

**UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DE LAS
AMÉRICAS
VICERECTORIA ACADÉMICA**

**ESCUELA DE CIENCIAS ECONÓMICAS
Comercio Internacional**

**Evolución y Transformación del Sector Productor y
Exportador de Cacao En Costa Rica en el Periodo 2005-
2015**

**AUTOR
Fonseca Mejía María Paula**

**TUTOR
Valerio Calvo Gina**

San José, setiembre 2019

Resumen Ejecutivo

El objetivo general de la investigación es analizar la evolución y transformación del sector productor y exportador de cacao en Costa Rica, este objetivo fue logrado con ayuda de factores determinantes para el desarrollo y transformación de la industria cacaotera; seguidamente se estudió la competitividad en cuanto a exportaciones que podrían realizarse al continente europeo, considerando diversas características positivas que posee el cacao costarricense en relación con otras variedades alrededor del mundo.

Se logró determinar la evolución y transformación del cacao mediante un grupo de entrevistas realizadas a diversas personas capacitadas en temas relacionados con el *Theobroma cacao*; en las respuestas se pudieron determinar diversos factores que han sido vitales para la industria cacaotera costarricense, principalmente el apoyo de instituciones como el CATIE, que realizaron investigaciones y combinaciones genéticas para crear clones más resistentes ante plagas ubicadas en América, tales como la monilia, mazorca negra y escoba negra.

Posteriormente se pudo detallar el apoyo de instituciones gubernamentales como la Promotora de Comercio Exterior de Costa Rica, mediante diversos programas que buscan la promoción del cacao costarricense alrededor del mundo, brindando capacitaciones en cuanto a los pasos primordiales para empezar a exportar nuevas mercancías a mercados desconocidos, utilizando las cualidades orgánicas y su principal ventaja competitiva: sabor y aroma.

Mediante este estudio se pudo concluir que la industria cacaotera es competitiva a nivel de mercados europeos, principalmente por la calidad que posee; sin embargo, es necesario la implementación de diversas herramientas tecnológicas tanto en locaciones en las cuales se desarrolla la siembra del cacao, como en pequeñas empresas productoras y distribuidoras en suelo costarricense.

Tabla de Contenido

Declaración jurada	2
Carta de aprobación del tutor	3
Tutor de la Investigación.....	3
Resumen Ejecutivo	4
Agradecimientos.....	7
Dedicatoria	8
CAPÍTULO I: PROBLEMA.....	9
Planteamiento del Problema de la Investigación	9
Objetivos	10
Objetivo general.....	10
Objetivos específicos	10
Justificación	11
Antecedentes	13
Internacionales.....	13
Nacionales	16
Proyecciones	17
CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO.....	19
Reseña Histórica del cacao	19
Historia internacional.....	19
Historia costarricense.....	20
Cacao	21
Enfermedades del Cacao	22
Pudrición parda o Mazorca Negra.....	22
Escoba Negra.	22

Moniliasis.	22
Zonas productoras de cacao en Costa Rica	24
Huetar Norte.....	24
Huetar Atlántico.....	25
Calidad del cacao según la región.....	25
Diferencias entre el cacao fino y el convencional.....	26
Tipos de cacao sembrados en Costa Rica.....	27
Cualidades determinantes para cacao de alta gama	28
Exportación de cacao costarricense	31
Principales países productores de cacao a nivel mundial.....	33
Poco atractivo de cacao africano para mercados europeos.....	33
FODA Competitividad Cacao Costarricense	34
Principales países europeos compradores de cacao costarricense.	35
Mercados potenciales para la exportación de Cacao costarricense.....	36
Elementos a considerar para la exportación.	37
Trámites de exportación.	41
Nota Técnica 265*: Registro como exportador en Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG) para el cacao en grano y cáscaras	41
Requisitos documentales.	42
Requisitos de empaque.	42
CAPÍTULO III: MARCO METODOLÓGICO	43
Enfoque.....	43
Diseño de la Investigación	43
Fuentes de Información	44
Primarias.....	44

Secundarias.....	45
Población	45
Muestra.....	46
Unidades de Análisis	47
Factores fundamentales para desarrollo y transformación.....	48
Competitividad para la exportación a mercados europeos.....	48
Instrumentos de Investigación	48
Cuestionario.....	48
Entrevista	49
Proceso para la Recolección y Análisis de Datos	49
CAPÍTULO IV: ANÁLISIS DE RESULTADOS	50
Factores fundamentales para desarrollo y transformación.....	50
Unidad de Análisis 1: Factores Fundamentales	51
Categoría 1: Zonas Agrícolas Cacaoteras Costarricenses	52
Descripción.	52
Análisis.	53
Categoría 2: Cuidados post-cosecha	54
Descripción.	54
Análisis.	58
Categoría 3: Factores climatológicos.....	59
Descripción.	59
Análisis.	59
Categoría 4: Material Genético.....	60
Descripción.	60
Análisis.	64

Categoría 5: Cambios positivos o negativos	64
Descripción.	64
Análisis.	67
Unidad de Análisis 2: Competitividad de exportación a mercados europeos.....	69
Categoría 1: Derivados del cacao	70
Descripción.	70
Análisis.	72
Categoría 2: Compradores europeos mayoristas del cacao costarricense	73
Descripción.	73
Análisis.	74
Categoría 3: Apoyo Gubernamental	75
Descripción.	75
Análisis.	77
Categoría 4: Disminución de siembra de cacao.....	78
Descripción.	78
Análisis	78
Categoría 5: Factores competitivos.....	80
Descripción.	80
Análisis.	82
Interpretación de datos.....	84
CAPÍTULO V: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	87
Conclusiones de la investigación	87
Recomendaciones	90
Referencias bibliográficas.....	92

Tablas

Tabla 1: Producción de cacao en grano por cosecha según región.	21
Tabla 2: Factores que permiten la diferenciación del cacao	23
Tabla 3: Calidad del Cacao	26
Tabla 4: Temperatura requerida durando proceso de secado	30
Tabla 5: Productos a base de cacao producidos en Costa Rica.....	30
Tabla 6: Volumen y valor de las importaciones, exportaciones y balanza comercial de cacao total según año. Periodo 2000-2016.....	32
Tabla 7: Empaquetados para exportar cacao	46
Tabla 8: Elementos seleccionados como muestra en la investigación	50
Tabla 9: Unidades y categorías de análisis	506

Gráficos

Gráfico 1: Mercado mundial de confitería de chocolate 2018 2023.....	36
Gráfico 2: Lanzamientos de alimentos que utilizan el cacao: Total vrs Premium.....	36
Gráfico 3: Distribución porcentual de exportaciones de cacao en grano según principales destinos de exportación.....	37

Agradecimientos

Se desea agradecer a todos los profesores de la Universidad Internacional de las Américas por su tiempo y dedicación hacia sus alumnos, para un mejor futuro de nuestra sociedad, por otro lado, se desea agradecer a nuestros padres por estar siempre presentes en este largo proceso.

La gratitud se da cuando la memoria se almacena en el corazón y no en la mente.

-Lionel Hampton.

Dedicatoria

Este trabajo ha sido dedicado a todas aquellas personas que han estado presentes a lo largo de mi recorrido universitario, en mis subidas y bajadas emocionales, en los momentos que mi cuerpo y mi mente sentían que no podían más con esta gran meta de vida; es dirigida especialmente a mi madre que ha estado al lado mío apoyando y observando cada una de las decisiones, recordándome día con día lo capaz que soy. Adicionalmente es dedicada a mi padre y hermano que son los hombres más importantes en mi vida y han sido un pilar fundamental en mi vida.

También es dedicado a todas aquellas personas que directa o indirectamente han ayudado a forjar el ser humano que soy hoy por hoy, que en algún momento de mi vida sembraron esa duda sobre si iba lograr mis metas, en consecuencia, me esforcé y me exigí el doble para tomar con mis propias manos el futuro que quiero para mí.

CAPÍTULO I: PROBLEMA

Planteamiento del Problema de la Investigación

En la actualidad, los constantes cambios en los mercados de los consumidores hacen notar la evolución día con día, impulsando a las empresas productoras y exportadoras de cacao a mantener un constante progreso para satisfacer las necesidades o preferencias que surgen en el mercado según sus consumidores; en consecuencia, las empresas han creado distintas alternativas en la industria cacaotera para complacer los actuales consumidores que poseen y sus potenciales clientes en un futuro.

El cacao ha representado una parte importante del desarrollo económico y cultural de Costa Rica, aportando múltiples beneficios a distintas áreas en vías de desarrollo, debido a que Costa Rica presenta las cualidades climatológicas adecuadas para que el cacao crezca de la manera más eficiente y así satisfacer las necesidades del mercado cacaotero; como se indica en la siguiente afirmación: “El cacao de calidad es muy apreciado por los comercializadores y por los consumidores extranjeros. Consecuentemente el cacao proporciona una gran oportunidad para aumentar las utilidades mediante la producción de derivados...” (Oficina Nacional de Semillas, 2019, párr.3)

Según estudios realizados por la Secretaria Ejecutiva de Planificación Sectorial agropecuaria (Carmioli, 2017, pág.1), un gran porcentaje de la industria cacaotera costarricense está ubicada particularmente en las zonas Huetar Caribe, Norte y Brunca; el sitio en donde se encuentra gran parte de esta industria está directamente correlacionada con la fertilidad de los suelos y su clima cálido, lo que permite producir un *Theobroma Cacao* de una alta calidad, logrando un gran posicionamiento en mercados internacionales tales como Holanda y Panamá, entre otros.

Costa Rica, en relación con otros países, posee cacao de exportación de la alta gama, en términos numéricos este tipo de cacao representa de un 95% a un 100% de calidad, esto según la Organización Internacional de Cocoa (ICC), quienes afirman que: “las tendencias regionales e

internacionales recientes por demanda de productos naturales, saludables y resultado de prácticas éticas y ecológicas de comercio, representan el principal impulso al segmento del cacao fino y de aroma.” (Carmioli, 2017, p.11)

Sin embargo, la industria cacaotera ha venido en decadencia en los últimos años (con excepción de Ecuador), a causa de que gran parte de esta industria en América Latina está constituida por plantaciones de cacao que poseen un rango de edad aproximadamente de 40 años, lo que las vuelve improductivas económicamente; en el caso de Ecuador, su producción ha sido fuertemente beneficiada por avances genéticos y tecnológicos realizados en sus plantaciones, brindándoles un posicionamiento en los mercados internacionales. (Gonzales, 2017, p.8)

No obstante, el buen uso de distintas herramientas posicionadas en el mercado puede contribuir con el desarrollo del sector de la industria productora y exportadora de cacao que está sufriendo la desaceleración como consecuencia de la gran edad que poseen las tierras en las cuales se cultiva el cacao, de esta manera influyen en el crecimiento de las industrias cacaoteras, en este caso la costarricense. Por lo tanto, mediante el análisis realizado anteriormente se determina la siguiente pregunta de investigación: ¿Cuál ha sido la evolución y transformación del sector productor y exportador de cacao en Costa Rica en el periodo 2005-2015?

Objetivos

Objetivo general

Analizar la evolución y transformación del sector productor y exportador de cacao en Costa Rica en el periodo 2005-2015.

Objetivos específicos

Determinar cuáles han sido los factores fundamentales para el desarrollo y transformación de la industria cacaotera costarricense.

Estudiar la competitividad del cacao costarricense para la exportación hacia mercados europeos.

Justificación

En la siguiente investigación se propone examinar la evolución y transformación del sector productor y exportador de cacao en Costa Rica, indicando cuál es la importancia que posee el cacao a nivel cultural y económico. En suelo costarricense, el cacao ha sido relevante desde el periodo precolonial, un grupo de investigadores ha afirmado que “usaron como moneda el cacao [sic] aunque además practicaron el trueque...”. (Meléndez, 1990, p.31). Por lo cual se considera que el cacao ha sido un producto fundamental en el desarrollo de la economía costarricense.

Aún en estos días el cacao sigue siendo valioso en la cultura nacional, de acuerdo con los cambios que han surgido en el mercado, el cual ha ido innovando distintas fórmulas para satisfacer las exigencias de los clientes, esto con la finalidad de abarcar gran parte del mercado cacaotero. Costa Rica exporta distintas variedades de cacao, según Carmiol: “El comportamiento de las exportaciones (todas las partidas) de Costa Rica de cacao en kilogramos del periodo comprendido entre los años 2000 a 2015, en promedio fue de 307 toneladas métricas por año...”. (Carmiol, 2017, p.14)

La presente investigación comprende dos fases fundamentales: en primera instancia se analizará la evolución y transformación del sector productor y exportador de cacao en Costa Rica. En segundo lugar, se mencionarán las características insustituibles que debe de cumplir un fruto de cacao para poder ser calificado como un producto de primera calidad, un cacao de calidad o fino, se puede diferenciar según ciertas características específicas que esté posea, según Carmiol (2017), “cabe señalar que la diferencia entre el cacao fino o de aroma y el cacao ordinario reside en su sabor más que en su calidad.” (p. 10). Lo anterior para determinar qué tan competitivo es a nivel internacional, sobre todo para el mercado europeo.

La primera fase tiene como la finalidad que el lector obtenga un conocimiento más amplio sobre el tema, seguidamente se determinará cuáles han sido factores fundamentales para el desarrollo y transformación de la industria cacaotera costarricense, y de esta manera maximizar el conocimiento de los exportadores en cuanto a los pilares fundamentales en el surgimiento de los productores y exportadores de cacao costarricenses.

Uno de estos pilares radica en que el cacao costarricense posee una ventaja comparativa en relación con los demás países productores de cacao, debido a que el clima de Costa Rica es considerado como clima perfecto para el desarrollo de este fruto; según Agropedia (2017), “El cacao es clima de tipo tropical húmedo en cuanto a suelo requiere suelos profundos con buen drenaje, libre de acumulaciones de hierro, con alto contenido de nutrientes y rico en materia orgánica.”. Este tipo de condiciones se presentan en las zonas de Huetar Caribe, Norte y Brunca.

Debido a lo anterior, en la segunda fase se mostrará la competitividad que poseen las exportaciones de cacao costarricense en mercados europeos y se explicará de manera detallada cuáles particularidades posee el cacao costarricense en relación con otras variedades de América Latina, para así tener certeza de la importancia que posee el cacao costarricense en diversos lugares del mundo y de esta manera maximizar el conocimiento de los exportadores sobre cuáles países poseen un mayor consumo de cacao, convirtiéndose en un excelente lugar de inversión para expandir su cartera de clientes.

Mediante los estudios realizados durante esta investigación se buscará brindar la información necesaria para ampliar el conocimiento acerca los mercados europeos a futuros comerciantes del cacao en su categoría premium/gourmet, de esta manera se logrará consolidar información adecuada para enviar productos de origen costarricense los cuales sean competitivos en temas de calidad y producto diferenciado por marca país.

Este trabajo es relevante porque trata de instruir y ayudar a los interesados en la comercialización del cacao que deseen informarse sobre el ingreso de su producto en un nuevo continente, específicamente Europa, teniendo en cuenta su competitividad y cómo ha sido el avance de la industria cacaotera costarricense a través de los años. También es importante destacar cuáles son los aspectos que determinan el cacao como llamativo en un mercado internacional, para lo cual esta investigación es respaldada con información proveniente de fuentes fidedignas tales como la Organización Internacional de Cocoa, Secretaria Ejecutiva de Planificación Sectorial Agropecuaria y Ministerio de Agricultura y Ganadería.

Antecedentes

Internacionales

En la investigación nombrada “Eficiencia Económica en la Producción de Cacao en Rionegro-Santander”, realizada con el objetivo de “medir el nivel y los factores que promueven la eficiencia económica de la producción de cacao en el municipio de Rio Negro, Santander Colombia, usando una muestra transversal de agricultores mediante la estimación de una función frontera de producción determinística y un modelo de regresión lineal multivariado”, se recaudó información acerca de la importancia que posee el cacao en la cultura Colombiana, debido a que gran cantidad de familias dependen de la industria cacaotera. (Clavijo y Ardila, 2015)

Se concluyó que los productores de cacao sufrieron pérdidas entre el año 2010-2012 debido a los bajos precios; adicionalmente, el cacao Santander posee múltiples limitantes, ya que para obtener un producto de altos estándares de calidad se necesitan específicos procesos fitosanitarios; por otra parte, la zona de Río negro es la que posee la menor producción de cacao en la zona y se determinó que una de las razones son las plagas u enfermedades que pueden llegar a sufrir los árboles de cacao. (Clavijo y Ardila, 2015, pp.66-68)

Según la investigación “Estrategias para el cultivo, comercialización y exportación del cacao fino de aroma en Ecuador”, realizada con el objetivo de “explorar los posibles problemas y soluciones que debe enfrentar el sector cacaotero, en sus etapas de cultivo, comercialización, industrialización y exportación”, el artículo de la revista científica explica cómo la demanda del cacao en el comercio es en gran parte a productos que ya son manufacturados y como ha incrementado la exportación de cacao en los últimos años en Ecuador. (León, Calderón y Mayorga, 2016)

Los mayores consumidores del cacao ecuatoriano son Estados Unidos y Europa, debido a que los estándares de calidad son altos, siendo considerado el *Theobroma* como uno de los cacaos con mayor calidad en América Latina; sin embargo, la Inversión Extranjera Directa (IED)

en el país no es atractiva en este sector, debido a que no se le brinda ningún tipo de beneficio a las empresas extranjeras. (León, Calderón y Mayorga, 2016, p.69).

De acuerdo con las estadísticas publicadas por Trade Map (2015), la producción de cacao en grano de Ecuador del año 2015 fue de 236.072 toneladas métricas, superando las expectativas que según Bloomberg pronosticó en 220.000 toneladas, llegando a ser el tercer mayor productor de cacao en el año 2015.

De acuerdo con la investigación “Evolución de las exportaciones de cacao en el Ecuador y su impacto en el producto interno bruto; periodo 2011 – 2015”, realizada con el objetivo de “Estudiar la evolución de las exportaciones de cacao en el Ecuador y su impacto en el crecimiento de la economía ecuatoriana”, los investigadores pudieron concluir que el cacao de Ecuador es reconocido a nivel mundial por su excelente calidad, este posee una gran importancia en la economía nacional de este país.

En los últimos años el gobierno ecuatoriano ha decidido utilizar medidas para incrementar las exportaciones de cacao, obteniendo resultados positivos en cuanto a las evaluaciones productivas; sin embargo, los estudios arrojan que las exportaciones del cacao aún pueden aumentar en gran medida, pero la industrialización del país no permite que este sector se desarrolle de manera óptima. (Bajaña y Romero, 2016, pág.54).

De acuerdo con la investigación nombrada “Políticas de Promoción al Comercio y su efecto en las Exportaciones de cacao en el Departamento de Piura, Perú, periodo 2012-2015”, realizada con el objetivo principal de “analizar cuáles el efecto de las políticas de promoción al comercio en las exportaciones de cacao en el Departamento de Piura, Perú, periodo 2012-2015”, el investigador determinó que en los últimos años se emplearon distintas políticas con el fin de promover la producción y exportación del cacao, las cuales tienen como objetivo lograr la inserción internacional del país en el cacao. (Falcón Merino, 2016, pág. 40)

El investigador concluyó tres aspectos fundamentales en esta investigación: el primero fue que las políticas escogidas por el gobierno peruano tuvieron un efecto positivo en la industria cacaotera, debido a que en el 2015 se exportó por un valor FOB de 3.9 millones de dólares, 974 por ciento por encima de lo exportado en el 2012 (0.4 millones); la segunda conclusión fue que los ciudadanos peruanos han ido adoptando las políticas de una manera paulatina según los acuerdos comerciales y por último, determinó que los acuerdos comerciales han incrementado considerablemente la exportación de cacao peruano. (Falcón et al, 2016, pp.42-43).

Según el artículo “El chocolate que se come a África”, publicado por el periódico El País en el año 2015 con el objetivo de “sacar a luz el lado oscuro del chocolate”, distintos bosques ubicados en el continente africano han disminuido de gran manera debido a la deforestación realizada para ampliar los campos donde se siembran café, afectando directamente la biodiversidad; los países mayormente afectados son la Costa de Marfil y su vecina Ghana; aunque gran parte de estos bosques son áreas protegidas, han sido víctimas de talas masivas en un gran porcentaje de su terreno, debido al accionar de distintas empresas transnacionales.

