

UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS

ESCUELA DE ECONOMÍA



Universidad de El Salvador

Hacia la libertad por la cultura.

AGROINDUSTRIALIZACIÓN DEL CACAO COMO ESTRATEGIA DE DESARROLLO
ECONÓMICO LOCAL, CASO DE ESTUDIO: MUNICIPIO DE SAN PEDRO NONUALCO.

PRESENTADO POR:

HERNÁNDEZ MÉNDEZ, PATRICIA ELIZABETH ESPERANZA

PARA OPTAR AL GRADO DE LICENCIATURA EN ECONOMÍA

CIUDAD UNIVERSITARIA, JULIO, 2019

SAN SALVADOR, EL SALVADOR, CENTROAMERICA

AUTORIDADES UNIVERSITARIAS

RECTOR	: MSc. Roger Armando Arias Alvarado
SECRETARIO GENERAL	: Lic. Cristóbal Hernán Ríos Benítez
DECANO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS	: Lic. Nixon Rogelio Hernández Vásquez
SECRETARIA DE LA FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS	: Licda. Vilma Marisol Mejía Trujillo
DIRECTORA DE LA ESCUELA DE ECONOMIA	: Licda. Celina Amaya de Calderón
COORDINADOR GENERAL DE PROCESOS DE GRADUACION	: Lic. Mauricio Ernesto Magaña Menéndez
COORDINADOR DE PROCESO DE GRADUACION DE LA ESCUELA DE ECONOMIA	: MSc. Erick Francisco Castillo Rivas
DOCENTE ASESOR	: MSc. Carlos Evaristo Hernández Alas
JURADO EXAMINADOR	: MSc. Carlos Evaristo Hernández Alas : MSc. Erick Francisco Castillo Rivas : Lic. Luis Alberto Parrillas Rodríguez

AGRADECIMIENTOS

Hay muchas personas a quien agradecer, pero no perderé la oportunidad de agradecer en primer lugar a Dios, por permitirme llegar a este momento que en algún momento vi inalcanzable, a mi Padre Pastor Hernández, por estar siempre preocupado por mi preparación académica y como ser humano, por darme un buen ejemplo siempre y por confiar en mí, por sostenerme económicamente desde siempre aunque no estemos cerca en la mayor parte del tiempo, pero que está en mi corazón a toda hora. ¡Gracias Papi!. A mi Madre Esperanza Méndez, por ser parte de mi diario vivir y acompañarme en algunas aventuras, por tenerme paciencia y por quererme incondicionalmente, por brindarme un techo donde vivir y por enseñarme a que si puedo lograr mis objetivos aunque tengamos todo en contra. ¡Gracias Mami!. Agradecer a mi familia, hermanos, hermanas, primas, sobrinas, etc., que han estado pendientes de mi progreso de una forma u otra y apoyarme. A mis queridos amigos y amigas que han estado viviendo conmigo el progreso de este proyecto, y de mi vida en general, gracias porque ustedes han sabido cosas personales que me impedían terminar esta investigación y no me juzgaron en ningún momento, por transmitirme con cariño los ánimos que necesitaba: Shearlene, Dora, Rene, Verónica, Jonathan, Lea, etc. Agradezco infinitamente al Lic. Erick Castillo, por apoyarme y creer en mí para terminar mi tesis, pues sin su ayuda no hubiese sido posible llegar a este día, gracias al Lic. Evaristo y Lic. Parrilla por aceptar ser parte de mi proyecto y jurado calificador. Gracias al Ing. Enrique Crespín, por haberme abierto las puertas en San Pedro Nonualco y por ayudarme a coordinar cada visita al municipio. No podría nombrar a todas las personas que han estado conmigo en este proceso académico, pero a cada persona en mi vida le agradezco por todo lo bueno y malo que me han brindado, y finalmente agradecer a mi ex compañera de tesis, por darme ese empujoncito que necesitaba de motivación para terminar un proyecto que desde el inicio fue mi tema por excelencia para optar por la licenciatura en economía.

¡Gracias de corazón a cada persona que lea esta tesis y a cada persona que sabe que ha sido parte de mi historia, gracias, gracias, gracias!

Patricia Elizabeth Esperanza Hernández Méndez.

ÍNDICE

RESUMEN EJECUTIVO.....	i
INTRODUCCIÓN.....	iv
CAPÍTULO I. MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL.....	1
1.1 Desarrollo endógeno	1
1.2 Desarrollo económico local	3
1.2.1 Consideraciones históricas conceptuales sobre el desarrollo local.	3
1.2.2 Aspectos teóricos conceptuales del desarrollo económico local.....	10
1.3 Nuevas tendencias agroalimentarias	14
1.4 Agroindustria y desarrollo	18
1.4.1 Conceptualización de la agroindustria	18
1.4.2 La agroindustria rural.....	19
1.5 Importancia de la agroindustria para el desarrollo económico local.....	23
1.6 Las cadenas productivas y agroindustriales	25
1.7 Caracterización de la cadena productiva del cacao.....	26
CAPITULO II: CARACTERIZACIÓN, COMERCIO Y CADENA DE VALOR DEL CACAO.....	30
2.1. Generalidades del cacao.....	30
2.1.1 Origen del cacao.....	30
2.1.2 Clasificación botánica del cacao	31
2.1.3 Clasificación comercial de cacao	34
2.2 Situación mundial del cacao	35
2.2.1 Producción mundial	35
2.2.2 Consumo mundial de cacao.	37
2.2.3 Mercado internacional, exportaciones e importaciones.	41
2.3 Mercados especiales.....	52
2.3.1 Comercio justo	52
2.3.2 Comercio orgánico.....	53
2.3.3 Cacao fino de aroma.	54
2.4 Precio indicativo del cacao	55
2.5 Factores de conversión.....	57
2.6 Otros acuerdos del convenio de cacao (Ginebra 2010).....	59
2.7 Mercado nacional de cacao.	61
2.7.1 Importancia del cacao en El Salvador.....	61

2.7.2 Producción nacional de cacao.....	74
2.7.3 Precios y exportaciones de cacao.....	77
2.7.4 Importaciones nacionales de cacao.....	79
2.8 PIB agrícola de El Salvador.....	81
2.9 Cadena de valor de cacao en El Salvador.....	86
2.10 Otros usos del cacao.....	102
2.10.1 Cacao para derivados farmacéuticos y cosméticos.....	103
CAPITULO III: AGROINDUSTRIALIZACIÓN DEL CACAO EN SAN PEDRO	
NONUALCO.....	105
3.1 Caracterización del municipio de San Pedro Nonualco.....	105
3.1.1 Localización.....	105
3.1.2 Origen.....	105
3.1.3 Clima, hidrografía y geología.....	106
3.1.4 División administrativa y demográfica.....	108
3.1.5 Instituciones educativas y de salud.....	109
3.1.6 Principales actividades económicas y fuentes de empleo.....	111
3.1.7 Acciones de desarrollo.....	112
3.2 Inicios del Programa de Reconversión Productiva del Cacao en San Pedro Nonualco.....	115
3.3 Primeros esfuerzos de asociación.....	118
3.4 Presentación y análisis de resultados de la investigación.....	121
3.5 Análisis FODA.....	136
3.5.1 Fortalezas.....	137
3.5.2 Oportunidades.....	138
3.5.3 Debilidades.....	140
3.5.4 Amenazas.....	141
3.6 Conclusiones y recomendaciones.....	143
3.6.1 Conclusiones.....	143
3.6.2 Recomendaciones.....	153
ANEXOS.....	167

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1.2 Principales países consumidores de cacao y/o derivados.	39
Tabla 2.2 Exportaciones de cacao en grano de los principales países productores en el mundo, periodo 2010-2015 (En TM)	46
Tabla 3.2 Importaciones de cacao en grano de los principales países demandantes en el mundo periodo 2010- 2015 (En TM)	51
Tabla 4.2 Países participantes en la Conferencia de Ginebra 2010.	60
Tabla 5.2 Superficie y volumen de producción por cultivo año agrícola 2014-2015	82
Tabla 6.2 Aporte del PIB agrícola al PIB nacional y su variación en los últimos años.....	85
Tabla 7.2 Principales características de los actores locales de la cadena de cacao en El Salvador. ..	93
Tabla 8.2 Principales características de los actores que participan en el eslabón transformación de la cadena de cacao en El Salvador.	96
Tabla 9.2 Características de la estructura de comercialización del cacao.....	100
Tabla 10.2 Usos del cacao.....	104
Tabla 1.3 Población de San Pedro Nonualco según sexo y área.....	108
Tabla 2.3 División administrativa de San Pedro Nonualco.	110
Tabla 3.3 Productores de cacao en San Pedro Nonualco por edad y sexo.....	122
Tabla 4.3 Areas dedicadas al cultivo de cacao en San Pedro nonualco (En Mz.).....	123
Tabla 5.3 Areas destinadas al cacao en San Pedro Nonualco (En Mz.).....	125
Tabla 6.3 Producción anual de cacao por productor, año 2017 (En qq.)	125
Tabla 7.3 Costos de producción anual agrícola por productor en San Pedro Nonualco, año 2017. (En US\$).	128
Tabla 8.3 Costos de producción anual de cacao por productor en San Pedro Nonualco, año 2017. (En US\$).	129
Tabla 9.3 Tipo de gastos	130

Tabla 10.3 Ingresos de los productores de cacao en San Pedro Nonualco. (US\$).....	130
Tabla 11.3 Empleos generados en la producción de cacao en San Pedro Nonualco.	131
Tabla 12.3 Carencias de maquinaria y equipo para agroindustrializar el cacao.	133
Tabla 13.3 Productos comercializados en San Pedro Nonualco.	133
Tabla 14.3 Productores que necesitan financiamiento para agroindustrializar el cacao.	135

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1.2 Producción promedio de cacao en grano de los principales países productores en el mundo, período 2006-2016 (En TM).....	36
Gráfico 2.2 Consumo de cacao de los principales países consumidores del mundo, periodo 2007- 2015 (En TM).	40
Gráfico 3.2 Tendencia del consumo aparente de cacao en el mundo, periodo 2007-2015 (En TM).40	
Gráfico 4.2 Ventas netas de las principales industrias de chocolates, año 2016 (En millones US\$).43	
Gráfico 5.2 Tendencia de las exportaciones de cacao en grano de los principales países productores en el mundo, periodo 2001- 2015 (En TM).....	44
Gráfico 6.2 Principales países exportadores de cacao en el mundo (En %).	46
Gráfico 7.2 Principales países importadores de cacao en el mundo (En %).	50
Gráfico 8.2 Precio promedio anual del cacao, periodo 2005-2017 (En US\$/TM).....	57
Gráfico 9.2 Exportaciones de cacao en grano, pasta de cacao y en polvo, periodo 2008-2016 (En miles de US\$).....	78
Gráfico 10.2 Exportaciones de chocolates y demás preparaciones a base de cacao, periodo 2008-2016 (En miles de US\$).....	79
Gráfico 11.2 Importaciones de cacao y chocolate, año 2011 (En TM).....	80
Gráfico 12.2 Importaciones de modalidades de cacao, periodo 2012-2016 (En US\$).....	80

Gráfico 13.2 Importaciones de chocolates y demás preparaciones con base a cacao, periodo 2012-2016 (En US\$)	81
Gráfico 14.2 Aportación del PIBA al PIB, 2000-2015 (En %).....	83
Gráfico 15.2 El Salvador PIB agrícola (% del PIB).....	83
Gráfico 16.2 Productores de cacao en El Salvador.....	95
Gráfico 1.3 Productores de cacao en San Pedro Nonualco por sexo.....	122
Gráfico 2.3 Áreas dedicadas al cultivo agrícola por productores en San Pedro Nonualco (En mz).	123
Gráfico 3.3 Posibilidad de crear productos nuevos derivados de cacao.....	126

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1.1 Tipología de las agroindustrias rurales (AIR).	20
Figura 1.2 Flor del cacao.	33
Figura 2.2 Intervención de Alianza Cacao El Salvador	68
Figura 3.2 Regiones del CENTA y CEDAs.....	88
Figura 4.2 Diagrama de la cadena de valor de cacao en El Salvador.	88
Figura 5.2 Agentes que participan en la cadena de valor del cacao en El Salvador.	90
Figura 6.2 Actores locales que intervienen en la industrialización del cacao.....	98
Figura 7.2 Actores locales que participan en la comercialización del cacao.....	101

ABREVIATURAS, SIGLAS Y ACRÓNIMOS

APPCACAO:	Asociación Peruana de Productores de Cacao.
APPC:	Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control. (En inglés = HACCP)
BCIE:	Banco Centroamericano de Integración Económica.
BCR:	Banco Central de Reserva.
BFA:	Banco de Fomento Agropecuario.
BID:	Banco Interamericano de Desarrollo.
BPM:	Buenas Prácticas de Manufactura.
CATIE:	Centro Agronómico Tropical de Investigación y enseñanza.
CEPAL:	Comisión Económica para América Latina y el Caribe.
CENTA:	Centro Nacional de Tecnología Agropecuaria y Forestal “Enrique Álvarez Córdova”.
COEXPORT:	Corporación de Exportadores de El Salvador
CRS:	Catholic Relief Services.
DEL:	Desarrollo Económico Local.
DGEA:	Dirección General de Economía Agropecuaria.
DGFCR:	Dirección General de Ordenamiento Forestal, Cuencas y Riego.
ECA:	Escuela de Campo Agrícola.
ESCACAO:	Sociedad Cooperativa de Productores de Cacao de El Salvador.
EU:	Estados Unidos.

FAO:	Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura.
FEDECACAO:	Federación Nacional de Cacaoteros. (Colombia)
FHIA:	Fundación Hondureña de Investigación Agrícola.
FMI:	Fondo Monetario Internacional.
FUSADES:	Fundación Salvadoreña para el Desarrollo Económico y Social.
HAS:	Hectáreas.
ICCO:	International Cocoa Organization.
IICA:	Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura
MAG:	Ministerio de Agricultura y Ganadería.
MINEC:	Ministerio de Economía.
MZ.:	Manzanas de tierra.
NTP:	Normativa Técnica Peruana.
PAF:	Plan de Agricultura Familiar.
PIB:	Producto Interno Bruto.
PIBA:	Producto Interno Bruto Agrícola.
PNUD:	Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo.
POES:	Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento.
SIECA:	Sistema de Estadísticas de Comercio de Centroamérica
SPN:	San Pedro Nonualco.
TM:	Toneladas Métricas.

RESUMEN EJECUTIVO

El Salvador tiene desafíos en el procesamiento del grano, la agregación de valor y consolidación de los mercados internos, además necesita invertir en investigación y educación para sumar actores y crear más y mejores capacidades de producción. El Salvador puede aprovechar el hecho de que a nivel mundial hay un crecimiento de 9% en el consumo de chocolates oscuros, la demanda es para Cacao Fino (Criollo y Trinitario) como base para preparación de chocolates oscuros y saludables, en el cual El Salvador, tiene el potencial para producir Cacao Criollo Fino de aroma de alta calidad. Existen tres mercados diferenciados potenciales y beneficiosos para la venta de algunos derivados del Cacao, en donde prevalecen precios diferenciados y estables, siendo éstos: Comercio Justo, Orgánico y Cacao Fino de Aroma.

El Cacao es uno de los frutos más adaptables que posee El Salvador, lo cual no ha sido aprovechado por muchos productores nacionales, pues no han tomado la iniciativa de estudiarlo más allá de su material genético, como una forma de poder pasar del viejo paradigma a uno nuevo, es decir, pasar de los cultivos tradicionales y su venta sin ningún procesamiento, a la agroindustrialización. El procesamiento del Cacao es un reto para el país, ya que en su mayoría sólo se vende la semilla. Con la agroindustrialización, aparte de generar valor agregado, es uno de los impulsores más importantes del desarrollo local, pues genera fuentes de empleo e ingresos.

Las condiciones climáticas y orgánicas del país, permiten que se pueda cosechar “Cacao Fino de Aroma”, ya que ese tipo de producto es demandado por empresas chocolateras más finas de Suiza, Francia e Italia. El Cacao, es uno de los cultivos más agradecidos, puesto que sus mismas hojas al caer y hojas de otros cultivos frutales como los naranjos, plataneras o cualquier árbol, ayuda a la conservación de la humedad de los suelos, lo cual hace que los costos de mantenimiento disminuyan considerablemente.

El Salvador no ha desarrollado como se debe este cultivo, el nivel de tecnología y comercialización utilizado es incipiente a pesar de contar con zonas potenciales para su cultivo. El país cuenta con un área

potencial de 43,058 Has para el Cacao, que acompañado del componente agroforestal lograría un importante plan de reforestación.

Debido al déficit en la producción nacional de Cacao, el país ha importado de países como Nicaragua, Honduras y Guatemala esta materia prima. La mayoría de empresas en El Salvador no utilizan el Cacao nacional, debido a que desconocen si los productores tienen capacidad de suplir la alta demanda de empresas como SHAW'S, COSCO, MELHER, PURATOS, etc. Esto puede ser la apuesta más prometedora para el país.

Los precios nacionales de Cacao no son competitivos a nivel internacional debido a que no se cuentan con proceso mecanizados para la elaboración de Cacao procesado y para el procesamiento de la semilla, poca experiencia en el tratamiento del cultivo y el desconocimiento de las diversas clases de Cacao. Existen varios agricultores y empresarios que desean recuperar el cultivo del Cacao, lo ven como una oportunidad. En el país operan cuatro empresas: Shaw's (gourmet), Choco Melher (golosinas populares), Proinca (cocoa) y El Morenito (coberturas) quienes satisfacen la demanda de varios segmentos socioeconómicos y que podrían comprar, en un futuro parte de la producción de Cacao. En El Salvador uno de los productos que más se consume es el chocolate en tablilla para hacer bebida caliente, que es en lo que se centra la micro y pequeña empresa chocolatera, he aquí una de las áreas estratégicas a desarrollar en la transformación del cacao.

Varias regiones de El Salvador, le han apostado al Cacao como una vía para contribuir al desarrollo local de los municipios. La Alianza del Cacao en El Salvador es una iniciativa en la cual participan actores nacionales e internacionales que trabajan en conjunto con productores para recuperar el cultivo, y busca posicionar al país como un origen privilegiado del Cacao Fino de Aroma de alta calidad, en los segmentos 'especial y gourmet', a través de la articulación de los distintos actores de la cadena de valor, con ello se piensa lograr un triple impacto: Proteger el medioambiente, generar empleos e ingresos a los pequeños productores/as.

Según el MAG, el volumen de 7,988 qq no satisface la demanda de 22,000 qq, es por eso que se recurre a las importaciones de Cacao, que en un alto porcentaje se destinan a la transformación para la exportación donde El Salvador pasó de exportar US\$ 2.9 millones de Cacao en el año 2000, a US\$5 millones en el periodo 2008–2016. Los precios promedio del grano a nivel nacional fueron más bajo (US\$135.1 por qq) que a nivel internacional se cotiza (US\$195.2 qq).

El municipio de SPN está dentro de la ruta de las frutas porque su principal actividad productiva es el cultivo de naranjas, limones y banano (musáceas), cultivan granos básicos y café. Además de los productos ya mencionados, SPN es uno de los municipios en donde se ha reactivado la producción del Cacao mediante programas de desarrollo de cadenas productivas que impulsa el IICA. La agroindustrialización del Cacao, representa la oportunidad para generar empleo, ingresos y fortalecer la diversificación productiva agrícola, es por ello que se ha identificado a SPN, como una zona que tiene alto potencial, puesto que están innovando en técnicas de cultivo, capacitando a agricultores y el asociarse legalmente como una cooperativa, es como busca incluir a productores de la Región de Los Nonualcos, con la apuesta a la agroindustrialización, para responder a las demandas exigentes del mercado. SPN tiene una amplia variedad de Cacao y actualmente tienen cosechas todo el año.

Los resultados de la encuesta dirigida a 15 productores de Cacao en SPN, quienes en forma cooperativa y bajo un esquema de auto ahorro, son productores agrícolas, interesados en el cultivo y la agroindustrialización del mismo, así como otros productores de café del municipio que colaboraron en el estudio, reafirman las perspectivas favorables para que en el mediano plazo, se produzca efectos en el desarrollo local. El diagnóstico FODA, basado en los resultados de la investigación de campo, permitió identificar las fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas que se enfrentan los productores de Cacao del municipio, se pudo identificar que existen más fortalezas y oportunidades que debilidades y amenazas y que las debilidades pueden superarse en gran medida siempre y cuando exista apoyo, tanto del sector público, sector privado, ONGs y organismo internacionales.

INTRODUCCIÓN

El cultivo del Cacao es una alternativa viable en la diversificación de la matriz productiva y la recuperación del medio ambiente, ya que contribuye a mantener y proteger la cobertura vegetal en el país, mediante la implementación del cacao en Sistemas Agroforestales; permitiendo, además, ser una fuente de ingreso por la comercialización del cacao y sus derivados, madera y frutas, contribuyendo a minimizar la pobreza en las zonas vulnerables y la mejora de su seguridad alimentaria.

El desarrollo del Cacao como rubro productivo emergente, que contribuye al crecimiento del sector agropecuario, se ha visto limitado por diversas causas, en lo técnico-productivo: poco conocimiento del material genético ideal para obtener calidad, especialmente fino de aroma; limitada disponibilidad de personal técnico con experiencia en cacao; poca investigación en las diversas temáticas de los eslabones de la cadena; limitado conocimiento sobre el control de plagas; entre otros. En lo económico-social: desaprovechada potencialidad de desarrollo del cultivo por su escaso fomento; limitada disponibilidad de financiamiento en toda la cadena de valor; insuficientes incentivos para la producción; limitada divulgación del valor del cultivo en Sistemas Agroforestales (SAF); pérdida de identidad cultural del cultivo con las tradiciones.

Esos factores han incidido, en un débil desarrollo de la cadena de valor del Cacao, limitando con ello, su capacidad competitiva y posibilidades de mejorar la producción en calidad y cantidad; bajos niveles de ingresos de los productores, coartando las posibilidades de alcanzar una mejora en su calidad de vida. La Agroindustrialización como parte del Desarrollo Local, implica el ir más allá de los procesos tradicionales en la agricultura, implica precisamente la modernización de técnicas y herramientas, las cuales permitan procesar y dar valor agregado al producto inicial, el cual se convertirá en materia prima para nuevos productos derivados, así se puede aducir que el desarrollo de la agroindustria para los países que cuentan con ventajas comparativas en este sector, puede contribuir a dinamizar las economías locales.

SPN es uno de los municipios potenciales para el cultivo del Cacao en El Salvador, que cuenta con áreas cultivadas y posibles cultivables para poder desarrollarse económicamente a nivel local y permitir mejores oportunidades a los pobladores del municipio así como lograr reconocimiento en el mercado nacional y en el mediano y largo plazo a nivel internacional.

La agroindustrialización del cacao en el municipio, tiene oportunidades para generar empleo, ingresos y fortalecer la diversificación productiva agrícola, es por ello que se ha identificado a este municipio, como una zona que tiene potencial para agroindustrializar el Cacao, puesto que están innovando en técnicas de cultivo, tienen una constante tecnificación de agricultores y ya han logrado asociarse legalmente para funcionar como una cooperativa, han buscado incluir a productores de la localidad en el proceso de reconversión productiva al Cacao, con la apuesta de ir más allá de la tradicional producción agrícola y orientarse a la transformación a través de la tecnificación y cualificación, para responder a las demandas exigentes del mercado del Cacao y sus derivados.

Es por ello que la investigación se centra en las opciones que tiene algunos municipios y especialmente SPN para la agroindustrialización del cacao como estrategia de fomento de desarrollo local, siendo este un tema de análisis con importancia significativa, que se proyecta, impactará de manera positiva a nivel local, el cual aportará nuevos elementos de análisis para el proceso de reconversión productiva del Cacao que se realiza desde el gobierno central y otras instituciones, que estiman que a través del incentivo de este cultivo pueden aumentar los ingresos de las familias y así ayudar al desarrollo local a corto y mediano plazo. Por todo lo anterior, el tema del trabajo de investigación se ha enfocado en la “Agroindustrialización del Cacao como estrategia de Desarrollo Económico Local, siendo el caso de estudio el municipio de San Pedro Nonualco”.

Actualmente el cultivo del cacao está presentando muchos cambios a nivel nacional e internacional, y es que, por un lado, el mercado se enfrenta a una fuerte y creciente demanda de grano de cacao, mientras por el otro, su cultivo y producción sufre una serie de problemas que forjan un déficit en la producción para cubrir dicha demanda. El Salvador es uno de los países que actualmente presenta una sobredemanda de

cacao, su producción nacional no es suficiente para cubrir la demanda interna del producto, en consecuencia se produce un aumento en las importaciones de cacao.

En el municipio de SPN ha despertado el interés de varios agricultores, algunos ya cuentan con cultivos de cacao en producción, y otros están cultivando y capacitándose en las escuelas del IICA en cooperación de la alcaldía del municipio, también con el apoyo de algunas instituciones como el MAG a través del CENTA y cooperativas cacaoteras con el apoyo del proyecto “Alianza Cacao El Salvador” (ES-CACAO), Hacienda la Carrera entre otras, que han capacitado a sus miembros en las tecnologías modernas que deben implementarse desde su cultivo hasta la obtención de grano de cacao y en pocos casos sobre la elaboración de chocolate, con el fin de abastecer al mercado nacional e internacional, generar fuentes de trabajo a las familias campesinas y contribuir al crecimiento económico del país

En esta investigación, se pretende dar respuesta a las siguientes interrogantes: ¿Cuál es la situación actual del cultivo del Cacao en el Municipio de San Pedro Nonualco?, ¿Puede la reconversión productiva al cultivo de cacao aportar al desarrollo económico local?, ¿Qué acciones deben tomarse en cuenta para que el cultivo de cacao en San Pedro Nonualco sea significativo en la economía local?. La interrogante principal a desarrollar durante esta investigación o enunciado del problema es el siguiente: ¿Es la Agroindustrialización del Cacao una estrategia de Desarrollo Económico Local factible para el municipio de San Pedro Nonualco?.

El estudio se ha realizado por considerarse un tema de análisis con importancia significativa, que impactará de manera positiva a nivel local, puesto que aportará nuevos elementos de análisis para el proceso de reconversión productiva del cacao que se realiza desde el gobierno central y otras instituciones nacionales e internacionales, que estiman que a través del incentivo del cultivo del cacao, pueden aumentar los ingresos de la población, desarrollándose además, nuevas tecnologías y técnicas de cultivo que ayudará al desarrollo local a corto y mediano plazo, pues es un rubro prometedor que cuenta con una demanda insatisfecha a nivel nacional e internacional, lo cual constituye un factor positivo para los productores de

SPN, puesto que existe un mercado insatisfecho al cual pueden ingresar de forma exitosa, si se cumplen las condiciones y exigencias del mercado cacaotero y sus derivados.

El objetivo general es evaluar si la agroindustrialización del cultivo del cacao contribuye al Desarrollo Económico Local del municipio de San Pedro Nonualco. Como objetivos específicos se plantearon: Realizar un diagnóstico de la situación actual del cultivo del Cacao en el municipio de SPN; analizar la estructura de la cadena de valor del cacao, realizar investigación de campo con productores de SPN para identificar el interés en la agroindustrialización de Cacao y finalmente identificar las fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas de esta actividad.

Coherente con los objetivos, las hipótesis que se plantearon son las siguientes: La hipótesis general es que la agroindustrialización del cacao dinamizará el tejido económico en el municipio de San Pedro Nonualco pero en una perspectiva de mediano y largo plazo. Las hipótesis específicas: El fortalecimiento de cadena de valor del cacao y su agroindustrialización es una acción estratégica en el marco del desarrollo local; existen más fortalezas y oportunidades que debilidades tanto en el cultivo como en la agroindustrialización del mismo, el análisis FODA permitirá planificar las acciones locales para el fomento del desarrollo económico en el municipio de San Pedro Nonualco, teniendo una visión actual y una visión hacia el futuro del estado de los productores del municipio.

El trabajo se ha estructurado en tres capítulos: En el capítulo I se desarrolla el Marco Teórico y Conceptual. Específicamente se analiza el Desarrollo Endógeno, el Desarrollo Económico Local y el tema de la Agroindustria relacionada con el Desarrollo. Se conceptúan la Agroindustria, la Agroindustria Rural y Las Cadenas Productivas y Agroindustriales; asimismo, la importancia que tiene la Agroindustria para el Desarrollo Económico Local y las nuevas tendencias Agroalimentarias.

En el capítulo II se caracteriza y se estudia el mercado del Cacao: En concreto se presentan las generalidades del cacao, la clasificación botánica y comercial del mismo; la situación mundial iniciando con la producción y consumo mundial de cacao; se estudia el mercado internacional relacionado con las

exportaciones mundiales y principales países exportadores; las importaciones mundiales y principales países importadores. Además se presentan algunos acuerdos del Convenio de Cacao en lo relativo a precio indicativo y factores de conversión. En la segunda parte se analiza la situación del Cacao en El Salvador, enfocándose en caracterizar la Cadena Productiva del Cacao, la producción nacional, exportaciones, el estudio de mercados especiales como el Comercio Justo y el Comercio Orgánico, finalmente se presenta el abastecimiento del mercado mediante las importaciones del país.

El capítulo III se enfoca en la Agroindustrialización del Cacao en el municipio de San Pedro Nonualco, se inicia con la caracterización sociodemográfica y económica de la población y otros aspectos del municipio: los antecedentes del Programa de Reconversión Productiva al Cacao. En una segunda etapa se presentan los resultados de la Investigación de campo en la que se dan respuestas a las preguntas del cuestionario de Cacao a 15 productores de cacao y a otros productores de café; en seguida se identifican las fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas, finalmente se presentan las conclusiones y recomendaciones del estudio.

CAPÍTULO I. MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL.

1.1 Desarrollo endógeno

El desarrollo de un territorio se concibe como un proceso que tiene el propósito de generar cambios y transformaciones sociales, económicas, culturales, ambientales y político-institucionales a partir de un mejor aprovechamiento de los recursos y capacidades existentes en los territorios y de las oportunidades que presentan las políticas públicas nacionales. El fin último debe ser, generar un proceso de desarrollo inclusivo, equitativo y sostenible en el cual se genere un ambiente propicio para mejorar las condiciones de vida de los habitantes del territorio.

Desarrollo local endógeno sería, esencialmente, un proceso por el que el gobierno local establece iniciativas, promueve actividades económicas y sociales y conecta con el sector privado en proyectos conjuntos o incentivándolos, con objeto de crear nuevos empleos y regenerar la estructura socioeconómica de la zona.

En este sentido, las estrategias de Desarrollo local basadas en actividades agrícolas no solo deben considerar las dimensiones económicas y sociales del desarrollo, sino también las dimensiones político-administrativa, en donde las políticas territoriales permitan crear un entorno económico local favorable, protegerlo de las interferencias externas y favorecer e impulsar el desarrollo del potencial local (Vázquez Barquero, 1988) y además la dimensión ambiental que “conlleva la valorización del patrimonio natural y cultural como activos de desarrollo, así como el uso eficiente de estos recursos; por ejemplo el fomento de energías renovables, el fomento de las formas de consumo sustentables ambientalmente y el fomento de formas de producción más eficientes con el medio ambiente” (Albuquerque, 2012).

Según Vázquez Barquero cuando se habla de desarrollo local endógeno se está haciendo referencia explícita al fenómeno de la industrialización local, se está haciendo mención explícita a iniciativas

empresariales en actividades industriales que se han desarrollado en pequeños núcleos urbanos, utilizando básicamente recursos del área y sin intervención directa de la Administración (Vázquez Barquero, 1988).

La creciente internacionalización e interdependencia de las economías no viene sino a confirmar la idea de que la economía local, es decir, la que se enmarca en los ámbitos municipal, comarcal o incluso regional, no está aislada y que los procesos de desarrollo local endógeno pueden contribuir al desarrollo nacional y viceversa.

No obstante, el nacimiento y la posterior consolidación de todo proceso de desarrollo local endógeno están en función de una serie de factores de muy diversa índole (políticos, sociales, económicos, etc., como por ejemplo (Juste Carrión, 1992):

- La existencia de recursos humanos y materiales actuales y potenciales, es decir, la disponibilidad de una amplia oferta de mano de obra y de una cierta capacidad empresarial, por un lado, y la abundancia de recursos naturales, mecanismos de ahorro local, patrimonio cultural, etc., por otro.
- La accesibilidad de las áreas de desarrollo endógeno. Se precisa un mínimo de infraestructura de comunicaciones para dinamizar el proceso de desarrollo.
- La presencia de una dotación de servicios: comerciales, financieros, educativos, de asistencia técnica, etc. Este factor contribuye a dar estabilidad a los procesos de industrialización.
- La existencia de una estructura cultural propia, generadora del sentimiento de pertenecer a una comunidad local diferenciada.
- El poder y la capacidad de organización a nivel local, o sea, la colaboración entre entes públicos regionales y locales y entes privados, como garantía para el futuro éxito de toda estrategia de desarrollo local.

El desarrollo de una localidad, de un territorio o de un país, consiste en un proceso de transformaciones y cambios endógenos, impulsados por la creatividad y la capacidad emprendedora existente en el territorio y, por lo tanto, sostiene que los procesos de desarrollo no se pueden explicar tan solo a través de mecanismos

externos al propio proceso de desarrollo. Los procesos de desarrollo suelen producirse de forma endógena; es decir, utilizando las capacidades del territorio a través de los mecanismos y fuerzas que caracterizan el proceso de acumulación de capital las cuales facilitan el progreso económico y social.

El desarrollo endógeno es un proceso territorial en el que la capacidad emprendedora e innovadora constituye el mecanismo impulsor de los procesos de transformación de la economía y de la sociedad; lo realmente decisivo para que el desarrollo sea sostenible y duradero son los factores que determinan la competencia espacial del territorio, entre los que destacan la capacidad empresarial y organizativa, la cualificación de la mano de obra, la instrucción de la población, los recursos medioambientales y el funcionamiento de las instituciones.

El desarrollo endógeno se apoya no sólo en los factores económicos sino también en los factores sociales y culturales del territorio. En este sentido, las empresas no son entidades aisladas que intercambian productos y servicios en mercados, sino que están localizadas en territorios concretos y forman parte de sistemas productivos firmemente integrados en la sociedad local. “Los territorios que muestran un mayor dinamismo son aquellos cuyos procesos de desarrollo se caracterizan por la flexibilidad del sistema productivo, la capacidad innovadora de sus organizaciones y la diversidad económica y cultural” (Juste Carrión, 1992).

1.2 Desarrollo económico local

1.2.1 Consideraciones históricas conceptuales sobre el desarrollo local.

El enfoque del Desarrollo Económico Local viene a destacar fundamentalmente los valores territoriales, de identidad, diversidad y flexibilidad que han existido en el pasado, en las formas de producción no basadas tan sólo en la gran industria, sino en las características generales y locales de un territorio determinado (Albuquerque, 2004).

La discusión sobre Desarrollo Local (DL) se inicia en el contexto de la crisis que sufrieron los países industrializados en la década del setenta. A partir de la cual se hace necesaria imaginar otras formas de desarrollo que superaran cualitativamente las formas anteriores. La crisis y decadencia de las tradicionales palancas de crecimiento y clivajes de los modos de acumulación, así como la coexistencia de regiones hiperindustrializadas con otras en franca regresión, exigían reflexionar sobre “los modos de desarrollo” cuestionando la pertinencia de los grandes aparatos industriales concentrados.

Por tanto, se revaloriza “la pequeña dimensión” como la respuesta acertada a la dinámica acelerada del cambio tecnológico, sustituyendo la creencia en las macro dinámicas, los grandes proyectos y polos industriales por “lo pequeño y lo local”. Reflexión inscrita dentro del Paradigma Económico Neoliberal, en boga para ese momento (Cárdenas, 2002, p. 55).

En América Latina la creciente propuesta de lo local, viene acompañada del agotamiento del Estado como motor del desarrollo; de la crisis como contexto de larga duración; del potencial de la sociedad civil, de la crisis de representatividad de los partidos, la democracia como meta previa al desarrollo, la búsqueda de identidades y nuevas utopías, lo cultural como clave para repensar la globalidad. Inspirándose además en las experiencias de Europa, pretendiendo una profundización del proceso democrático, la participación popular y la horizontalización del poder (Cárdenas, 2002, p. 57).

El objeto de estudio del DL se centra en añadir a la estrategia de desarrollo, la dimensión territorial; entendiendo el territorio como todo lo que representa: geografía, recursos, cultura, etnia, medio ambiente, así como un conjunto organizado de agentes y de instituciones (tanto públicas como privadas, del sector científico-tecnológico, organizaciones y gremiales) y recursos que interactúan dialécticamente con el entorno.

A nivel general, el DL pretende situar como punto central al ser humano y a los intereses colectivos, potenciando en su esfera diaria las capacidades de los individuos. Es un enfoque y una práctica que persigue

impulsar el desarrollo endógeno, la auto organización y el bienestar social, para lo que requiere tanto de la participación colectiva como de la intervención individual (Alonso, 2013, p. 12)

El Fondo de Inversión Social para el Desarrollo Local (FISDL) define el DL como el proceso de generación de capacidades a nivel comunitario y municipal que promueve el crecimiento económico, social y político de las personas y las comunidades, en forma auto sostenida, creciente, equitativa y respetuosa del medio ambiente, en el que los gobiernos municipales juegan el papel de facilitadores y sus comunidades ejercen función protagónica (Pietro, 2000, pág. 21)

De esta manera, el territorio fue reducido a un espacio uniforme e indiferenciado y durante mucho tiempo el análisis central del desarrollo económico ha permanecido dominado por el concepto de economías de escala internas a la empresa, un aspecto que han compartido las principales líneas de pensamiento económico. Otra consecuencia de este enfoque analítico es la reducción de la visión del desarrollo económico a la vía del desarrollo industrial que se basa en la gran empresa integrada verticalmente y se vincula a los procesos de urbanización. Esta forma de razonar, fue matizada por la aportación de Alfred Marshall (1890), quien a finales del siglo XIX, al examinar la concentración geográfica de la industria, propuso como unidad de estudio del desarrollo económico, una entidad de base territorial.

La teoría de la organización industrial de Marshall y su concepto de organización (que no puede reducirse únicamente a capacidad empresarial) dan pues, una clave teórica fundamental para el enfoque del desarrollo económico local, al reincorporar el territorio como unidad de análisis. Esta teoría de la organización industrial se contrapone, por lo tanto, a la teoría de la localización industrial de raíz neoclásica, ya que la centralidad de la empresa en esta última es sustituida en aquella por el entorno territorial y el agrupamiento o aglomeración (clúster) donde se encuentra la empresa. Del mismo modo, las economías internas de escala ligadas a la dimensión empresarial son acompañadas por las economías externas generadas por las interdependencias locales (Albuquerque, 2004).

Como vemos, este enfoque de la organización industrial es un planteamiento estructural o sistémico, ya que no es posible considerar una parte aislada de un sistema, ignorando las relaciones de interdependencia que existen entre ella y el todo al que está integrada. La organización no es únicamente capacidad empresarial sino interdependencia entre la empresa y el resto del agrupamiento de empresas del que forma parte, y de estos dos aspectos, respecto al territorio donde se encuentra el sistema local de empresas. En pocas palabras, no compete la empresa aislada, sino la red y el territorio. Por tanto, las economías alcanzadas en la producción no son únicamente las economías internas a la empresa individualmente considerada, sino que existen también las “economías externas generales” (del agrupamiento de empresas del que forma parte) y las “economías externas locales”, correspondientes al territorio concreto donde se sitúan. En el centro de la definición de economías externas locales, el conocimiento constituye el elemento más importante de la producción y llega a veces a convertirse en un patrimonio compartido por la comunidad local (Vasquez Barquero, 2007).

La Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económico (OCDE) sugiere que el desarrollo local puede ser visto “como un proceso por medio del cual un cierto número de instituciones y personas locales se movilizan en una localidad determinada con el fin de crear, reforzar y estabilizar actividades utilizando de la mejor manera posible los recursos del territorio (Pérez, 2011, pág. 239).

Las economías externas locales son también la existencia de eslabonamientos locales con industrias auxiliares o la complementariedad del mercado de trabajo y el sistema productivo locales. Todo ello forma parte del “entorno territorial” favorable al despliegue de condiciones de eficiencia productiva y competitividad del sistema productivo local.

Desde una perspectiva más pragmática se han planteado diversas iniciativas de la Organización de Cooperación y Desarrollo Económico (OCDE), la Organización Internacional del Trabajo (OIT) y en especial, la Unión Europea en relación con los nuevos ejes de la política económica territorial: el fomento del desarrollo rural y del desarrollo sustentable. Finalmente, hay que aludir al desarrollo de la descentralización y reforma del Estado, y la puesta en marcha de los procesos de modernización de la

administración pública y de la gestión política, con el fin de lograr una participación mayor en la localidad. Los primeros movimientos y teorías del desarrollo local desde esta perspectiva surgen en Europa, sobre todo, en Francia, concibiéndose un desarrollo desde abajo hacia arriba, sobre la base de los recursos y las potencialidades endógenas, para superar la dependencia del mercado global.

El Desarrollo Local como teoría surge a mediados de los años 70, se expande en Sudamérica en los 80 y llega a Centroamérica a inicios de los 90. Surge en las regiones ricas e industrializadas que convivían con regiones pobres y marginadas del proceso de inversión y comercio global. Nace con la idea de acceder al desarrollo sobre la base de los recursos y potencialidades locales, y no depender del exterior. En el contexto de la crisis que sufrieron los países industrializados en los años setenta, particularmente hacia fines de la década, comienza a hablarse de desarrollo local. Un discurso cada vez más generalizado se centra en el concepto de "iniciativa local". Dentro de la crisis del modelo económico de planificación capitalista centralizada, el desarrollo local se plantea como un instrumento para compensar los efectos económicos, y evolucionar a un cuerpo teórico con múltiples dimensiones y áreas de trabajo (Díaz Argueta, 2006).

La definición, diseño y promoción de iniciativas y estrategias, han recibido un fuerte apoyo de organizaciones internacionales como OCDE, la Comisión de la Unión Europea, el Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD), la Organización Internacional del Trabajo (OIT), y el Banco Mundial. Aunque sus propuestas hayan sido utilizadas, a veces, de manera ambigua, han ejercido un efecto importante en el cambio de las políticas de empleo, políticas industriales, políticas tecnológicas y, de las de desarrollo. (Vásquez Barquero, 2005).

En los años 80, cuando Europa estaba sumida en un fuerte proceso de ajuste y reestructuración productiva, se pusieron en marcha las primeras iniciativas de desarrollo local y la OCDE, y se inició a partir de julio de 1982, un programa de cooperación y acción dirigido a las iniciativas locales de empleo, que pretendían el intercambio de experiencias y de información sobre el desarrollo de las empresas, el empleo local y el suministro de asistencia técnica a los países miembros cuando ejecutaron programas de reestructuración y ajuste productivo. El Programa para el Desarrollo Económico y el Empleo (LEED) ha

ampliado y reforzado esta línea de trabajo, desde la mitad de los años 90's, bajo el impulso del Servicio de Desarrollo Territorial, ofreciendo servicios que estimulen la capacidad empresarial y la creación de empleo (Vásquez Barquero, 2005).

La promoción de estas iniciativas locales de empleo en la Unión Europea ha sido, más pragmática y más eficaz que la de la OCDE. Tiene un planteamiento orientado a la acción a través de la financiación de proyectos específicos de desarrollo, y a ese fin, pone parte de los recursos de los fondos estructurales, el Fondo Europeo de Desarrollo Regional y el Fondo Social Europeo. Así, en las últimas décadas, la comisión europea ha apoyado la financiación de iniciativas como los Centros de Empresas e Innovación y ha adoptado medidas que favorecen el intercambio de los productos de las pequeñas y medianas empresas.

En los primeros años de la década de los 90 se inicia un cambio importante en el compromiso de los organismos internacionales con presencia activa en los países en desarrollo, adoptando estrategias y formas de gestión más cercanas a los nuevos enfoques del desarrollo económico. Las instituciones internacionales que se ocupan de América Latina han mostrado un interés creciente por las cuestiones de desarrollo local; sobre todo debido a que la descentralización y la modernización de los gobiernos locales han creado las condiciones para implementar un enfoque de desarrollo desde abajo como una estrategia viable para el crecimiento de las ciudades y regiones. Así, la CEPAL ha mostrado interés por conocer la relevancia y significación de las iniciativas locales en América Latina, la conclusión más importante es que en todos los países latinoamericanos han proliferado iniciativas locales muy adaptadas a las condiciones económicas, políticas e institucionales de cada país.

Es necesario destacar dos tipos de prácticas que, (antes de los ochentas fueron modelos), existen en la actualidad en el contexto del desarrollo local, estos son (Umaña Cerna):

- Cada ministerio creaba su entidad equivalente en lo local. El desarrollo se concebía como un paso del atraso a la modernidad, conllevaba hacer principalmente proyectos de infraestructura. Era un proceso que se inducía desde el centro hacia la periferia. Implicaba un cambio cultural de sociedades y comunidades atrasadas a modernas.

- ☑ La reducción de la problemática del Desarrollo Local a la descentralización y al fortalecimiento institucional de la municipalidad. Así el Desarrollo Local es el desarrollo de la municipalidad, y de otras instituciones locales.

En el ámbito de las instituciones del sistema de Naciones Unidas en Centroamérica y su respectiva estrategia se establece el concepto de desarrollo local como el proceso de promover el cambio social y la lucha contra la pobreza. El objetivo único es combatir la pobreza para consolidar la paz, afianzar la democracia y viabilizar el desarrollo económico sostenible.

La construcción del Desarrollo Local se sustenta en cuatro principios metodológicos fundamentales (Salcedo, 2005):

- (1) Creación de consensos entre las tres fuerzas principales: mercado, estado y sociedad civil. Cabe mencionar que la sociedad civil está integrada por distintos sectores y comunidades organizados, con intereses diferentes y hasta contradictorios.
- (2) Identificación de conductores del proceso y no de beneficiarios.
- (3) Promoción de políticas y estrategias integradas y centradas en el desarrollo humano.
- (4) Construcción de capacidades locales y promoción de oportunidades de desarrollo.

El DL no es únicamente desarrollo municipal. El sistema productivo local, que incluye entre otros elementos, el conjunto de relaciones y eslabonamientos productivos y comerciales relevantes para explicar la eficiencia productiva y competitividad de la base económica de un determinado territorio, no tiene por qué coincidir con las fronteras o delimitaciones administrativas de un municipio o provincia.

El DL no es sólo desarrollo endógeno. Muchas iniciativas de desarrollo local se basan también en el aprovechamiento de oportunidades de dinamismo exógeno. Lo importante es saber “endogeneizar” dichas oportunidades externas dentro de una estrategia de desarrollo decidida localmente. (Alburquerque, 2007, pág. 46)

Asimismo, hay que añadir que el desarrollo local no se limita exclusivamente al Desarrollo Económico Local. Se trata de un enfoque integrado en el cual deben considerarse igualmente los aspectos ambientales, culturales, sociales, institucionales y de desarrollo humano del ámbito territorial respectivo.

La importancia del DL en la actualidad radica en la necesidad de darle respuesta a múltiples problemas que aquejan a la población, y que las políticas centralizadas no han podido dar solución, dado que las autoridades se preocupan más por las cifras macroeconómicas, que por garantizar una mejora en el bienestar y la calidad de vida de las personas (Ancheta, 2011, pág. 27).

1.2.2 Aspectos teóricos conceptuales del desarrollo económico local

En varias contribuciones de la Comisión Económica para América Latina y el Caribe (CEPAL), tales como Aghón, Albuquerque y Cortés (2001) y Finot (2001); y del Banco Interamericano de Desarrollo (BID), como Albuquerque, Llorens y Del Castillo (2002) y Llisterri (2000), el Desarrollo Económico Local se define como:

El proceso estructural y de crecimiento que, mediante el máximo aprovechamiento de los recursos locales, permite que las personas que viven en un área local o una región de un país experimenten un incremento continuo de su bienestar. El proceso comprende tres dimensiones: la *económica* (que incluye los medios de producción por cuyo intermedio las empresas locales pueden usar eficazmente los recursos locales, generar economías de escala y acrecentar su productividad y competitividad en el mercado) ; la *sociocultural* (es decir, la red social y económica en que los valores y las instituciones apoyan el proceso de DEL), y la dimensión *política y administrativa* (que atañe a las iniciativas que crean un entorno local y comercial favorable al fomento del DEL). (CEPAL, 2010, pág. 53).

La Fundación Nacional para el Desarrollo (FUNDE), de acuerdo a su producción teórica sobre temas de desarrollo, define el DEL como una dimensión del desarrollo local, y como tal, debe expresar las características fundamentales de éste, es decir, ser producto de la concertación de actores, formar parte de

un proyecto integral de territorio y estar en función de la creciente y sistemática mejora de la calidad de vida de las personas (FUNDE, 2008, pág. 16).

La dimensión económica debe estar articulada a las otras dimensiones del desarrollo local (social, política, ecológica, cultural), no se puede impulsar de manera aislada o desarticulada de ellas si se pretende que despliegue toda su potencialidad. El crecimiento económico es algo que las otras dimensiones no aportan y sin el cual, no hay desarrollo local. Distintos analistas coinciden en que su objetivo principal es la generación de mayor bienestar a la población del territorio (sea éste un municipio o una región), por medio de la dinamización de la economía local (FUNDE, 2008, pág. 17).

Para entender la naturaleza del DEL y los elementos específicos de esta dimensión, cabe señalar que el DEL se refiere al impulso de procesos de crecimiento económico y acumulación de capital en territorios sub nacionales, municipios o regiones concretas, es decir, a la generación de riqueza y a la expansión democrática de la misma, a través de ampliar las oportunidades de empleo e ingreso de las mayorías de la población. En este proceso se busca el incremento de la productividad, la mejora de la calidad del empleo y la ampliación de la recaudación e inversión local (FUNDE, 2008, pág. 17).

En esa perspectiva, el DEL busca transformar las dinámicas económicas dentro de un territorio para que sean competitivas y sostenibles. Incluye, por tanto, un proceso sistemático de innovaciones estructurales en campos como el financiamiento, la tecnología y la organización, y requiere de algunos factores específicos como: la dinamización de las empresas existentes; la creación o atracción de nuevas empresas; demás y mejores inversiones; el fortalecimiento de la capacidad empresarial y organizativa y de su articulación a la tradición productiva de la localidad o la región; la integración y diversificación de la estructura productiva; el fomento del empleo; el mejoramiento técnico y educativo de los recursos humanos del territorio; el impulso coordinado de programas y proyectos específicos en función de todo lo anterior.

Para consolidar los procesos de DEL se requiere una actuación decidida y concertada entre diferentes actores locales, públicos y privados, a fin de crear un entorno territorial que fomente las

actividades productivas en general (y en especial las que corresponden a las microempresas y las pequeñas y medianas empresas), para utilizar en forma eficiente y sostenible los recursos endógenos y aprovechar las oportunidades de dinamismo exógeno o el dinamismo de las actividades empresariales presentes en el territorio (Albuquerque F. , 2001, pág. 12).

