

Cacao



Theobroma cacao

**Programa de Apoyo a los Agronegocios
Ministerio de Agricultura, Ganadería y
Alimentación**

Diciembre de 2007

INDICE

1. PRODUCCION NACIONAL	1
1.1 Comportamiento Histórico	1
1.2 Distribución Departamental	2
1.3 Distribución Municipal	3
2. COMERCIO EXTERIOR	6
2.1 Comportamiento Histórico de las Importaciones	6
2.2 Comportamiento Histórico de las Exportaciones	7
3. CONSUMO NACIONAL APARENTE	8
4. PRECIOS DE CACAO EN GRANO	9
4.1 Precios Nacionales	9
4.2 Precios Internacionales	10
5. EL MERCADO CENTROAMERICANO	17
5.1 El Salvador	19
6. REQUISITOS PARA EXPORTAR	22
7. CONTACTOS COMERCIALES	24
7.1 Representante de la Cadena de Cacao ante el COMPRODA	24
7.2 Directorio de la Cadena de Cacao	24

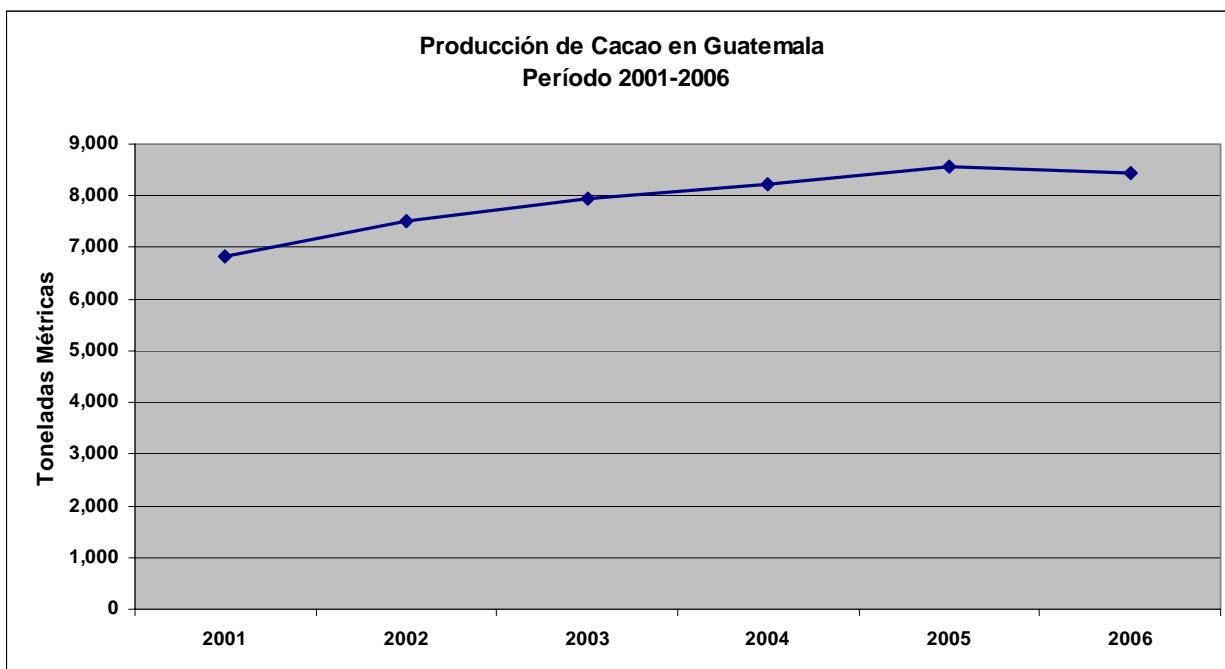
1. PRODUCCION NACIONAL

1.1 Comportamiento Histórico

En la actualidad la producción nacional no es significativa, ya que son pocos los productores que se dedican a producir cacao en pequeñas huertos con calidad. Sin embargo, gracias a las condiciones agroclimáticas privilegiadas, en Guatemala existe un enorme potencial agronómico para la producción de este cultivo. Durante el período de 2001 a 2006 se registró una producción promedio anual de 7,915 TM, con una tasa de crecimiento anual del 4%.

Año	2001	2002	2003	2004	2005	2006	Promedio Anual	TMAC
Producción [TM]	6,840	7,498	7,933	8,215	8,568	8,437	7,915	4
Area [Ha]	2,655	3,075	3,075	3,075	3,145	3,145	3,028	3

Fuente: Elaboración propia con base de datos de BANGUAT.



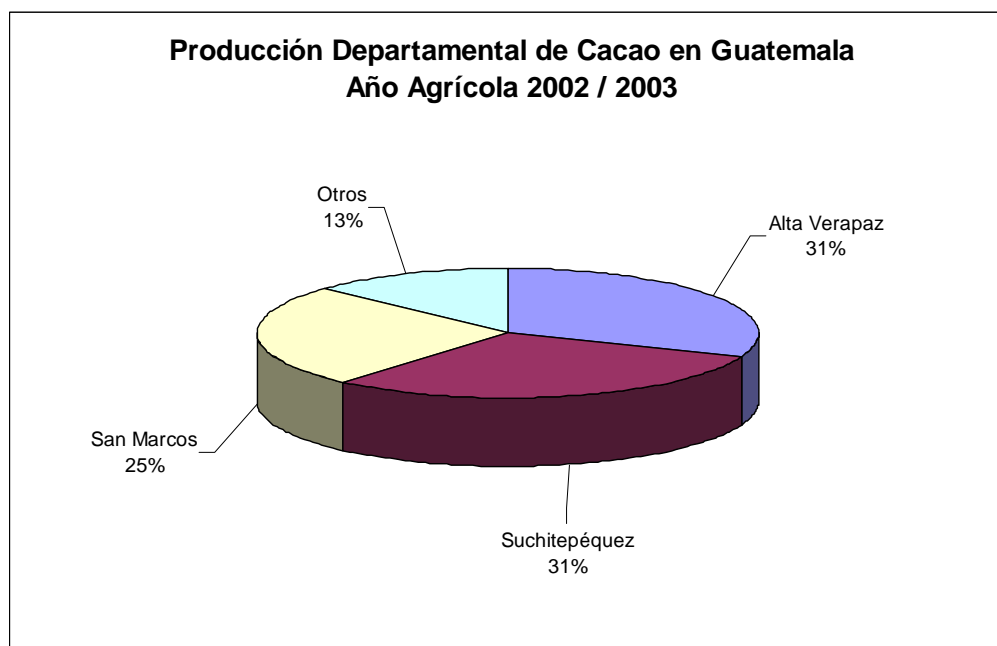
Fuente: Elaboración propia con base de datos de BANGUAT.

1.2 Distribución Departamental

Según el Censo Agropecuario 2002/2003, los departamentos que cuentan con la mayor producción de cacao en Guatemala son Alta Verapaz (31%), Suchitepéquez (31%) y San Marcos (25%). Actualmente, el área total sembrada en el país es de 2,692 hectáreas con una producción total de 6,604 TM.

Número de Unidades Productivas, Superficie Cultivada y Producción Obtenida de CACAO, según Departamento. Año Agrícola 2002 / 2003.				
Departamento	Unidades Productivas	Superficie Cultivada [Ha]	Producción Obtenida [TM]	Promedio
Alta Verapaz	5,294	1,081	2,037	31%
Suchitepéquez	875	646	2,022	31%
San Marcos	1,432	488	1,679	25%
Otros	1,571	478	866	13%
Total	9,172	2,692	6,604	100%

Fuente: 4to. Censo Agropecuario 2003.



Fuente: 4to. Censo Agropecuario 2003.

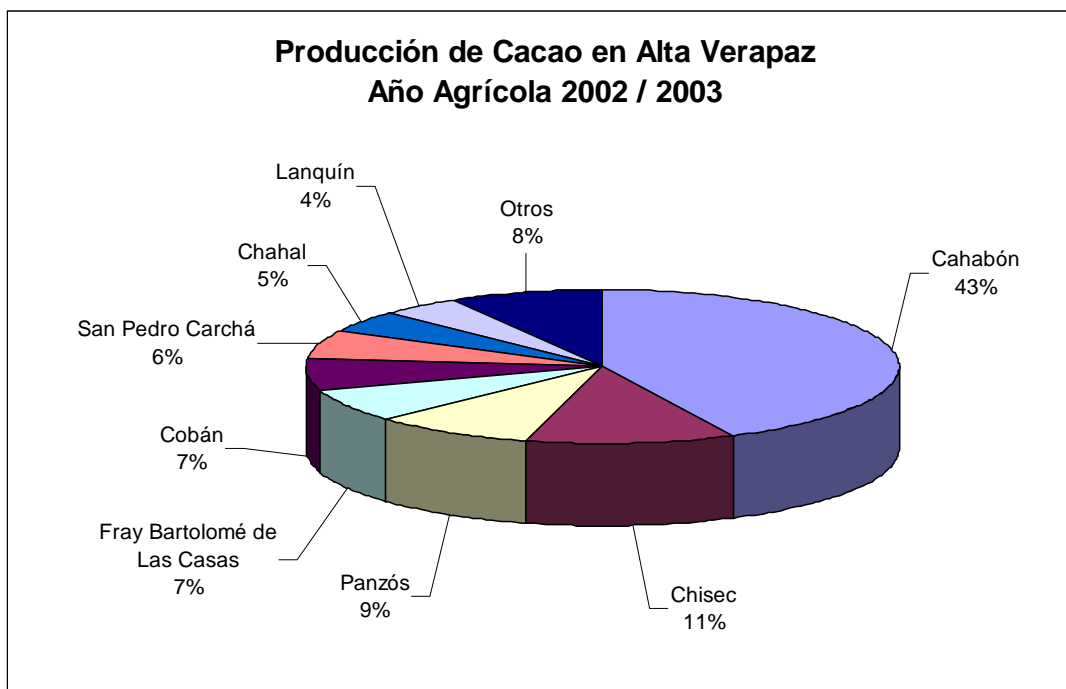
En 2006, los pequeños productores cacaoteros de Alta Verapaz empezaron a recibir asistencia técnica y capacitación para mejorar sus cultivos y su proceso de beneficiado, como parte del programa “Salvemos el Cacao”, auspiciado por el MAGA, la Comisión Presidencial para el Desarrollo Local -CPDL-, AGEXPORT y el PNUD. De igual forma, PRONACOM del Ministerio de Economía, ha iniciado acciones tendientes a fortalecer el gremio cacaotero.