La reportera Perellada (2017) mediante información brindada por Mighty Earth logró concluir que gran parte de la población de Costa de Marfil y Ghana dependen directa o indirectamente del cacao, poniendo en riesgo la estabilidad económica del país, debido a que depende únicamente de un recurso; en los últimos años, 80% de la Selva tropical ha sido reemplazada por cultivos masivos de cacao, en consecuencia se ha determinado que si no se toman las acciones necesarias, los países sufrirán una pérdida irreversible de flora y fauna ubicadas en estas zonas de África. (Perellada, 2017)

Según la investigación “La importancia de la exportación del cacao en Colombia y los países en América Latina”, con su objetivo principal de “realizar una descripción de la producción del cacao como producto de exportación en países productores como Perú, Ecuador y algunos países de África y Colombia”, realizada por los investigadores Cañas y Cruz (2018), se logra determinar en cuáles áreas del mundo está mayormente concentrada la producción de cacao con mayor calidad, entre los cuales mencionaron países de Asia, África y América Latina,

identificando los beneficios que poseen estas naciones y el por qué tienen una buena calidad de cacao.

Mediante la investigación citada anteriormente, los investigadores lograron determinar que la competitividad del cacao ha incrementado al pasar de los años; sin embargo, los consumidores se han vuelto más demandantes en cuanto a la calidad que posee el cacao, indicando que para posicionar un producto como este en un mercado competitivo, se necesitan capacitaciones, certificaciones, asistencia técnica y tecnología para de esta manera incrementar la productividad y la calidad del cacao colombiano, pese a las dificultades climatológicas y contaminantes, entre otros factores.

Nacionales

En el artículo llamado “Cacao de valle de la Estrella de Limón se exporta a Estados Unidos desde el 2012”, realizado por la Promotora de Comercio Exterior de Costa Rica (Procomer), con su objetivo “Mostrar posicionamiento de PYME cacaotera en suelo internacional: Estados Unidos”, se menciona que esta empresa compra, procesa y exporta el cacao seco a Estados Unidos, teniendo como comprador a la compañía Cacao South, la cual compra una tonelada cada quince días a productores salamanqueros, se demuestra de esta manera que el cacao costarricense cumple con los altos estándares de calidad para lograr ser posicionado en un país foráneo en distintas presentaciones. (Procomer, 2016)

La empresa Cacao South, surge con la idea de ayudar a los pequeños productores nacionales de cacao y brindar un producto de calidad costarricense en el extranjero; además brinda productos hechos de cacao tales como: *nibs*, chocolate en polvo y en barra; adicionalmente se determina que la ayuda de Procomer es fundamental para las pymes que no poseen conocimiento en temas de posicionamiento internacional y exportaciones. (Procomer, 2017).

Según el artículo “Nueva norma ISO para la producción de cacao sostenible será publicada en 2020”, realizado por la Promotora de Comercio Exterior de Costa Rica, su principal

objetivo es “especificar los requisitos para un sistema de gestión para el cultivo de los granos de cacao”; de acuerdo con ISO (2016) “..., se incluirá la implementación de buenas prácticas agrícolas, protección del ambiente y la mejora en la condición social y las vidas de los agricultores, máxime cuando se trata de una actividad intensiva en trabajo”.

Mediante este artículo se logra determinar que el buen uso de la norma ISO puede ser de gran ayuda para los sectores productores de cacao costarricense, debido a que gran cantidad del cacao producido en suelo nacional se exporta a países europeos, los cuales se caracterizan porque sus consumidores poseen una mayor conciencia ambiental y social, por lo que mediante estas normas se podrá brindar un producto con mayor competitividad y calidad en un mercado extranjero. (Procomer, 2016).

Según el artículo “Chocolate de Upala se vende en Europa y Canadá”, realizado por la Promotora de Comercio Exterior de Costa Rica, su objetivo principal fue “Desarrollar chocolate de calidad para exportación a mercados selectivos”; según la información brindada por los dueños decidieron sembrar distintos tipos de cacao, sin embargo, cuando ya habían cumplido su sueño pensaron que sería buena idea exportar a países en los cuales consumieran un cacao amargo de gran calidad, tales como Alemania y Austria.

La producción de cacao de esta empresa perteneciente a esta pareja de ingenieros agrónomos se produce en una finca de veinte hectáreas, de las cuales siete son destinadas a la siembra de cacao; sus productos han sido aceptados de gran manera, en consecuencia exportan 80% de su producción, el 20% restante es vendido en Costa Rica, Al ser una pequeña empresa, la institución encargada (Procomer) ha sido de gran ayuda y brinda diversas facilidades para el posicionamiento de esta empresa en mercados desconocidos. (Procomer, 2016).

Proyecciones

El siguiente trabajo es realizado con dos objetivos dirigidos a la industria cacaotera costarricense, en primer lugar se determinará cuáles han sido factores fundamentales para el desarrollo y transformación la industria cacaotera costarricense, mediante esta investigación se

determinará cuáles son las mejores características del cacao costarricense y cuáles se podrían mejorar paulatinamente, de esta manera múltiples compañías costarricenses podrán ampliar su mercado internacional y satisfacer a sus clientes de una mejor manera.

Por otra parte, se estudiará la competitividad para la exportación de cacao costarricense hacia mercados europeos; para poder ingresar a mercados desconocidos se requiere tener un amplio conocimiento del mercado al cual se desea ingresar y conocer las ventajas comparativas del producto en comparación con los diversos productos que ya están posicionados, se mencionará los diversos documentos requeridos para realizar una exportación desde Costa Rica para el consumo humano, aunque el cacao también posee algunas otras funciones debido a sus factores antioxidantes en la industria cosmética; el lector recibirá una breve compilación de diversa información que debe ser presentada antes y después de realizar una exportación.

CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO

Reseña Histórica del cacao

Historia internacional

Según distintos historiadores, el cacao fue hallado por primera vez en México y en diversas zonas de América Central, y algunos aseguran que encontraron el cacao creciendo de manera natural alrededores de distintos bosques a lo largo del Río de Amazonas y Orinoco, mediante esto se puede determinar que el cacao ha sido desarrollado en zonas plenamente salvajes, sin la manipulación humana. (Corti R, Flammer AJ, Hollenberg y Lüscher TF, 2009).

Según Hernández y Salas (2015), se presume que la civilización olmeca fue la primera en descubrir y hacer uso del cacao como una bebida caliente en conjunto con diferentes especies, fueron los primeros en cultivarla a lo largo de sus campos; sin embargo, poco después se expandió su siembra por distintas localidades de México, los mayas y los aztecas también sembraron y procedieron con su uso, debido a que al *Theobroma Cacao* se le atribuían distintas propiedades, entre las cuales una de la más importante fue la medicinal.

“...el cacao era un fruto relacionado metafóricamente con la sangre y el sacrificio.... el cacao era un indicador de estatus social, pues su consumo estaba restringido a las clases altas, y la violación de esta norma era severamente castigada” (Hernández y Salas, 2015, pp.36). Mediante este texto se puede determinar la importancia cultural que poseía y posee el cacao en las culturas mesoamericanas.

Sin embargo, actualmente gran porcentaje del cacao se cultiva en África Occidental, América Central y del Sur y Asia; los primeros ocho países ubicados en la lista del menor exportador hasta el mayor son: Costa de Marfil, Ghana, Indonesia, Nigeria, Camerún, Brasil, Ecuador y México, estos últimos son los mayores exportadores a nivel mundial, con excepción de Brasil, en donde gran parte de su producción es consumida a nivel local. (Cacao México, s.f)

Historia costarricense

El cacao posee relevancia desde los inicios de Costa Rica debido a la tipología climatológica que presenta el área geográfica en la cual se encuentra ubicado, brindando perfectas características para su desarrollo y crecimiento, la abundancia de este producto permitió el desarrollo cultural y económico del país debido su alto consumo y siembra por diversas áreas del país tales como la Zona Sur y la Zona Norte, brindando una arraigada utilización del cacao en Costa Rica.

Según Chacón (2017), desde inicios del siglo XVI, Costa Rica presentó una difícil situación financiera, haciéndose de manera notoria la diferencia en clases sociales; el comercio inter colonial representaba una parte fundamental en la economía costarricense, sin embargo, la carencia de minas en las cuales se extrajeran metales preciosos promovió la falta de moneda, ya que las únicas que se manejaban venían desde el extranjero, lo cual explica el hecho de que, aunque había monedas, estas no podían ser utilizadas como único medio de pago.

Según Chacón (2017), la difícil situación económica que atravesaba Costa Rica obligó al uso de cacao como único medio de pago, debido a su producción principalmente en Fincas de Matina; no obstante, el crecimiento de la siembra de cacao en países como El Salvador y Venezuela tuvo un relevante impacto en el comercio internacional en cuanto al intercambio de bienes, ya que la mayoría de exportaciones de cacao realizadas fueron a piratas ingleses, siendo gran parte estas ilegales, por esta razón el uso del cacao como único medio de pago se vio afectado, debido a que gran parte del que era cosechado en fincas de Matina era vendido en forma ilegal.

Cacao

La fruta del cacao es distinguida por su alargada forma, surcos pronunciados y sus características semillas blancas; sin embargo, la *Sphaerocarpum* es diferenciada por sus redondeados frutos, surcos visualmente imperceptibles y su característico color púrpura. El cacao que posee semillas blancas es conocido como “cacao criollo”, mientras el tipo de cacao que posee semillas moradas es conocido como “cacao forastero”, parafraseando a Hernández y Salas (2015, pp. 34).

El cacao es originario del bosque tropical húmedo, debido a que este presenta las características adecuadas para su óptimo crecimiento; debido a su tamaño promedio que es desde los cuatro metros hasta los ocho metros de altura, el cacao requiere de sombra y luz en medida adecuada, sus frutos son conocidos como mazorcas debido a su particular similitud al maíz en cuanto a su forma, estos frutos presentan una coloración amarilla-rojiza y normalmente son de forma alargada, cada uno puede medir hasta 20 cm parafraseando a Hernández y Salas (2015, pp.34)

La diversificación a nivel mundial del cacao, según la Organización Internacional del Cacao (ICCO) en el año 2015, fue 42% de Costa de Marfil, 18% de Ghana, 8% de Indonesia, 6% de Ecuador, 5% Camerún, Nigeria y Brasil, y 2% República Dominicana y Perú, siendo estos los principales productores de cacao. Mediante la siguiente tabla se demostrará el incremento en cuanto a la producción de cacao según los continentes.

Tabla 1: Producción de cacao en grano por cosecha según región.

Producción de cacao en grano por cosecha según región.
Tasa media de cambio (TMC). 2011-2016.
(Miles de toneladas métricas)

Región	2011/12	2012/13	2013/14	2014/15 ¹	2015/16 ²	TMC %
Total del mundo	4.094,90	3.943,40	4.371,60	4.229,60	4.154,10	0,36
África	2.929,30	2.836,00	3.198,80	3.068,30	3.063,10	1,12
América	655,20	622,50	725,90	760,20	714,00	2,17
Asia y Oceanía	510,40	484,90	446,90	401,10	377,00	-7,29

Nota: Organización Internacional del Cacao (ICCO), 2016.

Enfermedades del Cacao

Las enfermedades del cacao son conocidas como un factor biótico, el cual se puede mantener bajo control, siempre y cuando se tomen distintas medidas adecuadas. Según Sánchez, Jaramillo y Ramírez (2015), “la mayoría de las enfermedades del cacao tienen una distribución geográfica limitada, razón por la cual el manejo de las enfermedades depende, en gran medida, de cuarentenas efectivas que limiten la distribución de patógenos exóticos.”

Pudrición parda o Mazorca Negra.

Esta consiste en la aparición de machas cafés alrededor del fruto, que finalmente se extienden por toda la mazorca. El patógeno invade la parte interna de la mazorca creando una alteración en su color y pudrición de sus semillas, posteriormente creando la muerte de esta, parafraseando a Sánchez, Jaramillo y Ramírez (2015).

Escoba Negra.

Causa un debilitamiento paulatino en el árbol del *Theobroma cacao*, provocando malformaciones en su estructura como adelgazamiento de sus hojas o crea escobas de cojines florales en la parte afectada del árbol.

Moniliasis.

Es una infección que ataca principalmente plantas pequeñas que poseen un mes o menos, creando un tejido blanquecino alrededor de todo el diámetro del fruto, se transforman en una masa suave y acuosa, esta enfermedad suele causar pérdidas estimadas entre el 30% y 100% de cultivos totales.

Con respecto a las características que permiten identificar al cacao, estas se muestran a continuación:

Tabla 2: Factores que permiten la diferenciación del cacao

Origen	Clima y ubicación geográfica influyen sobre la expresión de las características de una determinada variedad de cacao
Singularidad	Zonas de producción específicas en cuyo material brinda características únicas tanto físicas como organolépticas
Variedad	Grupo genético al que pertenece el cacao determina en gran medida las características físicas y organolépticas que este desarrollará con un adecuado manejo.
Calidad	Parámetro que es el resultado de la interacción de la genética propia de una determinada variedad, se expresa únicamente con un manejo post-cosecha adecuado.
Manejo	Actividades de cosecha y postcosecha son factores que determinan la expresión de las propiedades organolépticas del cacao
Relevancia	Influencia positiva en el ámbito social, ambiental o productivo, generando beneficios sociales o servicios ambientales.

Nota: Procomer, San José, 2020.

Zonas productoras de cacao en Costa Rica

Huetar Norte.

Clima.

Según el Ministerio de Educación Pública (MEP, 2014), la Región Huetar Norte se encuentra en la zona calurosa, por lo tanto, tiene un clima tropical. El invierno va de mayo a enero o febrero y la estación seca de marzo a mayo, con algunas precipitaciones esporádicas ocasionadas por los frentes fríos del norte. La precipitación es variable, en promedio oscila entre 2000 mm/año en las llanuras de Guatuso, Upala y Los Chiles hasta 5000 mm/año en los macizos volcánicos.

Según lo mencionado por Calderón, Talamanca- Valle de la Estrella es un territorio climatológico con altas probabilidades de pluviosidad, lo que permite que únicamente un porcentaje de los productos sembrados en Costa Rica sean ubicados en esa zona, por ejemplo, el *Theobroma Cacao*.

Temperatura.

La temperatura en este territorio suele variar según los índices de pluviosidad indicados mediante las dos estaciones del año, húmeda y seca; es una zona caracterizada por altos índices de humedad, las condiciones de temperatura pueden señalar dos grandes bloques dentro del territorio: temperaturas oscilantes entre los 25 y 30 °C, son las predominantes en las partes bajas, mientras que temperaturas que pueden ascender hasta los 15 °C y descender a los 7 °C, son características de las partes montañosas y más altas del territorio (Robinson et al., 2013)

Huetar Atlántico.

Clima.

Calderón (2014) indica que “El clima de Talamanca-Valle de La Estrella, se caracteriza por un matiz de precipitaciones que divide en tres grandes áreas el territorio. La condición de mayores precipitaciones, con un promedio superior a los 4500 mm/año, se localiza en el sector montañoso y de cordillera”. Según el mencionado por Calderón, Talamanca- Valle de la Estrella es un territorio climatológico con altas probabilidades de pluviosidad, lo que permite que únicamente un porcentaje de los productos sembrados en Costa Rica sean ubicados en esa zona, por ejemplo, el *Theobroma Cacao*.

Temperatura.

Se caracteriza también por presentar las estaciones húmeda y seca, y condiciones de temperatura muy similares a las de la región Huetar Norte.

Calidad del cacao según la región.

La diferencia entre ambos territorios radica únicamente en su sabor, el chocolate considerado de alta gama o fino incluye sabores frutales, florales, hierbas, amaderados o semillas; así mismo para determinar que el cacao posee las cualidades para poder ser llamado fino y de aroma, se realizan diversas pruebas de su origen genético, morfológico, degustación con personas especializadas en sabor y el color de sus granos luego del proceso de fermentación y secado. A continuación se pueden observar la clasificación del cacao según su calidad.

Tabla 3: Calidad del Cacao

Cacao básico o convencional	Representa alrededor del 90% de los granos de cacao producidos en el mundo.
Cacao fino y/o de aroma	Cacao reconocible por su aroma y color únicos,

Nota: International Congress and Convention Association (ICCA) y Organización Internacional del Cacao (ICCO), 2020.

Diferencias entre el cacao fino y el convencional.

Precio.

El precio indicado mediante las bolsas de Nueva York y Londres es totalmente independiente, por lo cual el vendedor le puede dar el valor que considera que su producto posea de acuerdo con sus características particulares.

Eco sostenible.

El cacao fino se produce en terrenos ubicados en distintas zonas que ayudan al desarrollo de los ecosistemas, crecen de manera natural, aportan al bienestar de los productores y conservación de las zonas rurales. (Coexca, 2020), lo cual se traduce en un producto amigable con el ambiente.

Compra directa.

Usualmente la venta-compra de este tipo de cacao es directamente entre su productor y su consumidor/comprador final, lo que permite obtener precios justos para los agricultores y productores de los productos, mediante negociaciones se llegan acuerdos bilaterales en los cuales ambas partes se ven beneficiadas y sacan provecho.

Tipos de cacao sembrados en Costa Rica

Criollo.

El cacao criollo posee un conjunto de características, las cuales se logran diferenciar a simple vista: sus frutos son alargados y terminan en una punta fina, su cáscara es muy suave y sus semillas son redondas, estas pueden ser de color blanco o violeta, poseen un sabor dulce y sofisticado; se distingue por tener diez surcos marcados verticalmente, posee un alto porcentaje de grasa, brindándole un mejor sabor y aroma al chocolate. Sus derivados son considerados finos debido a su sabor y se le reconoce por su adaptabilidad a distintos entornos.

Según Procomer (2020), este cacao presenta “Alta susceptibilidad a enfermedades y baja productividad han reducido su cultivo y mercado. 5%-10% del mercado”. Mediante esta afirmación se puede determinar que el cacao criollo significa un pequeño porcentaje del que se consume a nivel mundial, algunos de estos especímenes del cacao criollo pueden ser encontrados en Venezuela, Papúa Nueva Guinea, América Central, entre otros; posee un sabor suave y aromático.

Forastero.

Sus frutos son redondos, su superficie es lisa, su cáscara es dura y sus granos son de color morado y sabor amargo. Es originario de la cuenca Amazónica y es cultivado en cuatro continentes: Asia, África, América y Oceanía; según la Promotora de Comercio Exterior de Costa Rica (2020), la “Base genética de la población cultivada es reducida, ya que depende en alto porcentaje del sub tipo forastero amelonado.”

Cacao Híbrido Acriollado.

La forma de su mazorca es alargada, sin embargo, esta puede ser de dos maneras: Cundeamor (mazorca alargada de base angosta) o Angoleta (mazorca alargada, puntiaguda al extremo), su cáscara es suave y la calidad de su semilla es conocida, ya que posee un gran sabor y tiene un gran porcentaje de grasa, lo que permite que el chocolate sea mejor, los colores de este fruto pueden ser verde o rojizo.

Según Procomer (2020), este producto presenta “Cultivo ampliamente extendido en América y en algunos países de África (Trinidad y Tobago, Venezuela, Ecuador, México, Centroamérica, Camerún, entre otros). Representan alrededor del 15% de la producción mundial.” Su origen es fue una fusión natural entre el cacao Forastero y el criollo.

Cualidades determinantes para cacao de alta gama

Las propiedades del cacao son determinadas mediante dos variantes las cuales son el aroma y el sabor de sus granos; la calidad de estos está directamente ligada con el proceso de fermentación, secado y almacenamiento que se le da al cacao, debido a que mediante esto se miden los niveles de humedad y se le logran otorgar distintas notas de sabores a los cacaos que son característicos en cada país.

Fermentación del cacao.

Existen distintos métodos para realizar la fermentación del cacao, sin embargo, se recomienda el uso de bandejas tipo “Rohan”, con una altura de 10 centímetros para facilitar la fermentación; las bandejas son hechas de distintos tipos de madera que no dejen impregnado su olor en el cacao tales como laurel. Estas bandejas poseen en la parte inferior un tipo de malla que permite el paso de la baba o mucílago de la fruta, pero no permite que pasen las semillas del cacao.

Las bandejas se deben colocar sobre un desnivel para facilitar la salida del mucílago y adicionalmente se debe posicionar pedazos de hojas de plátano en la primera bandeja, mientras que en las siguientes se coloca una tela ajustada a la superficie, lo que permite el aumento de la temperatura del cacao, facilitando su proceso de secado; seguidamente, se debe voltear las semillas del cacao para evitar el moho entre sus granos y asegurar la calidad óptima del cacao.