1.2.2.1 Teoría del desarrollo económico local basadas en los comportamientos de los agentes

Un actor local se define como todo aquel individuo, grupo u organización, cuya acción se desarrolla dentro de los límites de la sociedad local. En función del sentido de su acción se define: como aquel agente que en el campo político, económico, social y cultural es portador de propuestas que tienden a capitalizar mejor las potencialidades locales (Burbano, 2011, pág. 101).

La capacidad empresarial, el papel y las acciones de interacción de las empresas, son los aspectos relacionados al *agente empresa* el cual históricamente ha sido el más estudiado incluso desde la perspectiva del desarrollo económico a nivel de país. La importancia de este primer agente en el desarrollo económico ha sido destacada en la literatura desde los trabajos de Schumpeter (1934, 1962).

Entre las formas y mecanismos en que las empresas afectan el DEL , destacan la incidencia de las empresas sobre el proceso de innovación y difusión tecnológica, la introducción de nuevos productos y formas de inversión, el stock de capital y el flujo de ahorros, la generación y demanda de empleo calificado y no calificado, los mecanismos de coordinación, asociación y formación de redes de negocios, el desarrollo de alianzas con otras empresas y con el sector público , el liderazgo de la estrategia DEL, y la provisión de bienes y servicios de infraestructura y creación de instituciones (por ejemplo, universidades y centros de investigación) relacionadas a las actividades productivas (Tello, 2008, pág. 114). La visión del DEL da prioridad a las micro y pequeñas empresas, a causa de la alta proporción que representan.

El segundo agente privado incorporado en la literatura económica y sociológica en las últimas dos décadas es el *capital social*. De acuerdo con Fukuyama (1997), el capital social representa el conjunto

instantáneo de valores y normas informales compartidos por miembros de un grupo de personas que les permiten cooperar entre ellos (Tello, 2008, pág. 115).

Si existe confianza entre ellos, este sirve como lubricante para que el grupo funcione eficientemente. Las normas y valores para que se forme el capital social necesariamente requieren incluir virtudes tales como decir la verdad, cumplir las obligaciones con el grupo y reciprocidad. De otro lado, Durlauf (2002) lo define como el conjunto de relaciones entre individuos (como redes sociales o normas de reciprocidad y de confianza). Una sociedad de individuos virtuosos aislados no es necesariamente rica en capital social.

La importancia del capital social en el desarrollo económico ha sido presentada por Knack-Keefer (1997). Ellos encuentran que el capital social (medido como normas y grado de confianza) tiene un mayor impacto en el crecimiento económico cuando los países son pobres, debido a que estos tienen un bajo grado de desarrollo del sector financiero; grado de defensa, preservación, y seguimiento de los derechos de propiedad; y de la supervisión y cumplimiento de los contratos. La confianza entre las personas parece ser más importante en promover la actividad económica cuando los sustitutos formales no están disponibles (Tello, 2008).

El tercer agente analizado en la literatura del DEL es la *mujer o el género femenino*. Parte de la literatura de género-desarrollo se enfoca sobre las desigualdades económicas entre hombres y mujeres en el proceso de desarrollo. Debido a las diversas actividades que realizan las mujeres, un incremento de la productividad de ellas puede conducir al incremento en el crecimiento económico de un área geográfica local y al mismo tiempo reducir la población en situación de pobreza (Tello, 2008, pág. 116)

La inversión en las actividades de las mujeres (como educación, salud, planificación familiar y acceso a los recursos) no sólo puede inducir a ganancias en eficiencia económica, sino también en ganancias sociales (tales como menores tasas de fertilidad, incremento de la nutrición, y reducidas tasas de mortalidad infantil, de niños y de madres).

El cuarto agente relevante en el proceso de desarrollo de las áreas locales son las *instituciones públicas y privadas* incluyendo las universidades y centros de investigación. La literatura de las instituciones para el DEL enfatizan actividades tales como la identificación del área geográfica foco de los objetivos institucionales; coordinación de las actividades de los diferentes agentes públicos, privados e institucionales (incluyendo las universidades); desarrollo de proyectos y provisión de diversos servicios comunitarios incluyendo capacitación y educación.

El quinto agente importante es el papel de la *sociedad civil organizada*. Si el desarrollo económico de una localidad necesita estar orientado por una visión estratégica de desarrollo, ésta tiene que ser construida tomando en cuenta los puntos de vista y los intereses de todas las y los actores de la localidad, dentro de los cuales, la población (comunidades) organizada y sus distintas expresiones es uno de los principales. También se deben incluir otras instituciones de la ciudadanía como las ONG's, que pueden ser de distinto tipo, pero que muchas veces, significan un apoyo importante para las localidades y sus procesos de desarrollo económico, en términos financieros, técnicos y profesionales (FUNDE F. N., 2008, pág. 20).

Finalmente un agente clave es el *Gobierno Central* dado que se requiere su intervención en áreas y aspectos estratégicos, especialmente en la creación de condiciones físicas del territorio, necesarias para que se produzca DEL. La participación del gobierno central también es determinante para la articulación de las dinámicas económicas locales con las nacionales y para el impulso de políticas públicas nacionales que estimulen y den soporte a los procesos territoriales de desarrollo económico (FUNDE F. N., 2008, pág. 19).

Los *gobiernos locales* poseen un papel fundamental en el apoyo para la creación de condiciones jurídicas legales, definiendo políticas de desarrollo económico, promoviendo incentivos que estimulen y favorezcan las dinámicas económicas locales y propiciando espacios y mecanismos de concertación.

1.3 Nuevas tendencias agroalimentarias

Las siguientes tendencias que se observan en el consumo de alimentos, se expresan más claramente en los países avanzados, pero hoy se encuentran extendidas a casi todas las regiones del mundo, gracias al

crecimiento de los supermercados y la internacionalización de las empresas agroalimentarias. Estas tendencias son: a) la conveniencia; b) una mayor preocupación por la salud; y c) un aumento en el consumo de productos especializados o diferenciados.

a) Conveniencia

Lo que se inició como una tendencia para satisfacer el acelerado estilo de vida, principalmente de las poblaciones urbanas, en la actualidad se ha convertido en un elemento básico de éxito para la mayoría de productos alimenticios procesados. Debido a la consolidación de los procesos de urbanización, el aumento en el número de hogares donde ambos cónyuges trabajan, el crecimiento de viviendas con solo una cabeza de familia y la necesidad de contar con mayor tiempo libre, la demanda por ese tipo de productos se ha consolidado y seguirá constituyendo una de las tendencias más importantes en el futuro.

La disminución en el tiempo de preparación de una comida, continuará siendo el impulsor principal de este tipo de innovaciones y los detallistas mejorarán su oferta de “comidas frescas pre-elaboradas” en los puntos de venta, que además de ayudar en aspectos de conveniencia, servirá como opción para aquellos consumidores que no pueden asistir a restaurantes, debido a los cambios en las condiciones financieras y económicas de los hogares.

El reto continuará siendo, no solo ofrecer alimentos que se preparen rápidamente en el hogar, sino que al mismo tiempo tenga un sabor casero y “fresco”, que sea saludables y cumplan con los más altos requisitos de calidad e inocuidad.

b) Preocupación por la salud

Hoy más que nunca, los consumidores se preocupan por mejorar su salud y están convencidos de que la alimentación es uno de los elementos esenciales para lograrlo. Este hecho ha favorecido el desarrollo y la consolidación de los productos llamados “funcionales”, que se definen como aquellos alimentos a los que se les atribuye algún beneficio específico para mejorar la capacidad física o la salud mental de los consumidores.

Como consecuencia de esa preocupación por la salud, ahora hay un mayor interés por conocer con detalle todas las características y cualidades de los productos que se consumen. Este deseo va más allá de la simple información nutricional que se presenta tradicionalmente en las etiquetas de los alimentos procesados. Actualmente los consumidores demandan conocer la historia y trayectoria del producto y de todos aquellos que intervinieron en su transformación, incluidas las fábricas, los transportes, los sistemas de calidad y de aseguramiento de la inocuidad empleados, el tipo de empaque utilizado y el impacto ambiental de los procesos y envases, por nombrar solo algunos de estos aspectos. Estas preocupaciones son recogidas por las empresas y por los gobiernos en todos los niveles, lo que ha generado la implementación de legislaciones, mecanismos y nuevos códigos de comportamiento y responsabilidad social y ambiental, que permiten responder a estas demandas de los consumidores.

c) Productos especializados o diferenciados

A pesar de que los volúmenes de ventas de los productos considerados dentro de estas categorías no son muy altos, se incluyen en este documento porque ofrecen una alternativa importante para pequeños y medianos productores y agroempresarios. En este rubro se consideran los productos orgánicos, los solidarios y los étnicos, según se detallan:

- Productos orgánicos:** Existen versiones encontradas con respecto a la situación actual de los productos orgánicos en los mercados. Por un lado, los consumidores leales, que ven a la agricultura orgánica como un estilo de vida, están dispuestos a comprarlos incluso en condiciones económicas *desfavorables*; sin embargo, los consumidores esporádicos, quienes tradicionalmente han generado el crecimiento en la demanda, se cuestionan si los beneficios derivados de su consumo justifican gastar más dinero. Además, el consumo de estos productos seguirá aumentando, debido a las campañas publicitarias que se han intensificado para promoverlo, como la designación de áreas específicas claramente identificables en los pisos de los supermercados y por el surgimiento de alimentos con estas características dirigidos a nichos especiales de la población, como niños y adultos mayores.

- ☑ **Productos solidarios:** Estos productos están relacionados con la situación económica existente. En contextos de crisis económica se prevé que los consumidores de alto ingreso continuarán demandando y consumiendo estos productos, dado que el gasto no afectará su ingreso total; mientras, los compradores de ingreso medio los adquirirán solo de manera esporádica. Los retos centrales para los oferentes de este tipo de productos son equilibrar los costos, la productividad y la sostenibilidad del ambiente y obtener los requisitos de certificación para alcanzar a las grandes masas de consumidores, particularmente aquellos de clase media.
- ☑ **Productos étnicos:** Al igual que en los dos tipos de productos mencionados, es difícil predecir cuál será el futuro de los productos étnicos en los mercados internacionales. Por un lado, se espera que continúe en ascenso el poder adquisitivo de los pobladores hispanos que aún viven fuera de sus países. Sin embargo, debido a las condiciones de la coyuntura económica y migratoria, es posible que durante los próximos años se observe una reducción en su consumo, particularmente asociada con la disminución de la migración y el regreso de una cantidad considerable de pobladores a sus países de origen.

Las diversas crisis de los últimos años han obligado a revisar las acciones tradicionales y la necesidad de buscar nuevas alternativas. En general, esta reflexión se fundamenta en tres preocupaciones básicas: La necesidad de lograr una mayor inclusión social; la protección del ambiente y una nueva forma de considerar a los mercados.

Estas preocupaciones centrales son las que durante los últimos años también han definido el desarrollo de los agronegocios. En esta sección se describen las tendencias más relevantes de los últimos años y aquellas que seguirán moldeando el desarrollo de los agronegocios en el futuro. Estas son:

- i) La importancia de vincular a los pequeños productores-campesinos a las cadenas de valor.
- ii) El surgimiento de nuevos modelos de negocios.
- iii) El resurgimiento de la discusión sobre abastecimiento local vs abastecimiento mundial.
- iv) La inocuidad como eje central para la competitividad.

- v) El regreso a la producción de cultivos tradicionales.

1.4 Agroindustria y desarrollo

1.4.1 Conceptualización de la agroindustria

La definición tradicional de Agroindustria se refiere a las actividades de transformación de materias primas agrícolas mediante la manufacturación para la elaboración de productos intermedios. Una definición común y tradicional de la agroindustria se refiere a la sub serie de actividades de manufacturación mediante las cuales se elaboran materias primas y productos intermedios derivados del sector agrícola. La agroindustria significa así la transformación de productos procedentes de la agricultura, la actividad forestal y la pesca.

La agroindustria, entendida en términos generales como las actividades posteriores a las cosechas relacionadas con la transformación, la preservación y la preparación de la producción agrícola para el consumo intermedio o final, generalmente gana importancia en la agricultura y ocupa una posición dominante en la manufactura a medida que los países en desarrollo intensifican su crecimiento. En todos los países en desarrollo, el crecimiento de la población se está transformando en un fenómeno urbano, con un aumento del papel de la agroindustria como mediador entre la producción de alimentos y el consumo final. Si bien desde hace mucho tiempo la importancia de muchas exportaciones de materias primas ha disminuido, las denominadas exportaciones de alimentos «no tradicionales», en especial frutas, productos hortícolas y pesqueros, además de otras fuentes de proteínas animales, se han transformado en elementos fundamentales de las exportaciones de los países en desarrollo. Ya sea desde el punto de vista del mercado nacional o de las exportaciones, la agroindustria desempeña una función fundamental en la creación de ingresos y de oportunidades de empleo en los países en desarrollo.

El sector del agro-procesamiento abarca una amplia área de actividades posteriores a la cosecha como las materias primas agrícolas artesanales mínimamente procesadas y envasadas, el procesamiento industrial e intensivo en tecnología de bienes intermedios y la fabricación de productos finales derivados

de la agricultura. Las características híbridas y heterogéneas del sector del agro procesamiento, que van desde relaciones con contratos informales de comunidades rurales pobres hasta complejas actividades transnacionales de actores globales.

Según la clasificación tradicional de las Naciones Unidas: Clasificación Industrial Internacional Uniforme (CIIU) de todas las Actividades Económicas (La cual es bastante rígida, pero útil a efectos estadísticos), la producción agroindustrial se presenta en muchos sectores de manufacturación.

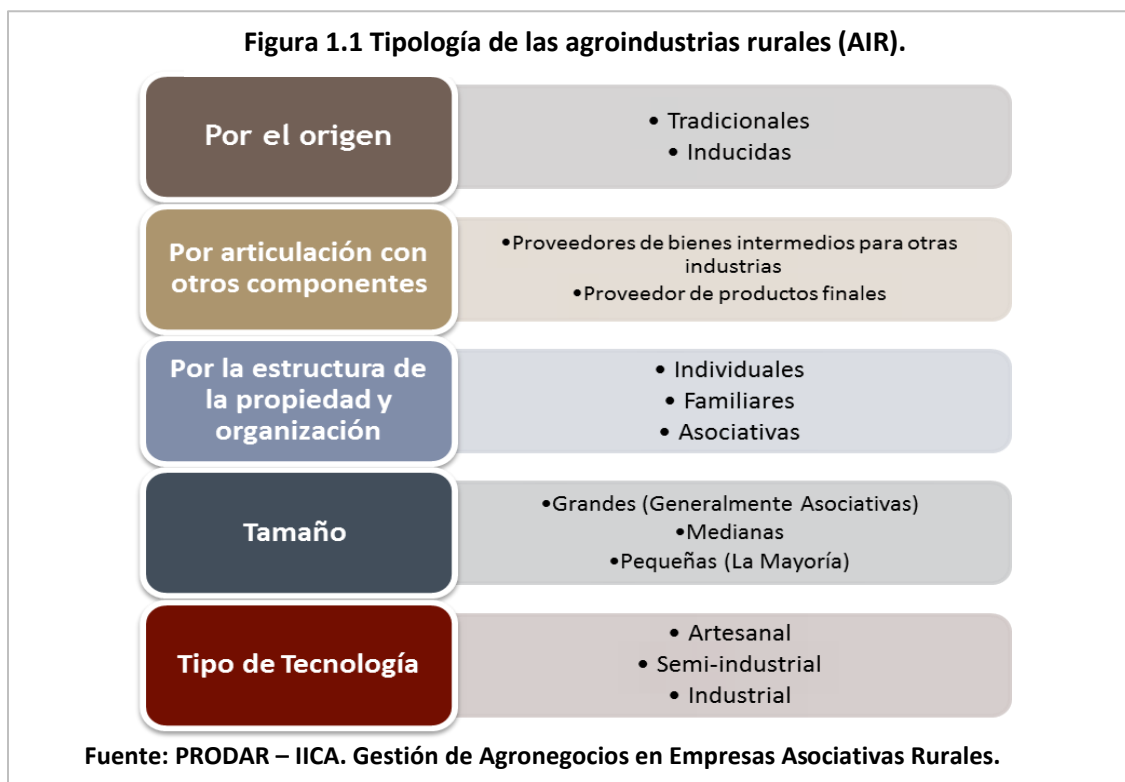
Una definición más amplia del sector del agro procesamiento, que no solo incluyera las industrias relacionadas con la agricultura, sino también los servicios de distribución y las actividades de comercialización, representaría aproximadamente más de un tercio del PIB de Indonesia, Chile, Brasil y Tailandia, y entre un 20 y un 25% del PIB de los países subsaharianos. Todo el sistema de alimentos, que incluye la producción, comercialización y distribución minorista de productos primarios y materias primas, representaría más del 50% del PIB de los países en desarrollo (Jaffee, 2003).

1.4.2 La agroindustria rural

La Agroindustria Rural (AIR) es una actividad empresarial que permite la agregación y retención de valor en zonas rurales, de productos agrícolas, pecuarios, pesqueros y forestales, originados en unidades de economía campesina o de agricultura familiar, mediante la aplicación de prácticas de empaque, secado, almacenamiento, clasificación, transformación y conservación (IICA., 2010). Existen diferentes tipos de agroindustrias rurales, las cuales se pueden clasificar por su origen, por su articulación con otros componentes, por la estructura de la propiedad y organización, por su tamaño y por el tipo de tecnología utilizada. En la figura 1 se puede observar la tipología de las AIR.

En el marco del desarrollo rural, han ido surgiendo diversas corrientes de pensamiento orientadas a buscar posibilidades de generar oportunidades económicas y de empleo, que mejoren la calidad de vida de las personas que habitan las zonas rurales. La importancia de la agricultura no es solo por la producción que genera sino también por el valor cultural, por los servicios ambientales que proporciona a la sociedad entre

otros. Para ello se requiere el ejercicio de una agricultura sustentable que genere empleo e ingresos y que además se combine con otras formas de empleo, como agroforestería y pequeñas empresas rurales.



La AIR es una actividad que permite aumentar y retener en las zonas rurales, el valor agregado de la producción de las economías campesinas, a través de la ejecución de tareas de pos-cosecha, tales como: la selección, el lavado, la clasificación, el almacenamiento, la conservación, la transformación, el empaque, el transporte y la comercialización. Incide de forma socioeconómica en las poblaciones rurales, a través de la organización campesina, la subsistencia y la acumulación, la diversificación de cultivos, el mejoramiento de la dieta y de la calidad de vida de los campesinos.

Según el PRODAR - IICA las agroindustrias comunes a varios países de Latinoamérica son las unidades de beneficio de café y cacao, trapiches paneleros, queserías rurales, molinos y ralladuras de yuca, fábricas de derivados cárnicos, producción de fibras animales y vegetales, producción de vinos, mieles, etc.

Una corriente teórica que evaluó el problema de la producción y transformación de alimentos por empresas agroalimentarias y de transformación industrial en sus diferentes escalas, fue la escuela desarrollista o de crecimiento por etapas, de Walter Rostow (1961), que expresa que las sociedades han transitado por cinco categorías:

La primera es una sociedad, en la cual la ciencia y la técnica no son causas de la actividad económica y, por ende, la actividad agrícola es la dominante; **la segunda** etapa corresponde a las condiciones previas al desarrollo, en donde la sociedad se prepara para un crecimiento sostenido, empieza por la creación de una infraestructura económica, como vías de comunicación, la formación de capital fijo y un marco económico para pasar de la agricultura y el comercio a la sociedad manufacturera; **la tercera** etapa se denomina de impulso inicial, que está determinada por la acción conjunta de los medios que operan en la tecnología productiva en la estructura social y política de la sociedad, mediante el aumento de la tasa de inversión productiva, desarrollo de uno o más sectores manufactureros y la existencia de una estructura social, política e institucional que propicie un crecimiento de carácter continuo; **la cuarta** etapa, es la llamada de carácter tecnológico o de madurez, en la cual la sociedad ha aplicado de forma efectiva todos los medios de la tecnología moderna a la tasa total de los recursos; la estructura poblacional cambia reduciendo la cantidad de gente dedicada a la agricultura y aumentando la que se dedica a la industria y los servicios. Y por último, **la quinta** etapa, es una época de alto consumo en masa, siendo los factores más importantes: el mercado (la oferta y la demanda), el empleo de los recursos por un estado benefactor, la expansión de los niveles de consumo más allá de la alimentación y otras necesidades elementales.

Es evidente que una parte muy considerable de la producción agrícola se somete a un cierto grado de transformación entre la cosecha y la utilización final. Por ello, las industrias que emplean como materias primas productos agrícolas, pesqueros y forestales forman un grupo muy variado: desde la mera conservación (como el secado al sol) y operaciones estrechamente relacionadas con la cosecha, hasta la producción mediante métodos modernos y de gran inversión de capital de artículos; como productos textiles, pasta y papel.

Las industrias alimentarias son mucho más homogéneas y más fáciles de clasificar que las industrias no alimentarias, ya que todos sus productos tienen el mismo uso final. Por ejemplo, la mayor parte de las técnicas de conservación son básicamente análogas con respecto a toda la gama de productos alimenticios perecederos, como frutas, hortalizas, leche, carne o pescado. De hecho, la elaboración de los productos alimenticios más perecederos tiene por objeto, en gran medida, su conservación.

En contraposición a las industrias alimentarias, las no alimentarias tienen una amplia variedad de usos finales. Casi todos los productos agrícolas no alimentarios requieren un alto grado de elaboración. Pueden incluir, de forma mucho más característica que las industrias alimentarias, una serie definida de operaciones que, a través de los distintos productos intermedios, llevan al producto final. Debido al valor añadido de cada una de estas etapas sucesivas de elaboración, la proporción del costo de la materia prima original, en el costo total, disminuye progresivamente. Otra característica de las industrias no alimentarias es que muchas de ellas utilizan cada vez más productos sintéticos u otros sucedáneos artificiales (especialmente fibras) juntamente con las materias primas naturales.

Otra clasificación útil de la agroindustria es la distinción entre industrias proveedoras de materias primas e industrias consumidoras de materias primas. Las primeras intervienen en la elaboración inicial de los productos agrícolas, como la molienda del trigo y el arroz, el curtido del cuero, el desmotado del algodón, el prensado del aceite, el aserrado de la madera y el enlatado de pescado. Las segundas se encargan de la fabricación de artículos a base de productos intermedios derivados de las materias agrícolas, como la fabricación de pan y galletas, de tejidos, de papel, de ropa y calzado o de manufacturas de caucho.

Otra distinción se basa también en la naturaleza del proceso de producción que, en muchos casos, puede variar desde la artesanía hasta la organización industrial. Por ejemplo, en algunos países en desarrollo, el mismo artículo puede estar producido por un tejedor artesanal que trabaja en su casa con un telar manual o por una gran fábrica de tejidos que dispone de maquinaria especializada y sistemas complejos de organización y que produce una amplia gama de artículos industriales para los mercados interno y externo. En tales casos, puede desorientar una definición de agroindustria basada únicamente en los

artículos que se producen, debido a que sólo el segundo de los dos métodos de producción mencionados tiene características industriales.

Sin embargo, hoy en día, resulta cada vez más difícil establecer una demarcación precisa de lo que debe considerarse actividad agroindustrial: los efectos de los procesos de innovación y las nuevas tecnologías obligan a ampliar la gama de los insumos agroindustriales que pueden tenerse en cuenta, incluyendo, por ejemplo, productos biotecnológicos y sintéticos. Esto significa que actualmente la agroindustria sigue elaborando artículos agrícolas sencillos, a la vez que transforma también insumos industriales muy especializados que frecuentemente son el resultado de notables inversiones en investigación, tecnología e inducciones. A esta complejidad creciente de los insumos, corresponde una gama cada vez mayor de procesos de transformación, que se caracterizan por la alteración física y química y tienen por objeto mejorar la comerciabilidad de las materias primas según su uso final.

Todos estos factores, es decir, la complejidad creciente de los insumos, los efectos de los procesos de innovación y nuevas tecnologías, la especialización y la gama cada vez mayor de procesos de transformación, hacen que sea más difícil establecer una distinción clara entre lo que debe considerarse estrictamente industria y lo que puede clasificarse como agroindustria.

1.5 Importancia de la agroindustria para el desarrollo económico local

En las sociedades modernas y contemporáneas el desarrollo se mide en términos de crecimiento industrial y la diversificación de productos y mercados; pero, también, efectos adversos de acumulación y manipulación de los mercados, que pueden generar procesos de monopolización.

Se utiliza el poder económico logrado para crear una posición de monopolios. En este sentido, Thorstein Bunde Veblen (1857-1929), hace una distinción entre capital industrial y capital pecuniario en la agricultura, pero sin ligar directamente la articulación entre los dos sectores. Eric Roll, citando a Veblen, aseveraba que “no hay una relación necesaria entre los medios físicos de producción empleados por la industria y el valor de los bienes de capital, el capital pecuniario que le interesa al propietario absentista”.

Lo anterior, implica la presencia, según el autor de un proceso de semi depresión económica, en el cual los monopolios agrícolas e industriales mantendrían inevitablemente en esta condición al sector. Basados en la competencia del mercado, los grandes empresarios generaron los monopolios; conforme a las nuevas técnicas de producción, iban ganando impulso, las aprovechaban los grandes empresarios y la inversión se concentra, aprovechando el alto grado de urbanización de la sociedad (un gran mercado de consumidores)” (Nafziger., 2012.).

“La demanda de alimentos y productos agrícolas está sufriendo cambios sin precedentes. El aumento tanto del ingreso per cápita, como de la urbanización y del número de mujeres trabajadoras ha incrementado la demanda de materias primas de alto valor, de productos procesados y de alimentos preparados. Existe una clara tendencia hacia dietas que incluyen una mayor cantidad de alimentos de origen animal, como pescado, carne y productos lácteos, que aumenta a su vez la demanda de cereales para pienso. También se está dando un uso creciente de productos agrícolas, especialmente granos y cultivos oleaginosos, como materia prima para la producción de bioenergía. El comercio internacional y las comunicaciones están acelerando los cambios en la demanda, lo que conlleva la convergencia de patrones dietéticos y un creciente interés en comidas étnicas de lugares geográficos específicos.

La naturaleza y alcance de la estructura cambiante de la demanda agroalimentaria, ofrecen oportunidades sin precedentes para la diversificación y adición de valor en el sector agrícola, especialmente en los países en desarrollo. Como reflejo del cambio de demanda por parte de los consumidores, la década de 1990 fue testigo de una diversificación de la producción en los países en desarrollo hacia frutas y hortalizas no tradicionales. La participación de los países en desarrollo en el comercio internacional de frutas y hortalizas no tradicionales ha aumentado rápidamente en los últimos años. Si bien la mayoría de las ventas de alimentos procesados se produce en los países de ingresos altos, en los últimos 25 años, los países en desarrollo han generado un porcentaje de casi el doble de adición de valor en la producción global de las principales categorías de productos fabricados por las agroindustrias. Las perspectivas de un crecimiento constante de la demanda de alimentos y de productos agrícolas con valor añadido constituyen

un incentivo para prestar mayor atención al desarrollo de las agroindustrias en un contexto de crecimiento económico, seguridad alimentaria y estrategias para acabar con la pobreza. Es conocido que las agroindustrias, entendidas aquí como un componente del sector manufacturero en el que la adición de valor a las materias primas agrícolas deriva de operaciones de procesamiento y manipulación, son motores eficientes de crecimiento y desarrollo”.

Según el Informe sobre el desarrollo mundial 2008, pueden existir sinergias sólidas entre los agronegocios, el rendimiento de la agricultura y la mitigación de la pobreza: los agronegocios eficientes pueden estimular el crecimiento agrícola; y, un fuerte vínculo entre los agros negocios y los pequeños agricultores, puede reducir la pobreza rural.

De acuerdo con la Organización de Etiquetado de Comercio Equitativo (FLO, por sus siglas en inglés), las tendencias recientes muestran que ha habido un rápido aumento en la adición de valor productivo debido a oportunidades agro empresariales relacionadas con la producción agrícola primaria. La demanda a partir del agro procesamiento aumenta al mismo tiempo que el tamaño efectivo del mercado para los productos agrícolas. Los comerciantes y las empresas de agro procesamiento proporcionan insumos y servicios fundamentales para el sector agrícola; de esta manera, la productividad y la calidad de los productos mejoran y estimulan el crecimiento del mercado y la innovación a lo largo de las cadenas de valor. En este caso, la relación entre el agro negocio y la agricultura capta el grado de desarrollo productivo y comercial de las actividades agrícolas, la sofisticación de los vínculos agroindustriales hacia adelante y hacia atrás, el nivel de capacidad de adición de valor y de creación de mercado, y la importancia de la distribución y de las ventas minoristas.

1.6 Las cadenas productivas y agroindustriales

La conformación y gestión de las cadenas productivas es una estrategia que permite promover la competitividad y productividad económica de una región y así crear condiciones para desarrollar ventajas competitivas en el mercado interno y externo. La Región es un sistema abierto y las cadenas productivas

constituyen un elemento clave de ese sistema en tanto que es factor decisivo para su integración del mercado interno y externo.

Una cadena productiva se conforma por una red de actores que se interrelacionan a raíz del desarrollo, transformación y comercialización de un producto. La cadena productiva puede definirse como “un conjunto estructurado de procesos de producción que tiene en común un mismo mercado y en el que las características tecno productivas de cada eslabón afectan la eficiencia y productividad de la producción en su conjunto”. Las cadenas productivas se subdividen en eslabones, los cuales comprenden conjuntos de actores con funciones específicas dentro del proceso productivo. Concretamente, Porter planteó el concepto de “cadena de valor” para describir el conjunto de actividades que se llevan a cabo al competir en un sector y que se pueden agrupar en dos categorías: en primer lugar están aquellas relacionadas con la producción, comercialización, entrega y servicio de posventa; en segundo lugar se ubicarían las actividades que proporcionan recursos humanos y tecnológicos, insumos e infraestructura. Sin embargo, tal autor señala que la cadena de valor a nivel de la firma hace parte de un sistema que él denomina “sistema de valor”.

1.7 Caracterización de la cadena productiva del cacao

Las cadenas productivas pueden definirse como “el conjunto de actividades que se articulan técnica y económicamente desde el inicio de la producción y elaboración de un producto agropecuario, hasta su comercialización final” (Quijano, 2016). La Cadena puede ser conformada de común acuerdo, a nivel nacional, a nivel de una zona o región productora, por los productores, empresarios, gremios y organizaciones más representativos tanto de la producción agrícola, pecuaria, forestal, acuícola, pesquera, como de la transformación, la comercialización, la distribución, y de los proveedores de servicios e insumos.

El concepto de cadena agroalimentaria permite establecer la contribución de todos los actores y procesos que intervienen en la transformación de un producto de origen agropecuario, desde su producción en la finca por parte de un agricultor, hasta que es comprado en la forma de otros productos por parte de

los consumidores finales. La cadena agroalimentaria, como unidad de análisis y de formulación de políticas, es importante por al menos dos razones fundamentales. En primer lugar, porque permite entender y valorizar la contribución de la agricultura a la economía del país. Y, en segundo lugar, porque el buen funcionamiento y la adecuada articulación entre los diferentes eslabones de las cadenas agroalimentarias son elementos fundamentales para incrementar la competitividad del sector agropecuario y de la economía de los países (Quijano, 2016).

El cacao en grano es la materia prima para las industrias de confitería y de producción de chocolates, cosméticos y farmacéuticos. La cadena productiva del cacao comprende tres tipos de bienes: El bien primario -el grano de cacao-; los bienes intermedios -aceite, manteca, polvo y pasta de cacao- y, los bienes finales -chocolate y sus preparados-. La cadena del cacao abarca la producción del grano, el procesamiento, su comercialización y la producción de chocolates y confites (SIC, 2005).

La cadena productiva del cacao logra dar mayor valor agregado al cacao, gracias al procesamiento industrial. Para ello es importante la perspectiva gubernamental y las actividades que estos desarrollan con apoyo de otras instituciones como las escuelas de campo y apoyo técnico en donde específicamente los productores son fundamentales para el desarrollo de una cadena productiva de valor. Es preciso comprender que un fomento en las relaciones de cooperación productiva, es fundamental para la aplicación de una cadena productiva en el país.

La conformación de una cadena productiva permite el fomento y desarrollo de la competitividad y productividad de la región para generar condiciones y desarrollar ventajas competitivas en el mercado interno y externo. Otro concepto de La Cadena productiva es el conjunto de procesos productivos, cuyos eslabones con características tecno-productivas específicas, afecten la productividad y eficiencia de la producción en su conjunto y su finalidad sea un mercado en particular. Esta cadena productiva, es un sistema constituido por personas y empresas relacionadas entre sí, por una sucesión de operaciones de producción, transformación y comercialización de un producto o grupo de productos en un entorno determinado.

La cadena de producción del Cacao (Montesinos, 2012) se suele dividir en 3 eslabones de acuerdo a cada etapa del proceso. De esta forma, los eslabones identificados dentro de la cadena productiva de cacao son: Productivo, transformación o industrialización y comercialización.

El eslabón primario o productivo, hace referencia a la siembra, cosecha y post cosecha de cacao. A este pertenecen todos los agricultores o dueños de las tierras y los productores de insumos necesarios para la producción del cacao.

El eslabón de transformación e industrialización, es el núcleo dinámico de la cadena, altamente concentrado en pocas unidades de producción. Comprende el procesamiento del grano para producir licor, pasta, manteca de cacao, polvo de cacao, chocolates y confites que contengan chocolate.

El eslabón comercialización, abarca el mercadeo tanto a nivel interno como externo. En los mercados locales y regionales del país, acusa deficiencias debido a los métodos de transacción y de comercialización realizados por los intermediarios, y a la incipiente producción de los pequeños productores. En el otro extremo de la cadena, la comercialización la realizan empresas privadas y con acceso a mercados de exportación, siendo la confitería el principal rubro con el 80% del total exportado. Adicionalmente, cabe destacar que en forma transversal a la cadena se encuentran los proveedores de servicios técnicos, empresariales y financieros, los cuales apoyan en forma general al proceso.

En síntesis, del balance realizado se desprende que los principales problemas que deberán asumir los actores de la cadena de cacao para alcanzar una posición competitiva en los mercados y un escenario de concertación, se sustenta en la cooperación mutua entre ellos y relanzar el crecimiento de nuevas áreas a una escala económicamente sostenible para autoabastecimiento y excedentes exportables en el tiempo, utilizando tecnología moderna que permita reconstruir la cadena de valor del cacao en El Salvador. En este sentido, el análisis de los eslabones y actores de la cadena permitirá identificar los factores críticos o cuellos de botella que impiden que la misma tenga un mejor desempeño, ya que se podrán hacer reflexiones en

cuanto al proceso productivo, a las entradas y salidas en cada eslabón, a las alianzas e interacciones, entre otros aspectos.

Por otro lado, la competitividad está definida como el grado en que un país es capaz de producir, bajo condiciones de libre mercado, bienes y servicios acorde a las necesidades de los mercados internacionales, manteniendo o incrementando, paralelamente, los ingresos reales de la población en el largo plazo. En forma similar el BID establece que la competitividad tiene que ver con la creación de las condiciones necesarias para el desarrollo empresarial y el aumento sostenible de la productividad y del ingreso per cápita.

De esta forma, un acuerdo de competitividad expresa la voluntad de los agentes económicos de una cadena productiva y de las entidades públicas relacionadas con ella, para fijar metas comunes y adquirir compromisos de largo plazo. Se entiende por expresión de la voluntad del sector público y privado el emprender programas y proyectos en la perspectiva de hacer competitiva la cadena respectiva. Dichos acuerdos pueden servir de rectores de la política sectorial para la cadena de valor de cacao.

CAPITULO II: CARACTERIZACIÓN, COMERCIO Y CADENA DE VALOR DEL CACAO.

2.1. Generalidades del cacao.

2.1.1 Origen del cacao

Los aztecas y los Toltecas de México cultivaban el árbol de cacao desde mucho tiempo antes del descubrimiento de América. Cuando Hernán Cortés conquistó ese país, encontró que los indios usaban la almendra de cacao no solamente en la preparación de una bebida sino también como moneda. Los aztecas creían que el árbol de cacao era de origen divino y que Quatzulcautl, su profeta mítico, sembraba en los jardines reales semillas de cacao traídas del paraíso. Existía la creencia de que el cacao como bebida, confería discreción y sabiduría. Por eso le dieron el nombre a la especie de *Theobroma* que significa “alimento de los dioses” (Hardy, 2013).

El cacao es un árbol originario de las selvas de América Central y del Sur, antes de su expansión y exportación mundial. Su origen exacto, determinado por estudios genéticos, parece estar ubicado en la Amazonía brasilera. Su nombre científico es *Theobroma cacao* L. El nombre científico lleva añadida al final una abreviatura botánica convencional; en este caso L., que es la inicial del apellido del naturalista sueco que clasificó la planta, Carlos Linneo. La palabra cacao viene del maya Ka’Kaw; en griego *Theobroma* significa “comida de los dioses”. El cacao tiene por origen las semillas del fruto de un árbol tropical que requiere de abundante agua en la tierra (Sagarpa., 2015.)

Un grano de cacao se compone de 15% de cáscara, 30% de cocoa y el resto de manteca; en función de ello es que sus usos son tan variados. Las condiciones climatológicas para la siembra del cacao en el país son: un suelo con pH entre 4 y 7.4, temperatura entre 15 y 35 grados centígrado, aunque se sabe que lo ideal serían 25 grados centígrados, así mismo un clima cálido, una tierra húmeda y finalmente una altitud entre 1 a 1000 metros sobre el nivel del mar (Sagarpa., 2015.).

El cacao fue trascendental en la cultura maya no solo por su uso como moneda o alimento para la población sino como bebida de la cual sólo gozaban las clases altas de ese entonces, puesto que se consideraba un regalo de los dioses, tiempo después con la conquista y sometimiento del nuevo continente por Europa, Hernán Cortés traslado a España el “Xocoatl” que en un primer momento fue poco aceptado pero que posteriormente se convirtió en un deleite masivo de la población española (Mayas, 2015).

Finalmente, dadas las condiciones naturales como país, es factible la producción de cacao, particularmente, la producción del cacao criollo que representa un 5% de la producción mundial y es considerado de alta calidad y precio considerable; además de ser una actividad que genera muchos beneficios e ingresos, pues el cacao mesoamericano se distingue por el sabor, olor, texturas y matices que buscan los chocolateros para desarrollar sus productos.

2.1.2 Clasificación botánica del cacao

El árbol de cacao alcanza una altura de 6 a 8 metros, con excepción del cacao Nacional de Ecuador y del Amelonado de África Occidental, que algunas veces alcanzan alturas hasta de 12 metros (Flower, 1952). Sin embargo, la altura del árbol depende de los factores ambientales y de los tratos al cultivo, por ejemplo si se cultiva a pleno sol su tamaño se reduce, por lo que tiene una gran importancia el manejo de los cultivos y que se les de sombras con otras plantaciones frutales. Las primeras hojas aparecerán entre los 15 y 20 días después de la germinación.

La raíz pivotante o primaria de las plantas provenientes de semilla, tiende a crecer hacia abajo y en forma erecta. Su longitud y forma varía mucho de acuerdo con la estructura, textura y consistencia del suelo, en suelos profundos bien aireados crece hasta dos metros; en suelos pedregosos la raíz crece torcida y tortuosa, pero cuando el suelo es de estructura granular uniforme y de textura arcillosa, la raíz crece recta (Mejía Briceño, 1949). En suelos compactos las raíces del cacao no penetran mucho, hay un cuello bien definido en el lugar de unión de la raíz con el tronco.

Las ramas del árbol de cacao al igual que las de otras especies de *Theobroma*, son dimórficas. Unas crecen verticalmente hacia arriba (tallo y chupones) y las otras oblicuamente hacia afuera. Las plantas provenientes de semilla crecen como un solo tallo hasta alcanzar de 1 – 1.50 metros de altura, a la edad de unos 14 meses. En ese momento la yema terminal detiene su crecimiento y emergen, aparentemente al mismo nivel aunque de diferentes nudos, de 3 a 5 ramas laterales. A este verticilo (ramas que nacen a igual altura en torno al tallo y que brotan en un mismo nivel del eje caular) (Cuevas, 2018) de ramas laterales se le llama horqueta o molinillo. El cacao criollo frecuentemente produce de 3 a 5 ramas laterales en la horqueta, las que muestran un espacio bien marcado entre sus puntos de origen, mientras que en el cacao forastero, las ramas laterales salen al mismo nivel (Hall, 1932).

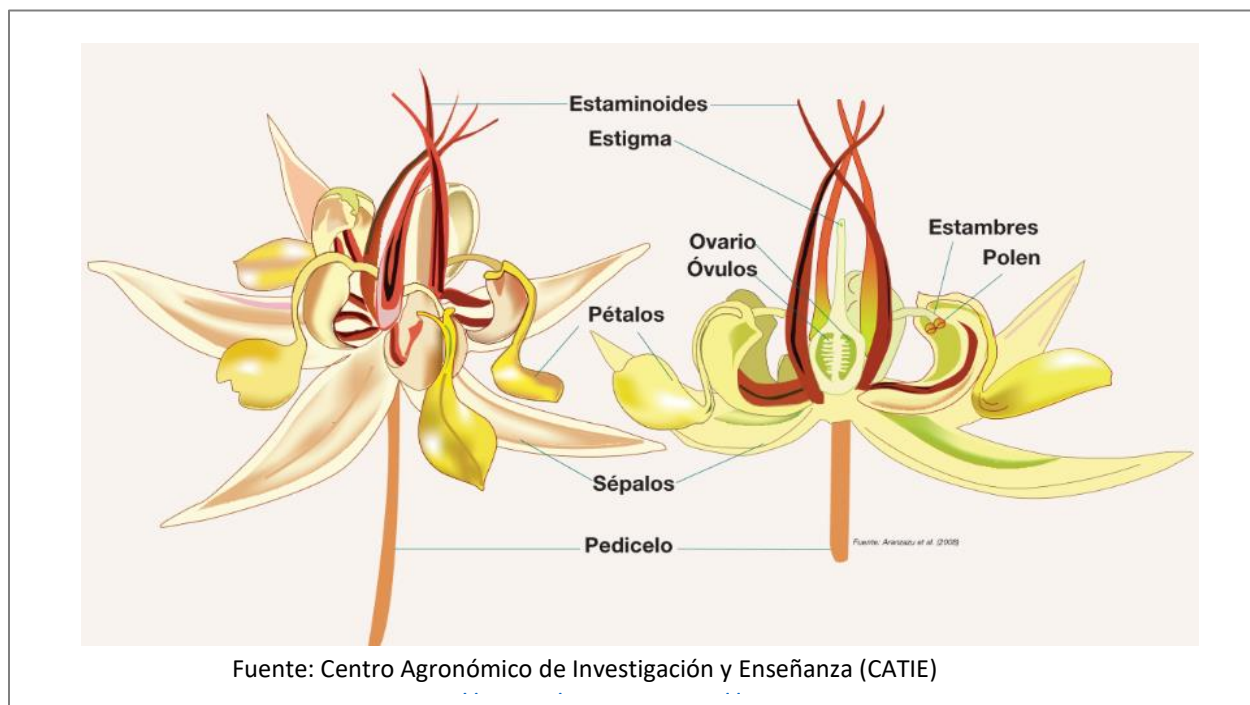
La hoja de cacao tiene dos estipulas que se desprenden tempranamente, el tamaño varía según su posición en el árbol; las hojas en el interior del árbol que reciben menos luz, son mucho más grandes que las de la periferia. Hay brotaciones periódicas de nuevas hojas a intervalos aproximadamente de 8 semanas entre uno y otro. El color de las hojas nuevas varía de acuerdo con la cantidad de pigmentos de antocianina (Son pigmentos naturales que pueden ir del azul al rojo; las antocianinas están presentes en las hojas, los pétalos, los frutos - a los que también les dan su color rojo), la cual difiere en los distintos tipos de cacao (Hardy, 2013).

La flor de cacao tiene un pedicelo cuya longitud varía de 1.3 a 3 centímetros, siendo dos o tres veces más largo que la diminuta rama que la soporta. Cuando las condiciones de temperatura y de humedad son favorables, hay floración durante casi todo el año. Las partes que conforman la flor de Cacao son:

- Estaminoides: protegen a la parte femenina de la flor y atraen a las mosquitas polinizadoras.
- Estigma: es la parte que recibe los granos de polen.
- Ovario: parte de la estructura femenina que da origen al fruto.
- Óvulos: cada uno será una nueva semilla, cada flor tiene entre 35 a 50 óvulos.
- Estambres: son la parte masculina de la flor y contienen los granos de polen.
- Polen: es el encargado de fecundar los óvulos.

- ☑ Sépalos: están en la base de la flor y protegen a las demás partes.
- ☑ Pétalos: protegen a los estambres donde se encuentra el polen.
- ☑ Pedicelo: conecta a la flor con el tronco y es por donde pasaran los alimentos para la futura mazorca.

Figura1.2 Flor del cacao.



El fruto del cacao botánicamente es una drupa, pero comúnmente se le llama mazorca. Su tamaño y forma varía considerablemente. Algunas mazorcas tienen hasta 32 centímetros de largo, mientras que otras solo miden 10 centímetros. La forma varía desde ovalada hasta esférica; algunas tienen puntas prominentes y otras chatas. Cuando jóvenes las mazorcas son rojas o verdes, aunque no es solamente relacionada a la edad, sino también varía del tipo de cacao que sea la cosecha. La diseminación de las semillas la hacen las ardillas, las ratas y otros roedores que perforan la concha. Estos animales después de llevar la mazorca por cierta distancia, la perforan, se chupan la pulpa azucarada y ácida, botando las semillas que tienen sabor astringente (Hardy, 2013).

La semilla o almendra de cacao está cubierta por una pulpa ácida azucarada. En una mazorca hay de 20 a 50 almendras, cuyo tamaño y forma varían de acuerdo al tipo de cacao. En el cacao criollo las

almendras tienen de 3 a 4 centímetros de largo, son casi ovaladas y tienen color blanco o violeta. La mayor parte de la semilla está constituida por dos cotiledones (Hojas simples que se desarrollan en el interior de una semilla y que generalmente almacenan alimento para un embrión en desarrollo, los cotiledones ayudan a alimentar a la semilla hasta que la planta pueda hacer su propio alimento) que contienen grasa, sustancias alcaloides, taninos y otras sustancias que al alterarse dan origen al sabor y aroma del chocolate manufacturado. Una característica importante de la semilla de cacao es que no requiere periodo de reposo para germinar; muere al poco tiempo cuando sufre deshidratación, o cuando se le fermenta o se le expone a temperaturas extremas. Por lo tanto las semillas del cacao almacenadas no permanecen mucho tiempo vivas, y generalmente solo se puede conservar su viabilidad de 10 a 13 semanas (Hardy, 2013).

2.1.3 Clasificación comercial de cacao.

A nivel internacional se clasifica el cacao en dos grandes grupos: ordinario y fino que también es conocido como cacao de aroma; el primero es utilizado para la producción de chocolates y manteca y se considera que es cacao forastero y en términos comerciales cacao ordinario. El Cacao de Aroma se considera, el cacao criollo y trinitario debido a su aroma y composición; principalmente se utiliza para mezclarlo con el cacao ordinario para resaltar el aroma así como para la producción de bebidas en polvo. Según el CENTA (Centro Nacional de Tecnología Agropecuaria y Forestal) existe una clasificación del cacao en tres especies en particular: forastero, criollo y trinitario.

Cacao forastero: es de las tres clases, la más resistente a las enfermedades o plagas, constituye el 95% aproximadamente de la producción mundial y proviene de Brasil y África Occidental. “Se caracteriza principalmente por su fruto verde, una cubierta del fruto (pericarpo) gruesa, un mesocarpo fuertemente lignificado, semillas redondeadas y ligeramente aplanadas y cotiledones¹ de color violeta” (Dostert, 2011)

¹ Hoja primera que, sola o junto a otra u otras, se forma en el embrión de una planta fanerógama, modificada especialmente y que en algunos casos acumula sustancias de reserva.

Cacao criollo: de menor resistencia a las plagas, no obstante posee un aroma característico que lo diferencia del forastero y se caracteriza por tener un cotiledón entre color marfil parduzco y castaño muy claro, proviene de Venezuela, Nueva Guinea Papua y el Caribe.

Cacao trinitario: es un híbrido que resulta del cruce de ambas especies descritas con anterioridad, por tanto es resistente a las plagas aunque en proporción menor al forastero, así mismo, posee un aroma característico diferente al aroma del cacao criollo, este procede de Granada, Jamaica, Trinidad y Tobago, Venezuela y América Central.

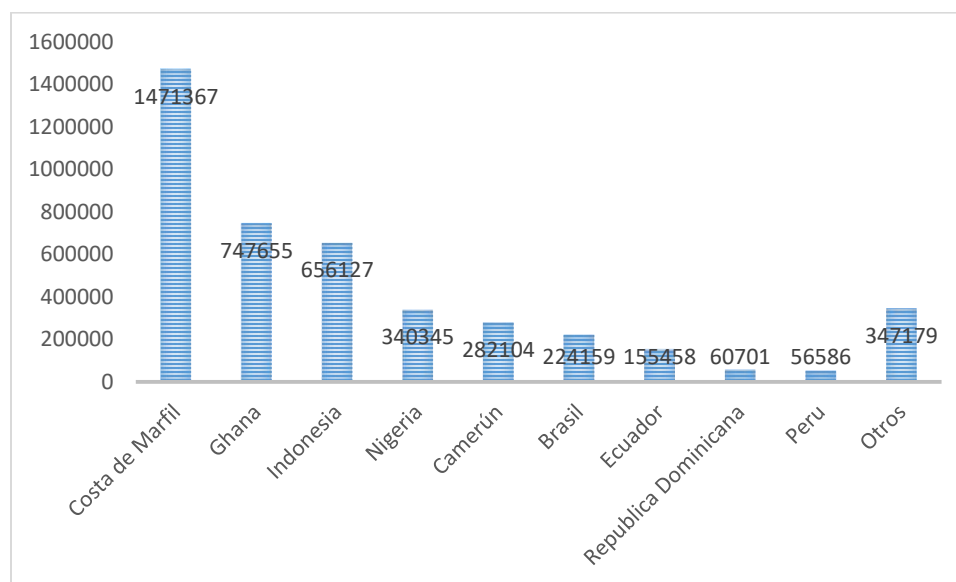
2.2 Situación mundial del cacao

2.2.1 Producción mundial

La producción mundial de cacao supera los 4 millones de toneladas de granos y cinco países (Costa de Marfil, Ghana, Indonesia, Nigeria y Camerún) son quienes concentran el 84% de la producción mundial. El continente africano es responsable del 73% de la producción y del 64% de la superficie sembrada de cacao. Los países de América contribuyen con el 17% de la producción mundial y el 17% del área sembrada de cacao, Asia y Oceanía aportan el 10% de la producción y el 19% de la superficie sembrada (Arevalo et al, 2016).

