

**UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DE LAS  
AMÉRICAS**

**VICERRECTORIA ACADÉMICA**

**COMERCIO INTERNACIONAL**

**El sector cacaoero costarricense y sus retos para la realización  
del programa de financiamiento para el mejoramiento e  
incremento de la competitividad propuesto por el IICA, de cara  
al año 2022**

**MARVIN ARTAVIA LÓPEZ**

**San José, diciembre 2021**

## Contenido

CARTA DEL FILÓLOGO.....	8
Dedicatoria y Agradecimiento.....	9
Dedicatoria.....	9
Agradecimiento .....	10
Resumen Ejecutivo.....	11
<b>CAPÍTULO I: PROBLEMA .....</b>	<b>13</b>
<b>Planteamiento del Problema de investigación.....</b>	<b>13</b>
<b>Objetivos de la Investigación.....</b>	<b>15</b>
Objetivo general .....	15
Objetivos específicos .....	15
<b>Justificación de la investigación .....</b>	<b>16</b>
<b>Antecedentes de la investigación .....</b>	<b>18</b>
Antecedentes Nacionales .....	18
Antecedentes Internacionales .....	21
<b>Proyecciones de la investigación.....</b>	<b>25</b>
<b>CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO.....</b>	<b>26</b>
Proceso de producción del cacao en Costa Rica.....	26
Historia del cacao en Costa Rica .....	26
Auge y estancamiento de la producción de cacao .....	27
El cacao en el comercio costarricense .....	28
Evolución del mercado mundial.....	29
Principales características del cacao.....	30
Clasificación Botánica del cacao.....	31
Clasificación comercial del cacao. ....	32

Calidad.....	33
Principales países productores de cacao en grano en el mundo .....	34
Consumo mundial de cacao.....	36
Importaciones, exportaciones y precios mundiales .....	37
Importaciones. ....	37
Exportaciones. ....	38
Precios. ....	38
Afectaciones por pandemia .....	39
Situación Actual .....	41
Previsiones.....	42
Evolución general del sector en Costa Rica .....	43
Áreas de cultivo .....	43
<b>CAPÍTULO III: MARCO METODOLÓGICO .....</b>	<b>45</b>
Enfoque de la Investigación .....	45
Diseño de la Investigación.....	46
Fuentes de la Investigación.....	47
Fuentes primarias.....	47
Fuentes secundarias .....	47
Muestra de la Investigación.....	48
Unidades de Estudio .....	51
Objetivo: Identificar los beneficios que traería para el país el incremento de la competitividad del sector cacaotero, desde el proceso productivo que implementan los productores de cacao en Costa Rica, hasta la expansión de mercados internacionales....	51
Unidad 1. Beneficios .....	51
Objetivo: Reconocer los posibles obstáculos que presenta el sector cacaotero costarricense que dificultan el logro de los objetivos del programa.....	52

Unidad 2. Obstáculos.....	52
Instrumentos de la Investigación .....	52
Proceso para la Recolección y Análisis de Datos.....	54
<b>CAPÍTULO IV: ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS .....</b>	<b>56</b>
Unidad de análisis 1: Beneficios .....	57
Categoría 1: Proceso productivo.....	58
Descripción.....	58
Análisis.....	59
Categoría 2: Competitividad.....	60
Descripción.....	60
Análisis.....	61
Categoría 3: Mercados internacionales .....	63
Descripción.....	63
Análisis.....	64
Categoría 4: Empleo .....	65
Descripción.....	65
Análisis.....	67
Categoría 5: Sector productor.....	68
Descripción.....	68
Análisis.....	69
Categoría 6: Sector exportador .....	70
Descripción.....	70
Análisis.....	72
Unidad de análisis 2: Obstáculos.....	72
Categoría 1: Pérdida de cultivos.....	73

Descripción.....	73
Análisis.....	75
Categoría 2: Experiencia .....	76
Descripción.....	76
Análisis.....	77
Categoría 3: Capacitación.....	78
Descripción.....	78
Análisis.....	80
Categoría 4: Garantía real.....	80
Descripción.....	80
Análisis.....	82
Categoría 5: Tramitología.....	83
Descripción.....	83
Análisis.....	85
Interpretación de datos.....	86
<b>CAPÍTULO V: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES .....</b>	<b>89</b>
Conclusiones de la investigación.....	89
Recomendaciones .....	91
<b>CAPÍTULO VI: PROPUESTA .....</b>	<b>93</b>
Objetivo específico.....	93
Propuesta Integral.....	93
Aportaciones de PROCOMER.....	94
Aportaciones del MAG.....	94
Aportaciones del SIECA .....	95
Mercado Europeo .....	95

Precio del cacao en Europa.....	96
Normas de Higiene y requerimientos generales de la seguridad alimentaria.....	97
Requisitos generales para la exportación.....	99
Normas generales sobre etiquetado de los alimentos .....	99
Requerimientos adicionales no mandatorios .....	100
Planeamiento para exportar cacao a Europa.....	101
Apéndices .....	103
Apéndice A: Cuestionario utilizado en la investigación .....	103
Referencias .....	105

## Tablas

<b>Tabla 1. Producción de Cacao en Grano por Principales Países .....</b>	<b>35</b>
<b>Tabla 2. Lista de los Importadores de Cacao y sus preparaciones .....</b>	<b>36</b>
<b>Tabla 3. Importaciones de cacao en grano .....</b>	<b>37</b>
<b>Tabla 4. Distritos de Costa Rica con un descenso superior a las 100 hectáreas en el área cultivada de cacao entre 1973 y 2014.....</b>	<b>43</b>
<b>Tabla 5. Muestra de la Investigación .....</b>	<b>49</b>
<b>Tabla 6 Matriz de codificaciones: investigación con enfoque cualitativo.....</b>	<b>50</b>
<b>Tabla 7. Unidades y categorías de análisis .....</b>	<b>56</b>

## Resumen Ejecutivo

En el siguiente trabajo de investigación, se desarrolla el tema: *El sector cacaoero costarricense y sus retos para la realización del programa de financiamiento para el mejoramiento e incremento de la competitividad propuesto por el IICA, de cara al año 2022*. Para lograr los estudios pertinentes a dicho tema de investigación, se abordarán dos objetivos específicos, los cuales se desarrollarán de manera amplia, utilizando como muestra a 9 personas, las cuales, a través de una entrevista proporcionada en el presente trabajo, brindan información útil y provechosa para el desarrollo y finalización de esta tesina.

Este Programa, tiene como mayor objetivo, brindar financiamientos a los cacaoeros costarricenses con el fin de mejorar la competitividad del sector, y el de acompañar a los productores de este producto hacia un mejoramiento para ofrecer cacao de más alta calidad y aroma. Debido a lo descrito anteriormente, surge la siguiente interrogante: ¿Cuáles son los retos que presenta el sector cacaoero costarricense para la realización del programa de financiamiento para el mejoramiento e incremento de la competitividad propuesto por el IICA, de cara al año 2022?

Por otra parte, la presente investigación se basó en el tipo de investigación de carácter cualitativo, esto debido a la información que se recopiló y los contenidos presentes. La investigación se basa en los retos que el sector cacaoero podría presentar para que se cumplan los objetivos del Programa, asimismo, de los posibles beneficios que, tanto los productores, exportadores de cacao y sus derivados, como también el país entero, podrían verse altamente favorecidos con la realización del Programa, ya sea directa o indirectamente.

Con la realización de la presente tesina, se espera dar una propuesta integral para la Promotora del Comercio Exterior (PROCOMER), el Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG), y la Secretaría de Integración Económica Centroamericana (SIECA), para enfocar mayor esfuerzo en las exportaciones de cacao y sus derivados hacia países europeos, pues estos presentan mayores índices de ventajas en comparación con otros países.

La conclusión más relevante a la que se llegó, fue que uno de los obstáculos más grandes que el sector cacaotero presenta es el alto índice de no pago, o incluso, el no poseer una garantía real a la hora de querer adquirir un préstamo con alguna entidad bancaria; sin embargo, también se llegó a otra conclusión y es que, al realizarse el programa de financiamiento, traería consigo muchísimas ventajas para el país entero como más empleos, mayor economía para los costarricenses, etc.

Por otra parte, la principal recomendación a la que se llega con esta investigación, es que tanto el IICA como el Sistema de Banca para el Desarrollo, realicen cambios en la manera de brindar los financiamientos, o al menos el no colocar tantas trabas para que los cacaoteros puedan acceder al financiamiento.

## **CAPÍTULO I: PROBLEMA**

### **Planteamiento del Problema de investigación**

El presente proyecto de investigación nace a raíz de la problemática actual vivida en Costa Rica con el producto de cacao y sus derivados, dichas mercancías eran uno de los más exportados en los años 2000-2014 junto al café y al banano; sin embargo, a partir del 2015, se empezó a identificar una significativa reducción de la demanda, situación que hasta la fecha ha costado reestablecer. (SEPSA, 2017).

Durante años, Costa Rica dedicó gran parte de los esfuerzos en proyectar estrategias que incentivarán la reactivación de este sector, de acuerdo con Grace Carmiol González (2017), en su ensayo de investigación titulado “Análisis de la actividad cacaotera costarricense y perspectivas de su reactivación”, menciona que los tres últimos censos realizados muestran un comportamiento a la baja con respecto a fincas, áreas destinadas a la producción de cacao y en el volumen de producción del cacao; estos rubros presentaron una caída del 34% a un 85%, lo que evidencia la necesidad de establecer un plan para la reactivación de la actividad cacaotera nacional.

De acuerdo con la página oficial Costa Rican Cocoa (s.f.), menciona que “Costa Rica se caracteriza por ser uno de los países del mundo donde se produce Cacao de alta calidad por su ubicación geográfica que le permite tener un clima y suelos idóneos para el cultivo de tan apreciado fruto”. En lo descrito anteriormente, se logra apreciar el profundo esfuerzo que los cacaoteros de Costa Rica han dedicado para producir cacao de muy alta calidad y así, posicionar al país en los mercados internacionales, a veces sin apoyo de ninguna entidad, o sin el respectivo acompañamiento para incursionar en el mercado exterior.

Por otra parte, cabe recalcar que el Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG), en colaboración con el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA), desarrollaron un proceso acelerado de planificación estratégica, el cual concluyó con una visión nacional para crear un ambiente de desarrollo para la actividad cacaotera, que bien,

tardó varios años en finalizar, pero lograron llegar a un vértice de decisiones, que podría ser el salvavidas de este sector.

El IICA, como central de cooperaciones del sector agro en Costa Rica, incentivó un programa de financiamiento que beneficiaría la competitividad del sector cacaotero del país, de acuerdo con la página oficial web del IICA, en la sección de “Listado de iniciativas” se detalla lo siguiente como objetivo general: “Mejorar la competitividad del sector cacaotero costarricense mediante la implementación de un programa de financiamiento que potencia el desarrollo integral de la cadena en su conjunto” (2020, p. 2).

El programa nace de la necesidad tan grande de volver a los tiempos en que el cacao era considerado la moneda de Costa Rica, por ser este uno de los productos con mayor índice de comercialización del país; por tal razón, el IICA analizó la oportunidad en conjunto con el MAG y otras entidades, tanto públicas como privadas, para trabajar unánimes en el desarrollo de este sector agro cacaotero. Uno de los puntos más importantes con este programa es el de ampliar las hectáreas sembradas con cacao, para aumentar la producción y traer consigo muchos beneficios.

Finalmente, según el diario digital [elmundo.cr](http://elmundo.cr) (2019), el plan se enfocará más en los pequeños productores de las regiones Huetar Norte, Huetar Caribe y Brunca, donde se centra la mayor producción de cacao del país. De acuerdo con Renato Alvarado, ministro de Agricultura y Ganadería, en una rueda de prensa menciona que con las estrategias previstas se espera pasar de 4.000 a 6.000 las hectáreas cultivadas con cacao, e incrementar de 3.000 a 3.500 las familias productoras en el país.

Partiendo de esta realidad, surge la siguiente pregunta: ¿Cuáles son los retos que presenta el sector cacaotero costarricense para la realización del programa de financiamiento para el mejoramiento e incremento de la competitividad propuesto por el IICA, de cara al año 2022?

## **Objetivos de la Investigación**

### **Objetivo general**

Analizar los posibles retos que presenta el sector cacaotero costarricense para que se cumplan los objetivos del “Plan de financiamiento para el mejoramiento e incremento de la competitividad del sector cacaotero costarricense” en el año 2022.

### **Objetivos específicos**

Identificar los beneficios que traería para el país el incremento de la competitividad del sector cacaotero, desde el proceso productivo que implementan los productores de cacao en Costa Rica, hasta la expansión de mercados internacionales.

Reconocer los posibles obstáculos que presenta el sector cacaotero costarricense que dificultan el logro de los objetivos del programa.

Desarrollar un plan integral para la Promotora del Comercio Exterior de Costa Rica, el Ministerio de Agricultura y Ganadería y la Secretaría de Integración Económica Centroamericana, para trabajar en conjunto y ayudar a posicionar a Costa Rica en el mercado europeo con el cacao y sus derivados.

## **Justificación de la investigación**

La actividad exportadora ha tomado relevancia dentro de la economía mundial, dado el proceso de apertura y globalización, en donde los países han comprendido los beneficios de la especialización y el intercambio. En el último año, dada la situación vigente sobre la pandemia ocasionada por el Covid-19, los distintos países han experimentado un decrecimiento significativo en sus exportaciones, llevando a la incertidumbre e incluso a tomar medidas más recesivas con tal de frenar los contagios en sus territorios. Decenas de países en todo el globo terráqueo se han visto forzados a cerrar sus puertos y fronteras.

Hoy en día, las distintas organizaciones están implicadas en dos procesos sumamente importantes pero vistos a un nivel relativamente global: economía y política. Por tal razón, instituciones como el IICA son ejes centrales para el buen desarrollo de las prácticas agrícolas más adecuadas para estos tiempos, toda vez que guardan un adecuado balance entre esos dos procesos. Es claro que, en esta época de pandemia, la seguridad alimentaria viene siendo la parte vital de las exportaciones de productos agrícolas.

Adicionalmente, uno de los proyectos más importantes presentado por el IICA, es el programa que busca mejorar la competitividad del sector cacaotero del país, a través de un plan de financiamiento para las pymes que potencia el desarrollo integral de la cadena en su conjunto. Según afirma Miguel Ángel Arvelo (2020), representante del IICA en Costa Rica, uno de los principales objetivos es el de desarrollar créditos orientados a la siembra de sistemas agroforestales para la producción de cacao, también el de la recuperación de plantaciones existentes y la expectativa de unirse a alguna alianza público-privadas y así obtener mayor inversión.

Además, cabe recalcar que a partir del año 2013, el MAG con la colaboración del IICA, desarrollaron un proceso intenso de planificación estratégica para la actividad cacaotera, de allí partieron muchas iniciativas que fortalecen este sector; sin embargo, fue hasta el año 2019, con la crisis que trajo el Covid-19, que surge una nueva propuesta, en este caso era un plan de financiamiento que se daría mediante la colocación de créditos a través

del Sistema de Banca para el Desarrollo (SBD), y así fomentar a la rehabilitación de este sector agroalimenticio, que durante muchos años fue conocido como uno de los mejores en Costa Rica, en términos de calidad.

Por tal motivo, desarrollar esta investigación resulta ser muy conveniente y a la vez importante, dada la situación tan preocupante que vive el sector cacaotero en Costa Rica, donde su producción disminuyó significativamente durante los últimos años, a eso sumarle los problemas ocasionados por la pandemia del Covid-19, es muestra de que programas como el del IICA que desea fortalecer este sector a través de financiamientos, son temas de vital importancia y que merece llevar un estudio más profundo.

El programa dio inicio el 17 de febrero del año 2020, específicamente, y con una fecha límite de 2 años, que, de acuerdo con Miguel Ángel Arvelo (2019), el cacao está fuertemente arraigado a la historia y la cultura de Costa Rica, que durante muchos años tuvo una importante producción del mismo, con los más altos estándares de calidad y de aroma, hoy se propone reposicionar su producto en los mercados internacionales.

Posteriormente, el presente trabajo de investigación pretende demostrar los avances realizados por parte del IICA en relación con el programa de financiamiento para mejorar la competitividad del sector cacaotero de Costa Rica; y a su vez, identificar la viabilidad del mismo en la actual situación vivida a nivel mundial por el Covid-19, determinando cuáles son los retos a los que se enfrentan durante el periodo 2021.

## **Antecedentes de la investigación**

### **Antecedentes Nacionales**

Según lo mencionado por el INDER (2017), en su publicación sobre el “Plan Nacional de Desarrollo Rural Territorial 2017-2022”, que expone una serie de propuestas que ayudan al trabajo en conjunto con los actores de cada territorio rural, con el objetivo de unir esfuerzos, mejorar la comunicación y así poder alcanzar metas. El plan busca, además, darles un valor agregado a los territorios, incentivar el emprendedurismo, el ecoturismo, entre otros, y así ayudar a que las poblaciones rurales puedan aprovechar sus recursos naturales de la mejor manera.

Con arreglo a lo anterior, el plan presentado por el INDER, en conjunto con el IICA, trata de dar un mayor énfasis a aquellas zonas rurales casi olvidadas de Costa Rica, y así, incentivar al emprendedurismo, alcanzando niveles muy altos en calidad, producción sostenible; todo en armonía con el medio ambiente, aprovechando los recursos naturales que ofrece el país. Esto aclara que el IICA busca ayudar a los sectores rurales de Costa Rica, promoviendo prácticas de mejoramiento para alcanzar niveles de competitividad; justamente lo que ahora quiere hacer con los sectores cacaoteros del país.

En el artículo “Investigación de mercado revela potencial de Costa Rica para productos de comercio justo” (2016), realizado por Marvin Blanco, en conjunto con Diego González, se detalla un aporte investigativo muy importante elaborado por el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) y la Coordinadora Nacional de Comercio Justo (CLAC), donde especifica el fuerte potencial de productores de comercio justo para insertarse en la actividad comercial del país, tanto en el sector público como en el privado, detallando que: “De acuerdo con el estudio, persiste el desconocimiento del enfoque productivo de comercio justo, no obstante, tanto el sector privado como el público muestran interés en los productos, estimando que el precio de compra sea igual al actual.”

A partir de los resultados investigativos del IICA y CLAC, se logró afirmar que los productos de mayor demanda son la piña y el café, aportando una demanda de 30.000 unidades y 18.500 kilos mensuales respectivamente; lo cual incentiva aún más a los productores de dichos productos a querer sumar más puntos a esta estadística, sin menospreciar a los productores de otros mercados, que, de igual forma, aportan resultados muy positivos para el país.

En el estudio realizado por Enrique Ulloa Leitón (noviembre, 2019), para PROCOMER, titulado “Caracterización de la comercialización internacional del cacao como ingrediente en las industrias cosméticas y alimentaria”, hace referencia a que el cacao es uno de los productos más comercializados en todo el mundo, siendo este utilizado tanto en el mercado alimentario mayormente, con un 72% de participación y el restante 28% en el mercado de cosméticos.

Dicho estudio destaca que Costa Rica, para el periodo 2017, ocupó el puesto 21 como productor de cacao en el mundo y la tercera posición en Centroamérica por detrás de Guatemala y Honduras; lo cual resalta que el país es reconocido como uno de los mejores productores de esta fruta, y pudiendo ser mejor si se le da la importancia requerida, además del acompañamiento necesario para incrementar la competitividad del sector cacaotero, abriendo puertas para comercializar en distintos países donde aún no ha llevado el cacao costarricense.

Es relevante el estudio realizado por Ulloa, ya que hace énfasis en que Costa Rica posee un cacao de muy alta calidad y que el mundo lo conoce, simplemente no se ha desarrollado este producto de la mejor manera; si se le llegara dar mayor relevancia, brindando esfuerzos desde la producción, procesos, hasta la exportación, se podría alcanzar un nivel muy alto en cuanto a temas de competitividad en el mercado internacional.

En un artículo publicado en la prensa digital del IICA, en setiembre del 2016 que tiene como tema “IICA y Sistema de Banca para el Desarrollo acuerdan fortalecer al sector agro productivo de Costa Rica” redactado en San José, menciona que la Alianza SBD-IICA,

es una alianza público-privada para incrementar la competitividad del sector cacaotero costarricense, buscando desarrollar procesos útiles para promover el desarrollo nacional, fortalecer las cadenas agropecuarias prioritarias en el país y apoyar a pequeños productores impulsando innovación y valor agregado, que mejoren sus condiciones en el mercado.

El artículo llegó a la conclusión de que los territorios más olvidados del país son los rurales, y que de ellos se pueden lograr grandes desarrollos agrícolas; para ello, Miguel Ángel Arguello, representante del IICA en Costa Rica, y el director ejecutivo de la Secretaría Técnica del SBD, Miguel Aguiar, concuerdan con que se debe apoyar mayormente los temas de desarrollo de capacidades, la creación y aplicación de metodologías e instrumentos, la gestión y uso de conocimiento, la gestión de proyectos, la gestión corporativa, entre otros.

La investigación realizada hace alusión a las áreas que se debe mejorar en cuanto al sector agrícola del país, ya que, a pesar de que el país posee un sector agro muy consolidado, siendo este el mayor exportador del territorio nacional, se considera que aún hay mucho en lo que se puede mejorar. Por tal motivo, el artículo es de suma relevancia pues un territorio que se debe optimar es el cacaotero, tomando en cuenta todos los aspectos necesarios para darle mayor competitividad a Costa Rica.

De acuerdo con el MAG (2018), existe un proyecto el cual lleva por título “Plan nacional de cacao 2018-2028”, en el que destaca que fue construido por la Comisión Interinstitucional de Cacao, con la participación de más de veinte instituciones y empresas asociadas a la actividad. El plan presentado por el Gobierno redacta que buscan crear estrategias que fomenten el incremento de la productividad bajo esquemas agroforestales que ayuden a controlar el cambio climático.

Una de las estrategias que este proyecto está implementando es la expansión de las áreas de cultivo de cacao, se espera incrementar de 4.000 a 6.000 las hectáreas cultivadas de cacao en un plazo de cinco años, e incrementar de 3.000 a 3.500 las familias productoras de este cultivo a nivel nacional; con el objetivo último de mejorar la competitividad de la

actividad y, por ende, contribuir con el desarrollo rural, de esta forma, los beneficios que se verían al largo plazo serían muy importantes.