Consecuentemente, se debe de pasar las semillas a distintos cajones donde se terminará la fermentación del cacao, repitiendo el proceso de voltear el cacao y mantener sus temperaturas correctas.

Secado.

Luego del proceso de fermentación, al grano aún le queda de un 40% hasta un 50% por ciento de humedad, mediante el proceso de secado se debe llevar la humedad a un máximo de 6% o 7% para tener un almacenamiento seguro. El método de secado más recomendado es mediante la luz solar, sin embargo, en distintas regiones del mundo es imposible debido a su clima, por lo cual se utiliza un secado artificial; para este último paso se utilizan plataformas de madera con un grueso aproximado de los 5 a 7 cm para garantizar un secado uniforme, en este último paso se debe de mover el cacao para evitar surgimiento de moho debido a la humedad.

Conforme pasan los días se puede aumentar gradualmente la luz solar, se debe remover el cacao diariamente para distribuir de manera uniforme el calor y de esta manera asegurar el mejor cacao, de la misma forma se debe cuidar que el cacao posea el punto óptimo de secado, ya que si posee una humedad mayor al 7% se le hará moho, pero si el cacao queda muy seco, se quebrará y no tendrá la misma calidad al momento de tostarlo y molerlo para crear sus derivados. En la siguiente tabla se puede observar las temperaturas requeridas para este proceso.

Tabla 4: Temperatura requerida durante proceso de secado

Día 1	Día 2	Día 3	Día 4	Día 5	Día 6
36	40	49	49.8	46	45.5
grados centígrados	grados centígrados	grados centígrados	grados centígrados	grados centígrados	grados centígrados

Nota: COODEPROSA.

Otro de los elementos relacionados con la producción del cacao de alta gama son los diferentes derivados que se pueden producir a partir del insumo original, los cuales se pueden observar en la siguiente tabla.

Tabla 5: Productos a base de cacao producidos en Costa Rica

Cacao en Grano	Cacao en grano es conocido como la semilla del <i>Theobroma Cacao</i> luego de su proceso de fermentación y secado. (Dani C. 2013)
Cacao en Pasta	Es la mezcla realizada entre cacao en polvo y manteca del cacao, es un producto alto en grasas y utilizado para realizar distintas presentaciones del cacao.
Manteca, grasa y Aceite de Cacao	Es el porcentaje graso extraído del <i>Theobroma cacao</i> luego de ser fermentado, secado e industrializado al momento de pasarlo por una prensa hidráulica que divide el cacao en polvo y su porcentaje graso.
Cacao en Polvo sin Adiciones	Es el resultado de separar la semilla del cacao en dos partes: polvo y grasa.
Chocolate y demás preparaciones alimenticias con Cacao	Cacao procesado con diversas presentaciones para ser distribuida en diversos mercados.

Nota: Elaboración propia, San José, 2019.

Exportación de cacao costarricense

Según la institución Procomer, en el año 2015 Costa Rica exportó 3.244 toneladas de cacao y sus preparaciones. Según distintos estudios, el precio del cacao ha incrementado en los últimos años tanto en Costa Rica, como en el mundo; sin embargo, el cambio climático ha disminuido su siembra alrededor del mundo, por lo que se ha tenido que alterar la planta genéticamente para soportar los cambios constantes en el clima.

Según la compañía Cocoa Products Company, “Costa Rica se ha caracterizado por ser uno de los países del mundo donde se produce Cacao de alta calidad muy influenciado por su ubicación geográfica que le permite tener un clima y suelos idóneos para el cultivo de tan apreciado fruto”, así mismo el cacao costarricense se ha ganado un lugar competitivo entre los cacaos de mayor calidad mundial debido a su sabor y aroma.

En los últimos años, el mercado cacaotero costarricense ha tenido un potencial crecimiento, de esta misma manera Costa Rica se ha podido posicionar en diferentes regiones a lo largo del mundo, dándose a conocer por su excelente calidad y por su característico sabor; sin embargo, las exportaciones se ven afectadas debido a la capacidad de cultivo que posee Costa Rica, ya que esta no logra satisfacer la demanda del mercado internacional. (Carmioli, 2017, pp.13)

El cacao y sus derivados poseen distintas clasificaciones arancelarias según su código Clasificación Internacional Industrial Uniforme (CIIU), serían las siguientes:

- 1801: Cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado.
- 1802: Cáscara, películas y demás residuos de cacao.
- 1803: Pasta de cacao, incluso desgrasada, también llamada licor de cacao.
- 1804: Manteca, grasa y aceite de cacao.
- 1805: Cacao en polvo sin adición de azúcar ni otro edulcorante.
- 1806: Chocolate y demás preparaciones alimenticias que contengan cacao.

La siguiente tabla indica el detalle de las importaciones y exportaciones de cacao, así como su relación con la balanza comercial.

Tabla 6: Volumen y valor de las importaciones, exportaciones y balanza comercial de cacao total según año. Periodo 2000-2016

Costa Rica: Volumen y valor de las importaciones, exportaciones y balanza comercial de cacao total ^{2/} según año. Periodo 2000-2016

AÑO	IMPORTACIONES		EXPORTACIONES		BALANZA COMERCIAL	
	Kilos	Monto US\$	Kilos	Monto US\$	Kilos	Monto US\$
2000	3.204.016	8.347.483	3.014.037	7.908.134	(189.979)	(439.350)
2001	3.991.481	8.797.604	3.127.596	7.239.375	(863.885)	(1.558.228)
2002	4.660.838	12.569.111	2.863.239	6.929.042	(1.797.599)	(5.640.070)
2003	4.552.472	12.487.884	2.478.030	6.257.756	(2.074.442)	(6.230.128)
2004	6.884.448	16.788.141	3.101.924	7.870.981	(3.782.524)	(8.917.160)
2005	5.861.540	15.404.808	2.351.008	5.658.039	(3.510.532)	(9.746.770)
2006	7.793.633	20.335.469	3.764.824	8.845.209	(4.028.809)	(11.490.261)
2007	8.601.349	22.372.388	4.538.677	10.316.894	(4.062.672)	(12.055.494)
2008	7.140.337	22.464.378	4.447.519	9.122.421	(2.692.818)	(13.341.957)
2009	5.672.173	21.145.404	2.618.604	6.804.276	(3.053.569)	(14.341.128)
2010	5.749.607	24.064.891	3.528.393	9.600.667	(2.221.214)	(14.464.224)
2011	6.414.229	30.660.403	2.800.298	8.524.117	(3.613.931)	(22.136.287)
2012	6.706.392	30.599.017	2.622.225	8.675.900	(4.084.167)	(21.923.116)
2013	7.117.981	31.648.258	2.780.498	9.833.458	(4.337.483)	(21.814.800)
2014	7.051.997	33.208.518	2.986.165	10.225.950	(4.065.832)	(22.982.568)
2015	7.782.140	36.232.265	3.242.354	10.791.217	(4.539.786)	(25.441.048)
2016b/	4.266.506	20.101.327	2.052.971	6.660.575	(2.213.535)	(13.440.752)

Nota: SEPSA, información brindada por BCCR, 2016.

Al analizar el comportamiento de las exportaciones en los últimos años, se puede observar que solo una reducida cantidad de países son importadores regulares del cacao costarricense, entre ellos se encontrarían Alemania, Estados Unidos de América y Panamá; así mismo, el país al que se exporta la mayor cantidad de cacao es hacia Panamá, sin embargo, en el año 2015 estas exportaciones disminuyeron de manera significativa. Según Carminol (2017) “Aunque la información disponible no especifica el tipo del cacao en grano que se exporta, se sabe que el cacao costarricense que se comercializa en el mercado internacional como “fino y de aroma”, es muy cotizado por su calidad.” (pp.19)

Principales países productores de cacao a nivel mundial.

Costa de Marfil (32%)

Ghana (18%)

Indonesia (17%)

Nigeria (8%)

Camerún (6%)

Brasil (6%)

Ecuador (6%)

Poco atractivo de cacao africano para mercados europeos.

Clima

Según Procomer (2016) “Un líder regional como África, por el cambio climático, está cada vez más limitado para satisfacer la demanda mundial”, por lo que a largo plazo la cantidad de producción y calidad del cacao africano se verá afectado de gran manera.

Comercio Justo

En África los pequeños los pequeños productores lo venden a terceras personas, las cuales no pagan lo que realmente el costo de la mazorca del cacao, obteniendo mínimas ganancias o hasta pérdidas.

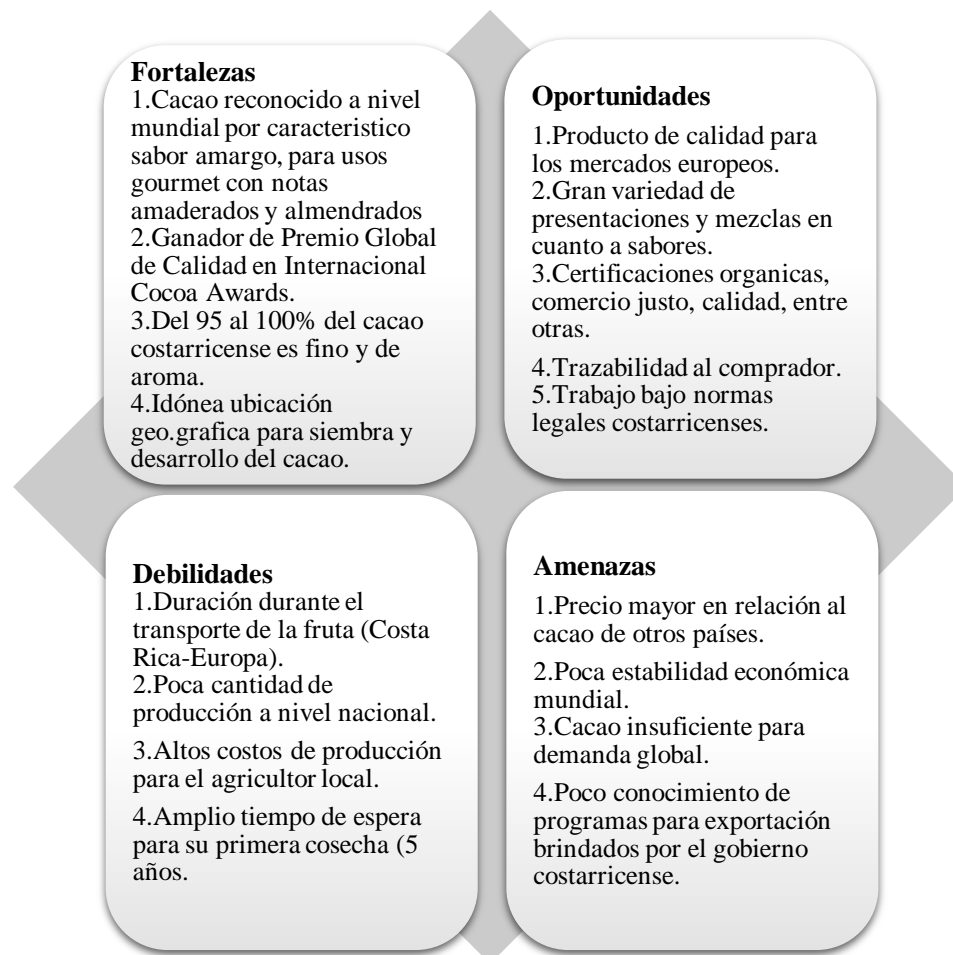
Esclavitud y abuso infantil

Plantaciones ubicadas en África occidental han sido terreno de investigación a lo largo de los años debido a las investigaciones realizadas por distintas universidades las cuales lograron demostrar el abuso y esclavitud que se ve en estos sembradíos de cacao africano, según U.S. Uncut y el Informe de la Universidad Tulane (2015) “Niños de entre 11 y 16 años (a veces hasta

más chicos) son encerrados en plantaciones aisladas, donde trabajan de 80 a 100 horas por semana”

Un documental llamado “Slavery: A Global Investigation (Esclavitud: Una investigación Global), se entrevistaron diversas víctimas de esta red de esclavitud, una de las cuales es llamado **Aly Diabate**, el cual confeso “*Siempre que te cargaban con sacos (de granos de cacao) y caías mientras los transportabas, nadie te ayudaba. En lugar de eso, te golpeaban y golpeaban hasta que te levantabas de nuevo*”.

FODA Competitividad Cacao Costarricense



Principales países europeos compradores de cacao costarricense.

Países Bajos.

Poseen un incremento paulatino en cuanto al consumo de chocolate clasificado como gourmet, por lo que están dispuestos a pagar diversas sumas de dinero, sin embargo, para la compra del cacao son necesarias diversas certificaciones, tal como: Rainforest Alliance/ UTZ. (Confederation of British Industry, 2020).

Alemania.

Alemania es el segundo país consumidor de chocolate después de Suiza, y es considerado como uno de los países con mayor manufactura de chocolate a nivel mundial, es reconocido por su alto consumo de cacao fino y de aroma; posee una creciente demanda de cacao sostenible al igual que los países bajos. (Procomer, 2020)

Reino Unido.

Poseen consumidores de cacao exigentes, por lo cual sus importaciones de *Theobroma cacao* pertenecen en un gran porcentaje a cacao fino y de aroma, constantemente sus consumidores están de acuerdo con pagar mayores sumas de dinero siempre y cuando sea un cacao de excelente calidad y, al igual que los otros países, las certificaciones juegan un papel fundamental.

En la siguiente tabla se muestra la distribución de las exportaciones de cacao de acuerdo con los principales países consumidores de la variedad costarricense.

Mercados potenciales para la exportación de Cacao costarricense

Industria Alimentaria como confitería

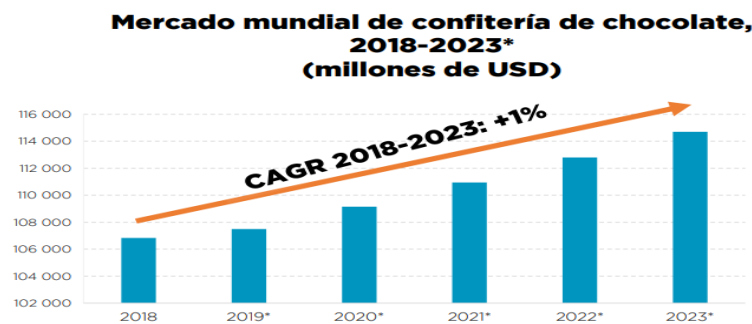
Reino Unido

Alemania

Francia

Italia

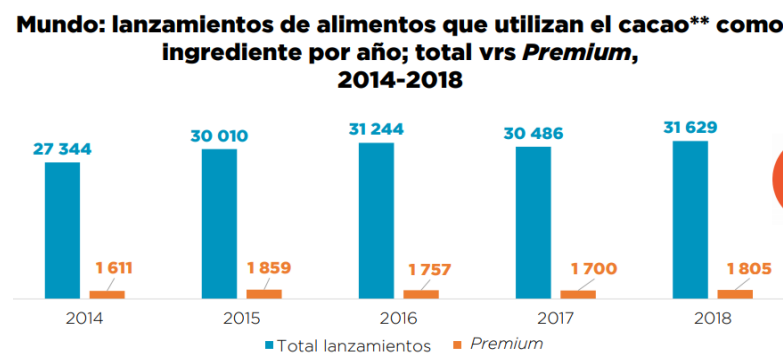
Gráfico 1: Mercado mundial de confitería de chocolate 2018-2023



Nota: Procomer, información brindada por Euromonitor.

Lanzamientos relacionados con cacao premium/gourmet

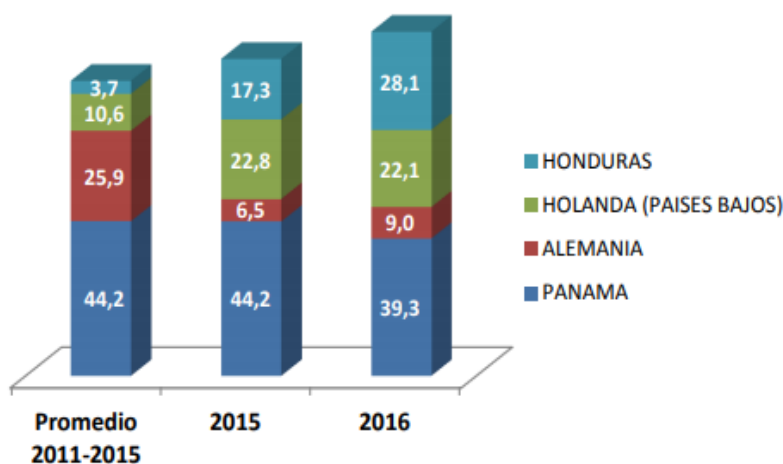
Gráfico 2: Lanzamientos de alimentos que utilizan el cacao: Total vrs Premium



Nota: Procomer, información brindada por MINTEL.

Gráfico 3: Distribución porcentual de exportaciones de cacao en grano según principales destinos de exportación

Costa Rica: Distribución porcentual de las exportaciones de cacao en grano según principales destinos de exportación.
Promedio 2011-2015, 2015 y 2016*



Nota: SEPSA, con base de información brindada por BCCR, 2016.

Elementos a considerar para la exportación.

Calidad.

La calidad de los granos a exportar se basa en los que tuvieron el mejor proceso de fermentación y secado, esto va ligado directamente a los estándares de calidad que posee la Unión Europea en relación con cualquier producto que sea de ingesta humana, los estándares de calidad son establecidos por Códex Alimentarius. Es importante mencionar que cada comprador pedirá que se demuestre mediante pruebas que el cacao obtuvo el proceso correcto de fermentación y secado, logrando el porcentaje de humedad requerido.

Trazabilidad.

La trazabilidad es un proceso fundamental al momento de exportar mercancía,, ya que de esta manera se comprueba la calidad de un producto; según Procomer (2020) “El origen de los granos debe ser conocido y resguardado a lo largo de la cadena. El trabajo conjunto entre procesadores primarios y secundarios y la industria”, este tipo de información le brinda la seguridad necesaria el comprador y consumidor directo de cada mercancía.

Certificaciones Voluntarias.

Costa Rica es conocido por tener un impacto positivo en el medio ambiente, por lo cual diversas ramas comerciales, tal como la industria cacaotera, han sacado provecho de este tipo de actividades, obteniendo certificaciones eco amigables o agro sostenibles y ganando el lugar en mercados amigables con el ambiente, los cuales se encuentran en un constante auge, según la Promotora de Comercio Exterior de Costa Rica (2020) “...tiene alta importancia la certificación y aplicación de sistemas de control para garantizar la inocuidad y seguridad de los alimentos (principalmente en el caso de sub productos del cacao en grano), bajo esquemas como ISO 22 000, FSSC 22 000...”

Certificación Orgánica.

Mediante esta certificación se busca comprobar cómo se produce y se procesa el cacao mediante técnicas naturales, protección en los terrenos en los cuales se cultiva el cacao, abonos que no posean materia química inorgánica y que cumplan con todos los estándares de calidad estipulados por los países a los cuales está destinado el producto final.

Comercio Justo.

Es utilizado por bajo las condiciones de Fair Trade, principalmente lo que busca es un trabajo y trato justo hacia los trabajadores y que la compra del cacao por tonelada de exportación posea un valor mínimo de 2000 USD.

Control de calidad y puntos críticos del control.

Mediante esta certificación se busca asegurar los estándares de calidad requeridos por los mercados globales directamente relacionados con calidad e inocuidad.

Global Gap.

Busca minimizar el impacto negativo sobre el uso innecesario de los insumos naturales, reduciendo el uso de materiales químicos y busca asegurar el bienestar de los trabajadores y animales que se encuentran en el ecosistema.

International Food Standards.

Consiste en una auditoría realizada por la Iniciativa Global de Seguridad Alimentaria, con la finalidad de asegurar la calidad en la cual se desarrollan los procesos alimentarios en las casas matrices.

Certificación Orgánica (Europa CEE 834/2007 y 889/2008)

Certificación orgánica brindada por institución costarricense eco-lógica, según la página oficial de eco-lógica (s.f) esta certificación es brindada “Debido al reconocimiento de Costa Rica como país tercero ante la Unión Europea, los productos vegetales frescos o procesados originarios de Costa Rica, certificados por Eco-LOGICA, pueden ser etiquetados y comercializados como orgánicos, ecológicos o biológicos en todos los países de la Unión Europea.”.