Cabe destacar que se produce cacao en 4 continentes: África, América, Asia y Oceanía, de los cuales el continente africano es el principal productor, Costa de Marfil es el país con mayor producción de África seguido por Ghana, Indonesia, Nigeria y Camerún y en América los principales países productores de cacao son Brasil, Ecuador, República Dominicana y Perú.

Gráfico 1.2 Producción promedio de cacao en grano de los principales países productores en el mundo, período 2006-2016 (En TM).



Fuente: Realización propia a partir de datos del Estudio del IICA, 2016.

Durante los últimos años en América Latina y el Caribe el cultivo de cacao se ha difundido comercialmente en al menos 23 países, con una producción combinada superior a las 675,000 toneladas y alrededor de un millón setecientos mil hectáreas, donde Brasil, Ecuador, República Dominicana, Perú, Colombia y México son los mayores productores, pues concentran más del 90% de la producción y de la superficie sembrada del continente (Arevalo et al, 2016).

Sin embargo, entre los años 2006 y 2016 la producción de cacao en América se ha duplicado, básicamente por la expansión de producción en Ecuador, Perú, República Dominicana y Colombia, lo cual se puede apreciar en el siguiente grafico las tendencias de estos principales productores en el continente americano.

Se estima la existencia de 5.5 millones de pequeños productores de cacao en el mundo, muchos con parcelas que van desde las 0.2 a 0.5 hectáreas. El cacao representa un importante generador de ingresos por exportaciones, empleo y bienestar en las zonas rurales y su producción se desarrolla gracias al esfuerzo de

pequeños agricultores que generan cerca del 80% al 90% de la producción mundial (Samuel, K. , 2014). La producción cacaotera en América Latina y el Caribe es realizada por más de 350,000 familias de productores y al menos 1,750,000 personas dependen o se benefician directamente de su producción en 23 países del continente (Arevalo et al, 2016).

En América el 90% de la producción también está en las manos de pequeños y medianos agricultores familiares. En Centroamérica y el Caribe la superficie promedio de las fincas cacaoteras es inferior a las dos hectáreas. Se estima que a nivel mundial se comercializa cacao en un 65% en grano y el restante en manteca, chocolate, polvo, torta, licor de cacao; aunado a lo anterior es preciso considerar los potenciales consumidores a nivel mundial tales como: Estados Unidos y la Unión Europea.

2.2.1.1 Superficie de cacao cosechada en el mundo.

En los últimos 10 años la superficie mundial destinada a la producción de cacao creció en un millón y medio de hectáreas (1,500,000 has.), con una tasa de crecimiento aproximada del 2% anual. Esta situación fue generada, principalmente, por las inversiones en siembra realizadas en Costa de Marfil, Nigeria, Camerún y especialmente en Indonesia, país que duplicó su superficie de cacao (logró incorporar más de 800,000 has.) Estos 4 países asumen más del 95% del incremento del área cacaotera mundial, resultado muy acorde a los resultados en su producción de cacao en grano, por tanto se presenta en un gráfico en anexo, el promedio de hectáreas cosechadas hasta el 2013 (Arevalo et al, 2016).

2.2.2 Consumo mundial de cacao.

El crecimiento en la producción y consumo de cacao se ha vuelto más gourmet, por lo cual los expertos internacionales están más interesados en sabores, aromas y características específicas asociadas con la variedad del cacao, el clima, el manejo y proceso de la postcosecha, sin embargo, la región tiene desafíos en el procesamiento del grano, la agregación de valor y consolidación de los mercados internos, y además necesita invertir en investigación y educación para sumar actores y crear más y mejores capacidades

de producción. Hay retos en secado y fermentación, pero esto es corregible y hay una muy buena actitud, pero también deben conocer qué es lo que busca el mercado para ajustar sus prácticas a las necesidades. También falta infraestructura adecuada para un proceso bien detallado y basado en los protocolos", afirmó la encargada de agronegocios del CATIE (ACAN-EFE., 2017).

Es allí donde importa conocer el mercado y consumo de la población, pues las prácticas de todo el proceso de producción del cacao hasta llegar a la obtención de las semillas o derivados, es el complemento potencial de una producción, sea del tipo de bien que se hable, no hay producción sin demanda; en virtud de ello comenzaremos determinando que el consumo europeo que representa el 50% del consumo mundial según datos de CAOBISCO (Chocolate, Galletas y Confitería de Europa por sus siglas en inglés), este es un mercado potencial a considerar, los europeos consumen chocolate de confitería, entre los cuales destacan: el chocolate con licor, el chocolate que incluye juguetes, aquellos que son estacionarios por ejemplo los huevos de pascua, el chocolate usado como tentempié y el chocolate en barra o tabletas.

Otro dato interesante es que a nivel mundial hay un crecimiento de 9% en el consumo de chocolates oscuros, la demanda es por cacao fino (criollo y trinitario) como base para preparación de chocolates oscuros y saludables (mayor cantidad de cacao y menos azúcar), por lo cual El Salvador, tiene el potencial para producir el cacao criollo fino de aroma de alta calidad, ya que se tiene la identidad, historia y cultura para el mundo, por lo que es importante que los y las productoras se preparen para el mercado.

Así mismo la Organización Mundial del Cacao establece en virtud de la importancia del consumo internacional que "Los Miembros se comprometen a estimular el consumo de chocolate y el empleo de productos derivados del cacao, mejorar la calidad de los productos y desarrollar mercados para el cacao, incluso en países Miembros exportadores. Cada Miembro será responsable de los medios y métodos que emplee para este propósito" (Cacao., 2010).

Según la UNCTAD (Conferencia de las Naciones sobre Comercio y Desarrollo), "a pesar de que el cacao se produce en los países en desarrollo, se consume principalmente en los países desarrollados. Los

compradores en los países consumidores son los transformadores y los productores de chocolate. Unas pocas compañías multinacionales dominan tanto la transformación como la producción de chocolate” (Chocolate, 2016).

Tabla 1.2 Principales países consumidores de cacao y/o derivados.

País	Consumo Per cápita anual (Kilogramos)	País	Consumo per Capital anual (Kilogramos)
1. Suiza	9 Kg.	8. Países bajos	4.7 Kg.
2. Alemania	7.9 Kg.	9. Estados Unidos	4.3 Kg.
3. Irlanda	7.5 Kg.	10. Francia	4.2 Kg.
4. Reino Unido	7.5 Kg.	11. Grecia	2.6 Kg.
5. Noruega	6.6 Kg.	12. Italia	2.4 Kg.
6. Suecia	5.4 Kg.	13. España	2.0 Kg.
7. Australia	4.9 Kg.	14. Portugal	1.1 Kg.

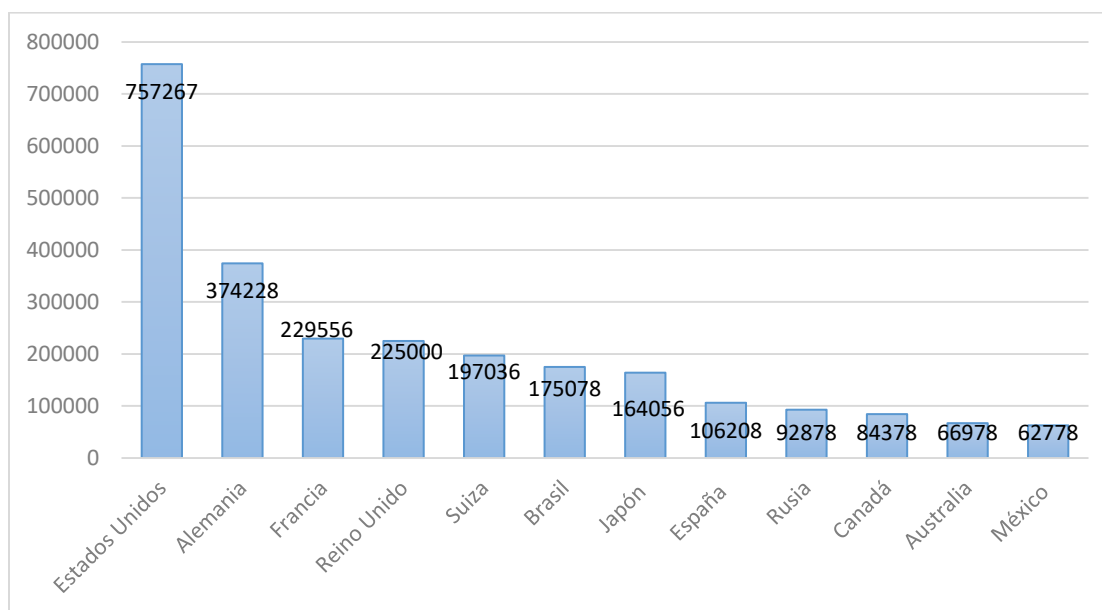
Fuente: Elaboración propia con datos interactivos de Oferta.

El chocolate se ha convertido en uno de esos placeres de la gastronomía que brinda grandes beneficios para el organismo, ya que es antioxidante, refuerza nuestro corazón por sus componentes y mejora nuestro estado de ánimo, y mientras más cosas buenas encontremos en el cacao y sus derivados, más oportunidades de posicionar el cacao e incentivar a los productores nacionales se tiene.

Recientemente, ha venido en aumento la preferencia del público gourmet por el chocolate negro Premium, con un alto contenido de cacao, 70% a 99%. Esta tendencia se viene haciendo evidente desde hace varios años, tanto en Europa como en los Estados Unidos, pero en Francia es donde las variedades negras tienen mayor predilección por parte del público. Todos los países de clima templado que parecen querer, con una barra de chocolate, atrapar todo el calor del trópico (Mucuy, 2014).

Europa es el mayor consumidor de cacao con 47% del consumo interno aparente del mundo, seguido por América con el 32%, Asia y Oceanía con el 17% y África con el 4%. En el mundo, 7 países concentran el 55% del consumo cacao: Estados Unidos 20%, Alemania 9%, Francia y el Reino Unido 6% cada uno, Brasil y Rusia 5% cada uno y Japón 4%. (Arevalo et al, 2016).

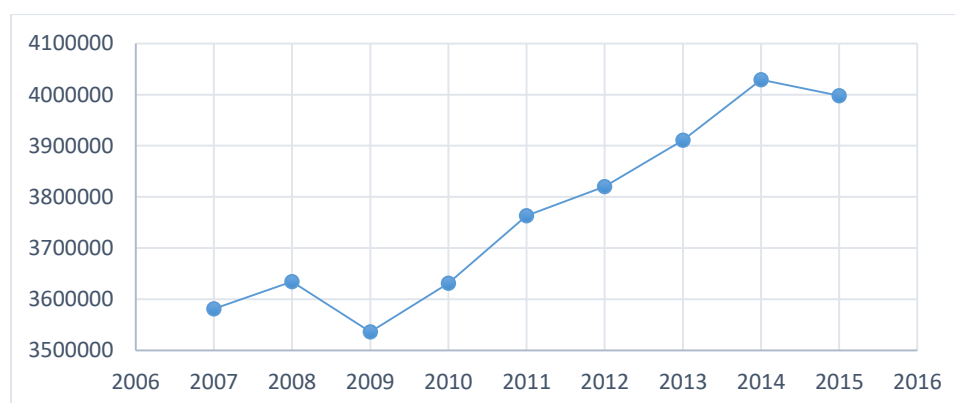
Gráfico 2.2 Consumo de cacao de los principales países consumidores del mundo, periodo 2007-2015 (En TM).



Fuente: Elaboración propia a partir de Estudio del IICA, 2016.

Desde el año 2007 el consumo mundial de cacao ha crecido de forma sostenida en un 11.5% aproximadamente, que es el equivalente a una tasa interanual de crecimiento del 1.3%, tal como lo muestra el gráfico 6, donde se observa la tendencia al alza en el consumo de este fruto.

Gráfico 3.2 Tendencia del consumo aparente de cacao en el mundo, periodo 2007-2015 (En TM).



Fuente: Elaboración propia a partir de datos del Estudio del IICA, 2016.

El continente americano consume casi un tercio del cacao en el mundo (1,300,000 ton., por año), con un crecimiento moderado del 5% desde el año 2007 a la fecha, esto al compararlo con la tasa de crecimiento mundial durante el mismo periodo. Estados Unidos es el país con mayor consumo interno aparente de cacao: tanto en el continente como en el mundo concentra el 62% del consumo de cacao en América, le siguen Brasil con 14%, Canadá con 7% y México con 5% (Arevalo et al, 2016).

En América algunos países productores destinan su producción básicamente a su propio consumo y cuando es insuficiente recurren a las importaciones para satisfacer su demanda. Este es el caso de Brasil, que consume alrededor del 83% de su producción, de Colombia que consume el 100% de su producción y de México que consume prácticamente 2.5 veces lo que produce de cacao. La situación de los principales exportadores de cacao del continente es distinta: Ecuador consume un 2% de su producción cacaotera, República Dominicana el 7.5% y Perú el 35%.

El consumo interno de cacao en los países de América superó durante el año 2014 la cifra de 1.3 millones de toneladas, con una tasa de crecimiento anual del 1%.

El consumo de cacao va en aumento, aunque de manera diferenciada por regiones. En el mundo, la cosecha 2014-2015 creció en 13% y los mercados maduros conformados por Estados Unidos, Canadá y los países europeos presentan moderados crecimientos del 7%. Los mercados emergentes en países de Asia, Oceanía, África y América Latina crecen considerablemente en un 28% (Arevalo et al, 2016).

América es el segundo continente con mayor consumo per cápita: 1.33 k de cacao por persona al año y, en particular, Canadá, Estados Unidos, Uruguay, Chile, Trinidad y Tobago, Brasil y Bermuda consumen más de 1 k de cacao al año por persona.

2.2.3 Mercado internacional, exportaciones e importaciones.

El cacao es comercializado en todo el planeta y su mercado se diversifica y se hace exigente en volumen y calidad permanentemente. La comercialización del cacao y todos sus derivados (manteca de

cacao, polvo, torta, pasta o licor y chocolates) se calcula a partir de su equivalente en granos de cacao. Su procesamiento y comercialización genera una agrocadena global con excelentes proyecciones de mercado y resultados financieros, en la que participan actores de los países productores y consumidores (productores, empresas procesadoras, exportadores, industrias fabricantes de chocolate, comercializadoras mayoristas, minoristas y consumidores) (Arevalo et al, 2016).

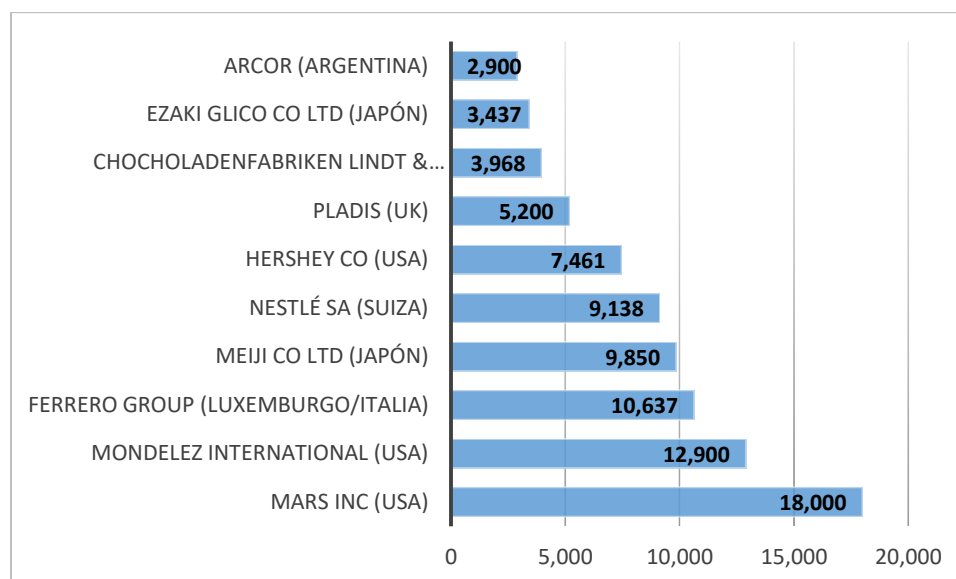
Además, existe un creciente interés en la comercialización del cacao que se distingue por el sabor, olor, texturas y matices de un producto diferenciado, que es cultivado por pequeños productores. CATIE indica que las estadísticas mundiales reflejan que hay un crecimiento "constante" del mercado fino de aroma, y se debe tener en cuenta que en este sentido, no se busca competir con volúmenes grandes si se tiene Cacao fino de aroma, pues es la calidad la que muchas industrias buscan para nuevos y mejorados productos, según expresó a ACAN-EFE investigadora del Programa de Mejoramiento Genético de Cacao del CATIE.

¿Quiénes son los principales fabricantes de chocolate en el mundo?

El sector del cacao se caracteriza por un alto grado de concentración. Siete países ofertan 85% de la producción de cacao, cinco empresas controlan 80% del negocio de cacao, cinco empresas procesan 70% del cacao y seis multinacionales cacaoteras controlan el 80% del mercado mundial.

Candy Industry publica una lista anual de las 100 principales empresas globales de confitería, clasificándolas por ventas netas. El gráfico que se muestra a continuación, es un extracto de esta lista, las diez principales empresas de confitería mundial que fabrican alguna forma de chocolate y el valor neto de las ventas en 2016 (ICCO, 2017):

Gráfico 4.2 Ventas netas de las principales industrias de chocolates, año 2016 (En millones US\$).



Fuente: Elaboración propia con datos de Candy Industry.

Estas grandes Industrias son, por lo tanto, los compradores potenciales del Cacao y muestran el consumo que generaron en el mundo, con la distribución de sus productos derivados del cacao, que se concretan en las ventas netas para el 2016.

2.2.3.1 Exportaciones mundiales

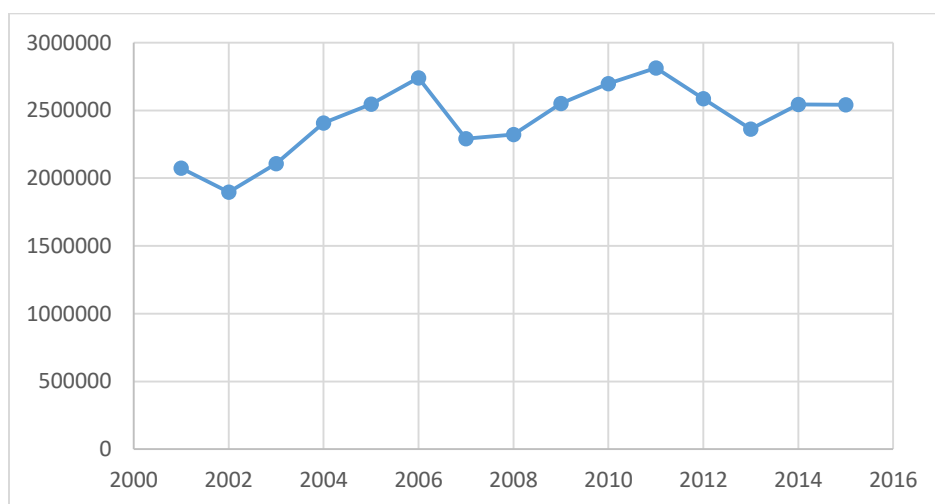
En este proceso, las empresas buscan sacar el máximo provecho en efecto de lograr la mayor eficiencia para colocar los productos en los mercados externos. Al ingresar en el mercado mundial se debe tener en cuenta que los productos y bienes producidos en un país pueden competir en el ámbito internacional en precio o en calidad con las mercaderías de otras regiones (Avalos, 2016).

Las exportaciones mundiales de Cacao, hasta antes del 2004 representaron más del 70% de la producción mundial; en los siguientes años declinó su participación a una tasa fluctuante de entre 60% y 65% de la producción mundial, lo que indica que parte de la producción ya no es exportada sino es orientada al mercado interno para darle un mayor valor agregado, es decir, industrializarlo. (Lineo., 2016).

Las exportaciones registradas de cacao en grano en el mundo superan las 2,250,000 toneladas anuales y son lideradas por 5 países (Costa de Marfil, Ghana, Camerún, Ecuador y Nigeria) que exportan más del 85% de ese total. África lidera pues aporta el 76% de las exportaciones globales de cacao, le sigue América con el 16% y los países de Asia y Oceanía producen el 8%. El volumen total de exportaciones de cacao ha crecido de forma permanente durante los últimos años a una tasa promedio del 1.5% interanual, que es un 23% desde el 2001 (Arevalo et al, 2016).

En el año 2011 se observa el nivel más elevado de las exportaciones (2,814,317 toneladas) en circunstancias en que los precios internacionales alcanzan los niveles históricamente más altos debido al aumento de la demanda por encima de la producción; a la disminución de los stocks impactados por los problemas políticos en Costa de Marfil; así como por la especulación internacional, especialmente de los llamados “Fondos de Inversiones” (Cacaotero., 2011), tal como se muestra en el gráfico 5.2 a continuación:

Gráfico 5.2 Tendencia de las exportaciones de cacao en grano de los principales países productores en el mundo, periodo 2001- 2015 (En TM).



Fuente: Elaboración propia a partir de datos del estudio del IICA, 2016.

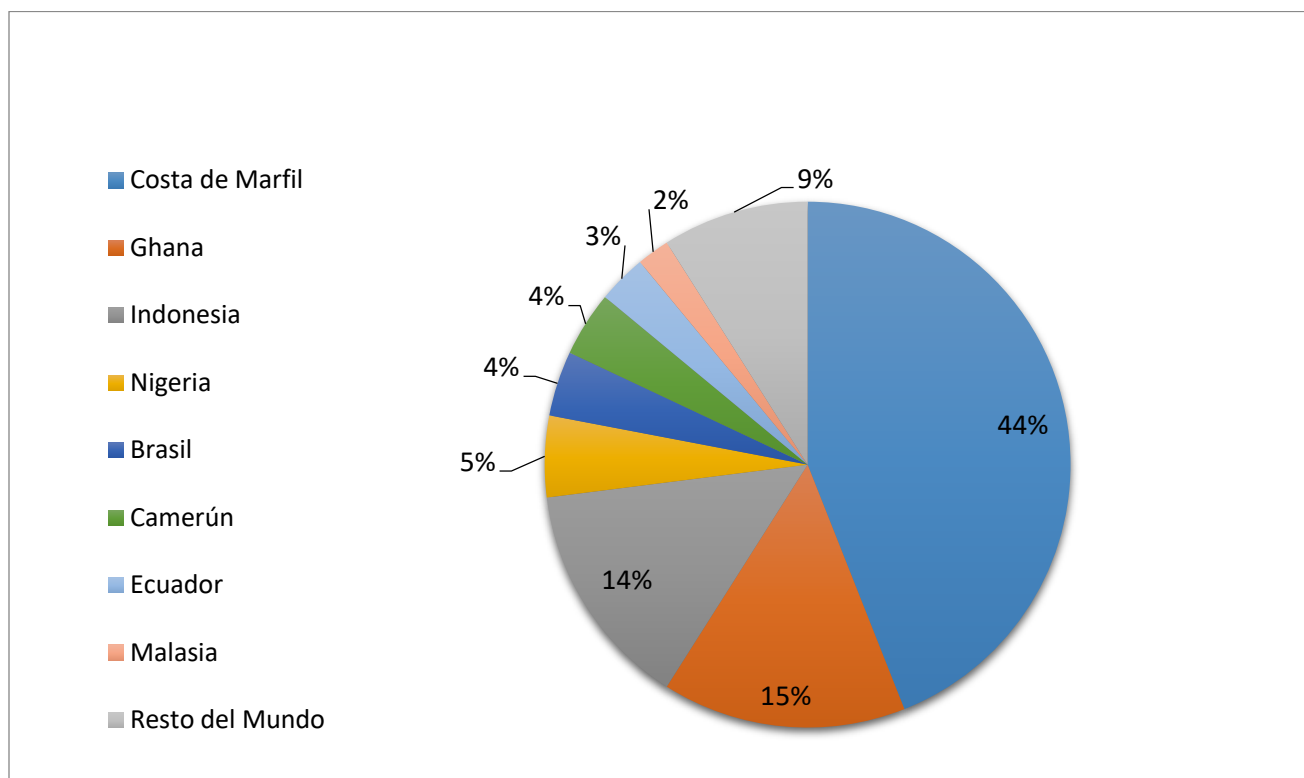
En relación con la producción mundial de cacao, el 2011 fue el año con mayores exportaciones de cacao a nivel mundial, el cual ha ido disminuyendo en los últimos años por la utilización a nivel interno del

cacao para agroindustrializarlo y exportarlo con mayor valor agregado, derivado del cacao que incluyen: cacao en grano, manteca, pasta o licor, torta, polvo y también el chocolate. El cacao en grano representa un 27% del total de las exportaciones de productos derivados de este cultivo y un 53% de las exportaciones de materias primas derivadas del cultivo, la manteca representa el 8%, la pasta o el licor el 7%, la torta y el polvo el 9% y el chocolate 49%. En el año 2014 el continente europeo fue el mayor exportador de chocolate con 69% en total.

2.2.3.2 Principales países exportadores

Entre los principales países exportadores de Cacao a nivel Mundial se encuentran Costa de Marfil, Ghana, Indonesia, Nigeria, Brasil, Camerún, Ecuador y Malasia, en donde las exportaciones de África, Asia y Brasil son esencialmente de cacao básico o común, pertenecen principalmente al tipo de cacao “Forastero”. Mientras las exportaciones totales o parciales de algunos países de América latina y el Caribe como: Ecuador, Perú, Colombia, Costa Rica, República Dominicana, Jamaica, Trinidad y Tobago, etc., muestran características distintas de cacao, apreciadas por su aroma y sabor. Este cacao se denomina en Europa cacao fino y en Estados Unidos cacao de aroma; proviene de las variedades Criolla y Trinitaria; posee aromas y sabores frutales, florales, de nueces y de malta; y fluctúa entre 5% y el 8% de la producción mundial (Lineo., 2016). A continuación se presentan los porcentajes de exportación por país de los principales exportadores de Cacao en el mundo:

Gráfico 6.2 Principales países exportadores de cacao en el mundo (En %).



Fuente: Elaboración propia con datos de Cámara Café & Cacao. Perú, 2016.

El valor nominal de dichas exportaciones se ha septuplicado en los últimos 15 años, a una tasa promedio interanual del 23%. Esta diferencia indica que el cacao como materia prima está aumentando su valor nominal y real. Los países productores de América contribuyen con aproximadamente el 16 % del volumen de exportaciones mundiales y en los últimos 5 años aportaron un promedio de 380 mil toneladas anuales. Destacan Ecuador, República Dominicana y Perú como los principales países exportadores de cacao de América, pues concentran más del 90% del total (Lineo., 2016).

Tabla 2.2 Exportaciones de cacao en grano de los principales países productores en el mundo, periodo 2010-2015 (En TM)

País	Año					
	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Costa de Marfil	790912	1073282	1011631	813891	1117000	1040700
Ghana	281437	629081	585929	526187	748914	570997
Papua Nueva Guinea	57764	47291	38362	40816	47523	42862
Nigeria	226634	219000	199800	182900		97692
Indonesia	432427	210067	163501	188420	63334	58193
Camerún	588438	248576	210097	183506		130070
Ecuador	116318	157782	147329	178273	198777	236072
República Dominicana	52209	47960	65613	63629	68196	79597
Malasia	23708	25439	47705	42926	93557	71291
Perú	11323	20289	26819	31298	47217	59132
Uganda	16850	17936	19664	26283	25939	24998
Estados Unidos	24610	11176	14133	17249	47378	15606
Togo	22817	25707	3132	4431	9617	5586
Guinea	5069	28479	5831	4470	6515	19344
Tanzania	7382	8725	8855	9926	11026	11505
Liberia	4623	9692	12596	10845	10510	7936
Colombia	4517	2304	4321	7693	8018	13744
Madagascar	5176	5456	4339	6058	8326	9642
Otros	24257	26075	18121	24578	31956	47857
Total de exportaciones	2696471	2814317	2587778	2363379	2543803	2542824

Fuente: Elaboración propia a partir de Trademap y FOASTAT, 2016.

Las exportaciones de cacao en América registran un crecimiento promedio del 22%, tanto en volumen como en su valor nominal. Esta cifra aumenta para todo el continente cuando se considera el papel de Estados Unidos como reexportador de cacao y sus derivados: ese país se ubica como el tercer país reexportador de cacao en el mundo después de Bélgica y Holanda, con un volumen superior a las 32,000

toneladas en el año 2015. América, en las exportaciones de otros productos derivados del cacao, produce 9% de manteca, 6% de pasta o licor, 7% de torta y polvo y 18% de los chocolates que se exportan en el mundo, con lo que moviliza más de un millón y medio de toneladas anuales de cacao en grano y productos derivados del mismo (Lineeo., 2016).

América, en las exportaciones de otros productos derivados del cacao, produce 9% de manteca, 6% de pasta o licor, 7% de torta y polvo y 18% de los chocolates que se exportan en el mundo, con lo que moviliza más de un millón y medio de toneladas anuales de cacao en grano y productos derivados del mismo.

2.2.3.3 Importaciones mundiales

El objetivo primordial que se persigue con la importación, es el de poder adquirir y disponer productos que se consiguen más baratos en otra nación o de mejor calidad. Esto permite que los países interesados, puedan incrementar sus posibilidades de elección (Avalos, 2016).

En cuanto al comportamiento de las importaciones mundiales, éstas muestran un lento incremento desde el año 2000, aunque en los últimos años se observa una declinación de las importaciones, alcanzando el nivel más bajo de los últimos diez años en el 2015 con 2.6 millones de toneladas (14% de caída). Esta situación se explica por el incremento del precio internacional del cacao en grano que entre los años 2014 y 2015 alcanzan cifras solo registradas en el 2011 (Lineeo., 2016).

El promedio de importaciones registradas de cacao en el mundo para los últimos años supera los 3 Millones de toneladas. De ese total, 10 países concentran el 80% del volumen y el 78% del valor nominal. Europa es el principal importador de cacao en grano con 58.6 %, le siguen América con 19.3%, Asia y Oceanía con 21.7% y África con 0.6% (Arevalo et al, 2016).

Entre los principales países importadores destaca el bloque de la Unión Europea, cuyos 28 países miembros muestran un creciente volumen de importación hasta el año 2011 cuando registran la cifra de 1.9

millones de toneladas, a partir de dicho año sus importaciones pierden cierto dinamismo. Entre factores que generan esta situación se tiene el alza de los precios internacionales, y la crisis económica que atraviesan estos países que afecta la capacidad adquisitiva de los demandantes europeos (Arevalo et al, 2016).

En el mundo se importan casi 11 millones de toneladas de productos derivados del cultivo del cacao. Durante el año 2014 las importaciones de grano representaron el 29% del total de exportaciones generadas por el rubro (manteca de cacao 8%, polvo y torta 9%, pasta o licor 7% y chocolates el 47%). El continente europeo es el principal importador de todos productos de cacao, pues importa el 69% de la manteca, el 47% del polvo y torta, el 75% de la pasta o licor y el 62% de chocolates.

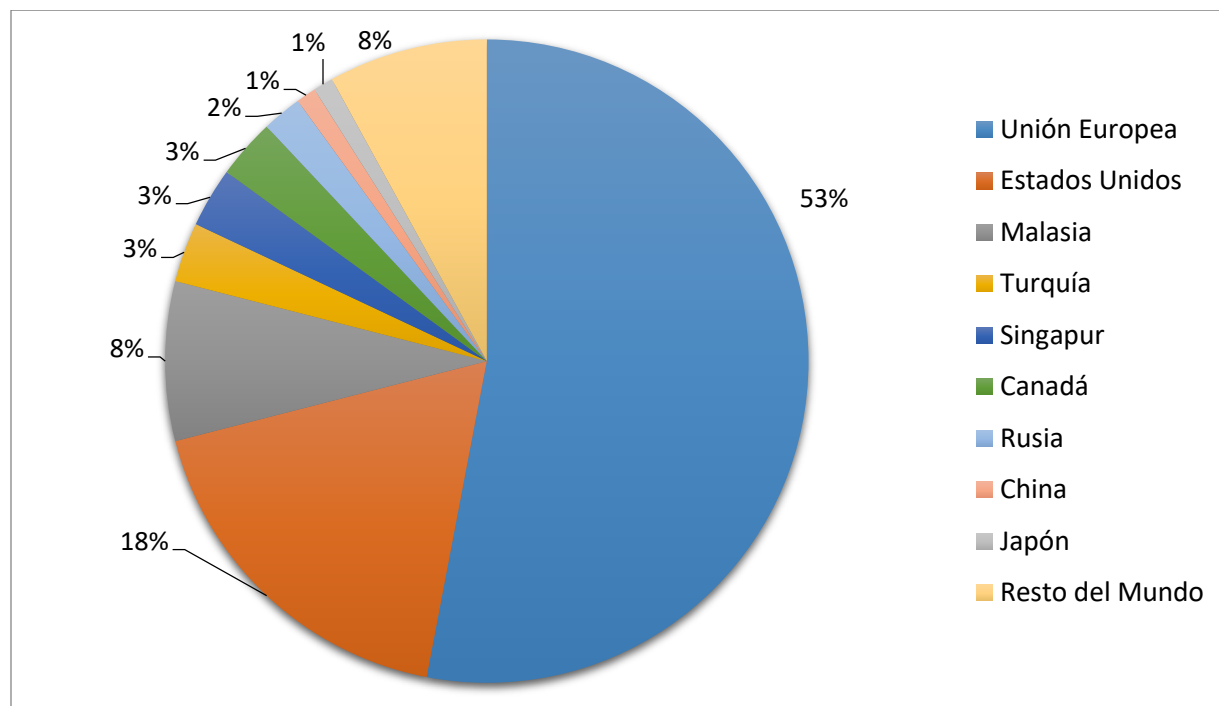
Las importaciones de cacao en grano han crecido un 27% en los últimos 15 años. Sin embargo, desde el año 2010 tienden a mantenerse estables en términos del volumen total de importaciones, aunque su valor nominal tiende a decrecer en un 3% desde los últimos 5 años.

2.2.3.4 Principales países importadores

Entre los principales países importadores de Cacao tenemos a la Unión Europea, Estados Unidos, Malasia, Turquía, Singapur, Canadá, Rusia, China, Japón y el resto del mundo, y a continuación se presentan los porcentajes de participación que tienen en dichas importaciones. Respecto a los principales países miembros de la Unión Europea que destacan por sus mayores importaciones de Cacao, se encuentran los Países Bajos, Alemania, Bélgica, Francia, España (como los más importantes), representando el 82.5% del total importado por este bloque económico (Arevalo et al, 2016).

El bloque de la Unión Europea y Estados Unidos, representan en conjunto el 71% en promedio del total de Cacao importado a nivel global, mientras que los demás países importadores solo representan el 29% de las importaciones mundiales.

Gráfico 7.2 Principales países importadores de cacao en el mundo (En %).



Fuente: Elaboración propia con datos del Estudio del Cacao en el Perú y el Mundo.

**Tabla 3.2 Importaciones de cacao en grano de los principales países demandantes en el mundo
periodo 2010- 2015 (En TM)**

País	Año					
	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Estados Unidos	402061	463849	409593	449256	437366	479124
Países Bajos	544570	684418	639388	622282	650820	648075
Alemania	341272	425072	372796	293003	244640	293690
Malasia	319441	327084	339009	311608	298524	222134
Bélgica	160154	201426	198182	250454	263605	245620
Francia	137063	146707	128976	124001	137724	153415
España	91957	86522	92949	102664	109001	105782
Reino Unido	130460	135859	92523	73104	60187	57771
Italia	81901	91870	87296	88841	91758	96464
Singapur	93445	84630	83966	77725	81072	81919
Turquía	68217	77659	81667	82188	91119	84888
Canadá	50662	73686	69969	70032	65008	68339
Rusia	54350	61320	62882	61974	60876	45343
Estonia	45665	56308	48379	45829	39504	41700
Japón	44530	52169	51059	40976	31760	40105
Suiza	41973	42129	40217	40925	43294	43187
China	29774	38948	33696	48943	38301	31290
Indonesia	24831	19100	23943	30766	109410	53372
Brasil	47609	32516	54886	17003	38042	11021
México	15661	18922	13590	22953	28659	23521
Otros	101449	162206	119064	110967	135089	101325
Total de Importaciones	2827045	3282400	3044030	2965494	3055759	2928085

Fuente: Elaboración Propia a partir de datos del Estudio del IICA, 2016.

En el continente americano las importaciones de cacao en grano de los últimos años superan las 500,000 toneladas anuales. Estados Unidos, México, Brasil y Colombia se encargan del 99% de las importaciones del continente y del 19.3% de las importaciones mundiales.

Las importaciones efectuadas por los países productores de cacao en América (Brasil, Colombia y México) desde el año 2001 hasta el 2007 crecieron exponencialmente; sin embargo, a partir del año 2007 se han reducido de manera importante, tanto en volumen como en su valor nominal.

Respecto de las importaciones totales de materia prima y productos cacaoteros, para el año 2014 América reporta un 17% en manteca de cacao, 24% en polvo y torta, 7% en pasta o licor y 18% en chocolates, para un volumen combinado de dos millones de toneladas de importación .

En el comercio internacional de cacao se distinguen diferentes denominaciones por calidad diferenciada que no se ven en las estadísticas globales presentadas, por ello se incluye la separata técnica “La calidad del cacao: cacao fino y de aroma, cacaos certificados”.

2.3 Mercados especiales

Existen tres mercados claramente diferenciados que podemos considerar como potenciales y beneficiosos para la venta de algunos derivados del cacao; estos mercados manejan precios claramente diferenciados y estables, son nichos de mercado como el mercado de comercio justo, orgánico y cacao fino de aroma. La incursión sobre estos mercados garantiza estabilidad en los precios, es decir, evitaría que los productores especulen con las fluctuaciones internacionales del precio del cacao; además de garantizar la dinamización del comercio sobre estos sectores y con ello acrecentar los ingresos de los productores.

2.3.1 Comercio justo

El mercado de comercio justo se basa en principios subjetivos, tales como la buena voluntad y lealtad de los consumidores, trata de impulsarlos y desarrollarlos estableciendo para ello reglas en el juego de comercio; además el mercado de comercio justo garantiza la competitividad en los pequeños productores

organizados, frente a los productores internacionales, estableciendo para ello estándares fairtrade cuyo sello garantiza que los productos puedan mejorar su situación en el mercado y con ello favorecer a los pequeños productores en países en vías de desarrollo.

Con lo anterior estaría quedando fijado un marco que garantice un comercio justo sobre la base de competitividad entre productores y homogeneidad que garantice una competencia justa, entendida esta como la capacidad de los productores para vender sus productos libremente y al precio de mercado fijado, sin incurrir en pérdidas aun cuando los precios contractuales sean inferiores al precio de mercado.

Para ello la FLO (Organización Certificadora de Comercio Justo) establece una franja de precio mínimo de US\$1600; sin embargo, cuando se está frente a una situación donde el precio de las bolsas de Londres y New York supere este valor establecido por la FLO será el precio de la bolsa el que se pague más un plus de US\$150 y cuando el mismo sea orgánico el plus a pagar será de US\$200.

Existen cuatro tipos de participantes en el mercado de comercio justo; las organizaciones de productos, de importaciones, los worldshops, es decir, comercio especializado en los productos de comercio justo y las organizaciones internacionales responsables de la definición y certificación de los estándares del comercio justo.

A partir de aquí podemos sostener que este marco institucional garantiza para nuestros productores la incursión competitiva en este nicho de mercados y con ello la sostenibilidad en la producción que estaría afianzada a estabilidad en los precios internacionales.

2.3.2 Comercio orgánico

Los aumentos del consumo ético, han permitido a los productores incrementar y desarrollar su producción, esto en términos de una adopción de medidas tales como sellos Étnicos, Fairtrade y Rainforests Alliance (Turrialba., 2010).

Los mayores mercados de productos orgánicos se encuentran en los Estados Unidos, Europa (ocupa el segundo lugar con dimensiones similares al mercado de los Estados Unidos) y Japón (Gonzalez, 2006). Aproximadamente el 90% de los productos orgánicos residen en Europa, para 2003 tanto el cacao como sus derivados registraron 0.8% que supero en 0.2% la del café y que esta 0.2% debajo de la miel; lo anterior permite sostener una idea fundamental y precisa: los mercados tienen limitaciones ocupacionales, esto en cuanto al comercio de cacao.

Es preciso identificar que los consumidores europeos consideran determinante, al momento de adquirir un producto, el sello o certificación del bien; medida aplicable a la producción nacional de cacao, esto con el propósito de un incremento en la actividad comercial del mismo y la apertura de nuevos mercados. Además se estima que el 50% del volumen del cacao en el mundo se produce orgánicamente, esto refleja un fuerte impacto de las preferencias de los consumidores europeos sobre la producción internacional de bienes semielaborados de cacao. Aunque para 2003 el 40% de la producción mundial era cacao Orgánico producido por Republica Dominicana, Madagascar, Tanzania, Bolivia, Perú y Ecuador al igual que otros países; este rubro en particular sigue teniendo un peso importante a nivel mundial.

2.3.3 Cacao fino de aroma.

Los granos de cacao fino de aroma reciben precios más altos en el mercado que los granos de cacao a granel, debido a su calidad intrínseca pero también a los aspectos de comercialización (por ejemplo, historias elaboradas, más transparencia). Al ser fino de aroma, el cacao colombiano tiene mayores oportunidades de exportación en mercados europeos, como el alemán, el francés y el belga, cuyos consumidores valoran las buenas condiciones para quienes trabajan en los cultivos.

El cacao fino de aroma lo compran los chocolateros gourmet quienes venden su producto a segmentos altos y a clientes con gran poder adquisitivo, quienes además tienen un gran sentido por la responsabilidad social. Esta característica permite que se valore el producto y que se pague inclusive por encima de los precios en bolsa, gracias a su calidad, distinguiéndose entre el cacao africano. Además, este

tipo de consumidores por lo general no buscan grandes volúmenes, pero sí que el cacao cuente con excelentes características organolépticas.

2.4 Precio indicativo del cacao

Los precios del Cacao en Grano se establecen a partir del Sexto Convenio del Cacao del 2012, el cual establece en el Artículo 40 (UNCTAD., 2012) en lo referente al precio diario:

A los efectos del presente Convenio, y en particular a fin de seguir la evolución del mercado del cacao, el Director Ejecutivo calculará y publicará un precio diario del cacao en grano. Este precio se expresará en derechos especiales de giro (DEG) por tonelada.

El precio diario será el promedio, calculado diariamente, de las cotizaciones de futuros de cacao en grano durante los tres meses activos más próximos en la Bolsa Internacional de Futuros y Opciones Financieros de Londres y en la Junta de Comercio de la Ciudad de Nueva York a la hora de cierre en la Bolsa de Londres. Los precios de Londres se convertirán en dólares de los Estados Unidos por tonelada utilizando el tipo de cambio para futuros a seis meses vigente en Londres a la hora del cierre. El promedio expresado en dólares de los Estados Unidos de los precios de Londres y Nueva York se convertirá en su equivalente en DEG al correspondiente tipo de cambio diario oficial entre el dólar de los Estados Unidos y el DEG que publica el Fondo Monetario Internacional. El Consejo decidirá el método de cálculo que se utilizará cuando sólo se disponga de las cotizaciones de una de esas dos Bolsas de Cacao o cuando el mercado de cambios de Londres esté cerrado. El paso al período de tres meses siguiente se efectuará el 15 del mes que preceda inmediatamente al mes activo más próximo en que venzan los contratos.

Los precios del Cacao en Grano se establecen a partir del Sexto Convenio del Cacao del 2012, el cual establece en el Artículo 40 (UNCTAD., 2012) en lo referente al precio diario:

A los efectos del presente Convenio, y en particular a fin de seguir la evolución del mercado del cacao, el Director Ejecutivo calculará y publicará un precio diario del cacao en grano. Este precio se expresará en derechos especiales de giro (DEG) por tonelada.

El precio diario será el promedio, calculado diariamente, de las cotizaciones de futuros de cacao en grano durante los tres meses activos más próximos en la Bolsa Internacional de Futuros y Opciones Financieros de Londres y en la Junta de Comercio de la Ciudad de Nueva York a la hora de cierre en la Bolsa de Londres. Los precios de Londres se convertirán en dólares de los Estados Unidos por tonelada utilizando el tipo de cambio para futuros a seis meses vigente en Londres a la hora del cierre. El promedio expresado en dólares de los Estados Unidos de los precios de Londres y Nueva York se convertirá en su equivalente en DEG al correspondiente tipo de cambio diario oficial entre el dólar de los Estados Unidos y el DEG que publica el Fondo Monetario Internacional. El Consejo decidirá el método de cálculo que se utilizará cuando sólo se disponga de las cotizaciones de una de esas dos Bolsas de Cacao o cuando el mercado de cambios de Londres esté cerrado. El paso al período de tres meses siguiente se efectuará el 15 del mes que preceda inmediatamente al mes activo más próximo en que venzan los contratos.

El Consejo podrá, por votación especial, decidir que se utilice, para calcular el precio diario, cualquier otro método que considere más satisfactorio que el prescrito en este artículo.

El artículo 40 del Sexto Convenio Internacional del Cacao establece que los precios del cacao en grano en el 2017, esta expresado en 2 monedas: dólares americanos y Derechos Especiales de Giro (DEG) emitidos por el Fondo Monetario Internacional. Sobre este precio, países Exportadores e Importadores realizarán transacciones mercantiles de compra-venta de cacao en grano. Además el mecanismo mediante el cual este precio justo se definirá será el que establece en el numeral dos del artículo 40 del Sexto Convenio Internacional del Cacao. En el Gráfico 15 se muestra el precio promedio anual del Cacao².

² Los precios utilizados, son tomados de los precios mensuales promedio de precios diarios dados por la ICCO.

Gráfico 8.2 Precio promedio anual del cacao, periodo 2005-2017 (En US\$/TM).



Durante los últimos 15 años los precios han mantenido su tendencia ascendente. En el año 2000 se registraron los precios de cacao más bajos de la historia (inferiores a los US\$1,000 por tonelada) y desde ese año los precios han repuntado hasta ubicarse en promedios superiores a los 2,200 dólares por tonelada, esto para los últimos 5 años.

2.5 Factores de conversión

Para entender mejor los factores de Conversión utilizados con el Cacao, se debe conocer el artículo que rige a nivel global esta conversión, para tener en mente las proporciones de Cacao en grano o de sus derivados y sus respectivas equivalencias de los mismos, para garantizar un comercio justo (Fairtrade).

En lo que se refiere al Artículo 41 Factores de Conversión (UNCTAD., 2012)

1. *A los efectos de determinar el equivalente en grano de los productos de cacao, se aplicarán los siguientes factores de conversión: manteca de cacao, 1,33; torta de cacao y cacao en polvo, 1,18; pasta/licor de cacao y granos descortezados, 1,25. El Consejo podrá decidir, si es*

necesario, qué otros productos que contienen cacao son productos de cacao. El Consejo fijará los factores de conversión aplicables a los productos de cacao distintos de aquellos cuyos factores de conversión se indican en este párrafo.

- 2. El Consejo podrá, por votación especial, revisar los factores de conversión dispuestos en el párrafo 1 del presente artículo.*

El Comité de Criterios ha aclarado la intención de los Criterios Fairtrade en cuanto a las tasas de conversión de balance de masa para cacao. Estas tasas de conversión reflejan la intención del Criterio de que el balance de masa se base en la realidad del rendimiento físico del procesamiento. El hecho de estandarizar una lista de tasas de conversión y establecer su modo de aplicación garantiza justicia para todos los operadores, es por ello que trataremos de explicar el artículo 41 de este convenio. Los números que utilizan en el artículo, esta expresado en kilogramos, para lo cual vamos a exponer la razón de estos resultados:

1 Tonelada Métrica (TM) = 1,000 kilogramos. (Los precios promedios diarios, mensuales y anuales, están dados por toneladas métricas).

1,000 Kilogramos de cacao = 800 Kg de licor de cacao = 424 Kg de polvo de cacao + 376 kg de manteca de cacao.

Primera conversión: $1,000 \text{ kg de granos de cacao} / 800 \text{ kg de licor de cacao} = \mathbf{1.25}$

Para las próximas conversiones se debe tener en cuenta la primera línea de conversión de la Tonelada Métrica y que la sumatoria de 424 kg de polvo de cacao + 376 kg de manteca de cacao = a los 1,000 kg de cacao en grano. Las tasas de conversión convierten “de vuelta” los productos semi-procesados en equivalentes de grano. La cantidad de granos que se necesita para producir 376 Kg de manteca y 424 kg

de polvo es, por lo tanto, la misma que la cantidad de granos que se necesita para producir 376 Kg de manteca o 424 kg de polvo. “*Cuando se venda manteca Fairtrade sin polvo Fairtrade, se aplica la tasa de conversión de 2.66: $2.66 = 1000 \text{ Kg de granos} / 376 \text{ Kg de manteca}$. De igual modo, cuando se venda solo polvo Fairtrade, se aplica 2.36: $2.36 = 1000 \text{ Kg de granos} / 424 \text{ Kg de polvo}$ ” (Fairtrade International, 2013).*

1,000 Kg de cacao en granos / 2 (productos) = 500Kg

Segunda conversión: 500 kg de cacao en granos/424 kg de polvo de cacao = 1.18

Tercera conversión: 500 kg de cacao en granos/ 376 kg de manteca de cacao = 1.33

Y esta es la forma de operar los factores de conversión del Cacao, los números resultantes son los números que expresa el artículo 41 del Sexto Convenio del Cacao.

2.6 Otros acuerdos del convenio de cacao (Ginebra 2010)

La Conferencia de las Naciones Unidas sobre el Cacao, 2010 se celebró en el Palacio de la Nación de Ginebra, el 19 de abril de 2010 y del 21 al 25 de junio de 2010. Las Partes firmantes del Convenio vigente y todos los Estados miembros de la UNCTAD, además de los organismos especializados de las Naciones Unidas, fueron invitados a participar en la Conferencia (UNCTAD., 2012). La Conferencia tuvo a su disposición el proyecto de un nuevo Convenio Internacional del Cacao, fruto de las negociaciones de un Grupo de Trabajo establecido por el Consejo Internacional del Cacao.

La Organización Internacional del Cacao (ICCO) es una organización global, compuesta de países miembros, tanto productores como consumidores de cacao. La ICCO, con sede en Londres, se estableció en 1973 para ejecutar el primer Convenio Internacional del Cacao, negociado en Ginebra en una Conferencia Internacional de Naciones Unidas sobre el Cacao. Desde entonces, se han elaborado siete Convenios. El Séptimo Convenio Internacional del Cacao, negociado en Ginebra en 2010, entró en vigor

de forma provisional en octubre de 2012. La ICCO cuenta actualmente con 49 países miembro, entre ellos 19 naciones productoras que juntas producen más del 95% del cacao mundial. (ICCO, 2018)³

Tabla 4.2 Países participantes en la conferencia de Ginebra 2010.