1.3 Distribución Municipal

En el departamento de Alta Verapaz los principales municipios productores de cacao son Cahabón (43%), Chisec (11%), Panzós (9%), Fray Bartolomé de Las Casas (7%), Cobán (7%), San Pedro Carchá (6%), Chahal (5%) y Lanquín (4%).

Número de Unidades Productivas, Superficie Cultivada y Producción Obtenida de CACAO, según Departamento. Año Agrícola 2002 / 2003.				
Departamento	Unidades Productivas	Superficie Cultivada [Ha]	Producción Obtenida [TM]	Promedio
Alta Verapaz				
Cahabón	1,488	633	870	43%
Chisec	918	68	233	11%
Panzós	310	44	183	9%
Fray Bartolomé de Las Casas	790	49	141	7%
Cobán	282	80	134	7%
San Pedro Carchá	283	52	123	6%
Chahal	221	48	95	5%
Lanquín	314	63	90	4%
Otros	688	43	169	8%
Total	5,294	1,080	2,037	100%

Fuente: 4to. Censo Agropecuario 2003.

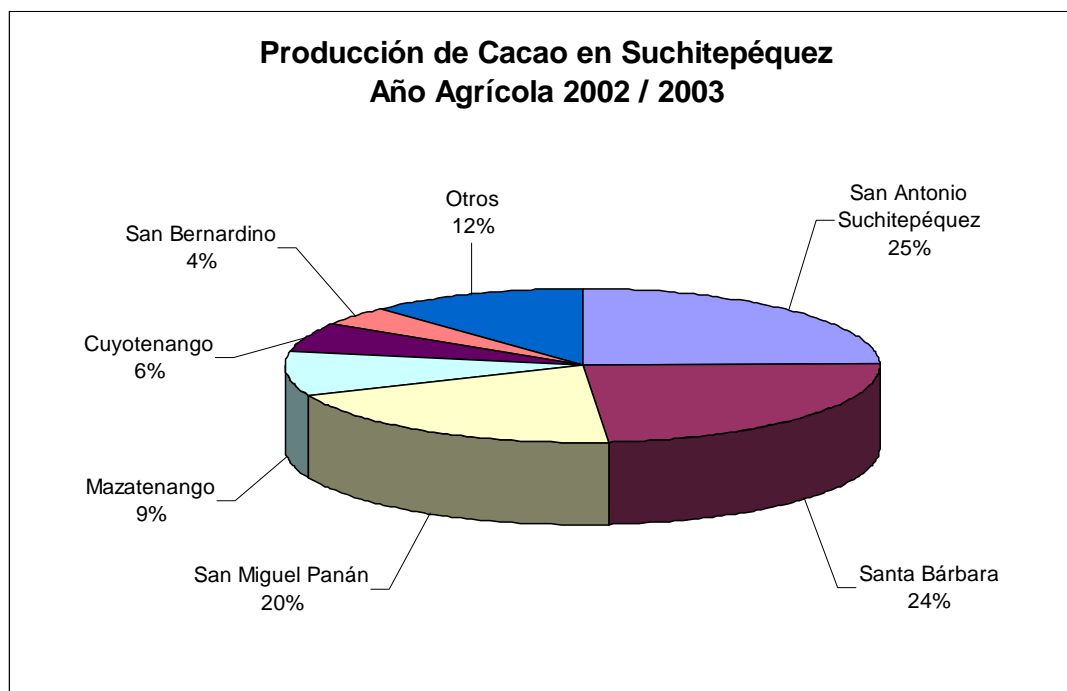


Fuente: 4to. Censo Agropecuario 2003.

En el departamento de Suchitepéquez, la producción de cacao se concentra en los municipios de San Antonio Suchitepéquez (25%), Santa Bárbara (24%), San Miguel Panán (20%), Mazatenango (9%), Cuyotenango (6%) y San Bernardino (4%).

Número de Unidades Productivas, Superficie Cultivada y Producción Obtenida de CACAO, según Departamento. Año Agrícola 2002 / 2003.				
Departamento	Unidades Productivas	Superficie Cultivada [Ha]	Producción Obtenida [TM]	Promedio
Suchitepéquez				
San Antonio Suchitepéquez	166	172	500	25%
Santa Bárbara	44	123	484	24%
San Miguel Panán	130	127	403	20%
Mazatenango	217	66	188	9%
Cuyotenango	18	36	126	6%
San Bernardino	97	36	81	4%
Otros	203	85	241	12%
Total	875	645	2,022	100%

Fuente: 4to. Censo Agropecuario 2003.

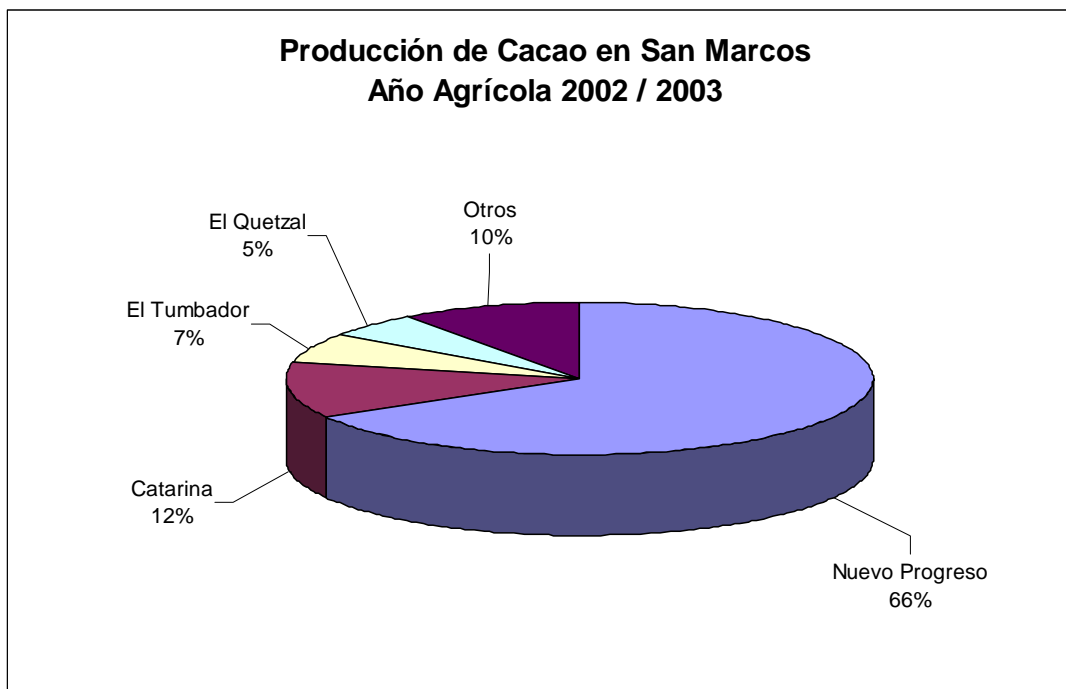


Fuente: 4to. Censo Agropecuario 2003.

Los principales municipios productores de cacao en el departamento de San Marcos son Nuevo Progreso (67%), Catarina (12%), El Tumbador (7%) y El Quetzal (5%).

Número de Unidades Productivas, Superficie Cultivada y Producción Obtenida de CACAO, según Departamento. Año Agrícola 2002 / 2003.				
Departamento	Unidades Productivas	Superficie Cultivada [Ha]	Producción Obtenida [TM]	Promedio
San Marcos				
Nuevo Progreso	628	367	1,117	67%
Catarina	116	43	197	12%
El Tumbador	179	27	110	7%
El Quetzal	84	13	87	5%
Otros	425	38	167	10%
Total	1,432	488	1,679	100%

Fuente: 4to. Censo Agropecuario 2003.



Fuente: 4to. Censo Agropecuario 2003.

2. COMERCIO EXTERIOR

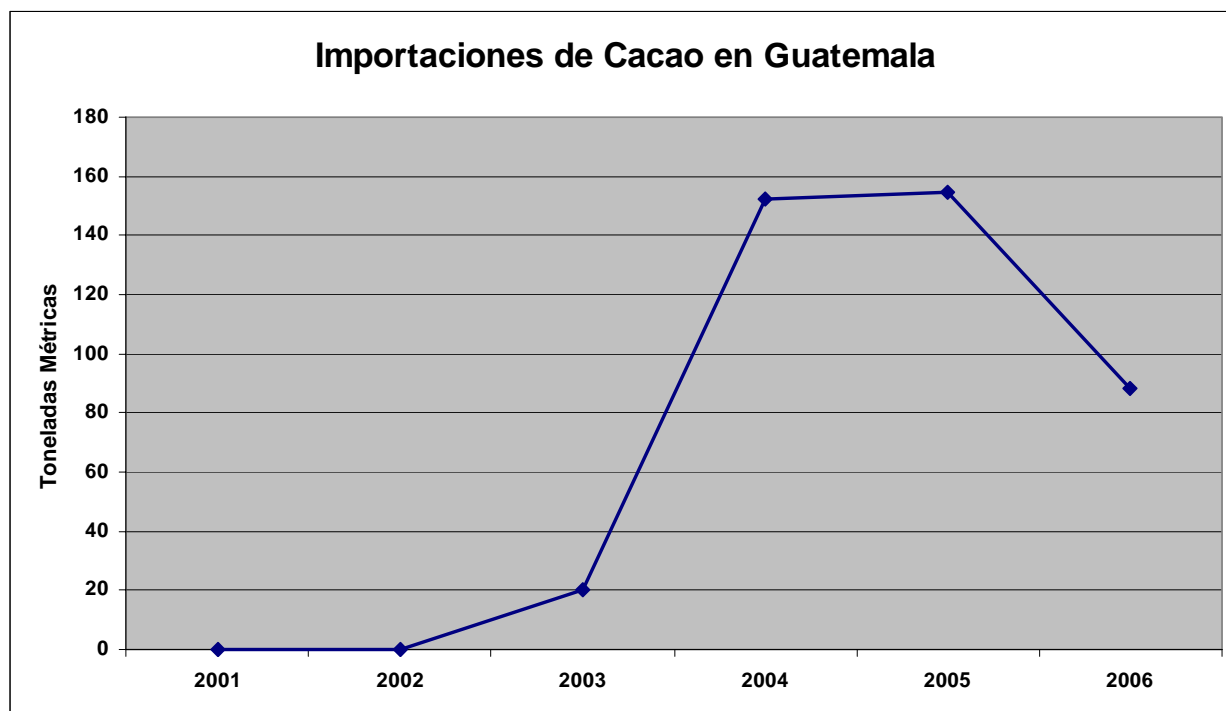
2.1 Comportamiento Histórico de las Importaciones

Siendo un país productor y levemente exportador, la industria y comercio de Guatemala recurren a una importación creciente tanto de cacao en grano como de sus derivados. Durante el período de 2001 a 2006 Guatemala importó un promedio anual de 69.13 TM de República Dominicana, con una tasa de crecimiento del 45%.