El objetivo principal de dicho plan de cacao, se asocia claramente con el objetivo del programa de financiamiento que propuso el IICA para ayudar al sector cacaotero de Costa Rica, reforzando las ayudas brindadas a las zonas rurales del territorio nacional, con el fin de traer una mayor competitividad a las industrias agro del país. Es necesario recalcar que son estrategias muy acertadas que se desarrollaron con personal muy capacitado y profesional.

### **Antecedentes Internacionales**

En un estudio realizado por Xinia Chaves (2016), consultora internacional, se da a conocer el proyecto titulado “Desarrollo de un arreglo institucional para el sector cafetalero de México”, donde se da la participación del IICA en conjunto con la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA); en dicho estudio se da una búsqueda minuciosa sobre la importancia del café de aroma de México y cómo se puede potenciar en el mercado internacional.

El objetivo del proyecto es el de impulsar, promover el desarrollo y la competitividad del café de México, identificando los aspectos que se debe mejorar para insertar el producto en mercados internacionales, expandiéndose a más países y alcanzando así que el café mexicano sea conocido en todas partes por su aroma y calidad. Para el logro de este proyecto, se obtuvo la participación del IICA como promotor principal, donde propusieron estrategias, estudios importantes, entre otros.

Los aportes del IICA fueron cruciales para el desarrollo del proyecto en cuestión, contribuyendo con herramientas necesarias para llevar a cabo los objetivos esperados. Los avances han sido exitosos y las proyecciones apuntan a más; se espera pasar de 150 millones de sacos de café, a 195 millones de sacos de café, asumiendo una tasa de crecimiento de 1.5%-2.5% entre el periodo 2016-2025. Esta información es relevante para el desarrollo de

este trabajo, pues se aprecia la importancia que ha tenido el IICA en este proyecto, y los resultados que se han obtenido gracias a sus aportes.

De acuerdo con el repositorio digital del IICA, se redacta la elaboración de un plan titulado “Agriculture Policy Programme Caribbean Action: Trinidad & Tobago, country update” (2016), que tuvo lugar en el país de Trinidad y Tobago; dicho plan busca la participación de jóvenes que poseen y operan empresas agrícolas y/o gestionan y desempeñan un papel vital en una empresa agrícola familiar. El plan también ofreció un espacio de informar y promocionar su negocio entre sus pares y las partes interesadas del sector agrícola en la región y ser el inicio de una base de datos de la iniciativa.

La premisa propuesta en el plan anterior es un aporte muy grande para la actualidad, donde se le da participación a los empresarios agrícolas jóvenes; dándoles todas las herramientas necesarias para su incursión en el mercado tanto local, como internacional. Este plan fue promovido por el IICA y se aprecia la dedicación que este instituto tiene para fomentar el crecimiento agro en distintos países, obteniendo resultados muy favorables, que resultan ser beneficiosos. En conclusión, este plan ayuda a demostrar que el IICA trae buenos aportes para los países, así como en el programa para el sector cacaotero de Costa Rica.

De acuerdo con el estudio planteado por el Banco Centroamericano de Integración Económica (BCIE), que lleva por título “Demanda de Cacao Amigable con la Biodiversidad en la Unión Europea” (2010), tomado del proyecto “Mercados Centroamericanos para la Biodiversidad”, expresa la gran demanda de cacao de los europeos; y no solo de cualquier cacao, sino de la tendencia que hay de poder disfrutar de un cacao de alta calidad y amigable con el ambiente.

Según el estudio, demuestra que los consumidores de Europa son los más grandes a nivel mundial para el cacao saludable, principalmente significa que debe ser producido de una manera social y ambientalmente responsable y que sus productos derivados deben contener un alto contenido de este cacao y muy poca cantidad de otros ingredientes que puedan ser dañinos para la salud.

El objetivo principal de este estudio es demostrar la oportunidad tan grande de mercado para cacao en la Unión Europea proveniente de Centroamérica, más específicamente de Nicaragua, Honduras, El Salvador, Costa Rica y Guatemala. Señala también que Latinoamérica ha mejorado la producción de cacao bajo la premisa de ofrecer un producto de alta calidad y con los estándares más altos de salud y amigables con el ambiente. Por tal razón, se evidencia que la UE paga un precio más alto por una tonelada de cacao en grano de Latinoamérica que para los granos de países africanos.

En conclusión, los productos agro provenientes de Latinoamérica son muy conocidos a nivel internacional debido a su alta calidad, aroma y el cuidado minucioso que se le da desde la semilla, la planta y hasta la producción. Por tal motivo es necesario que Costa Rica siga mejorando y desarrollando nuevas estrategias agrícolas, que garanticen un puesto en el mercado internacional, y uno de los productos mayor vendidos es el cacao, por lo que se le debe dar mayor importancia.

En la Revista Cubana de Economía Internacional, publicado por la Dra. Mahé Sosa Arencibia en el año 2018, llamado “Mercado Internacional del Cacao: una referencia obligada para la inserción del cacao de Baracoa”, aborda temas de perspectivas de inserción del cacao baracoense de Cuba en cadenas globales de valor, lo cual significa que se intenta dar un valor mayor al cacao proveniente de Baracoa tomando de ejemplo a otros países Latinoamericanos con quizás, los mismos niveles de Cuba.

Los tres pilares que se tomaron en cuenta en este artículo fueron Ecuador, Costa Rica y Perú; siendo el primero de ellos el que produce y comercializa más, seguidamente está Costa Rica, que según menciona Mahé, el cacao de Costa Rica ha adquirido mayor importancia y renombre a nivel internacional, por algunos factores especiales como de ser un cacao fino de aroma que pocos países ofrecen; sin embargo, también menciona que los niveles de producción no son tan altos, por tanto, lo ubican como el productor mundial número 41.

Es claro que el mercado costarricense es conocido en muchos países, y aún más el sector agro; sin embargo, este artículo no deja en duda que Costa Rica posee grandes oportunidades y capacidades de crecimiento, ya es bien conocido por su calidad, aroma y por ser amigable con el ambiente; no obstante, queda mucho trabajo por realizar para hacer que la producción sea mayor. Es aquí donde se deslumbra la importancia de dar ayudas a este sector, quizás con financiamientos como el propuesto por el IICA para comprar más terreno y expandir la siembra y producción de esta fruta.

### **Proyecciones de la investigación**

- En este proyecto de investigación se dará a conocer los beneficios que traería para Costa Rica el incrementar la competitividad del sector cacaoero, tomando en cuenta los procesos productivos que implementan los productores de cacao en el país, ya que, con este programa, se pretende crear estrategias para mejorar dichos procesos y también abrir nuevos mercados internacionales.
- Asimismo, se espera reconocer los posibles obstáculos que enfrenta el sector cacaoero costarricense, que puedan dificultar el logro de los objetivos del programa, o incluso, ralentizar el desarrollo del mismo.

## **CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO**

### **Proceso de producción del cacao en Costa Rica**

En Costa Rica, el proceso que se le da al cacao conlleva de mucho cuidado, tal como con el café de especialidad, los procesos de cosecha y procesamiento son cruciales para un cacao fino de alta calidad. Esto no es nada fácil. Es necesario un procedimiento largo y complejo que demandan una atención cuidadosa al detalle. Pero, para poder ilustrar mejor lo dicho anteriormente, es relevante observar toda la historia del cacao en Costa Rica.

### **Historia del cacao en Costa Rica**

“La bebida de los Dioses”, así se le conoce al cacao muy popularmente, y no tiene nada de extraño llamarlo así, ya que es un fruto exquisito con historia muy antigua y, además, un producto que por siglos ha sido el promotor económico de muchos países. El cacao es un árbol proveniente de América, el cual produce un fruto del mismo nombre que se puede utilizar como ingrediente para alimentos entre los que destaca el chocolate. El chocolate, por ejemplo, ha servido como un producto gastronómico muy exótico, capaz de producir la sensación de tranquilidad, sedación y felicidad debido a la producción de triptófano, que es un aminoácido involucrado en la regulación del sueño y el placer.

El cacao siempre ha tenido gran importancia en todo el mundo, incluso en Costa Rica ha sido uno de los primeros productos oro procesados y exportados; su historia se remonta a la época de los indígenas, a estos se les debe el arte de cosechar y procesar la planta de cacao. Durante muchos años, este fue el motor de la economía del país, siendo el cacao uno de los productos más exportados, junto con el café y el banano de aquellos tiempos. Costa Rica se ha presentado como un sistema agropecuario, el cual se dedica a las operaciones agrícolas, esto hace que el país obtenga credibilidad en el mercado foráneo por el prestigio que tiene como un productor de bienes de calidad.

Así lo menciona Manuel B. Chacón (2008, p. 732), Curador de Numismática del Museos del Banco Central de Costa Rica, en una revista de historia titulada “El cacao como

moneda en Costa Rica en el siglo XVIII”, explicando que durante el siglo XVII y principios del siglo XVIII hubo una difícil situación económica en Costa Rica, debido a una caída del comercio intercolonial y la falta de moneda para las transacciones de bienes y servicios internos. Este problema incitaría una pobreza para una gran mayoría de la población.

De acuerdo con Chacón, menciona que: “Ante tal situación, distintos representantes de la corona española en Costa Rica solicitaron la autorización para el uso del cacao como moneda, lo cual se lograría en 1709, como una manera de tener el circulante necesario.” (9° Congreso Centroamericano de Historia, 2008). Esto ayudó a que la Nación pudiera exportar cacao a Nicaragua y Portobelo en Panamá. El cacao, a nivel cultural, posee mucha relevancia, pero para el país no es solo un fruto, sino una planta con la que muchas familias lograron forjar la economía de todo un país a través de ella.

Actualmente, existen muchos estudios enfocados en el cacao en Costa Rica, como en el caso de la tesis realizada por Philip MacLeod, donde desarrolla temas importantes sobre el auge y el estancamiento de la producción cacaotera; dicho estudio demuestra los problemas que llevaron a la regresión de este y menciona dentro de los principales sucesos el mal clima, las pésimas condiciones de los caminos, los impuestos, el costo del transporte del cacao hacia otros mercados y los bajos precios pagados por el producto; sin embargo, existe aún un motivo más preocupante y es el de la mano de obra en las haciendas de cacao. (Anuario de Estudios Centroamericanos, 1996).

### **Auge y estancamiento de la producción de cacao**

Desde hace mucho tiempo atrás se cultivaba cacao en Costa Rica; era cultivado por indígenas de Talamanca y por los Votos al norte del territorio, de acuerdo con Philip MacLeod (1996, p. 2), en su tesis titulada “Auge y estancamiento de la producción de cacao en Costa Rica 1660-95”, menciona que el primer reporte de un cultivo de cacao proveniente del país viene de Juan Vásquez de Coronado en Quépos, en 1563.

El país inició con la inserción de la economía colonial en la época de 1570 con la exportación de algunos víveres, ganado, materias primas, etc; sin embargo, seguía siendo un país pobre y aislado; fue entonces cuando en el siglo XVII el cacao fue el eje principal del curso exportador. Desde el año 1800, se plantaron varios terrenos en la vertiente atlántica, dando inicios a una época de auge del cultivo. En la década de 1930, se ampliaron las plantaciones en las zonas Atlántica, Norte y Brunca, por la mejora en los precios de exportación, principalmente a Suiza, Alemania y Estados Unidos.

Según menciona un estudio realizado por Lic. Lizeth Jaén Barrantes, Ing. Lloyd Foster Russell (2010), el cual se titula “Cadena productiva de cacao políticas y acciones”, expone lo siguiente:

Los años de mayor gloria fueron entre las décadas de 1960 y 1970, pero a finales de esta última, la producción cayó fuertemente con la propagación de la enfermedad fungosa llamada moniliasis o monilia del cacao (*Moniliophthora roreri*). Al mismo tiempo, una época de bajos precios y otros problemas asociados a los materiales de siembra, motivaron el abandono de plantaciones y cambios de cultivos dados los incentivos del sector público.

Fueron varios los factores que motivaron la caída de la producción cacaotera costarricense, como lo mencionado anteriormente, la moniliasis, que es una enfermedad causada por el hongo *Moniliophthora roreri* afecta de manera muy grave las plantaciones de cacao, causando pérdidas de hasta un 80%; es una de las principales razones por las que se dio el estancamiento del sector cacaotero del país, sumándole que en esa época los precios eran muy bajos, pues se importaba cacao de otros países con precios muy competitivos, entre otros factores como la falta de caminos y puertos así como al ataque de piratas y zambos mosquitos.

### **El cacao en el comercio costarricense**

Antes de la colonización española y no se sabe desde cuánto tiempo atrás, la semilla de cacao era usada por los indígenas en forma de trueque, así lo consignó en sus estudios de

la zona de Nicaragua y Costa Rica el conquistador Gonzalo Fernández de Oviedo a inicios del siglo XVI; de esa forma, las personas utilizaban la semilla del cacao como moneda para intercambiar por otros productos de su interés.

De acuerdo con un artículo publicado por la Universidad de Costa Rica (s.f., p. 12), escrita por Javier Agüero Hidalgo, titulada “La Negrita de Los Ángeles: Peregrinaciones, promesas, confección de vestidos y alfombras... expresiones de fe en Costa Rica”, menciona que en 1709 el gobernador Lorenzo Antonio de Granda y Balbín, declaró las pepitas de cacao como medio oficial y aceptable para el intercambio comercial. Para los colonos, las propiedades de este producto americano, así como el valor dado en Europa, son de mucho interés, por lo que surge el interés de dedicarse a la siembra y exportación del fruto, siendo para Costa Rica una de las actividades de agro exportación significativas en esa época.

Si bien es cierto el cacao fue prohibido como moneda a finales del siglo XVIII, su uso para el trueque continuó aún durante gran parte del siglo XIX, dada su importancia alimenticia y comercial. De esta forma, cientos de familias pudieron adaptarse a un entorno donde la pobreza coexistía con ellas; sin embargo, la economía tuvo un cambio importante con el desarrollo de la siembra del café y el creciente número de personas con trabajo asalariado, que provocó que cada vez circulara mayor cantidad de monedas como medio de pago.

Con el pasar de los años, entre 1880 y 1930 específicamente, se diseñó una política de país agro exportador y el cacao tomó importancia socioeconómica especialmente en la zona del Caribe. La práctica del trueque comenzó a decaer en el momento en que se monetizó la economía en el siglo XIX, con la crisis económica occidental del 1929 y la depresión de 1930 y años subsiguientes vinieron a cerrar ese ciclo del modelo agro exportador.

### **Evolución del mercado mundial**

El comercio mundial de productos primarios, entre ellos, el cacao en grano, es de suma importancia, dado que la producción y el comercio de estos constituyen la base

económica de muchos países subdesarrollados; sin embargo, este sector ha venido presentando una declinación algo considerable en los últimos 20 años, provocando que la comercialización de productos agro se esté perdiendo en muchos países de América Latina y el Caribe.

Según un artículo publicado por la Comisión Económica para América Latina y el Caribe (CEPAL, 2002), titulado “Anuario estadístico de América Latina y el Caribe”, menciona que las exportaciones de los países de América Latina y el Caribe representaban 82% del valor total de las exportaciones FOB de bienes, mientras que para el año 2001, esa cuota había descendido a 41%. Los productos primarios son necesarios para obtener bienes finales a ser consumidos por la población y dar mayor nutrición; no obstante, existen algunas excepciones como en el caso del cacao, que es considerado un producto de lujo, en vista de que no son indispensables; es decir, no son considerados de primera necesidad en la alimentación.

### **Principales características del cacao**

El cultivo del cacao posee varias características muy endémicas de su tipo, por ejemplo, una de las principales características es que sus miembros producen flores y frutas en el tallo y ramas; además, es un cultivo que crece y produce en forma adecuada cuando está protegido por la sombra de otros árboles. Por otra parte, para que el cacao represente un buen negocio para el productor, una plantación debe producir entre el quinto o sexto año de establecida, más de 1.000 kg de grano seco por hectárea.

La planta de cacao inicia su producción aproximadamente a partir del tercero al quinto año de sembrado (dependiendo de la variedad), alcanzando el máximo rendimiento entre el octavo y el décimo año. Sin embargo, la planta es productiva hasta los cuarenta y cinco años de edad, más aún si se emplea un manejo agronómico adecuado. Por lo general, se llevan a cabo dos cosechas en un año: la cosecha principal y la cosecha intermedia, siendo esta última menor que la primera cosecha.

Para lograr una producción exitosa de cacao es fundamental seguir varios pasos, que según el MAG (1991), cita lo siguiente:

Producción y selección de plantas vigorosas y sanas, a nivel de vivero; resiembras; poda del cacao; combate de malezas; regulación de la sombra; fertilización; formación y limpieza de canales de drenaje; combate de plagas y enfermedades; cosecha oportuna; adecuada fermentación y secado de la almendra.

Lo anterior menciona algunos de los cuidados que se debe tener para llevar una buena producción del fruto y de la planta, además que el cultivo no debe ser plantado en cualquier lugar o cualquier tipo de terreno, sino que debe ser en zonas con condiciones apropiadas de clima y suelo. Esto por algunas razones, como con el viento que es un factor que perjudica la planta, cuando alcanza velocidades superiores de 14 km/hora. Cuando es sembrado en lugares donde los vientos alcanzan velocidades considerables, se debe establecer cortinas rompevientos.

Otra de las características del fruto es que se necesita esperar de 5 a 6 meses entre la fertilización y la cosecha de los frutos, su temporada de cosecha dura aproximadamente 5 meses. La cosecha del cacao consiste en cortar los frutos maduros de los árboles, abrirlos por lo general con un machete y extraer las semillas. Estas semillas se ponen a fermentar entre 2 y 8 días antes de secarlas al sol, luego de este proceso, los granos se deben colocar en sacos y se embarcan.

Para sembrar el cacao es importante que antes se siembren árboles de sombra temporal y permanente de 6 a 9 meses. Dicha siembra debe realizarse en la primera mitad de la temporada de lluvia para tener suficiente tiempo para que el árbol se establezca antes de la siguiente temporada seca. La manera en la que se debe sembrar el cacao es en filas, espaciadas entre sí de 3 metros.

### **Clasificación Botánica del cacao.**

En el área de botánica, el cacao puede clasificarse de tres maneras distintas dependiendo de su genética, los cuales se detallan a continuación:

***Cacao Criollo.*** Es el árbol que da el fruto de mejor calidad, pero se caracteriza por ser menos fructífero y representa una pequeña proporción de la elaboración mundial. Este tipo de cacao posee un cotiledón de color entre marfil pardusco y castaño muy claro, con un olor de cacao dulce unido a un aroma delicado característico. El cotiledón, según la página de ecología verde, escrito por Javier Sánchez (2021), resume que son las hojas primordiales de las plantas con flores que surge de un embrión vegetal en el desarrollo temprano de una planta. Es cultivado principalmente en México, Guatemala y Nicaragua en pequeñas cantidades. Además, Venezuela, Colombia, islas del Caribe, Trinidad, Jamaica e isla de Granada. En Madagascar, Java e islas Comores.

***Cacao Forastero.*** Este tipo es el más común, se le conoce como forastero o amazonia, su sabor es fuerte, amargo, un poco ácido y representa el 70% del consumo de cacao del mundo. Muchos estudios apoyan la creencia de que es más resistente a las enfermedades. Las variedades de cacao Forastero se cultivan principalmente en Venezuela, Perú, Ecuador, Colombia, Brasil, Costa de Marfil, Ghana, Camerún, Costa Rica, Santo Tomé y algunas plantaciones en el sudeste asiático.

***Cacao Trinitario.*** Es el resultado del cruce obtenido a partir del Criollo y el Forastero; por consiguiente, es más resistente y productivo que el Criollo y combinando los sabores de ambos. Contiene un amplio rango de sabores, aromas y persistentes en el paladar. Pueden apreciarse sabores a heno, roble miel, manzana y melón. Se cultiva en Trinidad, Java, Sri Lanka, Papua- Nueva Guinea, Camerún y en Venezuela. Actualmente, representa aproximadamente el 5% de la producción mundial.

### **Clasificación comercial del cacao.**

Al igual que hay una clasificación botánica, también existe una clasificación de tipo comercial e industrial. En el mercado mundial, generalmente, se clasifican los granos de cacao en dos categorías, los cuales son los presentados a continuación:

***Cacao ordinario.*** Son los granos producidos por los cacaos de tipo Forastero; estos son utilizados en la fabricación de manteca de cacao y de productos que tengan una elevada proporción de chocolate.

***Cacao fino o de aroma.*** Por otra parte, en términos generales, los granos de cacaos Criollos y Trinitarios corresponden a lo conocido en el mercado mundial como cacao fino o de aroma. Se utiliza principalmente en mezclas con granos ordinarios para producir sabores específicos en los productos terminados. Los granos correspondientes a esta categoría dan características específicas de aroma o color en chocolates finos o capas de cobertura. También se usan para producir cacao en polvo que se emplea como aroma en algunas recetas y en la preparación de algunos alimentos y bebidas.

### **Calidad.**

Como se ha explicado anteriormente en mucho de los apartados, la supervivencia del cacao en los mercados internacionales nunca había sido tan estrictos, varias décadas atrás el contexto de la globalización económica se centraba en el cacao y otros pocos productos más como el café; sin embargo, surgen una serie de reformas orientadas a una mayor apertura comercial y liberación de la economía, lo cual exige mejorar la competitividad. A raíz de esto, el mercado del cacao sufrió un cambio que se vincula con una mejor calidad del producto.

Los estándares internacionales para cacao requieren que el grano esté libre de sabores indeseados, sobre todo sabor a humo, moho, acidez excesiva, amargor y astringencia excesivas. Así lo menciona un artículo titulado “Cacao en Grano: Requisitos de Calidad de la Industria del Chocolate y del Cacao”, publicado por Cocoa Quality (2015), donde, además afirma que el grano del cacao debe ser cultivado, cosechado, fermentado, secado y

almacenado de acuerdo con todas las prácticas que se recomiendan, con el fin de asegurar unos niveles de contaminación lo más bajos posibles y de cumplir con la legislación en materia de seguridad alimentaria.

La calidad del producto final está estrechamente vinculado con las características de la materia prima utilizada. Algunos de esos aspectos pueden ser el tamaño del grano, el contenido de manteca de cacao y la dureza de esta; no obstante, otros aspectos son de difícil medición como el sabor y el aroma. Además, otros vinculantes afectan la calidad según los actores del desplazamiento del cacao, como, por ejemplo, los productores, intermediarios, fabricantes o consumidores, etc.

