cabo el caso de estudio planteado con el objetivo principal de poder responder a la pregunta de investigación. Por lo tanto, la importancia de la presente investigación recae en poder crear un análisis de la influencia del comercio de la República de Costa Rica a los Estados Unidos de América en el Desarrollo Sostenible mediante un enfoque cualitativo el cual pretende brindar una visión más clara sobre qué conlleva el Sector Agroalimentario de cacao.

Por ende, para complementar el enfoque de la investigación, el método de estudio empleado es el diseño descriptivo, ya que, permite caracterizar el comercio del cacao entre Costa Rica y Estados Unidos en el período 2019-2024 y su relación con el desarrollo sostenible del sector agroalimentario. Este enfoque es fundamental porque proporciona un marco detallado sobre las condiciones en las que se ha desarrollado el comercio exterior del cacao.

Carlos Sabino define a la investigación descriptiva en su obra *El proceso de investigación* (1992) como “el tipo de investigación que tiene como objetivo describir algunas características fundamentales de conjuntos homogéneos de fenómenos, utiliza criterios sistemáticos que permiten establecer la estructura o el comportamiento de los fenómenos en estudio, proporcionando información sistemática y comparable con la de otras fuentes” (Martínez, 2018). (Guevara, 2020, p. 166)

El diseño descriptivo facilita la identificación de las características esenciales del comercio del sector cacaotero, tales como el volumen de exportaciones, los mercados de

destino, las regulaciones comerciales aplicables y los estándares de sostenibilidad exigidos por los Estados Unidos de Estados Unidos. Además, permite examinar las políticas implementadas en la República de Costa Rica para fortalecer la producción y comercialización de cacao en el contexto del comercio internacional.

Asimismo, este enfoque es clave para analizar las prácticas sostenibles adoptadas por los productores de cacao costarricenses, identificando certificaciones ambientales, estrategias de producción ecológica y los impactos económicos y sociales derivados del comercio con Estados Unidos.

3.3 Fuentes de información

Las fuentes de información constituyen el elemento esencial para el desarrollo de toda investigación académica. Según Martín (1995), "Las fuentes de información tienen como objetivos principales buscar, localizar y difundir el origen de la información contenida en cualquier soporte físico, no exclusivamente en formato libro, aunque sus productos más elaborados y representativos sean los repertorios" (p. 5). En ese sentido, se definen como los recursos documentales, digitales o materiales que proporcionan datos verificables para la construcción del conocimiento científico.

En el contexto investigativo, las fuentes de información representan sistemas organizados de datos que facilitan la conexión entre el conocimiento precedente y las interrogantes actuales, ofrecen estructuras interpretativas para el análisis de fenómenos, y presentan una naturaleza atractiva que exige un acercamiento crítico y personalizado.

Además la evolución tecnológica ha transformado significativamente el acceso y la naturaleza de las fuentes informativas, debido a esto, se denota un paradigma contemporáneo, que ha transitado desde repositorios físicos hacia sistemas digitales de alcance global, modificando no sólo los mecanismos de consulta sino también la profundidad y gran extensión de los recursos disponibles, por lo que, la selección adecuada de fuentes requiere un proceso evaluativo riguroso basado en criterios de pertinencia, validez científica y claro está, una relevancia temática.

La taxonomía de fuentes informativas establece una clasificación fundamental: fuentes primarias, caracterizadas por contener información original y directa; fuentes secundarias, que presentan análisis e interpretaciones de datos primarios; y fuentes terciarias, que compendian y organizan el conocimiento derivado de las anteriores.

3.3.1 Fuentes primarias

Las fuentes primarias son de suma importancia para las investigaciones debido a que constituyen el pilar fundamental de toda investigación rigurosa, pues proporcionan evidencia directa sobre los fenómenos o acontecimientos objeto de estudio. Su valor radica en la ausencia de intermediación interpretativa, lo que permite al investigador acceder a la información en su estado más puro y original. Según la Universidad de Rochester (s.f.):

Las fuentes primarias son materiales originales en los que se basa la investigación. Son testimonios de primera mano o evidencia directa sobre un tema en consideración. Presentan información en su forma original, sin interpretación, condensación ni evaluación por parte de otros autores.

La identificación de una fuente como primaria depende intrínsecamente del enfoque y objetivos específicos de la investigación, puesto que, un mismo documento puede fungir como fuente primaria o secundaria según el contexto investigativo en el que se emplee. Esta dualidad refleja la naturaleza dinámica y contextual de las fuentes documentales en el proceso de investigación.

En el ámbito académico, las fuentes primarias abarcan un amplio espectro de materiales que incluyen desde documentos históricos y registros oficiales hasta testimonios personales y datos experimentales. Estos recursos pueden manifestarse en diversos formatos, incluyendo documentos escritos, registros audiovisuales, objetos materiales y datos digitales. (Universidad de Rochester, s.f.)

3.3.2 Fuentes secundarias

Existe un segundo nivel de recursos que permiten profundizar en la comprensión y el análisis de los datos originales, en este contexto, las fuentes secundarias emergen como herramientas fundamentales que ayudan a interpretar, contextualizar y analizar la información primaria. Estos recursos resultan indispensables para cualquier investigador que busque comprender no solamente los hechos, sino también sus implicaciones y relaciones con otros fenómenos.

Las fuentes secundarias ofrecen una interpretación o un análisis basados en fuentes primarias. Pueden explicar las fuentes primarias y, a menudo, las utilizan para respaldar una tesis o un argumento específicos o para persuadir al lector de que acepte un determinado punto de vista. Estas obras se encuentran a uno o más pasos de distancia del acontecimiento, ya que se escriben con el beneficio de la retrospección. (Universidad de Rochester, s.f.)

Las fuentes secundarias se materializan en diversos formatos, tales como: Monografías, Artículos de revistas, Biografía, Enciclopedias, Tesis, Análisis de investigación, Obras de crítica e interpretación, Artículos de periódico (análisis de noticias). (Universidad de Rochester, s.f.)

3.4 Población y muestra

De acuerdo con Escuela de Investigación (2024), la Población:

La población en una investigación se refiere al conjunto total de individuos, objetos o eventos que cumplen con ciertas características específicas y que son el foco de estudio. Estas unidades son aquellas sobre las cuales el investigador desea hacer inferencias. La población puede ser finita o infinita y se define claramente por los criterios de inclusión que el investigador establece.

En la investigación, la población de interés sería la comunidad de actores involucrados en el comercio del sector agrícola cacaotero en la República Costa Rica hacia los Estados Unidos de América. Estos agentes económicos constituirán el eje central de la investigación, con el objetivo de recopilar información detallada sobre sus experiencias, prácticas

comerciales, desafíos y oportunidades en el contexto del comercio con los Estados Unidos. Asimismo, se analizarán aspectos inherentes al proceso de exportación, con el propósito de comprender a profundidad las dinámicas que influyen en su desarrollo y sostenibilidad dentro de este mercado. (párr. 2)

Consecuentemente, la Universidad Veracruzana (s.f.) define muestra:

Una parte de la población investigada para conocer cómo es el resto. Por razones de practicidad, puedes seleccionar sólo una porción o un número manejable de los estudiantes de nuevo ingreso o del último semestre para entrevistar o encuestar; ellos constituyen tu muestra.

Dado que sería difícil estudiar a toda la población, la muestra sería un subconjunto representativo de estos actores, seleccionados mediante un muestreo probabilístico o no probabilístico según la accesibilidad a la información, algunos de ellos son: productores de cacao en diferentes regiones de Costa Rica, seleccionados por su volumen de exportación o prácticas sostenibles, seguidamente, empresas exportadoras que han participado activamente en la comercialización del cacao costarricense en EE.UU. entre 2019 y 2024, también, representantes de instituciones clave del gobierno que brinden información sobre regulaciones y tendencias del comercio del cacao.

Tabla 1 Entrevistas

Entrevistado	Puesto	Razón
Ana Laura Jiménez Villalobos	Ingeniera Agrónoma.	Consultora de Cacao. Certificada por el Laboratorio de Cacao de excelencia en Roma, Italia.
George Soriano	CEO y encargado de ventas y relaciones públicas de Siboc Chocolate.	Graduado de Ecole Chocolat Professional School of Chocolate Arts.

		Título de Maestro Chocolatero en École du Grand Chocolat, Francia.
Luis Fernando Solano	Investigador en frutales (cacao, aguacate) en el Instituto Nacional de Innovación y Transparencia en Tecnología Agropecuaria.	Instituto Nacional de Innovación y Transparencia en Tecnológica,
José García	Publicista propietario de SolvaStudio. Propietario de Variegad.	Visitante del pueblo Bribri en el años 2023.

Fuente: Elaboración propia.

3.5 Unidades de análisis

Según Bhattacharjee (2012), la unidad de análisis puede variar ampliamente, incluyendo individuos, grupos, organizaciones, países, eventos o incluso objetos inanimados. Por ejemplo, si se desea estudiar el comportamiento de compra de las personas, el individuo sería la unidad de análisis; mientras que, en una investigación sobre dinámicas de equipo, el grupo sería la unidad focal. Esta elección depende directamente de la pregunta de investigación planteada y del nivel al que se pretende generalizar los hallazgos. (párr. 1)

La Unidad de análisis de la presente investigación es: “El comercio del cacao entre Costa Rica y los Estados Unidos y su impacto en el desarrollo sostenible del sector agroalimentario”.

3.6 Instrumentos

Un aspecto esencial en toda investigación es la metodología empleada para la recopilación de información, ya que de ello depende la calidad y precisión de los resultados

obtenidos. Por esta razón, la selección adecuada de los instrumentos de recolección de datos resulta crucial, pues garantiza un análisis riguroso, objetivo y alineado con los objetivos planteados en el estudio.

Según Arias (2006) citado por Red Holo XXI, los instrumentos de recolección de datos son "los medios materiales que se emplean para recoger y almacenar la información". Estos pueden incluir cuestionarios, guías de entrevistas, listas de cotejo, grabadoras, escalas de actitudes u opiniones, entre otros. La correcta selección y diseño de estos instrumentos es crucial para garantizar la validez y confiabilidad de la investigación.

Por su parte, Chávez de Paz (s.f.) destaca que la recolección de datos es una de las etapas más delicadas en el proceso de investigación, ya que de ella dependerán los resultados obtenidos. Un instrumento bien diseñado debe ser confiable, objetivo y válido. La confiabilidad se refiere a la consistencia de los resultados obtenidos al aplicar el instrumento en diferentes ocasiones; la objetividad implica que los datos recopilados no estén influenciados por sesgos del investigador; y la validez indica que el instrumento mide efectivamente lo que pretende medir.

3.6.1 Revisión Bibliográfica

En el ámbito de la investigación científica, una revisión bibliográfica es un proceso exhaustivo que implica la recopilación, evaluación y síntesis de la literatura existente sobre un tema específico. Este proceso es fundamental para identificar el estado actual del conocimiento, detectar vacíos en la investigación y establecer el contexto teórico y metodológico de un estudio.

Según Peña (2010), la revisión bibliográfica es una tarea que "pone a prueba la capacidad de juicio y las competencias de lectura y escritura de los estudiantes", ya que implica investigar, condensar información de diversas fuentes y establecer relaciones intertextuales para comparar diferentes posturas frente a un problema.

Por su parte, la Guía de Revisión Bibliográfica de la Universidad El Bosque (2015) define la revisión bibliográfica como "un análisis de documentos acerca de un tema que se está

rastreando", presentando la información publicada y organizándola de acuerdo con un punto de vista específico.

3.6.2 Entrevista a profundidad

La entrevista en profundidad es una técnica de investigación cualitativa que busca comprender detalladamente las perspectivas, experiencias y significados que los individuos atribuyen a sus vidas y situaciones. A diferencia de las entrevistas estructuradas, este método se asemeja más a una conversación entre iguales, permitiendo al entrevistador adaptarse y profundizar en temas emergentes durante el diálogo

Según Taylor y Bogdan (1984), las entrevistas en profundidad son "reiterados encuentros cara a cara entre el investigador y los informantes, dirigidos hacia la comprensión de las perspectivas que tienen los informantes respecto de sus vidas, experiencias o situaciones, tal como las expresan con sus propias palabras". En este enfoque, el investigador es el principal instrumento de recolección de datos, lo que le permite adaptarse y explorar áreas relevantes según las respuestas del entrevistado.

Por su parte, Robles (2011) describe la entrevista en profundidad como un medio para adentrarse en el mundo privado y personal de los individuos, con el objetivo de obtener información sobre su vida cotidiana. Este tipo de entrevista no sigue un intercambio formal de preguntas y respuestas; en su lugar, se basa en un guion sobre temas generales que se abordan progresivamente, requiriendo del entrevistador creatividad y habilidad para evitar preguntas directas, cerradas o ambiguas.

3.7 Fases de recolección de instrumentos

En esta sección de la investigación, es relevante señalar lo que la Universidad del Desarrollo (s.f.) establece:

El o los instrumentos de recolección de información deben estar vinculados y alineados con la selección del diseño de investigación y la muestra apropiados al problema de

investigación propuesto. La selección de estos instrumentos presenta un plan detallado del procedimiento que conduce al investigador a cumplir con los objetivos específicos. Los instrumentos de recolección de información registran datos o información sobre las variables que se desean medir, las que están presentes en el planteamiento del problema, como también, en la pregunta de investigación y objetivos: general y específicos. (párr. 1)

La metodología descrita para la recolección de datos es particularmente relevante en el contexto del sector cacaotero costarricense y su relación comercial con Estados Unidos, ya que aborda un tema que requiere tanto análisis bibliográfico como información de primera mano. La combinación de recolección de datos bibliográficos y entrevistas a profundidad permitirá contrastar las estadísticas comerciales y políticas de sostenibilidad documentadas con las experiencias reales de los actores del sector.

Dicho enfoque, resulta esencial para evaluar de manera integral cómo los flujos comerciales entre ambos países han impactado el desarrollo sostenible del sector cacaotero, permitiendo documentar no solo indicadores económicos, sino también dimensiones sociales y ambientales del desarrollo sostenible, ofreciendo una visión holística de las transformaciones experimentadas en el 2019-2024. Esta aproximación multidimensional es fundamental para comprender las complejidades de un sector agroalimentario cuya sostenibilidad depende tanto de factores comerciales internacionales como de prácticas productivas locales.

Consecuentemente, las fases de esta investigación son:

- Selección del tema de investigación
- Ejecución del tema de investigación
- Recolección de datos bibliográficos
- Entrevista a profundidad
- Desarrollo de la información
- Conclusiones y recomendaciones

CAPÍTULO IV: ANÁLISIS DE RESULTADOS

4.1 Objetivo 1: Identificar los principales productos agroalimentarios provenientes del cacao exportados entre Costa Rica hacia Estados Unidos durante el periodo 2019-2024.

El abordaje del presente tema requiere establecer delimitaciones conceptuales precisas, así como comprender los marcos institucionales que han regulado y facilitado la exportación de productos agroalimentarios, en particular los derivados del cacao.

Primeramente, el sector agroalimentario abarca todas las actividades relacionadas con la producción y transformación de alimentos, desde la agricultura y la ganadería hasta la pesca y la agroindustria. Este sector es fundamental para la economía y la seguridad alimentaria de un país, ya que garantiza el suministro de alimentos a la población y genera empleo en diversas etapas de la cadena productiva. (Gobierno de México, 2016)

4.1.1 Sistema Armonizado (SA)

Para efectos de comercio internacional, los productos derivados del cacao se clasifican según el Sistema Armonizado de Designación y Codificación de Mercancías (SA), el cual es, es una nomenclatura internacional que clasifica todos los productos que se comercian a nivel mundial. Su utilidad radica en que permite a los países hablar un “lenguaje común” en materia de comercio exterior, por lo que, la estructura del SA está diseñada en códigos numéricos de seis dígitos, que describen con detalle el tipo de producto, su composición, su transformación y su uso. Esta estandarización facilita tanto el comercio como la generación de estadísticas fiables y comparables entre países.

La nomenclatura del Sistema Armonizado (SA) fue elaborada por la OMA y entró en vigor el 1º de enero de 1988 en virtud de un Convenio. Aunque el artículo II del GATT (Listas de concesiones) no establece una nomenclatura específica para que sea utilizada por los Miembros en este sentido, y a pesar de que en el pasado se utilizaban otras

nomenclaturas como la NAB y la NCCA, el SA se ha convertido en la norma de facto para los Miembros a este respecto. (OMC, s.f.)