Importaciones de Cacao en Guatemala									
Origen	Volumen en Toneladas Métricas						Promedio Anual	%	TMAC
	2001	2002	2003	2004	2005	2006			
Republica Dominicana	0.00	0.00	20.01	152.25	154.35	88.20	69.13	99.90%	45
El Salvador	0.00	0.00	0.00	0.30	0.00	0.00	0.05	0.07%	-
EEUU	0.00	0.00	0.10	0.00	0.00	0.00	0.02	0.02%	-
Total	0.00	0.00	20.11	152.55	154.35	88.20	69.20	100%	45

Nota: El cálculo de la Tasa Media Anual de Crecimiento (TMAC) para República Dominicana y para el Total de las Importaciones corresponde al período 2003 a 2006.

Fuente: Elaboración propia con base de datos de BANGUAT.



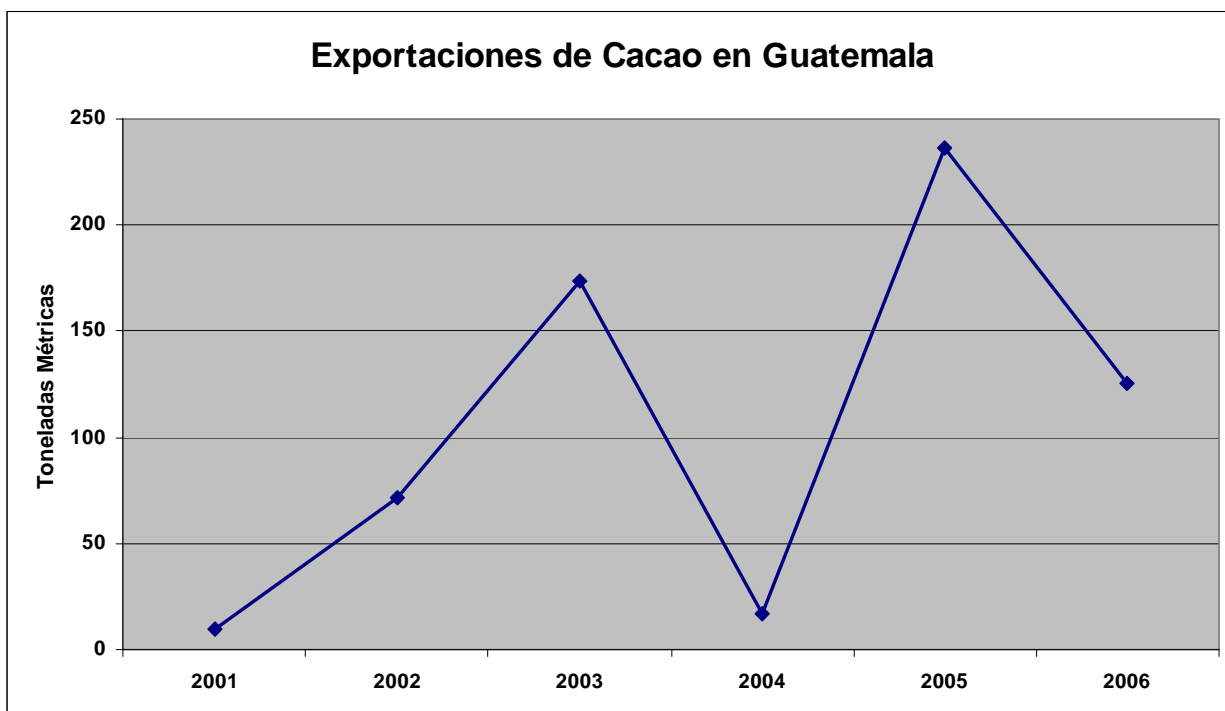
Fuente: Elaboración propia con base de datos de BANGUAT.

2.2 Comportamiento Histórico de las Exportaciones

Considerando las ventajas comparativas, la producción guatemalteca aun no ha logrado posicionarse consistentemente en los mercados internacionales, razón por la cual se orienta tradicionalmente al abastecimiento del mercado artesanal nacional para la elaboración de la bebida de chocolate, así como a su comercialización en el mercado salvadoreño, ya sea en su presentación de “grano” ó de cacao con adición de azúcar u otro edulcorante. Durante el período de 2001 a 2005 Guatemala exportó hacia El Salvador un promedio anual de 104.11 TM, con una tasa de crecimiento del 74%.

Exportaciones de Cacao de Guatemala									
Origen	Volumen en Toneladas Métricas						Promedio Anual	%	TMAC
	2001	2002	2003	2004	2005	2006			
El Salvador	4.60	68.47	173.18	16.57	236.04	125.80	104.11	98.62%	74
Honduras	4.83	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.81	0.76%	-100
España	0.00	3.01	0.00	0.00	0.00	0.00	0.50	0.47%	-
EEUU	0.00	0.00	0.24	0.34	0.00	0.00	0.10	0.09%	-
Nicaragua	0.00	0.00	0.00	0.00	0.32	0.00	0.05	0.05%	-
Total	9.43	71.48	173.42	16.91	236.36	125.80	105.57	100%	54

Fuente: Elaboración propia con base de datos de BANGUAT.



Fuente: Elaboración propia con base de datos de BANGUAT.

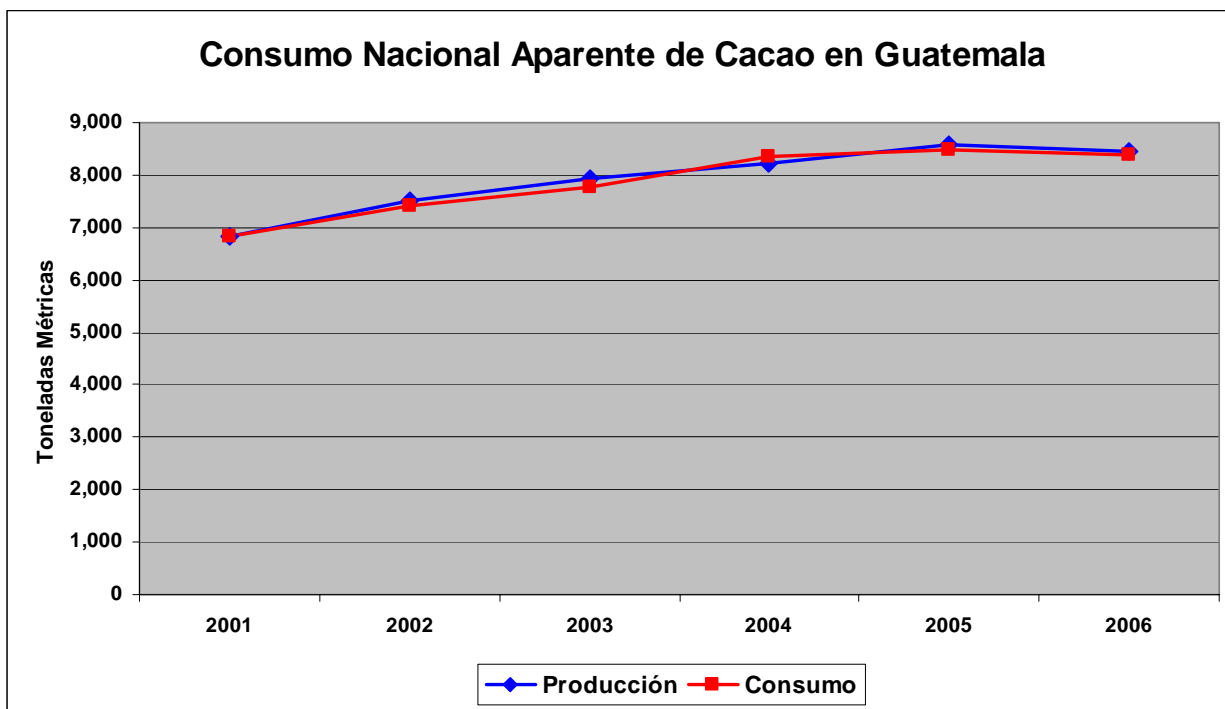
3. CONSUMO NACIONAL APARENTE

En Guatemala, el cacao en grano es consumido en un 85% por la industria chocolatera que se encuentra en su totalidad en la ciudad de Guatemala. El consumo nacional de cacao en grano tiene dos finalidades: la primera que se encarga de producir los productos intermedios (licor, manteca y polvo de cacao) que sirven básicamente como insumos para la industria chocolatera extranjera. La segunda enmarca el proceso de cacao en grano para la fabricación de finales (chocolates) para el mercado doméstico e internacional.