Perfil Organoléptico.

Según la Real Academia española (2020), este perfil es aquel “que puede ser percibido por los órganos de los sentidos”, lo cual se puede describir como que el *Theobroma cacao* usado para exportación debe poseer las mejores cualidades en cuanto aroma y sabor. Estas características con las cuales el cacao de Costa Rica cumple en un gran porcentaje juegan un papel fundamental en el consumo del mismo en diversos países alrededor mundo.

Formalización y consistencia.

Según Procomer (2020), es importante contar con “Formalización y consistencia de los productores de forma que puedan encadenarse con empresas exportadoras o bien realizar las exportaciones directamente para lo cual la capacitación en capacidades empresariales es fundamental”. Mediante la información brindada por Procomer, se puede mostrar que es vital la capacitación brindada al personal encargado de las exportaciones, el territorio de exportaciones es delicado, por lo tanto, el cometer un error este puede representar una gran cantidad de dinero o bien atrasar el proceso de la exportación.

Enfoque en Alimentos Gourmet.

El cacao es utilizado para distintas actividades, entre las cuales una de las principales es la cosmética y alimenticia, de la misma manera se busca promover un mayor porcentaje del cacao a la industria alimenticia gourmet ubicada principalmente en los países europeos. Según Procomer (2020), la “internacionalización debe dirigirse a la industria alimentaria en mercados maduros, principalmente el europeo, en donde la apreciación de materia prima para elaboración de chocolate gourmet y la tendencia bean-to-bar está presente.”

Trámites de exportación.

Registro como exportador.

El trámite se realiza mediante VUCE 2.0, en el cual se debe presentar la cédula física o jurídica e indicar si es exportador habitual o por primera vez (posee una vigencia de 2 años).

Certificación del Ministerio de Salud de materias primas para el caso de manteca, pasta o polvo de cacao.

Los productos deben contar con un registro sanitario vigente, esta certificación se obtiene ante la Dirección de Atención al Cliente del Ministerio de Salud. Se debe adjuntar una carta que indique el número de copias, país destino y requisitos solicitados en el mercado de destino.

Nota Técnica 265*: Registro como exportador en Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG) para el cacao en grano y cáscaras

Las notas técnicas son un documento brindado por diversas instituciones públicas, en este caso la nota técnica 265 es brindada por el Ministerio de Agricultura y Ganadería, la cual permite exportar o importar cualquier producto de índole alimenticia, fue creada con la función principal de asegurar el estado de cualquier producto que sea utilizado para consumo humano.

Se obtiene en el Departamento de exportaciones del Servicio Fitosanitario del Estado, es vigente durante 1 año y su costo es de 62 039 colones.

Los requisitos para obtenerla son: formulario completo, cédula de identidad, personería jurídica, croquis de la empacadora (si tiene una propia), recibo del pago de la tarifa correspondiente. Los usuarios deben estar inscritos, activos y al día en la C.C.S.S y en Fodesaf. (Procomer, 2020).

Requisitos documentales.

Los principales documentos requeridos para la exportación son: factura comercial, Documento de transporte (carta porte, conocimiento de embarque, aéreo), Declaración Única Aduanera de Exportación (DUA), Certificado de Venta Libre, Certificado de Origen (necesario ante la Unión Europea), Póliza seguro, Lista de empaque, Certificaciones adicionales.

Requisitos de empaque.

Cada mercancía debe cumplir un conjunto de características en su empaquetado para poder ingresar a diversos países, en este caso los países de la Unión Europea solicitan un conjunto de singularidades que estén adaptadas a las normas impuestas por los diferentes gobiernos, los cuales se indican a continuación.

Tabla 7: Empaquetados para exportar cacao

Granos de Cacao	Son transportados en bolsas de papel de 15 kg, son empacadas en cajas de cartón.
Pasta y Manteca	Es envasada en bloques de 25 kg en cajas de cartón o plástico, con revestimiento de polietileno. Pueden ser colocadas en contenedores más grandes para ser transportadas en transporte a granel o puede ser transportada fundida a una temperatura mínima de 350°
Cacao en Polvo	Normalmente es empaquetada en bolsas de papel y no posee extensos requisitos únicamente debe ser protegida de factores externos como el agua para que mantenga sus propiedades.
Confitería	Usualmente se utilizan bolsas de 1, 2.5, 5 y 10 kg y también puede ser empaquetado en bloques de hasta 25kg.

Nota: Confederation of British Industry (CBI)

CAPÍTULO III: MARCO METODOLÓGICO

Enfoque

La investigación realizada posee como finalidad analizar la evolución y transformación del sector productor y exportador de cacao costarricense, esto será realizado mediante un enfoque de tipo cualitativo, según Hernández, Fernández y Baptista (2014) la definición de enfoque cualitativo es “Utiliza la recolección y análisis de los datos para afinar las preguntas de investigación o revelar nuevas interrogantes en el proceso de interpretación.”

El enfoque cualitativo fue seleccionado debido a que la investigación está directamente ligada a los cambios que ha sufrido el sector exportador y productor de cacao para abrirse espacio en un mercado globalizado; con el fin de realizar un estudio certero se elaboraron visiones y proyecciones de expertos en la materia; así mismo para la recolección de datos plantearon diferentes interrogantes a la muestra escogida, para posteriormente analizar los resultados obtenidos.

Al realizar un análisis con estudios y noticias relacionadas con la evolución y desarrollo del sector cacaotero costarricense, se podrá hacer la recolección de datos y así fortalecer la investigación por medio de las opiniones de los expertos, logrando profundizar en el tema en investigación. La particularidad del estudio cualitativo es que el investigador se puede basar en los capítulos anteriores para el análisis de datos.

Diseño de la Investigación

Para el desarrollo de esta investigación, el diseño seleccionado para guiar la investigación es un paradigma interpretativo, específicamente de tipo fenomenológico, el cual pretende hacer un estudio de los fenómenos sociales desde la perspectiva de los actores sociales; de igual manera es una investigación tipo naturalista, esto consiste en la recopilación de información de los eventos según ocurran en su ambiente natural. Los enfoques de los estudios se basa en la teoría fundamentada, que consiste en generar teorías que expliquen un fenómeno

social en su contexto natural. (Hernández et al, 2014)

Se determinó el diseño de la investigación como “teoría fundamentada” según las características encontradas en los documentos seleccionados para recopilar la información necesaria, de esta manera se logrará explicar de una manera amplia y detallada la naturaleza en la cual se encuentra la investigación a desarrollar; seguidamente con este diseño se logrará apreciar la perspectiva de las personas que han percibido el desarrollo del sector cacaotero estudiado en la investigación.

Fuentes de Información

Las fuentes de información son seleccionadas según las necesidades de la investigación realizada, la recolección de información se hará mediante documentos y entrevistas; de acuerdo con los documentos, se logró recolectar información que satisfaga la demanda el conocimiento de los lectores (Huamán, 2011). Las fuentes se dividen en tres tipos primarias, secundarias y terciarias. (p.4)

La información recolectada fue seleccionada de manera detallada, con el propósito de recopilar los textos y entrevistas que posean la mayor cantidad de información certera en cuanto al tema en investigación. Las fuentes utilizadas fueron personas capacitadas en el ámbito de comercio internacional e industria cacaotera específicamente, y textos de instituciones y entidades fidedignas.

Primarias

Según (Huamán, 2011), las fuentes primarias “Proporcionan datos de primera mano. Un tipo muy importante de fuentes primarias son los artículos científicos”; de acuerdo con lo especificado por Huamán, son estudios con fundamentos científicos, por lo cual son confiables al realizar citas textuales o análisis de los datos brindados según sus estudios. (p.5). En la investigación presente se utilizaron artículos científicos proporcionados por entidades públicas y privadas ubicadas en el territorio costarricense; adicionalmente se recolectará información de personas físicas que se desarrollan en el comercio e industria cacaotera.

Secundarias

Son documentos que contienen fuentes primarias, sin embargo, la información está sintetizada y organizada de una manera distinta. Este tipo de documentos son utilizados para facilitar y maximizar la funcionalidad del texto; según Acosta y Miranda (2009), las fuentes secundarias “parten de datos pre-elaborados, como pueden ser datos obtenidos de anuarios estadísticos, de Internet, de medios de comunicación, de bases de datos procesadas con otros fines, artículos y documentos relacionados con la enfermedad, libros, tesis, informes oficiales, etc.” (p.2)

En la investigación presente se utilizaron distintas fuentes de las cuales se recopiló la información necesaria, las fuentes secundarias utilizadas fueron libros en los cuales se explica el desarrollo del cacao en la humanidad y cuál es su importancia, informes oficiales en los cuáles se determinan los mayores sectores productivos cacaoteros en Costa Rica y por último, tesis en las cuáles se explica que condiciones debe poseer un territorio terrestre para obtener cacao de calidad.

Población

La población es un conjunto de sujetos o elementos que presentan características comunes. Sobre esta población se realiza un estudio con su respectivo análisis con el fin de llegar a las respectivas conclusiones de la investigación. Para el presente estudio se tomará como población a funcionarios de diferentes instituciones, tanto públicas como privadas, con conocimiento del tema como a nivel de comercio internacional. Estas personas laboran en el ámbito de la industria cacaotera, tanto productores y exportadores, por lo tanto, están capacitadas para brindar información a la investigación.

La principal razón por la cual se escogió esta población es que laboran en la industria cacaotera de distintos tipos de cacao y conocen su proceso productivo para realizar la venta de un producto final, además pueden brindar información fundamental para desarrollar un proyecto con información útil y fidedigna.

Muestra

La muestra se refiere a un subconjunto de personas o datos perteneciente a una población o datos. El criterio para la elección de la muestra es de tipo personal, en el cual se determinó un conjunto de personas con conocimiento amplio para que la información que se recaude de las entrevistas sea confiable; no es aleatorio, ya que no se tendría una certeza plena a la hora de recolectar los datos.

La elección de la muestra fue no probabilística o dirigida, definida según Hernández, et al. (2014) como la elección de sujetos que depende de las características del estudio o el propósito de la persona que está dirigiendo la investigación. (p. 176)

En la elección de la muestra se determinaron las partes con conocimientos en comercio internacional, mercados internacionales e industria cacaotera costarricense.

Tabla 8: Elementos Seleccionados como muestra en la Investigación

Entrevistado	Institución	Razón
Entrevistado 1	SIBU Chocolate	Exportadores y productores de cacao artesanal costarricense.
Entrevistado 2	TAPIR	Productores y distribuidores de cacao artesanal costarricense.
Entrevistado 3	Procomer	Responsables de brindar información a pequeñas y medianas empresas sobre exportaciones.
Entrevistado 4	Ministerio de Agricultura y Ganadería	Encargado(a) del sector cacaotero costarricense.

Entrevistado 5	Ministerio de Agricultura y Ganadería	Escritor de libros en relación calidad y cuidados del cacao.
Entrevistado 6	Oficina Nacional de Semillas	Encargados de calidad genética del sector cacaotero costarricense.
Entrevistado 7	ARA cacao	Productores derivados del cacao con productos comprados directamente al agricultor para el cuidado de la cadena de valor.
Entrevistado 8	ChocoTour	Distribuidores de cacao artesanal y recorridos sobre la historia del cacao.
Entrevistado 9	Nahua	Productores, exportadores y distribuidores de cacao artesanal en suelo costarricense.

Nota: Elaboración propia, San José, 2019.

Unidades de Análisis

Las unidades de análisis son derivadas directamente de los objetivos específicos utilizados en esta investigación, son definidas por el investigador en relación con las fuentes fidedignas que posean una explicación fundamentada según la unidad utilizada; en esta investigación se utilizaron las siguientes unidades de análisis para tener un amplio conocimiento con respecto al cacao:

Factores fundamentales para desarrollo y transformación

Los factores fundamentales ayudaran a determinar la posibilidad que posee el cacao para desarrollar y transformarse a través de las líneas del tiempo, también ayudará a comprobar la adaptabilidad del cacao según las necesidades de los distintos consumidores en el mercado. Seguidamente se podrán determinar distintos factores fundamentales para la calidad del cacao como en su siembra e industrialización para su venta en mercados tanto nacionales como internacionales.

Competitividad para la exportación a mercados europeos

Esta unidad de análisis ayudará a determinar el impacto que posee el cacao costarricense en mercados internacionales, específicamente los europeos, y estudiar las características que posee el *Theobroma cacao* en cuanto aroma y sabor que inciden positivamente en su competitividad y aceptación, debido a la calidad que posee respecto al cacao de otros países vecinos.

Instrumentos de Investigación

Cuestionario

Durante esta investigación se utilizará el cuestionario como herramienta para la recolección de información que permitirá recopilar datos con el fin de ser analizados y estudiados. Este método ayudará a recolectar de manera eficaz la información necesaria para alcanzar los objetivos. Por el enfoque cualitativo de esta investigación, las preguntas serán de manera abierta para permitir una amplia recolección de datos que brinden muchas categorías de estudio.

Según Meneses y Rodríguez (2016) el cuestionario es “la herramienta que permite al científico social plantear un conjunto de preguntas para recoger información estructurada sobre

una muestra de personas”, por lo tanto, se ampliará la información para este proyecto con base en el uso de este medio.

Entrevista

La entrevista se puede describir como el desarrollo de una charla con una o más personas con el objetivo de hablar sobre ciertos temas y con un fin determinado. Dicho instrumento será aplicado en forma personal a los sujetos que son objetos de investigación, el cuestionario será efectuado el día pactado por los dirigentes encargados de la investigación. Se realizará de forma cortés, respetuosa y se tomarán las respuestas literalmente como son expresadas textualmente por el entrevistado.

Proceso para la Recolección y Análisis de Datos

El proceso del análisis de datos se realizará de la siguiente manera: se seleccionarán distintas categorías de análisis con base en las respuestas dadas por los entrevistados, siendo así agrupados según sus características y similitudes. Posteriormente se realizará un análisis comparando los datos obtenidos con la información previamente investigada, la cual se encuentra en el Capítulo II. Una vez terminado este análisis, se determinarán las conclusiones de dicha investigación.

Las respuestas serán brindadas de manera desordenada, así que es responsabilidad del investigador acomodar los datos. Las respuestas se trabajarán por medio de categorías de análisis, las cuales se establecerán dependiendo de las respuestas del entrevistado; estas se analizarán para reforzar el estudio y para obtener conclusiones y recomendaciones del mismo.

CAPÍTULO IV: ANÁLISIS DE RESULTADOS

En el siguiente capítulo, se detallará el análisis realizado durante esta investigación, los resultados se obtuvieron mediante la entrevista a una reducida cantidad de personas calificadas en cuanto al *Theobroma cacao*. En primer lugar, se mostrará una tabla con las unidades y las categorías en las cuales se segregan los objetivos de la investigación. Seguidamente, se explicará ampliamente las unidades de las cuales provienen los objetivos y las categorías que surgen de estas.

En este capítulo se dará una amplia explicación y se analizará cada una de las categorías que posee la investigación. Ese análisis se completará con las respuestas de los entrevistados, para concluir este capítulo con una interpretación de los datos, donde se agrupan todas las categorías para ser estudiadas en conjunto.

Tabla 9: Unidades y categorías de análisis

Unidad	Categoría
Factores fundamentales para desarrollo y transformación	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zonas Agrícolas Cacaoteras Costarricenses 2. Cuidados post-cosecha 3. Factores climatológicos 4. Material Genético 5. Cambios positivos o negativos
Competitividad para la exportación hacia mercados europeos.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Derivados del cacao 2. Compradores europeos mayoristas del cacao costarricense 3. Apoyo gubernamental 4. Disminución en la siembra de cacao 5. Factores competitivos

Nota: Elaboración propia con datos de la presente investigación, San José, 2019.

Unidad de Análisis 1: Factores Fundamentales

La primera unidad de análisis se refiere a los factores fundamentales para desarrollo y transformación de la industria cacaotera costarricense, en cuando su clima, cuidados y beneficios este, con la finalidad de brindar información relevante a los productores costarricenses y así aumentar la calidad del cacao sembrado y secado en suelo costarricense, lo que permitiría aumentar su plusvalía en el mercado tanto nacional como internacional.

Carnicol (2017) afirma que el cacao ha sido una parte importante en la agricultura y cultura costarricense a lo largo de los años, debido al peso cultural en cuanto a nuestros ancestros representa, adicionalmente comenta que:

La producción de cacao en nuestro país fue una actividad de gran importancia para el sector agropecuario y rural, particularmente en las regiones Huetar Caribe, Norte y Brunca. La reducción de las áreas productivas, y desde luego el número de productores dedicados a la actividad cacaotera, fue impactada directamente por la aparición y desarrollo de la enfermedad conocida como moniliasis, situación que demandó la generación de práctica agrícolas, nuevos materiales genéticos y enfoque de producción que promuevan aumentar el valor agregado a esta producción y que se proyecta como una actividad promisoriosa en Costa Rica. (pág. 1)

En esta unidad se logra establecer una variedad de categorías mediante las respuestas que brindaron los entrevistados, aumentando el valor del análisis de la investigación; para esta unidad se determinaron las siguientes categorías:

1. Zonas Agrícolas Cacaoteras Costarricenses
2. Cuidados post-cosecha
3. Factores climatológicos
4. Material Genético
5. Cambios positivos o negativos

Categoría 1: Zonas Agrícolas Cacaoteras Costarricenses

Descripción.

La categoría Zonas productoras es creada ya que los entrevistados representan las mayores zonas productoras de *Theobroma cacao* en Costa Rica, explicando de esta manera el por qué estas zonas poseen las mayores concentraciones de siembra de cacao y cuáles han sido las razones de que el cacao se haya expandido por distintas zonas, en las cuales antes su crecimiento era nulo. La pregunta planteada a los entrevistados es: ¿Cuáles son las mayores zonas productoras de cacao costarricense? A continuación se muestran las respuestas:

“Las mayores zonas productores se encuentran en la zona Caribe y zona Norte del país, entre ellos Talamanca, Upala y Limón son las zonas líderes en la producción de cacao costarricense”. (Entrevistado 1)

“Las mayores zonas son sobre todo el lado de Limón, que se extiende por toda el área de Talamanca y también la zona de Upala”. (Entrevistado 2)

“Las principales zonas productoras de cacao en Costa Rica por orden de cantidad de hectáreas con plantación son La Región Atlántica o Caribe, La región Huetar Norte y Región Brunca o Sur. Para un total de producción combina de aproximadamente 700 toneladas métricas anuales”. (Entrevistado 3)

“La zona norte y Atlántica, se podría generalizar como la zona Caribe de Costa Rica”. (Entrevistado 5)

“La principal zona es la zona Atlántica lo que es Matina, el lado de Limón Centro y la zona del Atlántico Sur que sería Puerto Viejo, Talamanca; principalmente Talamanca”. (Entrevistado 6)

“Según mi experiencia como agrónomo la zona norte es donde se concentra la mayor producción de cacao en Costa Rica, específicamente en la Guatuso y Upala”. (Entrevistado 7)

“Las zonas de producción en Costa Rica, la tradicional es por supuesto Talamanca no, eh Guápiles, Matina etcétera; Toda esta zona es la que tradicionalmente, históricamente fue la gran productora, en algún momento de la historia pasa el cacao a la cuenca del pacífico y vas a encontrar cacao en Osa por ejemplo o en Norte, en Upala hay un cacao buenísimo, Upala gano en 2014, 2015 mejores cacaos del mundo, Dos Fincas, una se llama “La Amistad” y la otra “La Dorada” ambas administradas por Jorge Cheverri que es un gran experto en cacao”. (Entrevistado 8)

“Las zonas productoras son Huetar Norte, Huetar Atlántica y Brunca.” (Entrevistado 9)

Análisis.

Las frutas y verduras crecen en distintos terrenos, esto según su ubicación, fertilidad, luz solar, pluviosidad y en algunos casos, dependen de algún tipo de fauna, más específicamente insectos para ser polinizados. Una zona agrícola se define como:

Las zonas agrícolas son extensiones de tierra aptas para la agricultura, siendo esa zona geográfica de gran importancia para quienes residen allí, dado que es la principal actividad geográfica de la zona, además es sencillo identificarlas, ya que cuentan con excelentes condiciones climatológicas.