Desde su entrada en vigor, el SA ha sido adoptado por más de 200 países y territorios, cubriendo más del 98 % del comercio mundial. Lo utilizan no solo para aplicar aranceles, sino también para definir políticas comerciales, controlar mercancías prohibidas o restringidas, aplicar impuestos y monitorear estadísticas de comercio internacional, además, su uso estandarizado reduce errores, mejora el tiempo de despacho aduanero y hace que los acuerdos comerciales sean más precisos en su aplicación. (Organización Mundial de Aduanas, s.f.)

Costa Rica adoptó el Sistema Armonizado de Designación y Codificación de Mercancías (SA) como parte de su proceso de integración comercial internacional y de armonización con estándares globales. Esta implementación se realiza a través del Sistema Arancelario Centroamericano (SAC), una adaptación regional del SA que rige a nivel centroamericano y nacional para todos los bienes sujetos a comercio internacional.

Esto le permite realizar operaciones comerciales más eficientes, cumplir con tratados internacionales como el CAFTA-DR, y asegurar que sus productos como los derivados del cacao tengan una codificación reconocida por sus socios comerciales, como Estados Unidos.

La base jurídica que respalda esta estructura normativa se encuentra en dos leyes fundamentales. En primer lugar, la adopción oficial del Sistema Arancelario Centroamericano (SAC) en virtud de la Ley N.º 7346, inscrita oficialmente en el Sistema Costarricense de Información Jurídica (SCIJ), plataforma oficial administrada por la Procuraduría General de la República, la cual detalla el acuerdo del país con el marco internacional correspondiente:

1º-Que con la Ley 7346 de 09 de enero de 1992, se adopta el "Sistema Arancelario Centroamericano" (SAC), basado en la Nomenclatura del Sistema Armonizado de Designación y Codificación de Mercancías (Sistema Armonizado, S. A.), auspiciado por el Consejo de Cooperación Aduanera, el cual constituye la clasificación arancelaria de las mercancías de importación y exportación a nivel centroamericano y nacional. (Asamblea Legislativa de Costa Rica, 2019)

En este sentido, la adhesión oficial del Sistema Armonizado en Costa Rica se establece mediante la Ley N.º 8918, debidamente registrada en el Sistema Costarricense de Información Jurídica (SCIJ):

I.- Que la Asamblea Legislativa de la República de Costa Rica, mediante la Ley de Aprobación N.º 8918 del 16 de diciembre de 2010, aprobó la adhesión al Convenio Internacional del Sistema Armonizado de Designación y Codificación de Mercancías, acordado en Bruselas, Bélgica, el 14 de junio de 1983, al Protocolo de Enmienda al Convenio Internacional del Sistema Armonizado de Designación y Codificación de Mercancías, dado el 24 de junio de 1986 en Bruselas, Bélgica, a las Recomendaciones de Enmienda del Sistema Armonizado y a la Nomenclatura del Sistema Armonizado. (Asamblea Legislativa de Costa Rica, s.f.)

“El SAC es una herramienta que contribuye a clasificar las mercancías en las operaciones de comercio exterior y cada 5 años es actualizado para atender las nuevas tendencias del comercio internacional” (Ministerio de Economía de el Salvador. s.f.).

Por último, la codificación arancelaria del SAC se compone de un código de 8 dígitos, organizado en diferentes niveles que indican el grado de especificidad del producto:

1. Capítulo (2 primeros dígitos)

Representa la categoría más amplia del producto, agrupando mercancías de naturaleza general.

Ejemplo: 18 → Cacao y sus preparaciones

2. Partida (4 dígitos: capítulo + 2)

Define un subconjunto de productos dentro del capítulo. Permite agrupar productos con características similares.

Ejemplo: 1806 → Chocolate y demás preparaciones alimenticias que contienen cacao

3. Subpartida del Sistema Armonizado (6 dígitos: partida + 2)

Aporta un mayor nivel de detalle dentro de la partida, siendo la base común para el comercio internacional.

Ejemplo: 1806.20 → Otras preparaciones en bloques, barras, polvo o líquido, en envases superiores a 2 kg

4. Subpartida regional SAC (8 dígitos: subpartida SA + 2)

Este último nivel representa el desglose regional acordado entre los países de Centroamérica, y es el utilizado para definir aranceles específicos y normativas de importación/exportación.

Ejemplo: 1806.20.10 → Preparaciones líquidas a base de cacao (como jarabes para repostería)

Este ordenamiento permite una estandarización en el intercambio de mercancías y facilita el análisis de comercio regional e internacional. Una vez abordados los conceptos que se emplearán en la presente investigación, se procede a profundizar en el objetivo del estudio.

Se infiere, por tanto, que, los productos agroalimentarios derivados del cacao comprenden aquellos que, a partir del grano de cacao (*Theobroma cacao*), se transforman en alimentos o ingredientes utilizados en la industria alimentaria. Estos productos incluyen tanto materias primas como productos procesados que conservan propiedades nutricionales y organolépticas del cacao.

Según el Plan Nacional de Cacao 2018-2028 del Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG) de Costa Rica, la cadena de valor del cacao abarca desde la producción primaria hasta la transformación y comercialización de productos derivados, destacando la importancia de agregar valor mediante procesos de industrialización.

Los principales productos agroalimentarios provenientes del cacao exportados entre Costa Rica hacia Estados Unidos durante el periodo 2019-2024, pueden clasificarse en tres categorías:

A) Materia prima: grano de cacao seco o fermentado

El grano de cacao seco o fermentado es la base de toda la cadena de valor del cacao. Costa Rica se distingue por producir cacao de alta calidad, reconocido internacionalmente como "fino y de aroma" por la Organización Internacional del Cacao (ICCO). Este reconocimiento se debe a las prácticas agrícolas sostenibles y al cuidadoso proceso de fermentación y secado que realzan las características organolépticas del grano.

El proceso de fermentación es crucial para desarrollar los precursores del sabor y eliminar compuestos indeseables. Posteriormente, el secado reduce la humedad del grano, asegurando su conservación y calidad durante el almacenamiento y transporte. Estos procesos deben realizarse bajo condiciones controladas para evitar la proliferación de mohos y garantizar un producto final de excelencia.

B) Productos Semielaborados: Manteca de Cacao, Licor de Cacao, Polvo de Cacao

A partir del grano fermentado y seco, se obtienen productos semielaborados mediante procesos industriales. El licor de cacao se produce al moler los granos tostados, resultando en una pasta fluida que contiene tanto sólidos de cacao como su grasa natural. Este licor puede prensarse para separar la manteca de cacao, una grasa vegetal comestible utilizada en la fabricación de chocolates y productos cosméticos, y la torta de cacao, que al pulverizarse se convierte en polvo de cacao.

Estos productos semielaborados son esenciales en la industria alimentaria y cosmética. La manteca de cacao, por ejemplo, es valorada por su textura y punto de fusión, mientras que el polvo de cacao se utiliza en la elaboración de bebidas y productos de repostería. Costa Rica

ha incrementado la producción de estos derivados, contribuyendo al valor agregado de su cadena de cacao.

C) Productos Finales: Chocolates en Barra y Otras Preparaciones que Contienen Cacao

Los productos finales incluyen chocolates en barra y diversas preparaciones que contienen cacao, como bombones, trufas y productos de repostería. Costa Rica ha desarrollado una industria chocolatera que combina técnicas artesanales e industriales, destacándose por la calidad y diversidad de sus productos. Empresas como Sibú Chocolate y Nahua Chocolate han ganado reconocimiento internacional por sus chocolates de origen único y prácticas sostenibles.

Estos productos finales no solo satisfacen la demanda local, sino que también se exportan a mercados exigentes, consolidando la reputación de Costa Rica como productor de chocolates de alta calidad. La innovación en sabores y presentaciones, junto con el compromiso con la sostenibilidad, han sido claves en el éxito de estos productos en el mercado global.

Tabla 2 Clasificación arancelaria detallada del cacao.

Código SAC	Descripción	Nivel de transformación
1801.00.00.00	Cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado	Materia prima
1802.00.00.00	Cáscara, películas y demás residuos de cacao	Subproducto agrícola
1803.10.00.00	Pasta de cacao, sin desgrasar	Producto intermedio
1803.20.00.00	Pasta de cacao, desgrasada total o parcialmente	Producto intermedio

1804.00.00.00	Manteca, grasa y aceite de cacao	Producto intermedio
1805.00.00.00	Cacao en polvo sin adición de azúcar ni otro edulcorante	Producto intermedio
1806.10.00.00	Cacao en polvo con adición de azúcar u otro edulcorante	Producto intermedio/consumo
1806.20.10.00	Preparaciones líquidas (ej. jarabe con base de cacao)	Producto elaborado/industrial
1806.20.90.00	Otras preparaciones de cacao en bloques, barras, polvo, pastas (>2 kg)	Producto elaborado/industrial
1806.31.00.00	Chocolate en tabletas o barras, rellenas	Producto final para consumo
1806.32.00.00	Chocolate en tabletas o barras, no rellenas	Producto final para consumo
1806.90.00.00	Otras preparaciones alimenticias con cacao (bombones, confites, mezclas)	Producto final de alto valor

Fuente: Ministro de Economía de El Salvador. SAC - VII Enmienda. Capítulo 18 (pp. 62-63)

Nivel de transformación

- Códigos 1801 a 1802: Productos primarios, sin transformación o residuos. Son de bajo valor agregado, generalmente usados como materia prima para exportación a industrias transformadoras.

- Códigos 1803 a 1805: Productos intermedios. fruto de una primera transformación industrial. Incluyen pasta de cacao, manteca y cacao en polvo sin azúcar. Representan una cadena de valor creciente, común en exportación hacia industrias alimentarias.
- Códigos 1806.10 a 1806.90: Productos elaborados de consumo directo. Requieren procesos industriales más complejos y poseen un alto valor agregado, por lo que son clave para estrategias de diferenciación en mercados como el de los Estados Unidos de América.

En el caso de Costa Rica, el eslabón más relevante dentro de la cadena productiva del cacao es el de la industrialización, ya que el 86 % de las exportaciones correspondientes a la partida 18 del sistema arancelario se relacionan con chocolates y otras preparaciones derivadas del cacao (Ramírez, 2023).

4.1.2 Evolución de las Exportaciones de Cacao y sus Derivados de Costa Rica (2019–2024): Datos de PROCOMER

La presente sección sistematiza la información obtenida de diversos informes publicados por la Promotora del Comercio Exterior de Costa Rica (PROCOMER), con el objetivo de analizar la evolución de las exportaciones de cacao y sus derivados en el período 2019–2024.

Esta recopilación incluye datos sobre los principales productos exportados cada año, los montos aproximados en dólares estadounidenses, la participación del mercado estadounidense en el total de exportaciones, los destinos más relevantes, y el número de empresas exportadoras activas cuando dicha información ha estado disponible.

La tabla que se presenta a continuación permite observar de manera comparativa cómo ha evolucionado la estructura exportadora del cacao costarricense. Además, pone en evidencia la transformación del modelo productivo nacional: de una oferta centrada en cacao en grano hacia una con mayor valor agregado, como chocolates y preparaciones alimenticias. Este cambio ha facilitado la inserción del cacao costarricense en mercados más exigentes, como el

de Estados Unidos, que ha pasado de ser un destino marginal en 2019 a consolidarse como uno de los principales socios comerciales en productos procesados a partir del 2020.

Tabla 3 Exportaciones de cacao y derivados de Costa Rica (2019–2024)

Año	Producto principal	Exportaciones totales (USD)	Participación de EE.UU.	Otros destinos relevantes	Número de exportadoras
2019	Cacao en grano	\$928 mil	5% (cacao en grano, <100 ton)	Países Bajos (68%), Panamá (22%)	15 (cacao en grano)
2019	Pasta de cacao	\$4 mil	73% (pasta de cacao)	Nicaragua (27%)	2 (pasta de cacao)
2020	Cacao en grano y chocolate en sus demás preparaciones	\$10 millones	EE. UU. y C.A. principales destinos de chocolate	Europa (61.5% del cacao en grano)	
2021	Cacao en grano y chocolate en sus demás preparaciones	\$12,6 millones	15% (principalmente chocolate)	Guatemala (16%), Panamá (15%)	
2022	Cacao en grano y subproductos	\$12,9 millones	17%	Guatemala (15%), Panamá (14%),	

				Nicaragua (13%), México (9%)	
2023	Chocolate y demás preparaciones alimenticias que contienen cacao	\$12,3 millones	EE. UU. entre los principales destinos	Guatemala, México, Nicaragua	
2024	Cacao en grano y chocolate	\$ 20,4 millones	EE. UU. entre los principales destinos (chocolate)	Guatemala, Panamá (chocolate); Holanda, Bélgica, Indonesia (cacao en grano)	

Fuente: Elaboración propia con datos extraídos de la Promotora del Comercio Exterior de Costa Rica (PROCOMER, 2019-2024).

Con fundamento en lo anterior, uno de los hallazgos más significativos de este período es el cambio progresivo del modelo exportador, pasando de una fuerte dependencia del cacao en grano (89 % en 2019) hacia productos transformados como el chocolate y la pasta de cacao. Este cambio responde tanto a factores de oferta interna (mayor capacidad de transformación local, impulso institucional y diferenciación del producto) como a demandas externas, especialmente en mercados de alto poder adquisitivo como Estados Unidos.

En 2019, Estados Unidos representó solo el 5 % de las exportaciones de cacao en grano, superado ampliamente por Europa. Sin embargo, este país sí jugó un papel relevante en productos con mayor procesamiento, como la pasta de cacao (73%). Esto demuestra una preferencia estructural del mercado estadounidense por productos semindustrializados o terminados, y anticipa el rol que desempeñará en los años siguientes.

A partir de 2020, su participación crece de forma constante, alcanzando entre el 14 % y 17 % del total exportado entre 2021 y 2023. Esta consolidación no solo revela mayor interés por productos terminados, sino que refleja la capacidad de los exportadores costarricenses para adaptarse a las exigencias de calidad, trazabilidad y sostenibilidad del consumidor estadounidense.

Costa Rica no busca competir en volumen, como lo harían países productores masivos como Costa de Marfil o Ghana, sino en calidad, sostenibilidad y origen diferenciado. Este enfoque es coherente con la tendencia de consumo de EE. UU., donde el crecimiento del segmento premium ha sido notorio.

4.2. Objetivo 2: Examinar las políticas y regulaciones comerciales entre Costa Rica hacia los Estados Unidos que promueven el desarrollo sostenible en el sector agroalimentario.

4.2.1 Tratado de Libre Comercio entre República Dominicana, Centroamérica y los Estados Unidos (CAFTA-DR)

Para comprender las políticas y regulaciones comerciales que han influido en la promoción del desarrollo sostenible en el sector agroalimentario del cacao entre Costa Rica y Estados Unidos durante el período 2019-2024, es fundamental analizar el marco jurídico y comercial que rige las relaciones bilaterales. En este contexto, el Tratado de Libre Comercio entre República Dominicana, Centroamérica y los Estados Unidos (CAFTA-DR) constituye la base legal principal que regula el intercambio de bienes y servicios entre ambas naciones.

El Tratado de Libre Comercio entre República Dominicana, Centroamérica y Estados Unidos (CAFTA-DR) es un acuerdo multilateral que busca consolidar la integración económica entre Estados Unidos y los países centroamericanos. Este tratado fue firmado el 5 de agosto de 2004 por Costa Rica, El Salvador, Guatemala, Honduras, Nicaragua, República Dominicana y Estados Unidos.

Su principal objetivo es promover la expansión del comercio y la inversión mediante la reducción arancelaria, la liberalización del comercio de servicios, la protección de los derechos de propiedad intelectual, y la garantía de un entorno normativo transparente y predecible.

La entrada en vigor del CAFTA-DR fue progresiva según el país, es decir, mientras otras naciones centroamericanas implementaron el tratado entre 2006 y 2007, Costa Rica fue la última en integrarse. Esto se debió a un amplio debate nacional y a la decisión de someter el tratado a un referéndum vinculante. Finalmente, el CAFTA-DR entró en vigor para Costa Rica el 1 de enero de 2009, una vez cumplidos todos los compromisos legislativos requeridos en la llamada “agenda de implementación”.

La decisión de someter el tratado a un referéndum se originó por la alta polarización política y social generada en el país desde el año 2004. Diversos sectores de la sociedad civil, académica, sindical y ambiental expresaron preocupación ante el posible debilitamiento de la soberanía nacional, la apertura a la privatización de servicios públicos y los efectos sobre los agricultores locales.

El referéndum nacional se celebró el 7 de octubre de 2007, siendo el primero en la historia del país convocado para ratificar un tratado internacional. “El 51.6% de los votantes convirtieron en ley el TLC con EE.UU., Centroamérica y República Dominicana. 48.4% se pronunció en contra, en una jornada electoral pacífica y ordenada” (La Nación, 2023, párr. 2).