Por otro lado, es importante destacar que el tratamiento poscosecha como la fermentación, secado y tostado, especialmente el proceso de fermentación, desarrolla los llamados precursores del aroma y disminuye la contracción y la acidez de los granos de cacao, en otras palabras, una buena fermentación provoca que el aroma del cacao se active y disminuye el sabor ácido del grano. Por el contrario, si no se lleva un adecuado tratamiento poscosecha, el potencial aromático de los cacaos finos o de aroma no se manifiesta.

### **Principales países productores de cacao en grano en el mundo**

En la última década, la producción de cacao en el mundo ha variado, con unos años de baja producción y otros con aumento muy masivo. De acuerdo con un boletín publicado por el Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego de Perú (2021), cita lo siguiente:

La Organización Internacional de Cacao (ICCO) estima una producción récord mundial de 5 024 miles de toneladas, es decir, un incremento de 6,3% durante la campaña 2020/2021. Esta es la primera vez que se supera la marca de los 5 millones de toneladas, debido a que se presentarían mejores condiciones climatológicas en las principales regiones productoras.

Además, menciona que África incrementaría su producción hasta un 9% para el periodo 2021-2021; Asia y Oceanía crecerían en 2% en el mismo periodo. En tanto, se espera

que la producción de las Américas disminuya en 2%, esto debido a las condiciones climatológicas que se prevé para dicho periodo, ayudando a la producción de unos países, y afectando, por otro lado, a la producción de las Américas. En términos de cuota de la producción mundial total, África es la mayor región productora, con un 77% de la producción total. Las Américas y Asia y Oceanía se estiman en 17% y 6%, respectivamente.

En la tabla que se presenta a continuación se citan los principales países productores de cacao en grano, en una vista panorámica que va desde el 2014, hasta previsiones del 2021. Esta tabla se presenta con la finalidad de observar el papel que tienen los grandes países productores de cacao medido por miles de toneladas, además, de mostrar cuál de estos lugares representa el lugar más importante para la producción del mismo.

**Tabla 1. Producción de Cacao en Grano por Principales Países**

	2014/2015	2015/2016	2016/2017	2017/2018	2018/2019	2019/2020*	2020/2021**
<b>Total Mundo</b>	<b>4 252</b>	<b>3 994</b>	<b>4 768</b>	<b>4 648</b>	<b>4 697</b>	<b>4 728</b>	<b>5 024</b>
1 Costa de Marfil	1 796	1 581	2 020	1 964	2 154	2 105	2 225
2 Ghana	740	778	970	905	812	800	950
3 Ecuador	261	232	290	287	322	328	340
4 Camerún	232	211	246	250	280	280	280
5 Nigeria	195	200	245	250	270	250	270
6 Indonesia	325	320	270	240	220	200	200
7 Brasil	230	141	174	204	176	201	180
<b>8 Perú</b>	<b>92</b>	<b>105</b>	<b>115</b>	<b>134</b>	<b>136</b>	<b>151</b>	<b>150</b>
9 República Dominicana	82	80	57	85	75	75	75
10 Colombia	51	53	55	55	59	64	65
<b>Subtotal</b>	<b>4 004</b>	<b>3 700</b>	<b>4 441</b>	<b>4 373</b>	<b>4 504</b>	<b>4 454</b>	<b>4 735</b>
Otros	248	294	327	275	193	274	289

Nota: IICO 2021. Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego de Perú

En las primeras posiciones de los principales países productores de cacao en grano se encuentran Costa de Marfil y Ghana, países de África, seguido de Ecuador de tercero, Camerún de cuarto, etc. Sin embargo, estos primeros son los grandes productores debido a las buenas condiciones atmosféricas, por lo que se presagia una producción récord de 2 225 miles de toneladas para el periodo 2020-2021.

## Consumo mundial de cacao

Al estudiar la evolución de la producción de cacao, así como de los demás productos a base del mismo, se observa un flujo constante en la demanda. La población mundial sigue consumiendo cacao, ya sea en grano o en las molindas, los casos fluctúan dependiendo del país; sin embargo, es evidente el deseo de seguir consumiendo esta fruta a pesar de la elevación en los precios del mercado.

En los últimos años, se ha visto una gran cantidad de esfuerzos por el desarrollo del sector cacao, tanto a nivel colectivo como individual, de gobiernos, corporaciones y la sociedad civil, incluyendo a las organizaciones de agricultores. En la siguiente tabla, se observa una lista de los países con mayores importaciones de cacao y sus preparaciones, dado en miles de dólares americanos. Los datos van desde el año 2017 hasta el 2020, tomado del Centro de Comercio Internacional (ITC, por sus siglas en inglés).

**Tabla 2. Lista de los Importadores de Cacao y sus preparaciones**

Importadores	Valor importado en 2017	Valor importado en 2018	Valor importado en 2019	Valor importado en 2020
Mundo	47891387	49313420	49935825	49534209
Estados Unidos de América	5145881	4856588	5127504	5189358
Alemania	5035967	5150192	5167529	5167840
Países Bajos	4631770	4832779	4699580	4801631
Francia	3383133	3463365	3351070	3533514
Reino Unido	2628473	2781130	2767815	2968990
Bélgica	1915644	1899152	1998365	2033189
Canadá	1520439	1552647	1562011	1622209
Polonia	1224283	1324682	1330595	1531381
Italia	1289793	1271023	1264366	1369448
Rusia, Federación de	1048556	1179825	1248863	1221288
Malasia	1012645	1083795	1129445	1220347
España	1146177	1086124	1091569	1095472

Nota: ITC 2021. Organización Mundial del Comercio y de las Naciones Unidas.

## **Importaciones, exportaciones y precios mundiales**

### **Importaciones.**

Las importaciones de cacao y sus derivados en el mundo se han visto afectadas por la pandemia, no obstante, durante los años 2013 hasta el 2019, la situación presentó un aumento a una tasa promedio anual de 4,3%; lo que creó asombro y a la vez alegría, pues cada vez se llegaba más y más a la meta en víspera de una reactivación de este sector a nivel mundial.

Las demandas de cacao en grano provienen de la industria que produce chocolates, confites, alimentos procesados, entre otros. De esta manera, cabe recalcar que los principales países importadores son la Unión Europea (Países Bajos, Alemania, Bélgica, Francia, España y Reino Unido) y los Estados Unidos; ya que son los principales lugares donde se desarrollan procesos industriales a base de cacao. (Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego de Perú, 2021)

En lo que va del año 2019-2020, se presentó una ligera disminución de un 1% en las importaciones de cacao en grano, esto se da debido a un descenso en las importaciones de los países que importan más a nivel mundial por causa de la pandemia; no obstante, se sigue manteniendo a niveles favorables. En la siguiente tabla, se presenta el dato de las importaciones de cacao en grano a nivel mundial dado en miles de toneladas.

**Tabla 3. Importaciones de cacao en grano**

Importadores	2013/14	2014/15	2015/16	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20*
<b>Mundo</b>	<b>3 094</b>	<b>3 021</b>	<b>3 252</b>	<b>3 892</b>	<b>3 472</b>	<b>4 031</b>	<b>3 991</b>
1 Países Bajos	651	703	819	906	827	1 181	952
2 Alemania	245	301	343	555	411	462	394
3 Malasia	299	222	214	302	314	364	392
4 Estados Unidos	437	479	421	503	340	373	387
5 Bélgica	264	246	304	301	211	257	375
6 Indonesia	109	53	61	190	260	259	193
7 Francia	138	133	149	147	153	139	159
8 Turquía	91	85	87	97	94	111	124
9 Reino Unido	60	58	43	88	50	86	110
10 España	109	106	111	121	104	104	95
<b>52 Perú</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>SUBTOTAL</b>	<b>2 403</b>	<b>2 386</b>	<b>2 553</b>	<b>3 211</b>	<b>2 764</b>	<b>3 338</b>	<b>3 183</b>
Otros	691	635	699	681	708	693	807

Nota: IICO 2021. Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego de Perú

### **Exportaciones.**

En términos de exportaciones mundiales, de acuerdo con la ICCO en un estudio estadístico sobre el cacao publicado en el año 2021, menciona que se estima una producción mundial récord de 5 024 miles de toneladas, es decir, un incremento de 6,3% en la relación al periodo 2019-2020 que fue de 4 728 miles de toneladas. Es importante mencionar que esto es gracias a las condiciones atmosféricas en las principales regiones productoras como África, Asia e incluso Oceanía.

África desde hace más de una década, ha sido el principal protagonista de las altas producciones de cacao en todo el mundo, principalmente en las zonas de Costa de Marfil y Ghana; esto debido a que las condiciones climatológicas ayudan en gran manera a que se pueda trabajar este producto. En tablas mundiales, el cacao africano representa el 77% de la producción total, seguidamente América y Asia con un 17% y, por último, Oceanía con un 6%.

### **Precios.**

Los precios del cacao en los mercados internacionales fluctúan todo el tiempo, sin embargo, en su mayoría, los precios bajan de una manera considerable, por lo que no resulta conveniente vender. Por otra parte, existen compradores de cacao a nivel internacional que pagan hasta 100 dólares por tonelada de cacao orgánico y certificado, esto ayuda a que los ingresos de los productores y sus familias se eleven de manera significativa y puedan seguir produciendo más.

De acuerdo con Judit Alonso (2021), menciona en un artículo de economía que, aunque la recuperación económica ha hecho aumentar los precios de las materias primas agrícolas, los precios del cacao apenas han sufrido cambios, para que la situación mejore los precios deben ser más altos, de lo contrario le supondría una pérdida económica a los productores y exportadores del mismo.

Comentaba también Jon Walker, asesor senior de cacao de la organización Fairtrade Internacional, que el precio del cacao está demasiado bajo, y criticó gravemente esto, pronunciando que era necesario establecer unos precios mínimos que cubran el costo de producción sostenible, ya que “de esta manera están protegidos de las fluctuaciones de la oferta y la demanda”. Y es que es evidente que los precios están sujetos a la oferta y la demanda, y esto en la situación actual que vive el mundo hace que haya preocupación por los productores y exportadores.

### **Afectaciones por pandemia**

Antes de observar las afectaciones que se han producido en el cacao por causa de la pandemia, es relevante identificar qué es; y de acuerdo con la página Médicos sin fronteras (2020), una epidemia se da cuando una enfermedad contagiosa se propaga rápidamente en una población determinada afectando a varias personas, pero, cuando un brote epidémico se propaga a regiones geográficas extensas (por ejemplo, varios continentes), se cataloga como pandemia.

Partiendo de lo expuesto anteriormente, la pandemia conocida como coronavirus COVID-19, fue notificado por primera vez en Wuhan (China) el 31 de diciembre de 2019. Es una enfermedad viral respiratoria perteneciente a la misma familia genética de los virus SARS-CoV, el cual tiene su origen de los murciélagos, la primera vez que se reportó notificaron 27 casos, un mes después el número de infectados había aumentado a 9.692 casos, de ellos, 1.527 enfermaron de gravedad.

Esta situación puso de cabezas a todos los países, pues nadie se esperaba una enfermedad como esta y que se propagara a tan grado de rapidez y escala, la economía del mundo entró en recesión y muchos negocios y empresas tuvieron que cerrar sus instalaciones, pero los más afectados fueron los agricultores, ya que la mayoría vende para exportación y debido al caso de pandemia, muchos países habían cerrado sus fronteras y no importaban productos de ningún lado.

Las medidas que el mundo tomó para detener el COVID-19, causó dos principales efectos al sector cacaotero:

1. Una caída en la demanda de chocolate por parte del consumidor final, y por consiguiente de cacao.
2. Un aumento y estancamiento de los inventarios, principalmente en los eslabones primarios de la cadena.

Estas afectaciones se dieron principalmente en el cacao fino de aroma, el cacao corriente no sufrió tanto debido a que se seguía distribuyendo en los supermercados. No obstante, la demanda mundial de cacao por parte del consumidor final provocó una caída abrupta del precio del grano en la bolsa, de alrededor del 20%, esto debido al cierre de restaurantes, cafeterías, confiterías, etc, restricciones de movilidad de los consumidores hacia los puntos de comercialización, el consumidor es más precavido en su gasto, limitándolo a productos de primera necesidad.

De acuerdo con Natalia Palomino, en un artículo publicado en el año 2020, expone que las afectaciones por la pandemia generaron que los productores y transformadores observaran una reducción drástica de hasta un 90% en sus ventas, lo cual generó tensiones inmediatas de liquidez y sobreinventarios, con efectos como quiebra de empresas, abandono de fincas y despidos de empleados.

No cabe duda que lo que provocó la enfermedad del coronavirus afectó todo el comercio en general, y hasta el día de hoy, más de un año de la llegada de la pandemia, y aún no se ha estimado los impactos económicos, sociales y ambientales del COVID-19 sobre la cadena de cacao en el corto plazo; no queda más que esperar, pues dependerá de la duración de las medidas de distanciamiento social y la velocidad de recuperación de la demanda de cacao en el mundo.

### **Situación Actual**

La situación actual por la que está pasando el sector cacaotero es algo alarmante, el consumo de chocolate a nivel mundial ha bajado por las circunstancias de las cuarentenas y las complicaciones económicas y sociales de la pandemia. En general, se nota una reducción promedio de 10% en la molienda con respecto al año 2020, los países de la región latinoamericana representan más del 90% del cacao fino que se comercializa a nivel mundial, y como ya es de conocimiento, el cacao fino se ha visto mayormente afectado que el cacao corriente.

En general, el sector cacaotero no está en su mejor época, si ya antes de la pandemia era difícil mantener la producción debido a los bajos precios y a limitantes como enfermedades en las plantas y el clima, ahora mucho más que la pandemia vino a frenar toda la producción casi en su totalidad; no obstante, el presente año 2021, se ha notado una recuperación ligera y ya más países se encuentran importando cacao fino de aroma de Latinoamérica.

## Previsiones

Como se ha mencionado en las secciones anteriores, el análisis y la síntesis sobre afectaciones y riesgos inmediatos no permite medir cuál es el escenario del sector cacaoero con exactitud sin embargo, se pueden establecer algunos escenarios cuya probabilidad de ocurrencia dependerá de la duración de la afectación de la pandemia en el mundo. A continuación, se presentan los escenarios:

1. Si las medidas de distanciamiento se prolongan por mucho tiempo la demanda del cacao se mantendrá en estado negativo, y podría hacer que los consumidores no recuperen su nivel de consumo de chocolate. El precio del cacao puede llegar a niveles muy bajos, generando profundos problemas económicos al sector acrecentando los riesgos sociales y de calidad del cacao y generando un riesgo productivo/ ambiental ante el abandono de las fincas.
2. La demanda se recupera. Aunque esto se llegue a dar, es posible que el precio se mantenga estable, pero bajo; dado que existen inventarios de cacao a nivel de productores y transformadores primarios. Los riesgos económicos podrían aumentar levemente al mantenerse un precio de mercado bajo. Los productores pueden atender de forma mínima los cacaotales y asegurar cierta cosecha.
3. Por último, un escenario que es poco probable es que disminuya la oferta de cacao de África dado el potencial impacto que pueda tener el coronavirus en las comunidades rurales de los países africanos, restringiendo la llegada del cacao de estos a los mercados internacionales; además que esta afectación de oferta sea mayor a la caída de la demanda, como resultado podría provocar un incremento en el precio y que la demanda incremente.

(Rikolto, 2020)

Todos los escenarios mencionados anteriormente, son solo casos hipotéticos, ninguno se puede determinar con exactitud; sin embargo, son muy probables y puede que suceda alguno de los mencionados atrás, también cabe recalcar que estos escenarios se pueden ver afectados por distintas circunstancias, como el valor de las monedas, flujos de inversión,

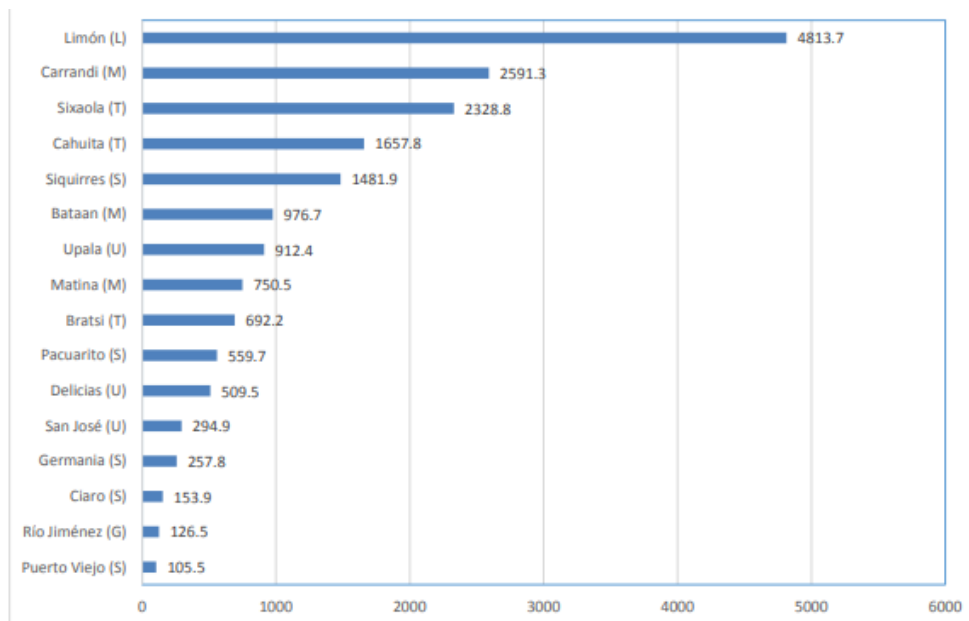
nuevas exigencias en los mercados: por ejemplo, exigencia de protocolos de manejo biotecnológico, entre otros.

### **Evolución general del sector en Costa Rica**

#### **Áreas de cultivo**

Costa Rica ha bajado su producción de cacao a un nivel increíble, en 1984, Costa Rica contaba con 20 000 hectáreas de cacao y actualmente hay solamente 3200 hectáreas, en la mayoría de los casos mal atendidas. Como se ha mencionado en repetidas ocasiones a lo largo de esta investigación, todo comenzó con la llegada de la enfermedad Moniliasis en 1979, y desde entonces el sector no ha podido reactivarse a los niveles que tenía hace más de 40 años. Los datos que se muestran a continuación datan entre los años 1973 a 2014:

**Tabla 4. Distritos de Costa Rica con un descenso superior a las 100 hectáreas en el área cultivada de cacao entre 1973 y 2014**



Nota: Jefferson Porras, Wilson picado 2015. Escuela de Historia

En 1967, el país estaba en su mayor auge con 30 000 hectáreas sembradas de cacao, y, para el año 2014, pasó a menos de 5000 hectáreas, la mayoría de los terrenos pasaron a ser

utilizados para la siembra de otros productos o simplemente están sin ser manejados, esto demuestra el grado de preocupación que se tiene por este sector. En general, todos los distritos tuvieron un descenso significativo en las áreas cultivadas.

## **CAPÍTULO III: MARCO METODOLÓGICO**

### **Enfoque de la Investigación**

Para efectos del presente estudio, se utiliza el enfoque cualitativo, que, de acuerdo con Hernández, Fernández y Baptista (2014), mencionan que los estudios con enfoque cualitativos pueden desarrollar preguntas e hipótesis antes, durante o después de la recolección y el análisis de los datos obtenidos, además, pretende ser un estudio más flexible y complejo en comparación con otros, pues durante el desarrollo de la investigación se revelan nuevas interrogantes en el proceso de interpretación. (p. 7)

Por lo demás, esta investigación al tener un enfoque cualitativo se utilizarán herramientas como: entrevistas, cuestionarios, encuestas, y demás, para así lograr un análisis de los datos más profundo y tener un panorama más amplio de las respuestas recolectadas. Según Hernández et al (2014), “las investigaciones cualitativas se basan más en una lógica y proceso inductivo (explorar y describir, y luego generar perspectivas teóricas)” (p. 8); esto se logra realizando una comparación de lo desarrollado durante la realización del marco teórico y los datos recolectados.

Posteriormente, este proyecto de investigación posee un enfoque cualitativo mayormente, debido a que la manera de recolección de información es a través del uso de entrevistas con personas más cercanas e involucradas al sector cacaotero, mostrando sus puntos de vista con la actual situación del país y las diferentes soluciones que brinda el IICA; así lo menciona Hernández et al (2014): “La investigación cualitativa se fundamenta en una perspectiva interpretativa centrada en el entendimiento del significado de las acciones de seres vivos, sobre todo de los humanos y sus instituciones (busca interpretar lo que va captando activamente)” (p. 9); en síntesis, se pretende llegar a un desarrollo amplio sin la necesidad de probar hipótesis previamente establecidas, sino se busca el conocimiento de las circunstancias de los interlocutores.

## **Diseño de la Investigación**

De acuerdo con Hernández et al, (2014), menciona lo siguiente: “el diseño de la investigación se refiere al plan o estrategia concebida para obtener la información que se desea con el fin de responder al planteamiento del problema”; es decir, un diseño en la investigación son todas aquellas estrategias a seguir para alcanzar los resultados deseados, de tal manera es que gracias al diseño se da a conocer la mejor forma de poner en práctica la investigación y la vía más factible para la recolección de información. (p. 128)

Por consiguiente, en este proyecto de investigación se utilizará un diseño fenomenológico, debido a que “Su propósito principal es explorar, describir y comprender las experiencias de las personas con respecto a un fenómeno y descubrir los elementos en común de tales vivencias” (Hernández et al, 2014, p. 493). En síntesis, mediante este tipo de diseño se pretenden entender lo que está sucediendo y al mismo tiempo se busca descubrir las experiencias que han vivido los entrevistados en relación con el tema de investigación.

Debido a que este trabajo de investigación tiene un diseño fenomenológico, lo que se busca es entender la realidad que se está presentando con respecto a los productores y exportadores de cacao de Costa Rica, ya que, la propuesta que presenta el IICA sirve como una fuente de ayuda económica para fortalecer el sector cacaotero con distintas estrategias, que al final llevan el mismo fin, el de mejorar la competitividad de dicho sector.