Las relaciones de quienes viven en estas localidades ya sean internas o externas vienen dadas en base a dicha actividad. Cabe recalcar que la palabra agricultura viene de la cultura de cultivar, denominada así por quienes cultivaban la tierra siglos atrás, siendo esta una de las actividades de subsistencia más importantes de la humanidad. (ConceptoDefinición, 2019, párr.1).

Costa Rica es conocida internacionalmente debido a sus diversas cualidades en cuanto a flora y fauna se trata, ya que posee suelos fértiles lo cual proporciona una gran posibilidad de adaptabilidad en cuanto a distintos tipos de plantas se trata. Al pasar de los años, diversas

entidades, tanto públicas como privadas, han desarrollado diversos planes para la promoción de zonas productoras auto sostenibles, tratando de evitar el daño del medio ambiente. En las zonas mencionadas se pueden encontrar las mayores producciones de cacao de calidad en el país.

Méndez (2017) menciona distintas características las cuales posee Costa Rica gran diversificación en cuanto a biodiversidad se trata, él afirma que:

La biodiversidad es un recurso que tiene un enorme potencial, ya sea con fines intelectuales, económicos o como instrumento para el desarrollo de un país. Costa Rica es considerado uno de los 20 países con mayor biodiversidad del mundo. Su posición geográfica, sus dos costas y su sistema montañoso, que provee numerosos y variados microclimas, son algunas de las razones que explican esta riqueza natural, tanto en especies como en ecosistemas.

El *Theobroma cacao* brinda diversas facilidades para poder mantener el ecosistema en el cual se siembra prácticamente intacto, este árbol posee la particularidad que es básicamente imposible sembrarlo como monocultivo, ya que es necesario la sombra para su óptimo desarrollo, esta característica también permite mantener la biodiversidad en su estado natural de desarrollo, promoviendo el cultivo eco amigable.

Es importante dar a conocer que gran parte de la flora y fauna costarricense está bajo áreas protegidas, ya sean privadas o gubernamentales con el fin de asegurar su seguridad, en cuanto los cultivos de las zonas productores gran parte de la flora ubicada ahí es manipulada por el ser humano, con el fin de que la planta brinde frutos más rápido, esto se logra con el agua, la luz y las vitaminas adecuadas; algunas de estas especies necesitan ser recortadas cada cierto periodo para aumentar su vida productiva.

Categoría 2: Cuidados post-cosecha

Descripción.

Mediante las entrevistas se logró determinar que existen distintos métodos por los cuales la calidad del *Theobroma cacao* puede aumentar o disminuir, de esta manera los entrevistados

brindaron distintas respuestas donde se pudo notar que la calidad del cacao va ligada directamente con el cuidado “post-cosecha”, el cultivo en su mayoría no disminuye su calidad, si no, como es su proceso luego de la recolección. Por lo tanto, a los entrevistados se les preguntó: ¿Bajo cuáles criterios debe ser cultivado el cacao para ser considerado de calidad? Las respuestas se muestran a continuación:

“En realidad el cultivo no es tanto, si no, es el proceso que se le da cuando se extrae la fruta, para un chocolate de calidad ese es el mayor criterio que se tiene, pero digamos para un cultivo que debería de ser bueno el cacao es un árbol que crece bajo sombra, entonces deberían de haber otros cultivos más y el cacao no le gusta mucho ser un monocultivo, como que no, llega un momento que ya no da abasto entonces si hay otros árboles cerca es buenísimo, muy buen cacao” (Entrevistado 2)

“El cacao debe ser cultivado en zonas adecuadas y aptas para el adecuado crecimiento de la especie Theobroma Cacao, debe estar en las zonas geográficas que estén tanto 20 grados al norte y 20 grados al sur del ecuador, a una altitud de entre 0 a 800 msnm preferiblemente con condiciones de vegetación siempre verdes, con adecuada distribución de lluvias durante todo el año, suelos bien nutridos y profundos con buenos niveles de nitrógeno, potasio magnesio y materia orgánica y con buena capacidad de drenado y distribución equitativa de sombra y luz solar (sombras temporales para su etapa de vivero y primeros años, así como condiciones de barreras rompevientos que protejan a los cacaotales de vientos extremos y superiores a los 14 km por hora. Unas vez teniendo las estas condiciones idóneas, se requiere tener un buen control de la finca así como una buena distancias entre las plantas (normalmente se recomienda una distancia de 3 x 3 metros entre árboles, así como un adecuado control de poda, y fertilizantes que garanticen un adecuado crecimiento y nutrición de la planta, lo que hará que tenga buenos niveles productivos, y además y no menos importantes, buenos protocolos post cosecha como selección de frutos con una maduración adecuada, sin frutos enfermos o atacados con plagas o algún hongo como la monilia o la fitoftria, pasar al proceso de fermentación inmediatamente después de cosechadas las mazorcas y un adecuado tiempo de secado y almacenamiento que mantenga una humedad del grano seco que se mantenga en 7 a 7.5 % .El seguimiento de estas acciones, así como usar variedades de buena calidad y buen

material genético y la mejor productividad posible son criterios que ayudan a que la calidad sea de cacao fino y de aroma”. (Entrevistado 3)

“La calidad del cacao está muy ligada al tipo de cacao producido, ya sean híbridos o clones. Las plantas originadas de cacaos híbridos pueden llegar a ser, en Costa Rica, entre el 70 u 80%, siendo que el resto, son clones, originarios de nuevas selecciones hechas a nivel internacional e incluso nacional. La diferencia, desde el punto de vista calidad, se encuentra en la forma de multiplicarse, ya sea se forma de cruce entre plantas, lo cual resulta en una mezcla natural de materiales, en todo tipo de características o el cacao clonal que se produce por multiplicación asexual, por injertos, estacas enraizadas o esquejes, tomados de una sola planta produciendo materiales con muy poca variabilidad genética. Una descendencia de plantas clonales, tiene las mismas características de la planta madre de la cual se tomaron yemas para su multiplicación.” (Entrevistado 5)

“Bueno, nosotros como oficina de semillas trabajamos en un programa de certificación donde hay seis materiales genéticos que han sido evaluados durante más de quince años en cuanto a calidad de digamos industrial, calidad, sabor, de fineza, de aroma son materiales debidamente probados inclusive han ganado premios en la Sala de Chocolate en Francia, ósea son materiales muy muy buenos, pero digamos en esto el cuello de botella está en el proceso después de la maduración, esto debe de seguir una maduración de 6 a 7 días dependiendo de las condiciones del tiempo y el secado para evitar que se llene de hongos, entonces este proceso de fermentación y secado es básico para obtener un cacao de calidad.... La siembra y el proceso del cacao es complementario, en Costa Rica al cacao normalmente no se le hace nada, la mayoría de las plantaciones podría decir sin temor a equivocarme en el 80% las plantaciones de cacao del país no se fertilizan, no se fumigan ósea agroquímicos, algunas se manejan en forma orgánica, este....pero, lógicamente que si se complementa el hecho de la edad apropiada de maduración y el corte de la mazorca, con la fermentación y el secado, eso nos da una altísima calidad. Cambios, pues ha habido en cuanto a manejo del cultivo han sido pocos pero ha producción si ha bajado muchísimo las áreas de siembra, por decirte algo en 1980 habían alrededor de 20.000 hectáreas sembradas de cacao, actualmente debe haber de 3300 a 3500 hectáreas sembradas de cacao, este... y esto principalmente por la aparición de enfermedades,

en cacao antes de 1979 no existía la monilia que es la principal enfermedad que reduce los rendimientos en el cultivo, a partir de ahí, todo lo que era mejoramiento genético verdad, de materiales en los que intervinieron la United Fruit Company y otros organismos internacionales que trabajaron un poquito en mejoramiento, no tomaban en cuenta la presencia de monilia, entonces aunque eran materiales que rendirán muchísimo en ese momento verdad, porque no había esa enfermedad, este...a partir de que llegó la enfermedad en 1979 todos esos materiales prácticamente se descartaron, entonces hubo que empezar un nuevo sistema de búsqueda de materiales genéticos tolerante a esta enfermedad, entonces cambió muchísimo la manera de trabajar el cultivo, bueno eso redujo totalmente el rendimiento verdad, el rendimiento de promedio nacional anda alrededor de 275 kg por hectárea por año, que es bajísimo, con los materiales que estamos tratando de impulsar este.. se pretende que al menos el productor obtenga 1000 kg por hectárea por año en cacao seco verdad; aunque con eso es insuficiente digamos para depender absolutamente del cacao, si tienen que tener otros ingresos tales como: quisque, yuca, frutales dentro del cacaotal y otras series de cultivos, digamos de una agricultura familiar que complementa su subsistencia.” (Entrevistado 6)

“Pues hay muchos factores más que de cuidado y de la planta en sí, primero la planta, la genética, que este bien cuidado y que tenga los factores naturales que te ayuden, la lluvia correcta, el sol correcto etcétera, depende como todas las plantas y todos los cultivos del planeta, una planta viva que depende de la naturaleza, una vez que pasas la planta, ahí es donde inicia la mano humana, para mí es la parte que si podemos nosotros más o menos participar, para mí la fermentación es la clave, un buen fermentador es alguien, es un maestro que sabe manipular microorganismos para lograr que el cacao químicamente se altere y quede con notas que tú quieres, notas a nuez, notas a flores, notas a lo que tú quieras, hay diez mil modos de fermentar mal y Costa Rica se caracterizaba antes de que entrara la Cámara Nacional de Cacao Fino a ser un cacao mediocre, hoy en día estamos haciendo pequeñas cantidades, comprarle directo al productor, yo en lo personal trabajo con los mejores fermentadores que logro conseguir y cuando encuentro un buen fermentador, un buen procesador de cacao en esa primera etapa no lo dejo ir, le compro el cacao de inmediato” (Entrevistado 8).

“El cacao para ser considerado fino y de aroma requiere cierta genética y un muy buen proceso de postcosecha. La genética adecuada para calidad es cacao del tipo criollo o trinitario. La postcosecha de calidad se refiere a la fermentación, secado y almacenaje adecuado, fermentación de 5 a 6 días, con 2-3 rotaciones; Secado lento, 8-12 días, hasta alcanzar 7% de humedad, almacenaje el menor tiempo posible en origen, libre de insectos y olores.” (Entrevistado 9)

Análisis.

Según estudios, la calidad del *Theobroma cacao* está ligada directamente con el proceso de fermentación y secado que se le da, debido a que, si el proceso no es el indicado o sus porcentajes de humedad superan el mínimo, su calidad será fuertemente afectada. El cacao requiere un conjunto de características en cuanto a su secado para que este se considerado de calidad, este proceso incluye fermentación y secado mediante los cuales se busca eliminar la mayor cantidad de humedad, aproximadamente se elimina un 93%, mediante este proceso se está buscando disminuir de manera considerable las probabilidades de moho.

Los entrevistados comentaron que es fundamental la fermentación y el secado para que el producto sea considerado de calidad, en el proceso de secado, al *Theobroma cacao* se le pueden atribuir diversas notas en su sabor; en el caso específico del costarricense, su sabor es considerado como fuerte y amaderado, no es un chocolate sutil, esta peculiar característica ha sido uno de los principales factores por los cuales el cacao de Costa Rica es considerado como 100% fino y de aroma.

Seguidamente, es vital destacar la importancia de las certificaciones en productos como lo es el cacao, dado que posee diversas certificaciones a nivel mundial, las cuales buscan asegurar la calidad que se está vendiendo y/o comprando, siendo una manera fidedigna por lo cual el comprador adquiere confianza. Existen diversas certificaciones sumamente importantes, sin embargo, una de las que es más solicitada por compradores europeos es la Rainforest Alliance, así como también Órgánico, Kosher, ISO 22000, entre otras.

Categoría 3: Factores climatológicos

Descripción.

Durante las entrevistas se logró documentar que para el crecimiento óptimo de la planta del cacao, es necesario cumplir ciertos estándares climatológicos para que el fruto se pueda recolectar de en menores lapsos, disminuyendo los tiempos de espera y consecuentemente aumentar los beneficios monetarios para el agricultor. La pregunta 3 aplicada en la categoría anterior, arrojó otra más correspondiente a los factores climatológicos, en la cual solo se obtuvo la respuesta de uno de los entrevistados, el cual afirmó:

“El cacao debe producir en un clima cálido y húmedo, para que el cacao pueda tener una producción satisfactoria y abundante, además la producción debe ser cuidada de plagas que puedan afectar la cosecha.” (Entrevistado 7).

Análisis.

Tal como lo indica el entrevistado, el cacao es una fruta que crece en clima tropical húmedo, por lo cual necesita sombra y sol en pequeños lapsos, esto para que la planta logre brindar más cantidad de frutos. Según Gonzales (2019) “El Cacao es de un clima de tipo tropical húmedo en cuanto a suelo requiere suelos profundos con buen drenaje, libre de acumulaciones de hierro, con alto contenido de nutrientes y rico en materia orgánica a continuación un resumen de las condiciones agroclimáticas que el cultivo requiere”

El árbol del cacao es reconocido por ser apto para sembrar con distintos árboles frutales, por lo cual no debe ser un monocultivo cacaotero, además que las hojas y todo abono, sombra natural entre otras características que brinda el tener diversos tipos de árboles promueve el crecimiento de la mazorca en menores lapsos de tiempo y calidad, ya que brinda distintas necesidades como la sombra que es vital para su crecimiento

El árbol del cacao posee diversas características en cuanto al clima requerido, debido a que es una planta que únicamente se desarrolla en climas tropicales húmedos, lo cual nos permite determinar que es necesario sol, agua y sombra en una manera controlada, tal y como comentaban varios de los entrevistados que el cacao necesita sol para poder brindar una cosecha abundante, sin embargo, el agua es la principal fuente de nutrición y la sombra aseguraba la calidad de vida del árbol.

Es vital tener controlado todos los factores externos al cuidado humano, es decir, todos aquellos elementos del medio ambiente, el abuso de sol puede significar el envejecimiento acelerado del árbol, el exceso de humedad o sombra lo hace propenso a adquirir diversas enfermedades del cacao como la monilia o mazorca negra. Al utilizar en cantidades racionadas estos componentes, el árbol adquiere sustancialmente una capacidad de productividad más prolongada.

Es importante mencionar que si se cumplen estas características se puede asegurar el óptimo crecimiento de la planta, debido a que gran porcentaje de ellas se encuentra en los bosques sin ninguna manipulación humana, asegurando que la planta únicamente necesita características climatológicas y geográficas para poder crecer en óptimas condiciones; sin embargo, algunas que se encuentran en viveros, totalmente aisladas de ecosistemas naturales es recomendable su poda constante para promover su crecimiento.

Categoría 4: Material Genético

Descripción.

Mediante esta categoría los entrevistados expresaron un amplio conocimiento en cuanto al material genético que ha sido creado y probado a través de los años para promover la siembra del cacao, debido a que la siembra de este ha disminuido paulatinamente por diversas enfermedades que fueron registradas en Costa Rica luego del ingreso de la empresa bananera “Fruit Company”. La interrogante planteada fue: ¿Cuáles han sido los principales cambios en el cultivo de cacao costarricense?, ante la cual se obtuvieron las siguientes respuestas:

“En un momento de la historia costarricense el cacao llegó a representar uno de los principales productos de exportación, sin embargo, por el desconocimiento en aspectos genéticos, precios internacionales y vulnerabilidad de plagas, el cacao paso a ser un producto de muy baja producción, donde en los años recientes se han enfocado en realizar un auge de dicho sector, aprovechando la buena calidad y percepción que tiene el cacao costarricense es considerado como fino y de aroma.” (Entrevistado 1).

“Okey, recientemente ha habido un alto crecimiento de productos derivados del cacao, eh, especialmente en chocolate, el chocolate el artesanal es algo que antes de los 2000’s no, no se producía no habían marcas en sí, ósea no habían marcas en sí, era algo más comercial este... pero, de un tiempo para acá si hace unos 10 años o un poquito más se ha empezado a explotar un poco más lo que es cacao costarricense, eh, para los productos de chocolates por ejemplo ahorita actualmente chocolaterías artesanales, digamos así como nosotros que hacemos todo en nuestras casas, pueden haber ya unas 300 marcas, es un mercado que va creciendo, creciendo y creciendo, que es positivo porque se está promoviendo la utilización del cacao nacional que antes se había olvidado, ósea la gente estaba perdiendo sus cultivos y lo cambiaban entonces por banano y así, y este., y eso le crea también un mayor valor, las personas actualmente un productor de cacao puede vivir de eso” (Entrevistado 2).

“Aplicaciones en protocolos post cosecha de acuerdo a los requerimientos tanto del cliente internacional como del cliente nacional, esto ha creado un escenario en muchos casos de una colaboración mutua para mejorar cada vez más el cultivo y cosecha final del cacao que manejado y tratado de una manera igualmente cuidadosa se traduce en un chocolate de calidad. También se ha dado un mayor y mejor acceso de información y colaboración mutua e intercambio de opiniones, así como capacitaciones en pro de mejoramiento del sector gracias a iniciativas como la Plataforma de Cacao Caribe, La Escuela del Cacao en la Zona Norte por medio de ASOPAC así como la recientemente formada iniciativa de la Costa del Chocolate en la región Caribe costarricense, la cual tiene un enfoque también de turismo rural comunitario y ecoturismo. Mayor capacitación y conciencia en productores para manejo de fincas, evaluación de productividad, uso de algunos clones de cacao de alto rendimiento como los

CATIE R1, R4 y R6 pero también otros conocidos por su excelente genética y calidad pero menor productividad como los ICS-95 T1 o el IMC-67” (Entrevistado 3).

“Se emplea la combinación de criterios como el origen genético (características morfológicas de las plantas), clima, suelo, sabor y color de los granos, así como su grado de fermentación, humedad y acidez; además se analiza la presencia de sabores indeseables, porcentaje de moho interno, infestación de insectos y porcentaje de impurezas. Siembra de clones mejorados resistentes a las enfermedades y alto potencial productivo.” (Entrevistado 4)

“Las nuevas formas de producción del cacao exigen del productor muchos cambios, todos encaminados a dar las condiciones de una planta mucho más productiva que la que tradicionalmente tenía el productor. Así, en un cultivo de cacao híbrido, ocurren muchos tipos de plantas, que afectan la productividad, la tolerancia a los problemas fitosanitarios y la calidad, entre otros. Por ejemplo, en una plantación de híbridos, solo el 20% de las plantas de la parcela de cacao produce el 80% del total de la cosecha, la cual, apenas llega a ser 600 - 800 gr/ha. En una plantación de cacao originado asexualmente del tipo clonal, podrían llegar a 2000 kg/ha. ¿Por qué se da esta situación? Porque en una plantación de clones seleccionada de materiales altamente productivos, el 100% de las plantas son productivas. Una plantación de 2000 requiere de capacitación, insumos, investigación y asistencia técnica muy especializada para la región climática del lugar que nuestros productores no le dan a su cultivo. Por ejemplo: material de multiplicación injertado, frecuentes niveles de nutrición adaptados a la planta y la productividad del cultivo, control de plagas, riego, etc.” (Entrevistado 5).

“Cambios, pues ha habido en cuanto a manejo del cultivo han sido pocos pero ha producción si ha bajado muchísimo las áreas de siembra, por decirte algo en 1980 habían alrededor de 20.000 hectáreas sembradas de cacao, actualmente debe haber de 3300 a 3500 hectáreas sembradas de cacao, este... y esto principalmente por la aparición de enfermedades, en cacao antes de 1979 no existía la monilia que es la principal enfermedad que reduce los rendimientos en el cultivo, a partir de ahí, todo lo que era mejoramiento genético verdad, de materiales en los que intervinieron la United Fruit Company y otros organismos internacionales que trabajaron un poquito en mejoramiento, no tomaban en cuenta la presencia de monilia,

entonces aunque eran materiales que rendían muchísimo en ese momento verdad, porque no había esa enfermedad, este...a partir de que llegó la enfermedad en 1979 todos esos materiales prácticamente se descartaron, entonces hubo que empezar un nuevo sistema de búsqueda de materiales genéticos tolerante a esta enfermedad, entonces cambio muchísimo la manera de trabajar el cultivo, bueno eso redujo totalmente el rendimiento verdad, el rendimiento de promedio nacional anda alrededor de 275 kg por hectárea por año, que es bajísimo, con los materiales que estamos tratando de impulsar este.. se pretende que al menos el productor obtenga 1000 kg por hectárea por año en cacao seco verdad; aunque con eso es insuficiente digamos para depender absolutamente del cacao, si tienen que tener otros ingresos tales como: quisque, yuca, frutales dentro del cacaotal y otras series de cultivos, digamos de una agricultura familiar que complementa su subsistencia.” (Entrevistado 6).