Este resultado habilitó la aprobación legislativa definitiva del CAFTA-DR en Costa Rica, marcando un precedente en la democracia participativa del país. Más allá de su aprobación, el referéndum del CAFTA-DR tuvo implicaciones políticas duraderas.

El comercio de productos agroalimentarios, como el cacao, no está exento de estos lineamientos. Este tratado incluye disposiciones que no se limitan a aspectos arancelarios, sino que abordan temas clave como la protección sanitaria y fitosanitaria de los alimentos, el compromiso con la conservación ambiental y el fortalecimiento de las capacidades productivas de los actores económicos más vulnerables, especialmente los pequeños y medianos productores.

Los acuerdos comerciales modernos incorporan cada vez más compromisos ambientales y sociales, promoviendo un modelo de desarrollo sostenible e inclusivo que trasciende el mero intercambio comercial.

En ese marco, este apartado examinará tres capítulos clave del CAFTA-DR que inciden directamente en el desarrollo sostenible del sector cacaotero costarricense:

A) Capítulo 6: Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (SPS):

El desarrollo sostenible del comercio agroalimentario no solo depende de condiciones económicas favorables, sino también del cumplimiento de estándares internacionales que garanticen la protección de la salud humana, animal y vegetal. En este sentido, el Capítulo Seis del Tratado de Libre Comercio entre Centroamérica, República Dominicana y los Estados Unidos (CAFTA-DR), titulado “Medidas Sanitarias y Fitosanitarias”, representa una herramienta clave para armonizar las regulaciones sanitarias del comercio bilateral, especialmente en sectores sensibles como el agroalimentario del cacao.

Los objetivos de este Capítulo son proteger la vida y la salud de las personas, de los animales y de los vegetales en el territorio de las Partes, impulsar la implementación del Acuerdo MSF entre las Partes, proporcionar un foro en el que se discutan asuntos sanitarios y fitosanitarios, se resuelvan asuntos comerciales, y por ende se logre expandir las oportunidades comerciales. (COMEX, s.f.)

En su contenido, el tratado no impone nuevas obligaciones sanitarias a los países firmantes, sino que reafirma y adapta los compromisos ya adquiridos en foros multilaterales. Así, Costa Rica debe fundamentar sus regulaciones sanitarias y fitosanitarias en estándares internacionales reconocidos, como los del Codex Alimentarius, la Convención Internacional para la Protección Fitosanitaria (CIPF) y la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE). Estos estándares internacionales son esenciales para asegurar la inocuidad alimentaria, la protección fitosanitaria y la sanidad animal, requisitos clave para acceder a mercados exigentes como el estadounidense.

Bajo este marco anterior, Costa Rica se ha visto impulsada a fortalecer la adopción de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) como una estrategia nacional para cumplir con dichos estándares y garantizar la calidad e inocuidad de sus productos agroalimentarios.

Las buenas prácticas agrícolas (bpa) se definen como un conjunto de acciones o prácticas que se realizan en una explotación agrícola, tendientes a reducir los peligros químicos, físicos y microbiológicos. Están orientadas a obtener productos inocuos (sanos-limpios), mejorar las condiciones de los trabajadores (salud y bienestar) y proteger el medio ambiente, con métodos ecológicamente seguros, higiénicamente aceptables y económicamente factibles. (FAO, 2025)

En este contexto, el Servicio Fitosanitario del Estado (SFE), adscrito al Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG), elaboró el documento titulado “Manual de Buenas Prácticas Agrícolas 1” (SFE, s.f.). El manual costarricense de BPA del SFE, es un documento general

orientado a vegetales y frutas frescas, pero sus buenas prácticas (manejo de agroquímicos, higiene, protección ambiental, trazabilidad, etc.) pueden adaptarse al sector del cacao, especialmente en las fases críticas postcosecha.

A nivel internacional, existen esfuerzos significativos para adaptar las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) a cultivos específicos, promoviendo estándares más precisos y contextualizados. Un ejemplo destacado es el caso de Perú, donde se desarrolló el “Manual de Buenas Prácticas Agrícolas para el Cultivo de Cacao”, un documento técnico especializado que aborda las particularidades productivas, sanitarias y ambientales del cacao peruano.

Este manual fue el resultado de la colaboración interinstitucional entre los siguientes actores clave:

- SENASA (Servicio Nacional de Sanidad Agraria), responsable del control sanitario y fitosanitario en Perú.
- INIA (Instituto Nacional de Innovación Agraria), que aportó el componente técnico-agronómico del cultivo.
- MIDAGRI (Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego), como ente rector de la política agrícola.
- El IICA (Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura), oficina Perú, que brindó asistencia técnica y metodológica para la elaboración del documento.

Dicho manual tiene como finalidad fortalecer la inocuidad alimentaria, mejorar la sostenibilidad ambiental del cultivo y elevar la competitividad del cacao peruano en mercados internacionales exigentes. Además, aborda problemáticas específicas del sector, como el manejo integrado de plagas, la reducción de cadmio en los granos y las medidas de bioseguridad frente a emergencias sanitarias. (IICA, 2022)

Aunque Costa Rica cuenta con manuales generales de BPA aplicables a diversos cultivos agrícolas, aún no dispone de un documento técnico exclusivo para el cacao, que contemple las características productivas, ambientales y comerciales del sector cacaotero nacional. Considerando la creciente relevancia del cacao costarricense en el comercio internacional y la necesidad de cumplir con normativas como la Ley de Modernización de la Inocuidad Alimentaria (FSMA) de Estados Unidos, la elaboración de un manual especializado resultaría estratégica.

Este documento podría ser desarrollado por entidades nacionales como:

- Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG)
- Servicio Fitosanitario del Estado (SFE)
- Instituto Nacional de Innovación y Transferencia en Tecnología Agropecuaria (INTA)
- Cámara Nacional de Cacao, junto con el apoyo técnico del IICA Costa Rica, replicando la experiencia peruana.

La creación de un manual especializado no solo permitiría unificar criterios técnicos y sanitarios del sector, sino que también facilitaría la capacitación de productores, elevaría la calidad del cacao nacional y reforzaría su acceso sostenible a mercados internacionales exigentes como el estadounidense y europeo.

En Costa Rica, la certificación de Buenas Prácticas Agrícolas se estructura en un modelo mixto y diversificado, donde el Estado, a través del Servicio Fitosanitario del Estado (SFE), ofrece una certificación oficial adaptada al contexto nacional (TICO-BPA).

Esta certificación busca reconocer a las fincas y productores que aplican prácticas orientadas a proteger la salud del consumidor, conservar el medio ambiente y asegurar condiciones laborales adecuadas en el sector agrícola. Su naturaleza voluntaria y gratuita permite que productores de diferentes tamaños puedan acceder a ella, siempre que cumplan

con los lineamientos técnicos establecidos en materia de manejo responsable de agroquímicos, gestión hídrica y de suelos, higiene durante la producción y trazabilidad del producto (SFE, 2016).

El proceso certificador no se limita a una revisión documental, sino que involucra etapas prácticas como la capacitación previa del productor, evaluaciones de campo, y una auditoría final que verifica el cumplimiento efectivo de las BPA en la finca. Aquellos que logran cumplir con los criterios reciben el sello oficial TICO-BPA, que tiene una vigencia de dos años y debe ser renovado mediante una recertificación.

A su vez, entidades públicas como PROCOMER y el Instituto Nacional de Aprendizaje (INA) complementan este esfuerzo mediante programas de capacitación en buenas prácticas agrícolas, comercio internacional y manejo seguro de insumos, fortaleciendo las capacidades del sector productivo.

Paralelamente, el sector privado y organismos internacionales ofrecen certificaciones ampliamente reconocidas en los mercados globales, como GLOBALG.A.P., Rainforest Alliance, Fair Trade y programas de formación como BayG.A.P. Estas certificaciones atienden diferentes dimensiones del comercio sostenible: inocuidad alimentaria, responsabilidad social, sostenibilidad ambiental y comercio justo.

Esta oferta variada de certificaciones y programas formativos permite a los agricultores, productores y exportadores costarricenses seleccionar aquellas opciones que mejor se ajustan a sus características productivas, necesidades comerciales y mercados objetivo, facilitando el cumplimiento de los requisitos sanitarios y fitosanitarios internacionales, al tiempo que promueven una producción agroalimentaria sostenible, competitiva y responsable.

La Ley N.º 7664, conocida como Ley de Protección Fitosanitaria, constituye el marco jurídico principal que regula la prevención, el control y la erradicación de plagas que puedan afectar la producción vegetal en Costa Rica. Esta legislación, promulgada en 1997, responde a la necesidad de proteger la agricultura nacional frente a amenazas fitosanitarias, garantizando la seguridad alimentaria, la sostenibilidad ambiental y el acceso a mercados internacionales. (PGR, s.f.)

Desde sus disposiciones iniciales, la ley establece que la protección fitosanitaria es una materia de interés público y de aplicación obligatoria en todo el territorio nacional, lo cual implica que tanto productores, comerciantes, importadores y exportadores están sujetos a su cumplimiento (Ley N.º 7664, art. 1). De manera clara, el artículo 2 define como objetivos principales:

- a) Proteger los vegetales de los perjuicios causados por las plagas.
- b) Evitar y prevenir la introducción y difusión de plagas que amenacen la seguridad alimentaria y la actividad económica sustentada en la producción agrícola.
- c) Regular el combate de las plagas en los vegetales.
- d) Fomentar el manejo integrado de plagas dentro del desarrollo sostenible, así como otras metodologías agrícolas productivas que permitan el control de plagas sin deterioro del ambiente.
- e) Regular el uso y manejo de sustancias químicas, biológicas o afines y equipos para aplicarlas en la agricultura; asimismo, su registro, importación, calidad y residuos, procurando al mismo tiempo proteger la salud humana y el ambiente.
- f) Evitar que las medidas fitosanitarias constituyan innecesariamente obstáculos para el comercio internacional. (PGR, s.f.)

B) Capítulo 17: Ambiental

El comercio internacional enfrenta el desafío permanente de equilibrar el crecimiento económico con la conservación ambiental. En el marco del Tratado de Libre Comercio entre

Centroamérica, República Dominicana y los Estados Unidos (CAFTA-DR), este principio se materializa en el presente capítulo, que establece compromisos claros para garantizar que el comercio no se convierta en un incentivo para la degradación ambiental, sino en un catalizador del desarrollo sostenible.

Este capítulo no busca imponer nuevas normativas, sino asegurar que cada país mantenga y aplique efectivamente su propia legislación ambiental, promoviendo mejoras constantes en su protección. Así, Costa Rica y los demás países firmantes ratifican su responsabilidad soberana sobre la gestión ambiental, a la vez que garantizan que su comercio exterior, incluyendo el sector agroalimentario del cacao, no se sostenga sobre la base del deterioro de sus ecosistemas.

Uno de los aspectos centrales del primer artículo del capítulo (artículo 17.1) es el compromiso de las Partes de mantener altos niveles de protección ambiental. En ese sentido “Las Partes reconocen que es inapropiado promover el comercio o la inversión mediante el debilitamiento o reducción de las protecciones contempladas en su legislación ambiental interna” (COMEX, s.f., 17-2).

Aplicado al sector agroalimentario del cacao, este principio garantiza que Costa Rica no podrá flexibilizar sus controles ambientales, como el manejo responsable de agroquímicos o la conservación forestal en áreas productivas, con el fin de hacer más competitivo su cacao en el mercado estadounidense.

La ley costarricense, a través de instrumentos como la Ley Orgánica del Ambiente también conocida como Ley No. 7554 y la Ley Forestal No. 7575, establece marcos de protección que no solo conservan los ecosistemas cacaoteros, sino que también promueven sistemas productivos sostenibles, como el cacao bajo sombra y la conservación de corredores biológicos.

Otro elemento relevante es el reconocimiento de la participación pública en la gestión ambiental. Según CAFTA (s.f.), el artículo 17.3: Reglas de Procedimiento, Costa Rica debe garantizar que cualquier persona tenga derecho a acceder a los tribunales o autoridades administrativas para hacer valer la legislación ambiental. Esto abre la puerta para que comunidades productoras de cacao, cooperativas y actores locales puedan exigir el cumplimiento de normas que protejan su entorno, contribuyendo así a una gobernanza ambiental más democrática y transparente.

C) Capítulo 3: Trato Nacional y Acceso de Mercancías al Mercado

El Capítulo establece los principios que regulan el comercio de bienes entre las partes firmantes. Su finalidad principal es garantizar la eliminación progresiva de barreras arancelarias y no arancelarias, así como asegurar condiciones de igualdad entre los productos nacionales e importados. Este capítulo incorpora normas del GATT 1994, adaptándolas al contexto del tratado, con el objetivo de facilitar un comercio libre, justo y transparente. (COMEX, s.f.)

El capítulo se estructura en varias secciones clave:

- Trato nacional: Establece que los productos originarios de las partes recibirán el mismo trato que los productos nacionales, evitando cualquier discriminación injustificada. Esta disposición asegura que, una vez que las mercancías cruzan la frontera, no se les impongan cargas adicionales que no sean aplicadas a los productos domésticos.
- Desgravación arancelaria: Obliga a las partes a eliminar de manera progresiva los aranceles sobre las mercancías originarias, promoviendo un comercio sin barreras tarifarias injustificadas. Además, impide que se apliquen nuevos aranceles o que se incrementen los existentes (salvo excepciones específicas).
- Restricciones no arancelarias: Prohíbe el establecimiento de restricciones cuantitativas o medidas que, directa o indirectamente, limiten el acceso de mercancías de una parte al mercado de otra, salvo las excepciones previstas en el GATT y en el mismo tratado.

- Medidas complementarias: Incluye disposiciones sobre admisión temporal de mercancías, importación libre de aranceles para muestras comerciales y otros aspectos logísticos que facilitan el intercambio comercial eficiente.
- Agricultura: Contempla la administración de contingentes arancelarios y establece mecanismos para salvaguardias agrícolas, así como compromisos para eliminar subsidios a la exportación agrícola, lo cual fomenta condiciones de competencia equitativa.

En el contexto costarricense, el Capítulo 3 ha tenido un impacto significativo en la exportación de productos agroalimentarios, particularmente el cacao. Gracias a la desgravación arancelaria, Costa Rica puede exportar cacao en grano (código HS 1801) a Estados Unidos sin enfrentar aranceles, lo cual favorece la competitividad de este producto en el mercado estadounidense. Esto representa un incentivo clave para el desarrollo sostenible del sector, ya que elimina costos adicionales que podrían limitar las oportunidades de pequeños y medianos productores.

Por otro lado, la prohibición de restricciones no arancelarias evita que Estados Unidos imponga medidas técnicas arbitrarias que obstaculicen la entrada del cacao costarricense, siempre y cuando cumpla con las normativas sanitarias y de calidad previamente acordadas en el artículo 3.3 del CAFTA-DR.

Sin embargo, a pesar de las disposiciones establecidas en el Capítulo 3 del CAFTA-DR, la política arancelaria implementada por el gobierno estadounidense en 2025 introdujo un escenario contradictorio. La imposición de un arancel general del 10 % a las importaciones provenientes de Costa Rica, incluyendo el cacao, constituye una acción que vulnera el régimen preferencial pactado en el tratado.

Aunque el acuerdo garantiza la eliminación de aranceles y la no imposición de restricciones técnicas arbitrarias, esta medida unilateral, ajena a las excepciones contempladas en el artículo 3.3, alteró temporalmente las condiciones de acceso al mercado estadounidense.

Esta situación genera incertidumbre para los productores costarricenses, quienes, a pesar de cumplir con los estándares sanitarios y de calidad requeridos, se ven afectados por decisiones políticas externas que incrementan sus costos de exportación.

Así, se evidencia que el desarrollo sostenible del sector agroalimentario del cacao, promovido por el CAFTA-DR, puede verse comprometido cuando uno de los socios comerciales adopta medidas que no respetan los compromisos multilaterales asumidos, afectando negativamente la estabilidad económica de los pequeños y medianos productores costarricenses, aún más cuando Costa Rica no tiene la fuerza económica o política suficiente para impedirlo por sí sola.