Por otra parte, con objeto de la investigación de diseño fenomenológico se buscará abarcar las experiencias que presentan los beneficiadores cacaoteros con respecto al programa de financiamiento propuesto por el IICA, con el fin de obtener detalles más amplios sobre los resultados que han obtenido; en otras palabras, conocer sus perspectivas y puntos de vista, para demostrar sí ha aportado valor o no. Por consiguiente, para entender la realidad de cada beneficiario es necesario conocer sus experiencias, de otra manera no se podrá obtener información más clara.

## **Fuentes de la Investigación**

### **Fuentes primarias**

Para efectos de la presente tesina se utilizarán fuentes primarias entre las cuales menciona según Hernández et al (2014): “libros, antologías, artículos de publicaciones periódicas, monografías, tesis y disertaciones, documentos oficiales, reportes de asociaciones, trabajos presentados en conferencias o seminarios, artículos periodísticos, testimonios de expertos, documentales, videocintas en diferentes formatos, foros y páginas en internet” (p. 61).

Con base en lo mencionado anteriormente, es necesario especificar cuáles libros se estarán tomando en cuenta para efectos de esta investigación, los cuáles serán: “Auge y estancamiento de la producción de cacao en Costa Rica” Anuario de Estudios Centroamericanos realizado por la Universidad de Costa Rica en el año 1996; también revistas como: “El cacao como moneda en Costa Rica en el siglo XVIII”, publicado el 30 de mayo de 2008; se utilizará, a su vez, una investigación realizada por la Secretaría Ejecutiva de Planificación Sectorial Agropecuaria (SEPSA), llamada “Análisis de la actividad cacaotera costarricense y perspectivas de su reactivación” del año 2017; entre otras fuentes.

De igual forma, se estará recopilando información de la página oficial de PROCOMER, de muchas de sus publicaciones y artículos como: “Caracterización de la comercialización internacional del cacao como ingrediente en las industrias cosméticas y alimentaria” así también de la página oficial del IICA, MAG, entre otros; información que sea relevante para la realización de este trabajo de investigación.

### **Fuentes secundarias**

En este apartado, se seleccionan como fuentes secundarias aquellas como la información brindada por el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura, la información brindada por SEPSA, Ministerio de Comercio Exterior y el Instituto de

Desarrollo Rural (INDER), a su vez, se recoge información de los beneficiados por el programa de financiamiento del cacao; por otra parte, información de fuentes como empresas exportadoras de forma directa y de noticias de periódicos como la República, la Nación, quienes poseen noticias relevantes sobre los procesos del cacao y su panorama en el mundo y a nivel nacional.

### **Muestra de la Investigación**

La muestra de la investigación trata de generar resultados más exactos, por lo que para poseer un mayor alcance de resultados se debe de delimitar la población en estudio, para alcanzar esto se utiliza la denominada muestra donde según Hernández et al (2014) señala que: “Se utiliza por economía de tiempo y recursos. Implica definir la unidad de muestreo y de análisis. Requiere delimitar la población para generalizar resultados y establecer parámetros”. Entonces, se utiliza la muestra con la intención de hacer más pequeña la población de estudio y, a su vez, disminuir costos que se verán ocasionados si se toma en cuenta toda la población de estudio. (p. 171)

Con base en lo mencionado anteriormente, para efectos de la presente investigación se propone un tipo de muestra no probabilística o dirigida. De acuerdo con Hernández et al (2014), la muestra no probabilística o dirigida busca seleccionar casos con uno o varios propósitos y causas relacionadas con las características de la investigación. Es decir, es quien realiza la investigación el encargado de seleccionar a quienes desea que participen como la muestra de sus objetivos para alcanzar los resultados esperados. (p. 176)

En resumen, esta tesina propone este tipo de muestra debida a que se enfoca principalmente en los cacaoteros costarricenses, y los que se han visto beneficiados directa e indirectamente con este programa de financiamiento propuesto por el IICA; y ya que es difícil entrevistar a todos los cacaoteros del país y entidades relacionadas con este sector, se buscará seleccionar a cierto grupo de personas, pues la muestra no está dada por azar, sino, por juicio propio para obtener los mejores resultados.

De igual forma, utilizando la muestra no probabilística se encuentran entidades como lo son: Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG), Promotora de Comercio Exterior de Costa Rica (PROCOMER), Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA), Compañía Nacional de Chocolates DCR S.A., Asociación Cámara Nacional de Cacao Fino de Costa Rica (CANACACAO), entidades que brindan una perspectiva amplia sobre la situación del cacao en el panorama del comercio actual.

**Tabla 5. Muestra de la Investigación**

N° Entrevistado	Institución de pertenencia	Motivo
Entrevistado 1	Finca Amistad	Finca productora de cacao en Costa Rica.
Entrevistado 2	La Iguana Chocolate	Finca productora de cacao en Costa Rica.
Entrevistado 3	Finca Venecia	Finca productora de cacao en Costa Rica.
Entrevistado 4	MAG	Responsable de promover la competitividad y el desarrollo de las actividades agropecuarias y del ámbito rural.
Entrevistado 5	PROCOMER	Entidad encargada de brindar bases para las empresas que desean exportar.
Entrevistado 6	IICA	Organismo especializado en agricultura del Sistema Interamericano que apoya los esfuerzos de los Estados Miembros.

Entrevistado 7	CANACACAO	Asociación que reúne a productores y empresas de cacao, con el fin de velar por un cacao de alta calidad.
Entrevistado 8	Compañía Nacional de Chocolates DCR S.A.	Fabricante y exportador de cacao y sus derivados.
Entrevistado 9	CACIA	Organización constituida por los productores de industrias de alimentos y bebidas, locales e internacionales.

Nota: Elaboración propia con datos obtenidos de la presente investigación y para fines de la actual investigación, 2021.

**Tabla 6 Matriz de codificaciones: investigación con enfoque cualitativo**

Objetivo	Categoría de análisis	Subcategoría	Instrumento
Identificar los beneficios que traería para el país el incremento de la competitividad del sector cacaotero, desde el proceso productivo que implementan los productores de cacao en Costa Rica, hasta la expansión de mercados internacionales.	Beneficios	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Proceso productivo</li> <li>2. Competitividad</li> <li>3. Mercados Internacionales</li> <li>4. Empleo</li> <li>5. Sector productor</li> <li>6. Sector exportador</li> </ol>	Entrevistas
Reconocer los posibles obstáculos que presenta el	Obstáculos	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pérdida de cultivos</li> <li>2. Experiencia</li> <li>3. Capacitación</li> <li>4. Garantía real</li> </ol>	Entrevistas

sector cacaotero costarricense que dificultan el logro de los objetivos del programa.		5. Tramitología	
---	--	-----------------	--

Nota: Elaboración propia con datos obtenidos de la presente investigación y para fines de la actual investigación, 2021.

### Unidades de Estudio

**Objetivo: Identificar los beneficios que traería para el país el incremento de la competitividad del sector cacaotero, desde el proceso productivo que implementan los productores de cacao en Costa Rica, hasta la expansión de mercados internacionales**

#### Unidad 1. Beneficios

Previamente, es necesario conocer el concepto de beneficio, que según la Real Academia Española (2001), proviene del latín *beneficium*, que significa “bien que se hace o se recibe”. Para Costa Rica existe algunos beneficios con el incremento de la competitividad del sector cacaotero; al menos así lo menciona Ing. Darío Aramburo Rojas (2017), que expresa las grandes oportunidades de clasificar el cacao como fino y de aroma, además de incursionar en la transformación y tener mayores activos para la comercialización, entre otros beneficios más.

Al cumplirse los objetivos del programa, se estaría dando un mayor incremento en los procesos productivos, que de acuerdo con Nuño (2017), es aquel conjunto de actividades que trata de buscar la elaboración y transformación de las materias primas en productos o servicios que sean deseables para los clientes del mercado. Estos procesos productivos son importantes, pues gracias a estos, se procesa el cacao para luego ser exportado o venderlo dentro de los límites costarricenses.

Finalmente, con el desarrollo de este programa se incentiva a este sector agrícola para continuar creciendo y expandiendo el mercado, con esto, pueden llegar a generar más empleo o reducir el despido de los trabajadores, además, se generaría una cadena de beneficios como la creación de nuevos ingresos para los trabajadores y así combatir la pobreza donde en promedio se gasta más de la mitad de los ingresos de la población.

**Objetivo: Reconocer los posibles obstáculos que presenta el sector cacaotero costarricense que dificultan el logro de los objetivos del programa**

## **Unidad 2. Obstáculos**

Para identificar los posibles obstáculos que presenta el sector cacaotero costarricense, es preciso saber el significado de la palabra “obstáculo”, que según lo menciona la página The Free Dictionary (s.f.), un obstáculo es cualquier cosa que dificulte el cumplimiento de un propósito o acción; en otras palabras, es todo lo que se opone a lograr los objetivos esperados.

Partiendo de lo anterior, el sector cacaotero podría presentar ciertas dificultades para la realización de los objetivos planteados del programa de financiamiento propuesto por el IICA, por ejemplo, es evidente que aún existe cierto temor por parte de este sector en que alguna enfermedad como la moniliasis llegue a afectar sus plantaciones y que lleguen a perder gran parte de la producción, o quizás algunos productores no tengan bien claros los procesos para la exportación por lo que aún no tienen plena confianza; entre muchos otros obstáculos que podrían llegar a ralentizar la culminación del programa o del todo no se pueda cumplir los objetivos.

### **Instrumentos de la Investigación**

Primeramente, es muy importante conocer mediante cuál método se obtendrá la información necesaria para la elaboración correspondiente al capítulo IV del presente proyecto de investigación. Entonces, inicialmente será utilizado el cuestionario, este, según

Hernández et al (2016, p.217), consiste en un conjunto de preguntas con respecto a una o más variables a medir, es el instrumento más utilizado para la recolección de los datos, además de que debe estar relacionado con el planteamiento del problema e hipótesis. Por otra parte, también contiene dos clases de preguntas abiertas y cerradas, las abiertas son aquellas que no delimitan las alternativas de respuestas, es decir, no están condicionadas por escala o por sí o no.

Para este trabajo, se utilizarán las preguntas abiertas, ya que lo que se busca es entender mejor la situación y los puntos de vista que posee cada uno de los entrevistados, también, al utilizar los cuestionarios auto aplicados, suponen que las personas reaccionan tal y como lo esperan, es decir, estas comprenden los ítems de forma correcta y brindan la información apropiada para responder las preguntas, además de juzgar sus respuestas correctamente y responder a los incentivos de los distintos formatos de respuesta. Todo esto según las expectativas, proyecciones y criterios derivados de sus teorías (p.5).

Asimismo, el cuestionario es una herramienta que tiene como propósito la recolección de información mediante una serie de preguntas relacionadas con el Programa de Financiamiento propuesto por el IICA, así como los posibles beneficios que tendrán las empresas cacaoteras del país y exportadores de este producto. Es importante recalcar que las preguntas utilizadas en el cuestionario tienen carácter abierto pues con ello proporcionarán un conocimiento más amplio de las variables de estudio; además, se utilizan para conocer las experiencias por parte de los participantes.

Por otra parte, las entrevistas son otro tipo de instrumento de investigación; por consiguiente, se explicará el concepto de este; que de acuerdo con Hernández et al (2014, p.403), varía el concepto de entrevista dependiendo si es un enfoque cualitativo o cuantitativo. Para términos de esta investigación, se utilizará el cualitativo, por lo tanto, la entrevista es más flexible, es similar a una charla entre dos personas, usualmente las preguntas realizadas durante este proceso son de carácter abierto y se van estructurando mediante el trabajo de campo. Este tipo de carácter permite que los entrevistados tengan más libertad a la hora de brindar sus respuestas, pues se busca estudiar el panorama de sus experiencias.

Las entrevistas se utilizan cuando el problema de estudio no se puede observar fácilmente o es muy difícil desarrollarlo, algunos elementos de las entrevistas cualitativas es que se pueden efectuar por etapas; es decir de forma flexible, las preguntas y el orden se adecuan a los participantes de las entrevistas, tiene carácter más amistoso y las preguntas deben de ser abiertas y neutrales, ya que pretenden recolectar perspectivas, experiencias y opiniones detalladas de los participantes.

De igual manera, las entrevistas y los cuestionarios van ligados uno del otro, es decir, la entrevista es la forma en la que se obtiene información abierta por parte de los participantes, es el instrumento para la recolección de datos; sin embargo, una entrevista debe ir acompañado de un cuestionario que vendría siendo la guía para un mejor desarrollo de los objetivos; siendo esta la información que dará sustento a la investigación mediante la elaboración de preguntas abiertas.

### **Proceso para la Recolección y Análisis de Datos**

Para la elaboración del proceso para la recolección y análisis de datos, es importante reconocer de qué se trata, que de acuerdo con Martínez y Benítez (2015), el análisis documental permite identificar la información más importante para la investigación y la forma apta para su registro. Las fuentes de información documentales corresponden a cualquier escrito o testimonio visual y/o auditivo que proporcionan datos sobre el tema que se está investigando, los datos secundarios o información secundaria, son los que se obtienen de fuentes documentales provenientes de otras investigaciones.

Según Briñis (2017), la organización e interpretación de los datos se efectúa después de haber concluido la etapa de recolección de la información, ya que en ese punto se suman todos los hechos y datos obtenidos; en otras palabras, consiste en darle un acomodo a un conjunto de datos recolectados mediante las herramientas aplicadas. Es indispensable la organización que se le dé a la información obtenida para llegar al análisis e interpretación de los datos porque un error en los hechos cambiaría los resultados finales.

Para efectos de la presente investigación, la información necesaria para llevar a cabo los capítulos se tomará de fuentes primarias como libros y revistas entre los que destacan “Auge y estancamiento de la producción de cacao en Costa Rica”, “El cacao como moneda en Costa Rica en el siglo XVIII”; se utilizará a su vez una investigación realizada por la SEPSA, titulada “Análisis de la actividad cacaotera costarricense y perspectivas de su reactivación”.

Por otra parte, se recolectará información de sitios secundarios como entidades gubernamentales, en este apartado se colocará la información de instituciones como el SEPSA, PROCOMER, Ministerio de Comercio Exterior, CANACACAO y el INDER, a su vez, se recoge información de los beneficiados por el programa de financiamiento del cacao para observar cómo se encuentra el panorama de mejoramiento del cacao.

Seguidamente, el carácter de la presente investigación es cualitativa con diseños fenomenológico. Esto quiere decir que se busca entender cuáles son las situaciones que están viviendo los productores, beneficiadores y exportadores de cacao en Costa Rica y, de igual manera, conocer la ayuda que han recibido por parte del IICA. De igual forma, al tener una investigación fenomenológica y de plan acción, se pretende que al finalizar la investigación se realice una propuesta a PROCOMER para darle un mejor posicionamiento al cacao costarricense en el mercado europeo.

Además, se preparará un cuestionario que cumplirá con la función de ser la herramienta por la cual se conocerá la percepción de los productores, beneficiadores, exportadores y entidades especializadas en la exportación de cacao en cuanto al tema, siguiendo con lo anterior, el cuestionario se aplicará en modalidad de entrevista lo cual permitirá el análisis de las categorías de una manera correcta enfocada en recolectar la información sobre las experiencias de los entrevistados.

## CAPÍTULO IV: ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS

En el presente capítulo se presenta el análisis de los resultados obtenidos de las entrevistas realizadas a distintos organismos relacionados con el comercio internacional del cacao, instituciones a cargo de la propuesta planteada por el IICA y a micro beneficios que exportan o desean exportar el producto de forma directa, con la finalidad de observar y analizar las opiniones brindadas en relación con las dificultades para que se logren los objetivos del programa y viabilidad de dicha propuesta para los productores de cacao del país.

En relación con lo anterior, en este apartado se encuentra estructurado primeramente por una tabla gráfica donde primero se presentan categorías y unidades de análisis que son establecidas en la investigación. Cada una de las unidades de análisis surge de los objetivos planteados en la investigación y las categorías de las respuestas de los entrevistados.

En la segunda parte del capítulo, se puede visualizar una descripción y un análisis de cada una de las categorías. El análisis elaborado se lleva a cabo por la comparación de la opinión brindada por los entrevistados y la teoría que existe sobre el tema. Para finalizar, una vez descrita y analizada cada una de las categorías se realiza un apartado de interpretación, donde por medio de una correlación entre las categorías se dará una respuesta al problema de la investigación.

**Tabla 7. Unidades y categorías de análisis**

Categoría de análisis	Subcategoría
Beneficios	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Proceso productivo</li> <li>2. Competitividad</li> <li>3. Mercados Internacionales</li> <li>4. Empleo</li> <li>5. Sector productor</li> <li>6. Sector exportador</li> </ol>
Obstáculos	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pérdida de cultivos</li> <li>2. Experiencia</li> <li>3. Capacitación</li> <li>4. Garantía real</li> </ol>

	5. Tramitología
--	-----------------

Nota: Elaboración propia con datos suministrados de la presente investigación, 2021.

### **Unidad de análisis 1: Beneficios**

De acuerdo con Significados (2017), la palabra “beneficio” hace referencia a un bien que es dado o recibido. Un beneficio siempre implica una acción o resultado positivo, por lo tanto, es bueno y puede favorecer a una o a más personas, además, de satisfacer alguna necesidad. A raíz del beneficio, las personas pueden obtener una ganancia, por ejemplo, los cacaoteros y exportadores de cacao del país pueden tener como beneficio el expandir su producción y así, de esta manera, competir en los mercados internacionales.

Por otra parte, según Agricultureros (2018), uno de los beneficios de la agricultura es el hecho que proporciona alimentos tanto a nivel local como internacional, pues sin cosechas y ganado el suministro mundial de alimentos sería poco fiable y limitado. Entre los beneficios que puede presentar la agricultura a los países que es gracias a ella se puede producir y cosechar el sustento de un país, y si bien se especializan en un producto específico este puede ser exportado a mercado internacionales, dándoles un beneficio económico aún mayor.

En el presente apartado hace referencia a los beneficios que obtendrían los sectores cacaoteros y empresas exportadoras de cacao a través del Programa de Financiamiento para el mejoramiento e incremento de la competitividad del sector cacaotero del país; los entrevistados brindaron una perspectiva de aquellos posibles beneficios que podría brindar este programa. La unidad de análisis sobre ello está relacionada con el primer objetivo en estudio, de la cual se derivaron las siguientes categorías de investigación:

1. Proceso productivo
2. Competitividad
3. Mercados Internacionales
4. Empleo
5. Sector productor

## 6. Sector exportador

### **Categoría 1: Proceso productivo**

#### **Descripción.**

El proceso productivo se puede definir como una serie de operaciones y procesos necesarios para llegar al producto final; las empresas a su vez, deben efectuar varios procedimientos que son de vital importancia para desarrollar la elaboración de bienes y servicios, esto con el fin de cerciorarse de la calidad que ofrecen al consumidor y satisfacer la demanda del mercado. (Miriam Quiroa, 2019)

Se menciona el proceso productivo como primera categoría debido a que el programa busca impactar positivamente al sector cacaotero del país mediante financiamientos que aceleren los procesos productivos de los cacaoteros. Según las experiencias y opiniones expresadas por los entrevistados esta categoría tiene gran relevancia debido a que ofrecer calidad es la forma en la que se obtienen compradores en los mercados internacionales.

Algunas de las frases expresadas por los entrevistados relacionado con los procesos productivos y la importancia de estos, fueron las siguientes:

*“Si la propuesta se llegase a dar, creo que uno de los puntos más importantes es ayudar en los procesos productivos; no sólo con ideas, sino con herramientas prácticas. (Entrevistado 2)”*

*“A nivel nacional, la productividad es muy baja; es importante que el cacaotero no descuide su producción. Mientras me encontraba realizando trabajo de campo viendo los cacaotales, me di cuenta que están en abandono, desde la crisis de la moniliasis no se ha podido recuperar del todo este sector, es por eso que desde el IICA queremos centrar nuestros esfuerzos en recuperar la producción. (Entrevistado 3)”*

*“Si se llega a dar este tipo de financiamiento por medio de la Banca para el Desarrollo, creo que la producción es lo esencial, hay mercados en el exterior, pero poca producción para abastecer las necesidades. (Entrevistado 6)”*

*“Nosotros siempre hemos realizado un buen trabajo, nuestra producción se ha mantenido estable desde hace más de 10 años, pero siempre es bueno seguir mejorando y si estas instituciones quieren hacerlo pues bienvenido sea, sólo espero que no sean sólo palabras como otras veces. (Entrevistado 7)”*

### **Análisis.**

En esta categoría, se deja en evidencia la importancia y la urgencia de dedicar esfuerzos en todos los procesos de producción para la elaboración del cacao. Que este programa ayude al sector haría un impacto considerable para la exportación del mismo, produciendo mayores beneficios.

Basado en las entrevistas realizadas y en las respuestas brindadas por los entrevistados según sus experiencias o su propio criterio sobre los procesos productivos que se deben llevar en el cacao, se obtienen un factor determinante como lo es la cantidad productiva de los mismos para poder responder exitosamente a la demanda de los productos solicitados por parte de los mercados internacionales.

Por otra parte, es claro mencionar que los más involucrados en esto son los micro beneficios, ya que estos son empresas familiares que se dedican a la siembra, producción y venta del cacao por sí solos, esta parte de la población cacaotera se vería grandemente impactada con los financiamientos y la ayuda para hacer crecer su producción, de esta manera, pasar de ser un micro beneficio, a ser una empresa más grande.

El entrevistado número siete expresa también su poca fe a que esto sea posible de darse, ya que menciona que, en otras ocasiones, han llegado instituciones a querer ayudarles, pero todo ha sido en vano porque no se ha visto reflejado ese apoyo para con ellos, de igual

manera, el entrevistado número tres también expone su compromiso a darle acompañamiento a este sector y a sus procesos de producción.

En síntesis, una de las áreas más afectadas y sensibles son los procesos de producción del cacao, y la mayoría de los entrevistados coinciden en que hace falta mucha ayuda con temas de capacitaciones y demás, pero también proporcionando herramientas prácticas para poner todo en funcionamiento, porque, aunque exista el conocimiento de cómo hacer las cosas, si no se tienen las herramientas para hacerlas muy difícilmente se puedan dar.