Variables	Volúmenes en Toneladas Métricas						Promedio Anual	TMAC
	2001	2002	2003	2004	2005	2006		
Producción	6,840	7,498	7,933	8,215	8,568	8,437	7,915	4
Importaciones	0	0	20	153	154	88	69	45
Exportaciones	9	71	173	17	236	126	106	54
Consumo	6,831	7,426	7,780	8,350	8,486	8,399	7,879	4

Nota: El cálculo de la Tasa Media Anual de Crecimiento (TMAC) para las Importaciones corresponde al período 2003 a 2006.

Fuente: Elaboración propia con base de datos de BANGUAT.



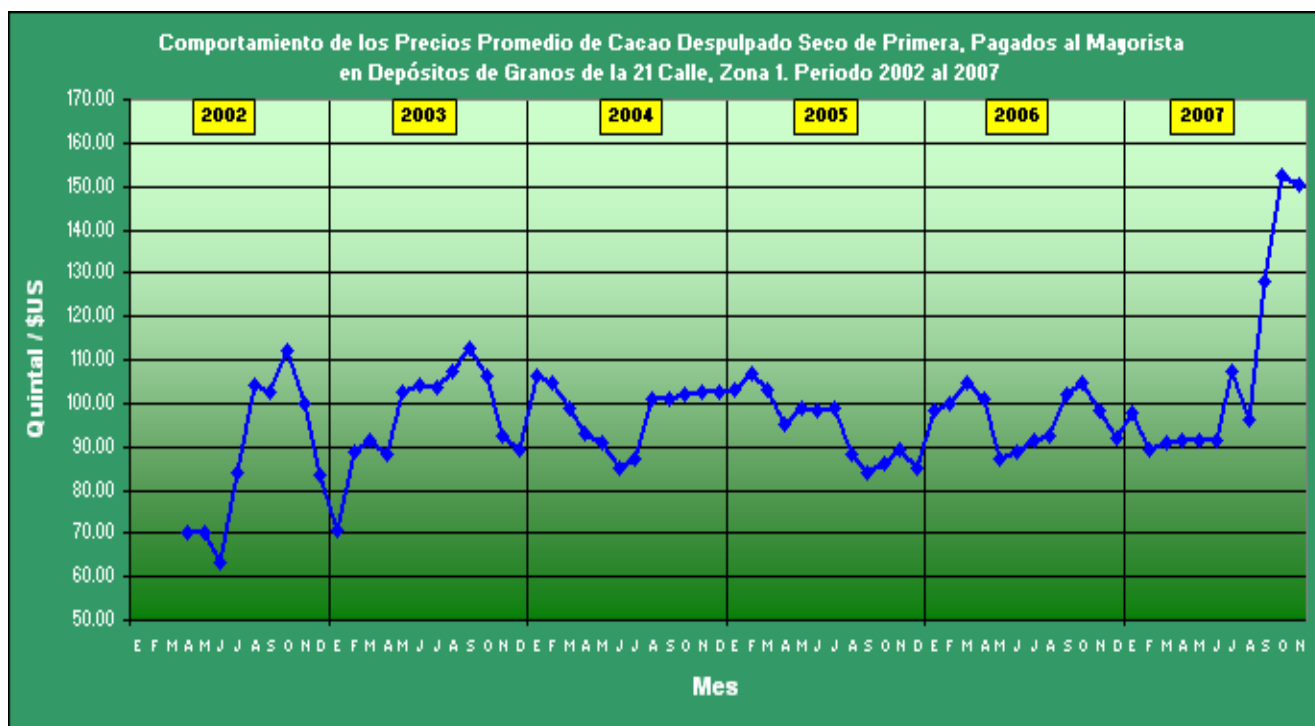
Fuente: Elaboración propia con base de datos de BANGUAT.

4. PRECIOS DE CACAO EN GRANO

4.1 Precios Nacionales

Precios Promedio de Cacao Despulpado Seco de Primera (Quintal / \$US) Pagado al Mayorista en Depósitos de Granos de la 21 Calle, Zona 1. Periodo 2002 al 2007.													
Año	Meses												Promedio Anual
	E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	
2002	ND	ND	ND	70.22	70.22	63.18	83.84	104.26	102.60	112.25	99.89	83.20	87.74
2003	70.55	88.60	91.63	88.37	102.66	104.11	103.38	107.18	112.82	106.22	92.64	89.08	96.44
2004	106.35	104.76	98.66	92.94	90.66	84.82	87.32	100.94	101.11	101.85	102.78	102.70	97.91
2005	103.08	106.59	103.36	95.14	98.68	98.38	98.68	88.16	83.88	85.93	89.24	85.30	94.70
2006	98.25	100.12	104.89	100.82	86.95	88.82	91.36	92.27	101.80	104.89	98.48	92.02	96.72
2007	97.78	89.29	91.03	91.26	91.59	91.26	107.42	96.25	128.25	152.65	150.52	ND	98.94

Fuente: MAGA-UPIE, Area de Información.



Fuente: MAGA-UPIE, Area de Información.

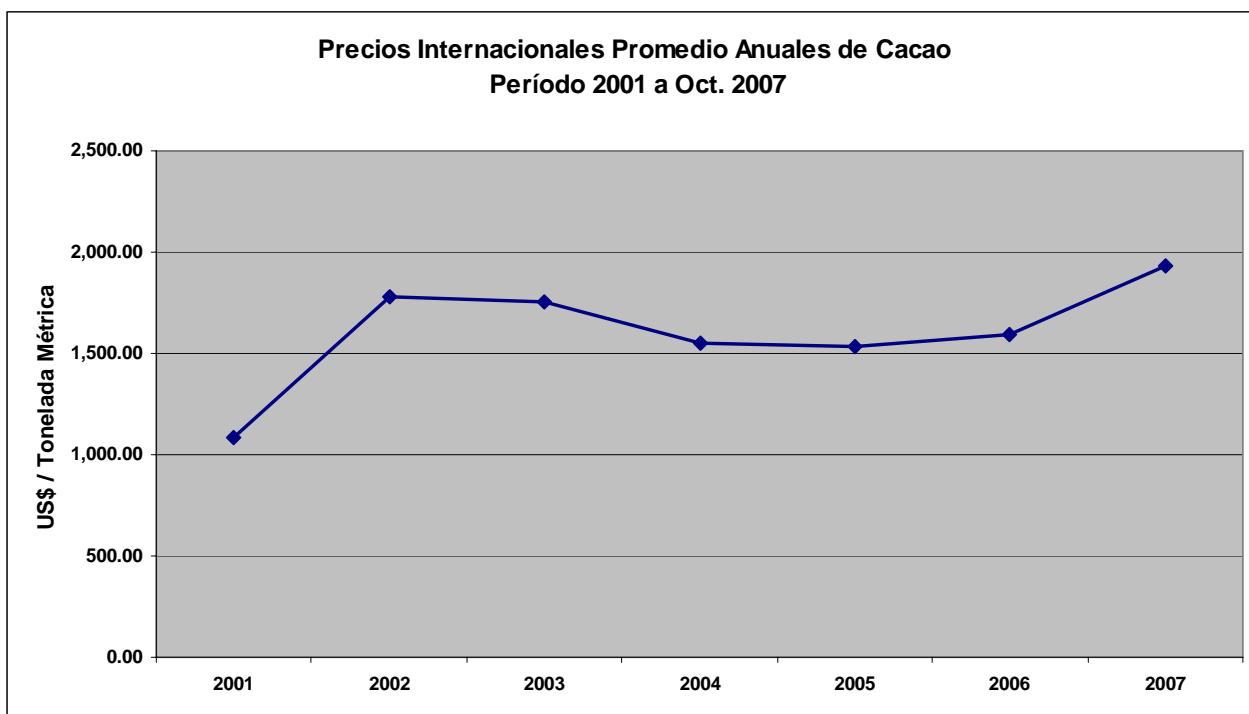
4.2 Precios Internacionales

Los precios del cacao responden a factores de oferta y de demanda. Los precios internacionales tienden a seguir un patrón de largo plazo ligado al ciclo del cacao, que se estima que dura un poco más de 20 años. Durante los periodos de expansión de la producción, existe un excedente de producción que genera primero una caída y más tarde un estancamiento de los precios. En consecuencia, los precios bajos fruto del exceso de producción generalmente tienen un impacto negativo sobre las cosechas, puesto que los productores tienden a cambiar de cultivo, factor que nuevamente permite una subida de precios. El ciclo del cacao se caracteriza de esta manera por efectos de expansión y recesión. Los dos principales mercados para el cacao se encuentran localizados en Londres y en Nueva York. Como todo cultivo de plantación las fluctuaciones son la norma, sucede lo mismo que en el Café, además del juego financiero que los especuladores le imprimen en la bolsa de Nueva York.

Precio Internacionales Promedio Anuales de Cacao							
Año	US\$ / Tonelada Métrica						
	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007
Valor	1,088.73	1,778.03	1,754.90	1,548.45	1,538.08	1,590.72	1,934.63

Nota: Los precios del año 2007 están reportados hasta el mes de octubre.

Fuente: Elaboración propia con base de datos de la Organización Internacional de Cacao (ICCO).