“Se podía anticipar que en algún momento las reglas establecidas en el TLC no tendrían ningún efecto, y en la negociación que se está haciendo, de esos seis factores, varios tienen que ver con la agricultura y la industria, por lo que atender esas exigencias significaría terminar de poner a la agricultura costarricense en situación de extrema vulnerabilidad, que ya de por sí ha sido muy golpeada por los TLC y el abandono de los gobiernos de turno”, analizó Luis Paulino Vargas. (Seminario Universidad, 2025, párr. 11)

4.2.2 Food and Drug Administration (FDA)

Food and Drug Administration, es una agencia federal que forma parte del Departamento de Salud y Servicios Humanos de los Estados Unidos. Su historia se remonta al

año 1906, con la promulgación de la Pure Food and Drugs Act, firmada el 30 de junio de ese año.

Esta ley fue la primera en establecer controles federales para evitar la venta de alimentos y medicamentos adulterados o mal etiquetados, marcando el nacimiento formal de la regulación alimentaria en ese país. Inicialmente, estas funciones fueron ejecutadas por la Oficina de Química del Departamento de Agricultura, pero la creciente necesidad de una supervisión más rigurosa llevó, en 1930, a que esta oficina fuera reorganizada y oficialmente renombrada como Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA, 2018).

Desde entonces, la FDA ha evolucionado en respuesta a desafíos sanitarios y tecnológicos, ampliando progresivamente su campo de acción para proteger la salud pública. Según la FDA (2018), su misión corresponde:

La Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA, por sus siglas en inglés) es responsable de proteger la salud pública asegurando la seguridad, eficacia y protección de los medicamentos, los productos biológicos y los dispositivos médicos humanos y veterinarios; y asegurando la seguridad del suministro de alimentos, cosméticos y productos que emiten radiación de nuestra nación. (párr. 1)

Su labor consiste en revisar y aprobar productos antes de su comercialización, realizar inspecciones, emitir alertas de seguridad y hacer cumplir normativas estrictas para prevenir riesgos al consumidor. Esta agencia no solo regula lo que se produce dentro del territorio estadounidense, sino que también supervisa las importaciones, lo cual la convierte en una entidad clave para los países que exportan productos alimentarios hacia Estados Unidos, como es el caso de Costa Rica en el sector del cacao.

Tras lo anterior se entiende que el impacto de la FDA va más allá del ámbito nacional, ya que, al establecer estándares científicos y regulatorios de alta exigencia, esta agencia define los requisitos que deben cumplir los productos extranjeros que deseen ingresar al mercado estadounidense. En consecuencia, las políticas de la FDA influyen directamente desde la primera etapa, es decir en las prácticas agrícolas, hasta las prácticas industriales y logísticas de los países exportadores.

Verdaderamente cumplir con los lineamientos de la FDA implica implementar controles de calidad, higiene y trazabilidad en toda la cadena de producción. Aunque estos requisitos pueden representar un reto tanto para los productores como los exportadores costarricenses, también constituyen una oportunidad para elevar los estándares de sostenibilidad, inocuidad y competitividad del cacao costarricense.

El Manual de Guías de Políticas de Cumplimiento (CPG, por sus siglas en inglés) constituye una herramienta normativa utilizada por la Food and Drug Administration (FDA) de los Estados Unidos para estandarizar el criterio de su personal en materia de inspección, fiscalización y acciones regulatorias.

Estas guías son elaboradas con el fin de garantizar un enfoque coherente y transparente en la toma de decisiones relacionadas con el cumplimiento de las leyes que regulan alimentos, medicamentos, cosméticos y otros productos bajo jurisdicción de la FDA. Aunque no son legalmente vinculantes, las CPG sí representan una referencia institucional que orienta la aplicación de medidas cuando se detectan violaciones o irregularidades en los productos regulados.

Además, el manual contiene guías organizadas por capítulos temáticos, y cada una describe la postura oficial de la agencia ante situaciones concretas de adulteración, etiquetado o inocuidad. En el caso del sector agroalimentario del cacao, estas guías cobran especial

relevancia, ya que Estados Unidos mantiene exigencias estrictas respecto a la calidad sanitaria y el etiquetado de productos como el chocolate, el cacao en polvo o los granos de cacao. Algunas de ellas son:

A) CPG Sec 515.700: Chocolate y licor de chocolate – Adulteración con suciedad de insectos y roedores

Esta CPG establece los criterios que la FDA utiliza para determinar cuándo el chocolate o el licor de chocolate están adulterados debido a la presencia de fragmentos de insectos o residuos de roedores. La agencia define límites específicos a partir de los cuales considera que un producto no es apto para el consumo humano, como por ejemplo el número promedio de fragmentos por cada 100 gramos. (FDA, 2018) Esta guía resulta fundamental para los exportadores costarricenses, ya que les exigen asegurar estándares de limpieza y control de plagas en todas las etapas del procesamiento del cacao. Según el CPF (2018):

1. Suciedad de insectos

a. El chocolate en seis (6) submuestras de 100 gramos contiene un promedio de 60 o más fragmentos de insectos por cada 100 gramos.

o

b. Cualquier submuestra contiene 90 o más fragmentos de insectos, incluso si el promedio general de todas las submuestras es inferior a 60.

2. Suciedad de roedores

a. El chocolate en seis (6) submuestras de 100 gramos contiene un promedio de más de 1,0 pelos de roedor por cada 100 gramos, independientemente del tamaño de los pelos o fragmentos de pelos.

o

b. Cualquier submuestra contiene más de 3 pelos de roedores incluso si el promedio general es menor a 1,0 pelos de roedores. (párr. 2)

La regulación expuesta en esta GPC evidencia cómo la FDA adopta un enfoque preventivo centrado en la inocuidad alimentaria. Para el sector agroalimentario costarricense, esto implica implementar controles estrictos desde la planta procesadora hasta el empaque final, con el fin de evitar rechazos o devoluciones en frontera

B) CPG Sec 515.750: Granos de cacao – Adulteración por moho, insectos y excremento de mamíferos

La guía CPG 515.750 se centra en los granos de cacao en su estado natural, estableciendo los parámetros máximos permitidos de contaminación con moho, infestación de insectos y materia fecal de mamíferos, además, este tipo de adulteración suele ocurrir durante la cosecha, el secado o el almacenamiento en condiciones poco higiénicas. La FDA considera estos contaminantes como indicadores de manipulación inadecuada, lo cual representa un riesgo para la salud pública. (FDA, 2018) El examen muestra:

1. Los granos de cacao contienen en promedio más de un 4 por ciento de granos mohosos por recuento;
2. Los granos de cacao contienen un promedio de más del 4 por ciento de granos infestados o dañados por insectos, según el recuento; o
3. Los granos de cacao contienen un promedio de más del 6 por ciento de granos rechazados (granos mohosos, infestados o dañados por insectos) según el recuento. (FDA, 2018)

Esta regulación es particularmente relevante para los productores costarricenses de cacao fino o de aroma, ya que el cumplimiento de estos estándares puede ser un factor diferenciador en el mercado estadounidense. Además, fortalece el enfoque de comercio sostenible, al fomentar prácticas agrícolas responsables, infraestructura adecuada y capacitación técnica en las comunidades productoras.

C) CPG Sec 515.775: Cacao en polvo y torta de prensado – Adulteración con suciedad de insectos y roedores

Este CPG se enfoca en los derivados del cacao, como el cacao en polvo y la torta de prensado, productos que resultan del procesamiento industrial posterior a la fermentación y secado. La FDA aplica límites estrictos en cuanto a contaminación por fragmentos de insectos y roedores, dado que estos productos se destinan generalmente a la elaboración de alimentos listos para el consumo humano. El examen muestra:

1. Los granos de cacao contienen en promedio más de un 4 por ciento de granos mohosos por recuento;
2. Los granos de cacao contienen un promedio de más del 4 por ciento de granos infestados o dañados por insectos, según el recuento; o
3. Los granos de cacao contienen un promedio de más del 6 por ciento de granos rechazados (granos mohosos, infestados o dañados por insectos) según el recuento.
(FDA, 2018)

El cumplimiento de esta normativa requiere de procesos altamente controlados y de auditorías internas periódicas. Para las empresas costarricenses exportadoras, adoptar buenas prácticas de manufactura (BPM) y sistemas de trazabilidad es esencial para garantizar que sus productos cumplan con las especificaciones sanitarias de la FDA. Esto también repercute positivamente en el posicionamiento internacional del cacao costarricense como un producto premium y seguro.

D) CPG Sec 515.800: Etiquetado de productos que se presentan como "chocolate" o "con sabor a chocolate"

Dicho apartado surge como respuesta a una consulta legal hecha en nombre de la Asociación de Fabricantes de Chocolate, respecto al uso correcto del término "chocolate" en etiquetas de productos alimenticios.

La FDA, a través del Comisionado Asociado de Asuntos Regulatorios, emitió una opinión consultada registrada como expediente 86A-0513/AP, la cual desarrolló los lineamientos que luego se incorporaron como política en la guía CPG Sec. 515.800.

Esta guía es parte del Manual de Políticas de Cumplimiento (CPG) de la FDA y representa la posición oficial sobre cómo se puede etiquetar un producto con términos relacionados al chocolate, sin inducir a error al consumidor. La guía explica que la FDA establece que un producto no estandarizado (es decir, que no cuenta con una definición legal rígida como los "chocolates con leche" o "chocolate oscuro" definidos en el 21 CFR) puede usar el término "chocolate" en su etiqueta siempre que cumpla una de dos condiciones:

Condición 1: El sabor a chocolate proviene de ingredientes que cumplen con normas oficiales (21 CFR)

Esto significa que el producto contiene como único sabor a chocolate ingredientes regulados por normas específicas, Según la FDA (2018), como:

- Chocolate sin azúcar (21 CFR 163.111)
- Chocolate con leche (21 CFR 163.130)
- Chocolate blanco (21 CFR 163.140)
- Chocolate para cobertura (21 CFR 163.135), etc.

Incluso si se utiliza un tipo de cacao con un aceite vegetal (como el de palma), se permite el término "chocolate", siempre que se indique el tipo de aceite. Un ejemplo de ello, "chocolate con aceite vegetal de palma".

Condición 2: El sabor proviene de cacao, y el consumidor no espera que contenga chocolate

La FDA permite que algunos productos, aunque sean hechos solo con cacao, lleven el nombre "chocolate" si existe una tradición cultural o comercial donde los consumidores ya no esperan que ese producto contenga chocolate sólido.

Según la FDA (2018), algunos ejemplos son:

- Pudín de chocolate: Tradicionalmente se hace con cacao, no con chocolate sólido, por eso puede llamarse así.
- Leche chocolatada, pastel de chocolate o galletas de chocolate: Se acepta que usen cacao y aun así pueden usar el término “chocolate”.

Por el contrario, si se habla de una barra de chocolate, el consumidor sí espera ingredientes reales de chocolate, no solo saborizante de cacao. En ese caso, si el producto solo contiene cacao como saborizante, debe etiquetarse como “con sabor a chocolate” o “con sabor a chocolate natural”, no como “chocolate”.

Esta guía es especialmente significativa para los exportadores costarricenses que deseen ingresar al mercado estadounidense con productos procesados. El cumplimiento estricto de las normas de etiquetado no solo asegura la aceptación aduanera, sino que también promueve la transparencia y confianza del consumidor final. Asimismo, fomenta la competitividad sostenible, al obligar a las empresas a ser precisas y éticas en la presentación de sus productos.

4.2.3 La Ley de Modernización de la Inocuidad Alimentaria (FSMA)

La Ley de Modernización de la Inocuidad Alimentaria (FSMA, por sus siglas en inglés) representa una transformación estructural en la legislación sanitaria de los Estados Unidos, cuya finalidad es cambiar el enfoque de la FDA desde un modelo reactivo ante crisis alimentarias hacia uno preventivo y proactivo. Promulgada en 2011, esta ley faculta a la FDA para exigir a productores, tanto nacionales como extranjeros, la implementación de sistemas de control preventivo fundamentados en la evaluación de riesgos, con el fin de garantizar la inocuidad en toda la cadena alimentaria.

Entre los elementos clave de la FSMA se encuentran los planos de inocuidad alimentaria (HARPC), la verificación de proveedores extranjeros, la trazabilidad y la facultad de la FDA para intervenir en las cadenas de suministro. (FDA, 2024)

Como parte de la implementación de la FSMA, la FDA ha desarrollado un enfoque en Muestreo para proteger el suministro de alimentos en los Estados Unidos. Estos muestreos permiten detectar contaminantes peligrosos (como bacterias patógenas, residuos tóxicos o alérgenos no declarados) y están enfocados en productos considerados de riesgo, ya sea por su historial de violaciones o por su volumen de consumo. El enfoque estadístico del muestreo permite no solo identificar amenazas futuras, sino también generar evidencia que sirva de base para acciones regulatorias y correctivas. (FDA, 2024)

Uno de los hallazgos relevantes derivados del muestreo estratégico de la FDA se relaciona con etiquetas de productos como “lácteos libres” o “libres de lácteos”, específicamente en la categoría de chocolates. En investigaciones recientes, la FDA detectó que una cantidad significativa de estos productos contienen alérgenos de leche no declarados, lo cual representa un riesgo grave para consumidores con alergia alimentaria.

Millones de personas en los EE. UU. (aproximadamente el 2 % de la población del país) experimentan los efectos de la alergia a la leche, según estudios de una encuesta nacional de 2015-2016. Los síntomas de la alergia a la leche varían de leves a graves y pueden incluir urticaria, hinchazón facial, malestar estomacal, vómitos, sibilancias y anafilaxia, una afección rara y potencialmente mortal que puede afectar la respiración y provocar un shock en el cuerpo. (FDA, 2024)

En el comunicado oficial de la FDA titulado “Some Dark Chocolate Labeled Dairy-Free May Still Contain Milk”, la agencia expone un problema importante en la industria alimentaria: la contaminación cruzada por leche en productos de chocolate negro que están etiquetados como “sin lácteos” o “dairy-free”.

Aunque muchos fabricantes no añaden leche como ingrediente intencional en sus chocolates negros, la FDA ha detectado que algunos de estos productos contienen trazas de leche. Este hallazgo es preocupante, especialmente para personas con alergia a la proteína de leche, ya que incluso cantidades mínimas pueden causar reacciones alérgicas graves.

Según la FDA (2020), una causa principal es el uso compartido de maquinaria. Es decir:

- La mayoría del chocolate negro se fabrica en el mismo equipo donde también se produce chocolate con leche.
- Como resultado, aunque no se agrega leche directamente, pueden quedar residuos en las máquinas, que luego se transfieren involuntariamente al chocolate negro.

Esto se conoce como contaminación o contacto cruzados (cross-contact), y es un riesgo común en instalaciones que procesan alimentos con y sin alérgenos en las mismas líneas de producción.

4.2.4 Objetivos de Desarrollo Sostenible

Los ODS constituyen una agenda global aprobada por la Asamblea General de la ONU en 2015, la cual propone 17 objetivos interconectados que abordan los principales desafíos económicos, sociales y ambientales de la humanidad con horizonte al año 2030. Esta agenda tiene como base los principios de sostenibilidad y cooperación internacional, y resulta un marco de análisis útil para evaluar el impacto y la orientación de las políticas comerciales actuales (Naciones Unidas, s. f.).

El comercio internacional de cacao entre Costa Rica y Estados Unidos se encuentra regulado por tratados como el CAFTA-DR, así como por normativas nacionales e

internacionales sobre inocuidad, sostenibilidad y comercio justo. En este sentido, se identifican cinco ODS especialmente relevantes para esta relación comercial:

- ODS 1: Fin de la pobreza: Este objetivo plantea erradicar la pobreza en todas sus formas, promoviendo oportunidades económicas para poblaciones vulnerables. La exportación de cacao, especialmente mediante esquemas de comercio justo o diferenciación por calidad, puede ser una vía para mejorar el ingreso de pequeños productores en zonas rurales y reducir la pobreza estructural que afecta a comunidades como las indígenas Bribri y Cabécar en Talamanca.
- ODS 8: Trabajo decente y crecimiento económico: Esta meta promueve el crecimiento económico inclusivo, el empleo digno y la mejora de las condiciones laborales. Las políticas comerciales que incentivan el cumplimiento de estándares laborales (por ejemplo, condiciones seguras, protección social y no discriminación) en las cadenas de suministro del cacao contribuyente directamente a este objetivo.
- ODS 12: Producción y consumo responsables: Este objetivo insta a adoptar prácticas agrícolas sostenibles y sistemas de producción eficientes en el uso de recursos. Las certificaciones como USDA Organic, Rainforest Alliance o Comercio Justo forman parte de las exigencias de algunos compradores estadounidenses y son promovidas en ciertos esquemas públicos y privados en Costa Rica, como herramienta para fomentar la trazabilidad, reducir el uso de agroquímicos y garantizar condiciones sociales justas.
- ODS 13: Acción por el clima: Dado que el cultivo de cacao puede realizarse mediante modelos agroforestales, su promoción mediante incentivos comerciales contribuye a mitigar el cambio climático y generar sistemas agrícolas resilientes. Las regulaciones que exigen prácticas climáticamente inteligentes y las certificaciones que valoran el manejo sostenible del suelo están alineadas con este objetivo.
- ODS 15: Vida de ecosistemas terrestres: Este objetivo promueve la conservación de la biodiversidad y el uso sostenible de los ecosistemas. En el contexto cacaotero, las políticas que fomentan el mantenimiento de la cobertura forestal, la integración de árboles nativos y la conservación de corredores biológicos representan acciones clave para proteger los ecosistemas rurales.