## **Categoría 2: Competitividad**

### **Descripción.**

Como segunda categoría, se menciona la competitividad que los cacaoteros costarricenses deben tener frente a los demás cacaoteros de distintos países. De acuerdo con la Secretaría de Economía del Gobierno de México (s.f.), menciona textualmente:

Competitividad se refiere a la capacidad que tienen estos agentes económicos para permanecer vendiendo bienes o servicios en un mercado. A nivel nacional, el concepto de competitividad se refiere a las empresas que exportan productos y compiten en el mercado internacional. (p.50)

Los cacaoteros nacionales tienen gran competencia en los mercados internacionales, ya que, aunque Costa Rica fue catalogado como productor de cacao fino y de aroma, aún muchos agentes no cuentan con la experiencia necesaria ni los recursos para llevar a otro nivel sus producciones de cacao; mientras que, en otros países como Perú o Ecuador, específicamente de América Latina, tienen años en los mercados europeos brindando calidad en los productos y aroma.

A continuación, algunas de las respuestas brindadas por los entrevistados:

*“Sí, Costa Rica sí puede mejorar la competitividad del sector cacaotero porque peor no puede estar. Se necesita cambiar al sector, influir positivamente con herramientas prácticas. (Entrevistado 1)”*

*“Depende de la cantidad de actores que impacte el programa, las competencias que estos desarrollen y la diferenciación que logren alcanzar en cuanto los mercados que también producen cacao y exportan. (Entrevistado 2)”*

*“Actualmente Costa Rica es catalogado como país que produce cacao fino y de aroma, esto ya es algo importante en los mercados internacionales; desde nuestra empresa exportamos cacao a Estados Unidos y siempre hemos recibido buenas críticas, es por esto que puedo decir que la competitividad sí se puede mejorar siempre y cuando los financiamientos se den de la mejor manera. (Entrevistado 5)”*

*“En los cuarenta y ocho años que llevamos en la organización hemos recibido noticias de querer reactivar el sector cacaotero, y en parte hemos tratado de ayudar en lo que podamos; sin embargo, los cacaoteros han abandonado sus cultivos y no quieren esforzarse más tal vez por miedo a perderlo todo, y no los culpo por pensar así; pero la competitividad no va a mejorar en los mercados internacionales hasta que se salgan de ese caparazón y empecemos a trabajar todos al hilo. (Entrevistado 8)”*

*“El chocolate que exportamos siempre ha sido bien recibida en los mercados estadounidenses e incluso en México donde también tenemos trayectoria, entonces creo que reactivando el sector cacaotero del país podría mejorar la competitividad a grandes escalas. (Entrevistado 9)”*

### **Análisis.**

De acuerdo con las opiniones de los entrevistados y desde la experiencia que tienen, la mayoría alude al hecho de que se puede mejorar la competitividad si este programa de financiamiento se llega a lograr, los objetivos que el programa plantea y las proyecciones que

desean alcanzar son importantes para el sector cacaoero, para los exportadores de cacao y chocolate y para todo el país.

Hay que recordar que el cacao hace muchos años fue considerado moneda de Costa Rica, tiene su historia de cómo la producción de cacao era una de las más importantes del país; así que es necesario reactivar este sector para volver a los días de gloria que se tenía anteriormente, alcanzando un nivel como el de los cafetaleros que hoy en día es una de las plantaciones más importantes a nivel nacional.

El entrevistado número uno hace remembranza a que en la actualidad el sector cacaoero se encuentra en estado de abandono, y que la situación no puede empeorar más de lo que está, alude a que a partir de este punto solo queda ir mejorando el sector cada vez más, se necesita cambiarlo positivamente y para esto se requiere influir con herramientas prácticas, esto ha frenado mucho al sector cacaoero, el no poseer las herramientas prácticas para alcanzar el éxito posible.

Por otra parte, el entrevistado número ocho menciona que para poder mejorar la competitividad es fundamental que los cacaoeros y las instituciones trabajen juntos de la mano, no se puede dejar en abandono las plantaciones, se requiere de esfuerzo y compromiso por ambas partes, tanto los cacaoeros en cuidar las plantaciones y mejorar en conocimiento y estrategias, como de las instituciones que brinden ayuda, soporte, herramientas, etc.

En conclusión, una ventaja para todo el país sería que el sector cacaoero mejorara su competitividad frente a otros países que también exportan cacao fino y de aroma; sin embargo, el hecho es que se requiere compromiso absoluto por parte de los involucrados, este programa de financiamiento une conocimientos y experiencias de muchos expertos que pueden ayudar a los productores a mejorar, y de esta forma hacer que este sector se reactive. Además, Costa Rica tiene una ventaja muy alta, y es que ya ha sido catalogada como productor de cacao fino de aroma, entonces sólo queda innovar y ofrecer mejor servicio y productos.

### **Categoría 3: Mercados internacionales**

#### **Descripción.**

Cuando se hace mención a los mercados internacionales, se refiere a aquellos mercados fuera de las fronteras, que, gracias al comercio internacional, se logra incorporar distintos productos en las transacciones globales, cumpliendo con las demandas de los clientes. Además, los mercados internacionales son aquellos que la empresa ha seleccionado hacia los cuales dirigirá su estrategia de expansión internacional, de modo que debe cumplir con una serie de investigaciones sobre los lugares donde se piensa exportar. (Antonio Ceballos, 2019)

Esta categoría presenta mucha relevancia, pues es uno de los objetivos del Programa, el mejorar la competitividad de los cacaoteros para luego expandirse en los mercados internacionales.

Para dar forma a esta categoría, los entrevistados respondieron lo siguiente:

*“Desde PROCOMER brindamos ayudas para que las que deseen puedan exportar, por ejemplo:*

*Identificar de acuerdo al perfil de los actores y competencias internas cuales son las principales acciones que deben ejecutar para cerrar brechas y alcanzar mercados internacionales.*

*Capacitarlos en temas relacionados a exportaciones y demandas internacionales*

*Diagnosticar de acuerdo a los requerimientos mínimos que debe tener un exportador, reflejando cuales son las principales fortalezas y debilidades.*

*Posterior a esto, vinculando de acuerdo a toda esa información, los mercados que se sujetan mejor al perfil y las demandas que esto requiera (Volumen, Certificaciones, Precio, etc.) (Entrevistado 2)”*

*“La meta de los agentes capacitadores es el de tener un impacto en los mercados internacionales, así que si este programa resulta a como debe ser, y se toman las estrategias correctas, es claro que los mercados internacionales responderían bien al cacao del país. (Entrevistado 6)”*

*“PROCOMER ayuda mucho a empresas que ya están consolidadas, sin embargo, hay mucha ayuda que se le puede dar a personas que no han iniciado en el mercado. (Entrevistado 7)”*

### **Análisis.**

En este punto, se evidencia las metas que el programa desea alcanzar, no sólo a nivel nacional, sino también a nivel internacional. El expandirse a mercados internacionales es un anhelo de la mayoría de los países, ya que esto trae consigo una serie de beneficios que aportan muchísimo a la economía del país, de los exportadores y todos los agentes involucrados en el mismo.

Actualmente, la mayoría de los productores de cacao venden sus productos en áreas locales, algunos lo venden a hoteles, restaurantes, a empresas procesadoras de chocolate, cafeterías, supermercados, entre otros; pero son pocos los que incursionan en el mercado exterior; de allí nace el objetivo del programa de financiamiento, el de colocar préstamos con el fin de que la producción aumente al grado de buscar clientes internacionales.

A raíz de esto, el entrevistado número 2 expone que PROCOMER ofrece capacitaciones en temas de exportación, y no sólo eso, sino que también da un diagnóstico de cuáles son las principales fortalezas y debilidades que posee, esto con el fin de posicionarse en los mercados internacionales captando la atención de los clientes en otros países.

No obstante, el entrevistado número siete también da una opinión acerca de la preocupación que tiene por PROCOMER, ya que, según el entrevistado, la promotora ayuda

mucho con temas de exportación, contactos en el exterior, etc; pero sólo a empresas que ya estén inscritas y consolidadas, mas no para personas que apenas desean empezar, expresa que existe un nicho de personas que tienen el deseo de iniciar con alguna empresa para exportar pero no tienen el conocimiento, y a ese nicho no se ha llegado.

Sin duda alguna, las opiniones fueron muy diversas, no obstante, todos coinciden con que el introducirse en los mercados internacionales es una meta que se debe luchar por lograr, esto ayudaría muchísimo a los cacaoteros para mejorar, innovar y estar al tanto de las demandas de los clientes internacionales. Si se desea conseguir verdaderos resultados con este programa que traigan beneficios, es necesario dar mayor soporte a los cacaoteros para que se involucren en los mercados exteriores.

#### **Categoría 4: Empleo**

##### **Descripción.**

La definición de empleo, según la página Significados (2019), menciona que son todos aquellos trabajos, como una ocupación o un oficio; también hace referencia a toda aquella actividad donde una persona es contratada para ejecutar distintas tareas específicas a cambio de un salario. Esto hace alusión a la situación actual de Costa Rica, con una tasa de desempleo jamás antes vista.

Esta categoría es sumamente importante, ya que uno de los objetivos implícitos del programa es el de tratar de reactivar la economía del país mediante la expansión de la productividad; es decir, si el sector cacaotero se reactiva y se abre paso en los mercados internacionales, llevaría a los agentes a la necesidad de contratar más personas para trabajar los terrenos y verse involucrados con la producción, lo que haría que más familias se vean beneficiadas.

Con respecto a esta categoría, estas son algunas de las respuestas que los entrevistados brindaron:

*“Esta pregunta es muy curiosa porque el programa nació en parte, del grito de auxilio que el país hace cuando se reporta la peor crisis de empleo de la historia o al menos, uno de los peores; cuando nosotros nos sentamos a hablar sobre este sector concluimos en que es un área muy abandonada, pero con gran potencial, que abriría camino para que muchas familias tuvieran ingresos, al menos 100 familias enteras mejorarían su economía y esto, a su vez, ayudaría al país. (Entrevistado 3)”*

*“El cacao es la fuente de ingresos de mi familia y la de algunas otras más que también trabajan aquí, yo no puedo darles trabajo a muchos porque no tengo el dinero para hacerlo. (Entrevistado 4)”*

*“Costa Rica está pasando por una de las peores tasas de desempleo, creo que ahora está como en un 17%, y hay que ser sinceros, donde hay más trabajo y empleo es en las zonas agrícolas, por eso es fundamental dedicarle mayor importancia a la producción agrícola, no sólo de cacao, también al café, al arroz, a la yuca, etc. (Entrevistado 5)”*

*“Parte del trabajo de nosotros es incentivar el sector agrícola y ganadero para generar más empleos para los costarricenses, he estado en algunas conversaciones con el IICA, con el INA, la Banca para el Desarrollo, y hace poco se creó un programa de financiamiento para el sector ganadero que ha resultado bastante bien, el SBD coloca el dinero por medio de bancos y cooperativas, por eso sé que un programa que financie al sector agrícola funcionaría, pero también sé que es complicado llegar al cacao por todos los problemas que han tenido. (Entrevistado 6)”*

*“Bueno, hasta la fecha nosotros tenemos en la finca a más de 15 trabajadores por aparte de mi familia, el sueldo que reciben es por horas, pero muchas más personas han venido aquí a buscar trabajo, pero no puedo pagar tanto, por eso creo que si este programa se llegara a dar de seguro muchas personas podrían tener trabajo. (Entrevistado 7)”*

## **Análisis.**

Esta categoría hace protesta por la situación que actualmente se vive en Costa Rica, que según el Instituto Nacional de Estadística y Censo (2021), indica que en el trimestre que abarca mayo, junio y julio de 2021, el desempleo fue de 18,1%, lo cual representa 434.000 personas sin un trabajo para llevar sustento a sus hogares; cifras que realmente preocupan, y aunque la tasa ha bajado, no cabe duda que la situación sigue siendo alarmante.

Los entrevistados dieron sus apreciaciones con respecto a este tema. Por ejemplo, el entrevistado número 3 menciona que este programa se creó precisamente como apoyo para que estas cifras bajaran, ayudando al sector cacaotero para expandir sus territorios y así, brindar empleos a más de 100 familias, lo que ayudaría a levantar la economía del país; todo es una reacción en cadena, si hay más empleo, habrá mejor situación económica para las familias, lo que haría que los comercios también se vean beneficiados y el país recibiría más dinero por medio de impuestos, etc.

Además, el entrevistado número cuatro y número siete opinan igual, al decir que tienen empleados que trabajan en la finca cacaotera, y que siempre reciben ofertas de personas que desean trabajar, pero no pueden dar trabajo a todos por factores económicos, lo cual deja en evidencia que quizás se puede dar más trabajo, abrir sus puertas para recibir a más personas para laborar en sus fincas, pero, para lograr esto, es necesario la intervención de las instituciones para mejorar sus producciones a través de préstamos como lo que presenta este programa.

Para finalizar, el entrevistado número siete afirma que ya se han realizado otros proyectos como este, pero en el sector ganadero, y que sí ha funcionado muy bien, con ciertas trabas como con cualquier programa, pero en general sí ha dado los resultados esperados, y que a raíz de esto, muchas personas obtuvieron empleo también; esto certifica que al desarrollarse este programa se pueda lograr lo acometido, mejorando la situación de desempleo del país y reactivando un sector tan potencial como el cacaotero.

## **Categoría 5: Sector productor**

### **Descripción.**

En esta categoría hace mención al sector productor de cacao en Costa Rica, quienes son los beneficiarios del programa; además, los sectores de producción, según menciona Google Arts & Culture (s.f.), son: “las distintas regiones o divisiones de la actividad económica, atendiendo al tipo de proceso que se desarrolla”. De acuerdo con lo anterior, las zonas productoras son aquellas donde se desarrollan diferentes procesos de producción.

Los sectores productores de cacao en Costa Rica son tres: Caribe, Norte y Brunca; en estas zonas se concentraba la mayor parte de la producción de cacao y se exportaba hacia Europa y Estados Unidos; de estas tres zonas, los cantones de Talamanca, Upala y Limón son los que se posicionan como los tres primeros a nivel país, donde se determina el 96% del área sembrada. (Comisión Interinstitucional de Cacao, 2018)

Esta categoría es importante debido a que son los productores los que se verán beneficiados por el programa, también son los que necesitan mayor ayuda en cuanto a temas de herramientas, capacitaciones, acompañamiento, etc.

Las opiniones que brindaron los entrevistados sobre la presente categoría se muestran a continuación:

*“En lo absoluto han ayudado al sector productor, no hay ayuda ni apoyo. El Gobierno nunca ha ayudado a este sector. (Entrevistado 1)”*

*“Creo que siempre se podría dar más, pero también falta mayor esfuerzo por parte de los cacaoteros. En otras palabras, falta apoyo, pero también falta compromiso por parte de ellos. (Entrevistado 3)”*

*“Desde el MAG siempre hemos ayudado en todo lo que hemos podido, más que todo en asesorías, contactos, e incluso hemos llegado a elaborar planes de crecimiento para agricultores y ganaderos, entonces creo que ayuda al sector sí hay, pero no todos buscan esa ayuda, prefieren esperar a que la ayuda llegue a ellos. (Entrevistado 6)”*

*“Nosotros hemos estado muy de cerca de los productores de cacao y chocolate del país, hemos entablado conversaciones de cómo ser más competitivos y cumplir con las exigencias del mercado internacional, este sector ha venido creciendo poco a poco, por eso es necesario darles todas las herramientas de apoyo disponibles para seguirlo fortaleciendo. (Entrevistado 8)”*

### **Análisis.**

De acuerdo con las afirmaciones de los entrevistados, el sector productor es el que requiere mayor ayuda ya que se encuentra en abandono, el compromiso es el de mejorar esta área para cumplir con las demandas del programa, si no se mejora la producción, no se pueden lograr los objetivos, que en parte buscan reactivar el sector y hacerlo más competitivo frente a otros países, pero para lograr esa competitividad, es fundamental iniciar por la producción de cacao.

Esta categoría es de importancia para determinar las ventajas competitivas, las fortalezas y debilidades que presenta la producción de cacao, porque no es solo el hecho de dar ayudas con capacitaciones y estrategias, se trata de dar acompañamiento técnico y herramientas prácticas que abarquen lo importante y esencial para desarrollar los objetivos del programa y ayudar a este sector que tan abandonado se encuentra.

Al menos así lo menciona el entrevistado número uno al referirse a esta categoría como la que nunca ha recibido ayuda de nadie, y menos del Gobierno, es imposible que un sector se reactive si no recibe la ayuda y el apoyo que merita; los cacaoteros, según lo que menciona este entrevistado, hasta la fecha han podido subsistir gracias al esfuerzo y mérito propio, mas no por la ayuda que se le haya brindado.

También, el entrevistado número tres concuerda con que la ayuda que las instituciones han dado no ha sido mucha, que realmente se puede dar más para ayudar a este sector; no obstante, agrega que el esfuerzo y el compromiso por parte de los cacaoteros de igual manera debe ser mayor, ya que ahora que se está dando la ayuda, no ven respuestas positivas de su parte, siguen trabajando en desorden y falta estructura de gobernanza interna.

El entrevistado número seis menciona que el MAG siempre ha brindado ayuda con temas de capacitaciones, asesorías, contactos, etc; pero son ahora los cacaoteros los que no buscan esa ayuda; el entrevistado afirma que los cacaoteros han entrado en un estado de confort donde ya no hay compromiso de buscar ayuda, sino que se esperan a que la ayuda llegue a ellos sin más.

En síntesis, si se desea obtener resultados positivos con este programa, se requiere compromiso por parte de ambas partes para mejorar el sector productor y que se perciban los beneficios y el éxito esperado; el sector productor es la llave para mejorar y competir con los demás exportadores de cacao del mundo, porque no se puede llegar a expandirse si no hay mejora en la producción.

## **Categoría 6: Sector exportador**

### **Descripción.**

De acuerdo con el periódico La República (2009), menciona que el sector exportador es una buena opción para superar las crisis financieras, y en cierta parte este concepto tiene razón, ya que al abrirse oportunidades en los mercados internacionales por medio de la exportación, se estima que la economía pueda crecer significativamente; no obstante, siempre ha existido cierto temor entre los cacaoteros, debido a inseguridades en los mercados, poca experiencia, no capacitados, tramitología, etc.

Cuando se hace mención al sector exportador, se refiere a aquellos exportadores de cacao, ya sea en grano, o en molienda, que también se ven beneficiados de cierta manera con el programa, ya sea directa o indirectamente; es decir, el programa va dirigido a los productores de cacao de Costa Rica, sin embargo, existen algunos exportadores que también se verían beneficiados debido a que sus producciones podrían crecer aún más, e incluso a un menor costo porque los productores directos al tener más capacidad venderían en mayores cantidades.

Esta categoría hace alusión a los exportadores de cacao que, de igual forma, son favorecidos de forma directa o indirecta con el programa, por esa razón es de gran relevancia contar con la experiencia que este sector tiene para las entrevistas. De esta categoría, se desprenden las siguientes respuestas brindadas por los entrevistados:

*“Desde PROCOMER y las competencias de la institución, en efecto, sin embargo, necesitamos un semillero con más competencias empresariales y actores con volumen y requerimientos mínimos para la exportación. (Entrevistado 2)”*

*“Este sector es muy ayudado por PROCOMER, ayuda mucho la verdad, ofrece muchos beneficios a los exportadores como acceso a ferias, capacitaciones y seguimientos, además de contactos en el extranjero. (Entrevistado 3)”*

*“PROCOMER ayuda mucho a empresas que ya están consolidadas, sin embargo, hay mucha ayuda que se le puede dar a personas que no han iniciado en el mercado como en el caso de nosotros, sólo en ferias, y en lo local. (Entrevistado 4)”*

*“Creo que quien da mayor ayuda en temas de exportación es PROCOMER, ellos dan capacitaciones, asesorías, acompañamiento para los que nunca han incursionado en los mercados internacionales, etc, pero conozco el caso de un conocido que buscó ayuda en PROCOMER, pero para recibir la ayuda deben estar registrados ya como empresa, para los que aún no han consolidado una no pueden recibir esa ayuda. (Entrevistado 9)”*

### **Análisis.**

El sector exportador, de igual forma, se ve beneficiado con este programa de financiamiento, ya que algunos no pueden exportar la cantidad deseada debido a que la producción de cacao en Costa Rica no es tan grande, entonces, al aumentar la producción los exportadores pueden enviar más al extranjero, y si además de esto mejorara la calidad del cacao, haría que los exportadores sean más reconocidos en los mercados internacionales.

PROCOMER es la promotora del comercio de Costa Rica, por tal razón es la encargada de guiar, capacitar y ayudar en todo a las empresas que desean exportar; en este punto muchos de los entrevistados expresaron su molestia al no existir ayuda por parte de la promotora del comercio para con las personas que no tienen una empresa registrada, pero desean exportar en un corto o largo plazo.

Se evidencian las oportunidades que tiene este sector si se les da la ayuda correcta con respecto a temas de exportación; se podría alcanzar niveles muy altos, y muchos se verían altamente beneficiados, no solo los productores de cacao, sino también los que exportan cacao en grano, los fabricantes de chocolate, cacao en molienda, y un gran número más de beneficiados. Por esta razón, al poder realizar este programa y finiquitarlo con éxito, se alcanzarían muchas ventajas para muchos sectores del país.

### **Unidad de análisis 2: Obstáculos**

La segunda unidad de análisis hace referencia a los obstáculos o impedimentos que se podrían dar para que se cumplan los objetivos que posee el Programa de Financiamiento para el mejoramiento e incremento de la Competitividad del sector cacaotero de Costa Rica, los cuales han sido mencionados a lo largo de esta investigación. Por otra parte, se analizará los motivos por los que el sector cacaotero podría presentar dichos obstáculos, o ralentizar el proceso para finiquitar el programa con éxito.