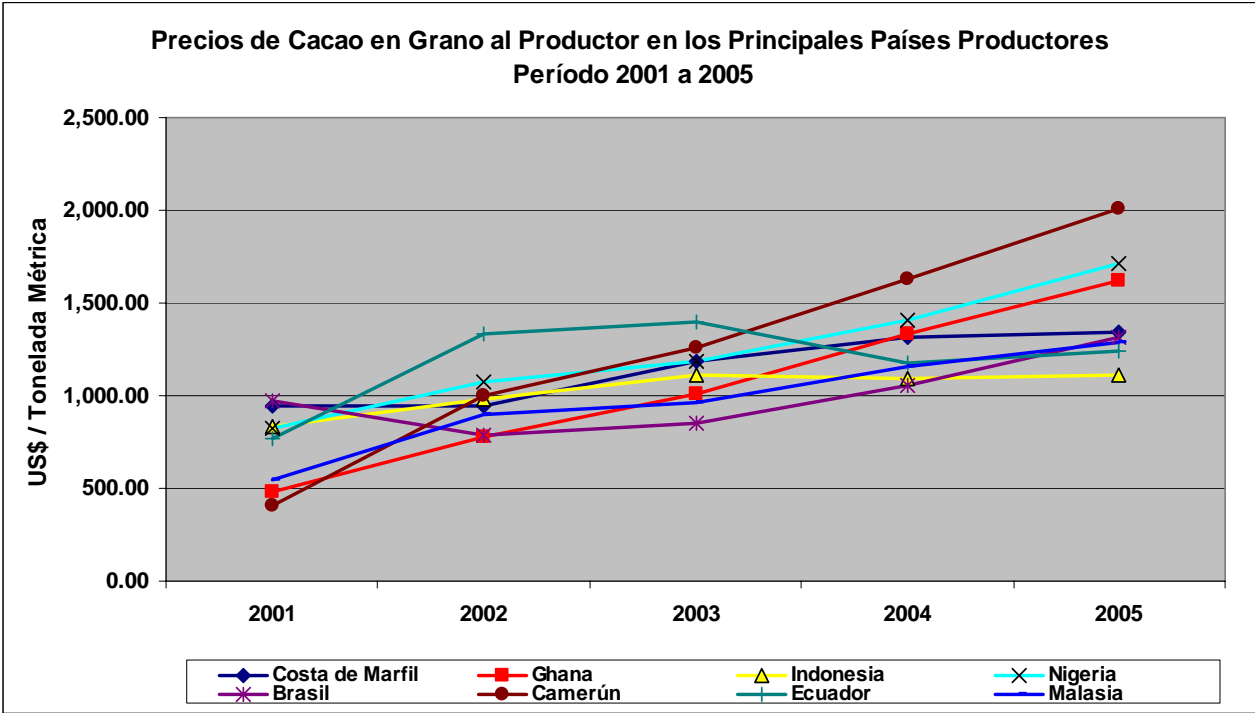
Nota: Los precios del año 2007 están reportados hasta el mes de octubre.

Fuente: Elaboración propia con base de datos de la Organización Internacional de Cacao (ICCO).

Durante los últimos cuatro años, los precios internacionales del cacao en grano se han mantenido relativamente estables, aunque disminuyeron considerablemente respecto de los niveles alcanzados en 2002/03. Esto se debió principalmente a que se registraron tres campañas con excedentes de producción y una campaña con una situación equilibrada entre la oferta y la demanda, pese a haber una demanda bastante intensa de cacao en grano, lo que hizo que las existencias de cacao en grano aumentasen de forma importante a finales del período objeto de examen, representando más del 50% de la demanda anual de cacao en grano. No obstante, desde comienzos de la campaña actual de 2006/07, los precios internacionales se han visto sometidos a presiones, debido principalmente a unas condiciones climatológicas desfavorables.

Precios de Cacao en Grano al Productor en los Principales Países Productores					
País	US\$ / Tonelada Métrica				
	2001	2002	2003	2004	2005
Costa de Marfil	942.65	945.50	1,183.76	1,313.93	1,343.39
Ghana	484.61	781.58	1,012.87	1,329.04	1,622.42
Indonesia	829.46	978.04	1,112.57	1,088.91	1,109.09
Nigeria	820.81	1,074.99	1,189.80	1,406.32	1,716.63
Brasil	976.80	788.48	850.81	1,052.59	1,311.61
Camerún	409.26	1,004.32	1,256.02	1,631.98	2,007.87
Ecuador	771.00	1,330.00	1,394.00	1,175.00	1,243.00
Malasia	546.05	894.74	961.84	1,153.17	1,288.78

Fuente: Elaboración propia con base de datos de FAOSTAT.

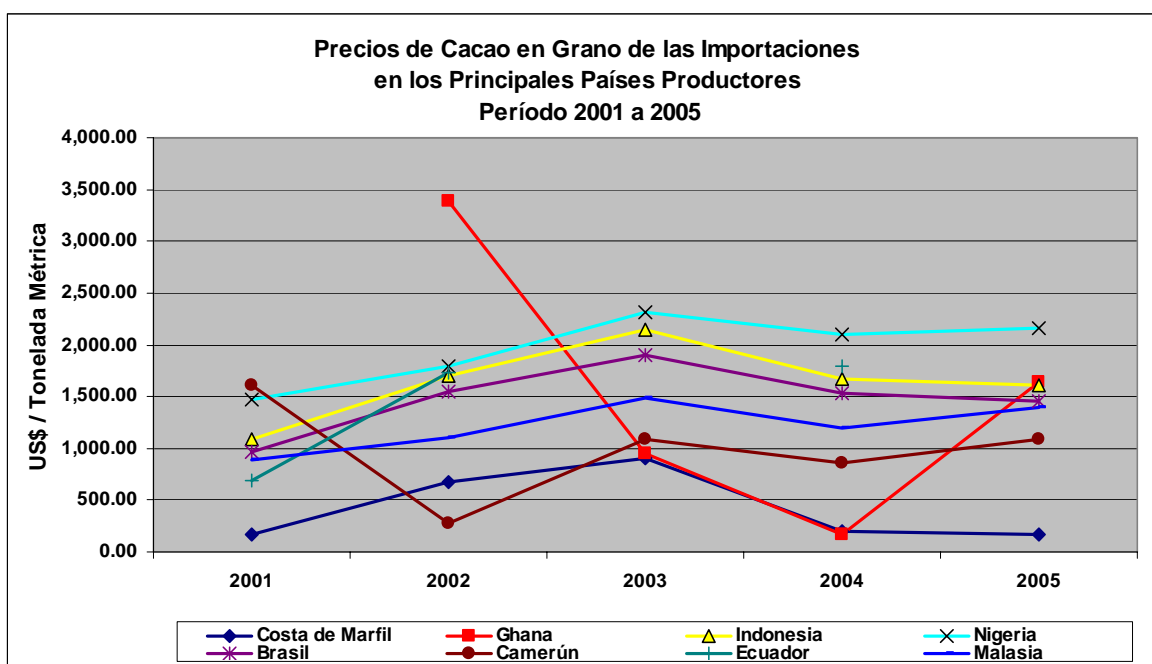


Fuente: Elaboración propia con base de datos de FAOSTAT.

El precio que se paga a los agricultores del cacao de Camerún (uno de los mayores productores de cacao del mundo) varía hasta un 50% entre Yokadouma (a 800 kilómetros del puerto de Douala) y Mbanga (a 60 kilómetros del puerto). Los agricultores perciben una cantidad comprendida entre el 25% y hasta sólo el 8% del precio internacional por medio del kilo de cacao. Estas diferencias en el pago de un mismo producto agrícola revelan la situación de desventaja en la que suelen encontrarse los agricultores rurales de los países en desarrollo a la hora de negociar los precios. Generalmente, los compradores son sofisticados, tienen sedes internacionales y están bien informados, mientras que los pequeños agricultores poseen mucha menos información, escasa influencia en las grandes corporaciones y - como tienen que pagar los gastos de la escuela, los medicamentos, los insumos agrícolas y otros gastos - necesitan vender urgentemente mientras sus cultivos son viables. Con frecuencia, simplemente aceptan el precio que se les ofrece.

Precios de Cacao en Grano de las Importaciones en los Principales Países Productores					
País	US\$ / Tonelada Métrica				
	2001	2002	2003	2004	2005
Costa de Marfil	172.85	679.96	897.89	206.67	173.72
Ghana	ND	3,393.00	949.00	171.57	1,641.30
Indonesia	1,092.28	1,699.00	2,147.94	1,676.03	1,607.25
Nigeria	1,464.58	1,799.67	2,309.93	2,105.19	2,158.77
Brasil	962.36	1,553.39	1,901.86	1,536.17	1,458.02
Camerún	1,614.00	280.50	1,088.55	855.69	1,094.38
Ecuador	687.00	1,738.43	ND	1,788.43	ND
Malasia	895.01	1,103.65	1,482.79	1,188.67	1,387.04

Fuente: Elaboración propia con base de datos de FAOSTAT.

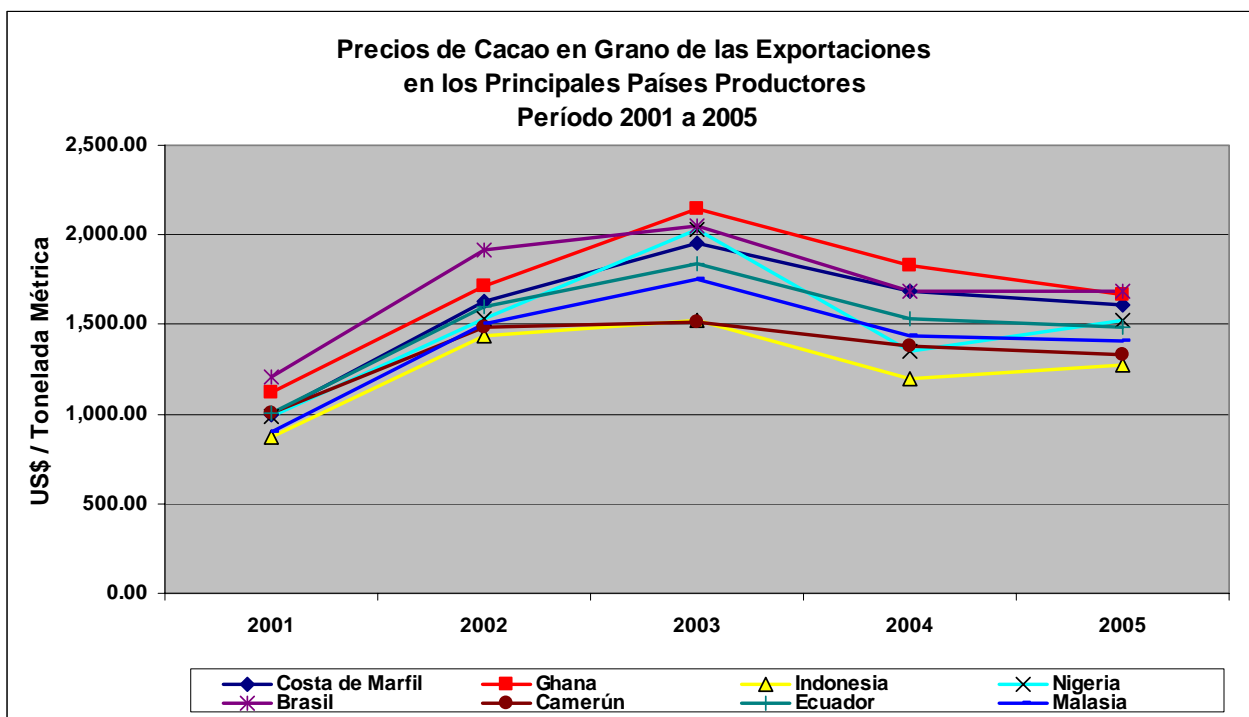


Fuente: Elaboración propia con base de datos de FAOSTAT.