4.3. Objetivo 3: Exponer el impacto socioeconómico de las exportaciones de cacao hacia Estados Unidos en las comunidades productoras de Costa Rica entre 2019 y 2024.

4.3.1 Breve contextualización de las exportaciones de cacao y derivados hacia Estados Unidos (2019–2024)

El comercio internacional del cacao costarricense ha experimentado una evolución significativa en los últimos años, tanto en volumen como en valor, particularmente en su relación con el mercado de Estados Unidos. Este país se ha consolidado como uno de los principales destinos de exportación de cacao y productos derivados costarricenses, siendo un socio estratégico en términos comerciales y un motor clave para el desarrollo económico de las comunidades productoras locales.

Según datos de la plataforma OEC – The Observatory of Economic Complexity (2024), durante el año 2023 Costa Rica exportó un total de US\$5.58 millones en chocolates hacia Estados Unidos, lo que posiciona a este país como el destino más relevante dentro de los mercados de exportación de productos procesados derivados del cacao (OEC, 2024). Esta cifra refleja no solo una demanda creciente del mercado estadounidense por productos de alto valor agregado, sino también un fortalecimiento de las capacidades productivas y comerciales del sector agroalimentario nacional, que ha sabido responder a estándares de calidad, certificación y sostenibilidad exigidos por los consumidores internacionales.

En cuanto al cacao en grano (código HS 1801), las exportaciones costarricenses han sido beneficiadas por el marco normativo del Tratado de Libre Comercio entre Centroamérica y los Estados Unidos (CAFTA-DR), que eliminó los aranceles para este producto, permitiendo una inserción más competitiva en el mercado estadounidense.

Aunque el volumen de cacao en grano exportado ha sido más modesto en comparación con el chocolate y productos terminados, este comercio ha tenido un impacto significativo en comunidades productoras organizadas en cooperativas, las cuales han accedido a precios diferenciados y mejores condiciones contractuales gracias a esquemas de comercio justo y producción orgánica.

Este crecimiento en las exportaciones ha ido acompañado de procesos paralelos de fortalecimiento de capacidades locales: certificación de prácticas agroecológicas, cumplimiento de normativas sanitarias, acceso a financiamiento, y mejoras en infraestructura de acopio y transformación del grano. Todos estos elementos se traducen en beneficios concretos para las comunidades productoras, como mayor generación de empleo rural, incremento en los ingresos familiares, y mejoras en las condiciones de vida, especialmente en zonas de alta vulnerabilidad económica y social.

4.3.2 Pueblos indígenas de Costa Rica

Costa Rica alberga una riqueza cultural y étnica significativa representada por ocho pueblos indígenas reconocidos oficialmente: Bribri, Cabécar, Ngäbe (o Ngöbe), Bröran (Térraba), Brunka (Boruca), Huetar, Maleku y Chorotega. Estos pueblos se distribuyen en 24 territorios indígenas legalmente establecidos, los cuales cubren aproximadamente el 7 % del territorio nacional, equivalente a 3.344 km².

De estos ocho pueblos, siete (Bribri, Cabécar, Ngäbe, Bröran, Brunka, Huetar y Maleku) son de origen chibchense, con raíces ancestrales vinculadas al área cultural suramericana. El pueblo Chorotega, en cambio, tiene origen mesoamericano y se encuentra ubicado en Matambú, Guanacaste, siendo el único territorio indígena en el noroeste del país (IWGIA, 2010).

Estos territorios, conocidos en la legislación nacional como “Reservas Indígenas”, se encuentran mayoritariamente en zonas rurales y de difícil acceso. Sin embargo, también existe una proporción relevante de personas indígenas que habitan en áreas urbanas, especialmente en busca de servicios de salud, educación y empleo.

Entre estos ocho pueblos, los Bribris y Cabécares, ubicados principalmente en la región de Talamanca, en la provincia de Limón, destacan por su fuerte vinculación con la producción de cacao. Esta actividad no solo forma parte de su subsistencia económica, sino que también representa un elemento cultural ancestral y una alternativa para el desarrollo sostenible en sus territorios.

Además, gran parte de esta actividad se desarrolla dentro de las Reservas Indígenas Bribri, Cabécar, Tayni y Kekoldi, lo que otorga a estos pueblos una doble responsabilidad: por un lado, garantizar la seguridad alimentaria y los ingresos familiares, y por otro, conservar los ecosistemas que les han sido asignados legalmente (ACICAFOC, 2010).

En términos de producción, el cantón de Talamanca concentra el 78 % de los productores de cacao del país, lo que se traduce en aproximadamente el 95 % de la producción nacional, según datos de la Asociación Coordinadora Indígena y Campesina de Agroforestería Comunitaria de Centroamérica (ACICAFOC) de 2010.

Esta actividad ha sido apoyada por diversas organizaciones nacionales e internacionales, tanto gubernamentales como no gubernamentales, que buscan fortalecer las capacidades productivas, mejorar la calidad del cacao, e impulsar sistemas agroecológicos que contribuyan a la conservación de los recursos naturales.

La meta ha sido insertar a estas comunidades en cadenas de valor sostenibles y con acceso a mercados internacionales, especialmente en contextos donde el cacao es apreciado no solo por su sabor, sino también por su origen ético y ambientalmente responsable (ACICAFOC, 2010).

A pesar de su riqueza cultural y su aporte a la biodiversidad y producción agrícola, los pueblos indígenas enfrentan altos niveles de pobreza estructural, producto de siglos de marginación y exclusión del modelo de desarrollo nacional. Mientras que la pobreza general en Costa Rica ronda actualmente el 23%, los pueblos indígenas presentan cifras considerablemente más altas. (ONU Costa Rica, 2022)

Según datos de IWGIA (2022), el pueblo Cabécar presenta la tasa más alta de pobreza con un 94.3 %, seguido por los Ngäbe con 87 %, los Bröran (Térraba) con 85 % y los Bribri con 70.8 %. Incluso los pueblos con tasas más “bajas”, como los Maleku (44.3 %), Chorotega (35.5 %) y Huetar (34.2 %), se ubican muy por encima del promedio nacional.

Se denota un enfoque multidimensional de la pobreza, ya que estas cifras reflejan no solo la falta de ingresos, sino también limitaciones profundas en el acceso a servicios básicos como agua potable, electricidad, salud, educación, empleo digno y transporte. A esto se suman factores como la discriminación étnica, el aislamiento geográfico y la falta de representación política, que obstaculizan los esfuerzos por mejorar sus condiciones de vida.

Esta exclusión estructural se manifiesta, por ejemplo, en los bajos niveles de escolaridad alcanzados por esta población: “Solo el 13 % de las personas indígenas se gradúa del colegio” (Naciones Unidas Costa Rica, 2022, párr. 3), lo que restringe significativamente sus oportunidades de desarrollo social y económico, y perpetúa el círculo de desigualdad intergeneracional.

Paradójicamente, muchos de estos pueblos habitan regiones de alto valor ecológico y desarrollan prácticas agrícolas sostenibles, como el cultivo de cacao, que aportan significativamente al desarrollo económico del país y a la conservación ambiental.

Además, algunas comunidades han encontrado en el turismo rural comunitario, especialmente a través de tours ofrecidos a visitantes nacionales y extranjeros, una fuente complementaria de ingresos que permite mostrar su cultura, biodiversidad y forma de vida tradicional, un ejemplo de ello, es en Bribri - Talamanca. Sin embargo, el beneficio de estos aportes no se traduce en mejoras proporcionales en su calidad de vida, lo cual pone en evidencia la necesidad de políticas públicas más inclusivas, diferenciadas y con enfoque territorial e intercultural.

4.3.3 Caso APPTA

La Asociación de Pequeños Productores de Talamanca (APPTA) representa un caso emblemático para comprender los efectos socioeconómicos del comercio internacional del cacao en las comunidades rurales de Costa Rica. Fundada en 1987 con el apoyo de la ONG estadounidense Asociación ANAI, APPTA surgió con el propósito de brindar herramientas de conservación ambiental y generar fuentes de ingreso dignas para los pueblos, mediante la producción y exportación de cacao bajo principios de comercio justo y respeto cultural.

Actualmente la asociación se compone de 600 familias productoras, de los cuales 80% son indígena BriBri o Cabécar y el 20% es negro o blanco. Las mujeres consisten en un 38% de los miembros de la asociación. Colaboramos con 56 comunidades de la región sur del Caribe de Costa Rica, Talamanca. (APPTA, 2019, párr.1)

Durante la década de 1990, APPTA, en conjunto con ANAI, lograron establecer relaciones comerciales con compradores de cacao orgánico en Estados Unidos. Esto fue posible gracias a que muchas zonas de Talamanca habían abandonado el cultivo de cacao por varios años, lo que facilitó su certificación orgánica sin los altos costos de conversión. Esta estrategia no solo les permitió acceder rápidamente al mercado estadounidense, sino también consolidarse como un actor competitivo en términos de sostenibilidad y trazabilidad del producto.

En este sentido, la exportación de cacao orgánico se convierte en un motor económico para la región, especialmente al ofrecer mejores precios y mayor estabilidad de ingresos para las familias productoras.

Para el 2000, APPTA certificó a más de mil asociados (as) que sumaban un total de 2000 mil hectáreas de banano y cacao orgánico, y llegó a exportar 210 toneladas de cacao orgánico y unas 1300 toneladas de banano. La exportación de cacao de ese año tuvo como principal destino a Estados Unidos (76%) y Europa (24%). (ACICAFOC, 2010, p.11)

En términos económicos, el efecto de este modelo de comercialización fue significativo. Para el año 2000, APPTA logró pagar a sus asociados un precio de US \$1,00 por kilogramo de cacao orgánico, en contraste con los US \$0,40/kg ofrecidos en el mercado convencional. Esta diferencia de precio favoreció la estabilidad financiera de los hogares, especialmente considerando que el cacao y el banano representaban el 62 % del ingreso promedio de las familias asociadas (Damiani, 2001, citado en ACICAFOC, 2010, p. 11).

Dos décadas más tarde, los precios de mercado del cacao en Costa Rica han aumentado de forma considerable. De acuerdo con datos del portal especializado Selina Wamucii (2025), el precio mayorista actual del grano de cacao en Costa Rica oscila entre US \$3,69 y US \$5,89 por kilogramo, lo que representa un incremento de entre 3,7 y 5,9 veces con respecto al precio que APPTA pagaba a sus productores en el año 2000.

Asimismo, en la presente investigación se realizó una entrevista a un joven que participó en el año 2023 a una visita a pueblo Bribri, ubicado en Talamanca. Su experiencia, plasmada en el testimonio, permite visibilizar una realidad compleja donde convergen desafíos estructurales, resistencia cultural, relaciones con el mercado internacional y dignidad productiva.

El joven explica que, en el 2023, los productores se enfrentaron a intentos de compradores externos que pretendían adquirir el cacao seco a precios significativamente bajos. Frente a esta situación, los productores Bribri tomaron la decisión de no vender el producto, optando por almacenarlo y esperar un repunte del precio en el mercado. Esta respuesta demuestra un grado notable de agencia económica y conciencia de valor, que contrasta con la imagen tradicional de vulnerabilidad pasiva frecuentemente atribuida a las poblaciones indígenas.

Asimismo, en el marco de esta investigación se realizó una entrevista a un joven que participó en el año 2023 en un tour de cacao en una comunidad Bribri ubicada en Talamanca. En su relato, el entrevistado expuso que durante ese año los compradores ofrecían precios considerablemente bajos por el cacao seco, situación que generó preocupación entre los productores locales.

Ante esta coyuntura, y como estrategia para evitar pérdidas económicas, los productores decidieron almacenar el grano seco y postergar su venta hasta que el precio de mercado se ajustara a un valor más justo. Este testimonio aporta evidencia empírica reciente sobre las dinámicas comerciales que enfrentan los pequeños productores en contextos de vulnerabilidad, así como su capacidad organizativa para resistir condiciones de mercado desfavorables.

4.3.4 ACOMUITA

Desde su fundación en 1999, ACOMUITA está conformada por 135 mujeres indígenas Bribri y Cabécar, en su mayoría jefas de hogar, quienes practican la agricultura sostenible como medio de vida. Estas mujeres no solo preservan el legado cultural del cultivo del cacao, sino que también se dedican a la producción de banano y plátano, desempeñando un papel fundamental en la economía familiar. (CDB, 2025)

La organización trabaja bajo principios de respeto a la cultura, la equidad de género, la sostenibilidad ambiental y el desarrollo económico solidario. ACOMUITA reconoce el cacao como un elemento central de la cosmovisión Bribri, y lo promueve no solo como un producto agrícola, sino como símbolo cultural y herramienta de transformación social.

A través de la organización colectiva y la creación de su propia empresa social (Tsirushka), estas mujeres han logrado transformar materias primas en productos con valor agregado, como chocolates artesanales, aumentando así su poder económico y su capacidad de negociación en el mercado.

Según ACOMUITA (s. f.), “La organización mantiene convenios con diversas instituciones en áreas sociales, educativas, económicas y ambientales para fortalecer sus proyectos comunitarios”.

Finalmente, resulta relevante destacar una acción concreta que refuerza el impacto positivo de la cooperación internacional en las comunidades productoras de cacao. En 2025, el *Centro para la Diversidad Biológica*, organización ambientalista con sede en Estados Unidos, realizó la donación de más de 16 hectáreas de terreno ubicadas en el Refugio de Vida Silvestre Gandoca-Manzanillo a un grupo de mujeres indígenas vinculadas a ACOMUITA (CDB, 2025).

Esta transferencia de tierras tuvo como finalidad apoyar la conservación del bosque y fortalecer la producción sustentable de cacao, reafirmando el papel de estas mujeres como agentes clave del desarrollo sostenible en sus territorios.

“Nos emociona devolver estas tierras ancestrales a la mujer de ACOMUITA”, dijo Peter Galvin, cofundador del Centro y director de programas. “Celebramos su labor de recuperación de tierras y la producción de cacao orgánico y sostenible en armonía con el paisaje circundante. Es un honor para toda la vida participar en esta histórica transferencia de tierras”. (CDB, 2025, párr.6)

Ante la relevancia de la donación realizada por el Centro para la Diversidad Biológica (CDB), organización ambientalista *estadounidense*, a mujeres indígenas Bribri vinculadas a ACOMUITA, resulta pertinente cuestionarse lo siguiente: ¿Existe una relación entre el CAFTA-DR y la donación de tierras a ACOMUITA por parte del CDB?

La respuesta, desde el punto de vista jurídico y estructural, es negativa. El CAFTA-DR es un acuerdo firmado entre Estados, cuyos mecanismos formales regulan el comercio, las inversiones, los derechos de propiedad intelectual y otros ámbitos gubernamentales. Por su parte, el CDB es una organización no gubernamental que actúa desde la sociedad civil, con independencia de los marcos institucionales del tratado. Por tanto, la donación de tierras no se deriva directamente del CAFTA-DR ni forma parte de sus compromisos legales.

No obstante, sí es posible establecer una relación indirecta, debido a que, el entorno generado por el CAFTA-DR ha favorecido el aumento de las exportaciones agroalimentarias, entre ellas el cacao, hacia Estados Unidos. Este crecimiento ha despertado el interés de organizaciones internacionales por contribuir al desarrollo sostenible de las comunidades productoras. Tras esto, la acción del CDB puede entenderse como un complemento al comercio internacional, al respaldar prácticas productivas sostenibles y culturales relevantes en comunidades históricamente excluidas de los beneficios del libre comercio.

De esta manera, aunque no existe un vínculo formal entre el tratado y la acción del CDB, sí se configura una relación contextual que refuerza el objetivo común de promover un desarrollo económico más justo, ambientalmente responsable y socialmente inclusivo.