Los obstáculos, a nivel general, puede decirse que son un problema o un inconveniente para la realización de las metas. A diario, las personas batallan con distintos obstáculos en su vida cotidiana, sin embargo, cuando se habla de la parte comercial, hay que atacar esas áreas, pues un obstáculo podría significar el retraso o incluso el fallo total de los objetivos esperados. (Julián Pérez, 2019)

Para esta segunda unidad de análisis, se estarán analizando las respuestas de los diferentes entrevistados, desde sus perspectivas sobre los posibles impedimentos que el sector cacaotero podría presentar. Estas respuestas son brindadas por las experiencias de los entrevistados y está relacionada con el segundo objetivo específico de la presente investigación. Esta unidad de análisis brinda cinco categorías mencionadas a continuación:

1. Pérdida de cultivos
2. Experiencia
3. Capacitación
4. Garantía real
5. Tramitología

### **Categoría 1: Pérdida de cultivos**

#### **Descripción.**

Uno de los obstáculos que se podrían presentar son las pérdidas de los cultivos de cacao, que en gran parte es uno de los más preocupantes para los productores de este producto, ya que por año se puede llegar a perder hasta un 41% de los cultivos, según un estudio realizado por el MAG, en el año 2011, sobre el desarrollo cacaotero en Talamanca; también expresa que desde el impacto de la Moniliasis, el sector cacaotero no se ha podido recuperar del todo, hace más de 30 años desde que sucedió ese acontecimiento y aún en la actualidad no se ha podido superar.

Esta categoría es de gran importancia porque es una de las razones por las que los agricultores de cacao costarricense no se atreven a llegar al siguiente nivel con este cultivo, en más de una ocasión los productores entrevistados dieron sus aclaraciones acerca de que temen a perder los cultivos y todo lo invertido, por esa razón prefieren seguir con poca producción y vender más en mercados locales que en los internacionales.

Las pérdidas de los cultivos se pueden dar por varios factores, tanto en el caso de plagas como lo sucedido en 1978 que la moniliasis fue descubierta en Costa Rica, restringida a una pequeña zona en el área de Cahuita, Limón, ocupando unas 4.000 hectáreas de extensión, aproximadamente; también se puede dar pérdidas por otras enfermedades y plagas, además de las condiciones climatológicas.

De la presente categoría, se mostraron las siguientes respuestas por parte de los entrevistados:

*“El sector cacaotero debe mejorar mucho los riesgos de pérdida de cultivos ya que es una de las preocupaciones más grandes de los productores. (Entrevistado 1)”*

*“Creo que está en abandono, desde la moniliasis se abandonaron las plantaciones, la producción, todo se descuidó. Muchas instituciones de ayuda abandonaron el sector. (Entrevistado 3)”*

*“Debe mejorar su estructura de gobernanza interna para aplacar los límites desde la raíz, no es posible que hasta el día de hoy no exista alguna estrategia contra la pérdida de cultivos. (Entrevistado 5)”*

*“Riesgos siempre habrán, pero hay que saber enfrentarlos, lo que aún les falta a los cacaoteros es más dedicación, entiendo que reciben muy poca ayuda, pero estamos otros que sí ayudamos, y aun así no aprovechan muchas veces la ayuda que hay. (Entrevistado 6)”*

*“Bueno, pérdidas de cultivo siempre tenemos, a veces por fuertes vientos, por algunas enfermedades, por animales que se comen el cacao también; pero la mayor pérdida que hemos tenido es por insectos y parásitos que literalmente matan la planta y el cacao se vuelve negro y seco. (Entrevistado 7)”*

### **Análisis.**

Sin duda alguna las pérdidas de cultivos son una de las mayores razones por las que los cacaoteros del país temen crecer con este producto, ya que a nadie le gustaría invertir tiempo, dinero, esfuerzo, etc, para después perder parte de su producción; es por esto que un obstáculo muy grande para la realización de este programa de financiamiento podría ser las pérdidas de los cultivos, o incluso el solo hecho de desconfiar en que los cultivos pueden perderse.

Los riesgos de pérdidas de cultivo se pueden aplacar con estrategias contra la pérdida de estos; al menos así lo menciona el entrevistado número cinco, el cual añade que la estructura de gobernanza interna debe mejorar, de esta manera, se podría llegar a resolver los limitantes que impide que el sector cacaotero crezca correctamente; sin embargo, ya existen ciertas medidas para la prevención o incluso, para recuperar la inversión, pero el verdadero problema está en la desconfianza que los productores tienen, debido a malas experiencias que ya han tenido.

El entrevistado número siete sostiene el hecho de que pérdidas de plantaciones siempre han tenido, si no es por el clima, es por las enfermedades, o por animales, parásitos, etc; pero, comentaba también que esto han sabido aplacarlo con buena estructura financiera, destinando cierto capital para la recuperación del mismo; es decir, dentro del plan financiero, existe un gasto fijo el cual es apartar cierta cantidad de dinero para la recuperación o restauración de lo perdido.

En general, las pérdidas de cultivos existirán siempre, no hay una solución inmediata que evite que se pierda parte de la plantación, por consiguiente, este realmente podría ser una

limitante para que el programa se logre con éxito, o incluso esto podría hacer que los cacaoteros no quieran iniciar con el proyecto y la propuesta quede en el olvido. Por esta razón, hay que hacer un llamado a la conciencia de los cacaoteros y además de las instituciones, el intervenir con soluciones reales.

## **Categoría 2: Experiencia**

### **Descripción.**

La experiencia juega un papel importante en la producción cacaotera, que de acuerdo con la RAE (s.f.), menciona que la experiencia es una práctica constante que proporciona conocimiento o habilidad para hacer algo, esta definición es muy clara acerca de que para poseer experiencia es necesario pasar por prácticas y, de esa manera, tener conocimiento acerca de cómo se deben hacer las cosas.

La mayoría de las personas entrevistadas coinciden en la importancia de poseer experiencia a la hora de querer entrar en un programa de financiamiento como este, ya que, muchos son inexpertos y no tienen la motivación de arriesgarse a un financiamiento que en un futuro les podría ayudar a crecer como productor o como exportador.

A continuación, se presentan algunas de las respuestas que los entrevistados dieron con respecto a la importancia de poseer experiencia:

*“Este programa busca financiar más que todo a los pequeños y medianos productores, los cuáles no poseen experiencia, esto podría ser un factor que limite el cumplimiento del programa. (Entrevistado 1)”*

*“A nivel nacional, la productividad es muy baja, hay mucho desconocimiento en temas de comercialización, hay como un hueco; por ejemplo, Costa Rica no debería venderle cacao a empresas como Nestlé, o a grandes compañías, sino que debería ir a chocolates más finos. (Entrevistado 3)”*

*“Creo que la mayoría ni siquiera quiere exportar, se quedan sólo con el venderlo al primero que aparezca que les ayude a recuperar lo invertido y ganarse un poco de dinero; la mayoría no tiene el conocimiento y lo venden barato a las grandes compañías. (Entrevistado 6)”*

*“Nosotros venimos de una familia cacaotera por lo que tenemos experiencia y trayectoria en cuanto a temas de cultivos, sin embargo, me ha tocado capacitarme para hacer mejor trabajo, a la vez, mientras se va en la línea se va obteniendo más experiencia. (Entrevistado 7)”*

### **Análisis.**

La experiencia es fundamental para todo a nuestro alrededor, es decir, para realizar cualquier labor se requiere tener experiencia, muchos la han obtenido arriesgándose y aprendiendo en el transcurso de las labores; sin embargo, realizar las prácticas sin tener un previo conocimiento podría ocasionar errores que incluso no tengan remedio; es por este motivo que, antes que nada, hay que capacitarse, para luego hacer lo acometido y al mismo tiempo aprender más.

Durante las entrevistas, se logró percibir las preocupaciones de los entrevistados cuando se hablaba acerca de este tema, ya que muchos afirman que el proyecto no se puede lograr si se aplica a personas inexpertas. Por ejemplo, el entrevistado número uno da un punto clave y es el hecho de que el programa está destinado para pequeñas y medianas empresas o fincas cacaoteras, las cuales podría ser que no tengan el conocimiento suficiente para acceder a un préstamo como este, provocando grandes problemas para el prestatario, que quizás no sabría cómo lidiar con la cantidad de dinero o la forma de su uso.

Adicionalmente, el entrevistado número tres expresa que parte de esa misma inexperiencia por parte de los cacaoteros, hace que no sepan cómo comercializar sus productos de la mejor manera, al grado de vender el cacao a grandes compañías, las cuales

compran grandes cantidades, pero a muy bajo costo; por ello el entrevistado menciona que el nicho debería ser para chocolates más finos. En otras palabras, es una gran limitante acceder al crédito con el programa de financiamiento, si los cacaoteros no cuentan con la experiencia necesaria para tal caso.

Como cierre, se observa que el conocimiento en la actualidad se considera una desventaja debido a que no cuentan con las herramientas y técnicas para desarrollar la exportación de manera directa; sin embargo, quienes visualizan la situación a futuro mencionan que esto puede pasar a ser una ventaja para los pequeños y grandes cacaoteros, pues se da como consecuencia la obtención de la experiencia.

### **Categoría 3: Capacitación**

#### **Descripción.**

Para los participantes de las entrevistas esta categoría les pareció de mucha importancia, debido a que ninguna persona puede introducirse a los mercados internacionales sin antes tener capacitaciones que le den un amplio panorama de los pasos que debe seguir para alcanzar las metas planteadas.

De acuerdo con el Ing. Mario Jaureguiberry (s.f.), menciona que la capacitación es “un proceso que posibilita al capacitado la apropiación de ciertos conocimientos, capaces de modificar los comportamientos propios de las personas y de la organización a la que pertenecen”; es decir, la capacitación hace posible que la persona pueda cambiar para bien la manera en la que debe hacer las cosas.

En el área del cacao, se necesita de mucha capacitación para que los productores ofrezcan cada vez cacao de mejor calidad y aroma; no se trata solo de producir, sino de hacerlo de una manera competitiva, crecer en conocimiento para adaptarse a las demandas de los consumidores en la actualidad, que cada vez se vuelven más exigentes al ser el cacao un producto considerado de lujo, en vista de que no son indispensables.

De acuerdo con lo anterior mencionado, los entrevistados dieron las siguientes apreciaciones:

*“El tema de estar capacitado para “x” labor, es de vital importancia, PROCOMER, por ejemplo, es una entidad pública que se especializa en esta área, pero sigo insistiendo en que está mal planteado porque sus capacitaciones se basan sólo para empresas con capacidad productiva, no para aquellos que quieren iniciar apenas. (Entrevistado 1)”*

*“Nosotros como promotora del comercio exterior ofrecemos capacitarlos en temas relacionados a exportaciones y demandas internacionales, identificamos las principales competencias para alcanzar mercados internacionales, y todo lo demás que te mencioné. Y todo esto para al final realizar un diagnóstico de acuerdo a los requerimientos mínimos de un exportador. (Entrevistado 2)”*

*“Yo nunca he recibido ninguna capacitación, todo lo aprendí de mi familia que lleva años en esto, pero sé que hay algunos lugares donde uno se puede capacitar aún más, y pues claro que sería importante hacerlo. (Entrevistado 4)”*

*“Al igual que PROCOMER capacita en ciertas áreas más que todo en temas de exportación, también nosotros damos capacitaciones a los agricultores y ganaderos porque sabemos la importancia que esto conlleva; en el área del cacao, por ejemplo, la competitividad de los diferentes actores de cacao bajo un concepto de asociatividad, que impactan directamente la estandarización de procesos que recibe el cacao antes de comercializarse, como línea optima que se debe alcanzar, es uno de los temas a tratar en las capacitaciones. (Entrevistado 6)”*

*“En nuestra compañía nos dan inducciones en temas industriales, y muchos más dependiendo del área en el que se trabaje. Por eso sé que si no se tiene la capacitación y orientación adecuada no se puede laborar con la excelencia que se requiere, y más en este sector que lleva mucha competencia. (Entrevistado 9)”*

### **Análisis.**

Relacionado con las respuestas obtenidas por medio de las entrevistas, se observa el conocimiento que los entrevistados poseen sobre cuáles son las entidades como el MAG y PROCOMER, que brindan apoyo y asesoría en los métodos necesarios para participar en los procesos de exportación; sin embargo, se evidencia que muchos de los entrevistados no cuentan con los conocimientos sobre los temas que son tratados en las capacitaciones, ni como buscar la asesoría.

Los entrevistados mencionan que la labor de PROCOMER es importante en asesoría y capacitaciones, además, de que la plataforma propia de esta entidad es muy fácil de utilizar. Sin embargo, diversos participantes de la entrevista han mostrado un descontento con PROCOMER, por ejemplo, el entrevistado número uno mencionó que las capacitaciones que llevaba a cabo PROCOMER están siendo condicionadas por la capacidad productiva de una empresa y que, de igual forma, la promesa de acompañamiento que tiene esta entidad no se cumple.

Por otra parte, las capacitaciones que se dan en la actualidad por parte de las instituciones son importantes, ya que, todas estas instituciones brindan un acompañamiento muy completo, contemplan temas como: producción, trámites y exportación, aunque existe un descontento en algunos, es un hecho que los productores y beneficiadores cuentan con todas las herramientas necesarias para la obtención de los conocimientos necesarios para que su empresa micro beneficiadora pueda exportar de una forma directa.

### **Categoría 4: Garantía real**

#### **Descripción.**

Según Paula Nicole Roldán (2018), una garantía real es un compromiso de pago que se respalda ofreciendo un bien real o tangible para poder garantizar el cumplimiento de un

pago u obligación. Por lo general, esto es utilizado en los préstamos bancarios y lo más usual es que den a responder por el préstamo un bien como una casa, edificio o terreno. En el caso de los cacaoteros, la mayoría de bancos no dan préstamos debido a que no hay una garantía real que ellos puedan ofrecer.

Los entrevistados están de acuerdo en que para garantizar un incremento en la competitividad del sector cacaotero es indispensable que ellos reciban financiamiento, ya que, sin esto, lograr alcanzar las metas es muy difícil. Esta categoría se encuentra compuesta por las opiniones compartidas por los participantes en la entrevista:

*“Creo que la limitante más grande podría ser el alto índice de no pago, este programa busca financiar más que todo a los pequeños y medianos productores, los cuáles no poseen experiencia; además que es muy caro financiar al productor, el costo de las transacciones es muy alta. (Entrevistado 1)”*

*“Los números no dan. El cacao viene siendo una actividad ajustada porque no todos pueden acceder al crédito; el SBD no da financiamientos a todo el que necesite y listo, comúnmente buscan una garantía real por parte de los interesados. La idea principal es para gente con terreno para iniciar con siembra de cacao, o también para gente con cacao que quisiera renovar, pero sería imposible para alguien que no posee ni terreno ni ha laborado con cacao. (Entrevistado 3)”*

*“Hace unos años nosotros estuvimos muy mal económicamente, el tiempo (clima) arrasó con muchas de nuestras plantaciones, así que alguien me dijo que fuera al Banco Nacional para un crédito para pymes, entonces ellos hicieron estudios de rentabilidad y resulta que no podían darme el préstamo, tuve que pedirle a un familiar que es contador que sacara un préstamo personal a nombre de él y yo lo iba a estar pagando. A nosotros los productores de cacao no nos dan prácticamente nada de ayuda, sería bueno que nos ayudaran dándonos financiamiento. (Entrevistado 4)”*

*“Deben tener como objetivo el exportar, falta de rentabilidad, falta de acceso al financiamiento, no hay garantía real para que la Banca para el Desarrollo preste dinero a los pequeños cacaoteros. (Entrevistado 6)”*

### **Análisis.**

En esta categoría, se logra apreciar que la mayor parte de los cacaoteros son conformados por núcleos familiares, al menos así lo dejan en claro los entrevistados; muchas de estas familias no cuentan con una alta capacidad de capital financiero, lo que provoca que deban buscar ayuda económica en otras partes como en bancos, prestamistas, cooperativas de ahorros y créditos, etc, con el fin de desarrollar mejor sus cacaotales.

Lo anterior mencionado es un tema que ha desenvuelto muchos comentarios por parte de los entrevistados, todos señalan un único ápice, y es el tema de las garantías reales. Cuando una empresa desea buscar un préstamo bancario (es lo más común), debe pasar por un proceso donde estudian la rentabilidad de prestar la suma acordada, en algunos casos el préstamo se moviliza muy rápido y todo resulta con éxito; sin embargo, para los cacaoteros no es así, esta labor viene siendo poco rentable según las entidades prestamistas, por lo que no se les puede dar préstamos financieros.

Todas las entidades que prestan dinero piden una garantía real en caso de no pago, pero lo difícil de las familias cacaoteras es que no poseen una garantía real que se equipare a la suma que requieren. Por esta razón, el entrevistado número uno hace aclaración a que este punto es el limitante mayor porque los costos de las transacciones son muy altas y ningún productor se arriesgaría a empezar un proceso donde pueda perder dinero.

A su vez, el entrevistado número tres menciona que luego de estudios que han realizado, los números no tiran resultados alentadores, ya que, según menciona el entrevistado, la actividad cacaotera es considerada como una labor ajustada porque no todos podrían acceder al crédito que plantea el programa propuesto por el IICA, lo cual produce que el proyecto quede en el limbo y no pase de ser sólo un intento más de ayuda.

El caso que plantea el entrevistado número cuatro es un ejemplo de la poca ayuda financiera que se les da a los cacaoteros del país, el SBD no financia a ninguna empresa o persona que no posea una garantía real; esto, sin duda alguna, es una de las limitantes más grandes a la hora de abordar un programa de financiamiento como este, lo que pone en duda la efectividad del proyecto en cuestión.

### **Categoría 5: Tramitología**

#### **Descripción.**

La tramitología, de acuerdo con la RAE (s.f.), es “Arte o ciencia de resolver, perfeccionar o facilitar los trámites”, esta tiene su origen en Colombia, y quiere decir que la tramitología hace alusión a las transacciones necesarias para realizar un trámite. Además, son todos los procedimientos administrativos que deben cumplirse por disposición legal o reglamentaria.

El limitante en esta parte no es de estudio sino de ejecución, la mayor parte de los entrevistados aluden a que esto frena o incapacita al productor a querer exportar o involucrarse en un programa de financiamiento como este. Según Pedro Oller (2015), expresa que ninguna ley ha venido a corregir los problemas intrínsecos que las leyes generan en el sistema, al contrario, cada vez se manifiesta más leyes y reglamentos que imponen requisitos y trámites adicionales.

Esta categoría es uno de los mayores limitantes para los productores de cacao, en repetidas ocasiones, los entrevistados opinaron acerca de la disconformidad por los extensos trámites para poder colocar sus productos en el exterior, a pesar de tener apoyo por parte de PROCOMER, no quita el hecho de las frustrantes transacciones que se deben llevar, por esa razón, muchos productores no han querido iniciar con las exportaciones.

Con respecto a lo anterior, los entrevistados dieron sus aclaraciones sobre este limitante, las cuales se muestran a continuación:

*“La tramitología es muy grande. Desde siempre se ha tenido que mandar una muestra al extranjero para que prueben el cacao; sin embargo, hace 2 meses pusieron como requisito que las muestras necesitan nota técnica para poder ser enviadas. (Entrevistado 1)”*

*“Una de las limitantes más grandes es el costo de las transacciones, ya que son muy altas. (Entrevistado 2)”*

*“Yo creo que si se siguen las estrategias correctas sí se puede lograr, así como con el café, si se llega a parecer al sector de café sí, aunque estamos como a 200 años de llegar a eso. El reto es hacer que se parezcan como en la parte de solidez de competencia. Sin embargo, yo que he estado más cerca de este proyecto, sé que los productores les huyen a los largos trámites que hay que hacer para que se logren las propuestas que no sólo el IICA ha hecho, sino demás instituciones. (Entrevistado 3)”*

*“Nosotros nunca hemos pensado en exportar, pero sí sé que los trámites para hacerlo son largos y cansados, por eso preferimos venderlo local y que otros lo exporten. (Entrevistado 4)”*

*“Desde nuestra empresa utilizamos intermediarios, los cuales hacen todo el trámite para luego exportar, no hemos querido ocuparnos de esa parte porque sé que es algo tedioso, además así apoyamos a otras personas con trabajo. (Entrevistado 5)”*

*“Finca Amistad exporta cacao desde hace varios años, y gracias a Dios se nos han abierto puertas con socios en Felchlin y Rausch, ya se ha vuelto una rutina y estamos acostumbrados con los procesos, sin embargo, entiendo que los trámites agotan mucho y en ocasiones limitan el poder exportar libremente. (Entrevistado 7)”*

*“Nuestros productos van directamente a varios países como Estados Unidos, Guatemala, Panamá, Nicaragua, hasta Guyana; con respecto a la tramitología, de eso se encarga el departamento de comercio; sin embargo, he estado un poco presente en los trámites y sí es cierto que a veces son muy largos, y más cuando se va a exportar por primera vez a un país distinto. (Entrevistado 9)”*

### **Análisis.**

Siempre que se piensa en exportar, importar, comercializar, etc; lo primero que se viene a la mente son todos los trámites que eso conlleva, como los mencionados a continuación:

1. Estar inscritos ante PROCOMER como exportador.
2. Notas técnicas o permisos de salida según el producto o servicio exportado.
3. Certificación de origen para el caso de certificación controlada.
4. Carta Porte o Documento del transporte.
5. Complemento Carta Porte.
6. Pedimento.
7. Factura comercial, entre otros.

(PROCOMER, s.f.)

Esta categoría es un punto significativo para los entrevistados ya que viene siendo uno de los obstáculos por los que se enfrentan los cacaoteros a la hora de querer exportar. Las respuestas que los entrevistados dieron coinciden en que los trámites en ocasiones suelen ser muy extensos, y a la vez se requiere de dinero para completarlos; esto ha hecho que decenas de personas pierdan el interés en exportar, por lo que el IICA y el SBD deberán enfrentar esto si desean que el programa se logre con éxito.

En conclusión, la tramitología suele limitar a las personas para lograr los objetivos esperados, ya que en su mayoría son sectores muy inexpertos, con poca ayuda para llevar a cabo transacciones como estas; por tal razón, se requiere de un acompañamiento más

minucioso para que los productores de cacao se animen a acercarse a un programa como este y reciban la ayuda que necesitan, tanto ellos, como el país entero.

### **Interpretación de datos**

La realización del Programa de Financiamiento para el Mejoramiento e Incremento de la Competitividad del Sector Cacaotero, es el eje central de esta investigación, dado que el sector cacaotero es uno de los más vulnerables y que menos apoyo ha recibido, siendo este un producto importante para el país, con historias pasadas sobre cómo la producción de cacao intervino para mejorar la economía de Costa Rica.

Durante la realización de esta Tesina, se logró entrevistar a agentes relacionados con el cacao y la producción, exportación, financiamiento, capacitación, entre otros, y se lograron percibir algunos factores y una serie de planteamientos los que muestran cuáles posibles beneficios obtendría el sector cacaotero con la realización del programa de financiamiento, además de determinar los obstáculos que se podrían presentar para lograr los objetivos del mismo. Cabe resaltar que gracias a los datos suministrados por los entrevistados se logró una recopilación de información apropiada con resultados óptimos para el presente trabajo de investigación.