“Bueno hay varios cambios principales, el primero es en la genética el CATIE que es un centro de investigación que está en Turrialba son los encargados del genoma de cacao en el planeta tengo entendido... eh, ellos curan y cuidan la condición del cacao y han desarrollado sus propias semillas... entonces en Costa Rica entro muy duro en cierta etapa de la vida el CATIE 1, el CATIE 2, el CATIE 3 y el CATIE 4 que el que está encaminado, previos a esos cacaos criollos y previos a esos hay otras colecciones u otras genéticas. Bueno el primer cambio es el cambio racial, el cambio genético, el cambio de meter otras plantas, el cacao padeció una gran enfermedad la cual acabo casi casi con todo él y todo el comercio que era nuestro principal comercio de Costa Rica por 4000 años, desapareció por un hongo que afecta el cultivo, entonces se han creado estas nuevas razas que son un poquito más resistentes al hongo, el precio es que no son tan ricas por ejemplo, que tienen otro sabor, eso que a la industria no le gusta tanto, en fin es un balance ahí... eso es un cambio principal; otro cambio principal fue lo que te hable hace un ratito de un hombre que se llama Jorge Echeverri que es el que escribe los libros del MAG actuales y fue el que cambio la jugada para mí en Costa Rica cambió el cambio al protocolo del cacao de mucha sombra, y él dijo “no no no, el cacao necesita más luz” mucha más luz solar aumenta la producción de la planta como le compenso? Entonces le debo dar más agua.” (Entrevistado 8)

Análisis.

El cultivo de cacao ha disminuido paulatinamente al pasar de los años debido a distintas enfermedades que han surgido tal como la monilia, que han deteriorado gran porcentaje de los árboles productores, el árbol del cacao conlleva un proceso tardado para que dé frutos, aproximadamente cinco años bajo las condiciones óptimas.

Según Catanzaro (2018), “Una investigación pretende modificar el genoma del cacao para aumentar su resistencia a una enfermedad que está diezmando las plantas (el "virus de los brotes hinchados"). El cultivo del cacao, además, afronta un futuro crítico por los efectos del cambio climático”. En relación con el texto anterior, se puede determinar que para aumentar la siembra del cacao, es necesario realizar cambios genéticos para que el árbol se pueda adaptar.

Las distintas enfermedades que afectan directamente la plata o el fruto son las principales causas por las cuales la producción del cacao ha disminuido, creando árboles y frutos enfermos, los cuales causan pérdidas monetarias a los dueños de fincas productoras.

Ante esta situación, existen diversas casas que se dedican a alterar genéticamente la flora para asegurar su vida con el paso de los años, una de las instituciones que tiene mayor impacto a nivel mundial en cuanto alteración genética del cacao está ubicada en Costa Rica y es el CATIE, el cual ha desarrollado distintas pruebas en el árbol del cacao y ha logrado una planta superior genéticamente ante estas enfermedades. El CATIE ha brindado un apoyo significativo en cuanto en este proceso de mejoramiento de las características del cacao costarricense, tal como lo indica la mayoría de los entrevistados.

Categoría 5: Cambios positivos o negativos

Descripción.

Esta categoría nace debido a que, ante la pregunta ¿Considera usted que estos cambios han sido positivos o negativos para la producción de cacao en Costa Rica?, los entrevistados

comentan distintas actividades que han sido beneficiosas o negativas para la industria cacaotera costarricense. Es importante mencionar que a través de los años se han introducido distintas maneras de secado para aumentar la calidad del cacao, se han realizado mejoras genéticas y se han implementado distintos planes para la promoción y crecimiento de la industria a nivel nacional. Los entrevistados comentaron que:

“Analizando el Plan Nacional de Cacao 2018-2028, me parece un plan con aspectos positivos, porque es un comité multidisciplinario donde participan Autoridades del Gobierno, Empresa Privada y otros, con el fin de lograr mejorar la competitividad y auge del sector del cacao costarricense, pero esto va de la mano, de la efectividad en la ejecución de recursos, tanto económicos, de conocimiento y humanos.” (Entrevistado 1)

“Yo pienso que... por supuesto que son positivos, el hecho de que este creciendo la demanda y el mercado de producción de chocolate y productos derivados del cacao hace que se valore más y que poco a poco se vaya dando a conocer este...y que en el mercado internacional poco a poco ya también están escuchando más de Costa Rica, Costa Rica siempre ha sido famoso por el café, el banano, la piña, etcétera y el cacao no tanto, ahora si ya se está empezando a valorar más y se está colocando dentro de los países que mejor producción de chocolate y cacao” (Entrevistado 2)

“En general estos cambios han sido positivos porque fomenta la continua búsqueda por el mejoramiento en manejo de fincas, buenas prácticas agrícolas, puesta en marcha de sistemas agroforestales que sacan más provecho de las plantaciones al cultivar especies nativas como maderables y frutales que pueden ser también de aprovechamiento económico del productor además de que aporta un sistema de biodiversidad con características amigables con el medio ambiente, generando prácticas orgánicas y de carbono neutralidad, lo cual es un elemento diferenciador para Costa Rica como país que busca esta estrategia de posicionamiento ecológico y sobre todo sostenible, sin embargo hay muchísimo camino por recorrer y en muchos casos requieren capital de trabajo y financiamiento, lo cual hace que el Gobierno deba tener una participación más activa si en verdad se quiere que el cacao sea un

producto estratégico y que sea escalable y sobre todo rentable tanto para quien se dedica así cultivo, a la exportación o ambos.” (Entrevistado 3).

“Manejo agronómico de las plantaciones (podas, regulación de sombra, fertilización, control de enfermedades).” (Entrevistado 4).

“El apoyo del Estado es prácticamente inexistente, especialmente para rubros como asistencia técnica, crédito, en el fomento de las organizaciones e investigación, entre las más importantes” (Entrevistado 5).

*“Todo cambio conlleva una actitud positiva de parte de la gente que quiere seguir en la actividad verdad, lógicamente que el productor o el agricultor cosechero al haber ingresado estas enfermedades no solo monilia, si no hay otra muy grave que se llama mazorca negra que es causada por *Phytophthora* ocasionan pérdidas de más del 50% y el agricultor que no se adapte al manejo verdad, de éstas dos enfermedades la mejor condición es el cultivo para que pueda resistir a su ataque pues lógicamente queda afuera, desde ese punto de vista hay productores nuevos que se han adaptado, que están manejando bien el cultivo, que ósea viéndolo desde el punto de vista positivo, los que quedaron son agricultores de avanzada que saben manejar muy bien el cultivo, aunque actualmente el problema más serio no es enfermedades, si no, el problema más serio son los precios, el precio está bastante bajo, entonces eh... un agricultor para vivir exclusivamente del cacao tiene que tener por lo menos 10 hectáreas y manejarlo, ya no lo puede manejar solo, necesita por lo menos un peón...entonces, eso le aumenta los costos...Todo el trabajo dentro de la plantación y precisamente por eso la mayoría de las plantaciones que hay en el país son de menos de dos hectáreas, son pocas las fincas que hay de más de dos hectáreas, hay algunas excepciones fincas de 90 hectáreas en San Carlos, finca de 50 en Upala, hay poquitas excepciones hay una de 17 hectáreas en la Zona Sur pero la mayoría son pequeñísimos productores de menos de dos hectáreas, precisamente por qué ellos complementan y pueden manejar la plantación solos y lo complementan con plátano, con yuca, con otros cultivos para la alimentación de su familia, pero desde el punto de vista digamos empresarial, es...es, son pocas las empresas o los productores que se han, este... o han sobresalido por eso no, generalmente es una agricultura*

de autoconsumo o de subsistencia digamos, está en cacao, con algunas excepciones como le digo..” (Entrevistado 6).

“Totalmente positivos, eh hay una resurrección del cacao en Costa Rica, el cacao se había olvidado, cuando empezó el problema de la monilia famosa, de este problema de la plaga, eh al parecer, bueno no fue al parecer, fue documentado que no fue aleatorio o sin querer, si no que fue plantado por la Fruit Company para apropiarse de las tierras y sembrar banano, las banana republic, no es un cuento, si quieren un libro “Go Bananas” ahí habla todo desde incluso la guerra de vietnam se ve motivada por las “Bananas Republics”, Costa Rica era una pieza muy chiquita en ese juego, acabar con el cacao significaba que la gente tuviera que vender las tierras, ya que el cacao era pues fácil de crecer, ya estaba ahí, tenía generaciones de cultivarse y se vendía bien, el que tenía cacao no tenía ningún problema en el mundo, el cacao se vende solo, este situación ha creado una resurrección del cacao directo , somos un grupo de chocolateros que estamos comprando cacao no solo bueno, si no a precio justo, no pagamos miserias, siempre el agricultor lleva las de perder, y ya no” (Entrevistado 8)

“Hay una mayor conciencia por parte de los agricultores de la necesidad de aplicar ciencia en el cultivo con objetivos de calidad, paralelamente hay un desconocimiento generalizado sobre cacao cultura moderna” (Entrevistado 9)

Análisis.

El cacao ha sido sembrado en América Latina desde el inicio de la civilización, los indígenas ubicados en distintas partes del país se dedicaban a la siembra y producción de este, debido a que es considerada como una planta autosuficiente y de fácil desarrollo, sin embargo, tal y como lo menciona el entrevistado 8, poco después de la inserción del plátano como mega cultivo, las grandes plantaciones de cacao se vieron afectadas de forma directa por varias enfermedades que no existían previamente, por ejemplo la monilia.

Conforme pasaron los años, el CATIE se encargó de alterar genéticamente el árbol del cacao con la finalidad de aumentar la calidad de vida de este cultivo. Rolando Cerda, trabajador

del CATIE, menciona que “A lo largo de 30 años el Programa de Mejoramiento Genético de Cacao del CATIE se ha enfocado en crear variedades de cacao mejoradas, con el propósito de ponerlas a disposición de los productores para así aumentar su nivel de vida.”; así mismo menciona que la institución ha creado diversos clones que han sido distribuidos a lo largo de Centroamérica los cuales poseen diversos nombres, algunos de ellos son el CATIE-R1, el CATIE-R4, el CATIE-R6, el CC-187, el ICS-95 T1 y el PMCT-58.

El Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza creó el programa de mejoramiento genético del cacao con el siguiente objetivo: Las seis variedades de cacao del CATIE, al ser de buena producción, de calidad y tolerantes a la monilia, una de las amenazas más graves para la cacao cultura, permitirán modernizar las plantaciones y mejorar los ingresos y las condiciones de vida de las familias productoras de Centroamérica, lo cual a su vez contribuirá a lograr un suministro más estable de cacao para la industria, una situación ganar-ganar para todos.

En cuanto a los aspectos negativos, uno de los entrevistados nos comentaba que el cultivo del cacao es particularmente caro, debido a que en algunas ocasiones plagas como la monilia, o mazorca negra puede lograr que se pierda 50% o hasta más de cada cosecha y para eliminar este riesgo se deben de comprar los clones, los cuales comentaba son muy costosos para sembrar en grandes cantidades; así mismo, se puede determinar que para pequeñas familias este tipo de siembra no es viable.

Según las entrevistas cabe mencionar que vivir únicamente de un monocultivo de cacao es muy poco probable, debido al costo de sus clones, la duración para que estas plantas den frutos son aproximadamente 5 años, hasta que el árbol llegue a su adultez y dé frutos de una manera constante; consecuentemente, para recibir un mayor ingreso por parte de la fruta, esta debe ser fertilizada y secada, y en algunos casos, por no decir la mayoría, no se posee la facilidad de otorgar estas cualidades al fruto.

Unidad de Análisis 2: Competitividad de exportación a mercados europeos

Esta segunda unidad de análisis hace referencia a la competitividad que posee el *Theobroma Cacao* en relación con las exportaciones costarricenses, se analizarán distintas cualidades que posee el cacao costarricense y cuáles son sus ventajas comparativas en relación con el cacao proveniente de otros países tanto americanos como africanos; de la misma manera, se hará un análisis de todas las acciones promotoras que ha hecho el gobierno costarricense para promover un crecimiento constante en las familias agricultoras de la fruta.

Según la Real Academia Española (Roldan, 2018), la competitividad hace referencia a “la capacidad de una persona u organización para desarrollar ventajas competitivas con respecto a sus competidores y obtener así, una posición destacada en su entorno”. Con base en esto, se determinarán cuáles son los principales derivados del cacao que son exportados, a cuáles países, con qué regularidad se exporta, si el cacao de Costa Rica posee una gran demanda comercial, entre otros; así mismo, se brindará información sobre el mercado internacional útil para aquellas pymes ubicadas en Costa Rica y facilitando la información en un solo documento.

Según menciona Carmiol (2017) “...la información disponible no especifica el tipo del cacao en grano que se exporta, se sabe que el cacao costarricense se comercializa en el mercado internacional como “fino y de aroma”, es muy cotizado por su calidad.” (pág.19) Mediante esta afirmación, se pueden determinar las principales características que favorecen la competitividad que posee el cacao costarricense.

A través de las entrevistas realizadas se pudieron determinar importantes aspectos, de estos se pudieron abstraer cinco categorías de análisis, las cuales son las siguientes:

1. Derivados del cacao
2. Compradores europeos mayoristas del cacao costarricense
3. Apoyo gubernamental
4. Disminución en la siembra de cacao
5. Competitividad

Categoría 1: Derivados del cacao

Descripción.

El cacao es utilizado en una gran cantidad de productos alimenticios, cosméticos, entre muchos otros, lo que permite determinar la gran versatilidad que posee el producto en el mercado, no siendo dirigida únicamente hacia un público en específico, ya que, según Procomer (2019), el cacao puede ser dirigido a distintos mercados u consumidores, según su objetivo, por ejemplo: chocolates con sentido social, chocolate creado por mujeres, chocolate para deportistas, chocolate con certificación orgánica, saborización sin límite, innovación en cuanto a figuras, chocolate caliente, entre muchas otras características que se le pueden brindar al cacao para aumentar su valor.

Mediante estos datos, se puede determinar que el chocolate es un producto adaptativo a través de los años, el cual se puede acoplar a las diversas exigencias de los mercados, ya que su uso no está delimitado únicamente a productos alimenticios. La pregunta correspondiente a esta categoría es: ¿Cuáles productos derivados del *Theobroma cacao* son producidos en Costa Rica? Según los entrevistados, la mayor cantidad de productos producidos en Costa Rica son:

“La mayoría de los productos derivados del cacao es la realización de productos a base chocolate, tales como tabletas, bombones, cacao molido, entre otros. Sin embargo, dependiendo en el punto de la cadena que se encuentre, los productos que se puedan producir van a ser completamente diferentes.” (Entrevistado 1).

*“Ehh, cuáles productos del *Theobroma cacao*; bueno principalmente el Chocolate, pero también se venden otros subproductos no tan procesados como las semillas secas, los nibs de cacao, la manteca de cacao; sin embargo, el fuerte es el chocolate”* (Entrevistado 2).

“Existen diversos derivados, los principales son: el cacao seco y fermentado (básicamente el que se utiliza para el tostado), nibs de cacao (cacao tostado en trocitos), cascarilla de cacao (usado para té o abono orgánico), manteca de cacao, cacao desgrasado en

polvo, licor de cacao (conocido también como pasta o masa de cacao), cobertura de chocolate, chocolates en barra o en recubiertos.” (Entrevistado 3).

“Principalmente chocolates en diferentes presentaciones: dulces en barra con diferentes porcentajes de chocolate en polvo y en barra para bebida” (Entrevistado 4).

“Bueno, hay muchísimos, hay manteca de cacao verdad que se utiliza muchísimo normalmente el cacao tiene entre un 50%-56% de grasa que se utiliza para hacer manteca de cacao, pero hay cacao en polvo ese cacao se transforma en tabletas lo que llaman chocolate, mezcla con leche y azúcar; hay diferentes grados de concentración del cacao en las tabletas un 80% un 60% dependiendo de la cantidad de leche y azúcar que se le ponga, pero normalmente ese el uso principal para repostería para hacer la coberturas de los queques verdad, pero el principal, digamos el principal mercado son las tabletas de chocolate que hay muchísimas marcas, pero en el país la comercialización del cacao normalmente se hace como grano seco aquí no se transforma son pocos las empresas que transforman el cacao en subproductos, si hay pero en muy pequeña escala, la mayoría se exporta como grano seco” (Entrevistado 6).

“Actualmente en Costa Rica se fabrica el chocolate en barra, chispas de chocolate, cacao en polvo y además topping de chocolate.” (Entrevistado 7).

“Bueno, del cacao, lo que sale primero por supuesto es la fruta que se tiene que fermentar, secar y llevar al camino normal para sacar lo que se llama cacao seco, ya como cacao seco, Costa Rica no produce mucho, Costa Rica produce aproximadamente ochocientas toneladas al año, que es muy muy poquito, lo que estamos tratando es que ese cacao sea cacao fino y lo otro que estamos intentando es que ese cacao salga procesad, no salga como semilla; hoy en día el ochenta por ciento del cacao de Costa Rica sale como un producto ya sea cacao, manteca, cocoa, chocolatito, algo si, entonces eso le da un valor agregado, eso trae pues más dinero al productor” (Entrevistado 8).

“Costa Rica exporta granos de cacao (HS 18.01), licor de cacao (HS 18.031), torta de cacao (HS 18.032), Manteca de cacao (18.04), polvo de cacao (HS 18.05), Chocolate y productos de chocolate (HS 18.06).” (Entrevistado 9).

Análisis.

Mediante las entrevistas realizadas se pudo determinar que Costa Rica, aunque no es un país competitivo en cuanto cantidad, sí lo es en temas de calidad, así mismo posee gran variedad en cuanto a derivados del *Theobroma cacao*, brindando un posicionamiento en el mercado internacional, siendo realmente competitiva en factores de calidad con respecto a cacao de otros países, tal como África.

Según el ICCO, en 2018 los precios del cacao se han venido recuperando, pasando de los \$1.952/TM en enero 2018 a \$2.411/TM en junio, dado que se espera que la producción 2017/18 disminuya un 3,3% pasando de 4.740 mill de toneladas a 4.638, Los principales países productores de cacao son Costa de Marfil y Ghana; sin embargo, la disminución del cacao en estos países ha ayudado a incrementar los precios en el mercado global, estando directamente conectado con la teoría económica de oferta-demanda.

El *Theobroma cacao* que se exporta principalmente en Costa Rica es utilizado para dos categorías en el mercado de los consumidores en específico: alimenticia y cosmética; sin embargo, diversos programas que son promovidos por entidades como Procomer buscan implementar el ingreso del cacao en la industria alimenticia gourmet, aprovechando de manera audaz la calidad del cacao costarricense.

Países ubicados en la Unión Europea, tales como Alemania, Países Bajos, Italia, Suiza, entre otros, son conocidos por importar grandes cantidades de cacao, esto se debe a que poseen una gran capacidad de manufactura en cuanto a *Theobroma cacao* se trata; sin embargo, en los últimos años se ha notado la particularidad de que ha aumentado la cantidad de chocolate gourmet que consumen en sus tablas de chocolate, estando dispuesto a pagar mayores sumas de dinero.

Así mismo, se puede determinar según Procomer (2019) que la mayor demanda de cacao costarricense es del cacao ya procesado, siendo el 81% de las exportaciones realizadas a nivel nacional; sin embargo, no es tan conocido por sí solo, debido a que se realizan mezclas entre diversos cacaos como consecuencia de que la cantidad productiva de cacao costarricense ha sido considerablemente reducida a través de los años.

Categoría 2: Compradores europeos mayoristas del cacao costarricense

Descripción.

El cacao es un fruto producido únicamente en ciertos países del mundo debido a que necesita una cantidad determinada de sol, sombra y lluvias, además de suelos sumamente fértiles, por esta razón los mayores compradores de cacao en el mundo están ubicados en la parte occidental del planeta, estos mismos importan cacao en todas sus presentaciones, es conocido científicamente los beneficios que posee el cacao en pequeñas raciones en el cuerpo humano.