4.4. Objetivo 4: Estudiar los desafíos y oportunidades para el sector agroalimentario de Costa Rica en el comercio sostenible con Estados Unidos

Entre 2019 y 2024, el comercio de cacao entre Costa Rica y Estados Unidos ha estado influenciado por una serie de transformaciones económicas, ambientales y sociales que han repercutido directamente en las condiciones de producción y exportación del grano. Estas dinámicas han revelado una combinación de limitaciones persistentes y posibilidades de desarrollo que deben ser examinadas para fortalecer la sostenibilidad del sector.

Entre los principales desafíos se encuentran la inestabilidad de los precios internacionales, desafíos agronómicos, las dificultades para acceder a certificaciones exigidas por el mercado estadounidense, y la falta de recursos técnicos y financieros para pequeños y medianos productores. A pesar de ello, también se presentan oportunidades valiosas: el interés creciente por productos éticos y diferenciados, la valorización del cacao de origen, y el respaldo de iniciativas público-privadas que promueven modelos de comercio justo y sostenible.

Analizar estos elementos permite identificar los factores que limitan o potencian la inserción sostenible del cacao costarricense en el mercado estadounidense, y aporta insumos claves para proponer estrategias que impulsen el desarrollo económico local, la equidad social y la protección ambiental en las comunidades productoras.

4.4.1 Precios diarios del cacao

Dado que la dinámica del comercio internacional está sujeta a múltiples factores económicos, es necesario considerar indicadores que influyen directamente en la sostenibilidad y competitividad del sector agroalimentario del cacao costarricense. Entre estos, el precio internacional del cacao representa una variable determinante para comprender cómo las condiciones del mercado global afectan la relación comercial entre Costa Rica y los Estados Unidos.

Esta información resulta especialmente relevante al analizar los márgenes de ganancia, las decisiones de inversión y la capacidad de negociación de los productores nacionales en escenarios de volatilidad o crecimiento sostenido.

El precio diario del cacao, publicado constantemente por la Organización Internacional del Cacao (ICCO), refleja las condiciones dinámicas del mercado a corto plazo y permite identificar con precisión los ciclos de alza y baja que han caracterizado el comercio de este producto entre 2019 y 2024. A través del monitoreo de esta información, es posible analizar los efectos de las fluctuaciones internacionales sobre la competitividad de la oferta costarricense y la estabilidad económica de los pequeños y medianos productores.

En este sentido, se procedió a recopilar los precios diarios correspondientes al primer día hábil del mes de marzo de cada año en el período de estudio, utilizando como fuente oficial la base estadística de la ICCO. Esta decisión plantea una pregunta fundamental: ¿Cuál es la justificación metodológica para seleccionar el mes de marzo como punto de referencia en el análisis del comportamiento del precio internacional del cacao?

En primer lugar, el mes de marzo representa un momento clave dentro del ciclo agrícola del cacao, particularmente en África Occidental, región que concentra más del 70% de la producción mundial de este cultivo (ICCO, 2014). Según el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA), “Normally, October to March constitutes the main crop or major cocoa harvesting season in Ghana, with April to September being the light crop or minor cocoa harvesting season” (2025, p. 14).

Estos datos se sistematizaron en una tabla comparativa y se representaron gráficamente con el fin de visualizar su evolución y vincularla con los principales desafíos y oportunidades comerciales que enfrenta el cacao costarricense en su relación con el mercado estadounidense.

Tabla 4 Precios ICCO - Primer día hábil de marzo (2019–2024)

Fecha	Precio Diario ICCO (US\$/Tonelada)	Precio Diario ICCO (EUR/Tonelada)
01/03/2019	2221.08	1952
02/03/2020*	2573.8	2305
01/03/2021	2547.91	2113.87
01/03/2022	2405.7	2166.69
01/03/2023	2714.43	2543.02
01/03/2024	6125.21	5655.71

Fuente: Elaboración propia con datos extraídos de la Organización Internacional del Cacao (ICCO, 2024).

Según los datos obtenidos en la Organización Internacional del Cacao (ICCO), los precios correspondientes al primer día hábil del mes de marzo de cada año muestran una tendencia relativamente estable entre 2019 y 2023, con valores que oscilan entre los 2.200 y 2.700 USD por tonelada. Esta estabilidad relativa se vio influenciada por factores de oferta y demanda en los principales países productores, así como por condiciones climáticas y logísticas globales.

No obstante, en marzo de 2024 se registró un cambio abrupto en esta tendencia. El precio diario del cacao alcanzó los 6.125,21 USD por tonelada. Esta diferencia representa un incremento del 125,6%, calculado mediante la fórmula estándar de variación porcentual relativa. En términos económicos, este valor implica que el precio más que se duplicó en un solo año, pasando a ser aproximadamente 2,25 veces superior al periodo anterior.

Fórmula:

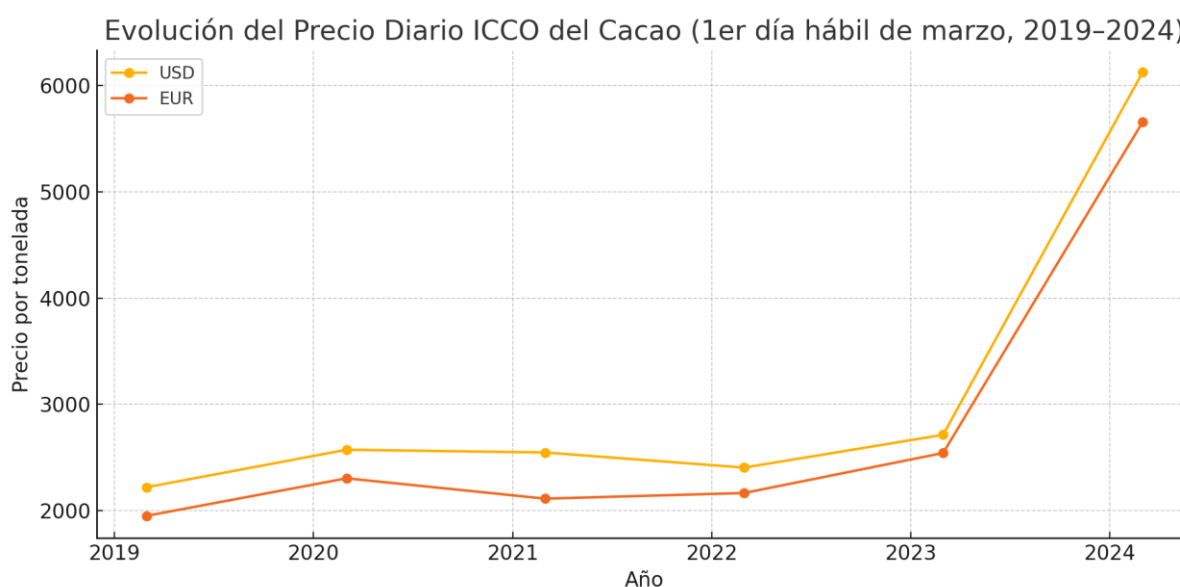
$$\text{Variación porcentual relativa} = ((\text{Valor final} - \text{Valor inicial}) / \text{Valor inicial}) \times 100$$

Fórmula Aplicada (marzo 2023 a marzo 2024):

$$\text{Variación porcentual relativa} = ((6125,21 - 2714,43) / 2714,43) \times 100 \approx 125,6 \%$$

En términos europeos, el precio pasó de 2.543,02 EUR a 5.655,71 EUR por tonelada, lo que evidencia una revalorización sin precedentes en el mercado internacional.

Ilustración 2 Evolución del Precio Diario ICCO del Cacao (1er día hábil de marzo, 2019–2024)



Fuente: Elaboración propia con datos extraídos de la Organización Internacional del Cacao (ICCO, 2024).

4.4.2. Obstáculos logísticos y comerciales para exportadores de chocolate

Se realizó una entrevista a otro actor del sector con experiencia directa en los procesos de comercialización internacional de chocolate costarricense. Esta persona destacó varios obstáculos logísticos y comerciales que dificultan el posicionamiento del chocolate nacional como un producto sostenible y de alta calidad en el mercado de Estados Unidos.

Uno de los principales retos mencionados es el aumento del precio final debido a la cadena de intermediarios necesaria para colocar el producto en supermercados estadounidenses. La exportación a este mercado suele requerir la intervención de un importador, un distribuidor y un minorista (retailer), lo que encarece significativamente el producto.

Como ejemplo, se indicó que una barra de chocolate que en Costa Rica cuesta aproximadamente \$4 puede llegar a venderse en Estados Unidos por \$7, reduciendo así las posibilidades de penetrar en mercados masivos y limitando la oferta a nichos especializados que valoran productos gourmet.

En términos logísticos, el entrevistado señaló que la escala reducida de producción obliga a realizar exportaciones por vía aérea, lo cual representa un costo elevado que no aporta valor agregado al producto, pero que resulta necesario para garantizar su llegada en condiciones óptimas. Para preservar la calidad del chocolate durante el transporte, se utilizan hieleras con paquetes de gel congelado (ice packs) que permiten mantener una temperatura cercana a los 20 °C, evitando la congelación del producto.

No obstante, se reconoció que en otros países se emplean contenedores refrigerados compartidos, donde distintas empresas exportan productos compatibles dentro de un mismo embarque, lo cual abarata los costos. Esta práctica no está actualmente disponible en Costa Rica, debido a que el tamaño del mercado es reducido y no existen servicios logísticos consolidados que permitan su implementación.

Finalmente, el entrevistado identificó como un obstáculo adicional la complejidad del marco regulatorio estadounidense, especialmente en lo que respecta a las normas arancelarias y no arancelarias. Señaló que las reglas del mercado norteamericano son cambiantes y demandan una constante adaptación, lo que genera incertidumbre y costos adicionales para las empresas exportadoras, particularmente aquellas de pequeña y mediana escala que disponen de recursos limitados para cumplir con dichas exigencias.

4.4.3 Oportunidades y desafíos Agronómicos

Según la Ingeniera agrónoma Ana Laura Jiménez, uno de los principales desafíos agronómicos que enfrenta el cacao costarricense para insertarse de manera efectiva en un comercio sostenible con Estados Unidos es la baja productividad de las fincas. En términos concretos, algunas parcelas apenas alcanzan rendimientos de 150 kilogramos por hectárea, cifra considerablemente inferior al rendimiento óptimo estimado, que debería ubicarse entre los 800 y 1.000 kilogramos por hectárea. Esta limitada productividad representa un obstáculo crítico a nivel nacional para la competitividad del cacao en mercados internacionales exigentes, como el estadounidense.

Este problema se encuentra estrechamente vinculado con factores históricos y socioculturales del sector cacaotero costarricense. Tras la introducción del hongo *Moniliophthora roreri* (conocido como monilia) entre 1975 y 1980, muchas plantaciones, especialmente en la provincia de Limón, quedaron devastadas, lo cual desmotivó a los productores y generó una cultura de manejo pasivo del cultivo. Como se exponen en el marco

histórico de este trabajo, este episodio marcó un cambio significativo en la percepción de los agricultores, quienes comenzaron a asumir que el cacao produciría por sí solo, sin necesidad de prácticas agronómicas activas, como la fertilización o el control fitosanitario.

A pesar de los esfuerzos recientes por parte de asociaciones, plataformas y organizaciones dedicadas al desarrollo del cacao, persiste la necesidad de transformar dicha mentalidad y fomentar una cultura agrícola orientada a la inversión y al manejo técnico del cultivo. Esta resistencia al cambio constituye un segundo gran desafío estructural para alcanzar un modelo de comercio sostenible.

Finalmente, la especialista también señala el impacto creciente del cambio climático sobre el cultivo del cacao. Esta afectación es especialmente relevante si se considera que el cacao se desarrolla de forma óptima dentro de una franja geográfica específica, comprendida entre los 15 grados de latitud norte y 15 grados de latitud sur con respecto a la línea ecuatorial. Esta zona, conocida como la franja cacaotera, se caracteriza por condiciones climáticas particulares: temperaturas cálidas constantes, alta humedad, lluvias regulares y sombra parcial que permiten el desarrollo adecuado del árbol de cacao (*Theobroma cacao*).

Costa Rica se encuentra dentro de esta franja, lo que le confiere una ventaja natural para la producción de cacao de alta calidad. Sin embargo, los efectos del cambio climático están modificando dichas condiciones tradicionales, generando fenómenos como lluvias irregulares, sequías prolongadas, incremento de plagas y enfermedades, así como temperaturas extremas. Según National Geographic (2025), “Las lluvias excesivas en Ghana y Costa de Marfil a finales de 2023 provocaron un brote del virus del brote hinchado y de la enfermedad de la mazorca negra, señala un artículo publicado por ONU Comercio y Desarrollo (UNCTAD)” (párr.11).

Estas alteraciones representan un reto significativo para la sostenibilidad de la producción, ya que obligan a los productores a adaptarse constantemente mediante nuevas prácticas agrícolas, mayores inversiones y una gestión más técnica de los cultivos.

El informe de la UNCTAD (2024) señala que una menor producción derivada de fenómenos extremos como sequías, plagas y cambios en los patrones de lluvia ha provocado una contracción de la oferta global, lo cual impulsó un aumento del 136 % en el precio del cacao entre julio de 2022 y febrero de 2024.

A pesar de los desafíos que enfrenta el sector cacaotero nacional, también existen oportunidades agronómicas que pueden fortalecer la inserción sostenible del cacao de Costa Rica en el mercado internacional, particularmente en Estados Unidos. Entre estas iniciativas destaca el proyecto de investigación liderado por el profesor Carlos Hernández de la Universidad Nacional de Costa Rica, titulado “*Innovación y tradición: el papel de las indicaciones geográficas en el cacao mesoamericano*”. Esta investigación, financiada por FONTAGRO, tiene como objetivo principal realizar un mapeo genético de las plantaciones de cacao en la región mesoamericana, abarcando territorios desde Honduras hasta Bocas del Toro, Panamá, con especial atención en diversas zonas productoras de Costa Rica.

Uno de los principales aportes del estudio consiste en la caracterización genética de las variedades presentes en las fincas cacaoteras, ante el hecho de que actualmente se carece de un conocimiento claro y sistematizado sobre la diversidad genética del cacao costarricense. Si bien el país cuenta con numerosos clones desarrollados por el Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza (CATIE), particularmente híbridos resistentes a enfermedades como la monilia (*Moniliophthora roreri*), la dinámica de polinización cruzada y la presencia de variedades tradicionales han generado una mezcla genética que no ha sido debidamente documentada ni aprovechada.

4.4.4. Investigación agrícola

En el marco de este estudio, se le preguntó a un Investigador en frutales con especialidad en cacao, ¿Cómo ha influido la investigación agrícola en la mejora de la sostenibilidad del cacao en Costa Rica?

Según el investigador, el país ha dado “un gran salto” desde la crisis provocada por la enfermedad de la moniliasis en las décadas de 1970 y 1980, la cual llegó a provocar afectaciones de hasta un 80% en la producción nacional.

Durante varios años, la actividad cacaotera se mantuvo prácticamente inactiva. No fue sino hasta la intervención de instituciones como el CATIE que se inició un proceso sistemático de investigación y desarrollo de materiales genéticos resistentes o tolerantes a esta enfermedad. Este avance representó una oportunidad concreta para reducir las pérdidas comerciales y recuperar la producción nacional de cacao.

La investigación no solo ha generado nuevos materiales productivos con mayor resistencia a enfermedades, sino que también ha buscado resaltar atributos diferenciadores como los perfiles de aroma y sabor, fundamentales para posicionar el cacao costarricense en mercados exigentes como el estadounidense. Esta distinción sensorial ha permitido que el país incursione con éxito en el segmento de cacao fino de aroma, un nicho de alto valor agregado que prioriza la calidad sobre la cantidad.

Además del componente genético, se han incorporado mejoras tecnológicas en los modelos de producción, como la implementación de sistemas de siembra planificados, el uso de árboles acompañantes que benefician el cultivo, y prácticas de manejo sostenible del suelo y del agua. Todo esto representa una transición desde modelos tradicionales poco tecnificados hacia una producción más eficiente y adaptada al cambio climático.

Otro aspecto clave señalado por el entrevistado es la transformación de la etapa de poscosecha. Históricamente, muchos productores secaban y vendían el cacao sin mayores procesos de fermentación o clasificación. Actualmente, se ha avanzado hacia prácticas más técnicas en la poscosecha, necesarias para cumplir con los estándares de calidad exigidos por el mercado internacional.

Esta evolución representa una oportunidad clara para incrementar la competitividad del cacao costarricense, especialmente ante consumidores estadounidenses que valoran atributos éticos, sensoriales y de origen del producto.