Alemania	Ghana	Papua Nueva Guinea
Argelia	Grecia	Polonia
Austria	Guinea	Portugal
Bahréin	Hungría	Republica Checa
Bélgica	Indonesia	República Dominicana
Bolivia	Iraq	Rumania
Brasil	Irlanda	Santa Lucia
Camerún	Italia	Santa Sede
China	Jamaica	Sierra leona
Chipre	Luxemburgo	Sudáfrica
Costa de Marfil	Malasia	Suecia
Cuba	Mali	Suiza
Ecuador	Marruecos	Tailandia
Eslovaquia	México	Togo
España	Nepal	Trinidad y Tobago
Federación de Rusia	Nicaragua	Venezuela
Francia	Nigeria	Zambia
Gabori	Países Bajos	

Fuente: Elaboración propia en base al Convenio Internacional del cacao 2010, Naciones Unidas.

En esta sesión ordinaria que entablaron los países miembros, que por lo general solo se reúnen dos veces en el año cacaotero, que comprende desde el 1 de octubre hasta el 30 de septiembre, se llegaron a establecer lineamientos internacionales para la producción internacional de cacao, destacando los siguientes:

Se promoverá el establecimiento de un marco institucional que medie las discusiones entre el gobierno y el sector privado en temas relativos al cacao, además, la cooperación internacional en la economía mundial del cacao; esto con la finalidad de fortalecer las relaciones comerciales entre los países exportadores e importadores, se consideró que era necesario el establecimiento de un precio justo que

³ICCO. Sobre los Organizadores. Berlín, 2018.

beneficiara a ambos bloques de países, esto con el propósito de una prosperidad en la venta y consumo del cacao a nivel internacional.

Se planteó la transferencia de tecnologías que aceleren la producción del cacao y mejoren su calidad en el mercado a nivel internacional⁴, así mismo se aboga por un libre comercio del cacao y para ello se plantea la liberación de barreras comerciales, bajo el aliciente de mayor competitividad en los precios, además se plantea una incentivación en la demanda internacional esto con el fin de acrecentar la producción de cacao a nivel mundial, así como líneas de crédito a los productores que les permita financiar sus actividades agrícolas.

Es así como forma parte importante la Organización Internacional del Cacao, quienes en su convenio Internacional del cacao, en el Capítulo 10 que se titula como “Disposiciones sobre el seguimiento del Mercado”, está dirigido a los precios diarios y Los Factores de conversión del cacao, en los artículos 40 y 41 respectivamente que ya se han mencionado anteriormente.

2.7 Mercado nacional de cacao.

2.7.1 Importancia del cacao en El Salvador.

El cacao es uno de los frutos más adaptables que posee El Salvador, cultivo que se ha dejado en el olvido por muchos productores nacionales, pues no han tomado la iniciativa de estudiarlo más allá de su material genético (resultado nunca revelado), como una forma de poder pasar del viejo paradigma a uno nuevo, es decir, pasar de los cultivos tradicionales y su venta sin ningún procesamiento, a la agroindustrialización, que ha sido un proceso muy común a lo largo y ancho de la historia, en donde los alimentos forman una oportunidad de desarrollo para un país que ha dejado olvidadas sus tierras y que

⁴ Es importante tomar en consideración la heterogeneidad de los países miembros así como sus potenciales o debilidades, al considerar estos factores la aplicación de estas medidas pueden ser más efectivas.

siguen teniendo riqueza en los suelos para su producción, y ésta a su vez, agroindustrializarla para crear y desarrollar nuevos productos a nivel local, regional y nacional.

El procesamiento del cacao en El Salvador es un reto, ya que comúnmente se vende únicamente la semilla del cacao a nivel nacional, pero deben implementarse nuevas herramientas y técnicas que permita formar una cadena de valor, es decir, obtener valor agregado a la hora de transformar esta semilla y obtener más utilidades y conocimientos respecto al cultivo, su proceso y su comercialización. Es por ello, la importancia de pasar de un cultivo tradicional a una agroindustrialización, ya que aparte de generar valor agregado al producto final, es uno de los impulsores más importantes del desarrollo local, pues genera nuevas fuentes de empleo e ingresos, que ayudan a toda una comunidad para salir adelante, aunque sea con fuentes de trabajo familiar, que es en primera instancia quienes se ven beneficiados y quienes están inmediatos a absorber los trabajos que este proceso implica; y El Salvador tiene esa oportunidad, pues cada día se suman productores a reconvertir sus cultivos para apostar al que podría ser el nuevo grano de oro para El Salvador, el oro negro, el cacao.

Han pasado muchos años para que la dulzura del cacao, que se obtiene de su producto final, el chocolate y derivados, despertara el interés de agricultores salvadoreños grandes y pequeños no solo para recuperar el cultivo nativo o criollo, sino para apostar por un producto que pueda volver a ser una materia prima de exportación hacia el Viejo Continente, donde es altamente demandado por su alta calidad. Las condiciones climáticas y orgánicas del territorio salvadoreño permiten que se pueda cosechar “cacao fino de aroma”, ya que ese tipo de producto es el mejor comercializado en mercados altamente exigentes como las chocolaterías más finas de Suiza, Francia e Italia (Montesinos, 2012). Debe mencionarse que el cultivo de cacao, es uno de los cultivos más agradecidos que existe, puesto que sus mismas hojas y hasta las hojas de otros cultivos frutales dentro de una finca como los naranjos, plataneras, arrayanes o cualquier árbol, ayuda a la conservación de la humedad de los suelos, lo cual hace que los costos de mantenimiento disminuyan considerablemente.

El Salvador, a pesar de estar ubicado en la zona aledaña a uno de los centros de origen de cacao (México-Guatemala), no ha tenido desarrollo ordenado de cultivos comerciales de cacao, por tanto, el nivel de tecnología y comercialización es incipiente, lo cual brinda una oportunidad para el desarrollo de un nuevo sector de generación de ingresos para la agricultura en El Salvador, país que cuenta con zonas potenciales para cultivar cacao, pero en donde únicamente la Hacienda la Carrera ubicada en Usulután, es la zona cacaotera que apuesta a explotar esta ventaja que el cacao ofrece y que prácticamente no existe otro tipo de explotación cacaotera de importancia, lo que representa una oportunidad de crear cultura de manejo agrícola, estableciendo mejores prácticas a través de la capacitación de técnicos y agricultores, que permitan una adecuada aplicación de la tecnología disponible en sistemas agroforestales para lograr resultados competitivos y rentables.

El Salvador cuenta con un área potencial de 43,058 Hectáreas para el cultivo de Cacao de alto valor, que acompañado del componente Agroforestal lograría un importante plan de reforestación en el país. De éstas, 18,843 Hectáreas tienen grandes posibilidades de riego. En la Zona Norte, se identifican 8,370 Hectáreas con alto potencial para cultivo de Cacao, con aptitudes de riego caracterizadas bajo los parámetros del MAG (Montesinos, 2012).

Las oportunidades que se presenta con el cultivo del cacao, les permite a organismos internacionales como el Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza (CATIE), brindar capacitaciones en establecimiento y manejo de plantaciones de cacao (Febrero 2016), en donde han logrado participar agrónomos, biólogos y profesionales de diversas disciplinas, quienes muestran interés en lograr un desarrollo rural por medio de la explotación de este cultivo, donde salieron a relucir temas como la importancia del cacao a nivel nacional y mundial, el material genético de las diferentes clases de cacao a nivel nacional, las zonas potenciales para el cultivo, riegos, viveros, plagas y otra información que es importante manejar en esta apuesta por el cultivo.

Además del CATIE, el MAG trabaja en fortalecer a los productores, desarrollar al sector agropecuario y garantizar la seguridad alimentaria con la diversificación agrícola. En esa línea, el cultivo del cacao no solo significa rentabilidad económica para los productores, sino también una importante oportunidad para reforestar, pues dicho cultivo requiere de sombra y quienes se dediquen a este rubro deben combinarlo con otro tipo de plantaciones (MAG, 2016).

Debe mencionarse que durante el periodo 2010 – 2013, El Salvador ha recibido fondos de comunidades internacionales para desarrollar proyectos de cultivo de cacao a gran escala, época donde se cometieron muchos errores respecto a información, tecnificación y el manejo del cultivo. Estos errores deben estar presentes no con el fin de reprochar la mala gestión de los organismos, sino con el objetivo de no cometerlos más, como el de poner a dirigir estos proyectos a personas que no tienen experiencia en el cultivo, no tener claro el material genético de la mejor semilla y la más resistente al hacer injertos en los viveros, no considerar el mercado al que van tratando de destinar su producción, etc.

Debido al fuerte déficit en la producción de granos básicos y hortalizas que sufre El Salvador desde hace muchos años, se hace necesario importar de los países de la región los diferentes productos de la canasta básica y del sector industrial dedicado a alimentos. El cacao no es la excepción ya que en el país el nivel de producción no satisface la demanda continua del grano y de sus derivados debiéndose importar de países como Nicaragua, Honduras y Guatemala.

La mayoría de empresas en El Salvador no trabajan con cacao nacional, debido a que desconocen la existencia de productores nacionales que puedan cumplir con la demanda y la poca promoción de las mismas, por ende presumen que no existe producción nacional, lo cual está por cambiar y es la apuesta más prometedora para el país, pues empresas como Shaw's podrían bajar sus costos si no importaran el cacao y lo pudieran obtener dentro de El Salvador, siempre y cuando la producción cumpla con las exigencias y medidas que la empresa necesita. Sin embargo, existe temor entre los consumidores y productores del cacao y derivados; por el lado de los consumidores, desconfianza en cuanto a tener retrasos o anulación de trato

en la entrega en el cacao o derivados, ya que consideran que la producción nacional no alcanzaría los altos niveles de consumo de las empresas que están en posición de distribuidores como SHAW'S, COSCO, MELHER, PURATOS, etc.

También se considera que los precios nacionales no son competitivos con los extranjeros, ya que el precio extranjero es mucho más accesible; el precio nacional tiende a ser elevado porque en el país no se tiene la maquinaria necesaria para la elaboración de cacao procesado (cocoa amarga, chocolate en bloques, etc.), a lo cual se le suma la falta de herramientas para procesar la semilla, la inexperiencia del tratamiento del cultivo y el desconocimiento de las diversas clases de cacao en el país. En este punto, las empresas atribuyen una posible mala calidad del cacao procesado nacional, ya que al no contarse con la maquinaria adecuada para ello, el proceso termina siendo artesanal, lo cual afecta la calidad del producto por el alto contenido de azúcar y grasa que se le agrega. Contrario al producto extranjero porque éste ya posee un procesamiento definido, lo cual aumenta su calidad y por supuesto, en donde la experiencia también tiene su precio inmerso.

Sin embargo, existen nuevas técnicas en la siembra, recolección de la cosecha, obtención de la semilla hasta su proceso, el cual disminuye estos atributos que únicamente aumentaba sus costos a la hora de realizar los derivados del cultivo del cacao.

Volviendo al ejemplo de "Shaw's", posee un plan piloto de siembra de cacao, la idea es un autoabastecimiento de cacao para reducir el costo de producción y es donde debe considerarse que los precios internacionales siempre serán más competitivos, ya que poseen altos porcentajes de producción, lo cual no puede compararse con El Salvador, ya que menor producción implica mayores costos de las misma, pero, esta empresa tiene dentro de sus proveedores, a agricultores nacionales, que es uno de los objetivos que sigue la empresa, de apoyar a la siembra nacional del cultivo y capacitar a sus agricultores para que la chocolatería pudiera ser nacional desde la materia prima hasta su producto final, además, las exigencias que esta empresa tiene para poder trabajar con producto nacional, es el de cumplir con cierto porcentaje de

humedad y por supuesto, con la constitución legal debida para poder respaldar cualquier pedido de la semilla (poseer crédito fiscal) información brindada por la empresa, a la que se puede acceder por medio de una llamada telefónica. Lastimosamente, nuestro país aún no está en condiciones de ofrecer la cantidad de cacao necesaria para vender al exterior. De las 4 toneladas de cacao que esta tienda procesa para fabricar sus chocolates, solo el 2 % es producido aquí. “El Salvador está ante una enorme posibilidad de tener otra siembra de alto valor en tierras que no están produciendo nada, es uno de los lugares centrales de cacao en Centroamérica”, expresó Jon Quirós, presidente de la marca Shaw’s.

Es así como Agricultores y empresarios en El Salvador están luchando por recuperar el cultivo del cacao como parte de la economía e identidad nacional. En este renaciente sector ya hay experiencia y dedicación para hacer del cultivo algo rentable (Ortiz, 2015). Pese a que para algunos, el sembrar cacao se ve como un obstáculo al recolectar mejores cosechas, otros prefieren verlo como una gran oportunidad.

Al hablar del mercado chocolatero nacional es indispensable recordar que el breve período entre 1980 y 1983 fue crucial para el desarrollo de la industria del cacao en el país. Cuatro empresas salvadoreñas nacieron casi con simultaneidad: Shaw’s (gourmet), Choco Melher (golosinas populares), Proinca (cocoa) y El Morenito (coberturas). Las cuatro casas reflejan la necesidad de consumo en el país que había que aprovechar y atender por segmentos socioeconómicos. La mayor fábrica local (Melher), que utiliza cacao en polvo o cocoa importada desde la lejana China, afirma que vende 192,000 libras mensuales de cobertura para chocobanano solo para los salvadoreños, lo que equivale a 8 millones de chocobananos consumidos en el país por mes.

Entre los años de 1980 y 1990 existió la fábrica Delicia, que distribuía sus golosinas “Nucita” (pasta) y chocolate Popeye (barra), pero cerraron en 2005 aduciendo que hay una gran competencia del chocolate costarricense, argentino y europeo. La Confitería Americana produce, desde hace 10 años, conservas de chocolate, que se comercializan dentro y fuera del país, para ellos el chocolate es una franja comercial que hay que explorar más, sobre todo en el mercado interno (González, 2011).

En El Salvador uno de los productos que más se consume es el chocolate en tablilla para hacer bebida caliente, que es en lo que se centra la micro y pequeña empresa chocolatera, he aquí una de las áreas estratégicas a desarrollar en la transformación del cacao. Muchas regiones de El Salvador, le han apostado al cacao como una vía para el desarrollo local en primera instancia, y llegar a convertirse en desarrollo nacional a mediano plazo en un escenario optimista.

Hay que tener en cuenta que el cacao puede tener otros usos aparte de ser consumido como alimento, gracias a sus propiedades es utilizado en cosméticos y usos farmacéuticos, que más adelante se desarrollará de manera completa.

La Alianza Cacao El Salvador posicionará al país como un origen privilegiado de cacaos finos de aroma de alta calidad, en los segmentos especial y gourmet del mercado nacional e internacional y citan textualmente: “Esperamos lograr esto promoviendo un marco de políticas favorable para el desarrollo de la cadena de valor del cacao. Estamos trabajando por incrementar el ingreso de hasta 10,000 familias, establecimiento hasta 10,000 hectáreas de sistemas agroforestales con cacao que contribuyen a conservar la biodiversidad y fortalecer la resiliencia al cambio climático” (Alianza Cacao, 2016). Y según ellos, a través de la articulación de los distintos actores de la cadena de valor, se logrará un triple impacto: proteger el medioambiente, generar empleos y mejorar ingresos a los pequeños productores/as. Se espera llegar a 6,500 productores/as, en doce departamentos de El Salvador, a través del establecimiento de sistemas agroforestales que permiten incrementar los ingresos a las familias al corto plazo y la producción diversificada de las fincas con base en el cacao a largo plazo. Cultivado a escala nacional, se aumentará la biodiversidad del país, restaurará ecosistemas degradados y mejorará la calidad de los recursos suelo y agua.

Para ello se muestra el siguiente mapa, en donde se muestran los departamentos en donde se está trabajando con el Cacao a nivel nacional:

Figura 2.2 Intervención de Alianza Cacao El Salvador



Fuente: Alianza Cacao El Salvador.

En Santa Ana están interviniendo en 7 municipios, Ahuachapán 10 municipios, Sonsonate en 13 municipios, La Libertad 12 municipios, San Salvador en 7 municipios, La paz en 14 municipios (en donde se incluye San Pedro Nonualco, donde se centra el estudio), Cuscatlán solo en Suchitoto, San Vicente en 7 municipios, Usulután en 22 municipios, San Miguel 14 municipios, Morazán 13 municipios y finalmente La Unión solamente en San Alejo, haciendo un total de 12 Departamentos y 121 municipios a nivel nacional, quedando exentos Chalatenango y Cabañas, es decir que la intervención de Alianza Cacao El Salvador, es una participación importante para el país en la actualidad.

Con el trabajo que se está realizando en el tema del cacao, se estima que para el 2019 El Salvador pueden estar produciendo más de 1,000 toneladas métricas, lo que puede contribuir a la sustitución de importaciones y posicionar al país en exportador neto y origen reconocido de cacao fino de aroma de alta calidad (MAG., 2016).

Finalmente, se debe tener en cuenta a quienes se comen el chocolate y en la respuesta perfilan Europa, Estados Unidos, y Australia quienes son los consumidores per cápita destacados. El consumo de chocolate se va decantando cada vez más hacia el chocolate negro en estos países, lo que representa una oportunidad para el cacao criollo (Chocolate, 2016).

2.7.1.1 Productores de cacao mejoran productos al fermentar las semillas

El rubro del cacao va adquiriendo mayor demanda en el mercado, de ahí que los productores dicen que necesitan una ley con la cual puedan recibir apoyo. Desde hace un año, se elabora productos artesanales con base de cacao y manteca de cacao, entre ellos jabones acompañados de avena, romero, rosa mosqueta y leche de cabra, su precio no supera los 2 dólares. “Anteriormente elaboraba jabones con base de otros productos, pero luego surgió la idea de agregar chocolate. Usamos el cacao para hacer los jabones y la manteca para hacer labiales. Nos ha ido bastante bien, el producto es aceptado para las personas que lo prueban”, comenta Hansi Torres. Sin embargo, la materia prima principal que utilizan no siempre es fácil de adquirir, además de que el procedimiento es artesanal y de eso depende el precio de los productos.

En la zona oriental del país existen 720 familias que han logrado cultivar 350 manzanas de cacao, ubicadas en los departamentos de Morazán, San Miguel y Usulután, agrupadas en 9 cooperativas y productores individuales. Las familias productoras, junto a los emprendedores, buscan la aceptación de los productos derivados de cacao en el mercado nacional, para ello realizan pequeñas ferias con el apoyo de Alianza Cacao.

Claudia Martínez Ruiz y su familia dieron vida al emprendimiento Chocolates Pinita's, en Chinameca San Miguel, y son miembro de la Cooperativa de Jucuapa, Usulután. “Desde que Alianza Cacao nos impulsó nos ha ido bien porque nos han invitado a diferentes ferias y eso nos ayuda a darnos a conocer, ya tenemos un mercado popular en la zona de oriente”, expresó Claudia Martínez.

El chocolate que Claudia distribuye es de cacao fermentado, su sabor es más fuerte y en el proceso le agregan menos azúcar para que las personas puedan degustarlo bien. Los productores recomiendan el cacao fermentado para el consumo de chocolate; y para fines cosméticos o medicinales, el cacao lavado.

“Desde que se corta la mazorca, la semilla debe de entrar en un proceso de fermentación y un buen secado, también la variedad de la semilla influye en el aroma y dulzura del cacao, la gente es lo que busca. Algunas personas no tiene tiempo de fermentarlo e inmediatamente van a lavarlo y tirarlo a que se seque, es más fácil y menos costoso; pero su saber es diferente”, explica Sergio Orellana, productor proveniente de San Pedro Nonualco, La Paz.

Olga Nely Bardales, presidenta de Asprocacao, asegura que el cacao fermentando y secado adquiere los sabores naturales de los árboles de sombra que se le han plantado alrededor de la planta, ya sea cítrico, florales o maderables, así es el sabor de cacao. A la fecha no existe una marca de distinción entre el cacao lavado y el fermentado. Los productores asociados dijeron que el jueves de esta semana presentarán una propuesta de anteproyecto de ley a la Asamblea Legislativa en donde se establezcan apoyos para el sector.

“Los cafetaleros tienen su ley, nosotros también en cuanto a los impuestos de importación y exportación, obtener apoyo del gobierno y obtener un presupuesto para los productores” dijo Olga Nely Bardales, presidenta de Asprocacao. (Avila, 2019)

Jairo Andrade, director Ejecutivo de la Alianza Cacao El Salvador manifiesta que el proyecto surgió para revitalizar el cultivo de cacao y posicionar al país como un productor de cacao fino de aroma. Los productores manifestaron que están cambiando el **café** de bajío por cacao o intercalar ya que algunas de estas plantaciones son muy viejas, generan poco ingreso, tienen elevados costos de producción, y son altamente susceptibles a la roya del café (*Hemileia vastatrix*). Otros productores han optado por intercalar ambos cultivos en sus terrenos.

En enero de este año la Asociación Cafetalera de El Salvador (Acafesal) aseguró que el sector opera con pérdidas y tiene “una rentabilidad negativa” porque tienen mayores costos en la producción que las ganancias que reciben con la venta del producto en el mercado internacional.

Andrade agregó que con el proyecto buscan dinamizar la actividad agrícola y el crecimiento económico de productores en 109 municipios del país, mediante el incremento del ingreso de 6,500 familias de productores con enfoque a los mercados internacionales de alto valor para cacao especiales y gourmet. Además, pretenden la creación de más de 13,500 empleos.

El presidente de Acoprost, Manuel Zelaya muestra optimismo ante el programa y asegura que ha traído vientos de cambio a Jucuapa en el departamento de Usulután, pues al igual que Josefina su economía se basaba en las ganancias del café. “Alianza Cacao ha sido recibida con las manos abiertas. Sabe que aquí ha sido una batalla con el café en esta zona ya no es rentable a menos que usted lo procese por sus propios medios”, menciona Zelaya.

El productor dice que en el cacao hay buenos precios y es un producto amigable con el medio ambiente, pues mantiene una buena sombra, el agua, las parcelas se vuelven pulmones para la zona. Zelaya indica que comenzaron el proyecto en octubre de 2018 comprando una producción de alrededor de siete quintales de cacao a dos fincas de la zona, sin embargo, comenta que para este año esperan llegar a los 15 quintales mensuales, pues comenzarán a cosechar las nuevas parcelas.

En Acoprost, por el momento, producen entre 70 a 80 libras, pero los socios se han proyectado que dentro de dos años cosecharán alrededor de tres toneladas de cacao porque en la sierra Tecapa han sembrado 90 hectáreas. José Ricardo Torres, el vicepresidente de la Cooperativa tiene 800 plantas en su finca, de estas muchas ya comenzaron a producir y otras están en fase de injertación (cruce de plantas para una mejor calidad). Torres espera dentro de un año y medio comenzar a producir en mayor cantidad.

Al igual que los demás productores, Torres cuenta que las ganas de obtener mejores recursos lo motivaron a cultivar cacao entre el cafetal y de esta forma no solo depender del café. “Ahora mismo hay una gran demanda, no hay la producción para hacerlo pero en un futuro planeamos importar. Tenemos varios productos en una misma parcela”, comenta. El cacao salvadoreño es de gran calidad y muy codiciado a nivel internacional.

2.7.1.2 Proyecto que integra mujeres y jóvenes

Muchas mujeres y sus hijas trabajan en conjunto y agradecen la inclusión en el proyecto del cultivo del cacao, donde han expresado lo siguiente: “Qué bonito que a mi edad confíen en mí y me estén dando todo el apoyo para salir adelante con este negocito que ya nos sirven para satisfacer necesidades básicas en la casita”, dice entre sonrisas Josefina Ruiz.

Uno de los grandes objetivos de la Alianza es impulsar el desarrollo de pequeñas empresas lideradas por mujeres y jóvenes incluyendo a proveedores de insumos, laboratorios de degustación y capacitación sensorial, viveros, transporte, construcción de sistemas de irrigación, servicios de selección y clasificación, y servicios de desarrollo empresarial.

El presidente del proyecto agregó que el acceso de las mujeres y jóvenes a la capacitación en toda la cadena de valor será impulsado en las áreas de procesamiento y transformación, así como de injertado y manejo de viveros, que son puntos de entrada estratégicos para su participación. “Se pretende garantizar que la participación de mujeres en organizaciones de productores y productoras pueda hacer contribuciones importantes en cuanto a liderazgo organizativo, negociación y venta de productos de cacao, con la finalidad de un mayor empoderamiento, poder decisorio y mayor acceso a recursos económicos”, agregó. Josefina y todos los productores de la Sierra Tecapa están optimistas por esta iniciativa que ya ha comenzado a dinamizar la economía de los cacaoteros del sector. Ellos aseguran que el café no generaba los ingresos que percibirán con el producto que en tiempos pasados fue nuestra moneda de cambio, el cacao.

La caída de los precios del café, allá por el año 2006, fue lo que motivó a Josefina Ruiz a buscar alternativas para generar ingresos y sacarle el provecho a su cafetal ubicado en el municipio de Chinameca, en el departamento de San Miguel. Luego de probar con diferentes árboles frutales decidió aventurarse con un producto que en el país está ganando terreno: el cacao, del cual solo quedaban dos plantas en su finca. Para Josefina, el cacao es un producto nostálgico pues sus padres fueron los que sembraron varias plantas. “En mi finquita ya solo quedaban dos y el cacao me trae muy buenos recuerdos de mi infancia. Me ofrecieron la semilla y no dudé tanto en sembrar”, relata la productora. (Reyes, 2019).

Fernando Aguilar, es uno de los becarios del Programa Huber H. Humphrey, quien apuesta por una estrategia comunicacional para motivar a varios sectores a incursionar en el cacao, y para lograr la reactivación de la economía y la identidad de un municipio, y en general del país, es un reto por el que se debe apostar en el corto plazo y este cultivo es el idóneo, en donde el país puede llegar a abrirse camino en el competitivo mercado internacional de cacao.

A sus 32 años, Aguilar es parte del Grupo Quetzalcoatl Consultores Asociados, una iniciativa de izalqueños preocupados por mejorar ese municipio al que históricamente vinculan con ese cultivo; en donde su enfoque como consultor dentro del Grupo Quetzalcoatl, es una estrategia de comunicación que tiene que ver con llegar a diferentes tipos de público: desde la población rural, instituciones sin fines de lucro, empresa privada, para poder crear una sinergia dentro de un programa más amplio que es El Cultivo del Cacao en la Región de Izalco”, asegura el profesional cuando se le consultó sobre los cursos que tomará.

Según explica, en la actualidad El Salvador produce unas 200 toneladas métricas de cacao, por debajo de años atrás, y a nivel de la región se llega a las cinco mil toneladas métricas. Mientras el mercado mundial demanda 3.5 millones de toneladas métricas, mucho de lo cual hoy es suplido por países africanos, Oceanía y Colombia. La idea de Aguilar es llevar el desarrollo a la gente que vive en el área rural, potenciando que se utilicen tierras que están en desuso para el cultivo del grano, de tal manera que se incremente el número de manzanas sembradas con árboles de cacao. “Cada manzana le puede producir el

doble de lo que puede producir una manzana de café y básicamente emplea a población rural y a pequeños productores”, comenta, al tiempo de señalar que también favorecería una alianza con turismo para crear rutas atractivas a los extranjeros. (Joma, 2019).

2.7.2 Producción nacional de cacao.

Según el Censo Agropecuario 2006-2007 elaborado por el MAG en coordinación con otras instituciones internacionales y locales, se determinó que 638 Mz de terreno⁵ se destinaron para la producción de cacao de las cuales el 97.02% es decir 619 manzanas se cultivan en la Hacienda la Carrera en Usulután, el resto se distribuye en el departamento de Sonsonate.

Dicho censo encontró 42 explotaciones de cacao en el país, 15 de ellas en Usulután. La superficie total nacional fue de 639 mz, pero de estas 619 estaban en Usulután, incluyendo la Hacienda La Carrera que cuenta con material genético híbrido segregante en mezcla de los tipos forastero, trinitario y criollo antiguo con dominancia de éstos últimos, con una edad de 30 a 40 años en su mayor parte, bajo sistema de bosque natural, que ha sido abandonada y plagada por “moniliasis del cacao”, “pudrición parda”, ardillas y aves diversas que consume los frutos en abandono y que actualmente está siendo rehabilitada, y el resto se encuentra distribuido en Nahuilingo y Sonsonate. La producción nacional para ese año fue 5,825 qq, con un rango promedio de rendimiento de 7 a 9 qq/ mz.

Cabe mencionar que estos productores por muchos años han tenido estas fincas en abandono y sin mucha importancia, lo que le ha generado tener un nivel tecnológico deficiente en el manejo agronómico, cosecha y post cosecha. Por tal razón es importante el involucramiento del gobierno para establecer las normativas de producción, manejo y calidad del cacao, con la finalidad de estandarizar procesos que lleve a la consecución del cacao fino de aroma.

⁵ Aproximadamente una manzana por 0.699 hectáreas.

Según el Anuario de Estadísticas Agropecuarias 2015-2016, en El Salvador el Cacao se cultiva en una superficie de 1,123 Mz, obteniendo un volumen de 7,988 qq. Según informes del Programa Nacional, "Plan de Agricultura Familiar (PAF) en el 2012, la producción nacional de cacao fue de 5,825 qq (alrededor de 264.2 TM)⁶, por cada manzana ocupada por cacao se produjo 9.13 qq de grano de Cacao.

Estos datos refleja que existe poca producción de Cacao aparte del hecho que solo dos departamentos a nivel nacional concentran la producción de cacao con fines comerciales: Sonsonate y Usulután, destacando el municipio de Nahuilingo en Sonsonate. A nivel nacional esto es poco, considerando que la demanda anual de 22,000 qq (1000 TM), lo que cubre el 26.42% de la demanda nacional, para lo cual es preciso y necesario recurrir a la importación a nuestros socios comerciales de cacao más próximos: Guatemala, Honduras y Nicaragua.

Se concretan dos ideas fundamentales sobre el cultivo de Cacao: La insuficiencia en la producción de cacao a nivel nacional, explicada por la escasa porción de terreno agrícola dedicada a este cultivo; y la dependencia en las importaciones del mismo provocadas a su vez por insuficiencias en la oferta interna de cacao.

El Salvador está uniendo esfuerzos para la reactivación del cultivo del cacao, el MAG a través del CENTA) realizan trabajos de preparación instrumental científico, acompañamiento y transferencia tecnológica para la recuperación del Cacao que tiene un periodo de ejecución de 2014 –2019 y cuenta con US\$ 24.7 millones de inversión (BCR., 2018).

En los últimos años, el interés por el cacao ha aumentado considerablemente, debido a un nuevo dinamismo del mercado internacional, que favorece con mejores precios al cacao criollos y finos de aroma. Según el "Estudio Análisis de la Cadena de Valor del Cacao en El Salvador", realizado por VECOMA y publicado en 2016, El Salvador ocupa el segundo lugar en Centroamérica como exportador de productos terminados a base de cacao (chocolate, cocoa en polvo endulzada y cobertura de chocolate), teniendo como

⁶ un quintal es a una 0.045 tonelada métrica.

principales compradores a Guatemala, Honduras, Nicaragua y EU. Según el mismo estudio, el país es deficitario en la producción de granos de cacao, ya que, en promedio importa de Centroamérica cerca del 71% de sus requerimientos anuales, en donde Nicaragua es su principal abastecedor. De la producción nacional de cacao en granos que se genera, un porcentaje muy pequeño, cerca del 8%, se exporta como cacao fino de aroma y su principal mercado es Honduras y EU. La actividad cacaotera puede considerarse como una industria en plena transformación en el país. Gracias a las intervenciones de grupos organizados e iniciativas personales de los agricultores, decenas de nuevas hectáreas de cultivo se agregan al parque nacional, nuevos artesanos del cacao intentan generar valor agregado a lo cosechado, otros se dan a la tarea de buscar nuevos mercados y escudriñar las conexiones históricas culturales del cacao en el país. VECOMA, señala que existe un aproximado de 1,200 empresas relacionadas con el chocolate de tablilla, junto a otras familias, que se dedican a algún eslabón de la cadena. Por tanto, es un rubro económico en crecimiento, cuya cadena de valor aglutina cada día más integrantes y que pretende tener un impacto económico más fuerte en el Producto Interno Bruto Agropecuario (PIBA).

Asimismo, el MAG a través del CENTA desde el punto de vista técnico, está recuperando la base genética del cultivo de cacao de alta calidad, con la finalidad de resguardar este material y desarrollar investigaciones desde el programa de mejoramiento genético para su transferencia tecnológica. Originalmente la producción de cacao se concentró en los departamentos de La Paz, San Vicente, Sonsonate y Usulután. Se considera que el total del área en producción del país es de 989 Mz, con un rendimiento promedio de 7.7 qq/Mz. El número de productores registrados que producen cacao es de 482 concentrados en los departamentos de Santa Ana, Sonsonate y Usulután (DGEA, 2016). A la fecha, según registros del Programa de Frutales del CENTA, la intervención en el territorio mediante la estrategia de siembra del cultivo por parte de diferentes iniciativas, se estima que se cuenta con 7,277 productores con un área de 9,147 Mz. Dentro de los procesos de la cadena de cacao, se estima que hay una participación del 30% de mujeres, desempeñando especialmente labores de transformación secundaria”, (ISDEMU, 2013). Si se compara esta información con el hecho de que solo el 5% de las mujeres económicamente activas se

encuentra realizando labores en el sector agrícola, se puede apreciar la importancia potencial del cacao para incrementar las oportunidades de trabajo de la mujer rural y contribuir a la independencia económica de las mujeres. Porque como se afirma “las mujeres rurales desempeñan un papel fundamental en el desarrollo de los países, especialmente por su contribución en las economías locales y en SPN ellas participan en actividades que permiten diversificar las fuentes de ingreso del grupo familiar”.

2.7.3 Precios y exportaciones de cacao

A nivel internacional, el grano se cotiza en US\$ 1,952 por TM (aproximadamente US\$195.2 el qq, muy superior a los precios nacionales cuyo precio promedio fue de US\$135.1 por qq en el mercado mayorista en 2018). De 2005 a 2017, los precios del cacao tuvieron un máximo de US\$ 3,525.1 por TM. Según la Organización Internacional del Cacao, la producción mundial en la cosecha 2016/2017 fue de 4,733 millones de toneladas y la demanda mundial ha sido estimada en 4,351 millones de TM.

El Salvador pasó de exportar US\$ 2.9 millones de cacao en 2000 a US\$ 5.7 millones en 2017 debido a los buenos precios, pues el crecimiento del volumen fue de 2.4% en promedio durante 2000 al 2017. La Alianza del Cacao en El Salvador es una iniciativa en la cual participan actores nacionales e internacionales que trabajan en conjunto con productores para recuperar el cultivo del cacao. Según La Alianza del Cacao, para 2019, proyecta haber sembrado 10,000 Mz⁷ para consumo local y para exportación. En el periodo 2008–2016 el país exportó en promedio alrededor de US\$5 millones en Cacao y sus preparaciones, de los cuales aproximadamente 29.9% se exporta a Nicaragua, a Guatemala 21.8%, a Honduras 16.3%, a México 10% y Estados Unidos 8.1% según datos del BCIE y la Base de Datos del Sistema de Estadísticas de Comercio de Centroamérica - SIECA.

Entre los rubros de exportación el más representativo es el Chocolate y otras preparaciones alimenticias que contienen Cacao, esto es un reflejo de que el país tiene mayor capacidad de procesamiento y debilidades en la parte productiva.

⁷ <http://www.mag.gob.sv/el-salvador-se-prepara-con-politicas-publicas-para-el-sector-cacaotero/>

El principal destino de las exportaciones de Cacao en Grano y Pasta de Cacao es EU, en el caso del Cacao en polvo los principales países de destino son Guatemala, Nicaragua, Costa Rica y Panamá, finalmente las exportaciones de chocolate y demás preparaciones alimenticias que contengan Cacao tienen como principal destino Guatemala, Honduras, Nicaragua, Estados Unidos, Costa Rica, México y Panamá. En el gráfico 8 se muestran las exportaciones de Cacao y sus principales preparaciones para el periodo de 2008 al 2016.

Entre los rubros de exportación el más representativo es de exportaciones de Chocolate y otras preparaciones alimenticias que contienen cacao, esto es un reflejo de que el país tiene mayor capacidad de procesamiento y debilidades en la parte productiva.

Gráfico 9.2. Exportaciones de cacao en grano, pasta de cacao y en polvo, periodo 2008-2016

(En miles de US\$)

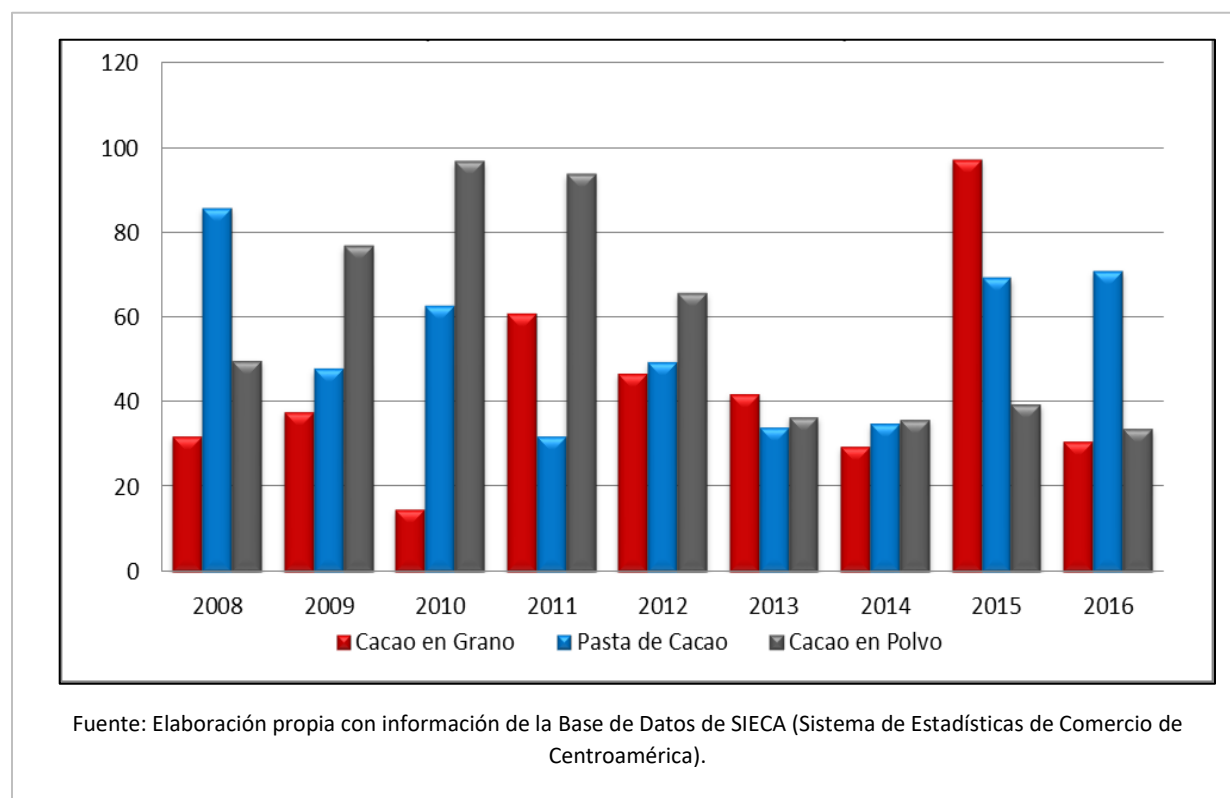
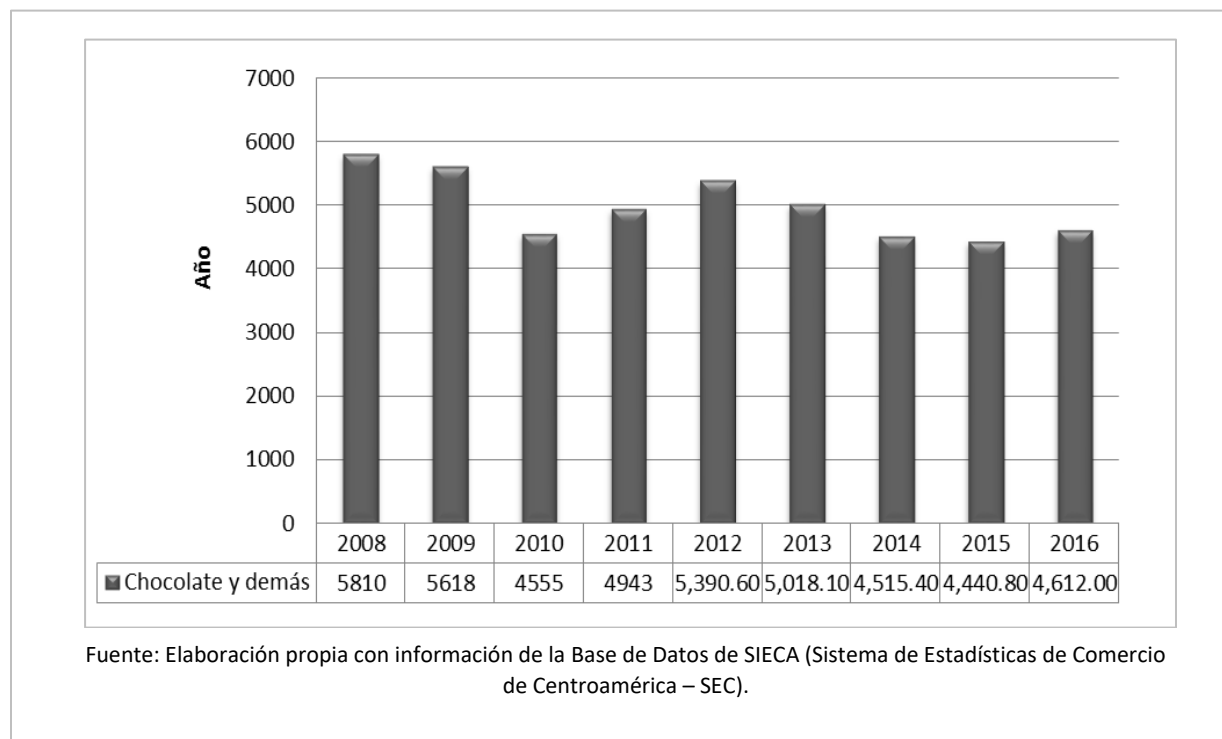


Gráfico 10.2. Exportaciones de chocolates y demás preparaciones a base de cacao, periodo 2008-2016. (En miles de US\$)

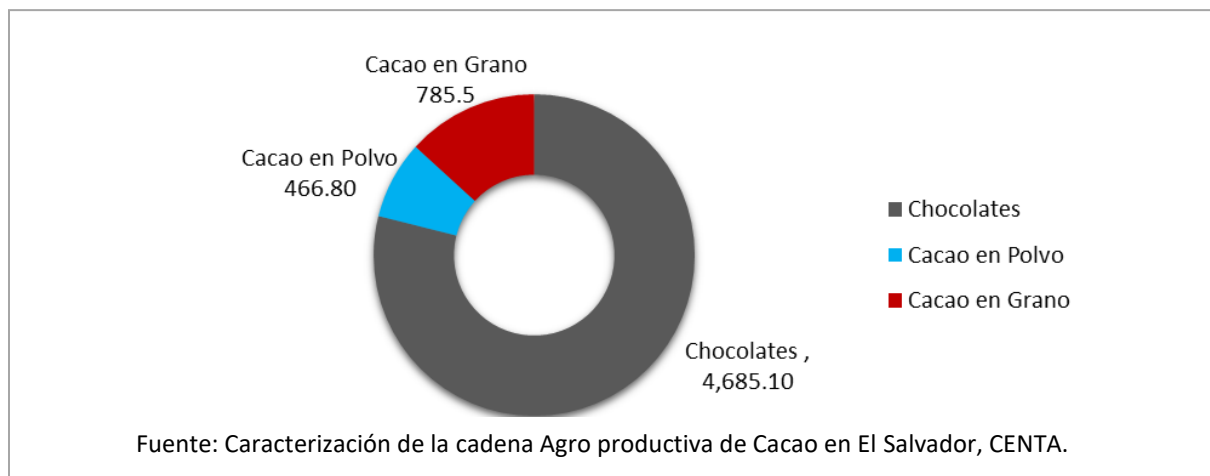


2.7.4 Importaciones nacionales de cacao

El Salvador es muy deficitario en su producción cacao y sus derivados, según el MAG se importa 3 veces la producción nacional en Cacao en grano o en polvo para utilizar en diferentes productos, proveniente de Honduras (18%), Nicaragua (64%), Guatemala (14%), y el resto 4% entre Brasil y Colombia (Agricultura Centroamericana y global, 2012). La importación más grande, en volumen y valor, es de chocolates, principalmente de Estados Unidos.

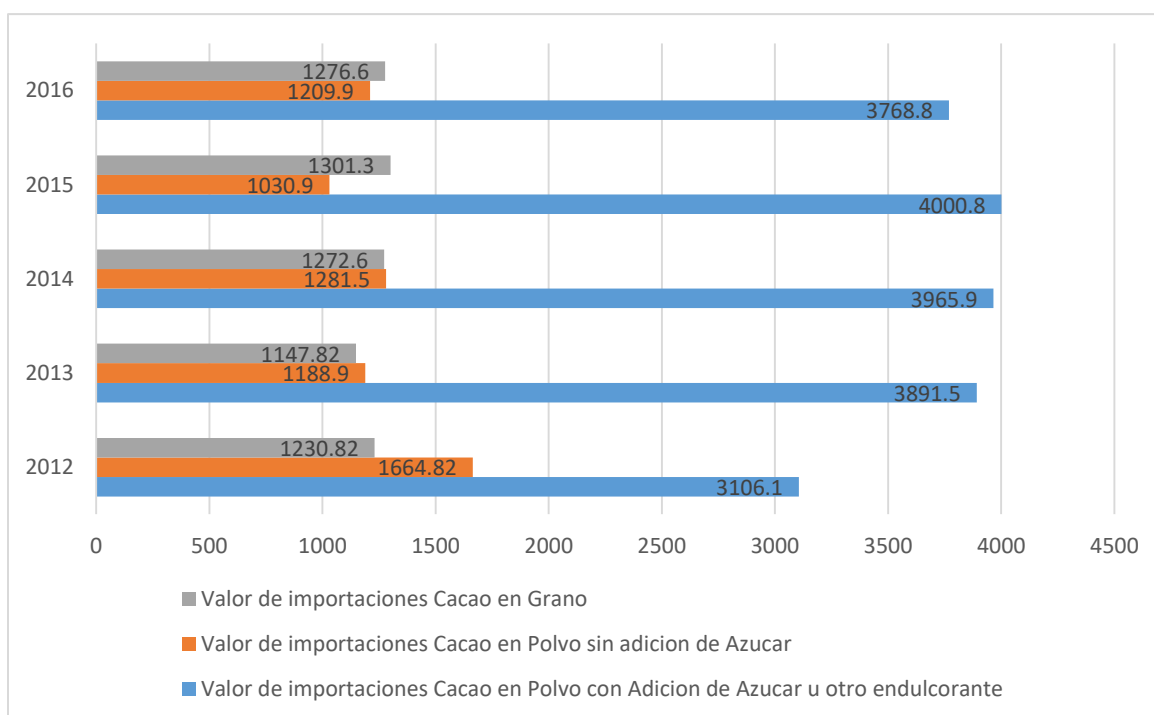
Según el programa de Frutales del MAG, el mercado mundial demanda 3.5 millones de TM, toda Centroamérica produce 5 mil TM y El Salvador solo unas 264 toneladas métricas cubriendo nada más el 26 por ciento del consumo interno de 1,000 TM (Montesinos, 2012).

Gráfico 11.2 Importaciones de cacao y chocolates, año 2011 (En TM).



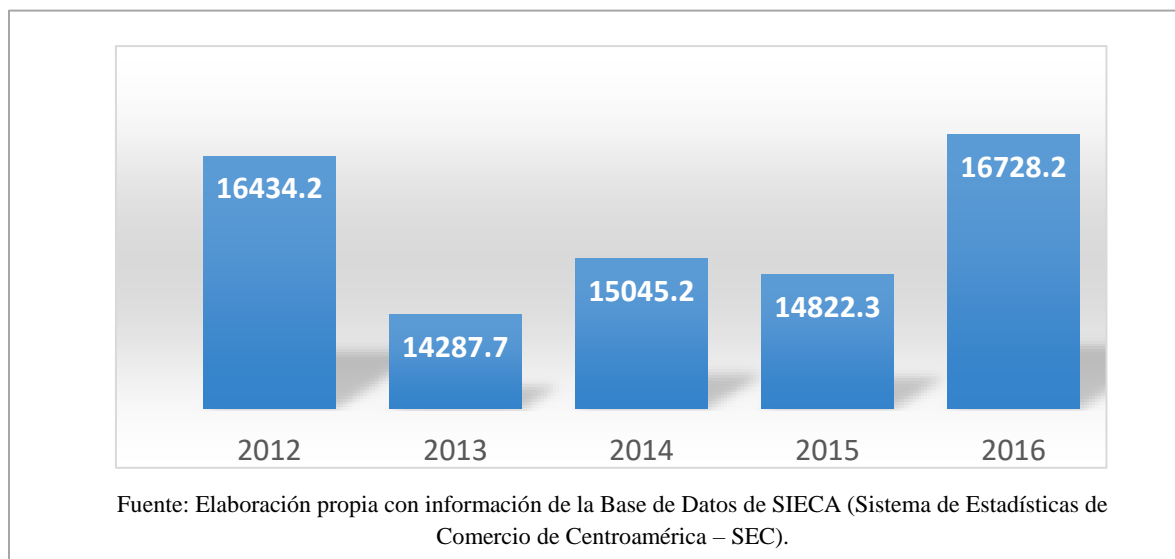
Para el periodo 2012 – 2016 se observa que esta tendencia se mantiene y destacan las importaciones de Cacao en Polvo con adición de azúcar u otros edulcorantes, así como las importaciones de chocolates y otras preparaciones que contienen Cacao como puede observarse en los gráficos siguientes:

Gráfico 12.2 Importaciones de modalidades de cacao, periodo 2012-2016 (En US\$).



Fuente: Elaboración propia con información de la Base de Datos de SIECA (Sistema de Estadísticas de Comercio de Centroamérica – SEC).

Gráfico 13.2 Importaciones de chocolates y demás preparaciones con base a cacao, periodo 2012-2016 (En US\$).



2.8 PIB agrícola de El Salvador.

La agricultura en El Salvador está caracterizada por explotaciones pequeñas de menos de 6 Manzanas (94.4%) poco tecnificadas (únicamente el 4% de la superficie en producción cuenta con riego) y con casi un 30% de productores de subsistencia, en una superficie total de producción de 1 Millón de Mz cultivadas, concentrada principalmente en granos básicos con 69%, seguido de café con un 19%, caña de azúcar con un 11% y el 2% en otros productos agropecuarios como hortalizas y frutas (DEA-MAG, 2016).