Con base en la pregunta ¿Sabe usted cuáles son los países europeos que importan más cacao costarricense?, los entrevistados manifiestan cuáles son los mayores importadores de cacao a nivel europeo según diversas fuentes como Procomer, mediante esta categoría se podrá determinar en gran proporción los países donde se tiene una mayor aceptación para el cacao costarricense, pudiendo determinar cuáles son potenciales mercados para los pequeños productores. Las respuestas de los entrevistados se indican a continuación:

“Según el portal estadístico de la Promotora de Comercio Exterior (PROCOMER) los principales países importadores europeos para el período 2010 – 2018 del cacao costarricense son: Holanda, Alemania, Dinamarca y Bélgica.” (Entrevistado 1).

“Bélgica, Holanda, Suiza y por allá Francia un poquito se asoma” (Entrevistado 2).

“Según he leído en diversos documentos de Procomer al pasar de los años, los principales países importadores de cacao son Holanda, Bélgica y Alemania” (Entrevistado 3).

“En los últimos dos años, el principal Holanda (300 TM), con cantidades pequeñas: Suiza y Bélgica.” (Entrevistado 4).

“Bueno, creo que, Alemania, Gran Bretaña y Holanda, son los tres que están consumiendo más este producto.” (Entrevistado 6).

“Suecia y Holanda, reconocidos a nivel global como los fabricados unas importantes de chocolate del mundo.” (Entrevistado 7).

“Alemania, Holanda” (Entrevistado 8).

“Holanda, Alemania y Suiza” (Entrevistado 9).

Análisis.

Los entrevistados determinaron que los mayores importadores de cacao costarricense son Holanda y Alemania, siendo sustancialmente beneficioso debido a que son países que consumen un gran porcentaje de cacao en diversas presentaciones, de esta misma manera, ambos poseen una buena relación comercial con Costa Rica y son naciones desarrolladas, por lo cual apoyan directamente a los pequeños productores de *Theobroma cacao* sembrado artesanalmente en suelos del país.

Según el Observatorio de Complejidad Económica (OEA 2017), “Los principales importadores son los Países Bajos (\$2,29 Mil millones), los Estados Unidos (\$1,17 Mil millones), Alemania (\$949 Millones), Bélgica-Luxemburgo (\$784 Millones) y Malasia (\$685 Millones).” Estos países no son capaces de producir cacao propio debido a sus características climatológicas.

Países como Alemania y Suiza son grandes compradores de cacao debido a que se especializan en la confección de los mejores chocolates a nivel mundial, por lo cual compran los mejores cacaos en el mundo para asegurar de la calidad de sus productos en los mercados tanto nacionales como internacionales, debido a que ya poseen su estándar en cuanto sabor y calidad.

Categoría 3: Apoyo Gubernamental

Descripción.

La industria cacaotera ha sido fuertemente afectada en los últimos años como consecuencia de las enfermedades que afectan directamente las plantaciones de cacao, en algunos casos estas logran afectar al 50% - 70% de toda la plantación, siendo una pérdida total para el productor, debido a que si alguna de las mazorcas del cacao tienen indicio de estas enfermedades, deben ser desechadas inmediatamente y no pueden ser fermentadas ni secadas, por lo cual las familias costarricenses no pueden vivir únicamente de las plantaciones de cacao.

En los últimos años el cacao costarricense ha sido reconocido como uno de los mejores cacaos a nivel mundial, sin embargo, la inversión inicial es muy costosa, por lo cual en Costa Rica no existen grandes plantaciones de cacao, agregando que es un proceso laborioso para poder fermentar y secarlo, sin el cual el cacao no es usualmente comprado, ya que puede sufrir alteraciones de sabor si no se sigue el debido proceso.

A pesar de ser un producto que ha tenido gran importancia en la cultura e historia costarricense, los diferentes gobiernos no han facilitado las mejores herramientas de desarrollo a los agricultores para poder sacar el máximo provecho a sus terrenos. Ante la pregunta, ¿Cuáles acciones ha promovido el gobierno costarricense para incentivar la siembra de cacao?, los entrevistados mencionaron que el apoyo gubernamental ha sido prácticamente nulo en el crecimiento que ha tenido en los últimos años el cacao, lo cual se evidencia en las siguientes respuestas:

“El Plan Nacional de Cacao que incentiva la producción del cacao costarricense, mediante la innovación y la competitividad del sector.” (Entrevistado 1).

“Plan Nacional de Cacao 2018-2028 el cual tiene detalle sobre el plan estratégico, análisis y acciones a tomar para los próximo 10 años.” (Entrevistado 3).

“Material genético de alta calidad y resistente a plagas y enfermedades, fortalecimiento organizacional, dotación de tierras para aumentar áreas de cacao, en proceso, financiamiento para la agro cadena de cacao.” (Entrevistado 4).

“En mi opinión falta mucha agresividad y recursos para financiar acciones concretas. El apoyo se limita a una coordinación de un comité de asistencia técnica, de muy poca cobertura. En mi opinión no hay investigación, hace falta: capacitación y asistencia técnica, crédito y mayor liderazgo” (Entrevistado 5).

“Bueno, básicamente el INDER (Instituto de Desarrollo Rural) tiene algunos programitas de distribución de material genético, de plantas para agricultores, de asentamientos para agricultores pequeños, entonces todos los años ellos definen cierta área que van a incrementar y nosotros desde la oficina lo que hacemos es certificar que ese material sea de los clones que han sido evaluados durante un montón de años, como quince años, entonces básicamente es garantizar la calidad de los materiales genéticos que utilizan los agricultores, que sean de alto rendimiento y tolerante a las enfermedades” (Entrevistado 6).

“Sí mal no recuerdo en 2015 el cacao de volvió de interés nacional para su producción, comercialización y exportación de cacao y sus derivados además en 2016 salió a relucir una política del estado la fomenta el desarrollo de las zonas rurales, dando oportunidad a los agricultores de la zona productora.” (Entrevistado 7).

“Hay un Programa Nacional de Cacao en el Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG), el INDER ha desarrollado proyectos con asentamientos cacaoteros, el alcance es muy limitado” (Entrevistado 9).

Análisis.

Mediante las respuestas brindadas por los entrevistados se puede observar que el Gobierno ha estado presente en el proceso de crecimiento del cacao a través de diferentes iniciativas, pero se requiere impulsar el apoyo constante que se debiera tener para mejorar la competitividad del producto a nivel internacional. Una de las iniciativas desarrolladas es el “Plan Nacional de Cacao 2018-2028”, en este se intenta ampliar el conocimiento los agricultores para mejorar sus ingresos mediante sus actividades agrícolas.

Alvarado (2018) asegura que:

El ministerio de agricultura y ganadería, mediante el liderazgo de la comisión interinstitucional de cacao, y el acompañamiento técnico y metodológico del instituto interamericano de cooperación para la agricultura, logró elaborar el plan nacional de cacao, involucrando durante la elaboración a una serie de actores claves vinculados a la agrocadena, tanto pública como privada, de la academia y organismos cooperantes. a todos ellos nuestro más sincero agradecimiento, porque mediante una participación activa, lograron construir este plan nacional de cacao 2018-2028, que servirá como instrumento orientador y articulador de la gestión de apoyo institucional para consolidar, en los próximos diez años, una agrocadena de cacao competitiva y sostenible.

El apoyo gubernamental ha sido decisivo en desarrollo de la industria cacaotera costarricense, el Gobierno ha buscado promoción de programas que permitan instruir, actualizar y capacitarse en las técnicas utilizadas actualmente para la siembra y cosecha del cacao, brindando herramientas fundamentales para poder sacar el mayor provecho a la actividad cacaotera por parte de los agricultores; adicionalmente, el cacao costarricense, al ser considerado como fino, puede venderse a precios distintos a los estipulados por las Bolsas de Valor. No obstante, las iniciativas gubernamentales han sido de alcance limitado.

En algunos casos, diversas entidades han buscado implementar de manera correcta acciones que promuevan el crecimiento de la producción cacaotera, dicha actividad ha sido desarrollada exitosamente por el Programa de Investigación y Transferencia de Tecnología Agropecuaria en cacao (PITTA Cacao), tutelado por el Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG), a través del cual 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. (Alvarado, 2018).

A través de un mayor apoyo por parte de las diferentes entidades involucradas, el cacao costarricense podría posicionarse mejor en los mercados internacionales, aprovechando las características que posee y que destacan como atractivas para los consumidores de los países en cuestión.

Categoría 4: Disminución de siembra de cacao

Descripción.

La siembra de cacao ha disminuido en gran porcentaje debido a las diversas enfermedades que han atacado los árboles y aunque han creado clones que no se ven afectadas por este tipo de plagas, estos deben ser certificados, por lo cual su costo no es accesible para todas las clases sociales de agricultores, como consecuencia de esto, en los últimos años se ha notado una disminución importante en el cultivo de cacao. Ante la pregunta ¿Cuáles han sido los principales cambios en el cultivo de cacao costarricense?, los entrevistados responden lo siguiente:

“Los cambios abruptos porque los que ha pasado la industria cacaotera, han sido negativas ya que en un lapso esta industria se vio desprotegida por el gobierno costarricense”
(Entrevistado 7).

“La productividad sigue siendo muy baja y el área de cultivo con poco aumento relativo”
(Entrevistado 9).

Análisis

La disminución de la siembra de cacao posee dos principales factores que afectaron su expansión: el primero fue el ataque inminente de las plagas que afecta la mitad o hasta más de los frutos de las plantaciones, y el otro factor en el cual el Gobierno ha hecho énfasis es que los

árboles de cosecha costarricense son ya mayores, por lo cual no se recolecta tanta cantidad de mazorcas.

La disminución de la siembra del cacao ha sido consecuencia de diversas enfermedades que fueron introducidas a través de los años; sin embargo, más allá de su disminución, esto ha provocado un impacto socio-económico para un sector reducido de la sociedad, los agricultores de cacao, quienes han subsistido gracias a las cosechas del árbol del cacao, pero que, debido a las enfermedades y a la disminución desmesurada de las cosechas, optaron por la siembra de frutas para incrementar sus ingresos mensuales.

Alvarado (2018) afirma que:

No obstante, y a pesar de estos apoyos, el sector cacaotero mantiene limitantes que le impiden ser una cadena competitiva, tales como: ausencia de infraestructura y equipo para generar un mayor valor agregado con modelos de escala, limitado acceso al crédito, falta de asociación entre productores, así como, debilidad de las organizaciones existentes, ausencia de espacios de gobernanza para la toma de decisiones en la cadena, prevalencia de plantaciones viejas con poca productividad y falta de capacidad negociadora de diversos actores.

Sin embargo, todas estas desventajas pueden ser disminuidas en un gran porcentaje con el control adecuado, mejorando la siembra, disminuyendo las plagas, y aumentando la competitividad del cacao costarricense a nivel global; un factor fundamental para el crecimiento óptimo del cacao tanto en mercados nacionales como internacionales es el capacitar a los agricultores en relación con la fermentación y secado del cacao, ya que este adquiere su máxima calidad mediante este proceso.

De modo complementario, es fundamental tomar en cuenta las necesidades climatológicas y de temperatura para que el cacao crezca en una manera óptima y brinde la mayor cantidad de cosecha en las épocas estimadas. Esto beneficiaría la producción para fines de exportación, puesto que se estaría vendiendo un producto de mayor calidad.

Categoría 5: Factores competitivos

Descripción.

Para finalizar la revisión sobre la competitividad del cacao costarricense en mercados europeos, se buscó investigar propiamente sobre las ventajas del producto para su posicionamiento exitoso en mercados extranjeros. En las entrevistas se comentó mucho acerca de la calidad que posee el cacao costarricense en comparación a cacaos a nivel mundial, este ha sido catalogado como uno de los mejores cacaos del mundo debido a su aroma y sabor tan característico, brindando notas tan particulares que ningún otro cacao posee, siendo la cualidad que más le brinda competitividad en el mercado. A los entrevistados se les solicitó específicamente lo siguiente: Mencione cuáles factores hacen competitivo el cacao costarricense en comparación con otros cacaos. Ante esta consulta, se obtuvieron estas respuestas:

“La categorización del cacao costarricense como fino y de aroma, sin embargo, actualmente no podemos indicar que seamos competitivos de manera total hasta ver los efectos del Plan Nacional de Desarrollo 2018 – 2028.” (Entrevistado 1).

“Definitivamente el clima de Costa Rica es muy favorable para que se de cacao todo el año, hay ciertos periodos donde baja un poco, de hecho estamos en un periodo donde empieza a bajar un poquito más la producción, pero siempre hay verdad, no falta nunca, a diferencia de otros países donde sí se ven afectados por las estaciones, además el cacao de Costa Rica por dicha tenemos el CATIE que ha sido un máximo investigador de lo que es la semilla, ósea es como “TOP” mundial de investigación sobre semillas del cacao, ahí está el banco más grande de semillas de cacao y ellos desarrollaron un cacao muy resistente que produce una semilla muy grande, una fruta muy grande y por ende una fruta superior verdad y además muy importante en el caso de Costa Rica que es un cacao resistente a la monilia, que en Costa Rica hay un problema con la monilia que es una enfermedad del cacao, que fue introducida para que la gente dejara de sembrar cacao y en su lugar sembrara banano” (Entrevistado 2).

“Posición estratégica con accesos tanto marítimos y terrestres. Buenas legislaciones laborales (está totalmente prohibido y penado el trabajo infantil, cosa que es un problema grande en otros países productores como Costa de Marfil y Ghana) Bueno posicionamiento país a nivel internacional, estabilidad política y buen entorno en este aspecto, origen de cacao costarricense se considera escaso y de creciente reconocimiento. Costa Rica tiene reconocimiento como país productor y exportador de 100% cacao fino y de aroma (según el dossier y pruebas presentadas en la pasada reunión de la IICO (Organización Internacional del Cacao) en el 2019. Grandes avances en investigación sobre la genética del cacao (Colección Internacional de Cacao CATIE. Así como investigaciones de la Universidad EARTH, se tiene a una de las mejores promotoras de comercio internacional del mundo que es Procomer. Costa Rica posee una variedad interesante de cacao de buena genética y de buena productividad, así como constante mejora en procesos post cosecha (en este punto se necesita avanzar más, sin embargo, vamos por buen camino. Cacao con altas conciencia ambiental y buscando estándares de carbono neutralidad.” (Entrevistado 3).

“Calidad en nichos de mercados diferenciados para cacao fino o de aroma, cultivado de forma sostenible y sin trabajo infantil.” (Entrevistado 4).

“Teniendo en cuenta que la mayoría de los cacaos de CR son producto de híbridos, ricos en variabilidad genética, son igualmente ricos en sabores. Estos cacaos, ricos en aromas, calificados a nivel internacional como “finos y de aroma”, deben ser motivo de vigilancia y promoción, para garantizar que así se conservan en el mercado internacional.” (Entrevistado 5).

“Bueno, aquí el caballo de batalla es la calidad, el aroma y la fineza del cultivo, son cacaos muy finos generalmente, y está catalogado a nivel mundial como que todo el cacao cien por ciento del cacao que se produce en el país es fino y aroma, entonces eso lo hace muy atractivo para las grandes empresas que compran cacao en África, bueno usted sabe que África es el principal productor de cacao a nivel mundial, noventa por ciento del cacao se produce en África, entonces cacaos finos y de aromas los utilizan para hacer mezclas, entonces el cacao de Costa Rica ese es el punto fuerte de que tiene muy buena calidad y es muy fino, y hay mucha

área en realidad, de ahí se puede sembrar cacao en toda la zona norte verdad, todo lo que es San Carlos, Guatuso, Upala, Los Chiles, En el Pacífico Central y Sur, digamos de Parrita a Ciudad Cortes y Corredores toda esa zona pacífica tiene condiciones para cacao y toda la zona atlántica de Guápiles prácticamente hasta Sixaola, entonces hay enormes áreas que se pueden sembrar de cacao, el problema son los costos, el sembrar cacao no es rentable” (Entrevistado 6).

“El principal factor competitivo el cual Costa Rica tiene a su favor son los múltiples premios internacionales que ha obtenido el país.” (Entrevistado 7).

“Sabor y Aroma” (Entrevistado 8).

Análisis.

El cacao costarricense es reconocido a nivel mundial debido a su fuerte sabor y aroma, son características únicas por las cuales ha ganado premios a nivel mundial, sin embargo, no es un cacao que se consuma 100% puro debido a que no hay tanta cantidad en el mercado, por esta razón normalmente se realizan mezclas entre diversos tipos de cacaos sembrados alrededor del mundo, brindando pocas variedades de cacaos finos para mejorar su sabor.

El cacao ha sido un producto utilizado a lo largo de los años por los costarricenses, este posee un gran valor histórico y cultural en Costa Rica y ha perdurado a través de los años, acoplándose a las constantes necesidades del mercado nacional e internacional. Los productores, distribuidores y exportadores a lo largo del país han sabido transformar de manera correcta todos los beneficios que brinda el cacao costarricense al mundo, también han proporcionado un adecuado marketing, dando énfasis a sus características más llamativas.

Si bien es cierto que el cacao costarricense no es competitivo en todas las áreas, este mismo ha presentado características llamativas para los mercados europeos tales como Alemania, Reino Unido y Países Bajos debido al enfoque en cuanto a calidad que han decidido presentar a los

mercados mundiales, son países que se destacan por su mercado meta el cual es principalmente mercados orgánicos y gourmet, brindado Costa Rica las características adecuadas en la calidad del cacao para ser un producto utilizado potencialmente en sus mezclas.

Los mercados europeos poseen altos estándares de calidad e inocuidad, debido a esto para realizar exportaciones o tan solo ser un productor llamativo ante los ojos de los mercados europeos se debe de cumplir con un conjunto de normas tanto en calidad como en razones sociales como: Óptimas condiciones de trabajo, así mismo algunos de los compradores piden obligatoriamente a los vendedores certificaciones brindadas por distintas instituciones las cuales permiten verificar la veracidad del producto que se está comprando.

Según Alvarado (2018):

Tomando en cuenta que el 100% del cacao costarricense de exportación está considerado como “fino y de aroma”, se reconoce que el cultivo tiene un potencial de mercado importante; tanto a nivel nacional como internacional. Este elemento representa una ventana de oportunidad para el acceso a nichos internacionales diferenciados. A esto se le suma que, el estar en manos de pequeños productores, con alta vinculación de mano de obra familiar y propiciar prácticas amigables con el ambiente, hacen del rubro un cultivo que puede aportar de manera significativa al desarrollo rural, al medioambiente y a la mejora de las condiciones de vida de las familias asociadas a esta actividad.

El cacao costarricense posee diversas características que han contribuido a su posicionamiento a lo largo de los mercados mundiales, siendo conocido como un cacao orgánico, de aroma y sabor, y adicionalmente producido sin riesgo de maltrato infantil, en comparación a otros países como Ghana y Costa de Marfil, que sufren en gran parte con la explotación infantil únicamente con fines de lucro.

Es importante destacar el constante crecimiento de la industria alimentaria gourmet en el ámbito cacaotero, debido que a través de los años diversas ferias han ganado renombre para la utilización del cacao en productos que son considerados de alta calidad, en los cuales se utilizan productos certificados y ganadores de premios a nivel mundial como: International Chocolate Awards, International Cocoa Awards, Hairloom Cacao Preservation, entre otros.

Interpretación de datos

En este estudio se recolectaron muchos resultados significativos para ampliar los conocimientos en el mercado agrícola del cacao. Se obtuvo que la muestra comparte muchas opiniones similares entre sí, como que el cacao costarricense es altamente competitivo en las exportaciones; sin embargo, había otros puntos que del todo no compartían entre ellos.

En primer lugar, se determinaron las principales zonas agrícolas de cacao y se pudo analizar las principales razones por las cuales el cacao en Costa Rica se encuentra ubicado en zonas tan específicas del país, una de las principales fue los fértiles suelos y el flujo de agua que transcurre constantemente por todas estas zonas, lo cual brinda las características perfectas para el desarrollo óptimo.

Mediante diversas situaciones que afectaron la venta de cacao en Costa Rica, se pudo observar diversos factores fundamentales para obtener un excelente cacao y poderlo ofrecer como cacao de “aroma y sabor”. Los principales factores que delimitan su calidad no están ligados directamente con su siembra, sino con sus cuidados post-cosecha, como bien su nombre lo dice es el cuidado que se le da al cacao luego de ser cosechado, ya que este debe tener un proceso de fermentación y secado adecuado para ser considerado un cacao de calidad, si no, su sabor se puede ver afectado.