No obstante, estos avances también enfrentan desafíos estructurales. La transferencia de conocimientos al productor continúa siendo una tarea fundamental. Como advierte Solano, aún existe una percepción errónea entre algunos agricultores que asocian el mejoramiento genético con procesos de laboratorio complejos, sin comprender que se trata de técnicas convencionales similares a las prácticas tradicionales de selección agrícola.

4.4.5. Desafíos técnicos y agronómicos

En la entrevista realizada al investigador especializado en frutales (cacao), también se le preguntó: ¿Cuáles consideran que son los principales desafíos técnicos y agronómicos que enfrenta el sector cacaotero costarricense?

En su respuesta, explicó que uno de los principales desafíos durante los últimos años ha sido el precio internacional del cacao, especialmente en un mercado dominado por la producción africana. A diferencia del cacao costarricense, el cacao africano carece en su mayoría de un perfil sensorial destacado, pero se posiciona comercialmente por el volumen de producción, lo que reduce costos unitarios y lo hace más accesible para grandes industrias chocolateras. Esta dinámica genera una desventaja competitiva para países como Costa Rica, cuyo cacao está enfocado en la calidad y no en la cantidad.

El investigador explicó un paralelismo con el mercado del café: así como existe café de baja calidad que se vende en grandes volúmenes, también hay café gourmet que se comercializa en pequeñas cantidades, pero a precios más altos. Lo mismo ocurre con el cacao costarricense, que tiene un nicho de mercado más selectivo, lo que representa tanto una oportunidad como un

desafío. Si bien se puede alcanzar un segmento premium del mercado, este es más limitado y exige estándares más altos, lo cual representa mayores costos de producción y procesamiento.

Además del precio, el investigador señaló que África actualmente enfrenta una serie de limitaciones estructurales que están provocando un déficit en su producción cacaotera: impactos climáticos, enfermedades y violaciones a derechos humanos como el uso de mano de obra infantil en la cosecha. Esta realidad ha generado un cambio en las preferencias de los compradores internacionales quienes ahora exigen certificaciones éticas y sostenibles que garanticen condiciones laborales dignas. En este contexto, Costa Rica y otros países latinoamericanos han comenzado a posicionarse como proveedores alternativos, favorecidos por su narrativa cultural, histórica y sus prácticas agrícolas responsables.

No obstante, la moniliasis continúa siendo una amenaza técnica persistente. A pesar de que hoy existen variedades resistentes, estas no eliminan por completo el riesgo, y se mantiene una fracción de pérdidas que afecta la estabilidad de los productores. Este hecho obliga a seguir invirtiendo en investigación, adaptación agronómica y manejo fitosanitario para mantener la competitividad del cultivo.

Por otro lado, el investigador advierte que uno de los mayores retos estructurales dentro del país es la falta de industria, ya que, actualmente hay cada vez más personas que están sembrando cacao y en menor medida personas dedicadas a la comercialización de cacao o industrialización. Esta situación evidencia un desequilibrio en la cadena de valor nacional, donde la base productiva crece, pero sin una industria que le otorgue valor agregado, lo cual limita los beneficios económicos para los productores.

Para concluir con el desarrollo del Objetivo 4, y en referencia a uno de los entrevistados, se señala que el actual gobierno cuenta con una visión propia y enfoques particulares en la gestión de la información. En un inicio, se les solicitó a los funcionarios a no incentivar la expansión de nuevas siembras de cacao, sino a enfocar sus esfuerzos en la renovación de plantaciones existentes y en el fortalecimiento de los productores ya establecidos. Esta directriz

respondió al hecho de que algunas personas recién incursionaban en la actividad cacaotera, aun enfrentando diversos desafíos y limitaciones en el ámbito comercial. No obstante, hasta la fecha, el entrevistado no ha recibido indicaciones adicionales al respecto, aunque observa que las áreas de cultivo parecen estar en proceso de expansión

CAPÍTULO V: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1. Conclusiones

Se concluye que el país ha logrado una notable evolución en su cadena de valor, pasando de la exportación mayoritaria de cacao en grano a una creciente presencia de productos con mayor valor agregado, como el chocolate y sus diversas preparaciones. Este cambio no solo refleja un fortalecimiento técnico e industrial del sector agroalimentario, sino también una estrategia comercial orientada a mercados exigentes como el estadounidense.

A partir del comportamiento exportador entre 2019 y 2024, se concluye que, si bien Costa Rica ha implementado una estrategia efectiva de diversificación de mercados alcanzando hasta 35 destinos en 2022, Estados Unidos destaca por su constancia como destino clave para productos procesados, especialmente chocolate y derivados del cacao. Este país no se perfila como un mercado de alto volumen, sino como un mercado de alto valor estratégico, enfocado en productos listos para el consumo final, lo cual representa una oportunidad clave para los exportadores costarricenses que apuestan por el valor agregado, la calidad diferenciada y la sostenibilidad.

El Tratado de Libre Comercio entre Centroamérica, República Dominicana y Estados Unidos (CAFTA-DR) ha contribuido significativamente al fortalecimiento de las Buenas Prácticas Agrícolas en Costa Rica, posicionándolas como una herramienta clave para acceder a mercados internacionales exigentes como el estadounidense. En el sector del cacao, este tratado ha incentivado la mejora de los procesos productivos, el cumplimiento de normas sanitarias y la adopción de estándares ambientales. Si bien en Costa Rica no existe un manual técnico de BPA específico para este cultivo, el marco normativo promovido por el CAFTA-DR ha favorecido una producción más sostenible y competitiva a nivel internacional.

La aplicación de un arancel general del 10 % por parte del gobierno de Estados Unidos en 2025, pese a las disposiciones del CAFTA-DR, evidencia una contradicción entre el marco jurídico acordado y las prácticas comerciales recientes. Esta medida, al margen de las excepciones permitidas en el tratado, compromete el desarrollo sostenible del sector agroalimentario del cacao en Costa Rica, al generar incertidumbre, incrementar costos y afectar especialmente a pequeños y medianos productores. La situación pone de manifiesto la fragilidad de los mecanismos multilaterales ante decisiones unilaterales y destaca la urgencia de fortalecer las capacidades institucionales nacionales para salvaguardar los intereses del sector ante escenarios comerciales adversos.

El comercio internacional del cacao ha incidido directamente en el desarrollo de comunidades rurales e indígenas costarricenses, al favorecer la inclusión económica mediante la valorización de prácticas tradicionales y sostenibles. Iniciativas como APPTA y ACOMUITA demuestran que la exportación con enfoque ético y ambiental puede convertirse en una herramienta poderosa para combatir la pobreza estructural y promover un desarrollo más equitativo en zonas históricamente excluidas.

La comunidad bribri de Talamanca demuestra una forma de vida sostenible basada en el respeto a la naturaleza, la planificación agrícola a largo plazo y el uso responsable de los recursos. Su producción de cacao tradicional no solo tiene un valor económico, sino también cultural y medicinal. Sin embargo, enfrentar barreras estructurales impuestas por el sistema económico y regulatorio nacional, como los requisitos del Ministerio de Salud para comercializar en condiciones que no se ajustan a su estilo de vida ni a sus capacidades económicas.

La inestabilidad del precio internacional del cacao entre 2019 y 2024 ha generado un entorno comercial incierto que afecta directamente la rentabilidad de los productores costarricenses. El aumento extraordinario del precio en 2024 evidencia la exposición del sector a factores externos, lo cual limita la capacidad de planificación e inversión sostenible. Ante esta realidad, resulta necesario implementar políticas que amortigüen los efectos de la

volatilidad global mediante mecanismos de estabilización, acceso a información de mercado y fortalecimiento de la negociación colectiva.

Se concluye que el sector cacaotero costarricense enfrenta no solo desafíos técnicos y comerciales, sino también profundos retos en cuanto a la conciencia social sobre la realidad de las comunidades productoras. La falta de inversión estructural en estos territorios evidencia una desconexión entre el mercado y las condiciones de vida de quienes cultivan el cacao. Para avanzar hacia un comercio verdaderamente sostenible con Estados Unidos, se requiere una inversión comprometida que dignifique la labor agrícola, fortalezca el tejido social y promueva un modelo económico centrado en la equidad, la inclusión y el respeto por los territorios rurales.

5.2. Recomendaciones

Se recomienda al Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG) que impulse la elaboración de un manual técnico de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) especializado en el cultivo de cacao, adaptado a las condiciones productivas, sanitarias y ambientales de Costa Rica. Este instrumento permitiría unificar criterios en las prácticas agrícolas del sector cacaotero, fortalecer la inocuidad y trazabilidad de los productos, y facilitar el cumplimiento de los estándares exigidos por los mercados internacionales, especialmente Estados Unidos.

Se recomienda al Ministerio de Salud de Costa Rica revisar y adaptar sus requisitos sanitarios para pequeñas comunidades productoras de cacao, especialmente en zonas indígenas como Talamanca. La aplicación uniforme de regulaciones diseñadas para contextos urbanos limita la capacidad de estas comunidades de comercializar su producción, a pesar de sus prácticas tradicionales sostenibles. Se sugiere la creación de un protocolo diferenciado, culturalmente relevante y viable económicamente, que reconozca sus realidades y promueva su inclusión en el comercio formal.

Se sugiere que desde las Relaciones Internacionales se promueva el estudio y acompañamiento técnico de mecanismos de cooperación internacional orientados al comercio sostenible del cacao, considerando no sólo la relación bilateral con Estados Unidos, sino también los vínculos estratégicos con la Unión Europea, Asia y organismos multilaterales. Especial debe darse atención al rol de las certificaciones internacionales como herramientas diplomáticas y comerciales que favorecen el acceso a mercados diferenciados, el reconocimiento del valor ambiental y social del producto, y el fortalecimiento de capacidades locales a través de esquemas de cooperación técnica y financiamiento internacional.

BIBLIOGRAFÍA

- ACICAFOC. (2010). *Impactos del Comercio Justo en cacao*. <https://www.acicafoc.org/wp-content/uploads/2017/08/Cacao.pdf>
- ACOMUITA. (sf). Nuestra Organización. <https://acomuita-costarica.jimdofree.com/esp%C3%B1ol/nuestra-organizaci%C3%B3n/>
- Agronomes & vétérinaires sans frontières. [AVSF]. (s.f.). *El Desarrollo Cacaotero Peruano: Estrategias para promover y fortalecer la cadena productiva del cacao*. https://www.avsf.org/app/uploads/2023/12/avsf_cacao_peru_2013.pdf
- APTA. (2019). *Productos: Cacao*. <https://www.appta.org/index.php/es/nuestro-trabajo/productos/item/25-cacao.html>
- Banco Mundial. (2021). *Perfil comercial de país: Costa Rica – Exportaciones totales*. <https://wits.worldbank.org/CountryProfile/es/Country/CRI/Year/2021/TradeFlow/Export/Partner/all/Product/Total>
- Banco Mundial. (2023). *Costa Rica - Exportaciones de productos bajo el código 180690 (Otros productos con cacao)*. <https://wits.worldbank.org/trade/comtrade/en/country/CRI/year/2023/tradeflow/Exports/partner/ALL/product/180690?>
- Banco Mundial. (2023). *Costa Rica – Exportaciones de productos con cacao (código 180690)*. <https://wits.worldbank.org/trade/comtrade/en/country/CRI/year/2023/tradeflow/Exports/partner/ALL/product/180690>
- Bhattacharjee, A. (2012). *Unidad de Análisis*. Libre Texts Español. [https://espanol.libretexts.org/Ciencias_Sociales/Trabajo_Social_y_Servicios_Humanos/Investigaci%C3%B3n_en_Ciencias_Sociales_-_Principios%2C_M%C3%A9todos_y_Pr%C3%A1cticas_\(Bhattacharjee\)/02%3A_Pensar_como_investigador/2.01%3A_Unidad_de_An%C3%A1lisis](https://espanol.libretexts.org/Ciencias_Sociales/Trabajo_Social_y_Servicios_Humanos/Investigaci%C3%B3n_en_Ciencias_Sociales_-_Principios%2C_M%C3%A9todos_y_Pr%C3%A1cticas_(Bhattacharjee)/02%3A_Pensar_como_investigador/2.01%3A_Unidad_de_An%C3%A1lisis)

- Cacao de Costa Rica. (sf). *Productos de cacao*.
<https://www.costaricancocoa.com/contenido/productos-de-cacao/>
- Carmioli, G. (2017). *Análisis de la actividad cacaotera costarricense y perspectivas de su reactivación*. Secretaría Ejecutiva de Planificación Sectorial Agropecuaria. [SEPSA].
http://www.sepsa.go.cr/docs/2017-001-Diagnostico_cacao.pdf
- CATIE. (s.f.). *El proyecto conservación de biodiversidad y producción sostenible en pequeñas fincas indígenas de cacao orgánico en el corredor biológico Talamanca-Caribe, Costa Rica*. <https://repositorio.catie.ac.cr/handle/11554/10180?locale-attribute=es>
- CDB (Centro para la Diversidad Biológica). (2025). *ONG ambientalista transfiere terreno a mujeres indígenas Bribri para conservación y producción de cacao*.
<https://biologicaldiversity.org/w/news/press-releases/ong-ambientalista-transfiere-terreno-a-mujeres-indigenas-br>
- Centro de Investigación y Estudios Políticos. [CIEP]. (2024). *IV Informe sobre acciones políticas realizadas por los Estados Unidos hacia Centroamérica*.
<https://ciep.ucr.ac.cr/iv-informe-sobre-acciones-politicas-realizadas-por-los-estados-unidos-hacia-centroamerica/>
- Chávez de Paz, D. (s.f.). *Conceptos y técnicas de recolección de datos en la investigación jurídico social*.
https://perso.unifr.ch/derechopenal/assets/files/articulos/a_20080521_56.pdf
- Columbia. (s.f.). *Luces y sombras: 20 años después de la firma del TLC entre Centroamérica y Estados Unidos (CAFTA)*. <https://columbia.co.cr/luces-y-sombras-20-anos-despues-de-la-firma-del-tlc-entre-centroamerica-y-estados-unidos-cafta/>
- COMEX. (2019, noviembre). *CP-2438: Logros positivos en el marco de reuniones del CAFTA-DR*. <https://www.comex.go.cr/sala-de-prensa/comunicados/2019/noviembre/cp-2438-logros-positivos-en-el-marco-de-reuniones-del-cafta-dr/>
- COMEX. (2025). *Texto del Tratado CAFTA-DR*. <https://www.comex.go.cr/tratados/cafta-dr/texto-del-tratado-1/>
- COMEX. (s.f.). *Tratado CAFTA-DR*. <https://www.comex.go.cr/tratados/cafta-dr/>

- Comisión Europea. (sf). *Sistema armonizado* . <https://trade.ec.europa.eu/access-to-markets/es/content/sistema-armonizado-0>
- Comisión Interinstitucional de Cacao. (2018). *Plan Nacional de Cacao 2018-2028 Hacia la consolidación de una agrocadena competitiva y sostenible*. <https://www.mag.go.cr/bibliotecavirtual/E14-11072.pdf>
- Costa Rican Cocoa. (s. f.). *Productos de cacao* [Página web]. <https://www.costaricancocoa.com/contenido/productos-de-cacao/> (Costarican Cocoa)
- Costa Rican Vacations. (s.f.). *Ceremonias del cacao en Costa Rica*. <https://www.vacationscostarica.com/wellness/cacao-ceremonies/>
- Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA). (2025). *Ghana - Panorama del sector cacaoero - 2025 (GH2025-0008)* [Informe PDF]. https://apps.fas.usda.gov/newgainapi/api/Report/DownloadReportByFileName?fileName=Ghana+-+Cocoa+Sector+Overview+-+2025_Accra_Ghana_GH2025-0008.pdf
- Departamento de Comercio de EE. UU. (sf). *Códigos del Sistema Armonizado (SA)* . <https://www.trade.gov/harmonized-system-hs-codes>
- Embajada de Estados Unidos. (s.f.). *Relaciones Estados Unidos - Costa Rica*. <https://cr.usembassy.gov/es/policy-history/>
- Escuela de Investigación. (2024). *¿Cuál es la diferencia entre población, muestra y unidad de análisis?* <https://escueladeinvestigacion.com/2024/09/05/cual-es-la-diferencia-entre-poblacion-muestra-y-unidad-de-analisis/>
- Espinosa, L. (2020). *Hegemonía de Estados Unidos en el orden agroalimentario mundial y la pérdida de la autosuficiencia alimentaria de México*. CIENCIA ergo-sum, Revista Científica Multidisciplinaria de Prospectiva. <https://www.redalyc.org/journal/104/10469617006/10469617006.pdf>
- FDA. (2018). *CPG Sec. 515.700: Chocolate & Chocolate Liquor – Adulteration: Insect and Rodent Filth*. <https://www.fda.gov/regulatory-information/search-fda-guidance-documents/cpg-sec-515700-chocolate-chocolate-liquor-adulteration-insect-and-rodent-filth>