Para obtener buenos precios y obtener premios (sobrepuestos), el cacao además debe de cumplir con ciertas exigencias que demandan los compradores en cuanto a su aroma, sabor y tamaño; es por eso que se debe de fermentar y secar adecuadamente. Por lo general los compradores exigen entre 70% y 90% de grano fermentado y un nivel máximo de 7% de humedad, además se clasifica un cacao como de primera clase si como máximo se encuentran 1000 granos por kilogramo (medida del tamaño del grano).

Precios de Cacao en Grano de las Exportaciones en los Principales Países Productores					
País	US\$ / Tonelada Métrica				
	2001	2002	2003	2004	2005
Costa de Marfil	997.63	1,627.93	1,949.92	1,686.81	1,613.10
Ghana	1,124.11	1,710.22	2,145.28	1,833.61	1,665.60
Indonesia	873.86	1,437.33	1,519.01	1,197.29	1,273.20
Nigeria	989.33	1,531.70	2,032.32	1,353.21	1,524.52
Brasil	1,208.43	1,911.68	2,047.25	1,684.96	1,687.87
Camerún	1,006.09	1,481.04	1,509.59	1,382.52	1,328.96
Ecuador	1,002.54	1,595.97	1,839.01	1,528.20	1,486.30
Malasia	903.97	1,499.30	1,752.64	1,438.99	1,411.36

Fuente: Elaboración propia con base de datos de FAOSTAT.

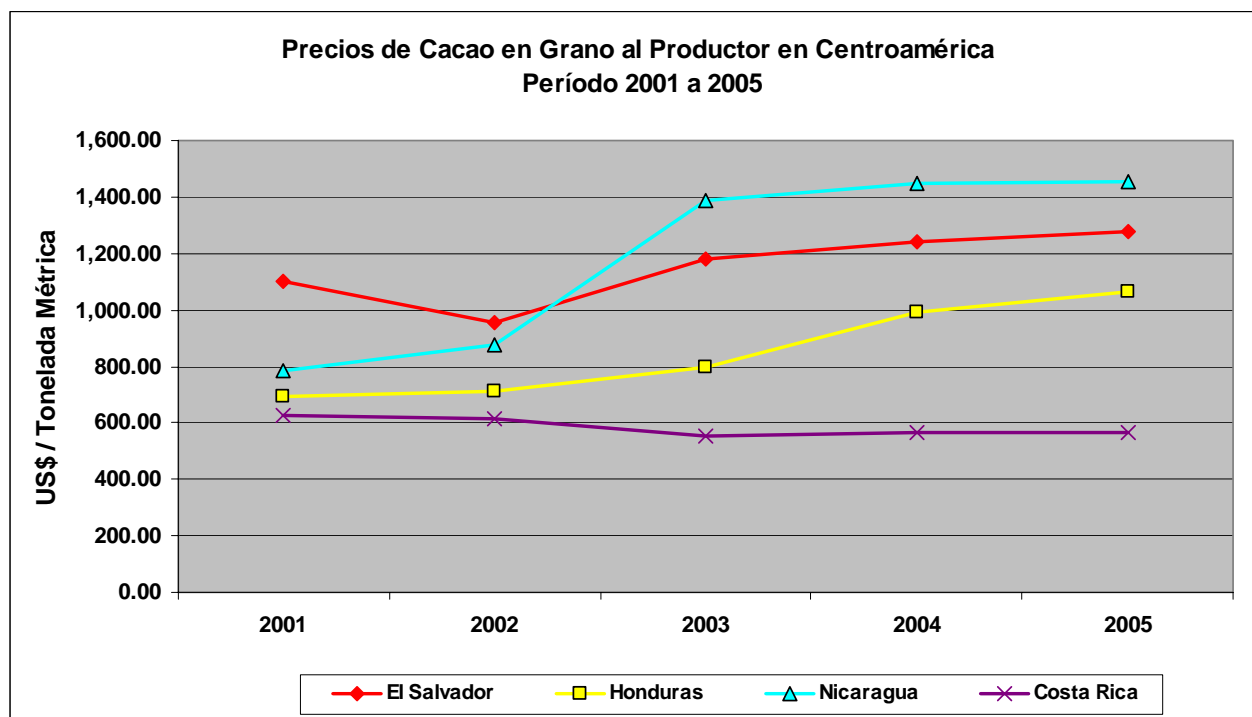


Fuente: Elaboración propia con base de datos de FAOSTAT.

El cacao, como producto de consumo local y para exportación en la región centroamericana, ha tenido, desde tiempos precolombinos, una importancia económica y cultural significativa para la población del Istmo. En la última década, el comportamiento de los precios de los mercados internacionales no ha sido particularmente favorable para el agronegocio regional del cacao, lo que ha provocado que los productores, en particular los vinculados a las Micro, Pequeñas y Medianas Empresas del sector, inicien un proceso de especialización y adición de valor al producto final, para mejorar sus opciones de mercado y atender una demanda creciente de cacao dentro de los mercados.

Precios de Cacao en Grano al Productor en Centroamérica					
País	US\$ / Tonelada Métrica				
	2001	2002	2003	2004	2005
Guatemala	ND	ND	ND	ND	ND
El Salvador	1,100.91	953.49	1,177.37	1,239.40	1,277.24
Honduras	692.79	714.22	795.14	994.41	1,062.01
Nicaragua	785.83	875.36	1,386.20	1,447.69	1,454.81
Costa Rica	624.34	616.15	554.24	563.27	563.17

Fuente: Elaboración propia con base de datos de FAOSTAT.

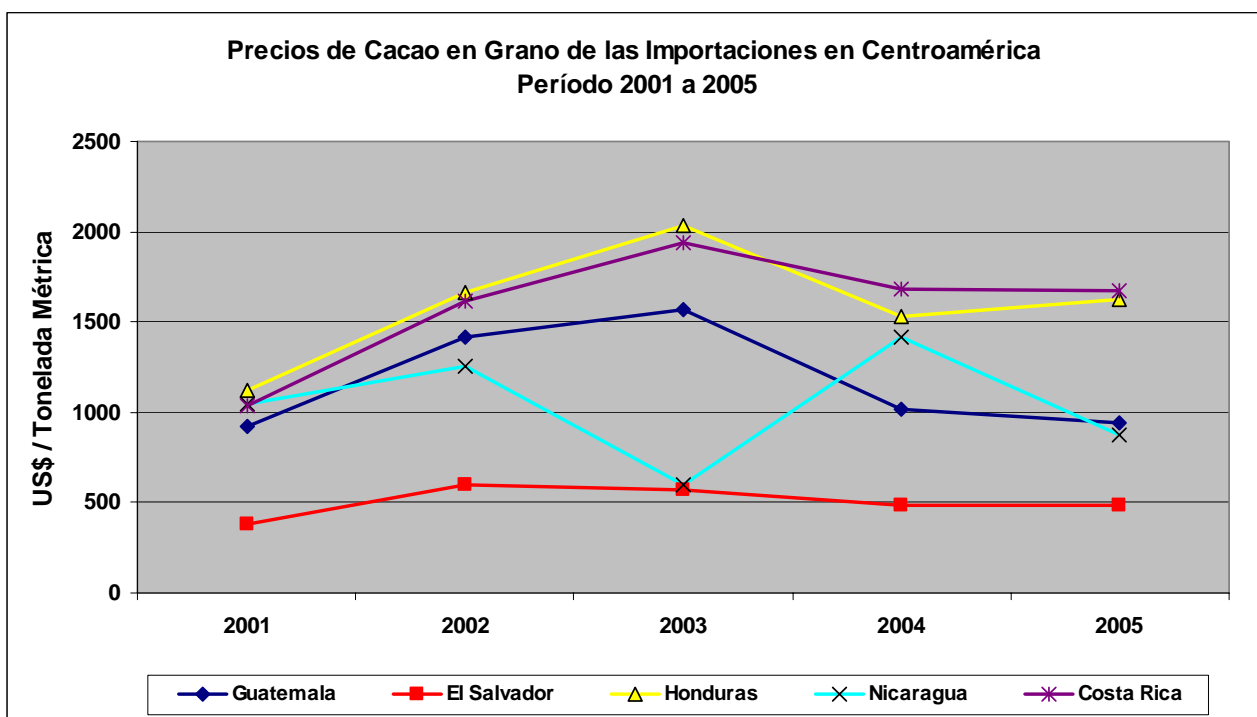


Fuente: Elaboración propia con base de datos de FAOSTAT.

Puesto que el abastecimiento de cacao fino y de aroma en el mercado no es constante, existen representantes especiales que negocian el producto en los países de origen. Las compras se realizan de acuerdo a los requerimientos específicos de las empresas productoras de chocolate fino. Como un premio por su calidad y características peculiares, el cacao fino y de aroma tiene un precio muy superior al del cacao ordinario. El premio está en función de la disponibilidad del grano ordinario y del fino y de aroma. Es decir, cuando existe sobreoferta del primero y hay escasez del segundo, el premio aumenta. Por esto se dice que el precio del cacao fino y de aroma tiene una relación indirecta con el precio del cacao ordinario. En la actualidad, las reducciones en el premio que se paga por el cacao fino y de aroma son atribuidas a la disminución en la calidad del producto que se comercializa en Europa.