A continuación se muestra un consolidado de la aportación del PIB Agrícola al PIB nacional por cultivo, en donde se muestra que el cacao, sigue siendo un cultivo poco representativo para el país:

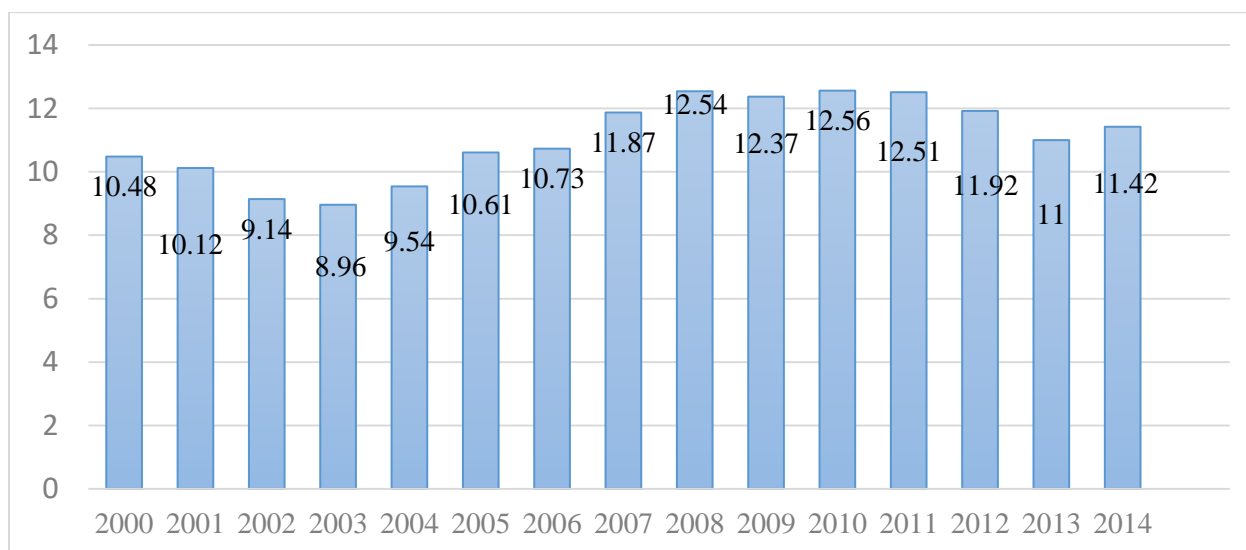
Tabla 5.2 Superficie y volumen de producción por cultivo año agrícola 2014-2015.

Cultivo	Superficie (MZ)	Volumen (QQ)	% del PIBA
Granos básicos (Maíz, sorgo, frijol, arroz)	749,367	21,346,631	52.53
Caña de azúcar	116,922	7,632,202	18.78
Algodón	130	1,957	0.005
Cafeto	200,000	925,160	2.27
Cacao	989	7,692	0.01
Fruta	19,380	5,326,235	13.1
Hortalizas	23,955	5,397,223	13.28
Totales	1,110,743	40,637,100	100

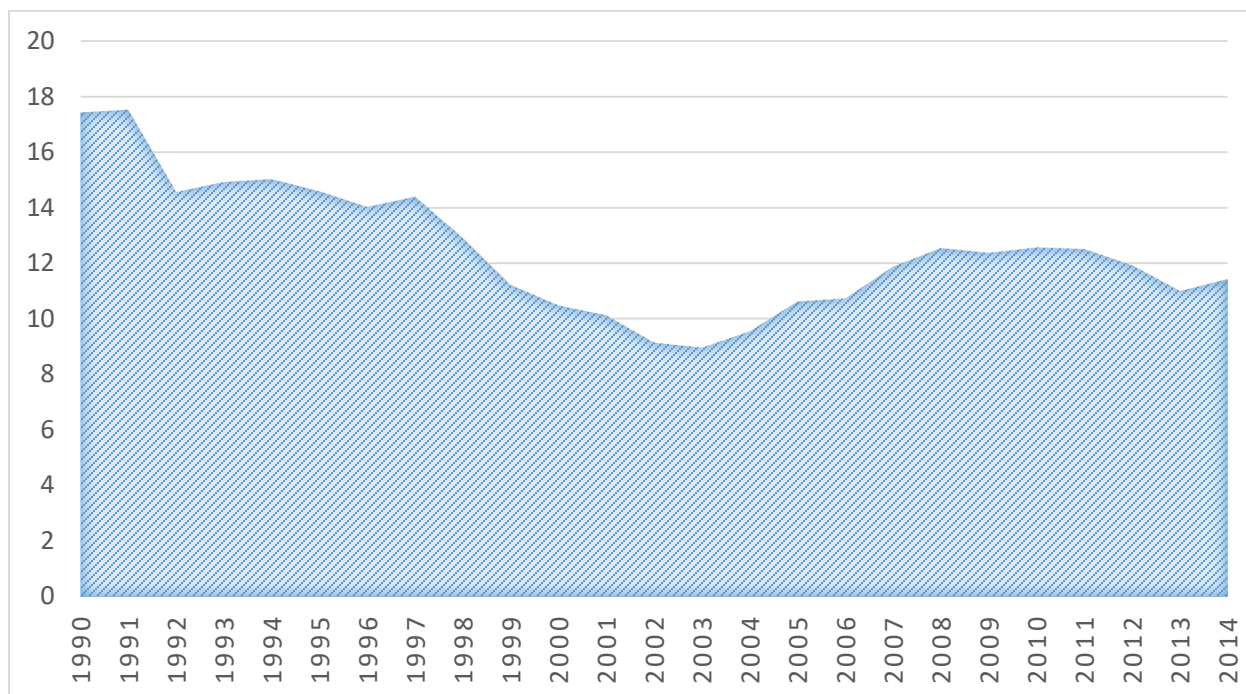
Fuente: Elaboración propia a partir de datos de la Encuesta Nacional agropecuaria de propósitos múltiples 2014-2015.

Por otra parte, en 2014 existió un total de 1,042,000 cabezas de Ganado Bovino, una producción de 500 Millones de litros de leche, 40.9 Millones de libras de carne, 106,070 sacrificios bovinos, una producción de 1.5 mil millones de huevos y 268 millones de libras de pollo. La estructura productiva de El Salvador ha cambiado en las dos últimas décadas como consecuencia de las reformas estructurales, la fuerte migración hacia Estados Unidos, el relativo desarrollo de su sistema financiero, la dolarización adoptada en el 2001 a través de la Ley de Integración Monetaria, entre otras razones; ya que mientras en el año 1990 el sector agropecuario representaba un 17.1% del PIB, en el 2015 su participación se redujo a 12%. Por otra parte, sectores como Comercio, Restaurantes y Hoteles y Establecimientos Financieros y Seguros han registrado un incremento en su participación dentro del producto en el referido periodo.

El sector agropecuario, entre los años 2000-2014, tuvo un aporte anual promedio del 12%, una proporción similar comparada entre los años 1990-1999 que representó un 14%. Todo ello en consecuencia de las políticas adoptadas, la variación en los precios internacionales de los productos tradicionales, el efecto del cambio climático, la apertura de los mercados, la falta de tecnificación agropecuaria, entre otros aspectos, que refleja una disminución en la participación de la economía.

Gráfico14.2 Aportación del PIBA al PIB, 2000-2015 (En %).

Fuente: elaboración propia a partir de datos del Banco Mundial.

Gráfico 15.2 El Salvador PIB agrícola (% del PIB).

Fuente: elaboración propia a partir de datos del Banco Mundial, 2016.

Si se toma en consideración no solo al sector agropecuario primario de generación de materias primas, sino también la transformación o manufactura de sus productos - cárnicos, lácteos, productos de pesca, azúcar y maderas – la contribución del sector alcanzaría el 22% del Producto Interno Bruto. Desde el año 1990 al 2014, los valores a precios de mercado del PIBA total han seguido una tendencia constante, esto con la particularidad que en 1990 el valor neto del sector agropecuario fue de \$821 Millones de dólares y en el 2015 de \$1,196 Millones de dólares, es decir un incremento del 31%; Sin embargo, al compararlo con el PIB total del año correspondiente, se puede concluir que la aportación del sector agropecuario en el PIB, desde 1990 a 2014, ha disminuido en aproximadamente 6%. (BANDESAL, 2016). A continuación se visualizan los últimos registros del indicador PIB agrícola (% del PIB) de El Salvador:

Tabla 6.2 Aporte del PIB agrícola al PIB nacional y su variación en los últimos años.

Año	PIBA % del PIB	Var. PIB (%)	PIB anual en Millones de US\$
1990	17.42	-	4818
1991	17.52	1.5	5252
1992	14.56	7	5813
1993	14.92	5.8	6680
1994	15.02	4.7	7679
1995	14.58	4.7	8922
1996	14.02	0.8	9586
1997	14.39	3.1	10222
1998	12.9	2.7	10.937
1999	11.21	2.2	11284
2000	10.48	1.1	11785
2001	10.12	0.9	12283
2002	9.14	1.6	12664
2003	8.96	1.6	12244
2004	9.54	0.9	13725
2005	10.61	3.1	14698
2006	10.73	4.3	16000
2007	11.87	1.9	17012
2008	12.54	2.1	17987
2009	12.37	-2.1	17602
2010	12.56	2.1	18448
2011	12.51	3.8	20248
2012	11.92	2.8	21386
2013	11	2.2	21991
2014	11.42	1.7	22593

Fuente: Elaboración propia a partir de datos del Banco Mundial y de la página de datosmacro.com

El Salvador en sus últimos años, desde 1990, tiene un promedio del PIBA de 12,49 % como aporte al PIB nacional, y la tabla muestra que el dato mayor corresponde al año de 1991 con 17.52% y el año más bajo del indicador pertenece al 2003, es un 8.96% de aporte al PIB anual del país.

2.9 Cadena de valor de cacao en El Salvador.

La cadena Productiva de cacao en El Salvador estará formada por tres eslabones principales: (a) Productivo, (b) Transformación o industrialización y (c) Comercialización los cuales se explican a continuación:

- (a) El productivo abarca la siembra, cosecha y post cosecha del cacao. A este pertenecen los agricultores o dueños que las tierras así como también los productores de insumos necesarios para la producción de cacao.
- (b) El eslabón de industrialización es el más dinámico, se concentra en pocas unidades de producción y se encarga del procesamiento del grano para la elaboración del licor, pasta, manteca de cacao, chocolates, polvo de chocolates y confites que lleven chocolate. A este eslabón pertenecen la procesadoras y productoras de chocolate que residen en el país. Chocolates Shaw's, Chocolatera Melher, PROINCA y FACEMA son las productoras y procesadoras del chocolate que tienen acceso a mercados tanto nacionales como internacionales, para 2009 se estima que estas empresas exportaron alrededor de 4 millones de dólares en productos transformados o derivados de cacao.
- (c) El eslabón de comercialización abarca el mercadeo interno e internacional principalmente. Debido a los métodos de transacción y/o comercialización que practican los intermediarios, existen deficiencias en los mercados nacionales y regionales. En el otro extremo de la cadena están las empresas privadas que comercian en mercados de exportación siendo la confitería con el 80% del total exportado la que tiene un mayor peso.

Adicionalmente y en forma transversal a la cadena productiva, se encuentran los agentes de servicios técnicos y empresariales así como los financieros los cuales apoyan en conjunto el proceso. Además es preciso destacar el trabajo en conjunto que la implementación de esta cadena de valor tiene, implica un esfuerzo severo y preciso de los productores, proveedores de insumos, procesadores, agricultores, etc.

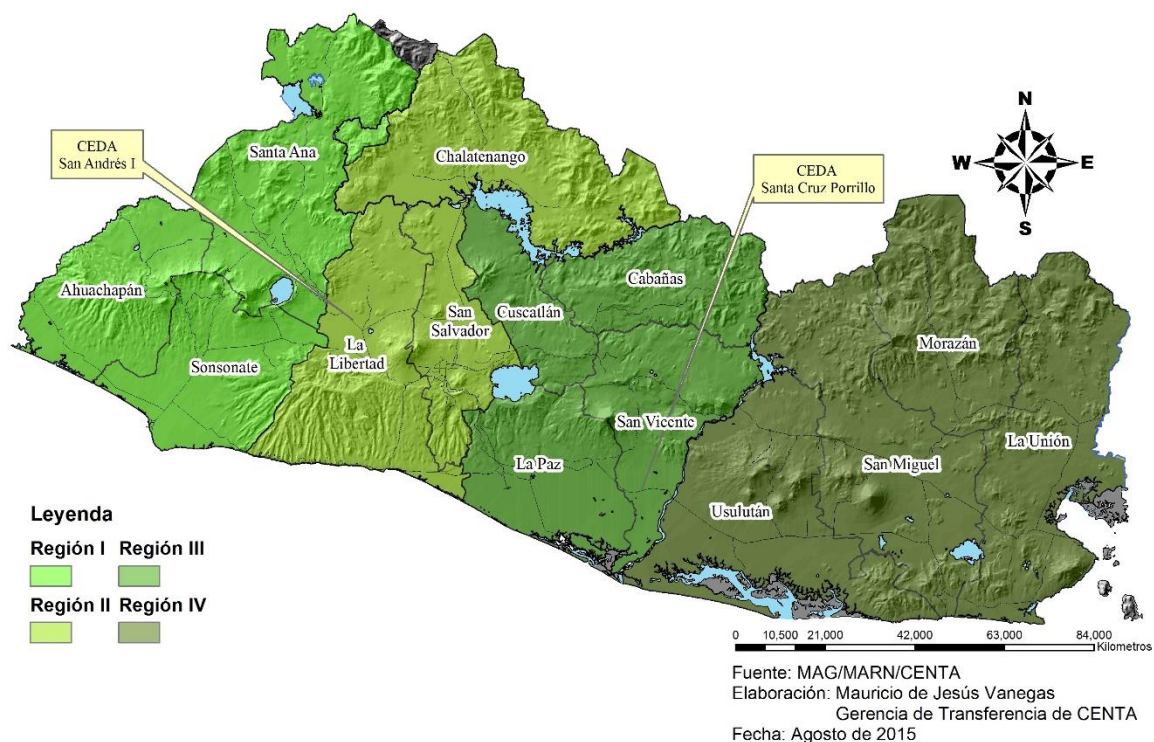
“Por otro lado, la competitividad está definida como el grado en que un país es capaz de producir, bajo condiciones de libre mercado, bienes y servicios acorde a las necesidades de los mercados internacionales, manteniendo o incrementando, paralelamente, los ingresos reales de la población en el largo plazo” (OCDE).

En forma similar el BID establece que la competitividad tiene que ver con la creación de las condiciones necesarias para el desarrollo empresarial y el aumento sostenible de la productividad y del ingreso per cápita. Bajo esa lógica un acuerdo de competitividad potenciaría la cadena productiva de valor cacao aunado a un fortalecimiento en las relaciones de cooperación entre el sector privado y público, con la fijación de metas comunes y un compromiso a largo plazo, se garantizaría la estabilidad del proyecto.

A este eslabón pertenecen las industrias procesadoras de cacao y productoras de chocolates, que en El Salvador están concentradas en 4 empresas importantes que lo procesan y exportan, las cuales son: Chocolatera Shaws, Chocolatera Melher, PROINCA y FACEMA. Dichas compañías poseen acceso a los mercados nacionales e internacionales del cacao y de los chocolates. Exportan aproximadamente US \$4 millones de dólares en productos transformados o derivados de cacao.

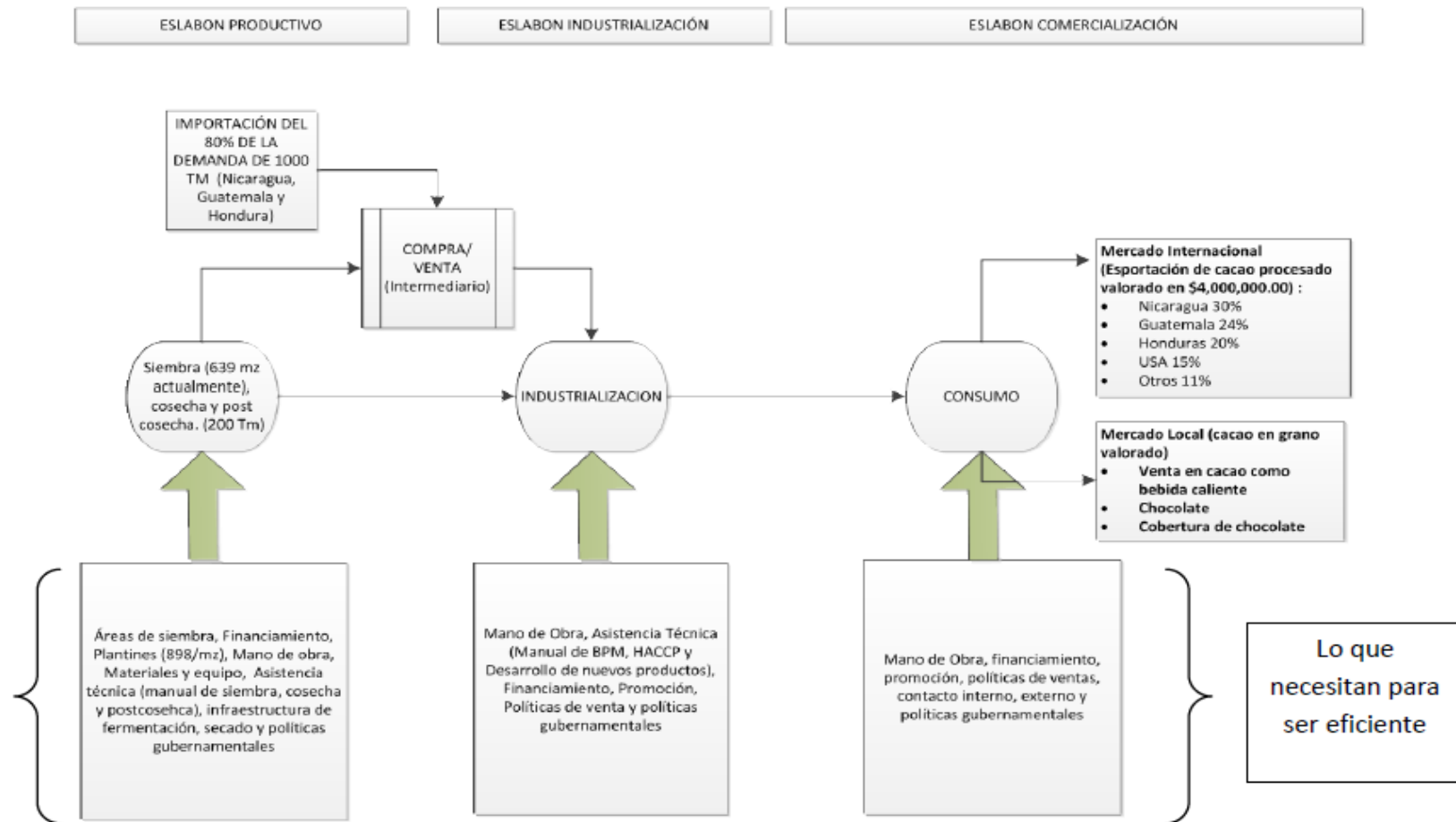
CENTA piensa impulsar un proyecto que beneficiará directamente a 800 productores, 200 técnicos de instituciones del MAG y/o ONG's, microempresarios agroindustriales y artesanales de cacao y 270 estudiantes de la ENA y Universidades nacionales. El proyecto estará ubicado en las cuatro regiones de influencia del CENTA, concentrándose en departamentos y municipios donde se encuentran productores de frutas y específicamente de cacao. Las actividades del componente se desarrollarán en el CEDA San Andrés I y en el CEDA de Santa Cruz Porrillo, ubicado en el municipio de Tecoluca, departamento de San Vicente.

Figura 3.2 Regiones del CENTA y CEDAs



El objetivo general es Fortalecer el desarrollo de la cacaocultura a través de un programa de investigación, innovación y transferencia de tecnología encaminadas a la formación de competencias, fortalecimiento de la base productiva y la agroindustria del cacao en El Salvador. Como objetivos específicos: Desarrollar tecnologías de mejoramiento genético para la identificación de material promisorio de cacao. Fortalecer la base productiva y la agroindustria del cultivo de cacao a través de la formación de competencias para el desarrollo de agroindustria de cacao en El Salvador con énfasis en Sistemas Agroforestales resilientes al cambio climático.

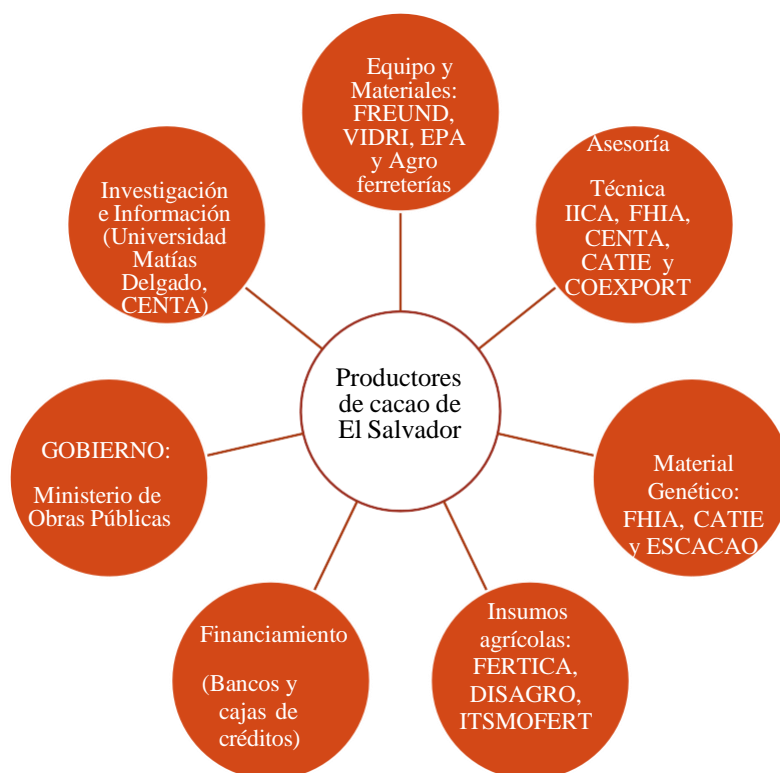
Figura 4.2 Diagrama de la cadena de valor de cacao en El Salvador.



Fuente: Caracterización de la cadena agroproductiva de cacao en El Salvador, CENTA.

Previamente identificados los eslabones de la cadena productiva de valor cacao en el país se pasara a identificar las características y agentes de cada eslabón, esto con el fin de evitar los cuellos de botella que pudieran obstaculizar el funcionamiento óptimo de la cadena de valor cacao.

Figura 5.2 Agentes que participan en la cadena de valor del cacao en El Salvador.



Caracterización de la cadena agroproductiva de cacao en El Salvador, CENTA.

Asesoría Técnica: Esta será brindada por el Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG) mediante el Plan de Agricultura Familiar (PAF) que a través del mecanismo de escuelas de campo permite trasladar el conocimiento técnico de producción del cacao a las familias y agricultores. Además están FHIA y CATIE que realizan la misma labor, el CENTA mediante el laboratorio de alimentos, FUSADES con su procesamiento de alimentos en el área de Microbiología y análisis físico-químicos y Organolépticos. COEXPORT brinda capacitación sobre exportación de cacao, además se considera viable recurrir a asesoría internacional del sur, por ejemplo de Colombia en Federación Nacional de Cacaoteros (FEDECACAO) y Perú con Asociación Peruana de Productores de Cacao (APPCACAO).

Material Genético: Es una prioridad obtener cacao fino de calidad dada la historia nacional que se tuvo como productores de cacao fino de aroma, para lo cual en vista de proveedores en la región tenemos a FHIA de Honduras y CATIE de Costa Rica que son los mayores proveedores de material genético de Centroamérica; además es preciso recalcar que la hacienda la Carrera en Usulután que posee la mayor producción a escala nacional cuenta con material genético pero no con un vivero de comercialización del mismo.

Insumos Agrícolas: Estos son proporcionados por: Grupo Fértica que brinda asesoría técnica sobre los fertilizantes, y que tiene plantas de abastecimiento en Acajutla, Sonsonate y además tiene presencia en Centroamérica; Disagro que al igual que el anterior proporciona asesoría técnica especializada en productos agroquímicos, cuyas plantas están en los principales puertos del país (Acajutla en Sonsonate y Cutuco en La Unión); Itsmofer que ofrece fertilizantes y tiene 3 años de comercializarlos en el país, cuya planta está en Guatemala.

Financiamiento: este es uno de los principales limitantes para los productores de cacao en El Salvador, puesto que en la actualidad no existen líneas de crédito establecidas para estos productores, sin embargo, al igual que como se hizo con el café, es preciso y necesario para el desarrollo de la actividad Agro-productiva de cacao que estas líneas de crédito se desarrollen y recaen este papel de financiamiento sobre el Banco de Fomento Agropecuario (BFA) y BANDESAL que son instituciones que buscan promover la generación de empleo, la estabilidad de las condiciones de vida de la población, el desarrollo económico y el aumento en los ingresos familiares; Entonces, Bajo esa lógica el financiamiento estaría en función del BFA y BANDESAL.

Políticas Gubernamentales: Se constituyen en el marco normativo para los productores de cacao en el país, para mediar sus relaciones y con ello fomentar una equidad de oportunidades para el desarrollo de sus actividades. Actualmente no se cuenta con un lineamiento específico de pos cosecha y control de calidad para lo cual debe tomarse en consideración el ejemplo de países como Colombia y Perú.

Investigación e Información: El FHIA y CATIE son las dos instituciones a nivel centroamericano que están proyectando investigaciones sobre la tecnificación y desarrollo del cultivo de cacao, en el país, el Plan de Agricultura Familiar (PAF) pretende establecer las condiciones para fomentar la transferencia tecnológica, así mismo universidades están en la actualidad presentando investigaciones sobre la cadena de valor de cacao y esto refleja el impulso que va tomando el cacao en el país.

Transporte Local Público y Privado: El país cuenta con 1,986 Km de calles pavimentadas así como 8,043 Km sin pavimentar, sin embargo las carreteras están conectadas a lo largo de la carretera inter-Americana y litoral y esto muestra una gran ventaja para el cultivo de Cacao en el país.

a) Estructura productiva

La estructura productiva o eslabón productivo encierra aquellas actividades referentes al cacao desde la siembra, cosecha, fermentado y secado del mismo hasta el punto de conseguir un 7% de humedad en él, con ello está listo para pasar a la siguiente etapa del proceso.

Es necesario además detallar las especificaciones o rasgos esenciales de los agentes que participan en este eslabón, tales como el agricultor, productor, entidades de financiamiento, gobierno, capacitadores, etc.

Tabla 7.2 Principales características de los actores locales de la cadena de cacao en El Salvador.

1) Productores	
<ul style="list-style-type: none"> ☑ Solo el 4% de los agricultores en línea base del IICA cuentan con producción de cacao y un promedio de 7 qq / mz. ☑ La mayoría de los productores de cacao son pequeños productores con menos de 2 mz disponibles para producir cacao. ☑ El mayor productor de cacao a nivel nacional es la hacienda la carrera con 250 mz cultivadas y una producción promedio de 7 quintales de cacao por mz. ☑ ESCACAO es la cooperativa con mayor relevancia por tener un banco con mayor variedad genética ☑ Se estima que un 70% de productores no están organizados y la falta de esto no permite aplicar economías a escala ☑ El manejo del cultivo se hace principalmente con tecnología tradicional. ☑ La asistencia técnica, es muy demandada por el poco conocimiento del manejo del cultivo por parte de los productores. 	<ul style="list-style-type: none"> ☑ El 90% de los cultivos que existen en este momento son criollos con mezcla de trinitarios con poca producción, por lo tanto es importante a incentivar a los productores a sembrar cacao fino de aroma, pero antes debe existir una validación del material. ☑ En su mayoría, los productores no manejan costos de producción y no tienen conocimiento de estándares a cumplir. ☑ Productores no tienen acceso a información sobre precios. ☑ La mayoría de productores no tiene acceso a crédito adecuado para el manejo de su unidad productiva. ☑ Presentan serias deficiencias en los procesos de post-cosecha del cacao con inadecuadas prácticas de secado y fermentación, que influyen en la calidad del grano ☑ Existe un desconocimiento del material genético utilizado y la compatibilidad del mismo.
2) Proveedores de servicios técnicos	
<p>Los servicios técnicos de capacitación son impartidos por el Ministerio de Agricultura y Ganadería a través del Plan de Agricultura Familiar (PAF) a través de la metodología de Escuelas de Campo, lo cual no es suficiente para cubrir la demanda.</p> <p>El nivel de investigación a nivel nacional es muy mínimo y es realizado por universidades como la Universidad Matías Delgado; sin embargo existen entidades en la región centroamericana como el FHIA y CATIE, que proveen investigación.</p> <p>El acceso a material genético de calidad con un certificado que avale la calidad del material a utilizar, por el momento solo se puede adquirir en el FHIA y CATIE, aunque existe banco de germoplasma en El Salvador en la cooperativa ESCACAO.</p>	
3) Proveedores de insumos y financiamiento	
<p>ESCACAO es uno de los proveedores de material genético y FHIA es uno de los proveedores de la región Centroamericana</p> <p>Por el momento no existe una línea de crédito en el BFA asignado para el cacao, esto lleva a los productores a buscar otras fuentes de financiamientos con tasas de interés altas.</p> <p>La falta de organización, genera una debilidad para conseguir insumos más económicos y aprovechar las economías a escalas.</p>	

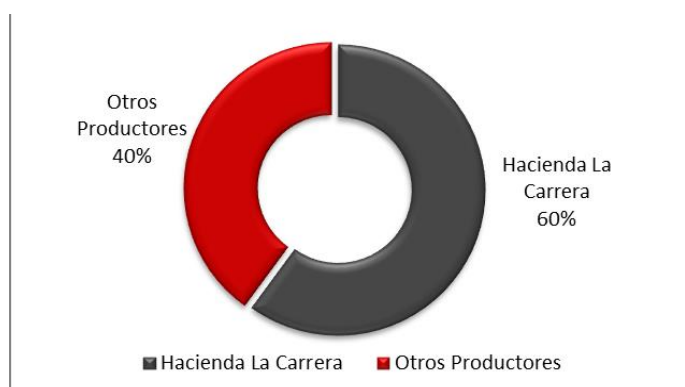
Fuente: Línea base del IICA de la Cadena de Valor de Cacao 2012

La **Tabla 7.2** es un resumen de las condiciones de los Actores Locales de la Cadena del Cacao, en la primera parte de *productores* a nivel nacional, se enlistan las deficiencias que deben superarse para poder fomentar esta estructura productiva con el fin de volverla más competitiva, eficiente y tecnológica. Es preciso en primer lugar fomentar las relaciones de cooperación o si se prefiere, desarrollar una visión compartida entre los productores, esto como punto de partida para facilitar el traspaso tecnológico de los mayores productores a los más pequeños. En la parte de *proveedores de servicios técnicos* se muestra la deficiencia en la capacitación que tiene el MAG puesto que carece de información precisa sobre el cultivo del cacao, sin embargo, este problema poco a poco empieza a desaparecer puesto que las distintas universidades están desarrollando investigación sobre la cadena de valor del cacao. Por el lado de los *proveedores de insumos y financiamiento* se aprecian dos insuficiencias en la cadena de valor en la estructura productiva, la primera es la insuficiencia de proveer a los productores de material genético de alta calidad y la segunda es la ausencia de líneas de crédito para los productores de cacao en el país. El primero tiene una solución inmediata aunque no estática, es decir que se puede obtener material genético de ESCACAO, una organización comercializadora de material genético, directamente de FHIA (Fundación Hondureña de Investigación Agrícola) pero con proyección de establecer un laboratorio y fabricar material genético propio a mediano y largo plazo; por el lado de acceso a crédito, como ya se hizo con el café, se pueden establecer líneas de crédito para los pequeños y grandes productores de cacao esto con el propósito de facilitar recursos financieros.

En el país, 10% de los trabajadores trabajan con crédito proveniente de bancos privados en un 31%, la banca pública 22%, cooperativas 10% y otro 37% integrado por organizaciones sin fines de lucro (ONG's), que son principalmente las que facilitan recursos monetarios para los productores de cacao a nivel nacional, quedando demostrado así que el 90% de los productores nacionales no tiene acceso al crédito, por lo que hay insuficiencia de recursos financieros.

Finalmente es preciso establecer que el mayor productor de cacao en el país es “*La Hacienda la Carrera*” que tiene una proporción del 60%; motivo por el cual es necesario establecer acciones que permitan el crecimiento de los pequeños productores de cacao, una opción puede ser fijando cuotas de

Gráfico 16.2 Productores de cacao en El Salvador.



Fuente: Caracterización de la cadena Agroproductiva de Cacao en El Salvador. CENTA

producción. Esta hacienda cuenta con un banco de material genético, tiene una variedad notable de cacao entre los que destaca el criollo o de alta calidad como su eje productivo principal.

b) Estructura de transformación o industrialización

Bajo esta estructura se agrupan la industria artesanal e industrial que se dedican a la transformación y procesamiento del grano de cacao para obtener subproductos como el licor de cacao, la manteca de cacao, el cacao en polvo o para la elaboración de un bien elaborado como el chocolate. Es importante destacar que el mercado chocolatero es el principal acreedor de este bien elaborado, aunque no hay que olvidar que la elaboración industrial de este bien, requiere de una fuerte inversión en bienes de Capital que permita su elaboración con eficiencia. Claramente lo anterior implica un control por parte de la empresa privada que tiene los recursos para poder emplear esta práctica industrial. A continuación se detallan los agentes que participan en esta Estructura.

Tabla 8.2 Principales características de los actores que participan en el eslabón transformación de la cadena de cacao en El Salvador.

1) Procesadores	
<ul style="list-style-type: none"> ☑ A la fecha el sector industrial está representado por: Shaws, Melher, Proinca y FACEMA. ☑ El sector artesanal está compuesto por pequeñas organizaciones (Chocolates el buen sabor, Chocolates el negrito) y artesanos individuales; estos en un 90% utilizan cacao importado de Nicaragua y un 10% cacao nacional. ☑ Existen importadores de cacao procesado y es vendido como chocolate, cocoa y cobertura. Las empresas que están en este rubro son la distribuidora de alimentos granada, Nestlé y PEBEX. 	<ul style="list-style-type: none"> ☑ La mayoría de procesadores se abastecen de producto a través de los intermediarios que tienen el contacto directo con los productores, quienes se encuentran en los mercados locales (Mercado Central y Mercado de la calle Gerardo Barrios). ☑ Los principales productos elaborados son chocolate tipo tablilla para elaborar bebidas caliente, coberturas de chocolates y chocolates. ☑ La relación directa entre el procesador y productor es casi nula, ya que se hace a través de intermediario. El procesador compra el grano de cacao solamente por el aspecto visual y sin tomar en cuenta la calidad del grano en los aspectos organolépticos, físicos y químicos.
2) Proveedores de servicios técnicos:	
<ul style="list-style-type: none"> ☑ Laboratorio de alimentos del CENTA y FUSADES, son los que están aportando servicios técnicos referentes a inocuidad alimentaria, análisis físicos y químicos de alimentos. ☑ Por el momento no existe una normativa de calidad, pero se podría tomar como referencia las Normas Técnicas Peruanas (NTP), para en un futuro poder establecer las normativas de calidad salvadoreñas 	
3) Proveedores de insumos y financiamiento	
<ul style="list-style-type: none"> ☑ El 90% del cacao que proviene de la región Centroamericana es comercializado por intermediarios. ☑ Una de las dificultades que muestran los procesadores en especial los artesanos es la capacidad instalada para elaborar el chocolate para bebida caliente y los industriales encuentran problemas de abastecimiento de equipo especializado para procesar el cacao y obtener otros productos a base de licor de cacao. ☑ La fuente de financiamiento se obtiene del sistema financiero local (Hipotecario, Citi Bank, HSBC, Banco Agrícola, Sistema Fedecredito, etc.) siempre y cuando cumpla con las condiciones de la banca; esta fuente es más fácil para las empresas grandes. 	

Fuente: Caracterización de la cadena Agroproductiva de Cacao en El Salvador, CENTA.

En la **Tabla 8.2** se muestran las diferentes características de los actores que participan en el eslabón de transformación de la cadena del cacao, de éste se puede destacar que existe muy poca industria de procesamiento de cacao en el país y la mayor parte lo hace de forma artesanal. Generalmente, estos son pequeños empresarios que generan empleo para ellos y sus familias. El producto generado es

chocolate de taza para bebida caliente. En este proceso se incluye la selección del grano, descascarillado, el tueste en horno de cocina o comal y la molienda. En el Salvador existen 4 empresas importantes que lo procesan y exportan (Shaw's, Melher, Proinca y FACEMA).

Es importante mencionar que existe deficiencia en el aspecto de inocuidad alimentaria (BPM, POES y HACCP) en todos los pequeños procesadores de cacao, poniendo en riesgo la seguridad alimentaria, que disminuiría el riesgo al existir un registro formal y capacitaciones a pequeños procesadores; en el caso de los procesadores grandes el riesgo de seguridad alimentaria es menor, porque ellos tienen mejores controles de calidad en el procesamiento de alimentos.

Dentro de la cultura de consumo de cacao de los salvadoreños, están las bebidas calientes a base de cacao, la cual se prepara con una relación de 5 libras de azúcar por 1 libra de cacao, reflejo de que el consumo de esta bebida es alta en calorías y el mayor consumo de producto es de azúcar más que de cacao, por tal razón es importante generar un programa de concientización del consumo de cacao con más pureza para aprovechar los beneficios nutritivos propios del mismo.

Otra deficiencia que se presenta en la parte de *proveedores de servicios técnicos*, es la falta de una normativa de calidad, sin embargo se puede recurrir a la Normativa Técnica Peruana (NTP) con el propósito de tomar como referencia su planteamiento para la elaboración de una propia. Sin embargo es preciso que al momento de su elaboración, tomen en consideración condiciones objetivas propias de la realidad del país; puesto que de momento esta carencia de normativa es una necesidad del sector cacaotero y su solvencia pronta evitara que el problema sea un cuello de botella que imposibilite el funcionamiento de la cadena de valor cacao en el país.

La insuficiencia para producir chocolate en los artesanos es un problema que radica en la capacidad instalada, es decir, los instrumentos para producir industrialmente chocolate son escasos o inexistentes; por lo que fortalecer las líneas de crédito no solo a la estructura productiva sino también a la estructura de Industrialización, garantizaría un mayor dinamismo en este componente.

Figura 6.2 Actores locales que intervienen en la industrialización del cacao.



Fuente: Caracterización de la cadena Agroproductiva de Cacao en El Salvador, CENTA.

Procesadores: Estos aportan valor cuando procesan el cacao y a partir de él elaboran productos terminados como el chocolate, que requiere un mayor trabajo, cocoa, cobertura, manteca de cacao y chocolate para bebida caliente. Es importante destacar que Melher, Shaw's, FACEMA y los Artesanos conforman los procesadores aunque no hay que olvidar que existen muchos microempresarios que procesan en forma artesanal el cacao y que no están registrados.

Proveedores de Equipo: Son los encargados de proveer de maquinaria industrial que facilite el procesamiento del cacao tales como tostadores, molinos, empaque, etc. Y que permita volver más eficiente el proceso productivo. Uno de los límites es que solo los grandes industriales tienen la posibilidad, dados sus recursos económicos, de adquirir los bienes de capital necesarios para aumentar su eficiencia en la producción.

Sistema Financiero: Proporciona los recursos financieros necesarios para facilitar a los procesadores la adquisición de bienes de capital que les permita aumentar su eficiencia en la producción.

Laboratorios de Alimentos: El CENTA y FUSADES son los encargados de proporcionar asesoría técnica para el procesamiento de alimentos y servicios de análisis en tres unidades analíticas: microbiología, físicoquímico de alimentos y medio ambiente, respectivamente para cada institución.

El gobierno: A través del ministerio de salud es el encargado de proporcionar medidas sanitarias que regulen el procesamiento de los alimentos elaborados a partir del cacao.

c) Estructura de comercialización

Bajo esta estructura se relacionan tanto los productores, como procesadores e intermediarios, estos últimos tienen un control sobre los mercados nacionales e internacionales; en los mercados nacionales entablan relaciones comerciales con las empresas procesadoras del país, mientras que en el mercado regional específicamente en la parte de Centroamérica tienen relaciones con proveedores de Nicaragua, Honduras y Guatemala. Lo esencial es fomentar esa visión compartida entre estos tres agentes de la estructura de comercialización.

Tabla 9.2 Características de la estructura de comercialización del cacao.

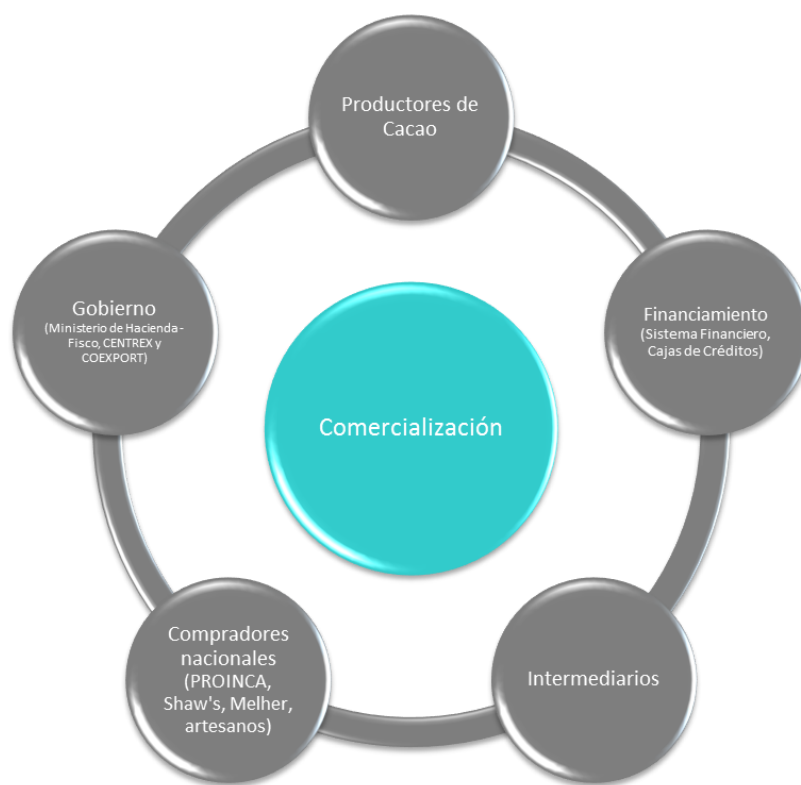
1) Comercializadores	
<ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> En el sector artesanal, no se trabaja con contratos, sino por precios y disponibilidad. Por otro lado, hay que mencionar que hay grandes cantidades de microempresas dedicadas al procesamiento artesanal de cacao que no se encuentran registradas. <input checked="" type="checkbox"/> Entre las grandes empresas procesadoras se destacan SHAW'S, MELHER, Productos Especiales, PROINCA, FACEMA, las cuales dependen de la importación del cacao y de sus derivados, ya que la producción nacional no satisface su demanda. <input checked="" type="checkbox"/> La demanda nacional de cacao es de 1000 TM anuales y de esta, El Salvador tiene la capacidad de abastecer el 20% de la demanda 	<ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Según CENTREX, 2007 Las exportaciones de cacao que realiza El Salvador se basa en productos semi-elaborados dirigido a Nicaragua (29.9%), Guatemala (21.8), Honduras (16.3%), México (10%) y Estados Unidos (8.1%). <input checked="" type="checkbox"/> El principal canal de comercialización se da a través de intermediarios que compran la producción nacional e importan el cacao de los países de la región antes mencionadas. Estos comerciantes tienen su puesto de ventas en los mercados locales. <input checked="" type="checkbox"/> Según CENTREX en el 2004, las exportaciones fueron de 4.8 millones de dólares y finales del 2007 fue de 3.7 millones de dólares.
2) Proveedores de servicios técnicos	
COEXPORT es la institución que brinda coaching para la exportación y CENTREX es la entidad ligada al Banco Central de Reserva que facilita el trámite de documentación para la exportación.	
3) Proveedores de insumos y financiamiento	
Los principales proveedores del grano de cacao es Nicaragua (64%), Honduras (18%) y Guatemala (14%) juntos representan el 96% del grano que se comercializa en el mercado nacional ¹ .	

Fuente: Caracterización de la cadena Agroproductiva de Cacao en El Salvador, CENTA.

El problema que se plantea en esta Estructura es precisamente la insuficiencia en la oferta de productos derivados del cacao. Se sabe que la oferta nacional sólo es capaz de abastecer el 20% de la demanda interna por lo cual las grandes empresas se ven obligadas a importar desde Nicaragua, Guatemala y Honduras el 80% restante de la producción. Esta proporción como se planteaba anteriormente debe ser corregida, debemos impulsar con líneas de crédito y tecnificación de la producción para poder aumentar la oferta nacional de cacao y sus derivados.

Para poder incursionar en el proceso de exportación de los derivados del cacao como subproductos o bien elaborado (chocolate) es preciso fortalecer la oferta del mismo y abastecer la producción nacional, en lo particular el chocolate tendría más ventaja de competir en el mercado internacional dado el valor que este posee como bien de consumo final, no obstante ello implica una fuerte inversión en bienes de capital para la elaboración a escala ampliada de chocolate.

Figura 7.2 Actores locales que participan en la comercialización del cacao.



Fuente: Caracterización de la cadena agroproductiva de cacao en El Salvador, CENTA.

Productores de cacao: Estos son los más indispensables ya que por sus labores agro productivas proporcionan el grano de cacao que se va a comerciar, estos se clasifican en nacionales e internacionales; tales como Nicaragua, Honduras y Guatemala, los cuales abastecen el 80% de la demanda interna del país, el resto es suplido por los productores nacionales.

El sistema financiero: es el encargado de inyectar recursos monetarios a las actividades productivas, industriales y ahora a las comerciales garantizando un efectivo poder de compra, es de advertir que el exceso podría tener consecuencias negativas sobre los deudores.

Los intermediarios: Son el contacto indispensable entre productores y consumidores de cacao y sus derivados, puesto que tienen las redes de comercio no solo a nivel nacional sino internacional.

Los compradores: Cuya demanda interna asciende a 1000 TM al año y está comprendida entre Artesanos e Industriales, este es el mercado para el cual la oferta nacional solo es capaz de abastecer en un 20% mientras el resto se satisface por importación.

El Gobierno: Aquí es precisamente donde entra el fisco a través de la recaudación impositiva sobre las transacciones mercantiles del cacao y sus derivados, para lo cual es exigible una factura que sirva de comprobante para la aplicación de impuestos, es preciso aclarar que la imposición del gobierno no deberá generar ningún impacto negativo sobre la cadena de valor del cacao.

2.10 Otros usos del cacao

Es sorprendente saber que las bondades del chocolate no terminan en su buen sabor, sino que tiene distintas propiedades cosméticas beneficiosas para la piel. La utilización del chocolate en productos y tratamientos de belleza está cada vez más popularizada, ya que este delicioso producto es también un poderoso antioxidante. Sólo su aroma provoca que el cerebro libere endorfinas, lo que produce un efecto energizante en el organismo y mejora el ánimo y el buen humor al tiempo que disminuye el estrés y las tensiones acumuladas.

El chocolate, aplicado sobre la piel, estimula la oxigenación celular y mejora la circulación sanguínea, por esta razón se utiliza en tratamientos anticelulíticos y en métodos de rejuvenecimiento del cutis. Asimismo, también es utilizado en procedimientos adelgazantes por sus propiedades reafirmantes y desintoxicantes. El chocolate es también un potente hidratante y se usa en centros de estética para ceras depilatorias y en la manicura y pedicura, entre otras muchas cosas.

Los tratamientos con chocolate van desde deliciosos baños de chocolate caliente con efectos relajantes e hidratantes, hasta mascarillas capilares para mejorar el aspecto del cabello. Aunque en las tiendas existen distintos productos a base de chocolate (jabones, champús o cremas corporales), lo cierto es que también es posible preparar mascarillas faciales caseras de cacao o incluso un hidratante labial (Desconocido, 2014).

La cáscara de la semilla de Cacao es usada para afecciones hepáticas, de la vejiga y los riñones y en la diabetes. También se usa como tónico general y como astringente en las diarreas por su alto contenido de taninos. El cocimiento de semillas y hojas de Cacao se usa para tratar asma, debilidad, diarrea, fracturas, inapetencia, malaria, parasitismo, pulmonía, tos, cólico y envenenamiento. Para ello, se muestran algunos componentes químicos:

- ☑ **Anfetaminas:** Feniletilamina que es euforizante y da una sensación de bienestar emocional.
- ☑ **Alcaloides:** Excitan el sistema nervioso haciéndonos más activos y despiertos; aumentan el ritmo cardiaco y favorecen la eliminación de la orina.
- ☑ **Antioxidante:** Prevenir la degeneración de células en el organismo como en enfermedades coronarias o desarrollo de cáncer.

2.10.1 Cacao para derivados farmacéuticos y cosméticos

Usos farmacéuticos:

- ☑ **Digestivo:** la teobromina posee una acción ligeramente diurética y broncodilatadora la cual, a pesar de no ser lo suficientemente potente, es recomendada para complementar otro tipo de tratamientos para problemas respiratorios o urinarios.
- ☑ **Nervioso:** por otra parte, el cacao es utilizado para la convalecencia o en los casos de fatiga, pues suele ser muy nutritivo y estimulante.

Beneficios a nivel respiratorio, urinario, endocrino y dermatológico.

Usos cosméticos:

La industria cosmética extrae la manteca del cacao, la cual es la parte grasa de la semilla, para elaborar productos que son de gran ayuda en caso de labios cortados, pezones agrietados o incluso para erosiones de la mucosa vaginal o rectal. De igual manera para tratar heridas, afecciones dérmicas, quemaduras y la fatiga. Otros tratamientos derivados del uso cosmético del cacao son el de la celulitis, manchas en la piel, sequedad, uso de mascarillas como humectantes, etcétera (Quiroz, 2012).

Tabla 10.2 Usos del cacao. (FUNDESYRAM, 2012).

Producto	Usos del cacao y sus derivados
Manteca de cacao	Elaboración de chocolate y confitería, y también puede ser usado en la industria cosmética (cremas humectantes y jabones), y la industria farmacéutica.
Pulpa de cacao	Producción de bebidas alcohólicas y no alcohólicas
Cáscara	Puede ser utilizado como comida para animales
Cenizas de cáscara de cacao	Puede ser usado para elaborar jabón y como fertilizante de cacao, vegetales y otros cultivos
Jugo de cacao	Elaboración de jaleas y mermeladas
Polvo de Cacao	Puede ser usado como ingrediente en casi cualquier alimento: bebidas chocolatadas, postres de chocolate como helados y mousse, salsas, tortas y galletas
Pasta o licor de Cacao	Se utiliza para elaborar chocolate

Fuente: Elaboración propia a partir de datos de: (FUNDESYRAM, 2012).