- FDA. (2018). *CPG Sec. 515.750: Cocoa Beans – Adulteration: Mold, Insect Infestation, and Mammalian Excreta.* <https://www.fda.gov/regulatory-information/search-fda-guidance-documents/cpg-sec-515750-cocoa-beans-adulteration-mold-insect-infestation-and-mammalian-excreta>
- FDA. (2018). *CPG Sec. 515.775: Cocoa Powder Press Cake – Adulteration: Insect and Rodent Filth.* <https://www.fda.gov/regulatory-information/search-fda-guidance-documents/cpg-sec-515775-cocoa-powder-press-cake-adulteration-insect-and-rodent-filth>
- FDA. (2018). *CPG Sec. 515.800: Labeling Products Purporting to Be Chocolate or Chocolate-Flavored.* <https://www.fda.gov/regulatory-information/search-fda-guidance-documents/cpg-sec-515800-labeling-products-purporting-be-chocolate-or-chocolate-flavored>
- FDA. (2018). *FDA History.* <https://www.fda.gov/about-fda/fda-history>
- FDA. (2020). *¿Alérgico a la leche? Algunos chocolates negros etiquetados como sin lácteos podrían contener leche.* <https://www.fda.gov/consumers/consumer-updates/allergic-milk-some-dark-chocolate-labeled-dairy-free-may-still-contain-milk>
- FDA. (2024). *Ley de Modernización de la Inocuidad Alimentaria (FSMA).* <https://www.fda.gov/food/guidance-regulation-food-and-dietary-supplements/food-safety-modernization-act-fsma>
- FDA. (2024). *Muestreo para proteger el suministro de alimentos.* <https://www.fda.gov/food/compliance-enforcement-food/sampling-protect-food-supply>
- FDA. (2024). *Productos de chocolate sin lácteos y alérgenos de la leche.* <https://www.fda.gov/food/sampling-protect-food-supply/dairy-free-chocolate-products-and-milk-allergens>
- Fernández, S. (2017). Si las piedras hablaran. *Metodología cualitativa de Investigación en Ciencias Sociales.* <https://digitum.um.es/digitum/bitstream/10201/54506/3/Sergio%20Fern%c3%a1ndez>

[%20Riquelme.%20Metodolog%c3%ada%20cualitativa.%20La%20Raz%c3%b3n%20hist%c3%b3rica%20.pdf](#)

FONTAGRO. (2022). *Producto 8. Recomendaciones para el desarrollo de políticas públicas apropiadas para la mejora del agregado de valor y acceso al mercado de los agricultores familiares* [PDF]. FONTAGRO. https://www.fontagro.org/new/uploads/productos/17235_-_Producto_8.pdf (FONTAGRO)

Fontagro. (s.f.). *La Cadena de Valor del CACAO en América Latina y El Caribe*. https://www.fontagro.org/new/uploads/adjuntos/Informe_CACAO_linea_base.pdf

FONTAGRO. (sf). *Producto 8: Recomendaciones para el desarrollo de políticas públicas apropiadas para la mejora del agregado de valor y acceso al mercado de los agricultores familiares* [PDF]. https://www.fontagro.org/new/uploads/productos/17235_-_Producto_8.pdf

Friedrich-Ebert-Stiftung. (s.f.). *CSLA Temático 21* [PDF]. <https://library.fes.de/pdf-files/bueros/uruguay/04360/csla-tematico21-esp.pdf>

Geográfico Nacional. (2025, abril). *Así es como el cambio climático amenaza el chocolate para Pascua* . <https://www.nationalgeographicla.com/medio-ambiente/2025/04/asi-es-como-el-cambio-climatico-amenaza-el-chocolate-para-pascua>

Gobierno de México . (2016). *Sector agroalimentario: ¿cuánto lo conoces?* [Artículo en línea]. <https://www.gob.mx/agricultura/articulos/sector-agroalimentario-cuanto-lo-conoces>

Gobierno de México. (2018). *Los mil y un usos del cacao*. <https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/los-mil-y-un-usos-del-cacao#:~:text=Se%20utiliza%20para%20elaborar%20confiter%C3%ADa,Se%20utiliza%20para%20hacer%20chocolate>

Guevara, G. (2020). *Metodologías de investigación educativa (descriptivas, experimentales, participativas, y de investigación-acción)*. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7591592>

- IICA. (2022). *Manual de Buenas Prácticas Agrícolas para el cultivo del cacao*. <https://repositorio.iica.int/server/api/core/bitstreams/11c7d75e-6da4-4e98-8b16-97775c0ae13c/content>
- INA. (s.f.). *Buenas prácticas en agricultura* [PDF]. https://www.ina.ac.cr/inavirtual/SiteAssets/PDF%C2%B4s/Cursos%20Virtuales%20Cortos/Agropecuario/Buenas_practicas_agricultura.pdf
- Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura. [IICA]. (2024). El cacao en Centroamérica y el Caribe: Historia, cultura, generación de valor y desarrollo para el sector agroalimentario. <https://iila.org/wp-content/uploads/2024/03/El-Cacao-en-CA-Version-Final-1.pdf>
- IWGIA. (2020). *Costa Rica*. <https://iwgia.o>
- IWGIA. (2024). *Mi 2024: Costa Rica*. <https://iwgia.org/es/costa-rica/>
- Jaén, L. (2010). *Sector Agropecuario: Cadena Productiva De Cacao Políticas Y Acciones*. Ministerio de Agricultura y Ganadería [MAG]. <https://www.mag.go.cr/bibliotecavirtual/E70-9946.pdf>
- La Nación. (2022, octubre 14). *77 años de La Nación: el referendo del CAFTA*. <https://www.nacion.com/economia/politica-economica/77-anos-de-la-nacion-el-referendo-del-cafta/IA4AZ2N5BJEVNAJBYNS3JW6R3M/story/>
- MAG. (s.f.). *[Título del documento D50-10970]*. <https://www.mag.go.cr/bibliotecavirtual/D50-10970.pdf>
- Martín, A. (1995). *Las fuentes de información*. https://cv.uoc.edu/moduls/XW01_79046_00018/web/main/materias/m4.pdf
- Ministerio de Agricultura y Ganadería. [MAG]. (2018). *Plan Nacional de Cacao 2018-2028 Hacia la consolidación de una agrocadena competitiva y sostenible*. <https://www.mag.go.cr/bibliotecavirtual/E14-11072.pdf>
- Ministerio de Economía de El Salvador. (2022). *SAC-VII enmienda (tabla 2)* [PDF]. <https://infotrade.minec.gob.sv/wp-content/uploads/SAC-VII-ENMIENDA-VERSION-Enero-2022.pdf>

- Ministerio de Economía de El Salvador. (2022). *Sistema Arancelario Centroamericano 2022* [PDF]. <https://infotrade.minec.gob.sv/sistema-arancelario-centroamericano-2022/>
- Mónica Rodrigues. (2006). *Disposiciones agroalimentarias en los Tratados de Libre Comercio con Estados Unidos: avances y limitaciones para futuras negociaciones con socios latinoamericanos*. CEPAL. <https://repositorio.cepal.org/server/api/core/bitstreams/31193e1b-949d-4e8c-a72a-ad539e0efdda/content>
- Naciones Unidas. (s.f.). *Objetivos de Desarrollo Sostenible*. <https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/objetivos-de-desarrollo-sostenible/>
- Observatorio de Historia Agroecológica y Ambiental. [OHAA]. (s.f.). *Comercio exterior de cacao en Costa Rica (1957-2015). (Ilustración 1)*. http://www.redilacg.org/descargas/Comercio_exterior_de_cacao_en_Costa_Rica_1957_2015_4.pdf
- OEC. (2024). *Chocolate: en Costa Rica*. <https://oec.world/es/perfil/producto-bilateral/chocolate/reportero/cri>
- ONU Costa Rica. (2022). *La ONU reconoce a Costa Rica por avances en restitución de tierras y pide mayores esfuerzos para enfrentar la discriminación y violencia que enfrentan los pueblos y las personas indígenas*. <https://costarica.un.org/es/276138-onu-reconoce-costarica-por-avances-es>
- Organización Internacional del Cacao [ICCO]. (2014). *Declaración de ICCO sobre el Ébola y el sector del cacao en África Occidental*. <https://www.icco.org/icco-statement-on-ebola-and-the-west-african-cocoa-sector/>
- Organización Internacional del Cacao [ICCO]. (2024). *Precios diarios del cacao – Estadísticas (Tabla 4)*. <https://www.icco.org/statistics/>
- Peña, L. (s.f.). *Proyecto de indagación: La revisión bibliográfica*. https://www.scientific-european-federation-osteopaths.org/wp-content/uploads/2019/01/La_revision_bibliografica.mayo_2010.pdf

- Pole, K. (2009). *Diseño de metodologías mixtas. Una revisión de las estrategias para combinar metodologías cuantitativas y cualitativas*. <https://unidaddegenerosgg.edomex.gob.mx/sites/unidaddegenerosgg.edomex.gob.mx/files/files/Biblioteca%202022/Metodolog%C3%ADa%20para%20la%20Investigaci%C3%B3n%20Social/MIS4%20Disen%C3%83o%20de%20metodologi%C3%81as%20mixtas.%20Kathryn%20Pole.pdf>
- PROCOMER. (2019). *Caracterización de la comercialización internacional del cacao como ingrediente en las industrias cosmética y alimentaria* [PDF]. <http://sistemas.procomer.go.cr/DocsSEM/5A52A4C7-2FAF-4D5B-9940-9F36381AEC3B.pdf>
- PROCOMER. (2021). *Potencial del mercado europeo para productos de cacao semiacabados*. <https://procomer.com/potencial-del-mercado-europeo-para-productos-de-cacao-semiacabados/>
- PROCOMER. (2023). *Cacao y chocolate de Costa Rica deleitan paladares europeos en Salón du Chocolat Paris 2023* . <https://procomer.com/cacao-y-chocolate-de-costa-rica-deleitan-paladares-europeos-en-salon-du-chocolat-paris-2023/>
- PROCOMER. (2024). *Tendencias en el mercado de chocolate para 2024* . <https://procomer.com/tendencias-en-el-mercado-de-chocolate-para-2024/>
- PROCOMER. (s.f.). *Buenas prácticas agrícolas (BPA)*. <https://procomer.com/capacitaciones/buenas-practicas-agricolas-bpa/>
- PROCOMER. (sf). *Cuatro empresas costarricenses participaron en el principal mercado de cacao y chocolate sostenible y de alta calidad* . <https://procomer.com/cuatro-empresas-costarricenses-participaron-en-el-principal-mercado-de-cacao-y-chocolate-sostenible-y-de-alta-calidad/>
- PROCOMER. (sf). *Empresas de cacao representarán al país en prestigioso concurso internacional*. <https://procomer.com/empresas-de-cacao-representaran-al-pais-en-prestigioso-concurso-internacional/>

PROCOMER. (sf). *Incremento de consumo de chocolate en Estados Unidos hace subir los precios del cacao* . <https://procomer.com/incremento-de-consumo-de-chocolate-en-estados-unidos-hace-subir-los-precios-del-cacao/>

Procuraduría General de la República . [PGR]. (s.f.). *Sistema Arancelario Centroamericano*. http://www.pgrweb.go.cr/scij/Busqueda/Normativa/Normas/nrm_texto_completo.aspx?param1=NRTC&nValor1=1&nValor2=89457&nValor3=117440&strTipM=TC

Procuraduría General de la República . [PGR]. (s.f.). *Sistema Armonizado de Designación y Codificación de Mercancías*. http://www.pgrweb.go.cr/scij/Busqueda/Normativa/Normas/nrm_texto_completo.aspx?param1=NRTC&nValor1=1&nValor2=72727&nValor3=88906&strTipM=TC

Procuraduría General de la República. [PGR]. (s.f.). *[Normativa N.º 43939]*. http://www.pgrweb.go.cr/scij/Busqueda/Normativa/Normas/nrm_texto_completo.aspx?nValor1=1&nValor2=43939

Procuraduría General de la República. [PGR]. (s.f.). *Ley Forestal (N.º 41661)*. http://www.pgrweb.go.cr/scij/Busqueda/Normativa/Normas/nrm_texto_completo.aspx?param1=NRTC&nValor1=1&nValor2=41661&nValor3=94526

Procuraduría General de la República. [PGR]. (s.f.). *Ley Orgánica del Ambiente (N.º 27738)*. http://www.pgrweb.go.cr/SCIJ/Busqueda/Normativa/Normas/nrm_texto_completo.aspx?param1=NRTC&nValor1=1&nValor2=27738&nValor3=93505&strTipM=TC

Red Holos XXI. (2023). Sobre las técnicas e instrumentos para la recolección de información (en la perspectiva metodológica cuantitativa). <https://redholosxxi.com/sobre-las-tecnicas-e-instrumentos-para-la-recoleccion-de-informacion/>

Robles, B. (2011). *La entrevista en profundidad: una técnica útil dentro del campo antropológico*. Scielo. https://www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=S0185-16592011000300004&script=sci_arttext

S.J. Taylor; R. Bodgan (1984). “La entrevista en profundidad”. *Introducción a los métodos cualitativos de investigación. La búsqueda de significados*. Barcelona: Paidós Ibérica. https://metodos.wordpress.com/wp-content/uploads/2011/03/taylor_4_entrevistaprofundidad.pdf

- Segura, O. (2006). *Estrategia Agro21: Análisis del Comercio Internacional Agroalimentario de Costa Rica*. Secretaría Ejecutiva de Planificación Sectorial Agropecuaria. [SEPSA]. <https://repositorio.iica.int/bitstream/handle/11324/9282/Versi%C3%B3n%20en%20espa%C3%B1ol.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Selina Wamucii. (2025). *Precios de Granos de cacao Costa Rica*. https://www.selinawamucii.com/es/perspectivas/precios/costa-rica/granos-de-cacao/?utm_source=chatgpt.com#reta
- Semanario Universidad. (2025). *Para nada sirvió TLC: no impidió medidas de Trump contra Costa Rica*. <https://semanariouniversidad.com/pais/para-nada-sirvio-tlc-no-impidio-medidas-de-trump-contra-costa-rica/>
- SFE. (2016). *Certificación voluntaria BPA*. <https://www.sfe.go.cr/SitePages/Residuosdeagroquimicos/Certificacion-Voluntaria-BPA.aspx>
- UNCTAD. (2024). *El aumento del precio del chocolate: una razón agrídulce para preocuparse por el cambio climático*. <https://unctad.org/es/news/el-aumento-del-precio-de-chocolate-una-razon-agridulce-para-preocuparse-por-el-cambio>
- Universidad de Costa Rica. (2012, octubre 10). *Referéndum sobre el TLC potenció la participación ciudadana*. <https://www.ucr.ac.cr/noticias/2012/10/10/referendum-sobre-el-tlc-potencio-la-participacion-ciudadana.html>
- Universidad de Costa Rica. (2020, 30 de abril). *Voz experta: La industria agroalimentaria costarricense es una actriz silenciosa en la lucha contra la pandemia*. <https://www.ucr.ac.cr/noticias/2020/4/30/voz-experta-la-industria-agroalimentaria-costarricense-es-una-actriz-silenciosa-en-la-lucha-contra-la-pandemia.html>
- Universidad de Rochester (s.f.). *Fuentes primarias y secundarias*. <https://www.library.rochester.edu/research/primary-secondary-sources>
- Universidad del Bosque. (2015). *Guía para hacer una revisión bibliográfica*. <https://lpl.unbosque.edu.co/wp-content/uploads/09-Guia-Revisio%CC%81n-bibliografica.pdf>

Universidad del Desarrollo. (s.f.). *¿Qué debo saber para postular mi proyecto de investigación?: 7. Instrumento de recolección de información.*
<https://innovaciondocente.udd.cl/files/2021/12/7.instrumento-de-seleccion-de-informacion.pdf>

Universidad Veracruzana (s.f.). *Introducción a la Investigación: guía interactiva: La muestra.*
<https://www.uv.mx/apps/bdh/investigacion/unidad3/muestra.html>

World Customs Organization. (s. f.). *What is the Harmonized System?* [Página web].
<https://www.wcoomd.org/en/topics/nomenclature/overview/what-is-the-harmonized-system.aspx>

World Trade Organization & World Customs Organization. (s. f.). *WTO–WCO agreement on customs valuation* https://www.wto.org/spanish/thewto_s/coher_s/wto_wco_s.htm