Precios de Cacao en Grano de las Importaciones en Centroamérica					
País	US\$ / Tonelada Métrica				
	2001	2002	2003	2004	2005
Guatemala	918.41	1420.14	1566.2	1014.8	939.09
El Salvador	383.93	602.30	571.96	480.83	483.08
Honduras	1,124.97	1,667.69	2,038.50	1,534.42	1,622.83
Nicaragua	1,045.00	1,252.00	603.00	1,418.78	878.50
Costa Rica	1,035.80	1,611.79	1,937.95	1,682.22	1,668.74

Fuente: Elaboración propia con base de datos de FAOSTAT.

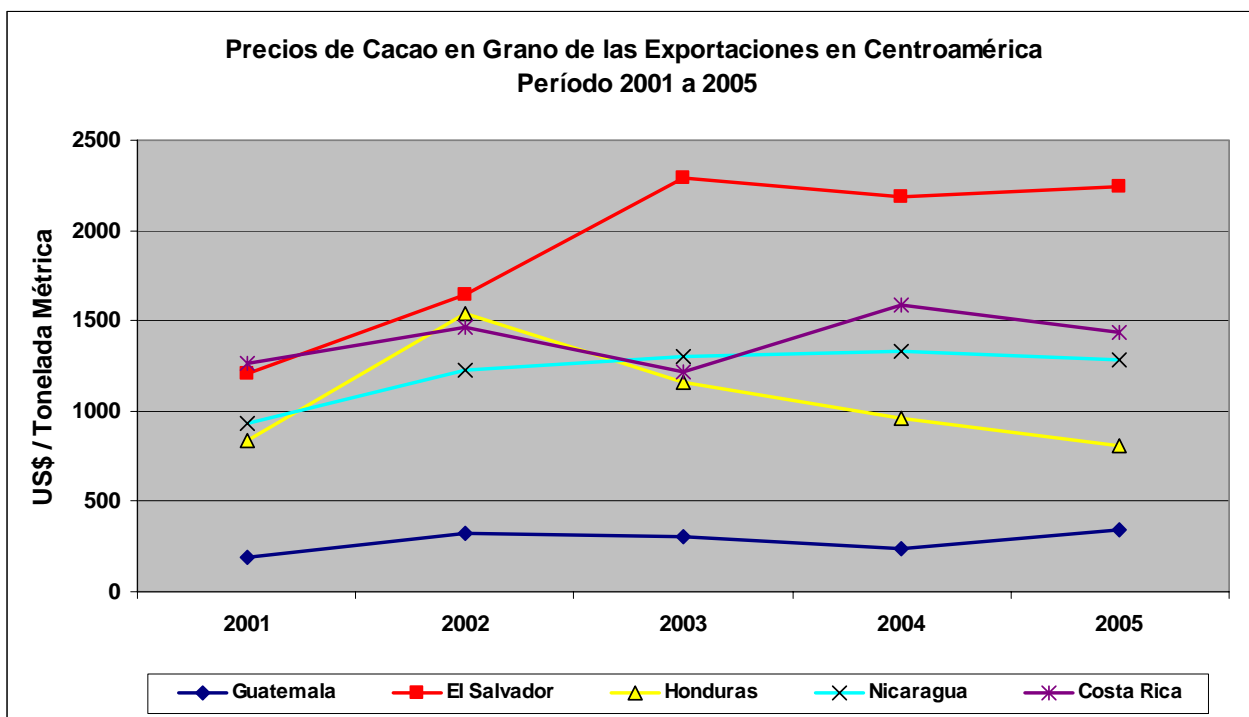


Fuente: Elaboración propia con base de datos de FAOSTAT.

Muy pocos países son reconocidos como productores de cacao fino y de aroma. Por esta razón, en relación a las exportaciones de cacao ordinario, las exportaciones de cacao fino y de aroma son marginales, lo que provoca que su oferta sea poco predecible y muy limitada. América Latina y el Caribe exportan cerca del 80% del cacao fino y de aroma del mundo.

Precios de Cacao en Grano de las Exportaciones en Centroamérica					
País	US\$ / Tonelada Métrica				
	2001	2002	2003	2004	2005
Guatemala	190.08	318.89	300.85	240.12	342.73
El Salvador	1,211.47	1,641.75	2,287.67	2,189.38	2,245.67
Honduras	839.38	1,536.07	1,159.68	957.10	807.60
Nicaragua	930.90	1,229.39	1,299.11	1,327.75	1,284.84
Costa Rica	1,262.18	1,462.66	1,213.82	1,591.00	1,434.12

Fuente: Elaboración propia con base de datos de FAOSTAT.



Fuente: Elaboración propia con base de datos de FAOSTAT.

5. EL MERCADO CENTROAMERICANO

La demanda de cacao en el mercado mundial crece a un ritmo mayor que su oferta, por lo que es necesario que los países productores, especialmente en Centroamérica, redoblen esfuerzos y aumenten sus cosechas. Esto quiere decir que se debe aumentar la producción pero sin perder de vista la importancia de brindar un producto de calidad y un producto saludable para el consumidor, y al mismo tiempo un producto que aumente la calidad de vida de sus productores.

Las condiciones agro-ecológicas de la región centroamericana son óptimas para la producción cacaotera, tanto en las zonas del trópico húmedo como en el trópico seco. Se estima que al menos el 30% de la superficie cultivable total del área de Centroamérica es apta para el cultivo del Cacao. No obstante, en Centroamérica (de Panamá hasta Belice; excepto El Salvador), el cultivo del cacao, especialmente el cacao criollo, está en las manos de pequeños productores indígenas y campesinos pobres de zonas remotas, con deficientes vías de comunicación y muchas veces alrededor de áreas protegidas de interés nacional e internacional. Las zonas cacaoteras en la región coinciden con áreas de protección, incluyendo el Corredor Biológico Mesoamericano Atlántico (CBMa) y con las actividades de IUCN en Bocas del Toro (Panamá), Talamanca (Costa Rica) y Río San Juan y RAAS (Nicaragua).

El cacao criollo tiene una gran demanda, por poseer un aroma muy fino, con buen sabor y es preferido por quienes quieren un producto más puro. Además, los chocolates que se elaboran con él pueden costar hasta doce veces más que lo normal. Los precios futuros del cacao que recibirían los productores podrían estabilizarse y elevarse mediante la producción de cacao de calidad.

El Cacao **Criollo** es cultivado principalmente en México, Guatemala y Nicaragua (en pequeñas cantidades), Venezuela, Colombia, islas del Caribe, Trinidad, Jamaica e isla de Granada, Madagascar, Java e islas Comores. El cacao **Forastero** se cultiva principalmente en Perú, Ecuador, Colombia, Brasil, Guyanas e incluso Venezuela; igualmente en Costa de Marfil, Ghana, Camerún y Santo Tomé. También hay plantaciones en el sudeste asiático. Y el cacao **Trinitario**, que es un híbrido entre ambos, se cultiva en Trinidad e islas Antillas. También en Java, Sri Lanka y Papua Nueva Guinea. En Camerún, hay una producción importante.

Los grupos cacaoteros centroamericanos tienen similares estrategias de producción, organización social, certificación, industrialización y comercialización del cacao. La producción proviene de fincas de: 1) socios organizados en Cooperativas o Asociaciones de productores (COA), de primero o segundo nivel, creadas para evitar a los intermediarios, lograr mejores precios y asegurar mercados a los productores y 2) no socios, organizados o no, que venden su cacao a una organización. Hoy en día, las COA compran parte del cacao convencional y todo el cacao certificado (orgánico y de comercio justo) que se produce en sus respectivas zonas de acción y venden cacao en grano (la mayoría)

o procesado (licor) a los mercados nacionales e internacionales. Honduras y Guatemala solo venden cacao convencional.

Por otra parte, la competitividad de las cadenas del cacao en Centroamérica es limitada por los bajos rendimientos de las plantaciones (genética y dosel de sombra sub-óptimos), pequeños volúmenes de producción (poca superficie cultivada y bajos rendimientos), calidad inconsistente del cacao, COA con débil cohesión social y débiles estructuras gerenciales y comerciales, reducida cooperación entre COA centroamericanas y falta de enlaces con la cooperación nacional e internacional en cada país.

Sin embargo, hay razones para el optimismo. Los gobiernos, la cooperación internacional y los productores y sus COA están muy interesados en reactivar y ampliar la producción cacaotera, el ambiente actual de precios internacionales del cacao convencional es favorable, las perspectivas de mercados y precios para el cacao diferenciado (por alta calidad, orgánico, comercio justo) son buenas debido a la demanda insatisfecha y existe interés de establecer alianzas más estrechas entre grupos para mejorar las economías de escala de sus empresas, acopiar mayores volúmenes, reducir sus costos de certificación y comercialización y agregar valor a la producción primaria. En la producción, se cuenta con nuevas tecnologías y enfoques para diversificar y mejorar la productividad del cacaotal mediante el uso masivo de injertos con yemas de árboles superiores de la plantación familiar y de clones promisorios de las colecciones internacionales. Se dispone de metodologías agroforestales para analizar y mejorar el dosel de sombra de los cacaotales y satisfacer simultáneamente los requerimientos de sombra y microclima del cacao y los bienes y servicios requeridos por el hogar productor. Existen potenciales aún no aprovechados en las cadenas cacaoteras centroamericanas que se buscará aprovechar.

En cada país, el cacao lo comercializa un grupo principal y uno o más grupos secundarios en una o varias zonas del país, con diferente grado de lejanía a los principales centros poblados. En cada zona, el cacao se cultiva por hogares que pueden estar asociados a organizaciones o vender su cacao en forma individual. Las organizaciones pueden estar en muy diferentes estados de evolución.

La creciente demanda de productos sanos (orgánicos, especialmente) en los mercados de países desarrollados y consideraciones de tipo social (producción de grupos de pequeños productores) y ambiental, han estimulado a varios grupos cacaoteros latinoamericanos a incursionar en la producción y comercialización del cacao certificado a mercados nicho.