El Programa de Financiamiento para el Mejoramiento e Incremento de la Competitividad del Sector Cacaotero como tal, es un proyecto el cual busca la reactivación del sector cacaotero del país a través de créditos que el SBD colocará a los productores de cacao, y al mismo tiempo darles las herramientas necesarias junto con las capacitaciones respectivas para hacer que este sector vuelva a ser considerado uno de los más importantes del país.

Con base en las respuestas dadas por los entrevistados y profesionales en el sector comercio del país se puede observar que las respuestas de la primera unidad de análisis evidencian el impacto que se podría lograr con este programa en cuanto a beneficios, y no

solo para los productores, sino también a exportadores del producto en grano, molienda, procesados, e incluso para el país entero ya que generaría empleos en muchas áreas.

En primera instancia, con la realización de este programa se mejorarían los procesos productivos y la cantidad que se produce de igual manera, obteniendo grandes resultados para cumplir con las demandas de los mercados internacionales; no obstante, es necesario que se de apoyo con herramientas prácticas, que aborden los requerimientos para un cacao de calidad y de aroma; esto mejoraría la competitividad del cacao en los mercados exteriores, el cual es uno de los objetivos planteados en este programa de financiamiento.

Para llegar a los mercados internacionales, los entrevistados afirman que el apoyo y las capacitaciones para los productores de cacao debería ser mayor; sin duda alguna, incursionar en los mercados internacionales traería consigo muchísimas ventajas para el país y para todos los agentes involucrados, no solo económicamente, sino que también abriría paso para que haya más empleos, una necesidad muy grande del país y de miles de costarricenses.

Sin embargo, este punto es uno de los más tratados por los entrevistados, porque se espera mayor ayuda y compromiso de las instituciones, el sector productor no ha recibido mucha ayuda, muchos otros han buscado la ayuda y se las han negado por temas económicos u otros factores de por medio, esto ha hecho que los productores de cacao se sientan solos, sin ningún acompañamiento, por tal razón es que ha sido muy difícil hacer que el sector crezca y se reactive; caso que es muy importante si se quiere lograr grandes cosas con el cacao.

A su vez, no solo el sector productor se ha visto sin apoyo, sino que también el sector exportador. Muchos son los que desean incursionar en las exportaciones, pero no reciben capacitaciones o asesorías para hacerlo; toda la ayuda que instituciones como PROCOMER ofrecen están condicionadas a empresas con cierta capacidad productiva, no para los que se encuentran en un punto de inicio o con poca producción; sin embargo, hay que mencionar y

felicitar por la ayuda que dan a las demás empresas en temas de exportación, ya que realmente las asesorías que han dado y el acompañamiento ha ayuda a muchos en ese camino.

En la unidad de análisis denominada “obstáculos”, hace referencia a todos aquellos factores que podrían limitar el cumplimiento de los objetivos de este programa de financiamiento, ralentizando o incluso evitando que se pueda iniciar. Los datos que los entrevistados ofrecieron ayudaron a que se lograra llegar a una conclusión con respecto al punto en el que se encuentra el proyecto y hacia dónde va.

Todas las personas a las que se le aplicaron las entrevistas coincidieron con que hay muchas limitantes en este sector al que va dirigido el programa, ya que no existe solidez ni una estructura de gobernanza interna que organice cada punto que se requiera, porque, según lo que mencionaron, el sector cacaotero se ve muy influenciado por los altos costos en los trámites, o la poca experiencia que poseen, y lo difícil que resulta poder obtener un crédito con alguna entidad financiera debido a que la mayor población cacaotera está compuesta por familias pequeñas, las cuales no poseen una garantía real para ofrecer a cambio.

Lo anterior hace referencia a que la mayoría de los limitantes que existe en el sector cacaotero son resultado de la poca importancia que durante años se le ha prestado a esta parte de la economía del país; a diario los productores de este producto batallan con muchos obstáculos como las pérdidas de los cultivos por culpa del clima, de los parásitos, enfermedades en la planta, animales, etc; y siempre han tenido que buscar la solución para poder subsistir por cuenta propia.

Los productores de cacao en el país, a nivel general manifiestan un importante deseo de especializarse y de alcanzar altos niveles de producción para llevar beneficios a sus familias. Queda claro que no existe nada más importante para el sector cacaotero que crecer como empresa, pero que la poca ayuda que han recibido durante años y las falsas promesas de acompañamiento en las labores, han logrado que las personas desconfíen y no le tomen importancia cuando se trata de algún nuevo proyecto o programa para beneficiar al sector.

## **CAPÍTULO V: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES**

En este capítulo se pretende mostrar las conclusiones finales y las recomendaciones a las que se llegaron con los datos e información recopilada de diferentes fuentes durante todo el desarrollo de la investigación. Primeramente, las conclusiones se determinan a partir de los objetivos específicos demostrados en la categoría de análisis, seguidamente se responderá a la pregunta del planteamiento del problema; posteriormente, se dan las recomendaciones las cuales se realizan a través de lo concluido.

### **Conclusiones de la investigación**

Se concluye que uno de los beneficios con la realización del programa de financiamiento es el de aumentar la producción mediante herramientas prácticas que ayuden en los procesos productivos de cacao.

Se logra determinar que la competitividad del sector cacaotero de Costa Rica se vería altamente beneficiado con la implementación del programa de financiamiento, ya que los créditos que se darían mediante el SBD apoyaría a que el sector se reactive y crezca exponencialmente.

Se determina que, al lograrse los objetivos del programa, se podría llegar a más y nuevos mercados internacionales, capacitando y asesorando a los productores de cacao para que puedan exportar de forma directa o por medio de intermediarios.

Se evidencia que el país se vería grandemente beneficiado con la elaboración del programa, pues esto produciría mayores fuentes de empleo para decenas de familias, reactivando la economía del país.

Se logra concluir que el sector productor de cacao es el principal beneficiador del programa de financiamiento, que, aunque muchos no han recibido ayuda desde hace mucho tiempo, los agentes involucrados en este programa están dispuestos y comprometidos a dar

toda la ayuda que el sector requiera, brindando capacitaciones, asesorías, acompañamiento, elaboración de estrategias, entre otros.

Se determina que el sector exportador de igual manera se vería altamente beneficiado, ya que los objetivos del programa en parte están desempeñados a brindar ayuda con temas de exportación; además de mejorar la producción para elaborar cacao de más alta calidad y aroma, lo que ayudaría a que los mercados prefieran el cacao de Costa Rica.

Se concluye que las pérdidas de cultivos es uno de los factores que podrían obstaculizar el cumplimiento del programa, ya que los productores de cacao temen a perder sus plantaciones, esfuerzo, dinero, entre otros; sin embargo, el programa posee estrategias contra este tipo de riesgos.

Se determina que la poca experiencia que los cacaoteros poseen en temas de comercialización, exportación, y estrategias de expansión de mercados, vendría a ser un limitante para que el programa se logre dar con éxito.

Se evidencia que la mayoría de los productores de cacao no han recibido ninguna capacitación, todo lo que saben es empírico, de años de trabajar con el cacao. El programa busca con esto, darles a todos las capacitaciones que se requieran para que este sector crezca y sea de los más importantes del país.

Se logra concluir que uno de los mayores factores limitantes para la realización de este programa es el no poseer garantía real a la hora de adquirir un préstamo con alguna entidad bancaria o prestamista; esto es preocupante, ya que los créditos que el SBD colocará no todos los cacaoteros podrían hacer uso de él.

Se logra determinar que los procesos de trámites para exportación en ocasiones suelen ser muy extensos y requieren de un costo que algunos de los cacaoteros no cuentan, es por esto que muchos deciden no exportar, sin embargo, la estrategia del programa de financiamiento es darles asesorías de todo este tipo de asuntos, acompañándolos en la

realización del mismo y así, quitarles el miedo o temor a incursionar en los mercados internacionales.

Se concluye que los retos que el sector cacaotero costarricense presenta para la realización del programa de financiamiento son el uso de la tecnología en los procesos productivos, el perfil de los actores, su estructura de gobernanza interna, calidad del producto, volumen y mayor organización. Los cacaoteros deben mejorar en esas áreas para que el programa se logre con el éxito esperado.

Se logra determinar que, en general, existen más beneficios que obstáculos con la realización del programa de financiamiento, pero es necesario dedicar mayor esfuerzo en los temas a mejorar, de lo contrario sería muy difícil que el programa se dé.

### **Recomendaciones**

Se les recomienda a los productores de cacao tomar capacitaciones en temas de procesos de producción, comercialización, exportación, y estrategias de expansión de mercados, con el fin de mejorar en todos los aspectos que sean necesarios.

Se sugiere a PROCOMER dar capacitaciones a todas las personas, sin la limitante de la capacidad productiva, que se le pueda dar esa inducción también a personas que desean iniciar con un proyecto de exportación.

Se le recomienda al Ministerio de Agricultura y Ganadería al área dedicada a las capacitaciones que continúe capacitando a los productores en temas relacionados con buenas prácticas agrícolas, mejora en las variedades de cultivo, para lograr que los productores mejoren la calidad del cacao sujetos a exportación.

Se le recomienda al IICA reforzar los esfuerzos en temas de ayuda para el sector cacaotero de Costa Rica, brindándoles toda la asistencia que este sector necesita para reactivarse.

Se le recomienda al SBD liberar préstamos para el sector cacaotero sin la necesidad de poseer una garantía real, que se pueda hacer alguna estrategia práctica para que los préstamos no se condicionen a un bien real o tangible.

Se recomienda al Gobierno de Costa Rica brindar más apoyo y ayuda al sector cacaotero, creando alianzas con más instituciones de ayuda internacional, con el fin de reactivar este sector y poseer mayor presencia en los mercados internacionales.

Se sugiere al Programa de Financiamiento para el Mejoramiento e Incremento de la Competitividad del Sector Cacaotero, iniciar lo antes posible con el proyecto, con el fin de reactivar la producción cacaotera del país.

## **CAPÍTULO VI: PROPUESTA**

### **Objetivo específico**

Desarrollar un plan integral para la Promotora del Comercio Exterior de Costa Rica, el Ministerio de Agricultura y Ganadería y la Secretaría de Integración Económica Centroamericana, para trabajar en conjunto y ayudar a posicionar a Costa Rica en el mercado europeo con el cacao y sus derivados.

### **Propuesta Integral**

En la actualidad, el país exporta cacao hacia Europa, pero su mayor cliente es Estados Unidos. El mercado europeo es mayor, aparte de que 4 de sus países ocupan puestos en el TOP 5 de los mayores importadores de cacao y sus derivados.

Costa Rica posee una distinción como el único país de Centroamérica con cacao en grano de exportación 100% fino y de aroma. El cacao fino y de aroma es consumido principalmente en Europa Occidental (en países como Países Bajos, Alemania o Francia), por lo que el mercado meta deberían ser los países europeos, dedicando todos los esfuerzos por ofrecer mejor calidad y mejores precios que los producidos en otros países americanos.

La finalidad del presente trabajo es culminar con la elaboración de una propuesta integral, con la participación de PROCOMER para el área de capacitaciones, promoción de las exportaciones y agilizar los trámites de exportación; por otra parte el MAG para áreas de capacitaciones en buenas prácticas agrícolas, mejora en las variedades de cultivos y promover la competitividad y el desarrollo de las actividades agropecuarias; por último al SIECA para velar por la correcta aplicación del Protocolo al Tratado General de Integración Económica Centroamericana, crear estrategias de integración económica con el cacao y sus derivados, etc.

Todo lo anterior, con la iniciativa de complementar de una forma integral la ayuda para el sector cacaoero costarricense, que incluso pueda fomentar la ayuda y la unidad entre países centroamericanos con relación al cacao. En este punto, la propuesta consiste en elaborar un plan o estrategia para adentrarse en los mercados europeos de la mejor manera y con las mayores oportunidades.

Por otra parte, en esta propuesta, se pretende detallar paso a paso, todos los planeamientos a seguir para exportar cacao a Europa, analizando cuidadosamente los países donde se debería exportar, además de mencionar cuáles beneficios obtendría el país al dedicar mayores esfuerzos en los mercados europeos.

### **Aportaciones de PROCOMER**

PROCOMER está a cargo de la promoción de las exportaciones costarricenses, además de dar seguimiento a las estadísticas del comercio exterior, lo que ayudaría a que los cacaoeros del país estén siempre al tanto de todos los cambios que surjan en el sector cacaoero del mundo; también, con las capacitaciones que PROCOMER ofrece haría que los productores de cacao y exportadores del mismo tengan mayor conocimiento para poder adentrarse en los mercados europeos.

### **Aportaciones del MAG**

Además de impulsar la armonía con la protección del ambiente y los recursos productivos, el MAG apoya e incentiva el crecimiento integral de las zonas rurales del territorio nacional, creando estrategias de desarrollo agropecuario que mejore la productividad y la competitividad a nivel nacional e internacional. Con base en lo expuesto anteriormente, es claro detallar que con la ayuda del MAG al sector cacaoero del país, se podrían crear estrategias sólidas para fomentar la mejora en la calidad y la competitividad del cacao en los mercados internacionales.

## **Aportaciones del SIECA**

Con la ayuda del SIECA se podrían crear lazos estratégicos con distintos países centroamericanos, con el fin de crecer paulatinamente; por ejemplo, gracias al SIECA existen los “Espacios de Diálogo Nacionales de la Cadena Regional de Valor de Cacao”, en estos espacios se brinda una oportunidad de intercambio de conocimiento entre países como Guatemala, El Salvador y Honduras (SIECA, 2021), que ayudaría a mejorar la cadena de suministros de cacao. Por otro lado, el SIECA busca crear estrategias de integración económica en el sector agropecuario, lo que impulsaría grandemente al sector cacaotero para mejorar gradualmente en estos aspectos.

## **Mercado Europeo**

El mercado europeo es realmente muy versátil en cuanto a productos; lo que Costa Rica exporta más hacia la Unión Europea (UE) son banano, piña y dispositivos médicos, así lo menciona la Euro Cámara Costa Rica (2017), estas exportaciones representan el 21% de las exportaciones totales del país, dejando a la UE como el tercer mercado de las exportaciones del país, sólo por debajo de EEUU y China.

A pesar de que la UE no es el principal mercado donde se dirigen las exportaciones, de acuerdo con los datos suministrados por UN Comtrade en el año 2020, Alemania era el segundo país con más importaciones de cacao y sus derivados; seguido del Reino Unido, Francia y Países Bajos, todos pertenecientes a la UE, esto deja en evidencia el potencial mercado de cacao que existe en Europa, aunque en el mismo año Estados Unidos se situó en el primer puesto de las importaciones de cacao, si se suman las importaciones de cada país europeo, sobre pasa a USA por mucho.

Según los datos suministrados por UN Comtrade, para el año 2020, Alemania importó 496,3 millones de kilos de cacao, Reino Unido, Francia y Países Bajos, con importaciones de 490, 464 y 280 millones de kilos, respectivamente. Estos datos son asombrosos si se analiza bien el mercado, ya que Europa es conocido también por ser uno de los mayores

importadores de cacao fino y de aroma, lo que beneficiaría a Costa Rica en gran manera al ser el país el único de Centroamérica de poseer un cacao de esta categoría.

Además, el precio del cacao en grano bajo la categoría “fino y de aroma” es mucho más elevado que el de tipo “corriente” en los mercados consumidores; Estados Unidos a su vez importa cacao de todo tipo, sin embargo, lo que más importa es cacao de tipo “corriente”, por lo que en ocasiones Costa Rica ha tenido que exportar cacao hacia este país como si fuera un cacao corriente y no de tipo fino y de aroma, lo que hace que el precio pagado por el cacao costarricense sea menor del que debería ser pagado.

### **Precio del cacao en Europa**

Como todo producto, el cacao varía sus precios dependiendo de la oferta y la demanda del mismo en los mercados internacionales, las fluctuaciones en su mayoría se mantienen a la baja debido a que el cacao no es un producto de necesidad, sino más bien de lujo, lo que provoca que en ocasiones la demanda sea alta, y en otras que se mantenga en demandas bajas, esto depende también de la época en la que se esté; por ejemplo, para el mes de la Navidad el consumo de chocolates es alto, esto provoca que los precios aumenten.

En España, por ejemplo, el precio medio del cacao soluble durante el periodo 2013-2019 mostró una tendencia al alza. En el año 2019, casi alcanzó la cifra de 4,65 euros por kilo de cacao soluble, convirtiéndose de esta manera en la más alta de todo el periodo; por otra parte, el precio de los bombones en el mismo periodo presentó una tendencia descendente de 15,90 euros en el año 2014 y de 14,43 para el año 2019. (Abigail Orús, marzo 2021)

En Londres, también se logra visualizar el precio del cacao de 2.217,00 con una variación de 23,00 hasta el día de hoy 10 de noviembre de 2021, así lo deja en claro la página web de Expansión.

## **Normas de Higiene y requerimientos generales de la seguridad alimentaria**

Las normas de higiene son establecidas en el Reglamento (CE) 852/2004 del Parlamento europeo y del Consejo, publicado el 29 de abril de 2004, el cual detalla las siguientes normas relativo al higiene de los productos alimentarios:

1. Cumplimiento de los criterios microbiológicos/ salmonella (Regulación (CE) 2073/2005).
2. Procedimientos necesarios para alcanzar los objetivos fijados de cara a lograr las metas del Reglamento.
3. Cumplimiento de los requisitos relativos al control de la temperatura de los productos alimenticios.
4. Mantenimiento de la cadena de frío.
5. Muestreo y análisis.

(Reglamento (CE) n° 852/2004 del Parlamento europeo y del Consejo, 2004)

Por otra parte, también hay que cumplir con los requerimientos generales de la seguridad alimentaria; y es la ley alimentaria (CE) 178/2002 la que establece las condiciones generales que deben cumplirse:

- 1) No se comercializarán los alimentos que no sean seguros.
- 2) Se considerará que un alimento no es seguro cuando:
  - i) sea nocivo para la salud;
  - ii) no sea apto para el consumo humano.
- 3) A la hora de determinar si un alimento no es seguro, deberá tenerse en cuenta lo siguiente:
  - i) las condiciones normales de uso del alimento por los consumidores y en cada fase de la producción, la transformación y la distribución, y
  - ii) la información ofrecida al consumidor, incluida la que figura en la etiqueta, u otros datos a los que el consumidor tiene por lo general acceso, sobre la

prevención de determinados efectos perjudiciales para la salud que se derivan de un determinado alimento o categoría de alimentos.

- 4) A la hora de determinar si un alimento es nocivo para la salud, se tendrán en cuenta:
  - i) los probables efectos inmediatos y a corto y largo plazo de ese alimento, no sólo para la salud de la persona que lo consume, sino también para la de sus descendientes;
  - ii) los posibles efectos tóxicos acumulativos;
  - iii) la sensibilidad particular de orden orgánico de una categoría específica de consumidores, cuando el alimento esté destinado a ella.
- 5) A la hora de determinar si un alimento no es apto para el consumo humano, se tendrá en cuenta si el alimento resulta inaceptable para el consumo humano de acuerdo con el uso para el que está destinado, por estar contaminado por una materia extraña o de otra forma, o estar putrefacto, deteriorado o descompuesto.
- 6) Cuando un alimento que no sea seguro pertenezca a un lote o a una remesa de alimentos de la misma clase o descripción, se presupondrá que todos los alimentos contenidos en ese lote o esa remesa tampoco son seguros, salvo que una evaluación detallada demuestre que no hay pruebas de que el resto del lote o de la remesa no es seguro.
- 7) El alimento que cumpla las disposiciones comunitarias específicas que regulen la inocuidad de los alimentos se considerará seguro por lo que se refiere a los aspectos cubiertos por esas disposiciones.
- 8) La conformidad de un alimento con las disposiciones específicas que le sean aplicables no impedirá que las autoridades competentes puedan tomar las medidas adecuadas para imponer restricciones a su comercialización o exigir su retirada del mercado cuando existan motivos para pensar que, a pesar de su conformidad, el alimento no es seguro.
- 9) A falta de disposiciones comunitarias específicas, se considerará seguro un alimento si es conforme a las disposiciones específicas de la legislación alimentaria nacional del Estado miembro donde se comercialice ese alimento; esas disposiciones nacionales deberán estar redactadas y aplicarse sin perjuicio del Tratado, y en particular de sus artículos 28 y 30.

(Reglamento (CE) no 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, 2002)

### **Requisitos generales para la exportación**

1. Certificado de origen
2. Identificación del producto (incluye peso neto y bruto, categoría de calidad)
3. Ir acompañados de un certificado fitosanitario expedido por las autoridades competentes del país exportador
4. Pasar las inspecciones aduaneras en el punto de entrada de la UE
5. Ser importadas en la UE por un importador inscrito en el registro oficial de un país de la UE
6. Ser notificadas a las aduanas antes de su llegada al punto de entrada.
7. Presentar documentos o certificados que demuestren el cumplimiento de los estándares de comercialización.

(Mincomercio Industria y Turismo, s.f.)

### **Normas generales sobre etiquetado de los alimentos**

Todo producto que sea exportado hacia la UE, deberá cumplir con una serie de normas generales sobre el etiquetado de los productos alimentarios, el cual tiene por objetivo garantizar que los consumidores reciban toda la información esencial para que el consumidor final pueda tomar una decisión con conocimiento de causa en lo que respecta a su compra. La información que se requiere deberá ser precisa, no engañosa y fácil de leer y entender. Por lo tanto, todas las etiquetas de alimentos para productos preenvasados deberán mostrar la siguiente información:

1. El nombre bajo el cual se vende el producto.
2. La lista de ingredientes (incluidos los aditivos).
3. La cantidad neta de productos alimenticios preenvasados.
4. La fecha "mejor antes" con el día, mes y año en ese orden
5. Cualquier condición de almacenamiento especial o de uso.

6. El nombre o el nombre comercial y la dirección del fabricante o envasador, o de un vendedor establecido en la Unión Europea
7. Lugar de origen o procedencia, donde la falta de tal información puede inducir a error al consumidor
8. Marcado de lotes en alimentos preenvasados con el marcado precedido por la letra 'L'.