CAPITULO III: AGROINDUSTRIALIZACIÓN DEL CACAO EN SAN PEDRO NONUALCO

3.1 Caracterización del municipio de San Pedro Nonualco

3.1.1 Localización

San Pedro Nonualco (SPN) es un municipio perteneciente al departamento de La Paz, ubicado en la zona paracentral del país, el municipio posee una extensión territorial de 27.54 km². Su población es de más de 10 mil 228 habitantes⁸ y se encuentra a 740 metros de altura sobre el nivel del mar y a una distancia de 62 Kms. De San Salvador. SPN limita al norte con Santa María Ostuma, al oeste con San Miguel Tepezontes y San Juan Tepezontes, al sur con Santiago Nonualco y al este con San Juan Nonualco y Guadalupe (departamento de San Vicente). SPN se encuentra situado en el sector norte de la Sierra La Libertad -San Salvador -San Vicente, en el tramo que corresponde al departamento de La Paz, ubicado al sur del Valle de Jiboa y cercano a las faldas occidentales del Volcán de San Vicente.

El municipio obtuvo el título de Villa en Febrero de 1875; y finalmente el 10 de Abril de 1912, la Asamblea Legislativa emitió un Decreto en virtud del cual se otorgó el título de Ciudad a la Villa de SPN y se le erigió, al mismo tiempo, como Cabecera de Distrito.

3.1.2 Origen.

Del náhuatl Nonualco, que significa Lugar de los Obrajes, Lugar de Mudos, Lugar del Habla Hermoso, Donde Hablan Bonito, proviene de las raíces Nonual = mudos, Co= lugar y Nototza=hablar, Quali = bueno, hermoso y Can = lugar. La antigua población precolombina fue fundada por tribus Yaquis o Pipiles hacia el siglo XI ó XII de la Era Cristiana. La tribu de los Nonualcos habitó en el departamento de La Paz y en la parte sur del Departamento de San Vicente, entre los ríos Jiboa y Lempa, siendo sus

⁸ Según Censo de la Unidad de Salud de San Pedro Nonualco, 2010.

habitantes iniciales, guerreros. En esta época, alrededor del año 1550, su mayor actividad económica fue la producción del cacao y contaban con una población de 1,300 indígenas (San Pedro Nonualco, n.d.).

Es por ello, que en estas tierras existen muchas plantaciones de cacao criollo, que están siendo subutilizados, pues muchos habitantes que poseen estos árboles, no le dan el mantenimiento necesario o no han visualizado la oportunidad de producción que pueden tener, si se mejoran las prácticas y cuidados a los árboles de cacao, aprovechando la riqueza que se les ha heredado por sus ancestros.

3.1.3 Clima, hidrografía y geología.

La temperatura media en San Pedro Nonualco es menor a los 24 grados centígrados, siendo el promedio de 22 grados centígrados; pero con una temperatura del aire, medio anuales mayor de los 24 grados centígrados. El clima es variable dependiendo de la época del año. Según Koppen y Lauer, al municipio le corresponde el clima de Sabanas Tropicales Calientes o Tierra Caliente, que corresponde a su vez a elevaciones comprendidas entre 0 a 800 y Sabana Tropicales Calurosas o Tierra Templada, que corresponde a elevaciones comprendidas entre 800 a 1,200. La zona en donde se encuentra ubicado el municipio, se considera apta para los bosques semi-húmedo, razón por la cual le permite mantener la humedad y propiciar precipitaciones pluviales, que por consiguiente colabora a la riqueza agrícola de la zona (Alegría et al., 2018.).

SPN posee una numerosa cantidad de ríos y quebradas, que generan gran impacto en diferentes ámbitos dentro del municipio; es parte fundamental de la riqueza agrícola de San Pedro Nonualco, así como también de la diversificación de cultivos.

En el casco urbano se encuentran gran cantidad de quebradas ubicadas en el perímetro del mismo, tales como: Quebrada Chagüite, El Copinol y Talchaguite; de las cuales, la quebrada Talchaguite atraviesa la parte norte del casco urbano de este a oeste; la quebrada El Copinol, se acerca desde el sector suroeste y es la segunda quebrada que posee influencia directa sobre el casco urbano a pesar que ésta no penetra la zona urbana (Alegría et al., 2018.).

El suelo de SPN se caracteriza por carecer de minerales, lo cual nos deja entrever que el municipio no posee una base para la explotación de industria minera; por lo contrario se considera propicio para la agricultura por ser en gran parte, suelo formado por una mezcla de tierra roja, negra y ceniza descompuesta de lava y arenisca, que se fue asentando sobre capas de lava volcánica más antigua. El terreno del municipio es accidentado pero posee sectores con pendientes bajas (1% a 15%) o pequeñas planicies en las cuales se logra vislumbrar que son sitios donde se han originado los asentamientos dentro del territorio.

La clasificación geológica para el municipio es:

- Efusivas ácidas e intermedias-ácida; que es el suelo con las mejores características fértiles.
- Efusivas andesíticas-basálticas; suelo fértil por ser origen volcánico de composición intermedia.
- Epiclastitas volcánicas, piroclastitas, corrientes de lava intercaladas, suelos conformados por rocas porosas.
- Piroclásticas ácidas, epiclásticas volcánicas, tobas ardientes y fundidas, suelo de rocas sedimentarias.

El casco urbano se encuentra dentro de la clasificación VI, por lo que todos los proyectos que se desarrollarán en el documento estarán sobre suelo de origen volcánico, apto para la construcción. El municipio está determinado por una topografía variable y diversa que se comprende aproximadamente desde los 200 msnm a los 1,500 msnm. La condición topográfica del centro fundacional del municipio comprendía terrenos planos pero conforme la expansión de la zona urbana fue en aumento, la mayor parte de ésta se encuentra dentro de la clasificación de terrenos de pendiente intermedia o moderada; entre 10% a 30%; siendo los 650 msnm su elevación aproximada. El casco urbano de San Pedro Nonualco está situado en una meseta bastante irregular, con una inclinación pronunciada hacia el oeste –suroeste (Alegría et al., 2018.).

3.1.4 División administrativa y demográfica.

SPN está conformado por 6 barrios que constituyen la zona urbana del municipio y la zona rural conformada por 7 cantones y 35 caseríos. Los habitantes de SPN según el censo de la Unidad de Salud del municipio, suman 10,228, de los cuales 3,143 pertenecen al casco urbano y 7,085 al área rural. A continuación se presenta el cuadro de la población urbana y rural y por sexo distribuido por barrios y cantones. En el casco urbano habitan un total de 1,471 hombres y 1,672 mujeres, mientras que la zona rural tiene 3,535 hombres y 3,550 mujeres. Solamente el 31% de la población está urbanizada en el municipio, quedando el 69% de la población total en la zona rural del municipio, pero siendo esta zona, la que mayor riqueza posee respecto a tierras agrícolas.

Tabla 1.3 Población de San Pedro Nonualco según sexo y área⁹

Delimitación urbana y rural	Población		
Casco Urbano/Barrio	Hombres	Mujeres	Total
Guadalupe	505	527	1032
San Francisco	164	250	414
San José	147	169	316
El Centro	159	167	326
Concepción	195	229	424
El Calvario	301	330	631
Total de población Casco Urbano	1,471	1,672	3,143
Zona Rural/ Cantones			
El Lazareto	367	358	725
Hacienda Vieja	492	485	977
San Juan Nahuistepeque	761	809	1,570
San Ramón	714	686	1,400
El Roble	234	211	445
La Carbonera	206	192	398
La Comunidad	761	809	1570
Total de población Zona Rural	3,535	3,550	7,085
Total	5,006	5,222	10,228

Fuente: Elaboración propia con datos proporcionados por la Alcaldía de San Pedro Nonualco.

⁹ Población según Censo de la Unidad de Salud de San Pedro Nonualco, 2010.

3.1.5 Instituciones educativas y de salud.

El municipio que cuenta con 10 Instituciones Educativas y 6 Instituciones de Salud, las cuales se presentan en la siguiente tabla por su ubicación. Como se observa 4 son las instituciones educativas en la zona urbana y 10 en la zona rural. Las instituciones de salud del área rural son 4 y 2 en el casco urbano, la justificación es porque la mayor parte de la población de San Pedro Nonualco pertenecen al área rural, tal como se visualiza en el cuadro anterior.

Tabla 2.3 División administrativa de San Pedro Nonualco.

Casco Urbano/Barrio	Instituciones Educativas	Instituciones de Salud
Guadalupe		
San Francisco		
San José		
El Centro		Clínica Parroquial
Concepción	- Centro Escolar Timoteo Liévano. - kínder Nacional.	Unidad de Salud
El Calvario	- Centro Escolar San Francisco de Asís. - kínder	
Instituciones Casco Urbano	4	2
Zona Rural/ Cantones	Instituciones Educativas	Instituciones de Salud
El Lazareto	-Centro Escolar Cantón El Lazareto. - Centro Escolar El Espino.	N/A
Hacienda Vieja	- Centro Escolar Hacienda Vieja. - Centro Escolar Adolfo Fernández.	Dispensario Médico.
San Juan Nahuistepeque	- Centro Escolar Juan Bernal Mira.	Dispensario Médico.
San Ramón	-Centro Escolar Milagro Antonia Martínez de Figueroa.	Dispensario Médico.
El Roble	- Centro Escolar Roble Volcancito. - Centro Escolar Roble Viroleño.	
La Carbonera	-Centro Escolar Cantón La Carbonera.	
La Comunidad	-Centro Escolar Cantón La Comunidad.	Dispensario Médico.
Instituciones Zona Rural	10	4
Instituciones Educativas y de Salud	14	6

Elaboración propia con datos proporcionados por la Alcaldía de San Pedro Nonualco.

3.1.6 Principales actividades económicas y fuentes de empleo.

El municipio de San Pedro Nonualco está dentro de la ruta de las frutas porque su principal actividad productiva es el cultivo de naranjas, limones y banano (musáceas). Además de los cultivos de granos básicos, pastos y el café; y también la crianza de ganado y aves de corral. La relación de San Pedro Nonualco con sus municipios y departamentos vecinos es por la actividad turística que en los últimos años se ha intentado explotar para desarrollar económicamente el municipio y también en gran medida por actividad comercial, la cual es a través de la compraventa de los productos que promueve. La comercialización de estos cultivos además de distribuirla en el mercado municipal, se mercadean en los municipios aledaños y otros departamentos como: Santiago Nonualco, Zacatecoluca, San Miguel, San Salvador, San Luis Herradura, Rosario de La Paz, La Unión y San Vicente. Además de los productos ya mencionados, San Pedro Nonualco es uno de los municipios en donde se ha reactivado la producción del cacao mediante programas que plantean el desarrollo de cadenas productivas de cacao que impulsa el Instituto Interamericano de Cooperación de la Agricultura (IICA).

Existen además actividades relacionadas a la pequeña industria y el comercio, entre las actividades de la pequeña industria dentro del municipio, se encuentran algunas carpinterías, estructuras metálicas, cepillos para calzado, floristería, herrería, elaboración de canastas, mecánica automotriz, panaderías y derivados del cacao. En el comercio local existen tiendas, cafetines, molinos de nixtamal (utilizados también por algunas productoras para el cacao), comedores, pupuserías y farmacias¹⁰. En SPN también se realizan los días de plaza en las calles que rodean al mercado municipal, que son aquellos días en los que el mercado le abre sus puertas al público para que los vendedores del lugar y de pueblos de municipios y departamentos aledaños, tengan la oportunidad de comercializar sus productos, los cuales pueden ser ganado, frutas, verduras, carnes, entre otros; generando así más comercio en el municipio. Estos días de

¹⁰ Datos proporcionados por la Alcaldía de San Pedro Nonualco.

plaza se realizan los días martes, jueves y domingo, comenzando a las 2:00 a.m. con la venta de frutas y de 4:00 –5:00 a.m. que inicia la venta de productos varios (Arquitecto Luis Alfaro, 2018).

Se estima que la población rural obtiene sus ingresos de la Agricultura y de las actividades de comercio local. Se calcula que un porcentaje alto de la población apta para trabajar, obtiene sus ingresos empleándose en diferentes actividades fuera del municipio, para ello se desplazan a zonas francas (maquilas), a municipios aledaños como, El Rosario, Olocuilta, Zacatecoluca (Zona Franca El Pedregal), San Marcos, San Salvador entre otros. El ingreso mensual promedio por familia, tanto para el área rural como área urbana es irregular. Las remesas familiares son muy pocas con montos estimados de \$ 50. 00 mensuales (COEM., 2003).

3.1.7 Acciones de desarrollo.

En las acciones de desarrollo de San Pedro Nonualco están los proyectos de infraestructura, el apoyo a los agricultores (la reactivación del cultivo del cacao como caso particular), artesanos y demás emprendedores. En El Municipio participan diferentes actores y agentes de desarrollo, que trabajan en proyectos de mejoramiento de las condiciones de vida de la población.

Después de los terremotos el accionar de las organizaciones de base se ha fortalecido, contribuyendo al aumento de las capacidades de gestión del municipio y su proyección hacia afuera del municipio por parte de productores y emprendedores.

3.1.7.1 El cacao fino tiene potencial para reducir la pobreza.

Los Fondos provendrían en el 70% de cooperación internacional para este impulso, representantes de diferentes organismos internacionales han mostrado interés en el cultivo de cacao fino de aroma como medio de superación de la pobreza en El Salvador.

Las organizaciones dedicadas al desarrollo como la Sociedad Cooperativa de Productores de Cacao de El Salvador (ES-Cacao), recibió a representantes de la Corporation Reto del Milenio (MCC, siglas en inglés), de la Fundación Howard G. Buffett (HGBF) y de Catholic Relief Services (CRS) han observado el potencial del cacao como medio de vida en El Salvador, explicó Rafael Trigueros Hecht, presidente de ES-Cacao. Esta sociedad ya ha compartido nuevas tecnologías con más de 45 fincas en distintas partes del país, y exhorta a tomar decisiones a pequeños, medianos y grandes productores para considerar el cultivo de cacao fino de aroma -nativo del país- como una apuesta agrícola clave, incluso a verla como alternativa ante los embates de la roya en el parque cafetero.

Los funcionarios han podido enterarse de primera mano sobre el alto potencial de exportación que brinda el cacao y que durante todo su proceso genera grandes beneficios socio-económicos, además de ser amigable con el medio ambiente y adaptable a un rango de suelos entre los 10 - 900 mts sobre el nivel del mar.

ES-Cacao es la primera cooperativa dedicada al cultivo de cacao en una forma tecnificada y moderna, que aglutina agricultores y empresarios agrícolas e industriales, que ya tienen varios años trabajando en un esfuerzo de carácter privado para “el renacer del cacao fino y de aroma”, lo que garantiza un buen material genético para las siembras, manejos adecuados de los cacaotales como la comercialización de los granos al momento de la exportación, y goza del acompañamiento técnico de organismos especializados de norte y sur América, dijo Trigueros Hech; la proyección es exportar cacao fino de aroma desde 2014. Este es un “producto codiciado por prestigiosas compañías dedicadas a la elaboración de chocolates finos”, dice el empresario. Los cacaotales pueden ser, según, la sociedad, fuentes de empleo en las diversas fases del cultivo, cosecha y producción del cacao, y con ello fuente de transformación de entornos y de familias (ElSalvador.com, 2019).

3.1.7.2 Presentan anteproyecto de ley de fomento y desarrollo del subsector de cacao

Representantes de la Mesa Nacional del Cacao, acudieron a la Asamblea Legislativa para presentar el anteproyecto de Ley de Fomento y Desarrollo del Subsector Cacao Salvadoreño, con el fin de devolver la importancia a este cultivo. Los proponentes de la iniciativa expusieron que el cacao es un fruto de gran importancia histórica, de tal grado que los pueblos originarios lo utilizaron como moneda de intercambio.

“El cacao es un cultivo de interés nacional tanto económica como ambientalmente, pues además de generar empleos tanto en el área rural como urbano, por medio de emprendimientos, ante ello presentamos este anteproyecto con el interés de promover su desarrollo”, dijo José Molina, coordinador de la Mesa Nacional del Cacao.

La Mesa sostuvo que la propuesta fue revisada por profesionales expertos en recursos hídricos, biodiversidad, genéticos, ordenamiento territorial, cambio climático, uso de suelos, entre otros quienes brindaron insumos, que permitieron enlazar la iniciativa con diferentes políticas públicas.

El anteproyecto de legislación recibió el apoyo de diputados de las diferentes fracciones políticas representadas en el primer órgano de Estado, quienes coincidieron en la importancia de la promoción de cultivo de cacao y su impacto en la generación de empleos, reactivación de la economía y rescate al medioambiente. “El cacao es de mucha importancia tanto económica, como en la parte de empleos y medioambiente. El Salvador cuenta con una limitada cantidad de bosques, uno de los pulmones es el bosque cafetalero, hoy tenemos la alternativa de incentivar este cultivo para incrementar la zona boscosa del país”, afirmó Mauricio Linares, diputado de ARENA.

El parlamentario afirmó que en el país el 71 % del cacao usado para la producción de varios productos, es importado de otros países y de aprobarse esta iniciativa serán los productores nacionales quienes abastecerán el mercado nacional. El cacao nacional a pesar de no contar con una normativa que apoye su crecimiento y desarrollo, goza de reconocimiento internacional como un producto de primera

calidad, siendo incluso galardonado con diversos premios. Se espera que con la discusión y posterior aprobación de esta iniciativa el cultivo resurja y contribuya al crecimiento de la economía. (Gómez, 2019).

3.2 Inicios del Programa de Reconversión Productiva del Cacao en San Pedro Nonualco.

En la estrategia de reactivación de la producción nacional de cacao, participa el municipio de SPN, ubicado en la Microrregión de Los Nonualcos, departamento de La Paz; municipio que a través de diferentes programas y proyectos impulsados por el gobierno central y ONG's nacionales e internacionales han buscado el desarrollo de la cadena productiva del cacao.

La producción y agroindustrialización del cacao en el municipio, tiene un alto potencial para generar empleo, ingresos y fortalecer la diversificación productiva agrícola, es por ello que se ha identificado a este municipio, como una zona que tiene potencial para agroindustrializar cacao, puesto que están innovando en técnicas de cultivo, tienen una constante tecnificación de agricultores y hubo un logro al asociarse legalmente como una cooperativa, la cual buscaba incluir productores no solo de SPN, sino de la micro región de Los Nonualcos en el proceso de reconversión productiva al cacao¹¹.

Los inicios de esta reconversión se inicia en 2012. El IICA y el CENTA a través del Plan de Agricultura Familiar (PAF) impulsado por el MAG, apoyan a productores locales de cacao; quienes comienzan recibiendo una charla informativa, impartida por un experto de Perú, quien expuso las ventajas del cultivo del cacao fino de aroma en El Salvador, posterior a la charla, se iniciaron capacitaciones prácticas intensivas con productores del municipio en la Escuela de Campo Agrícola (ECA).

En marzo del 2013 la Alcaldía Municipal de SPN, coordinó la visita de campo de participantes del programa de las cadenas productivas del cacao de los municipios de San Pedro Nonualco, Santa María Ostuma y San Vicente, la cual estaba programada por el IICA y el MAG, al Centro de Desarrollo Productivo “Finca la Balsamera” en el municipio de Nahuilingo en el Departamento de Sonsonate. Esta visita se realizó

¹¹ Fuente propia, acercamiento con los productores.

con el objetivo de que los agricultores participantes conocieran más sobre el manejo de este cultivo, que pudieran visualizar hacia donde podían llegar con el Cacao y además, buscaba mostrar el jardín floral de todas las variedades de cacao a nivel nacional, jardín que incluía cuatro variedades provenientes de SPN, dichos acercamientos, despertó en más pobladores, conocer e incluir dentro de sus cultivos, el Cacao.

En mayo de 2013 se realizó la primera entrega de arbolitos de cacao del proyecto de “Cadenas productivas de cacao” el cual se ejecutó bajo la coordinación de la Alcaldía Municipal de SPN y el IICA, esta entrega fue el resultado del proyecto ejecutado en septiembre de 2012 en la finca del señor Oscar Hernández, cultivando 7,014 plantas donde se perdió casi el 50% de las plantas previstas, por la falta de cuidado y mantenimiento, las cuales se distribuyeron entre los productores participantes del proyecto¹², al evento también se invitó a representantes de Caritas de El Salvador para que conocieran el proyecto y generar prácticas para incluir a SPN en el proyecto Alianza para el Cacao ejecutado por Catholic Relief Service (CRS) y del cual Caritas El Salvador es socio ejecutor. Fue así como creció la necesidad de asociarse y juntar fuerzas para desarrollarse como municipio, con un objetivo de reactivar el cultivo de Cacao en SPN.

En este año, las personas interesadas en el cacao eran más, con la variante que quienes estaban asociándose también buscaban incluir las iniciativas de mujeres que se ocupaban de la transformación tradicional de la semilla de cacao, en chocolate en tablilla o en café de cacao con azúcar y canela (cabe mencionar que la mezcla no llevaba café, pero es el nombre comercial que los habitantes de SPN le dieron a su producto), preparación que dependía de los requerimientos de los clientes.

Estas iniciativas se llevaban a cabo inicialmente de árboles de cacao sin manejo agrícola adecuado en tierras de las productoras y transformadoras, por lo que tenían que adquirir semillas fuera de sus tierras para poder procesarla y venderla con un precio más alto (valor agregado), iniciativas que generaban fuentes

¹² Alcaldía Municipal de San Pedro Nonualco. Entrega de arbolitos de Cadenas productivas del cacao. Mayo 31 de 2013. <http://www.sanpedrononualco.org/?tag=san-juan-nahuistepeque>.

de autoempleo buscando reconocimiento en el mercado local. Así es como la inclusión formaba parte importante para poder asociarse y buscar un proceso más complejo para las semillas de Cacao producidas en SPN.

Con apoyo de la Universidad de El Salvador en el segundo semestre de 2013, se realizó un trabajo de campo para conocer a los nuevos interesados en el cacao, realizando talleres para conocer debilidades, fortalezas, oportunidades y amenazas que se presentaban para los productores y productoras de cacao. Con la información recopilada, tras varias reuniones y visitas de campo, se elaboró un plan de intervención que constituye un primer acercamiento para sistematizar información de producción que poseían los agricultores más experimentados y con siembras significativas a la hora de recolectar los granos de cacao, agricultores que se mantenían constantes en las capacitaciones brindadas por las ECA, en donde aprendieron nuevas técnicas en la siembra, recolección de la cosecha, obtención de la semilla y hasta como disminuir costos en su proceso a la hora de realizar los derivados del cultivo del cacao o transformación de este.

En el 2014, que era un año después de la donación de las 7 mil plantas, los productores de SPN se acercaban a recoger las primeras cosechas del cultivo de esta donación, y en este mismo año; el MAG recolectó varillas de los arboles existentes en el municipio, para brindarles la información genética del cacao existente y así lograr identificar las plantaciones de mejor calidad y más resistentes a cualquier plaga, resultados que a la actualidad se sigue esperando.

SPN tiene una amplia variedad de cacao y actualmente tienen cosechas todo el año debido a su forma particular de conservar la humedad de la tierra, este proceso implica dejar que todas las hojas y desechos de los arboles tanto de cacao como frutales se dejen sobre la tierra lo cual ayuda a conservar la humedad, este método es nuevo ya que muchos países únicamente tienen dos cosechas al año. Debido a las diversas clases de cacao que existen en la localidad, aun no se ha podido estandarizar la semilla de mayor calidad y resistencia cosechadas en San Pedro Nonualco, porque aún no se cuenta con los resultados de estudios del material genético.

La calidad de cacao no está sujeta únicamente a la variedad, sino también al manejo que se le da al cultivo y a los nuevos procesos que se dan a través de las etapas de transformación. Se conoce que a través de la fermentación de la semilla, se puede conservar la dulzura del cacao, y en este paso, los productores ya estaban conocedores de un buen manejo a la semilla de cacao y comenzaron a poner en práctica el proceso de fermentación de la semilla, que hasta el momento no se realiza en todas las fincas productoras de cacao, lo cual también forma parte importante de la calidad de la semilla, otro factor es la humedad y el tamaño, ya que para ser comercializada a nivel nacional, se debe cumplir con un estándar que aún no se ha logrado en SPN, lo cual no les permite ubicarse dentro de los mercados potenciales como distribuidores.

3.3 Primeros esfuerzos de asociación

Los esfuerzos de asociación se iniciaron en 2012, proceso al que se le dio seguimiento desde el 2013 hasta la actualidad, en donde una porción de pequeños productores de la Región de Los Nonualcos (Zacatecoluca, San Juan Nonualco, San Pedro Nonualco, Santa María Ostuma) hacían el esfuerzo para participar en las reuniones y capacitaciones en SPN, pues contaban con el apoyo de la Alcaldía Municipal, considerando que el alcalde pertenecía a ese grupo de productores interesados en el Cacao y quien hasta el momento, tiene la producción más significativa en la zona y se suma a la producción de cacao por plantaciones de sus ancestros dentro de sus fincas, es así como SPN, por ser parte de la Región de Los Nonualcos con mayor aporte técnico y disponibilidad de espacio, se vuelve sede de los productores de la zona, quienes mostraban interés por el nuevo cultivo (para algunos), y otros que ya son más experimentados, y aun así, se unen a la modernización en procesos, para optimizar la calidad de cacao que la región ofrece.

A partir de ello, se buscaba formas de atraer socios y/o interesados, para buscar uniformidad en información, educación respecto al cultivo y por supuesto la rentabilidad, traspasar los conocimientos que durante generaciones se han llevado a cabo a la hora de procesar las semillas de cacao siendo un proyecto inclusivo que busque fusionar conocimientos para aprovechar una ventaja competitiva.

A partir del segundo semestre del 2013, cuando se hizo un esfuerzo por parte de la UES de realizar un estudio básico de desarrollo, es donde nace el interés por el seguimiento de este caso particular de desarrollo local. Se realizó en primera instancia el contacto con la Municipalidad y mientras se iniciaban las reuniones UES/Productores, expresaron los encargados de las ECA, que los productores se hicieron más constantes y con un buen número de asistencias para tratar de identificar sus ventajas por pertenecer a un municipio eminentemente agricultor y hablar sobre las oportunidades nuevas que el cacao les brindaría.

A pesar del entusiasmo inicial en las ECA, algunos agricultores comenzaron a perder interés en las reuniones quincenales, las cuales tenían un objetivo concreto: Asociarse en cooperativa y por consecuencia se retrasaban las oportunidades existentes y la producción en común del municipio; pues a través de una asociación podrían poner en práctica todo relacionado a las técnicas en producción del cacao, y pese a los problemas, el interés y entusiasmo de otros productores y de personas que seguían capacitando personalmente a los agricultores, la idea de asociarse no se desvaneció¹³.

En el 2014 se realizaron reuniones más periódicas con las personas realmente interesadas en implementar el cultivo, en donde las 7,000 plantas que se habían donado a los participantes y la capacitación sobre el manejo del cultivo, estaban cerca de recoger los primeros frutos y precisamente a finales de 2014, los árboles de cacao sembrados en el 2013 dieron sus primeras cosechas, permitiendo a los productores interesados y activos, constatar que el cacao es un cultivo seguro a la hora de recolectar producción, resultado que motivó aún más a los productores, quedando pendiente la superación de la parte legal de asociación, esperando mejores posibilidades de acceso a mejores programas de asistencia para el cultivo de cacao, financiamiento, etc., para el municipio¹⁴.

Así, el espacio asociativo se constituye en una oportunidad para que los socios con más experiencia en el manejo del cultivo del cacao compartieran sus conocimientos y también para que observaran que el

¹³ Fuente propia. Información obtenida de cada reunión con los productores del municipio.

¹⁴ *Idem.*

proceso de reconversión productiva al cacao es una apuesta acertada, puesto que sus cosechas son constantes, -a diferencia del café que es una cosecha estacional- lo cual motivaba a más productores de la localidad a integrarse al proceso para utilizar mejor sus tierras, dado que el cacao es combinable con frutales e incluso café que es la producción más representativa del municipio.

A principios del 2015 se logra concluir el proceso de legalización como cooperativa agropecuaria, constituida oficialmente el 29 de mayo de 2015, mediante decreto No. 45 del MAG en Santa Tecla, La Libertad¹⁵. A la par de este proceso los asociados definen sus objetivos como cooperativistas y sus líneas de trabajo; esta organización se denominaba “Asociación de Producción Agropecuaria Cacao Los Nonualcos” y estaba integrada por productores, no solamente de SPN, sino de toda la región de Los Nonualcos, simultáneamente logran concluir la gestión de un proyecto con Caritas El Salvador para la creación de 2 viveros de cacao que fueron administrados por la asociación y que permitirían iniciar con el proceso de producción de cacao en las propiedades de los productores asociados.

Esta asociación era parte de los logros dentro de la estrategia para lograr un desarrollo local en SPN pues podrían acceder a más oportunidades desde su constitución legal e incursionar en la agroindustrialización, creando más empleos locales y desarrollando más al municipio. Luego de los esfuerzos realizados para la constitución de la cooperativa, finalmente se crean dos viveros de cacao, desarrollado a través de la Unidad de Desarrollo Económico Local en coordinación con Caritas El Salvador; que tenían como objetivo, el cultivo de 70,000 plantas de cacao, Iniciando con el primer Vivero en el Cantón San Ramón, en donde se logró construir un pozo con la ayuda de los socios para asegurar un ambiente óptimo para la semilla y manutención y crecimiento. Este vivero se concluyó con 40 mil plantas. El otro vivero se ubicó frente a la plazuela del barrio El Calvario, que fue el segundo en echar a andar con el resto de las plantas (30 mil plantas de cacao).

¹⁵ Documentos legales de la Asociación Cooperativa Cacao Los Nonualcos (2015).

Las plantaciones en los viveros fueron un éxito, pero la asociación no duro consolidada más de dos años y por problemas internos y personales se desintegraron, pero algunos de los productores que estaban asociados, continuaron con el interés del cultivo y finalmente lograron establecer una nueva asociación sin legalizar, con nuevos miembros y por la experiencia adquirida, se les hizo más fácil las reuniones y la creación de nuevos viveros con el apoyo del IICA, replanteándose la estrategia de agroindustrializar, buscando la creación de una asociación de auto ahorro que busca el financiamiento propio de una maquinaria que les pueda realizar varios productos intermedios y finales derivados del cacao.

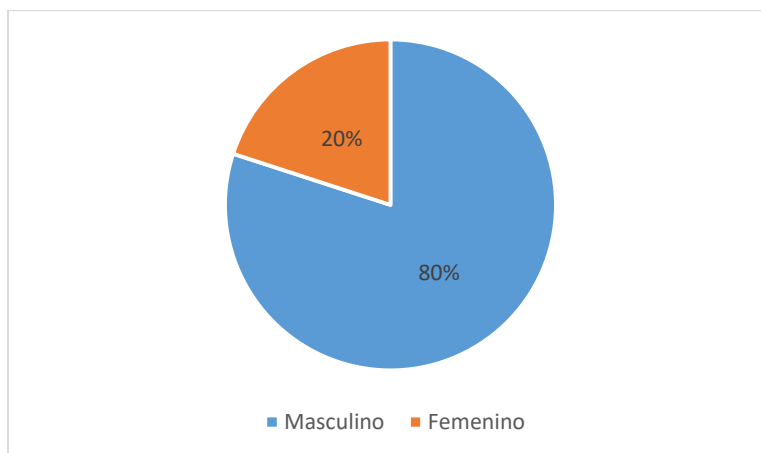
3.4 Presentación y análisis de resultados de la investigación.

En esta parte se desarrolla el análisis de los resultados obtenidos a través de la encuesta dirigida a los productores de Cacao en San Pedro Nonualco, quienes empezaron el proyecto conformando una cooperativa y trabajando a la fecha, con el personal de Caritas, quienes siguen trabajando bajo un esquema de auto ahorro. Estos resultados están basados en 15 productores que están activos en este programa e interesados en la Agroindustrialización del Cacao.

Para realizar un análisis de resultados de este proyecto de investigación, se hizo uso de dos cuestionarios, uno dedicado a los productores de cacao y otro a los productores de Café. Para el desarrollo del cuestionario del café, se centró en tema de la reconversión A continuación se responden a las preguntas del cuestionarios.

Sexo

La distribución de hombres y mujeres perteneciente a la población productora de Cacao en San Pedro Nonualco, es de 20% mujeres (3 personas) y 80% hombres (12 personas).

Gráfico 1.3 Productores de cacao en San Pedro Nonualco por sexo.

Edad

La distribución de edades entre la población productora de Cacao en San Pedro Nonualco se muestra en la tabla siguiente. No hay productores menores de 30 años, y la frecuencia de edades, donde más personas se encuentran, es en el rango de 30-45 años con 6 personas, seguido del rango de 61-75 años con 5 personas, en donde cabe destacar su experiencia en otros cultivos, pues se han dedicado por completo a la agricultura, en el rango de 46-60 años, se encuentra solo 4 personas. En la tabla, se presenta la distribución de edades según sexo; en la que se observa que en cada uno de los tres rangos, hay una mujer.

Tabla 3.3 Productores de cacao en San Pedro Nonualco por edad y sexo.

Rango de edades	Masculino	Femenino
31-45	5	1
46-60	3	1
61-75	4	1
Total	12	3

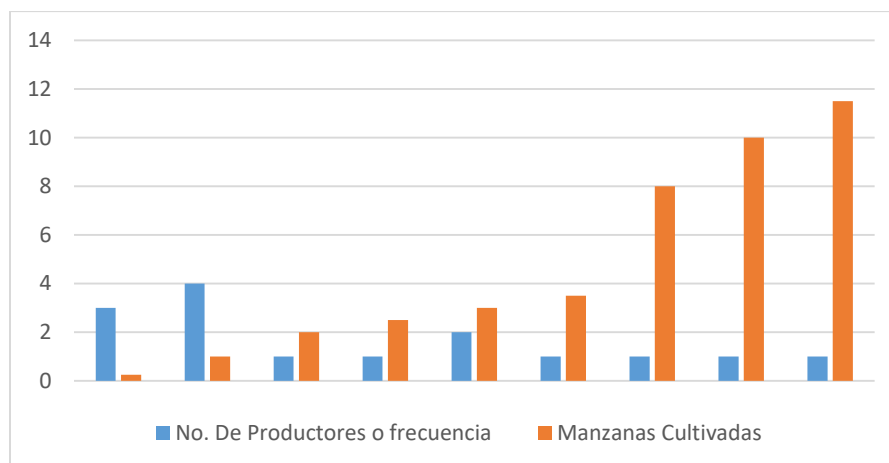
Propiedad de tierras cultivadas

En la población en estudio, todos los productores de Cacao son dueños de su propiedad.

Área dedicada a la agricultura

Los productores de Cacao en San Pedro Nonualco, son en su mayoría, productores agrícolas, quienes no solo se dedican o se han dedicado a las actividades agrícolas tales como el Cacao, frutales, café, entre otros.

Gráfico 2.3 Áreas dedicadas al cultivo agrícola por productores en San Pedro Nonualco (En mz).



El área total de tierras destinadas al cultivo agrícola es de 48.25 mz, que es un área potencial para la producción de Cacao. En la tabla se aprecia cuánto se destina actualmente al cultivo y producción de Cacao.

Tabla 4.3 Areas dedicadas al cultivo de cacao en San Pedro nonualco (En Mz.)

Área destinadas al cultivo de		
Productores	Cacao	Total
3	0.25	0.75
6	1	6
1	1.5	1.5
1	2	2
2	3	6
1	6	6
1	10	10
Total		32.25

De 48.25 Mz que tienen disponible los productoras de San Pedro Nonualco para la actividad agrícola, 32.25 Mz son las que se destinan al cultivo de Cacao, es decir, el 67% ,área que puede aumentar con la reconversión del cultivo, o con la agregación a los productores de Cacao en el municipio, con lo cual se dinamiza el tejido económico, porque agrega más personas al proceso de producción y transformación, y se destinaria un área importante al cultivo lo que se traducirá en un incremento en la producción, transformación, fuentes de empleo y mejores precios de venta de los productos derivados.

Producción

Las 18 Mz destinadas al Cacao están produciendo 276 qq anuales, se estima que al tener cosecha del 100% de las Mz cultivadas, la producción podría aumentar aproximadamente 218 qq anuales, haciendo un total de 494 qq de cacao o más en el 2019. Es por ello que se hace un producto atractivo para la reconversión.

Dentro de los productores de cacao que están cosechando actualmente, se les solicito la producción anual que están teniendo, tomando en cuenta que esta producción tiende al alza, pues la mayoría de productores está en nivel agrícola¹⁶ aun, es decir, están con el vivero de plantas de cacao, o aún no han dado sus primeras cosechas las plantaciones en sus tierras, por lo que se presenta el resultado de un porcentaje de los productores, para ser específicos, son 4 productores de 15 los que están cosechando de forma continua, es decir aproximadamente el 27% de la población en estudio.

¹⁶ Nivel Agrícola se le dice a la siembra de Cacao a nivel de viveros en expansión o de desarrollo del fruto, el cual tarda aproximadamente dos años para su primera cosecha.

Tabla 5.3 Áreas destinadas al cacao en San Pedro Nonualco (En Mz.)

Productor/a	Destinadas a Cacao	Áreas Produciendo Cacao Actualmente
1	3	0
2	6	6
3	0.25	0
4	0.25	0
5	1	0
6	0.25	0
7	1	0
8	1	0
9	3	0
10	1	1
11	10	10
12	1	1
13	1	0
14	1.5	0
15	2	0
Total	32.25	18

Es decir que el 56% del total de Mz destinadas a la producción del cacao (18 Manzanas), son las únicas produciendo y en espera de primeras cosecha se encuentra el 44% restante de la superficie sembrada de cacao (14.25 Mz).

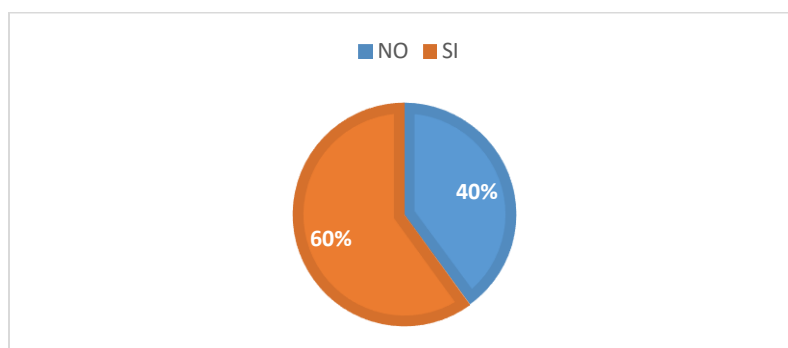
Tabla 6.3 Producción anual de cacao por productor, año 2017 (En qq.)

Nombre del Productor	No. de Quintales anuales producidos (qq)
Enrique Crespín	48
Julio Rodríguez	12
Ricardo Alfaro	120
Sergio Orellana	96
Total	276 qq

Solamente el 27% de los productores (4 productores) de Cacao de la investigación están recolectando, mientras que el 73% restante aún se encuentran en nivel agrícola (11 productores), es decir, con plantas de cacao en sus manzanas pero aun sin llegar a su crecimiento, plantaciones nuevas de cacao, por ende, no poseen cosechas hasta el momento.

Dentro de la producción, también se tienen los derivados del cacao, actualmente tienen productos intermedios y terminados, aunque no tan amplia gama de ellos, pero el 60% de los productores contempla la posibilidad de crear nuevos productos, mientras que 40% no están interesados, opinión que puede cambiar al comenzar a cosechar el producto.

Gráfico 3.3 Posibilidad de crear productos nuevos derivados de cacao.



Aun así, con la primera molida de cacao de donde proviene el polvo, es la materia prima para realizar el “café de cacao”, cacao en polvo, confitería artesanal y las tablillas de chocolate.

Inversión y costos.

La inversión inicial que debieron hacer los productores del municipio, se ve relacionada con el tiempo, trabajo y costos de la manutención de los viveros y de la maquinaria que ayudo a realizar su propio sistema de riego (retroexcavadoras); sin embargo debe tenerse en cuenta que están trabajando bajo un sistema de autoahorro que les ayudo a implementar Caritas, El Salvador, con lo que se espera comprar la maquinaria necesaria para tecnificar al municipio, y así poder obtener mejores productos derivados del cacao.

Cada 15 días son las reuniones con los productores y productoras, y cada uno de ellos debe aportar US\$5.00 como mínimo para enviar a un fondo común de ahorro, que al final es la inversión que van a hacer en conjunto para la compra de la maquinaria, que se estima que para 2019 ya esté en función. Si se toma en cuenta este autoahorro, arroja una cantidad de \$1,800 al año como mínimo en concepto de inversión, sin embargo no es dinero que ellos tengan en consideración a la hora de integrarlo a los gastos, pues están esperando una retribución de esa maquinaria a adquirir que supere el monto anual ahorrado para cada productor de SPN.

Siguiendo con la parte de los costos, se debe diferenciar que varios de estos productores o productoras, también cosechan frutos o café, por ende dan un número aproximado de gastos y pagos de salarios pero no solo a la parte concerniente a cacao, sino a toda su producción agrícola, pues son cultivos que están combinados con el cacao, por lo que las diferencias de costos varían entre estos.

Dentro de los datos recopilados en la encuesta, tenemos que los costos son de \$11,406 anual por parte de los 15 productores en el año 2017, es el mejor indicador de desarrollo local por el lado de los ingresos, pues solo por parte de los 4 productores con cosechas constantes, tienen un ingreso de \$13,800.00 superando por casi \$2,400 las ganancias líquidas, por lo que se espera que cuando las manzanas totales estén cosechando cacao, estas ganancias puedan ser mucho mayores para cada productor y productora y así mejorar el nivel de vida de los pobladores de San Pedro Nonualco.

Para poder realizar el cultivo de Cacao y obtener una producción de éste, de deben tener claros los costos a los que se debe incurrir durante la siembra, cosecha y postcosecha del cultivo y el costo promedio de los y las productoras de Cacao en San Pedro Nonualco es de \$970.13 por productor. Sin embargo, este promedio no resulta ser representativo de la población en estudio, ya que se ve sesgado por quienes tienen mayores costos precisamente por tener más tierras o más cultivos frutales combinados con cacao, por lo que la mediana equivalente a \$320.00; es el más característico de la población. Para tener un acercamiento más certero, se presentan los costos anuales por productor, así se puede totalizar los costos anuales en general, lo cual servirá para contraponer los ingresos anuales solo de los productores cosechando en la

actualidad (4 productores), quienes en conjunto tienen un beneficio económico o ganancia mayor a los costos totales de los 15 productores y productoras.

Tabla 7.3 Costos de producción anual agrícola por productor en San Pedro Nonualco, año 2017.

(En US\$)¹⁷.

Productor/a	Costos anuales de producción (USD)
Roberto Reyes	\$ 1,008.00
Enrique Arturo Crespín	\$ 850.00
Oscar Mauricio Jiménez	\$ 120.00
Luis Edgardo Pérez Molina	\$ 120.00
José Armando Pérez Molina	\$ 120.00
María Bernardina Pérez	\$ 300.00
Julio Alberto Rodríguez Hernández	\$ 650.00
Sergio Antonio Orellana Menjívar	\$ 6,240.00
María Rosa Reyes	\$ 200.00
Ricardo Alfredo Alfaro	\$ 2,000.00
Raúl López Reyes	\$ 1,040.00
José Pedro López	\$ 320.00
María Lucía Bernal	\$ 1,344.00
Tomás López	\$ 120.00
Miguel Ángel Pérez	\$ 120.00
Total Costos Anuales	\$ 14,552.00

Aunque la mayoría de productores este en un nivel agrícola, siempre van a tener costos en los que deben incurrir mientras se desarrollan las plantaciones de cacao, los cuales deben tomarse en cuenta pues, el incremento los ingresos dependerá, de cómo se trate el fruto desde su cultivo hasta el secado previo a la venta de la semilla.

Luego de tener un total de los costos agrícolas, corresponde hacer un acercamiento al porcentaje que se destina al cacao, por lo que se debe ver en disminución el total invertido solo en el cacao para el año 2017.

¹⁷ Es el porcentaje total de manzanas cultivadas con otros frutos u hortalizas.

Tabla 8.3 Costos de producción anual de cacao por productor en San Pedro Nonualco, año 2017.(En US\$).¹⁸

Productor	Costos anuales de producción solo de cacao (USD)	% de manzanas cultivadas de cacao, respecto al total utilizado para agricultura.
Roberto Reyes ¹⁹	1,008.00	100%
Enrique Arturo Crespín	850.00	60%
Oscar Mauricio Jiménez	120.00	100%
Luis Edgardo Pérez Molina	120.00	100%
José Armando Pérez Molina	120.00	100%
María Bernardina Pérez	300.00	100%
Julio Alberto Rodríguez Hernández	216.64	33.33%
Sergio Antonio Orellana Menjívar	5,425.68	86.95%
María Rosa Reyes	200.00	100%
Ricardo Alfredo Alfaro	250.00	12.50%
Raúl López Reyes	891.38	85.71%
José Pedro López	320.00	100%
María Lucía Bernal ²⁰	1,344.00	100%
Tomás López	120.00	100%
Miguel Ángel Pérez	120.00	60%
Total Anual Invertido por productores (USD)	\$ 11,405.70	

Los costos que tienen los productores de Cacao en San Pedro Nonualco respecto al cultivo son básicamente el salario del personal o mano de obra, Fertilizantes (Formula 16-20, Urea, Sulfato) Abono (Compost, Foliar, Bokashi) y MS repelente (DEET=es un repelente de insectos que se utiliza para prevenir picaduras y mordeduras de insectos como los mosquitos, moscas, pulgas y otros insectos voladores. Es un líquido sin color con un sutil aroma y no se disuelve fácilmente en agua). Los cuales se presentan a continuación (Ver Tabla 16) con su respectivo porcentaje de productores que hacen uso de alguno o varios de ellos:

¹⁸ Es solo un porcentaje del total, que es el perteneciente únicamente al número de manzanas utilizadas solo para el cultivo del cacao.

¹⁹ Este productor tiene el 100% de sus tierras destinadas al cultivo del cacao, pero mezclado con otros frutos, entre ellos naranjas y café, por lo que sus costos anuales se ven influenciados sobre el resto de agricultores a nivel agrícola.

²⁰ Mismo caso de combinación de cultivos dentro de sus manzanas de tierra, por lo que se diferencian sus costos del resto de productores a nivel agrícola solo de cacao.

Tabla 9.3 Tipo de gastos

Tipo de Gasto	No. de productores que lo utilizan y %	No. de productores que no utilizan y %
Mano de obra	11 = 73%	4 = 27%
Fertilizante	7 = 47%	8 = 53%
Abono	11 = 73%	4 = 27%
MS repelente	8 = 53%	7 = 47%

Otro gasto que tienen solo los productores o productoras que están transformando la semilla de cacao actualmente sea de producción propia o por compra de la semilla a otro distribuidor local, es de la maquinaria principal en San Pedro Nonualco, la cual es el molino, ya que es el paso inicial para obtener la base en polvo y que actualmente están pagando un promedio de US\$1.00 por libra, pues le adhieren canela o azúcar.

Ingresos

El precio del Cacao en San Pedro Nonualco oscila entre US\$1.50 a US\$2.00 la libra, el cacao en semilla sin ningún tipo de procesamiento, según lo expresado por los productores, con esta información y respecto a los quintales producidos, los 4 productores con cosechas tienen un ingreso en conjunto de US\$13,800.

Tabla 10.3 Ingresos de los productores de cacao en San Pedro Nonualco. (US\$)

Nombre del Productor	Ingreso (USD)²¹
Enrique Crespín	2,400
Julio Rodríguez	600
Ricardo Alfaro	6,000
Sergio Orellana	4,800
Total	13,800

²¹ Se ha tomado el total anual producido de cacao expresado en quintales y se ha multiplicado cada libra por \$2.00 que es el mejor precio pagado por el cacao en San Pedro Nonualco.

Es un gran indicativo de que el Cacao puede incrementar los ingresos de las familias de San Pedro Nonualco, permitiéndoles un desarrollo económico local en el municipio, pues si solo en 4 productores se tiene un excedente respecto a los costos y gastos de los 15 productores, entonces sus cosechas en conjunto serían una gran oportunidad de sobresalir como cacaoteros en la región.

Fuentes de empleo

Las máquinas y equipo con el que cuentan en San Pedro Nonualco, hace posible el inicio a una industrialización del cacao a niveles muy tradicionales, y que a pesar de ello, se puede tener un valor agregado a los derivados de cacao, teniendo en cuenta que si se paga el cacao en semilla en \$2.00 la libra, al procesarlo pueden obtenerse mayores productos y por supuesto con mejores precios en el mercado local y nacional; lo cual implicaría más mano de obra para la elaboración de dichos derivados, y mientras se aumenta la producción, también mayor mano de obra en las manzanas cultivadas, lo que se transforma en un aumento de fuentes de empleo, pues en el 2017 se contaban con 29 empleados nuevos, eso sin mencionar que aún no todos los productores están transformando las semillas ni están teniendo cosechas constantes.

Para tener una producción constante de Cacao, se necesita emplear a más personas, y aunque la mayoría de los productores están a un nivel agrícola, aun así necesitan tener empleados para verificar las etapas del cultivo del cacao u otros frutales que tengan dentro de sus manzanas, por lo que ahora veremos cuantos empleados hay, y así suponer que a mayor producción, mayor fuente de empleo se podrá ofrecer a los habitantes de San Pedro Nonualco.

Tabla 11.3 Empleos generados en la producción de cacao en San Pedro Nonualco.

No. de Productores	Cantidad de empleados	Total
6	1	6
5	2	10
3	3	9
1	4	4
Total		29

Salarios

El Salario promedio de los empleados involucrados en el cultivo y agroindustria del cacao es de US\$6.00 el día. Sin embargo, dos productores no poseen empleados, lo cual representa al 13% del total en estudio, mientras que 11 productores/as u 87% si tienen personal que trabaja para ellos en el cultivo y transformación del Cacao. Cabe mencionar que los dos productores que no poseen empleados, se encargan personalmente del cuidado y manejo del cultivo. El salario diario para el área agrícola no se verá oscilar por mucho del promedio obtenido en San Pedro Nonualco.

Agroindustria del cacao

Dentro de los productores de Cacao, solamente el 36% (4 productores) está transformando el cacao y el 64% (11 productores), esta solamente cosechando semillas o esperando sus primeras cosechas, mientras tanto siguen siendo parte del proceso de educación respecto al cultivo, teniendo plena confianza en que si el 100% de los productores agroindustrializa el cacao en San Pedro Nonualco, el desarrollo local podrá ser posible mediante la comercialización del producto y no solo como consumo familiar, que es finalmente lo que se busca.

Cabe mencionar que para agroindustrializar, se debe tener presente que hay maquinaria mínima requerida para poder transformar las semillas de cacao, y solo 2 productores de 15 poseen la maquinaria necesaria básica para la transformación, que son los molinos, cuyo costo es de \$5,000 cada uno; el resto debe pagar por libra producida de pasta de cacao o chocolate de tablilla. Aquí es donde se hace importante el apoyo financiero para estas apuestas, pues el 100% de los productores de Cacao no reciben financiamiento para el cultivo, pero en su mayoría, desearían poder acceder a uno para rentabilizar el cultivo y proceso del Cacao.