Seguidamente durante el estudio se hizo notable la gran influencia que posee el clima en todos los temas ligados con cualquier actividad agrícola, sin embargo, en el cacao es de suma importancia, ya que la producción va ligada directamente con la cantidad de agua y luz solar que reciba; estas deben ser racionadas de una manera equitativa, debido a que el exceso de luz solar

podría acortar la vida del árbol, mientras que el exceso de agua y sombra haría que el árbol no dé frutos como debería, ya que la cosecha de esta planta se realiza dos veces al año.

Consecutivamente, mediante el análisis de datos se determinó que el material genético óptimo para sembrar cacao actualmente son clones creados luego de muchos años de investigación por parte de CATIE, esto para eliminar el factor de riesgo en cuanto a pérdidas de cosechas por enfermedades que han afectado al sector cacaotero durante muchos años. No obstante, también se pudo hacer observar que este material genético posee un costo muchísimo más elevado como inversión inicial, por lo cual posicionarse en el mercado con grandes compañías es sumamente difícil.

Los entrevistados determinaron que un gran porcentaje de los cambios que ha tenido la actividad cacaotera costarricense son positivos, estos mencionan que, aunque la promoción del Gobierno en esta área no ha sido la ideal, han logrado importantes avances para este sector, el cual estaba totalmente aislado anteriormente, y ahora cuenta con diversas instituciones de apoyo que logran un control adecuado en relación con el crecimiento de las exportaciones anualmente y los productos principalmente exportados.

El cacao es un producto utilizado en América Latina desde sus inicios, el cual con los años ha ido evolucionando según los gustos de los consumidores, es un producto conocido por sus distintos beneficios, no posee únicamente una presentación, sino que ahora se encuentra dirigido a diversos mercados y tipos de consumidores debido a sus cualidades gastronómicas; es posible encontrarlo en la industria cosmética principalmente en artículos de cuidado personal como piel y cabello, debido a su gran porcentaje de manteca brindando altos niveles de hidratación.

El *Theobroma cacao* es sembrado únicamente en América Latina y África debido a las características climatológicas que presentan, las cuales permiten el perfecto desarrollo de la planta, es un producto altamente consumido a nivel mundial, sin embargo, el mayor consumo se encuentra ubicado en el continente europeo. La limitante es que ninguno de estos países lo pueden sembrar en forma exitosa debido a sus características climatológicas, por lo cual mediante el

estudio se observa que el principal mercado de consumo para el cacao costarricense está ubicado en Europa, más específicamente en Holanda, Suiza y Alemania, conocidos mundialmente por su chocolate de calidad.

El gobierno costarricense ha sido fuertemente cuestionado en el sector cacaotero, debido a que en los últimos años su apoyo fue prácticamente nulo al crecimiento de esta vieja industria costarricense; a pesar de ello, en los últimos años han creado programas para incrementar las exportaciones de pymes mediante Procomer, también se creó el “Plan Nacional de Cacao 2018-2028”, buscando implementar las maneras correctas del desarrollo de esta industria, la cual se encuentra en auge.

Es importante mencionar que instituciones como el Instituto Nacional de Aprendizaje han desarrollado cursos agronómicos en los cuales se busca brindar las herramientas necesarias para los agricultores en diversas zonas alejadas del país, también se buscó la estandarización de la fermentación y secado del cacao, para aumentar su competitividad tanto en suelo nacional como internacional.

Uno de los tópicos más importantes mencionados durante las entrevistas es la calidad que posee el cacao costarricense, este es considerado como uno de los mejores a nivel mundial, otorgándole las características de “aroma y sabor”. Aproximadamente el 99% del cacao exportado desde nuestro país es considerado como “cacao fino”, brindándole un valor agregado en comparación con otras variedades.

El cacao costarricense es fuerte, normalmente no es tan utilizado debido a que su producción nacional no es tan grande como para poder suplir todo el mercado; sin embargo, se realizan mezclas con diversos cacaos más sutiles, creando contratos perfectos para un mercado comercial, también es importante recalcar que Costa Rica creó una Cámara de Cacao Fino para asegurar la calidad del producto creado en nuestro país y darle un renombre a todo el cacao que sea exportado.

CAPÍTULO V: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Conclusiones de la investigación

En relación con la unidad factores fundamentales para el desarrollo y transformación de la industria cacaotera costarricense, se concluye que:

Costa Rica es uno de los mejores productores de cacao a nivel mundial, debido a que en el país se ofrecen todas las características climatológicas para el óptimo desarrollo del árbol del cacao, dichas características han sido determinantes para el desarrollo del cacao, dándole lugar en diversas ferias internacionales de cacao debido a su sabor y aroma.

Se verificó que el elemento principal que brinda cualidades de calidad al cacao es su proceso de fermentación y secado, anteriormente el cacao sufría una depreciación en su calidad debido a que el proceso no era el indicado, por lo tanto, diversas empresas tanto públicas como privadas lo estandarizaron para así asegurar la calidad del cacao.

Se afirmó que tener un control sobre la cantidad adecuada de sol, agua y sombra puede repercutir de manera positiva en la cosecha de las mazorcas del cacao; este control logrará incidir de manera directa en la producción anual de *Theobroma cacao* en las fincas, lo que puede aumentar el flujo económico de cada agricultor.

Así mismo, se puede afirmar que los clones son la mejor alternativa para evitar plagas y aumentar las producciones anuales, debido a que estas alteraciones genéticas fueron creadas directamente para aumentar y mejorar la producción de cacao costarricense.

Respecto a la Unidad de análisis Competitividad para la exportación hacia mercados europeos, se pudo concluir que:

Costa Rica desarrolló el “Plan Nacional de Cacao 2018- 2018” con la finalidad de brindar un mayor apoyo a los agricultores y sacarle un mayor provecho, este plan fue desarrollado para

optimizar la industria cacaotera costarricense y de esta manera sacarle el mayor provecho a dicha producción.

Se destaca la competitividad del cacao costarricense en el mercado europeo debido a su aroma y sabor, dichas características son otorgadas por el sabor y olor tan penetrante que posee el cacao costarricense en comparación con distintos cacaos que actualmente ocupan lugar en el mercado, llegando a llamar la atención de todo tipo de gustos debido a lo diferente de su sabor con respecto al cacao comercializado normalmente.

De la misma forma se logró determinar que los principales países de la Unión Europea a los cuales se puede exportar cacao costarricense son: Alemania, Reino Unido y los Países Bajos, debido a la dirección en la cual se encuentran enfocados sus mercados gourmet y orgánicos para los cuales el cacao costarricense cumple con los requisitos necesarios.

Se destaca la gran variedad de presentaciones en que se puede encontrar el cacao, dirigido a gustos y necesidades determinadas, los pequeños productores se han empeñado en innovar diversas presentaciones que logren captar la atención de los consumidores en el mercado, ampliando así su mercado meta.

Se determinó que el cacao de Costa Rica es totalmente orgánico y libre de explotación infantil, lo que ha sido un problema en otros países productores como Costa de Marfil, siendo aún más atractivo para mercados europeos debido a que logran examinar toda la trazabilidad de nuestros productos y pueden confiar en que se produce sin incurrir en prácticas ilegales como la explotación de menores de edad.

Costa Rica no es un país competitivo con respecto a costos, debido a la distancia y tiempo que requiere el transporte del cacao hasta el continente europeo; sin embargo, sigue siendo una alternativa viable debido a los estándares de calidad necesarios para ingresar a los mercados europeos, asimismo, el característico sabor del cacao costarricense permite realizar diversas mezclas con notas amaderadas, almendradas, frutales entre otras, brindando así una gran variedad para presentarse en mercados extranjeros.

Se encontró que las plagas han sido una de las principales causas en relación con la disminución de cacao en Costa Rica, este tipo de plagas se extiende a través de los árboles de cacao, causando un porcentaje importante de pérdida monetaria para los agricultores, quienes lo ven como una forma de negocio poco viable y son remplazados por otros árboles que les produzcan un mayor ingreso monetario, lo cual incide negativamente en las oportunidades competitivas del producto.

Se determinó que el mercado del cacao está es un constante incremento, ya que pequeñas empresas interesadas a comercializar el cacao han surgido en los últimos años, utilizando como método de expansión principal la biodiversidad que ofrece Costa Rica y posicionándose en el mercado como productos meramente orgánicos.

En términos generales se puede concluir que la evolución y transformación del cacao ha sido un proceso tardado y costoso, tanto por parte del Gobierno como de entidades públicas y agricultores, se observa que la producción del cacao se encuentra en un proceso de transición constante, por lo cual las capacitaciones en relación con los mercados y sus nuevas necesidades para lograr ser competitivos son indispensables. Por otro lado, su crecimiento del sector ha sido notable principalmente en los últimos 5 años, en los cuales se le ha brindado mayores oportunidades de crecimiento tanto a nivel nacional, como internacional; lo anterior, aunado a las características especiales del cacao costarricense, permite concluir que el producto cuenta con un nivel alto de competitividad en mercados internacionales como Europa, ampliando sus posibilidades de comercialización.

Recomendaciones

Se recomienda al Ministerio de Agricultura y Ganadería brindar la información necesaria a los agricultores y productores de cacao seco costarricense mediante asesorías y capacitaciones sobre mejores prácticas de producción y el cuidado adecuado para los clones del producto, con el fin de asegurar su calidad y validar su precio en diversos mercados internacionales.

Se le recomienda a toda la industria cacaotera costarricense, aprovechar las distintas capacitaciones y opciones que brinda el gobierno costarricense a nivel nacional sobre productividad y competitividad, con la finalidad de mejorar la producción de cacao a través de la información indicada para el óptimo desarrollo de la plata, tal como cantidad de sombra, luz y agua.

Se le recomienda al Ministerio de Agricultura y Ganadería desarrollar opciones que faciliten herramientas necesarias, por ejemplo maquinaria, a los agricultores para poder promover el crecimiento de zonas alejadas del Gran Área Metropolitana; asimismo, los agricultores podrán desarrollar sus propios productos e incrementar la calidad de vida, además de asegurar no vender su cacao seco precios poco recomendables.

Así mismo, se le recomienda al Gobierno de Costa Rica, promover en instituciones como el Instituto Nacional de Aprendizaje (INA) el desarrollo de programas enfocados en la industria cacaotera, debido a que el poco conocimiento en los pequeños productores podría disminuir el aumento paulatino de la industria tanto a nivel nacional como internacional.

Se le recomienda a Promotora de Comercio Exterior informar a pymes productoras de cacao artesanal sobre las diferentes capacitaciones y asesorías a las cuales pueden acceder para poder competir a nivel mundial, aprovechando la ventaja que tiene la calidad del cacao producido en Costa Rica, adicionalmente, el país se va ver beneficiado posicionándose a nivel mundial con un gran productor de cacao.

Consecuentemente se recomienda a todas las pequeñas y medianas empresas ubicadas en el país informarse correctamente sobre los tratados de libre comercio que facilitan de gran manera las exportaciones en condiciones ventajosas, a través de las páginas web y otras herramientas disponibles por parte de las instituciones estatales de comercio, para así aprovechar no solo los beneficios arancelarios, sino también todas las cualidades que posee el cacao costarricense tal y como que es 100% orgánico y 100% libre de la explotación infantil.

Por otro lado, se le recomienda a las diferentes empresas productoras de cacao, que investiguen sobre posibles nuevos mercados a nivel internacional donde podrían exportar su producto de manera ventajosa, lo anterior mediante el acercamiento a instituciones estatales que las puedan guiar en este proceso, por ejemplo Procomer; lo anterior con el fin de aprovechar las ventajas competitivas con las que cuenta el cacao costarricense, lo cual les permitiría posicionar su producto en forma positiva.

De la misma forma, se le recomienda el Ministerio de Agricultura y Ganadería enviar personal especializado a las principales zonas productoras del país, para informar a los cacaoteros sobre cómo se puede evitar la rápida propagación de las enfermedades en las plantaciones y cuáles son las medidas preventivas que deben de ser gestionadas, con el fin de reducir las pérdidas económicas que enfrentan debido a esto.

Para finalizar, se le recomienda a futuros investigadores que profundicen en las futuras posibilidades para la producción y exportación del cacao costarricense, abarcando otras áreas no contempladas en el presente estudio como la factibilidad de comercialización del producto en otros mercados nuevos para Costa Rica.

Referencias bibliográficas

- Agroalimentación. (s.f.). Cacao. Clima y suelo. Recuperado 3 marzo, 2020, de <https://www.engormix.com/agricultura/articulos/el-cultivo-cacao-t26412.htm>
- Agropedia. (2019, 7 noviembre). : El Cultivo del Cacao - Siembra, Manejo Técnico, Curiosidades y Más. Recuperado 27 enero, 2020, de <https://agrotendencia.tv/agropedia/el-cultivo-de-cacao/>
- Agrotendencia. (2019, 7 noviembre). : El Cultivo del Cacao - Siembra, Manejo Técnico, Curiosidades y Más. Recuperado 3 marzo, 2020, de <https://agrotendencia.tv/agropedia/el-cultivo-de-cacao/>
- Carmioli, G. (2017, enero). Análisis de la actividad cacaotera costarricense y perspectivas de su reactivación. Recuperado 27 enero, 2020, de http://www.sepsa.go.cr/DOCS/2017-001-Diagnostico_cacao.pdf
- Catanzaro, M. (2018, 22 enero). Los científicos quieren salvar el cacao con una modificación genética. Recuperado 3 marzo, 2020, de <https://www.elperiodico.com/es/ciencia/20180120/modificar-el-cacao-para-salvarlo-6565847>
- Cerda, R. (s.f.). Programa mejoramiento genético del cacao. Recuperado 3 marzo, 2020, de <https://www.catie.ac.cr/productos-y-servicios/consultorias-y-servicios-de-alto-nivel/mejoramiento-genetico/programa-mejoramiento-genetico-del-cacao.html>
- Cerda, R., & Phillips, W. (2011). Enfermedades del Cacao en Centroamérica. Recuperado 3 marzo, 2020, de <http://www.mag.go.cr/bibliotecavirtual/H20-10877.PDF>

- Chacón, M. B. (2008, 30 mayo). El cacao como moneda en Costa Rica en el siglo XVIII. Recuperado 14 enero, 2020, de <file:///C:/Users/marie/Downloads/31194-Texto%20del%20art%C3%ADculo-90849-1-10-20171107.pdf>
- Clavijo, M., & Ardila, P. (2015). Eficiencia Económica en la Producción de Cacao en Rionegro-Santander. Recuperado 27 enero, 2020, de <https://repository.usta.edu.co/bitstream/handle/11634/1066/2015-ClavijoLemus%2CMairaAlejandra-Trabajodegrado.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Comisión Interinstitucional de Cacao. (2018). Plan Nacional de Cacao 2018-2028. Recuperado 27 enero, 2020, de <http://www.mag.go.cr/bibliotecavirtual/E14-11072.pdf>
- Costa Rican Cocoa. (s.f.). Producción de Cacao. Recuperado 27 enero, 2020, de <https://www.costaricancocoa.com/contenido/produccion-de-cacao/>
- Cruz, R., & Cañas, P. (2018). Vista de La importancia de la exportación del cacao en Colombia y los países en América Latina. Recuperado 27 enero, 2020, de <https://revistas.ufps.edu.co/index.php/ID/article/view/1514/1419>
- El Mundo. (s.f.). Productores de cacao de Costa Rica, beneficiarios de nuevo plan de desarrollo para el sector. Recuperado 27 enero, 2020, de <https://www.elmundo.cr/costa-rica/productores-de-cacao-de-costa-rica-beneficiarios-de-nuevo-plan-de-desarrollo-para-el-sector/>
- Escacao. (2014). Historia del cacao en el salvador. Recuperado 27 enero, 2020, de <https://es.slideshare.net/escacao/historia-del-cacao-en-el-salvador>
- Hernández, L., & Salas, J. (2015). Cacao, una aportación de México al mundo. Recuperado 27 enero, 2020, de https://www.revistaciencia.amc.edu.mx/images/revista/66_3/PDF/Cacao.pdf

León, F., Calderón, J., & Mayorga, E. (2016). Estrategias para el cultivo, comercialización y exportación del cacao fino de aroma en Ecuador. Recuperado 27 enero, 2020, de <file:///C:/Users/marie/Downloads/Dialnet-EstrategiasParaElCultivoComercializacionYExportaci-5774752.pdf>

Méndez, W. (2017, 11 enero). Biodiversidad en Costa Rica. Recuperado 3 marzo, 2020, de <http://arenaltours.com/biodiversidad-en-costa-rica/>

OEA. (s.f.-a). Cacao entero o partido, crudo o tostado (HS92: 1801) Comercio producto, exportadores y importadores. Recuperado 9 marzo, 2020, de <https://oec.world/es/profile/hs92/1801/>

OEA. (s.f.-b). Cacao entero o partido, crudo o tostado (HS92: 1801) Comercio producto, exportadores e importadores. Recuperado 9 marzo, 2020, de <https://oec.world/es/profile/hs92/1801/>

Oficina Nacional de semillas. (2017, 25 septiembre). Certificación de Semilla de Cacao. Recuperado 27 enero, 2020, de <http://ofinase.go.cr/certificacion-de-semillas/certificacion-de-semilla-de-cacao/>

Parellada, G. (2017, 14 septiembre). El chocolate que se come a África. Recuperado 27 enero, 2020, de https://elpais.com/internacional/2017/09/13/actualidad/1505306814_169045.html

PROCOMER. (2015, 7 septiembre). Nueva norma ISO para la producción de cacao sostenible será publicada en 2020. Recuperado 27 enero, 2020, de <https://www.procomer.com/es/alertas-comerciales/nueva-norma-iso-para-la-produccion-de-cacao-sostenible-ser-publicada-en-2020>

PROCOMER. (2016, 26 julio). Chocolate de Upala se vende en Europa y Canadá. Recuperado 27 enero, 2020, de <https://www.procomer.com/es/noticias/chocolate-de-upala-se-vende-en-europa-y-canad>

PROCOMER. (2017, 3 marzo). Cacao de Valle de la Estrella de Limón se exporta a Estados Unidos desde 2012. Recuperado 27 enero, 2020, de <https://procomer.com/es/noticias/cacao-de-valle-de-la-estrella-de-limn-se-exporta-a-estados-unidos-desde-2012>

PROCOMER. (2019). Caracterización de la Comercialización Internacional del Cacao como Ingrediente en las Industrias como Cosmética y Alimentaria. Recuperado de <http://sistemas.procomer.go.cr/DocsSEM/5A52A4C7-2FAF-4D5B-9940-9F36381AEC3B.pdf>

RAE. (s.f.). Factible. Recuperado 9 marzo, 2020, de <http://lema.rae.es/dpd/srv/search?key=factible>

Redacción ConceptoDefinicion.de. (2019, 23 julio). Zona Agrícola. Recuperado 3 marzo, 2020, de <https://conceptoDefinicion.de/zona-agricola/>

Rupp, R. (2015, 18 marzo). Can GMOs Save Chocolate? Recuperado 3 marzo, 2020, de <https://www.nationalgeographic.com/culture/food/the-plate/2015/03/18/can-gmos-save-chocolate/>

Sánchez, M., Jaramillo, E., & Ramírez, I. (2015). Enfermedades del cacao. Recuperado 3 abril, 2020, de <file:///C:/Users/marie/Downloads/124%20ENFERMEDADES%20DEL%20CACAO.pdf>

APÉNDICES

Cuestionario

Tema por investigar: “Evolución y Transformación del Sector Productor y Exportador de Cacao En Costa Rica”

Realizado por María Paula Fonseca Mejía estudiante de Comercio Internacional en la Universidad Internacional de las Américas.

El cuestionario realizado es totalmente confidencial y con fines educativos.

1. ¿Cuáles son las mayores zonas productoras de cacao costarricense?
2. ¿Cuáles productos derivados del *Theobroma cacao* son producidos en Costa Rica?
3. ¿Bajo cuáles criterios debe ser cultivado el cacao para ser considerado de calidad?
4. ¿Cuáles han sido los principales cambios en el cultivo de cacao costarricense?
Justifique su respuesta.
5. ¿Cuál es el producto hecho a base de cacao con mayor demanda en el extranjero?
6. ¿Sabe usted cuáles son los países europeos que importan más cacao costarricense?
Por favor menciónelos.
7. ¿Cuáles acciones ha promovido el gobierno costarricense para incentivar la siembra de cacao?
8. Mencione cuáles factores hacen competitivo el cacao costarricense en comparación con otros cacaos.