Por otra parte, si los productos que se exportarán hacia Europa no requieran ser envasados, sino más bien en el caso de los granos de cacao, el etiquetado no está sujeto a una legislación específica; no obstante, de igual manera, el etiquetado deberá incluir:

1. Nombre del producto
2. Grado
3. Código de lote o lote
4. País de origen
5. Peso neto en kg.

También está el caso de que el cacao sea orgánico o que tenga un certificado de comercio justo, si fuese de esta manera, el etiquetado debe incluir el nombre, código del organismo de inspección y el número de certificación. Toda esta información y la anterior fue tomada de la página web de la Cámara de Comercio Bilateral El Salvador Holanda (2020).

### **Requerimientos adicionales no mandatarios**

Algunos de los importadores europeos están en búsqueda de productos de valor agregado. Estos compradores tienen requisitos que van más allá de la legislación existente, en particular con respecto a la seguridad alimentaria, el impacto ambiental y la responsabilidad social. Particularmente, los productos provenientes de países occidentales y del norte de Europa tienen requisitos adicionales más estrictos que los países del sur y este de Europa. Así lo menciona el Mincomercio Industria y Turismo (s.f.), en la guía que publicó, además menciona los siguientes requisitos con respecto a lo mencionado anteriormente:

1. Certificación Orgánica
2. Certificación de Sostenibilidad (UTZ, Fair Trade y Rain Forest Alliance)
3. Desarrollo de una Política de Responsabilidad Social de las Empresas

### **Planeamiento para exportar cacao a Europa**

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. En el siguiente apartado, se mostrarán cada uno de los pasos a seguir para exportar cacao a Europa de una manera exitosa:

1. Estar registrado como exportador ante PROCOMER.
2. Cumplir con los requisitos que exige PROCOMER para exportar.
3. Definir el tipo de exportación (en este caso el tipo de exportación sería exportación definitiva).
4. Contratar un agente aduanero (lo más recomendable).
5. Preparar la documentación necesaria y presentar la declaración de exportación.
6. Pagar los impuestos de exportación.
7. Contratar un servicio de logística.
8. Factura comercial con la información que exige la Administración Tributaria de Costa Rica.
9. Lista de empaque.
10. Manifiesto de carga, documento proporcionado por el transportista de las mercancías.
11. Conocimiento de embarque, documento proporcionado por el transportista de las mercancías.
12. Declaración Única Aduanera (DUA) de exportación.

13. Certificado de origen: documento que será requerido si el exportador desea un trato arancelario preferencial en alguno de los mercados de los países, con los que Costa Rica cuenta con un Tratado de Libre Comercio (TLC).
14. Permiso de exportación (Nota técnica, de ser requerido): Depende el producto a exportar se necesita permisos de otras instituciones del país.  
(Ministerio de Hacienda, s.f.)

Lo anterior mencionado son los pasos normales a seguir para exportar en Costa Rica; a continuación, se mostrarán los pasos a seguir para incursionar en los mercados de Europa:

1. Definir el país europeo al que se piensa exportar.
2. Estudiar el país: aranceles que pagan en el país, requisitos adicionales, cómo se comercializa en ese país, etc.
3. Cumplir con las normas de higiene, requisitos de la seguridad alimentaria, normas de etiquetado, y todo lo mencionado en esta categoría.
4. Cumplir con los requisitos generales para exportar a Europa.
5. Crear negociaciones con alguna empresa que compre cacao en grano o sus derivados.
6. Definir precios.
7. Enviar una muestra para que prueben el cacao de Costa Rica.
8. Empezar a exportar cacao fino y de aroma.

## Apéndices

### Apéndice A: Cuestionario utilizado en la investigación

Saludos cordiales. Mi nombre es Marvin Artavia López, estudiante de la Universidad Internacional de las Américas (UIA), y me encuentro realizando el presente cuestionario para optar por el grado académico de Bachillerato en Comercio Internacional con el tema “El sector cacaotero costarricense y sus retos para la realización del programa de financiamiento para el mejoramiento e incremento de la competitividad propuesto por el IICA, de cara al año 2022”. De la presente investigación se busca obtener información sobre los limitantes que el sector cacaotero podría presentar para la realización del programa de financiamiento presentado por el IICA, de igual manera, recabar información sobre todos los temas de procesos y logística que se debe llevar en el cacao. Cabe recalcar que los datos obtenidos serán usados solo para los objetivos del trabajo. Agradezco la ayuda brindada.

1. ¿Qué experiencia ha tenido en relación al Programa de Financiamiento propuesto por el IICA para el mejoramiento e incremento del sector cacaotero?
2. ¿Qué opina usted sobre la situación actual del cacao en Costa Rica?
3. ¿Cuáles podrían ser algunos limitantes para que el Programa propuesto por el IICA para el mejoramiento e incremento de la competitividad del sector cacaotero sea exitoso?
4. ¿Cuáles cree usted que sean las mayores preocupaciones de los cacaoteros a la hora de adentrarse en un programa de financiamiento como este?
5. ¿Qué aportes ha brindado el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura, al sector cacaotero del país?
6. ¿Qué aportes o beneficios obtendría el país con la realización del programa de financiamiento?
7. ¿Cuáles considera usted que son las áreas que el sector cacaotero debe dedicar mayor esfuerzo para mejorar la competitividad a nivel internacional?
8. ¿Cree usted que se le esté dando la ayuda necesaria a los cacaoteros para impulsar este sector?

9. ¿Cree usted que el sector productor y el sector exportador se vean altamente beneficiados con la realización del Programa?
10. ¿Cuáles son las mayores preocupaciones de las empresas productoras de cacao a la hora de incursionar en los mercados internacionales?
11. ¿Considera que Costa Rica pueda incrementar considerablemente la competitividad frente a otros países exportadores de cacao una vez finalice el Programa?

## Referencias

- Agencia EFE. (21 de octubre de 2019). *El IICA y México implementarán un plan de desarrollo para Centroamérica*. Recuperado el 04 de febrero de 2021, de <https://www.efe.com/efe/america/mexico/el-iica-y-mexico-implementaran-un-plan-de-desarrollo-para-centroamerica/50000545-4092291>
- Agriculturers. (agosto, 2018). *Los beneficios que tiene la agricultura*. Recuperado el 15 de octubre de 2021, de <https://agriculturers.com/los-beneficios-que-tiene-la-agricultura/>
- Agüero Hidalgo, J. (s.f.) *La Negrita de Los Ángeles: Peregrinaciones, promesas, confección de vestidos y alfombras... expresiones de fe en Costa Rica*. Universidad de Costa Rica. p. 12. Recuperado el 29 de setiembre de 2021, de <https://www.kerwa.ucr.ac.cr/bitstream/handle/10669/29342/Virgen%20de%20los%20%C3%81ngeles.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Alonso, J. (marzo, 2021). *Cacao: el precio necesario para una vida digna*. Made for minds. Recuperado el 21 de octubre de 2021, de <https://www.dw.com/es/cacao-el-precio-necesario-para-una-vida-digna/a-56908232>
- Arambulo, D. (2017). *Condiciones Productivas de Cacao de los Territorios Rurales de la Zona Norte y Caribe de Costa Rica*. Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura. Recuperado el 30 de setiembre, de <https://repositorio.iica.int/bitstream/handle/11324/6460/BVE18029637e.pdf?sequence=1>
- Arvelo, M. (mayo, 2019). *Programa cacao de Costa Rica: ayer, hoy y mañana*. Recuperado el 12 de febrero de 2021, de <https://repositorio.iica.int/handle/11324/8383>
- Banco Centroamericano de Integración Económica. (2010). *Demanda de Cacao Amigable con la Biodiversidad en la Unión Europea*. Mercados Centroamericanos para la Biodiversidad. p. 2-3. Recuperado el 23 de setiembre de 2021, de <http://agronegocios.catie.ac.cr/images/pdf/fasc%C3%ADculo%20iii%20-%20europa.pdf>
- Blanco, M., & González, D. (2016). *Investigación de mercado revela potencial de Costa Rica para productos de comercio justo*. Recuperado el 04 de febrero de 2021, de <https://iica.int/en/node/18542>

- Briñis, A. (2017). *La Investigación Social Cuaderno Metodológico*. Recuperado el 2 de junio de 2020, de <https://www.uls.edu.sv/sitioweb/images/2019/Enero/La-Investigacion-Social.pdf>
- Cámara de Comercio Bilateral El Salvador Holanda. (2020). *¿Qué requisitos debe cumplir el cacao para ser permitido en el mercado europeo?* Recuperado el 11 de noviembre de 2021, de <https://bilateral-chamber-of-commerce-el-salvador-holland.nl/wp-content/uploads/2020/02/Requirements-EU-Cacao-in-Spanish.pdf>
- Carmio, G. (enero, 2017). *Análisis de la actividad cacaotera costarricense y perspectivas de su reactivación*. Recuperado el 10 de febrero de 2021, de [http://www.sepsa.go.cr/docs/2017-001-Diagnostico\\_cacao.pdf](http://www.sepsa.go.cr/docs/2017-001-Diagnostico_cacao.pdf)
- Ceballos, A. (octubre, 2019). *¿Qué es comercio internacional?* Comercio y Aduanas. Recuperado el 17 de octubre de 2021, de <https://www.comercioyaduanas.com.mx/comercioexterior/comercioexterioryaduana/s/que-es-comercio-internacional/>
- Centro de Comercio Internacional. (2021). *Lista de los importadores para el producto seleccionado, Producto: 18 Cacao y sus preparaciones*. Organización Mundial del Comercio y de las Naciones Unidas. Recuperado el 11 de octubre de 2021, de [https://www.trademap.org/Country\\_SelProduct\\_TS.aspx?nvpm=3%7c%7c%7c%7c%7c18%7c%7c%7c2%7c1%7c1%7c1%7c2%7c1%7c2%7c1%7c1%7c1](https://www.trademap.org/Country_SelProduct_TS.aspx?nvpm=3%7c%7c%7c%7c%7c18%7c%7c%7c2%7c1%7c1%7c1%7c2%7c1%7c2%7c1%7c1%7c1)
- Chacón, M. (2008). *El cacao como moneda en Costa Rica en el siglo XVIII*. 9º Congreso Centroamericano de Historia. p. 732. Recuperado el 16 de febrero de 2021.
- Cháves, Q. (2016). *Desarrollo de un arreglo institucional para el sector cafetalero de México*. México. Recuperado el 22 de setiembre de 2021, de <https://amecafe.org.mx/wp-content/uploads/2016/12/Presentaci%C3%B3n-Final-SAGARPA-06-12-16-copia.pdf>
- Comisión Económica de América Latina. (2003). *Anuario estadístico de América Latina y El Caribe 2002*. Recuperado el 02 de octubre de 2021, de [https://repositorio.cepal.org/bitstream/handle/11362/916/1/S0300003\\_mu.pdf](https://repositorio.cepal.org/bitstream/handle/11362/916/1/S0300003_mu.pdf)
- Elmundo.cr. (02 de abril de 2019). *Productores de cacao de Costa Rica, beneficiarios de nuevo plan de desarrollo para el sector*. San José. Recuperado el 11 de febrero de

- 2021, de <https://www.elmundo.cr/costa-rica/productores-de-cacao-de-costa-rica-beneficiarios-de-nuevo-plan-de-desarrollo-para-el-sector/>
- Euro Cámara Costa Rica. (2017). *Costa Rica y la Unión Europea*. Recuperado el 09 de octubre de 2021, de <https://eurocamaracr.com/osta-rica-y-la-union-europea-la-union-europea/>
- Expansión. (noviembre, 2021). *Cacao (Londres)*. Recuperado el 10 de noviembre de 2021, de [https://www.expansion.com/mercados/cotizaciones/materias/cacao\(londres\) LCC.html](https://www.expansion.com/mercados/cotizaciones/materias/cacao(londres) LCC.html)
- Hernández, Fernández & Baptista. (2014). *Metodología de la investigación*. 6ª edición. McGraw-Hill. p. 7-8. Recuperado el 23 de febrero de 2021.
- Hernández, Fernández & Baptista. (2014). *Metodología de la investigación*. 6ª edición. McGraw-Hill. p. 171-176. Recuperado el 30 de setiembre de 2021.
- Instituto de Desarrollo Rural. (2017). *Plan Nacional de Desarrollo Rural Territorial (PNDRT) Costa Rica 2017-2022*. San José. Recuperado el 02 de febrero de 2021, de [https://www.inder.go.cr/acerca\\_del\\_inder/politicas\\_publicas/documentos/PNDRT-2017-2022.pdf](https://www.inder.go.cr/acerca_del_inder/politicas_publicas/documentos/PNDRT-2017-2022.pdf)
- Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura. (marzo de 2015). *Informe Anual 2014*. Recuperado el 05 de febrero de 2021, de <http://repiica.iica.int/docs/B3423e/B3423e.pdf>
- Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura. (febrero de 2020). *Programa de financiamiento para el mejoramiento e incremento de la competitividad del sector cacaotero costarricense*. Recuperado el 11 de febrero de 2021, de [https://www.iica.int/sites/default/files/2020-09/Propuesta%20de%20tdrs%20Dise%C3%B1o%20Procesos%20Fermentaci%C3%B3n%20Cacao\\_pub.pdf](https://www.iica.int/sites/default/files/2020-09/Propuesta%20de%20tdrs%20Dise%C3%B1o%20Procesos%20Fermentaci%C3%B3n%20Cacao_pub.pdf)
- Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura. (03 de diciembre de 2020). *El comercio internacional de alimentos es inseparable de la seguridad alimentaria*. San José. Recuperado el 12 de febrero de 2021, de <https://www.iica.int/es/prensa/noticias/el-comercio-internacional-de-alimentos-es-inseparable-de-la-seguridad-alimentaria>

- Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura. (21 de setiembre de 2016). *IICA y Sistema de Banca para el Desarrollo acuerdan fortalecer al sector agro productivo de Costa Rica*. San José. Recuperado el 16 de setiembre de 2021, de <https://iica.int/es/prensa/noticias/iica-y-sistema-de-banca-para-el-desarrollo-acuerdan-fortalecer-al-sector-agro>
- Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura. (2016). *Agriculture Policy Programme Caribbean Action: Trinidad & Tobago, country update*. Trinidad y Tobago. Recuperado el 22 de setiembre de 2021, de <http://repositorio.iica.int/bitstream/handle/11324/2511/BVE17028601i.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Instituto Nacional de Estadística y Censo. (agosto, 2021). *Encuesta Continua de Empleo al segundo trimestre de 2021*. p.15. Recuperado el 3 de noviembre de 2021, de <https://inec.cr/sites/default/files/documentos-biblioteca-virtual/reecemj2021.pdf>
- Jaén, L, Foster, L. (abril, 2010). *Cadena productiva de cacao políticas y acciones*. Sector Agropecuario. p. 2. Recuperado el 28 de setiembre de 2021, de [http://sepsa.go.cr/docs/2010\\_Politica\\_SectorAgro\\_cacao.pdf](http://sepsa.go.cr/docs/2010_Politica_SectorAgro_cacao.pdf)
- Jaureguiberry, M. (s.f.). *¿Qué es la Capacitación?* Facultad de ingeniería. Recuperado el 21 de octubre de 2021, de <https://www.fio.unicen.edu.ar/usuario/segumar/Laura/material/Que%20es%20la%20Capacitaci%F3n.pdf>
- MacLeod, P. (1996). *Auge y estancamiento de la producción de cacao en Costa Rica 1660-95*. Anuario de Estudios Centroamericanos. Universidad de Costa Rica. p. 84-85. Recuperado el 17 de febrero de 2021.
- Martínez, & Benítez. (2015). *Metodología de la Investigación Social*. Obtenido de [https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/57466483/26\\_Metodologia\\_de\\_la\\_investigacion\\_social\\_I.pdf?1538166550=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DMetodologia\\_de\\_la\\_investigacion\\_social\\_I.pdf&Expires=1591132241&Signature=gOeAVcH2Bex-iTV1zeXmjLs](https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/57466483/26_Metodologia_de_la_investigacion_social_I.pdf?1538166550=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DMetodologia_de_la_investigacion_social_I.pdf&Expires=1591132241&Signature=gOeAVcH2Bex-iTV1zeXmjLs)
- Mena, M. (julio, 2021). *Los mayores exportadores e importadores de chocolate del mundo*. Statista. UM Comtrade. Recuperado el 10 de noviembre de 2021, de

<https://es.statista.com/grafico/25259/principales-exportadores-e-importadores-de-chocolate-y-alimentos-que-contienen-cacao/>

Ministerio de Agricultura y Ganadería. (2018). *Plan Nacional de Cacao 2018-2028*. Comisión Interinstitucional de Cacao. Recuperado el 17 de setiembre de 2021, de <http://www.mag.go.cr/bibliotecavirtual/E14-11072.pdf>

Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego. (junio, 2021). *Observatorio de Commodities*. Dirección General de Políticas Agrarias. Perú. Recuperado el 10 de octubre de 2021, de <https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/2009611/Commodities%20Cacao%203A%20ene-mar%202021.pdf>

Nuño, P. (15 de noviembre de 2017). *Proceso Productivo*. Obtenido de Emprende Pyme: <https://www.emprendepyme.net/proceso-productivo.html>

Oller, P. (octubre, 2015). *Tramitología*. La República. Recuperado el 2 de noviembre de 2021, de <https://www.larepublica.net/noticia/tramitologia>

Orús, A. (marzo, 2021). *Evolución del precio medio de los bombones en España entre 2013 y 2019*. Statista. Recuperado el 10 de noviembre de 2021, de <https://es.statista.com/estadisticas/959520/precio-medio-de-los-bombones-en-espana/>

Palomino, N. (junio, 2020). *El cacao ante el Covid en Latinoamérica*. Rikolto. Recuperado el 21 de octubre de 2021, de <https://latinoamerica.rikolto.org/es/noticias/el-cacao-ante-el-covid-en-latinoamerica>

Pérez, J. (2019). *Definición de Obstáculo*. Definición.de. Recuperado el 17 de octubre de 2021, de <https://definicion.de/obstaculo/>

Porras, J, Picado, W. (2015). *Comercio exterior de cacao en Costa Rica (1957-2015)*. Escuela de Historia. p.21. Recuperado el 22 de octubre de 2021, de [http://www.redilacg.org/descargas/Comercio exterior de cacao en Costa Rica 1957 2015 4.pdf](http://www.redilacg.org/descargas/Comercio%20exterior%20de%20cacao%20en%20Costa%20Rica%201957%202015%204.pdf)

Promotora del Comercio Exterior de Costa Rica. (s.f.). *Guía para exportar desde Costa Rica*. Recuperado el 05 de noviembre de 2021, de <https://www.procomer.com/exportador/guia-para->

[exportar/?gclid=Cj0KCQjwrJOMBhCZARIsAGEd4VFXLlSt4JB8stkpVa63dMsCyiTpRoR1rGtyWLF3lRGHO5700S5dW7saAnO8EALw\\_wcB](http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1316-03542004000100004)

Quintero, M, Díaz, K. (2004). *El mercado mundial del cacao*. Recuperado el 07 de octubre de 2021, de [http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1316-03542004000100004](http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1316-03542004000100004)

Quiroa, M. (diciembre, 2019). *Proceso productivo*. Economipedia.com. Recuperado el 15 de octubre de 2021, de <https://economipedia.com/definiciones/proceso-productivo.html>

RAE. (s.f.). *Beneficio*. Recuperado el 30 de marzo de 2020, de <https://dej.rae.es/lema/beneficio>

RAE. (s.f.). *Experiencia*. Recuperado el 20 de octubre de 2021, de <https://dle.rae.es/experiencia>

RAE. (s.f.). *Tramitología*. Recuperado el 2 de noviembre de 2021, de <https://dle.rae.es/tramitolog%C3%ADa>

Reglamento (CE) n° 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo. (abril, 2004). *Relativo a la higiene de los productos alimenticios*. Diario Oficial de la Unión Europea. p.14. Recuperado el 10 de noviembre de 2021, de <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0852&from=ES>

Reglamento (CE) n° 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo. (enero, 2002). *Por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria*. Diario Oficial de la Unión Europea. Recuperado el 10 de noviembre de 2021, de <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=celex%3A32002R0178>

Rikolto. (2020). *Reflexiones sobre los efectos del COVID-19 en el sector cacaotero*. Recuperado el 22 de octubre de 2021, de [https://assets.rikolto.org/paragraph/attachments/reflexiones\\_covid-cacao.pdf](https://assets.rikolto.org/paragraph/attachments/reflexiones_covid-cacao.pdf)

Roldán, P. (agosto, 2018). *Garantía real*. Economipedia.com. Recuperado el 21 de octubre de 2021, de <https://economipedia.com/definiciones/garantia-real.html>

Sánchez, J. (enero, 2021). *Qué es un cotiledón*. Ecología verde. Recuperado el 07 de octubre de 2021, de <https://www.ecologiaverde.com/que-es-un-cotiledon-1972.html>

- Significados. (2017). *Significado de Beneficio*. Recuperado el 15 de octubre de 2021, de <https://www.significados.com/beneficio/>
- Smith, V., & Molina, M. (2011). *LA entrevista cognitiva: Guía para su aplicación en la evaluación y mejoramiento de instrumentos de papel y lápiz*. Recuperado el 30 de junio de 2020, de <http://iip.ucr.ac.cr/sites/default/files/contenido/Entrevista%20Cognitiva%20%282011%29.pdf>
- Sosa Arencibia, M. (2018). *Mercado internacional del cacao: una referencia obligada para la inserción del cacao de Baracoa*. *Revista Cubana de Economía Internacional*. p. 12. Recuperado el 23 de setiembre de 2021.
- The Free Dictionary. (s.f.). *Obstáculo*. Recuperado el 01 de octubre de 2021, de <https://es.thefreedictionary.com/obst%C3%A1culo>
- Ulloa, E. (noviembre, 2019). *Caracterización de la comercialización internacional del cacao como ingrediente en las industrias cosméticas y alimentaria*. PROCOMER. Recuperado el 16 de setiembre de 2021, de <http://sistemas.procomer.go.cr/DocsSEM/5A52A4C7-2FAF-4D5B-9940-9F36381AEC3B.pdf>
- Vergara, Fontalvo, Maza. (diciembre, 2010). *La planeación por escenarios: Revisión de conceptos y propuestas metodológicas*. Prospect. vol. 8. p. 23. Recuperado el 05 de marzo de 2021.