Tabla 12.3 Carencias de maquinaria y equipo para agroindustrializar el cacao.

	Molino	%	Tostador/Com al	%	Molde s	%	Empacado r	%
Carencia	10	67	13	87	14	93	14	93
No Carencia	5	33	2	13	1	7	1	7
Total de Productores/as	15	100	15	100	15	100	15	100

Hay 4 productos que ya se generan dentro de la municipalidad de San Pedro Nonualco, por tanto, la agroindustrialización del cacao está presente aunque de manera incipiente en el municipio, y estos productos son: Vino de Cacao, Cacao en polvo, chocolate de confitería y tablillas de chocolate. Sin embargo solo 5 productores los que ya tienen transformación de este cultivo, y representa al 33% de los productores en estudio, el resto (67% o 10 productores/as) no está realizando productos con mayor valor agregado.

Dentro de estos 5 productores, hay dos de ellos que solo se dedican a la realización o agroindustria artesanal de un solo producto derivado del Cacao, mientras que los otros 3 productores combinan la realización de 2 productos los cuales dependen de los encargos recibidos a nivel local o interdepartamental (pues también lo venden en San Salvador o alguna feria de Cacao al que son invitados).

Tabla 13.3 Productos comercializados en San Pedro Nonualco.

Producto	No. De productores	Precio en US\$
Vino de Cacao	1	10.00 botella
Cacao en polvo (café de cacao)	2	\$3.00 / libra
Chocolate de confitería	1	\$1.00 la bolsita
Tablillas de chocolate	3	\$1.00 las 3 tablillas

Comercialización

El 100% de los productores del estudio, su intención al tener cosecha de Cacao, es destinarlo a la venta y no para uso personal. La apuesta es agroindustrializar el Cacao para obtener mayores ingresos con los derivados del producto.

Los compradores del Cacao y sus productos derivados son básicamente del sector informal, el mercado local, algunas tiendas minoristas y familiares. No existen tiendas mayoristas que formalmente compren productos derivados de San Pedro Nonualco.

Las redes sociales son el principal aliado por excelencia, de la propaganda de productos hechos en casa, y en San Pedro Nonualco no son la excepción, la publicidad verbal también es muy utilizada en el municipio, las recomendaciones de clientes leales y las ferias que se hacen en el municipio o a las ferias que son invitadas como municipalidad.

Financiamiento

A nivel nacional el 10% de los agricultores trabajan con financiamiento o créditos, provenientes de la banca privada (31%), Banco Estatal (22%), Cooperativa (10%) y Otros (37%) dentro de este último, en su mayoría son prestadores locales, financieras y ONG's. Esto demuestra que el 90% de los agricultores no tienen acceso a créditos para mejorar y tecnificar sus fincas, por lo tanto para impulsar este cultivo a nivel nacional es importante abrir líneas financiamientos para poder aumentar el nivel competitivo de los productores. Para lograr mejorar la productividad y desarrollo es necesario que las entidades públicas y privadas den apoyo financiero a estos pequeños productores, pues hasta el momento se realizan la producción por medios propios, lo cual no permite que haya un crecimiento que logre insertar nueva mano de obra o nuevas fuentes de empleos que vayan más allá del trabajo familiar, y poder establecer un salario desligado del parentesco y respaldado por la continuidad del proceso de buenas formas de producción y transformación de las semillas del cacao.

Tabla 14.3 Productores que necesitan financiamiento para agroindustrializar el cacao.

Necesita financiamiento	Productores	%
Si	9	60
No	6	40
Total	15	100

Los productores con mayores terrenos (40% de la población en estudio), consideran que pueden continuar con el proceso de agroindustrialización sin necesidad de solicitar financiamiento, pero para los más pequeños y nuevos productores de cacao (60%), se les hace más difícil salir a flote sin recursos. Actualmente, el 100% de los productores no posee ningún tipo de financiamiento en el cultivo del Cacao.

Reconversión

Se realizó un cuestionario a productores de café que poseen fincas en San Pedro Nonualco, lo cual se consideró importante para saber si ellos estaban o no interesados en la reconversión de su cultivo y que es lo que cuentan con tierras disponibles para incorporar el Cacao como una opción para el futuro. El propósito de este pequeño cuestionario fue identificar la posibilidad de reconversión de las fincas de café y para ello se tuvo que asistir a una reunión de caficultores de la zona que colaboraron con la investigación, en donde uno de los productores de cacao que sí está participando como parte de la población en estudio, nos facilitó el contacto y asistencia a sus reuniones periódicas. En esta reunión, asistieron 16 caficultores, quienes participaron en este estudio y los resultados arrojan las siguientes cifras: El 69% de los caficultores están interesados en la reconversión al Cacao, es decir 11 de 16 productores de café. Mientras que los otros 4 caficultores o el 31% de ellos no están interesados en la reconversión.

Los 11 caficultores cuentan con 18.5 Mz que podrían destinar a producir Cacao en San Pedro Nonualco, es decir que de las 32.25 Mz que ya cuentan con Cacao cultivado, aumentaría a 50.75 Mz, es decir la producción aumentaría en un 57.36%, más de la mitad actual de las manzanas que están destinadas.

3.5 Análisis FODA

El análisis DAFO, también llamado análisis FODA, consiste en un proceso donde se estudian debilidades, amenazas, fortalezas y oportunidades de una empresa, y de allí se adquiere el nombre, con las iniciales de estos. Se trata de una herramienta imprescindible antes de realizar cualquier estrategia comercial, pues para que una asociación o empresa lleve a cabo con éxito dicha estrategia, primero debe conocer la situación presente dentro de su región o espacio.

El objetivo de este análisis es, que la asociación, a partir de la información que obtenga sobre su situación, pueda tomar decisiones o cambios organizativos que mejor se adapten a las exigencias del mercado y del entorno económico. Este análisis se basa en dos pilares básicos: análisis interno y análisis externo.

En el análisis Interno se debe poner en cuestión el liderazgo, la estrategia, las personas que trabajan en la asociación (en este caso los y las productoras de Cacao), los recursos que tienen y los procesos. En este análisis entran las fortalezas y debilidades. Las fortalezas expresan las destrezas que tienen los productores que los hacen diferentes de sus competidores y por el contrario las debilidades muestran los factores que les hacen quedar en una posición desfavorable respecto a los competidores.

En el análisis externo se estudia el mercado, el sector al que pertenecen y la competencia. En este análisis entran las oportunidades y amenazas. Dentro de las oportunidades se toma en cuenta el posible futuro, es decir, los nuevos mercados en los que tiene cabida la agroindustrialización del Cacao y las amenazas son las que pueden alertar sobre los factores que pueden poner en peligro la supervivencia de la asociación de productores de Cacao en San Pedro Nonualco.

Se presenta la descripción del diagnóstico FODA, basado en los resultados de la investigación de campo, reuniones con productores de San Pedro Nonualco y otras personas que fueron parte del estudio en

algún momento (Cuando se constituyeron legalmente como cooperativa) perteneciente a la región de los Nonualcos y personal que representa al IICA en la municipalidad.

3.5.1 Fortalezas

Poseen áreas disponibles adecuadas para el cultivo del cacao. Mediante la información obtenida durante la investigación, se identificó que el Cacao se puede producir sin problema en zonas tropicales, y San Pedro Nonualco tiene experiencia en frutos y granos básicos, por lo que presenta mucha extensión de tierras cultivables (aproximadamente 120 Mz como mínimo), no solo las disponibles entre cacaoteros y cafetaleros, sino las de todos los agricultores del municipio, pues es un fruto que puede combinarse con cualquier cultivo.

Recursos humanos y naturales suficientes para cultivar cacao. En San Pedro Nonualco existen los recursos humanos y naturales para impulsar la sostenibilidad y competitividad del sector cacaotero del país, ventaja que está siendo aprovechada por los productores tanto insipientes como experimentados de la municipalidad.

Ayuda técnica y capacitaciones por parte del MAG, CENTA e IICA. Las Escuelas de Campo Agrícolas (ECA) son una herramienta de capacitación y tecnificación constante para los productores, sobre mejores técnicas de cultivo y postcosecha, que ayudan a conservar mejor sabor, dulzura, y propiedades del Cacao; manteniendo actualizada y uniforme la información sobre el manejo de este cultivo.

Producción criolla de cacao. El Cacao Criollo es el más demandado y mejor pagado a nivel internacional, porque tiene un mercado especial pues sus semillas son de color blanco y sabor dulce, tiene alto contenido de grasa por lo que el grano proporciona un mejor sabor y aroma al chocolate. Se conoce que los granos o semillas de Cacao Criollo son de mayor calidad. La producción de este producto es poca en el mundo, pero en San Pedro Nonualco se cuenta con este tipo de Cacao, el cual es preferido en la actualidad por ser un Cacao fino y por la facilidad para adaptarse a distintas condiciones ambientales.

Cosechas constantes en las fincas que ya están produciendo cacao. Las cosechas de Cacao no experimentan mayores cambios, a diferencia de otros cultivos que son estacionales, los cuales les permiten tener producción al menos mensual, siempre y cuando se adopten las nuevas técnicas y procesos de cultivo.

Poseen un clima adecuado para el cultivo de cacao. El Cacao es una planta originaria y adaptada al clima tropical. En cuanto a la altura, el Cacao se adapta bien desde el nivel del mar hasta los 900 mts sobre el nivel. El Cacao se desarrolla en forma óptima donde la temperatura se mantiene entre los 22 grados y los 30 grados centígrados. Este rango de temperatura permite al Cacao tener un buen desarrollo vegetativo y dar cosechas abundantes, y San Pedro Nonualco cumple con estas características.

Productores interesados en la reconversión al cacao. Hay productores que no se especializan en Cacao, pero que están interesados en la reconversión del cultivo, que en su mayoría son cafetaleros, quienes cuentan con una mayor superficie para cultivar Cacao, con lo que se aumentaría la producción y por tanto, aumento del volumen destinado a la agroindustrialización.

3.5.2 Oportunidades

Acceso a un mercado especial con el cacao criollo. Como ya se ha mencionado en las fortalezas, el Cacao Criollo es mejor pagado en el mercado exterior por tener mejor calidad, por lo tanto se presenta una oportunidad para el municipio al tener abundancia relativa en este producto para poder competir en el exterior con mejores precios.

Crecimiento del consumo de cacao. El consumo de cacao crece de manera sostenida aunque de forma diferenciada en los mercados maduros y emergentes a tasas superiores a las que muestra la producción de cacao a nivel global. Por lo que se puede incursionar en esos mercados con cualquier clase de cacao que se produzca en este municipio.

Acceso a información de casos exitosos. Existe extensa información sobre cómo mejorar las prácticas en la cosecha y postcosecha del Cacao, información de mejores tecnologías a utilizar y conocer experiencias de casos exitosos que puedan ser imitables o se asemejen a las condiciones nacionales.

Apoyo de instituciones financieras al constituirse formalmente como asociación. Hay mayores oportunidades de financiamiento si se conforman como asociación/cooperativa, puesto que el apoyo se hace por una vía formal y respaldada por su título asociativo.

Participación en proyectos y ferias de emprendedores a nivel nacional. Con la apuesta a la reactivación del grano de Cacao en San Pedro Nonualco se espera desarrollar y ser partícipe de proyectos y ferias no solo nacionales, sino que también regionales, en cuanto a nuevos productos desarrollados, con lo que pueden darse a conocer y contactar con clientes potenciales.

Exportar cacao de calidad con mejores precios. Con la demanda insatisfecha de muchos países, incluido El Salvador, los precios del Cacao pueden ser mejores al ofrecer la variedad de cacao que existe en San Pedro Nonualco, quienes al tener cosechas constantes y de calidad, se vuelven más fuertes para competir fuera del municipio y de crecer la producción hasta podría acceder a mercados internacionales con todas las variedades de Cacao existentes. Para ello deben obtener una certificación de comercio justo u otra certificación que le dé al Cacao un plus y calidad; lo cual permitirá vender con mayor facilidad en el mercado objetivo.

Competir con el cacao nacional en el exterior. El Cacao salvadoreño está ubicado entre los 18 mejores del mundo según el Cocoa Awards 2017, llevado a cabo en París, el Cacao proveniente de unas semillas ancestrales, semillas que también existen en este municipio, puesto que muchas fincas han brindado este fruto sin manejo alguno por generaciones, hasta ahora que se ha retomado el interés, según pobladores y productores del municipio. Por lo que presenta una oportunidad de ser reconocidos y respaldados por esta posición, la cual se podría mejorar.

Alternativa de desarrollo. La producción de Cacao y el gran negocio del chocolate pueden construirse en una alternativa viable de desarrollo y progreso para muchos productores, no solo de El Salvador, sino de todo el Continente, revirtiendo la situación de exclusión y pobreza que aún persiste asociado a este cultivo.

3.5.3 Debilidades

Falta de información del material genético de todas las clases de cacao existentes en San Pedro Nonualco. Desde el 2013 se está esperando el estudio del material genético, el cual es importante para clasificar que de todas las clases de Cacao en el municipio es la más resistente, y así enfocar la producción en ese Cacao, o poder clasificar las clases de cacao dentro de sus fincas.

Fincas sin el manejo adecuado del cultivo de cacao. Aún existen fincas de nuevos productores interesados en el Cacao, que ya poseían Cacao desde sus ancestros, los cuales no les han dado el cuidado necesario, perdiendo mazorcas que con los cultivos ancestrales no se podían controlar, puesto que si se deja crecer el árbol, las mazorcas de lo más alto son las que más riesgo tienen de perderse por no alcanzarlas o por la depredación de ardillas o murciélagos.

Falta de maquinaria y equipo para agroindustrializar el cacao. En San Pedro Nonualco solo existe una transformación artesanal del Cacao, que va desde el uso de comales de barro y molinos, lo cual no es apto para la producción que se piensan cosechar en conjunto, por lo que se hace imperativo contar con la tecnología para la agroindustrialización para reducir costos y vender a buen precio los productos intermedios y finales derivados del Cacao.

No poseen acceso a financiamiento de ningún tipo. Por la falta de asociación legal, se les hace difícil a los productores acceder a financiamiento que les ayude a la obtención de mejor equipo en la municipalidad, y también a un mejor manejo a los cultivos, pues no todos pueden tener personal a su cargo o los insumos necesarios para que las cosechas se logren con éxito, pues la inversión debe ser relativamente alta a la hora de iniciar en las siembras de cacao y manutención de estas.

Temor de inversión por parte de algunos agricultores fuertes de la zona por falta de conocimiento del cultivo. Existen muchos agricultores importantes en San Pedro Nonualco, que podrían apostar a este cultivo en el municipio, sin embargo tienen miedo de reconversión o de incluir dentro de sus tierras el fruto del Cacao, lo cual podría limitar las cosechas potenciales.

Poca producción de cacao. Relacionada con el temor de algunos agricultores de la zona, se destaca que es porque pocos productores están recogiendo cosechas constantes en la actualidad, por estar a la espera de que los viveros finalmente puedan distribuirse entre los productores y esperar a que los árboles alcancen la madurez necesaria para empezar a dar fruto. Por el momento la producción de Cacao es baja.

Productos artesanales con poco valor agregado. Debido a la falta de tecnología en el municipio, los productos que actualmente se están comercializando de forma interna, no presentan mayor contribución al desarrollo económico local, pues este desarrollo no ha estado ligado al aprovechamiento integral de una rica materia prima para transformarla (industrializarla), sino a un proceso de comercialización con poco valor agregado y por ende con bajo impacto económico.

3.5.4 Amenazas

La competencia nacional e internacional. La competencia de Cacao en El Salvador está bien definida, La hacienda la Carrera, la cual tiene su nicho de mercado leal y por su reconocimiento a nivel nacional e internacional puede ser un limitante para incursionar en el mercado a los nuevos productores de Cacao. Y a nivel de la región, otros países de Centroamérica cuentan con mejor nivel tecnológico y alta producción, lo que les permite ofrecer un precio menor al consumidor por el Cacao y derivados.

Comercio injusto. Para entrar al listado del ICCO (International Cocoa Organization) se debe tener apoyo de instituciones público/privadas para poder costear las certificaciones e inscripciones como miembros de esta organización para poder optar por un comercio justo con las otras 49 nacionalidades miembros de la organización.

Plagas y roedores no controlables. Muchos de los productores de San Pedro Nonualco logran contabilizar cuantas mazorcas pierden por la ardilla, otros han tenido plagas que han acabado con la cosecha, los cuales son factores que no pueden controlar, lo cual puede poner en riesgo la calidad, reducir la producción y por ende se verá reflejado en la baja de precios o ventas menores a lo previsto y la única forma en que los productores manejan los árboles enfermos es reemplazándolos, pero el problema es que pueden infectarse durante semanas o meses antes de mostrar síntomas, y así pueden transmitir enfermedades a sus vecinos antes de ser detectados.

Dependencia de condiciones ambientales, políticas e institucionales. La producción cacaotera y por consiguiente toda la cadena agroindustrial del Cacao y del chocolate, son altamente dependientes de las condiciones ambientales (desastres naturales, enfermedades, etc.), de la estabilidad política e institucional de los países productores y de los niveles de crecimiento económico mundial, por lo que se deben conocer de la mejor manera esas condiciones a nivel nacional, para minimizar el impacto sobre la producción.

Variación en los precios nacionales e internacionales de cacao. Como todo negocio, siempre habrá un riesgo con los precios, puesto que es un factor que no se puede controlar, ya que El Salvador no posee peso preponderante para poder influir en ellos, y por eso habrá un riesgo a la hora de tranzar el Cacao de San Pedro Nonualco de que se quiera pagar un precio inferior a los costos de producción, lo cual no es la idea que se busca para el desarrollo de la localidad.

Exigencias mayores en los mercados. Los mercados cada vez establecen mayores exigencias respecto a la calidad, la sostenibilidad, la salud y el compromiso social que hay detrás de este tipo de producción agrícola, por lo cual se debe tratar de estar a la vanguardia con los productos que se elaboran y tener satisfechos a los consumidores.

Países productores de cacao con experiencia. Diversos territorios de la agricultura tropical de América constituyen la tercera región productora de Cacao del mundo y la primera productora de Cacao fino y de aroma, por lo que hay países que ya están posicionados en mercados internacionales, con los

cuales se debe competir, no solo con precios, sino con la experiencia pues a nivel nacional, se tiene como reto particular mejorar la productividad de sus cacaotales y manteniendo la calidad del cacao.

La sobreoferta tiene un impacto directo en los precios de los productos básicos. La gran mayoría de la producción mundial proviene de países de bajos ingresos. Sin embargo cada vez va creciendo más el interés por la reactivación de Cacao y poder incursionar en mercados internacionales, y esto se traduce en un hecho interesante, que los precios del cacao han estado disminuyendo nuevamente.

3.6 Conclusiones y recomendaciones

3.6.1 Conclusiones

La agroindustrialización del cacao son las actividades posteriores a las cosechas relacionadas con la transformación, la preservación y la preparación de la producción para el consumo intermedio o final. El cacao en grano es la materia prima para las industrias de confitería y de producción de chocolates, cosméticos y farmacéuticos. La cadena productiva del cacao comprende tres tipos de eslabones: El eslabón primario o productivo, hace referencia a la siembra, cosecha y post cosecha de cacao; el eslabón de transformación e industrialización, es el núcleo dinámico de la cadena, concentrado en pocas unidades de producción, comprende el procesamiento del grano para producir licor, pasta, aceites, manteca de cacao, polvo de cacao, chocolates y confites y el eslabón comercialización, abarca el mercadeo tanto a nivel interno como externo.

A nivel internacional se clasifica el cacao en dos grandes grupos: Ordinario y Fino que también es conocido como cacao de aroma; el primero es utilizado para la producción de chocolates y manteca y se considera que es el Cacao Forastero (Cacao Ordinario). El Cacao de Aroma se considera, el cacao criollo y trinitario debido a su aroma y composición; principalmente se utiliza para mezclarlo con el ordinario. Según el CENTA, existe la clasificación en tres especies: Forastero, Criollo y Trinitario. El Cacao Forastero constituye el 95% aproximadamente de la producción mundial, el Criollo es menos resistente a las plagas y el Trinitario es un híbrido de ambas especies.

La producción mundial de cacao supera los 4 millones de TM de granos y 5 países son quienes concentran el 84% de la producción mundial. Se estima en 5.5 millones de pequeños productores en el mundo que generan cerca del 80% al 90% de la producción mundial, muchos con parcelas que van desde las 0.2 Has a 0.5 Has. El cacao representa un importante generador de ingresos por exportaciones, empleo y bienestar en las zonas rurales.

El crecimiento en la producción y consumo de cacao se ha vuelto más gourmet, por lo cual los expertos internacionales están más interesados en sabores, aromas y características específicas asociadas con la variedad del Cacao, clima, manejo y proceso de la postcosecha; sin embargo, algunas regiones y El Salvador en particular tiene desafíos en el procesamiento del grano, la agregación de valor y consolidación de los mercados internos, además necesita invertir en investigación y educación para sumar actores y crear más y mejores capacidades de producción.

Europa representa el 50% del consumo mundial, consumen chocolate de confitería, destacan: el chocolate con licor, el chocolate que incluye juguetes estacionarios como los huevos de pascua, el chocolate usado como tentempié y en barra o tabletas. A nivel mundial hay un crecimiento de 9% en el consumo de chocolates oscuros, la demanda es para Cacao Fino (Criollo y Trinitario) como base para preparación de chocolates oscuros y saludables, en el cual El Salvador, tiene el potencial para producir Cacao Criollo Fino de aroma de alta calidad. Recientemente, ha aumentado la preferencia del público gourmet por el chocolate negro Premium, con un alto contenido de Cacao. Desde el 2007 el consumo mundial de cacao ha crecido de forma sostenida en un 11.5% aproximadamente (tasa interanual de crecimiento del 1.3%). EU es el país con mayor consumo interno aparente de cacao.

La comercialización del cacao y todos sus derivados genera una agrocadena global con excelentes proyecciones de mercado y resultados financieros, en la que participan productores, empresas procesadoras, exportadores, industrias fabricantes de chocolate, comercializadoras mayoristas, minoristas y consumidores. Existe un creciente interés en la comercialización del Cacao que se distingue por el sabor, olor, texturas y matices de un producto diferenciado, cultivado por pequeños productores. Las estadísticas

reflejan que hay un crecimiento del mercado fino de aroma. El sector del Cacao se caracteriza por un alto grado de concentración. Siete países ofertan 85% de la producción, cinco empresas controlan 80% del negocio de cacao, cinco empresas procesan 70% del cacao y seis multinacionales cacaoteras controlan el 80% del mercado mundial.

Las exportaciones registradas de Cacao en grano en el mundo superan las 2.2 millones de TM anuales y son lideradas por 5 países que exportan más del 85 %. El valor de dichas exportaciones se ha septuplicado en los últimos 15 años, a una tasa promedio interanual del 23%. Por el lado de las importaciones, muestran un lento incremento desde el año 2000, aunque en los últimos años se observa una reducción de las importaciones, alcanzando el nivel más bajo de los últimos diez años en el 2015 con 2.6 millones de TM debido al incremento del precio internacional del Cacao y la crisis económica que ha afectado la capacidad adquisitiva de los demandantes europeos.

Existen tres mercados claramente diferenciados potenciales y beneficiosos para la venta de algunos derivados del Cacao; que establecen precios diferenciados y estables, son nichos de mercado siendo éstos: Comercio Justo, Orgánico y Cacao Fino de Aroma. Los aumentos del consumo étnico, han permitido a los productores incrementar y desarrollar su producción, esto en términos de una adopción de medidas tales como sellos Étnicos, Fairtrade y Rainforets Alliance. El Cacao Fino de aroma recibe precios más altos en el mercado que los granos de cacao a granel, debido a su calidad intrínseca y razones de comercialización (por ejemplo, historias elaboradas, más transparencia). Este lo compran los chocolateros gourmet quienes venden su producto a segmentos altos y a clientes con gran poder adquisitivo, los cuales tienen un gran sentido por la responsabilidad social que permite que se valore el producto y que se pague inclusive por encima de los precios en bolsa.

El Cacao es uno de los frutos más adaptables que posee El Salvador, lo cual no ha sido aprovechado por muchos productores nacionales, pues no han tomado la iniciativa de estudiarlo más allá de su material genético, como una forma de poder pasar del viejo paradigma a uno nuevo, es decir, pasar de los cultivos tradicionales y su venta sin ningún procesamiento, a la agroindustrialización, como una oportunidad de

desarrollo para el país. El procesamiento del Cacao es un reto, ya que comúnmente se vende únicamente en semilla. Con la agroindustrialización, aparte de generar valor agregado al producto final, es uno de los impulsores más importantes del desarrollo local, pues genera nuevas fuentes de empleo e ingresos a las comunidades.

Han pasado muchos años para que la dulzura del cacao que se obtiene de su producto final, el chocolate y derivados, despertara el interés de agricultores salvadoreños grandes y pequeños no solo para recuperar el cultivo nativo o criollo, sino para apostar por un producto que pueda volver a ser una materia prima de exportación hacia el Viejo Continente, donde es altamente demandado por su alta calidad. Las condiciones climáticas y orgánicas del país permiten que se pueda cosechar “Cacao Fino de aroma”, ya que ese tipo de producto es demandado por empresas chocolateras más finas de Suiza, Francia e Italia.

El Salvador, a pesar de estar ubicado en la zona aledaña a uno de los centros de origen de Cacao (México-Guatemala), no ha tenido el desarrollo de este cultivo, el nivel de tecnología y comercialización utilizado es incipiente a pesar de contar con zonas potenciales para su cultivo, la Hacienda la Carrera ubicada en Usulután, es la zona cacaotera de importancia que apuesta a explotar esta ventaja que el Cacao ofrece. El Salvador cuenta con un área potencial de 43,058 Has para el cultivo de Cacao, que acompañado del componente agroforestal lograría un importante plan de reforestación en el país, de éstas, 18,843 Has tienen grandes posibilidades de riego. En la Zona Norte, se encuentran 8,370 Has potenciales para el cultivo, con posibilidades de riego. El país tiene la oportunidad de contar con organismos internacionales como el CATIE, para brindar capacitaciones en establecimiento y manejo de plantaciones de Cacao, además el MAG trabaja en fortalecer a los productores y garantizar la seguridad alimentaria con la diversificación agrícola.

Debido al déficit en la producción de Cacao, el país ha importado de países como Nicaragua, Honduras y Guatemala. La mayoría de empresas en El Salvador no utilizan el Cacao nacional, debido a que desconocen si los productores nacionales tienen capacidad de suplir la alta demanda de empresas como SHAW’S, COSCO, MELHER, PURATOS, etc. Esto puede ser la apuesta más prometedora para el país,

pues estas empresas como Shaw's podrían bajar sus costos si no importaran el Cacao y lo pudieran obtener de los productores nacionales, siempre y cuando la producción cumpla con las exigencias de calidad que las empresas necesitan.

Otra dificultad es que los precios nacionales no son competitivos con los precios internacionales debido a que los productores no cuentan con procesos mecanizados para la elaboración de cacao procesado y para el procesamiento de la semilla, poca experiencia en el tratamiento del cultivo y el desconocimiento de las diversas clases de cacao. Las empresas consideran de mala calidad el cacao procesado, ya que al no contar con la maquinaria adecuada para ello, el proceso termina siendo artesanal, lo cual afecta la calidad del producto por el alto contenido de azúcar y grasa que se le agrega. Contrario al producto extranjero que cuenta con procesamiento definido, lo cual aumenta su calidad que se refleja en precios más competitivos.

Existen varios agricultores y empresarios que desean recuperar el cultivo del cacao como parte de la economía e identidad nacional. En este renaciente sector ya hay experiencia y dedicación para hacer el cultivo rentable. Pese a que para algunos, el sembrar Cacao se ve como un obstáculo al recolectar mejores cosechas, otros prefieren verlo como una oportunidad. El período entre 1980 y 1983 fue crucial para el desarrollo de la industria del Cacao en el país. Cuatro empresas salvadoreñas nacieron: Shaw's (gourmet), Choco Melher (golosinas populares), Proinca (cocoa) y El Morenito (coberturas) quienes identificaron la necesidad de satisfacer la demanda de los segmentos socioeconómicos. La mayor fábrica local (Melher), que utiliza cacao en polvo o cocoa importada desde China, afirma que vende 192,000 libras mensuales en el país para chocobanano, lo que equivale a 8 millones de chocobananos consumidos en el país por mes.

En El Salvador uno de los productos que más se consume es el chocolate en tablilla para hacer bebida caliente, pero ya se están comercializando otros productos como vino, confites, entre otros donde la micro empresa chocolatera tiene áreas estratégicas a desarrollar en la transformación del cacao.

Varias regiones de El Salvador, le han apostado al Cacao como una vía para contribuir al desarrollo local de los municipios. La Alianza del Cacao en El Salvador es una iniciativa en la cual participan actores

nacionales e internacionales que trabajan en conjunto con productores para recuperar el cultivo. Según La Alianza, para 2019, proyectó sembrar 10,000 mzs para consumo local y exportación. Busca posicionar al país como un origen privilegiado de Cacaos Finos de aroma de alta calidad, en los segmentos especial y gourmet, a través de la articulación de los distintos actores de la cadena de valor, con ello se piensa lograr un triple impacto: proteger el medioambiente, generar empleos e ingresos a los pequeños productores/as. Actualmente están interviniendo en 12 departamentos y 121 municipios. Se estima que para el 2019 se produzca más de 1,000 TM.

Según el MAG, el Cacao se cultiva en una superficie de 1,123 mzs, obteniendo un volumen de 7,988 qq. Esta producción, se considera poca de acuerdo a la demanda de 22,000 qq, es por eso que se recurre a la importación. Según el MAG se importa 3 veces la producción nacional de Cacao en grano o en polvo para utilizar en diferentes productos. La importación más grande, en volumen y valor, es de chocolates, principalmente de EU. Para el periodo 2012 – 2016 esta tendencia se mantiene y destacan las importaciones de Cacao en Polvo con adición de azúcar u otros edulcorantes así como las importaciones de chocolates y otras preparaciones que contienen Cacao.

Las importaciones de Cacao se destinan en un alto porcentaje a la transformación para la exportación, El Salvador pasó de exportar US\$ 2.9 millones de Cacao en 2000 a US\$5 millones en el periodo 2008–2016, de los cuales aproximadamente 29.9% se exporta a Nicaragua, a Guatemala el 21.8%, a Honduras el 16.3%, a México el 10% y Estados Unidos el 8.1%. Un factor que determinó el aumento en el valor de las exportaciones fueron los buenos precios, pues el crecimiento del volumen fue de 2.4% en promedio durante 2000 al 2017. Los precios promedio del grano a nivel nacional fueron US\$135.1 por qq en el mercado mayorista en enero 2018. A nivel internacional se cotiza en US\$ 1,952 por TM (aproximadamente US\$195.2 qq), muy superior a los precios nacionales. De 2005 a 2017, los precios del cacao tuvieron un máximo de US\$ 3,525.1 por TM.

La cadena Productiva de cacao en El Salvador estará formada por tres eslabones principales: Productivo, Transformación o industrialización y Comercialización. El productivo abarca la siembra,

cosecha y post cosecha del cacao. A este pertenecen los agricultores o dueños que las tierras así como también los productores de insumos necesarios para la producción. El eslabón de industrialización es el más dinámico, se concentra en pocas unidades de producción y se encarga del procesamiento del grano para la elaboración del licor, pasta, manteca de cacao, chocolates, polvo de chocolates y confites que lleven chocolate. A este eslabón pertenecen las procesadoras y productoras de chocolate que residen en el país: Chocolates Shaw's, Chocolatera Melher, PROINCA y FACEMA que tienen acceso a mercados tanto nacionales como internacionales, para 2009 se estima que estas empresas exportaron alrededor de US\$4 millones en productos derivados de Cacao. El eslabón de comercialización abarca el mercado interno e internacional, las empresas privadas que comercian confitería en mercados de exportación representa el 80% del total exportado. En forma transversal a la cadena productiva, se encuentran los agentes de servicios técnicos y empresariales así como los financieros.

El municipio de San Pedro Nonualco (SPN) está dentro de la ruta de las frutas porque su principal actividad productiva es el cultivo de naranjas, limones y banano (musáceas). Además de los cultivos de granos básicos, pastos y el café; también la crianza de ganado y aves de corral. La relación con sus municipios y departamentos vecinos es por la actividad turística que en los últimos años se ha intentado explotar para desarrollar económicamente el municipio y en gran medida por actividad comercial, la cual es a través de la compraventa de los productos que promueven. Además de los productos ya mencionados, SPN es uno de los municipios en donde se ha reactivado la producción del Cacao mediante programas de desarrollo de cadenas productivas de cacao que impulsa el IICA.

La producción y agroindustrialización del Cacao en el municipio, tiene un alto potencial para generar empleos, ingresos y fortalecer la diversificación productiva agrícola, es por ello que se ha identificado a este municipio, como una zona que tiene alto potencial, puesto que están innovando en técnicas de cultivo, tecnificación de agricultores y el asociarse legalmente como una cooperativa, la cual buscaba incluir productores no solo de SPN, sino de la Región de Los Nonualcos, con la apuesta de superar la producción agrícola y orientarla a la transformación, para responder a las demandas exigentes del

mercado del Cacao y sus derivados. Los esfuerzos de asociación se iniciaron en 2012, en donde una porción de pequeños productores de la Región de Los Nonualcos hacían el esfuerzo para participar en las reuniones y capacitaciones, pues contaban con el apoyo de la Alcaldía Municipal.

En este cultivo hay productores innovando en sus propiedades, gracias al Plan de Agricultura Familiar (PAF) que impulsan nuevas iniciativas. El objetivo era echar a andar lo que se había compartido en las ECA y cultivar 14,000 plantas de cacao, preparando ellos mismos el suelo, bolsas y conteo de las plantas; con ambiente cero químicos y ecológico apostándole a que el Cacao fuese una alternativa para el municipio y así fortalecer la economía y el empleo local. En la práctica, se presentó desde cero el proceso de plantación y creación de un vivero de plantas de cacao, vivero que contó con la asistencia y colaboración de los agricultores, quienes hicieron una mezcla de Sustrato (combinación de granza de arroz, abono orgánico y tierra); mezcla apta para colocar las semillas del cacao y ubicarlas dentro de las bolsas; programa ejecutado por el IICA y CENTA en coordinación con la Alcaldía Municipal de SPN y coordinado por el encargado del desarrollo local del municipio.

San Pedro Nonualco tiene una amplia variedad de Cacao y actualmente tienen cosechas todo el año debido a su forma particular de conservar la humedad de la tierra, este proceso implica dejar que todas las hojas y desechos de los árboles tanto de Cacao como frutales, se dejen sobre la tierra lo cual ayuda a conservar la humedad, este método es nuevo ya que muchos países únicamente tienen dos cosechas al año. Debido a las diversas clases de cacao que existen en la localidad, aun no se ha podido estandarizar la semilla de mayor calidad y resistencia cosechadas en SPN, porque aún no se cuenta con los resultados de estudios del material genético.

Los resultados de la encuesta dirigida a 15 productores de Cacao en San Pedro Nonualco, quienes han conformado una cooperativa y trabajan bajo un esquema de auto ahorro, son productores agrícolas, quienes no solo se dedican a las actividades agrícolas tales como el Cacao, frutales, café, entre otros. El área total de tierras destinadas a los cultivos agrícolas suman 48.25 mz, área potencial para la producción de Cacao. De ésta área, 32.25 Mz son las que se destinan al cultivo de Cacao, área que puede aumentar con

la reconversión del cultivo, o con la agregación de otros productores de Cacao en el municipio, con lo cual puede dinamizar el tejido económico. Las áreas destinadas al Cacao están produciendo 276 qq anuales, se estima que al tener el 100% de la cosecha de las Mz cultivadas, la producción podría llegar a 494 qq de cacao o más en el 2019. Es por ello que se hace un producto atractivo para la reconversión.

Dentro de la producción, también se tienen los derivados del cacao, actualmente tienen productos intermedios y terminados, aunque no tan amplia gama de ellos, pero el 60% de los productores contempla la posibilidad de crear nuevos productos, mientras que 40% no están interesados, opinión que puede cambiar al comenzar a cosechar el producto. Aun así, con la primera molida de cacao de donde proviene el polvo, es la materia prima para realizar el “café de cacao”, cacao en polvo, confitería artesanal y las tablillas de chocolate.

Las máquinas y equipo con el que cuenta SPN, puede iniciar la industrialización del cacao solamente a niveles muy tradicionales, y que a pesar de ello, se puede tener un valor agregado a los derivados de cacao, teniendo en cuenta que si se paga el Cacao en semilla a US\$2.00/libra, al procesarlo pueden obtenerse mayores productos y por supuesto mejores precios en el mercado local y nacional; lo cual implicaría contratar más mano de obra, y mientras se aumenta la producción, también mayor mano de obra en las manzanas cultivadas. El 100% de los productores del estudio tienen la intención de (al tener cosecha de Cacao) destinarlo a la venta y no para uso personal. La apuesta es transformar el Cacao para obtener mayores ingresos. Los compradores del Cacao y sus productos derivados, son básicamente del sector informal, el mercado local, algunas tiendas minoristas y familiares. No existen tiendas mayoristas que compren productos derivados de SPN.

Los productores con mayores terrenos (40% de la población en estudio), consideran que pueden continuar con el proceso de agroindustrialización sin necesidad de solicitar financiamiento, pero para los más pequeños y nuevos productores de cacao (60%), se les hace más difícil salir a flote sin recursos. Actualmente, el 100% de los productores no posee ningún tipo de financiamiento en el cultivo del Cacao.

El 69% de los caficultores están interesados en la reconversión al Cacao, mientras que el 31% no están interesados. Los primeros cuentan con 18.5 Mz que podrían destinar a producir Cacao en SPN, es decir que de las 32.25 Mz que ya cuentan con Cacao cultivado, aumentaría a 50.75 Mz, por lo que la producción aumentaría en un 57.36%.

El diagnóstico FODA, basado en los resultados de la investigación de campo, reuniones con productores de SPN y otras personas, permitió identificar las fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas de los productores de Cacao del municipio. Entre las fortalezas se encuentran las siguientes: Poseen áreas disponibles adecuadas para el cultivo; recursos humanos y naturales suficientes; ayuda técnica y capacitaciones por parte institucional; producción criolla de Cacao; cosechas constantes en las fincas que producirán Cacao; clima adecuado y productores interesados en la reconversión al Cacao. Las oportunidades identificadas son: que existe un mercado especial con el Cacao Criollo, crecimiento de la demanda de Cacao; acceso a información de casos exitosos; apoyo de instituciones financieras al constituirse formalmente como asociación; participación en proyectos y ferias de emprendedores a nivel nacional; exportar Cacao de calidad con mejores precios.

Las debilidades que habría que superar están: Falta de Información del material genético de las clases de Cacao existentes; fincas sin el manejo adecuado del cultivo de Cacao; falta de maquinaria y equipo para agroindustrializar; limitado acceso al financiamiento; temor a invertir por parte de algunos agricultores; falta de conocimiento del cultivo; poca producción de Cacao y productos artesanales con poco valor agregado. Existen una serie de amenazas, para el caso son: La competencia nacional e internacional; plagas y roedores no controlables; dependencia de condiciones ambientales; variación en los precios nacionales e internacionales de Cacao; exigencias mayores en los mercados; países productores de Cacao con experiencia; las sobreoferta podría impactar en la caída de precios del producto.

3.6.2 Recomendaciones

Para lograr mejorar la productividad y desarrollo es necesario que las entidades públicas y privadas den apoyo financiero a estos pequeños productores, pues hasta el momento la producción la llevan a cabo por medios propios, lo cual no permite que haya un crecimiento que logre insertar nueva mano de obra o generar nuevas fuentes de empleos que vayan más allá del trabajo familiar, y poder establecer un salario desligado del parentesco y respaldado por la continuidad del proceso de buenas formas de producción y transformación de las semillas del cacao.

Se debe empezar por el fomento de una economía cacaotera sostenible en términos económicos, sociales y medioambientales, la cual pueda alentar a los productores de Cacao a desarrollar y aplicar estrategias para mejorar la capacidad a nivel nacional y que los pequeños agricultores puedan beneficiarse de esta producción de cacao para que puedan aumentar sus ingresos y aliviar la pobreza a nivel nacional, aplicando inmersamente un plan de reforestación en el país.

Para ello, se debe tener en cuenta los factores ambientales para destinar tierras al cultivo del Cacao, cuidando el trato que se le dé, pues si se cultivara en pleno sol, el tamaño del fruto se vería reducido y afectado, por lo que se recomienda que el manejo del cultivo incluya sombras, las cuales son obtenidas de otras plantaciones frutales, que con la muda de hojas ayudan también a mantener la humedad en la tierra y abonar al crecimiento y calidad del cacao que se produce. Educar a los productores para que utilicen mejores prácticas agronómicas en sus cultivos, es primordial.

Dar a conocer a más productores de Cacao en el país, pues la mayoría de empresas en El Salvador que transforman el cacao, no trabajan con semilla nacional, debido a que desconocen la existencia de ellos, quienes pueden cumplir con la demanda nacional si se crea una promoción adecuada e información clara respecto a los agricultores y las características de las diferentes clases de cacao producidas, diferenciando estas clases de acuerdo a las exigencias y medidas que estas empresas necesitan, así se eliminaría el mito o presunción de que El Salvador no produce Cacao. Para ello, los productores a nivel nacional deben

superarse para poder fomentar una estructura productiva con el fin de volverla más competitiva, eficiente y tecnológica. Es preciso en primer lugar fomentar las relaciones de cooperación o si se prefiere, desarrollar una visión compartida entre los productores, esto como punto de partida para facilitar el traspaso tecnológico de los mayores productores a los más pequeños.

Que las instituciones (MAG, UES, etc.) quienes han investigado sobre el material genético de todas las variedades del Cacao en SPN, muestren finalmente dichos resultados, para poder identificar, de una mejor manera, el Cacao más resistente a plagas o enfermedades, mejor tamaño, mejor dulzura, etc., y así propagar los viveros de Cacao que mejor puedan venderse en el mercado tanto como semillas sin procesar, como de productos derivados de este cultivo. Esta es una de las partes donde se necesita el fortalecimiento de la base asociativa pública-privada, para que sea una apuesta de interés local y nacional y se brinde a los productores una mayor información.

Con este asocio se podrían conseguir mayores incentivos a la generación de encadenamientos locales o cadena de valor e impulso del consumo nacional de productos derivados del Cacao. No solo se debe cambiar las variables de sostenibilidad del Cacao; sino que es necesario apuntar el principal elemento de la cadena de valor que es el productor. Si no hay rentabilidad para el productor, no existirá negocio para la agroindustria del Cacao ni a nivel local en SPN y menos a nivel nacional, por lo cual es importante proteger a los productores.

Para poder incursionar en la exportación de los derivados del Cacao como subproductos o bien elaborado (chocolate) es preciso fortalecer la oferta del mismo y abastecer la producción nacional, en lo particular el chocolate tendría más ventaja de competir en el mercado internacional dado el valor que este posee como bien de consumo final, no obstante ello implica una fuerte inversión en bienes de capital para la elaboración a escala ampliada de chocolate.

Mayor apoyo de entidades financieras para el mejor desempeño de siembra, cosecha y transformación del Cacao en SPN, y no desaprovechar las tierras ociosas por falta de ayuda financiera; es

decir, que haya inclusión financiera para los pequeños agricultores, quienes son necesarios e importantes para el aumento de la productividad y hacerlo sostenible, lo cual puede permitir tener una proyección hacia afuera y aprovechar el cacao criollo que existe en San Pedro Nonualco para conseguir un mejor precio de venta por conservar variedad de un cacao altamente demandado en el mercado extranjero que no se ve influenciados por los precios internacionales del cacao, por ser un mercado especial.

El desarrollo del sector cacaotero, debe fundamentarse en incentivar y promover la transformación de la cadena a través de la integración de elementos que le den valor agregado y/o una diferenciación competitiva. No es posible ni deseable que El Salvador continúe importando materia prima, sino aprovechar la superficie actual y potencial para generar nuestra propia materia prima, es decir, nuestro propio cacao.

El Salvador es un país cuya población afronta elevados niveles de pobreza, que se acentúa en las zonas rurales, lo que indica la necesidad de adoptar una estrategia semejante a lo que se ha hecho con el café nacional, de buscar productos destinados a mercados nicho o mercados especiales, como productos orgánicos, comercio justo, gourmet, con denominación de origen, etc., para buscar mejores precios para el producto. Lo bueno es que el país está iniciando este proceso de re-insertarse en el mercado mundial del Cacao y, por ende, existe una oportunidad para consolidar una estrategia nacional que sea consistente con esa perspectiva de valor agregado y de competitividad de largo plazo. El cacao tiene muy buenas expectativas en el mercado no-diferenciado también, con expectativas de un aumento de 30% en su demanda global en los próximos 10 años. También tiene mucho potencial en las zonas costeras, y se pueden buscar sinergias con la segunda fase de Fomilenio para fomentar el cultivo.

Es necesario fortalecer la participación de gobiernos locales, organismos no gubernamentales y otras instituciones públicas y privadas en las actividades de promoción y fomento de la cacaocultura; asimismo, establecer espacios de gobernanza para la creación de sinergias que fortalezcan la organización entre los actores públicos y privados de la cadena de valor de cacao. Fortalecer la investigación y transferencia de tecnología, así como la creación de incentivos a lo largo de la cadena de valor de cacao.

Buscar la vinculación y sinergia con otras políticas, planes, programas y proyectos, con el fin de generar impactos económicos, sociales y medioambientales de los actores de la cadena de valor.

La Cacaocultura en El Salvador, posee una base productiva incipiente para la producción comercial y el desarrollo de la agroindustria de la misma y que dado el auge que pueda desarrollar el cultivo, la base productiva carece de infraestructura que le permita soportar los efectos del cambio climático, como las canículas prolongadas recurrentes en las zonas consideradas aptas para la expansión de la Cacaocultura en el país. De esta forma, es importante desarrollar la infraestructura que permita la cosecha de agua en la época lluviosa, y utilizar esta agua en riego tanto en las canículas prolongadas como en la época seca, teniendo como principal objetivo la sobrevivencia y productividad del cacao.

El desarrollo de la agroindustria permitirá a pequeños y micro empresarios, transformar la materia prima (grano fermentado y seco) en productos con valor agregado que tengan demanda en nichos de mercado local o extranjero. Siendo necesario crear líneas de productos de cacao, con sus respectivos estudios de mercado, de factibilidad y de apalancamiento financiero, para que puedan ser retomados por interesados en desarrollarlos.

Desarrollar líneas de productos agroindustriales de cacao con un registro de marca y registro sanitario para su producción comercial, capacitar a potenciales microempresarios de la industria de cacao, crear una incubadora de empresas para apalancar a emprendedores y poner sus propias ideas en la agroindustria de cacao.

Considerando el auge de la Cacaocultura en el país y por la importancia cultural, económica y social se requiere desarrollar tecnología y una base estructural de conocimientos y competencias como factores de éxito para el desarrollo de la actividad. En este sentido realizar acciones orientadas al desarrollo de materiales genéticos, tecnologías de manejo para la producción, desarrollo de la agroindustria y la formación de competencias de agentes profesionales de cambio.

Las mayores limitantes para el desarrollo del cultivo de cacao, es la carencia casi absoluta de material genético de calidad reconocida que pueda utilizarse para una propagación masiva de material clonado ya sea por injertación u otras formas de propagación vegetativa. Se estima que a nivel nacional por efecto de la ejecución de diferentes proyectos relacionados con la siembra de cacao, se requerirán fuertes cantidades de plantas. Por lo anterior, el establecimiento de bancos de germoplasma, viveros y jardines clónales ubicados en estaciones experimentales del CENTA, son acciones indispensables para proveer de plantas sanas en cantidades requeridas por los productores. El desarrollo del sector requiere una base de conocimiento para la producción y desarrollo de la agroindustria, la cual es inexistente en el país. Se recomienda que los productores de cacao, no deben verse solamente como proveedores de materia prima (grano seco) para el sector de transformación de productos y de los comercializadores, sino que debe dárseles capacitación y acompañamiento para su participación en los otros eslabones de la cadena de valor, principalmente en el tema de valor agregado a través del desarrollo de la agroindustria a diferentes niveles.

Fortalecimiento técnico de entidades especializadas del MAG (principalmente en el CENTA, la ENA y el Parque de Tecnología de Alimentos), que brindan servicios a los productores y procesadores de diferentes productos, como el cacao, para la innovación, desarrollo y fomento de la agroindustria de cacao.

Es indispensable apoyar y fortalecer las instituciones del MAG que prestan estos servicios, mediante la renovación de equipos en los diferentes laboratorios, a productores en el área de análisis de suelos, químicos, plagas y enfermedades, análisis y preparación de alimentos y biotecnología del cultivo.

En El Salvador, el cultivo tiene vital importancia en el orden económico, social y ambiental, es un producto de exportación y materia prima para las industrias locales de fabricación de chocolates y sus derivados, siendo un cultivo generador de fuentes de empleo, divisas y de naturaleza conservacionista, pero su ampliación en el territorio está limitada debido a que no se dispone con una variedad comercial, dado que no se cuenta con registros que identifiquen los materiales promisorios y por la dificultad de establecer procesos masivos de multiplicación de plantas a bajo costo.

La mayoría de los productores de cacao son pequeños con menos de 2 Mz, y se estima que un 70% no están organizados lo que no permite aplicar economías a escala. El manejo del cultivo se hace principalmente con tecnología tradicional y demanda asistencia técnica por el poco conocimiento del manejo del cultivo. Se cuenta con el 90% de mezcla de trinitarios (forasteros + criollos) y criollos con poca producción, por lo tanto, una estrategia al incentivar a aumentar las áreas de cultivo debe de ser con materiales finos de aroma, pero antes debe existir una validación del material. Por otra parte, el sistema agroforestal con cacao responde a la necesidad del sector agropecuario para tener un sistema resiliente ambiental, social y económico; dada la diversidad de las especies del sistema y el manejo del microclima.

En la actualidad en el mercado internacional de este producto, se han presentado balances deficitarios puesto que ha sido mayor la demanda que la oferta, con las consecuencias que ello acarrea como lo es el incremento en el precio de las bolsas en que se lleva a cabo los negocios del producto en el mundo. También, como “commodity” (producto no-diferenciado), tiene un precio internacional muy volátil, debido a fluctuaciones en producción, incertidumbre política en países como Costa de Marfil y la alta participación de especuladores e inversionistas institucionales en el mercado, quienes no responden a los mismos incentivos que los vendedores y compradores de cacao. Por ejemplo, entre el año 2000 y 2010, el precio aumentó 200%. Esta volatilidad tiene implicaciones muy importantes para la forma en que se debe desarrollar el cacao en El Salvador.

El cacao es una actividad que está regresando al interés de productores en muchas partes del país, viendo su potencial futuro, pero en verdad, es un regreso a un cultivo que tuvo una influencia profunda en el desarrollo agropecuario de El Salvador en el pasado. El mercado mundial demanda 3.5 millones de TM, toda Centroamérica produce 5 mil TM y El Salvador solo unas 200 TM, pero es un cacao con dominancia de criollo y trinitario de muy alta calidad. A nivel mundial solo un 5 % del cacao que se comercializa es de alta calidad y en este segmento está el criollo, "el mejor cacao del mundo", según los productores salvadoreños.

ESCACAO es una cooperativa que está formada inicialmente por 24 socios, ellos establecen como meta principal, suplir el mercado nacional y el mercado exterior con cacao fino de aroma, pero para esto se han establecido sembrar 1,000 mz de cacao, además tienen de socios a los procesadores más grande de El Salvador (Melher y Shaw's), cuenta con el banco de germoplasma de cacao más representativo de El Salvador y tienen alrededor del 15% de áreas sembrada de cacao en el país.

En la actualidad, El Salvador no cuenta con un programa de mejoramiento genético en el cultivo de cacao que genere materiales de calidad y alto valor genético, para mejorar la productividad y competitividad del cultivo. Ante esto, el Programa de Mejoramiento Genético del CENTA pondrá a disposición genotipos de cacao debidamente identificados y caracterizados, que formen la base para el desarrollo y liberación de variedades adaptadas a las condiciones climáticas de El Salvador. La finalidad del mejoramiento es seleccionar árboles de cacao con mayor productividad, calidad del grano y resistencia a plagas. Así también obtener variedades con alto potencial de rendimiento, buenos atributos agronómicos y fitosanitarios, adaptados a diferentes zonas agroecológicas y en función de la demanda del productor. Por tanto, al generar tecnologías complementarias se mejora el desempeño productivo, se desarrolla el potencial económico de los cultivares superiores que genera la investigación, y se eleva la calidad del producto final para agregar valor a la producción.

Para ello se establecerán líneas de investigación, y la información generada a través de estas será aprovechada en actividades de selección, caracterización, y mejoramiento de variedades basados en su productividad y en el reconocimiento de su procedencia. Se iniciará además un proceso de gestión de calidad de los laboratorios con miras a la acreditación para lo cual se necesitarán consultores en dicha área para que refuercen las capacidades. Con la implementación de un sistema de gestión de la calidad, se pretende elevar la imagen y fortalecimiento institucional, ya que todo el accionar analítico y administrativo de los laboratorios dependerá de la capacidad y habilidades desarrolladas por el personal involucrado y comprometido con la responsabilidad técnica que exige el sistema socio-económico y competitivo del país y especialmente el área agropecuaria y forestal.

Bibliografía

- ACAN-EFE. (24 de Mayo de 2017). Mesoamérica impulsa la comercialización de cacao fino de aroma. .
El Economista.
- Agricultura Centroamericana y global, b. (12 de Mayo de 2012). Blog de Agricultura Centroamericana y
global. Obtenido de El Cacao en El Salvador - de regreso al futuro parte 1.:
<https://amyangel5.wordpress.com/2012/05/21/cacao1/>
- Albuquerque, F. (2012). El enfoque del desarrollo territorial. Programa de Formación en Desarrollo
Económico Local con Inclusión Social. ., (pág. 11). San Salvador.
- Alburquerque, F. (2004). Desarrollo Económico Local y descentralización en América Latina. Revista de
la CEPAL 82, 158.
- Alburquerque, F. (2007). TEORÍA Y PRÁCTICA DEL ENFOQUE DEL DESARROLLO LOCAL.
España.
- Alegría et al., Y. A. (2018.). Plan de Ordenamiento Territorial del casco urbano de San Pedro Nonualco,
Departamento de La Paz. (Tesis de Grado), Universidad de El Salvador.
- Alianza Cacao, c. (04 de Octubre de 2016). Fomento en el desarrollo del cacao en El Salvador. Noticias,
Sala de Prensa.
- Allende Landa, J. (1987). Desarrollo local y reestructuración urbano - regional. Estudios Territoriales, N°
25. P.84.
- Alonso, G. J. (2013). Revisión del Concepto de Desarrollo Local desde una perspectiva territorial.
España.
- Ancheta, C. (2011). Incidencia del gasto municipal en el Desarrollo Local, de los municipios de Izalco,
Juayúa y Salcoatitán, período 2005- 2010.

- Arevalo et al, M. D. (2016). Estado Actual Sobre la Producción y comercio del Cacao en América. IICA.
- Arquitecto Luis Alfaro, j. d. (2018). jefe de UACI. San Pedro Nonualco.
- Avalos, R. y. (2016). Plan de Exportación de Cacao Orgánico hacia el mercado de la Unión Europea. Caso Ilustrativo Cáritas El Salvador. 2.
- Avila, I. (10 de Junio de 2019). Productores de cacao mejoran productos al fermentar las semillas. El Diario de Hoy. Obtenido de <https://www.elsalvador.com/eldiariodehoy/productores-de-cacao-mejoran-productos-al-fermentar-las-semillas/611153/2019/>
- BANDESAL. (2016). BANDESAL, EL SALVADOR.
- BCR. (2018). Informe Analítico de Comercio Exterior de El Salvador. . Gerencia de Estadísticas económicas Departamento del Sector Externo., Banco Central de Reserva de El Salvador, San Salvador.
- Burbano, A. (2011). Desarrollo Local : Manual Basico para Agentes de Desarrollo Local y otros actores. España.
- Cacao, C. C. (2016.). El Cacao en el Mundo. Cámara Café & Cacao, Perú 2016. Perú.
- Cacao., C. I. (2010). Artículo 37 literal 1 del Convenio Internacional del Cacao, 2010.
- Cacaotero., C. N. (2011). Análisis Mercado Cacaotero. Colombia.
- Cárdenas, N. (2002). El desarrollo local su conceptualizacion y procesos. Venezuela.
- CEPAL. (2010). Del Desarrollo Económico Nacional al Desarrollo Local: aspectos teóricos. Comisión Económica para América Latina y el Caribe.
- Chocolate, C. d. (2016). Club del Chocolate. Obtenido de Los Productores de cacao, los Consumidores de chocolate.: <https://www.clubdelchocolate.com/84-los-productores-de-cacao-los-consumidores-de-chocolate.html>

COEM. (2003). Plan de Mitigación y uso de tierras de San Pedro Nonualco.

Cuevas, E. A. (2018). BOTANIPEDIA. Obtenido de

https://www.botanipedia.org/index.php?title=VERTICIOS_FLORALES

DEA-MAG. (2016). Encuesta Nacional Agropecuaria de Propósitos múltiples 2014-2015 . Dirección de Estadísticas Agropecuarias (DEA), Ministerio de Agricultura y Ganadería.

Desconocido. (20 de Abril de 2014). El uso del chocolate como cosmético. Obtenido de Objetivo

Bienestar: https://www.objetivobienestar.com/el-uso-del-chocolate-como-cosmetico_624_102.html

Díaz Argueta, J. C. (2006). Reflexiones sobre el desarrollo local y regional. Guatemala.

Dostert, N. (Octubre de 2011). Hoja botánica: Cacao. 5.

ElSalvador.com. (9 de Mayo de 2019). El Diario de Hoy. (E. D. Hoy, Ed.) El cacao fino tiene potencial para reducir pobreza. Obtenido de <https://www.elsalvador.com/noticias/negocios/el-cacao-fino-tiene-potencial-para-reducir-pobreza/103906/2013/>

Fairtrade International, D. (2013). Tasas de conversión de balance de masa para cacao.

Flower, R. (1952). Características del Cacao Nacional. Turrialba, Costa Rica.

FUNDE, F. N. (2008). Mujeres y Desarrollo Economico Local. El Salvador.

FUNDESYRAM. (2012). Principales usos del cacao. Obtenido de Fundacion para el Desarrollo

Socioeconómico y Restauración Ambiental: <http://www.fundesyam.info/biblioteca.php?id=4347>

Gómez, Y. (10 de Junio de 2019). Presentan anteproyecto de Ley de Fomento y Desarrollo del Subsector de Cacao. Diario Co Latino. Obtenido de <https://www.diariocolatino.com/presentan-anteproyecto-de-ley-de-fomento-y-desarrollo-del-subsector-de-cacao/>

- Gonzalez, A. N. (2006). La producción y el mercado de los productos orgánicos en el mundo 2000-2005. Centro de Estudios de la Economía Cubana . Obtenido de https://www.nodo50.org/cubasigloXXI/economia/nova6_300903.pdf
- González, E. C. (2011). Plan de Negocios para generar demanda de chocolate artesanal, elaborado por artesanos del municipio de Concepción de Ataco dirigido a tiendas y mercados municipales de la ruta turística denominada "Ruta de las Flores". (U. d. Salvador, Recopilador) San Salvador.
- Hall, C. J. (1932). Cacao. (Vol. Segunda Edición.). Londres: Macmillan & Co.
- Hardy, F. (2013). Manual de Cacao. San José, Costa Rica: Editorial Antonio Lehmann,.
- ICCO. (26 de Julio de 2017). International Cocoa Organization. . Obtenido de The Chocolat Industry. .
- ICCO. (2018). ICCO. Obtenido de <http://www.worldcocoaconference.org/es/organisers.php>
- IICA. (2010). Desarrollo de los agronegocios y la agroindustria rural en América Latina y el Caribe: Conceptos, instrumentos y casos de cooperación técnica. San Jose, Costa Rica.
- Jaffee, A. (2003). Agroindustrias para el Desarrollo.
- Joma, S. (2 de Junio de 2019). Impulso al cultivo del cacao desde el seno del municipio de Izalco. El Diario de Hoy. Obtenido de <https://www.elsalvador.com/noticias/nacional/impulso-al-cultivo-del-cacao-desde-el-seno-del-municipio-de-izalco/111810/2013/>
- Juste Carrión, J. J. (1992). El Desarrollo Local Endógeno en el área de la O.C.D.E. Canales de estudios económicos y empresariales. No. 7. Servicio de Publicaciones. P.417- 418.
- Lineo., C. (2016). Sistema del Cacao en el Perú y en el Mundo. Un análisis de la Producción y el Comercio. Lima, Peru.

MAG. (21 de Julio de 2016). Noticia: Recuperación del Cultivo del Cacao avanza con firmeza en El Salvador. . Obtenido de <http://www.mag.gob.sv/recuperacion-del-cultivo-del-cacao-avanza-con-firmeza-en-el-salvador>

MAG. (14 de Diciembre 14 de 2016). El Salvador se prepara con Políticas Públicas para el Sector Cacaotero. .

Mayas, C. (09 de Octubre de 2015). Cacao: Moneda y alimento de los Mayas. Obtenido de www.ciudadesmayas.com/publicaciones/cacao-moneda-y-alimento-de-los-mayas

Mejía Briceño, U. (1949). Estudio del Sistema radicular del árbol de cacao. . 34. Turrialba, Costa Rica.

Montesinos, I. E. (2012). Caracterización de La Cadena de Valor de Cacao en El Salvador. Ministerio de Agricultura y Ganadería, La Libertad. Santa Tecla, La Libertad: MAG.

Mucuy, C. L. (2014). Chocolates La mucuy. Obtenido de El Chocolate en el mundo y el movimiento bean to bar: <http://chocolateslamucuy.com/chocolate-en-el-mundo-y-el-movimiento-bean-to-bar/>

Nafziger., E. W. (2012.). Economic Development (Cambridge University ed., Vol. 5ta Edición.). Nueva York., Estados Unidos.

Nonualco., A. M. (20 de Septiembre de 2012). Alcaldía Municipal de San Pedro Nonualco. Obtenido de Inicio del Programa de Cultivo del Cacao.: <http://www.sanpedrononualco.org/?p=904>.

OCDE. (s.f.). Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económico.

Organización de la Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, FAO. (2013). Agroindustrias para el Desarrollo. Roma, Italia.

Ortiz, R. (Diciembre de 2015). Artesanos del Chocolate. . Obtenido de <http://www.elsalvador.com/articulo/negocios/artesanos-del-chocolate-95099>

Pérez, M. I. (2011). Desarrollo Local; una alternativa inaplazable. Cuba.

- Pietro, L. J. (2000). Hacia un desarrollo integrador y equitativo: una introducción al desarrollo local.
- Quijano, A. (2016). Características Generales de la Estructura y Dinámica en la cadena de cacao en Colombia. Tesis de Grado, Bogotá.
- Quiroz, H. O. (2012). Usos Farmacéuticos y cosméticos. Obtenido de <http://cacao-grupo2-sep02.blogspot.com/2012/11/usos-farmaceuticos-y-cosmeticos.html>
- Reyes, J. (26 de Abril de 2019). Josefina le apuesta al cacao. pág. el salvador.com. Obtenido de <https://www.elsalvador.com/eldiariodehoy/josefina-le-apuesta-al-cacao/587897/2019/>
- Sagarpa. (2015.). Estudio para mejorar la competitividad de los productores de Cacao en localidades de alta marginación en el Estado de Tabasco. . Tabasco.
- Salcedo, D. (2005). Una definición operativa del desarrollo local para El Salvador. UCA, San Salvador.
- Samuel, K. . (2014). Improving the efficiency and transparency of the Cocoa Global Value Chain. Market structure and potential impacts on smallholder farmers.
- San Pedro Nonualco, A. (s.f.). Municipios de El Salvador. Obtenido de San Pedro Nonualco: <http://www.municipiosdeelsalvador.com/la-paz/san-pedro-nonualco>.
- SIC. (2005). Cadena Productiva del Cacao: Diagnostico de Libre Competencia. Obtenido de http://www.sic.gov.co/recursos_user/documentos/promocion_competencia/Estudios_Economicos/Cacao.pdf
- Tello, M. D. (2008). Desarrollo Economico Local , descentralizacion y cluster: teoria, evidencias y aplicaciones. Peru .
- Tello, M. D. (2008). DESARROLLO ECONÓMICO LOCAL, DESCENTRALIZACIÓN Y CLUSTERS:TEORÍA, EVIDENCIA Y APLICACIONES . Perú : Centro de Negocios de la Pontificia Universidad Católica del Perú .

Turrialba. (2010). Estudio de Mercado “Cacao Amigable con la biodiversidad de Centroamérica. Costa Rica.

Umaña Cerna, C. (s.f.). Síntesis regional: Tendencias y actores del desarrollo local en Centroamérica. San Salvador.

UNCTAD. (2011). Ginebra. Obtenido de https://unctad.org/es/Docs/tdcocoa10d5_sp.pdf

UNCTAD. (2012).

Vásquez Barquero, A. (2005). Las Nuevas Fuerzas del Desarrollo. (A. Bosch, Ed.) Barcelona.

Vasquez Barquero, J. (2007). Investigaciones Regionales Desarrollo Endógeno. Teorías y políticas de desarrollo territorial. Investigaciones Regionales.

Vázquez Barquero, A. (1988). Desarrollo local: Una estrategia de creación de empleo. P.26. Madrid: Pirámide.

Vázquez Barquero, A. (2007). Investigaciones Regionales Desarrollo Endógeno. Teorías y políticas de desarrollo territorial. Investigaciones Regionales. Pág. 203.

ANEXOS

Mapa 1. Territorios de Intervención de la Alianza por el Cacao



Fuente: Alianza para el Cacao, 2014



CONVENIO INTERNACIONAL DEL CACAO, 2010

COMO HACERSE MIEMBRO

Los procedimientos para ser parte contratante del Convenio Internacional del Cacao (y miembro de la ICCO) se facilitan en el Capítulo XVII: Disposiciones Finales, Artículos 52 a 57 del Convenio Internacional del Cacao, 2010. Estos procedimientos se resumen a continuación:

- a) Firma (Artículo 53) y Notificación de Aplicación Provisional (Artículo 56). Siempre que la constitución de un país lo permita, se recomienda éste como el modo más rápido para llegar a ser parte contratante del Convenio; o bien
- b) Firma (Artículo 53), tras la ratificación, aceptación o aprobación (Artículo 54); y
- c) Adhesión (Artículo 55).

Depositario (Artículo 52)

El Secretario General de las Naciones Unidas es el Depositario del Convenio. En la práctica, esto significa que las copias originales del Convenio en los idiomas auténticos (árabe, chino, español, francés inglés y ruso) han quedado depositadas en la Sección de Tratados, Oficina de Asuntos Legales, Sede de las Naciones Unidas, Nueva York, donde pueden ser inspeccionadas, leídas o firmadas. La notificación de aplicación provisional, y los instrumentos de ratificación, aceptación aprobación o adhesión también son depositados en la Sección de Tratados. Por consiguiente, la Sección de Tratados es la que desempeña las funciones de depositario del Convenio.

El Jefe de la Sección de Tratados notifica al Director Ejecutivo y a todos los miembros de las Naciones Unidas (a través de sus Ministerios de Asuntos Exteriores) cuando se ha firmado un Convenio en nombre de un Gobierno, o cuando se ha depositado un instrumento de ratificación, aceptación, aprobación o adhesión.

Firma (Artículo 53)

El Artículo 53 del Convenio Internacional del Cacao, 2010, exige que firmen el Convenio los gobiernos que tengan intención de aplicarlo, excepto en el caso de adhesión, que no requiere firma. En el Artículo se fija un plazo límite para este fin. Sin embargo, el Consejo Internacional del Cacao sólo puede prorrogar una vez el plazo límite establecido para las firmas.

Notificación de Aplicación Provisional (Artículo 56)

El acto de firmar el Convenio conforme al Artículo 53 o de notificar la aplicación provisional conforme al Artículo 56 es un acto ejecutivo de un gobierno. Por otra parte, el acto de ratificación, aceptación o aprobación (Artículo 54) y adhesión (Artículo 55) es un acto legislativo y requiere alguna forma de legislación, aprobada según los requisitos constitucionales del país en cuestión. Por tanto, un país que tenga un apretado programa legislativo puede que no encuentre el momento para ratificar, aceptar o aprobar el Convenio con tiempo suficiente para su aplicación, y de ahí la disposición que se hace en el Artículo 56. (El Anexo I contiene un modelo de la carta al Depositario notificando la firma y la aplicación provisional del Convenio.)

A la notificación de aplicación provisional del Convenio le puede seguir el depósito de un instrumento de ratificación, aceptación o aprobación, o bien el depósito de un instrumento de adhesión.

Hay que hacer constar, no obstante, que tras la notificación de aplicación provisional, el país en cuestión se convertirá de inmediato en miembro de pleno derecho de la ICCO y continuará siéndolo a lo largo de la duración del Convenio, incluso si no depositan los instrumentos de ratificación, aceptación, aprobación o adhesión.

Ratificación, Aceptación, Aprobación (Artículo 54)

El Convenio requiere la ratificación, aceptación o aprobación de los gobiernos que lo hayan firmado y tengan la intención de aplicarlo. Hay que señalar dos puntos:

a) La firma por un gobierno, de por sí, no obliga al gobierno a aplicar el Convenio. La firma sólo indica la intención de hacerlo. De ahí que un gobierno no llegue a ser parte contratante del Convenio ni

miembro de la ICCO hasta haber notificado la aplicación provisional, o haber ratificado, aceptado, o aprobado el Convenio.

b) La ratificación del Convenio es el acto que le da validez oficial para un gobierno signatario. Normalmente, esto se realiza mediante la aprobación de un decreto o ley por parte del organismo legislativo del país en cuestión para que el Convenio sea vinculante o su cumplimiento obligatorio en ese país. Los términos “ratificación”, “aceptación” y “aprobación” tienen igual significado y efecto legal. Se utilizan por distintos países para reflejar sus procedimientos constitucionales. Así, por ejemplo, el Reino Unido “ratificaría” el Convenio, la Federación de Rusia lo “aceptaría” y Francia lo “aprobaría”. (Cabe observar que estos procedimientos no son aplicables a todos los convenios o tratados como requisito del derecho internacional. El procedimiento para ser parte contratante en un convenio se detalla de forma expresa en el convenio en cuestión. En algunos casos, la firma es suficiente para vincular a una parte a un convenio o tratado.)

Adhesión (Artículo 55)

Normalmente, cuando se fija un plazo para la firma (y/o ratificación, aceptación o aprobación) de un convenio, aquel gobierno que desee convertirse en parte contratante del convenio una vez vencido el plazo, sólo lo podrá hacer mediante adhesión. El Artículo 55 contiene la información para que el gobierno de cualquier estado pueda realizar su adhesión al Convenio de 2010. (El Anexo II contiene un modelo del Instrumento de Adhesión).

Anexo I

Modelo de carta al Depositario para la firma y notificación de aplicación provisional del Convenio 2010

(Carta que se enviará al Secretario General, Naciones Unidas, Nueva York N.Y. 10017, Estados Unidos, para la atención de la Sección de Tratados, Oficina de Asuntos Legales – Sala S-3200)

“Excelentísimo Señor,

Tengo el honor de informarle que [nombre del representante], Representante Permanente de [nombre del país] ante las Naciones Unidas, está autorizado para firmar el Convenio Internacional del Cacao, 2010, por parte y en nombre del Gobierno de [nombre del país], de acuerdo con lo dispuesto en el Artículo 53 del Convenio arriba mencionado.

El Gobierno de [nombre del país] desea notificar al Depositario que, de acuerdo con nuestros procedimientos constitucionales y/o leyes y normativas nacionales, aplicaremos el Convenio con carácter provisional, en calidad de miembro [exportador] [importador] con efecto a partir de [fecha], en espera de su [ratificación] [aceptación] [aprobación].

Le ruego acepte, Excelentísimo Señor, el testimonio de mi mayor consideración.

Firmado:

Presidente [Jefe del Gobierno] [Ministro de Asuntos Exteriores] de [nombre del país]”

Anexo II

Modelo de Instrumento de Adhesión

CONSIDERANDO que el Convenio Internacional del Cacao, 2010, fue abierto para su firma en la Sede de las Naciones Unidas, Nueva York, el 1 de octubre de 2010;

POR LA PRESENTE, yo [nombre y título del Jefe de Estado, Jefe del Gobierno o Ministro de Asuntos Exteriores], declaro que el Gobierno de [nombre del país], habiendo examinado el Convenio mencionado arriba, se adhiere al mismo en calidad de miembro [importador] [exportador] y se compromete fielmente a cumplirlo y a llevar a cabo las disposiciones que contiene.

EN PRUEBA DE LO CUAL, he firmado este instrumento de adhesión en [lugar] el [fecha].

(Firma)

Dirección en las Naciones Unidas

Jefe

Sección de Tratados

Naciones Unidas

Nueva York, N.Y. 10017

EE.UU.

Teléfono: +212 963 5047

Fax: +212 963 3693

Anexo 3. Cuestionario de Cacao



Universidad de El Salvador
Facultad de Ciencias Económicas
Escuela de Economía



Encuesta.

Objetivo: Recolectar información de los productores del Municipio de San Pedro Nonualco, para elaborar un estudio de Agroindustrialización del cacao.

Nombre del productor/a: _____

Sexo: F___ M___ Edad: ___

¿Para la producción del cacao, arrienda las tierras cultivadas o es el propietario de ellas? Si es arrendatario, indicar las manzanas arrendadas y el precio mensual de ellas.

¿Cuántas manzanas tiene destinadas a la agricultura en general en su propiedad?

¿Cuál es su inversión (ya sea que el terreno sea propio o arrendado) en USD\$ destinado a la producción de cacao por manzana dentro de su propiedad/es?

R/ semanal _____ Mensual _____ Trimestral _____ Anual _____

¿Cuántas manzanas tiene destinadas para el cultivo y producción de cacao?

R/ _____ manzanas.

¿Cuántos quintales de cacao produce en su terreno (ya sea propio o arrendado)?

R/ semanal _____ Mensual _____ Trimestral _____ Anual _____

¿Especifique cuál es el precio promedio por libra/quintal dentro de San Pedro Nonualco al que es vendido o comprado el Cacao?

¿Cuáles son los gastos en los que usted incurre para su producción cacaotera?

Tipo de gasto	Cantidad	precio	Total

¿Cuántos empleados para la producción de cacao poseen dentro de su propiedad?

¿Cuál es el salario de sus empleados?

¿Transforma usted, la semilla de cacao a otros productos derivados?

R/ Sí ___ No___

¿Ha contemplado la posibilidad de crear nuevos productos con la producción de cacao en grano?

R/ Sí ___ No___ (Si su respuesta es NO, pasar a la pregunta número 23)

La transformación de semillas de cacao ¿es para uso personal o comercial?

R/personal_____ comercial_____

¿Qué tipo de máquinas utiliza para la transformación del cacao?

¿Es usted dueño de la maquinaria utilizada?

R/ Sí___ No___

Si arrienda la maquina transformadora, ¿Cuál es el precio en USD\$ que paga por utilizarlo?

¿Qué porcentaje de su producción de Cacao destina a la transformación de productos con mayor valor agregado (derivados)?

¿Qué producto o productos genera usted con la semilla de cacao?

¿Qué otros materiales utiliza para la transformación del cacao?

Nombre del insumo	Cantidad	precio	Total

¿Qué productos derivados del cacao comercializa?

Producto	Cantidad/peso	Precio.

¿Cuántos empleados necesitan para la transformación del cacao?

¿Cuál es el salario de esos empleados?

¿Qué tipo de comprador/es demandan los productos transformados?

Entidades transformadoras y distribuidoras _____
 Tiendas minoristas __
 Tiendas mayoristas __
 Otros (Especifique) _____

¿Qué tipo de comprador/es demandan el cacao en grano?

Entidades transformadoras y distribuidoras _____
 Tiendas minoristas __
 Tiendas mayoristas __
 Otros (Especifique) _____

¿Qué tipo de medios utiliza para dar a conocer su cosecha de cacao o de los productos transformados?

¿Posee usted financiamiento para su producción?

R/ Sí ___ No ___ (Si su respuesta es No, pasar a la pregunta número 27)

¿Qué tipo de entidad le otorga el financiamiento y cual el interés que paga por ello?

¿Necesita usted financiamiento para producir?

Cuestionario de Café.



Universidad de El Salvador
Facultad de Ciencias Económicas
Escuela de Economía



Encuesta.

Objetivo: Recolectar información de los productores del Municipio de San Pedro Nonualco, para elaborar un estudio de reconversión agrícola. (De café a cacao).

Nombre del productor@ _____

Sexo: F___ M___

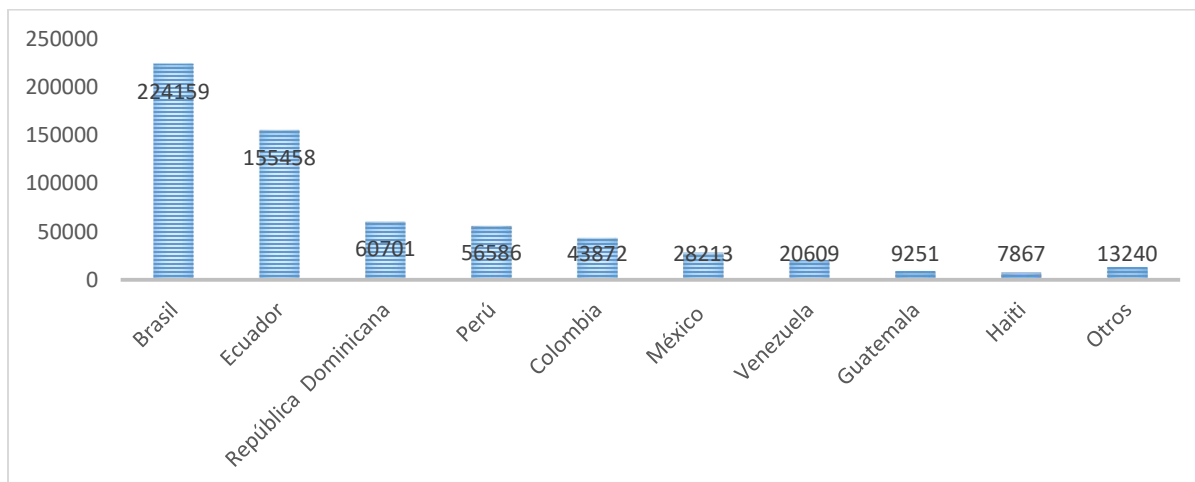
Edad: ___

- ¿Cuántas manzanas dedica a la producción agrícola en general?
- ¿Cuántas manzanas dedica a la producción de café?
- ¿Cuántas manzanas podría destinar a la producción del cacao?
- ¿Cuál es el precio por libra/ quintal del café?
- ¿Cuáles son los gastos en los que usted incurre para su producción cafetalera?

Nombre del producto	Cantidad	precio	Total

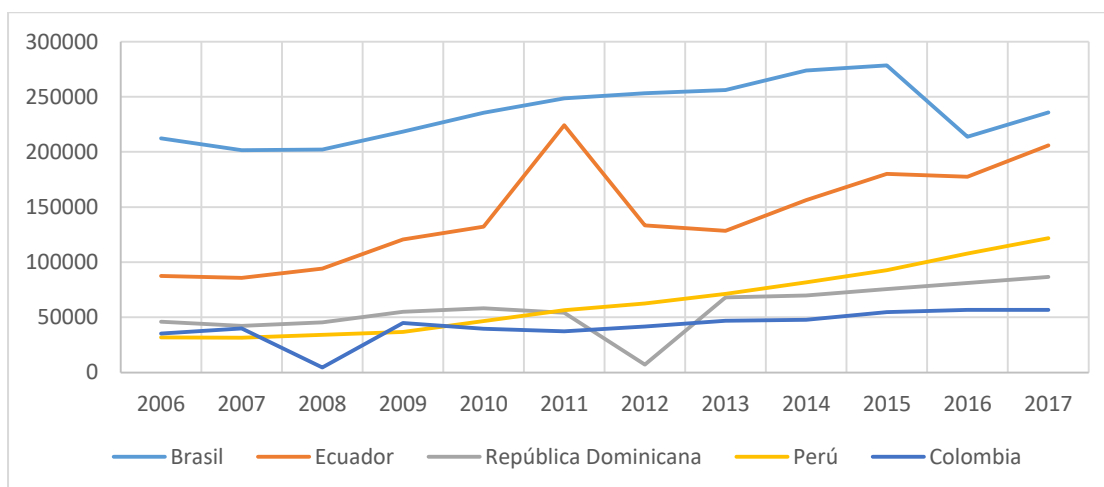
- ¿Cuántos empleados de la producción de café posee dentro de su propiedad?
- ¿Cuál es el salario de sus empleados?

Producción promedio de Cacao en grano en América Latina, periodo 2006- 2016 (En TM)



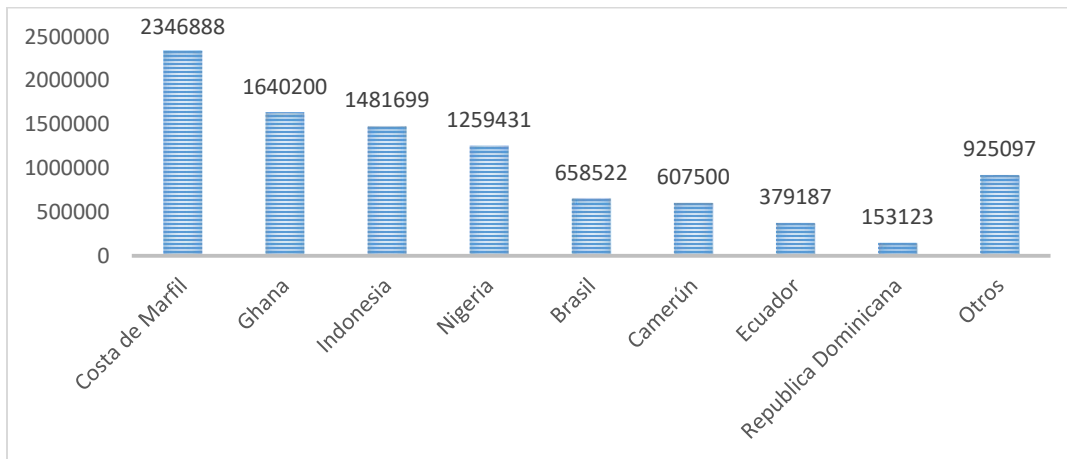
Fuente: Elaboración propia a partir datos del estudio del IICA, 2016.

Tendencia de la producción de Cacao en grano de los principales países productores de América Latina, periodo 2006- 2017 (En TM)



Fuente: Elaboración propia a partir de datos de la FAOSTAT, 2017.

Superficie sembrada de Cacao en los principales países productores del mundo, periodo

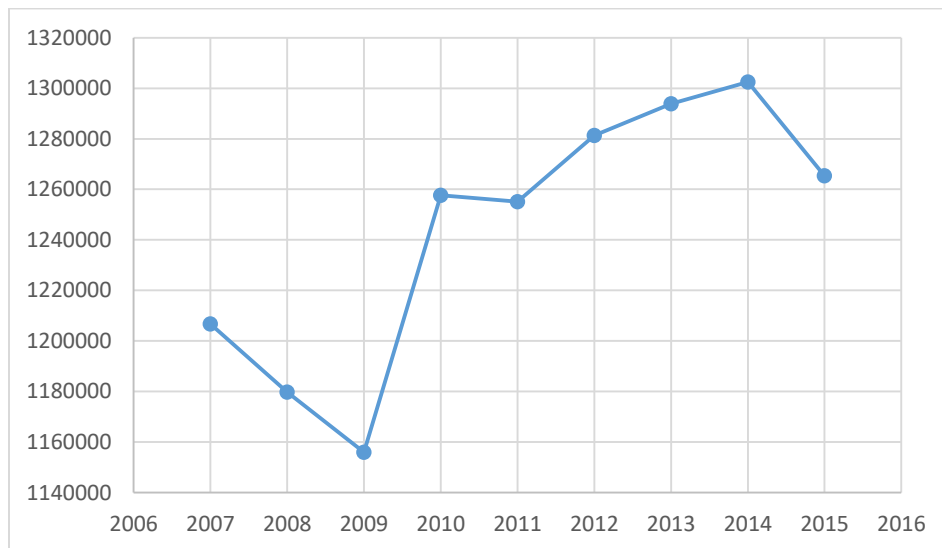


2006- 2013 (En Has)

Fuente: Elaboración propia a partir de datos de Estudio del IICA, 2016.

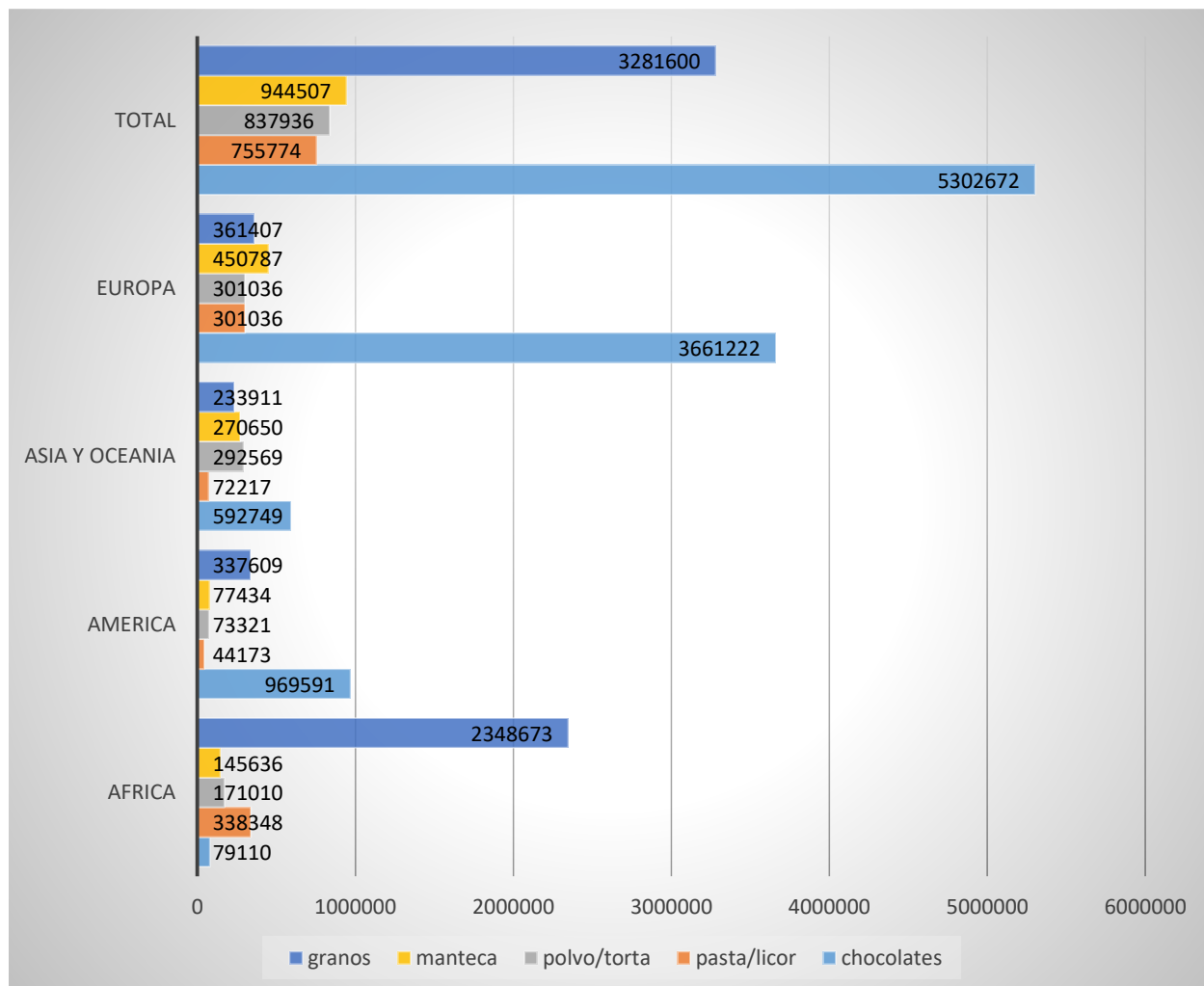
Tendencia del consumo interno de Cacao en América Latina, periodo 2007- 2015

(En TM).



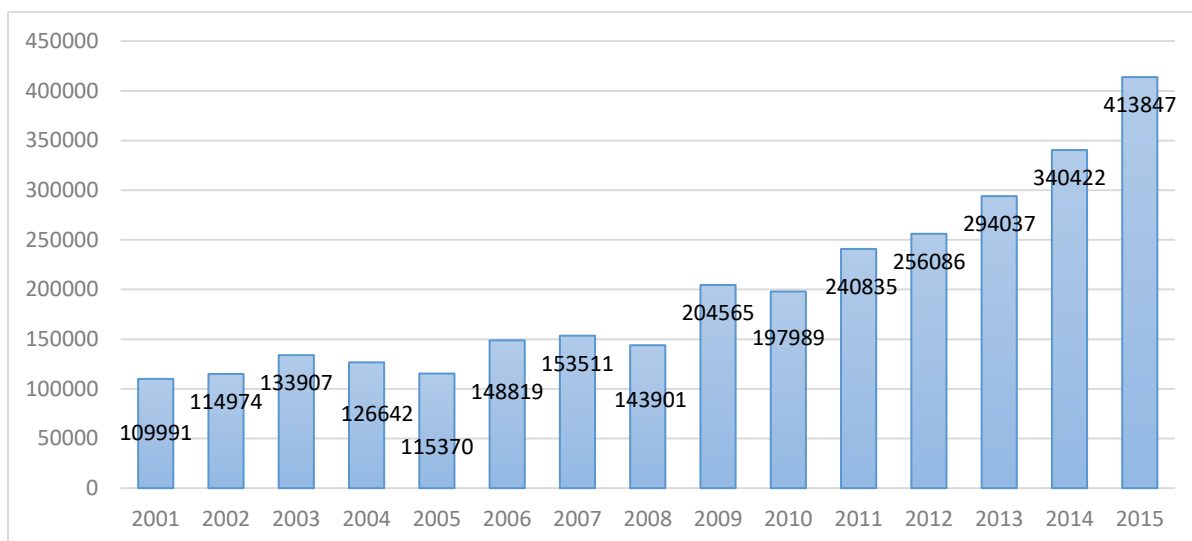
Fuente: Elaboración propia a partir de datos del Estudio de IICA, 2016.

Exportaciones de productos del Cacao por Continente, año 2014 (En TM)



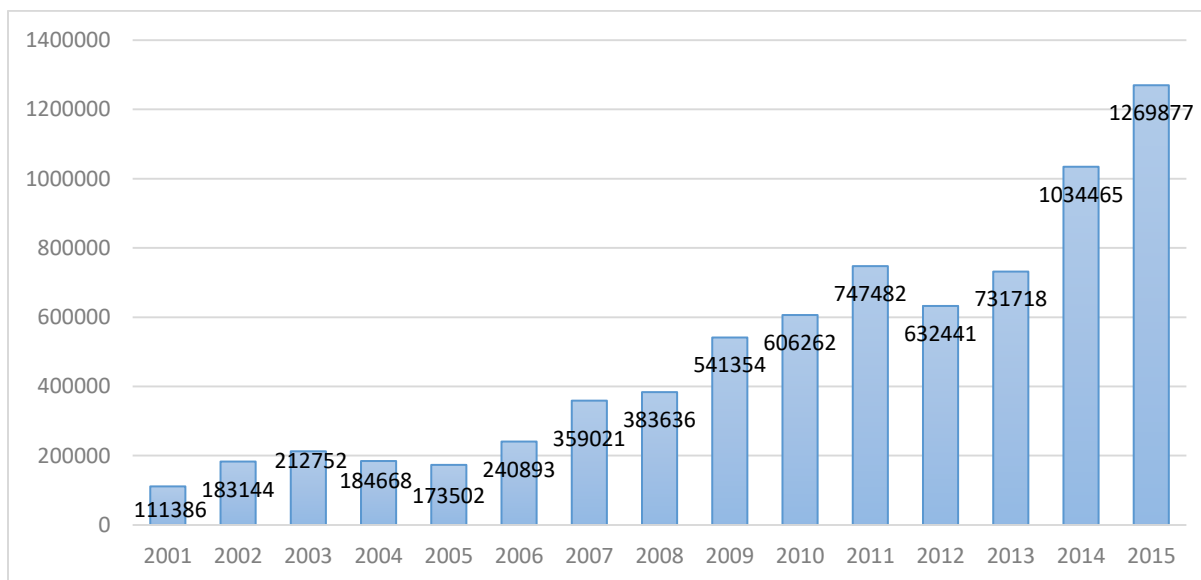
Fuente: Elaboración propia a partir de datos del estudio del IICA, 2016.

Evolución de las exportaciones de Cacao en grano de los principales países productores de América Latina y el Caribe, periodo 2001-2015 (En TM)



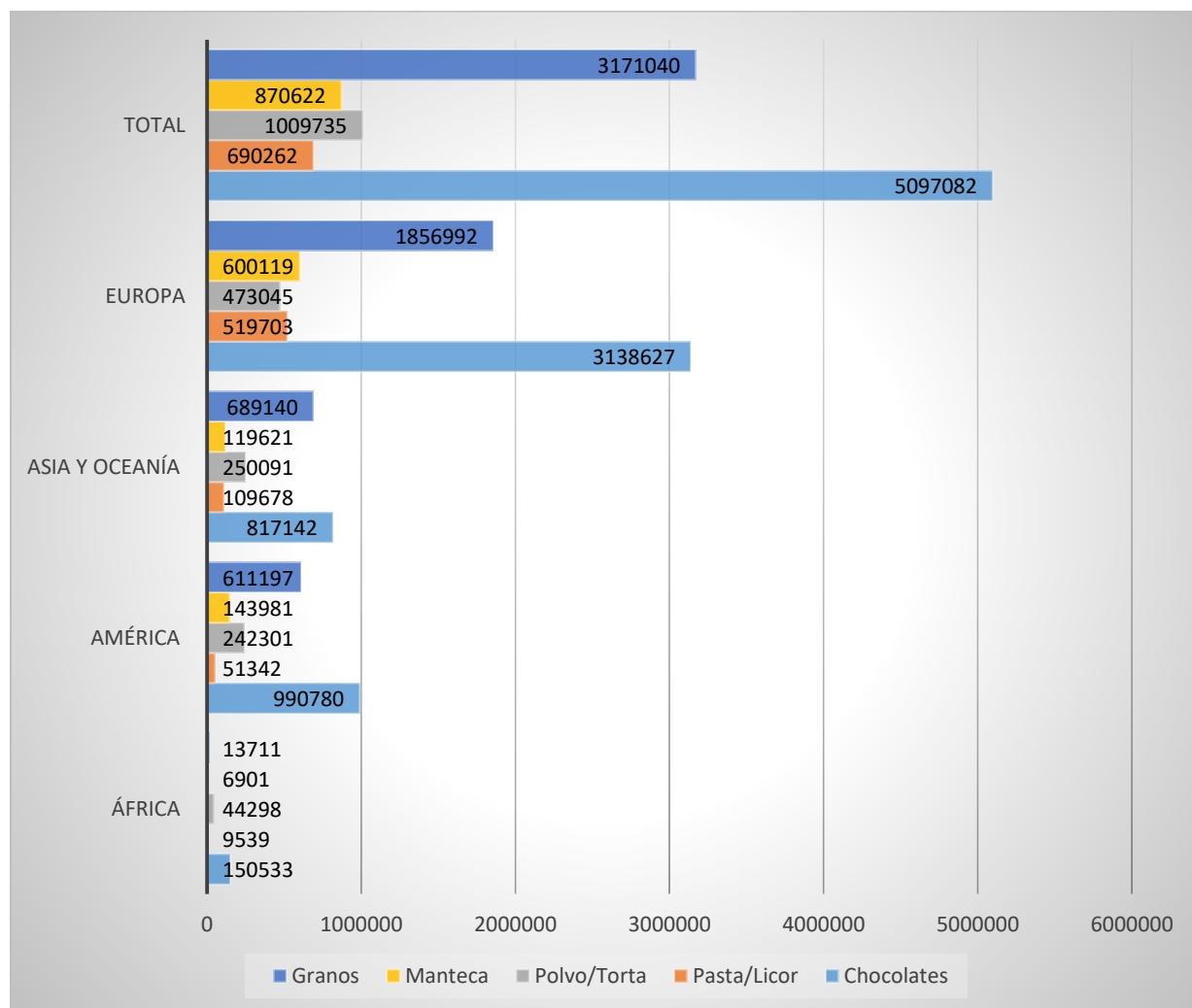
Fuente: Elaboración Propia a partir de datos de estudio del IICA, 2016.

Anexo 7. Valor de las exportaciones de Cacao en grano de los principales países productores de América Latina y el Caribe, periodo 2001-2015 (En miles de US\$).



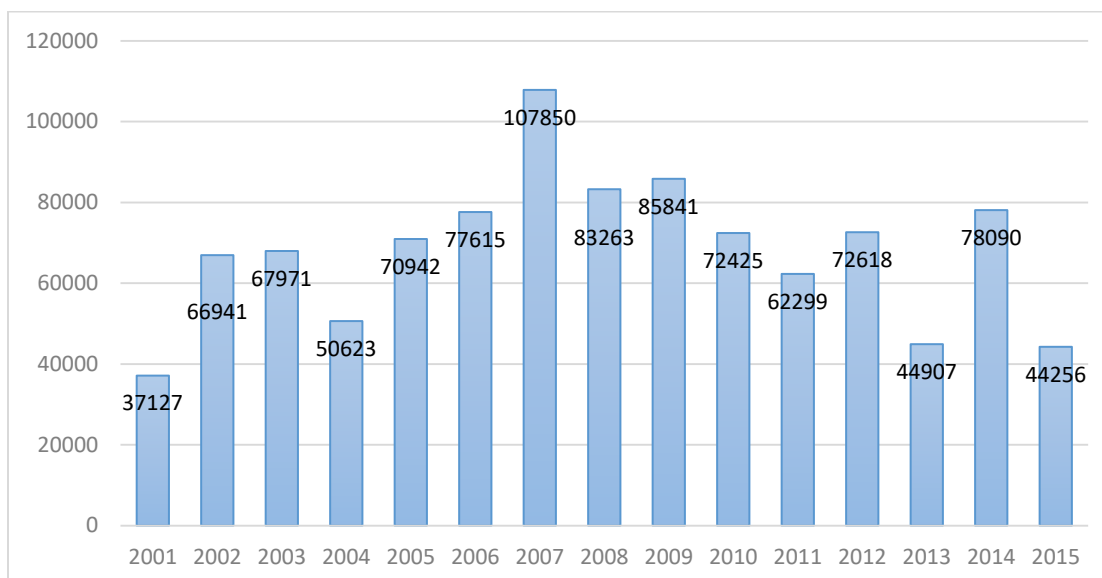
Fuente: Elaboración Propia a partir de datos de estudio del IICA, 2016.

Importaciones de los productos de Cacao según Continente, año 2014 (En TM).



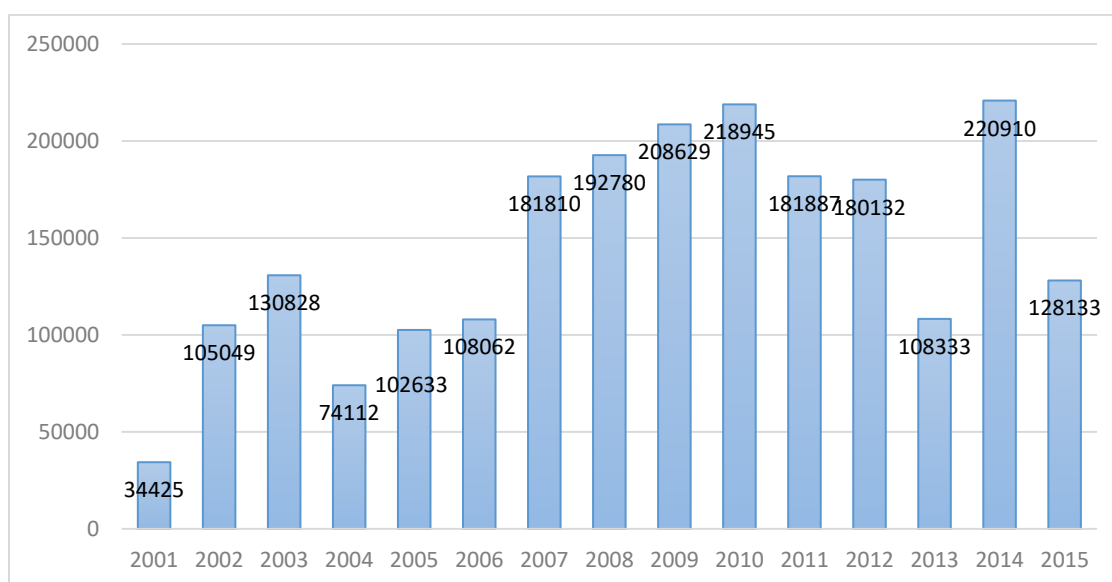
Fuente: Elaboración Propia a partir de datos de estudio del IICA, 2016.

Importaciones de cacao en grano de los principales países productores de América Latina y el Caribe, periodo 2001- 2015 (En TM)



Elaboración propia a partir de datos del Estudio del IICA, 2016.

Importaciones de cacao en grano de los principales países productores de América Latina y el Caribe, periodo 2001-2015 (En miles de US\$)



Fuente: Elaboración propia a partir de datos del Estudio del IICA, 2016.