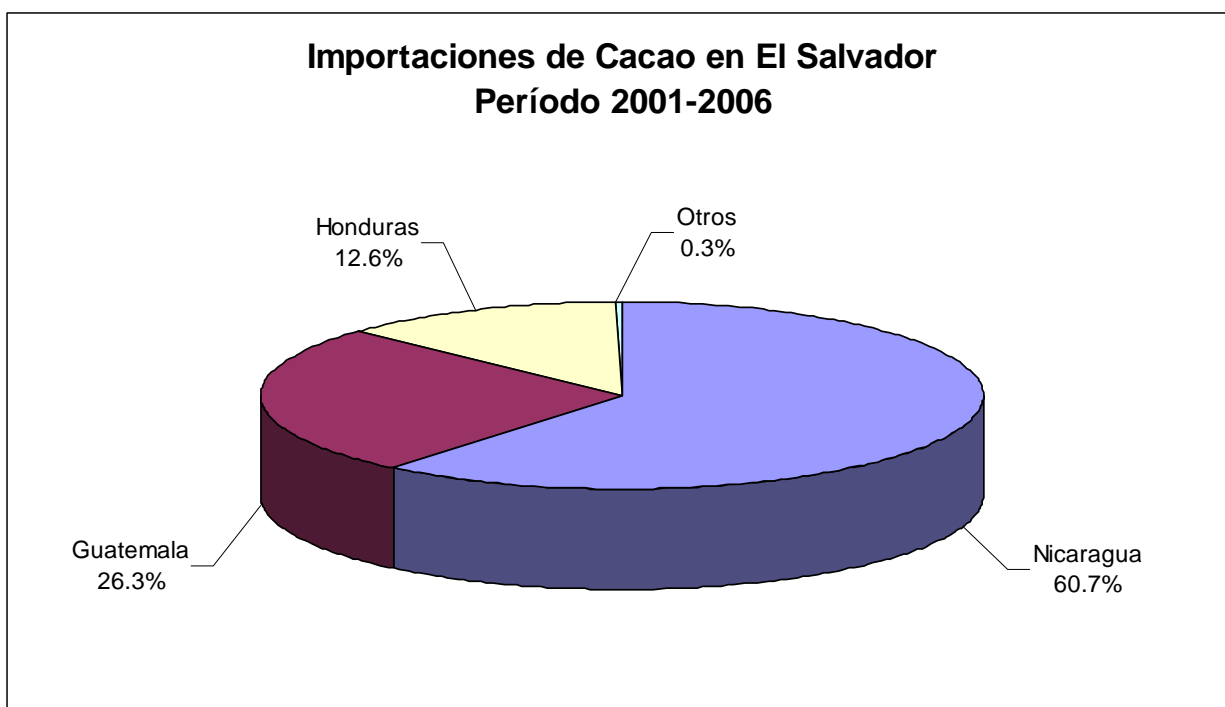
5.1 El Salvador

El Salvador importa cacao principalmente de Nicaragua (60.7%), Guatemala (26.3%) y Honduras (12.6%), con unas tasas de crecimiento del 46%, 49% y -26% respectivamente. En El Salvador el cacao es utilizado principalmente para la fabricación de chocolates. Los compradores en este caso se interesan más en la cantidad del producto que en la calidad dada la poca oferta en la región. El producto que les interesa no exige que esté fermentado ni que sea de buena calidad. La demanda de los salvadoreños ha tenido una importante incidencia en la formación local de precios.

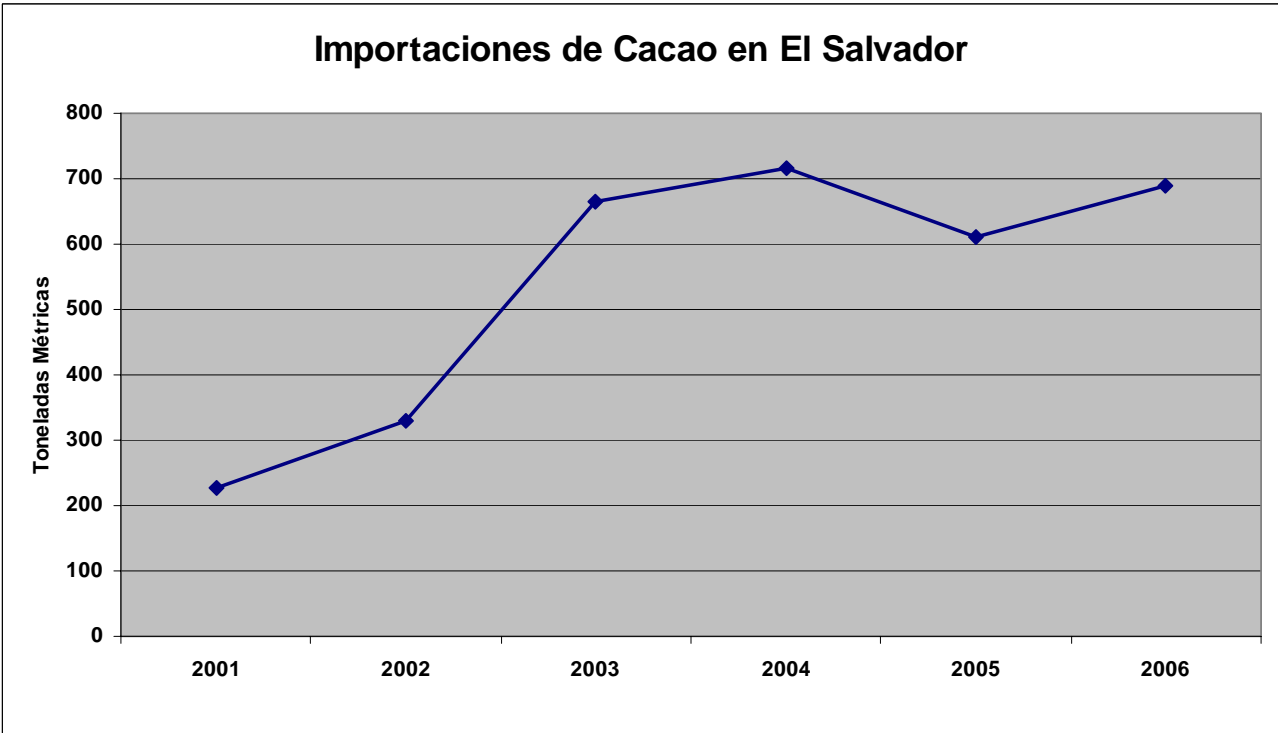
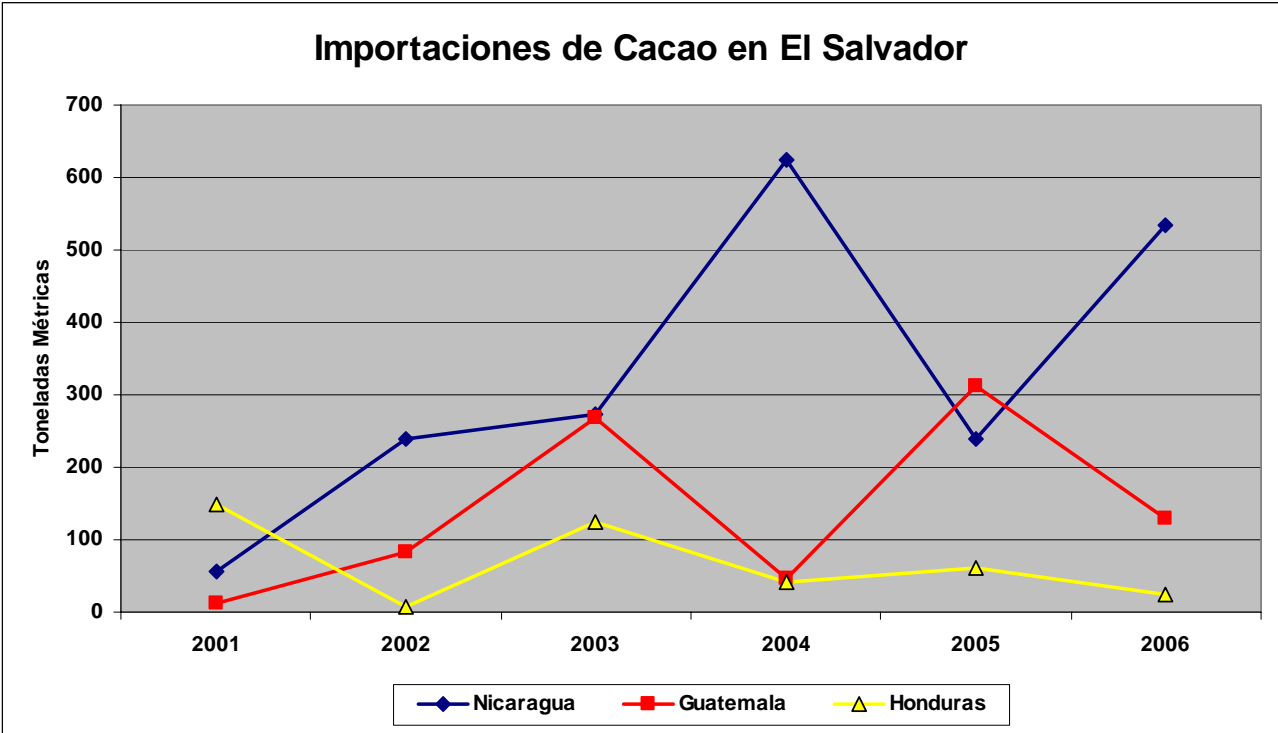
Participación de Guatemala en el Mercado de El Salvador

Importaciones de Cacao en El Salvador									
Origen	Volumen en Toneladas Métricas						Promedio Anual	%	TMAC
	2001	2002	2003	2004	2005	2006			
Nicaragua	55	239	272	625	240	534	328	60.7%	46
Guatemala	12	84	268	47	312	129	142	26.3%	49
Honduras	150	7	124	41	60	25	68	12.6%	-26
Otros	9	0	0	2	0	0	2	0.3%	-100
Total	226	330	664	715	612	688	539	100%	20

Fuente: Elaboración propia con base de datos de SIECA.



Fuente: Elaboración propia con base de datos de SIECA.



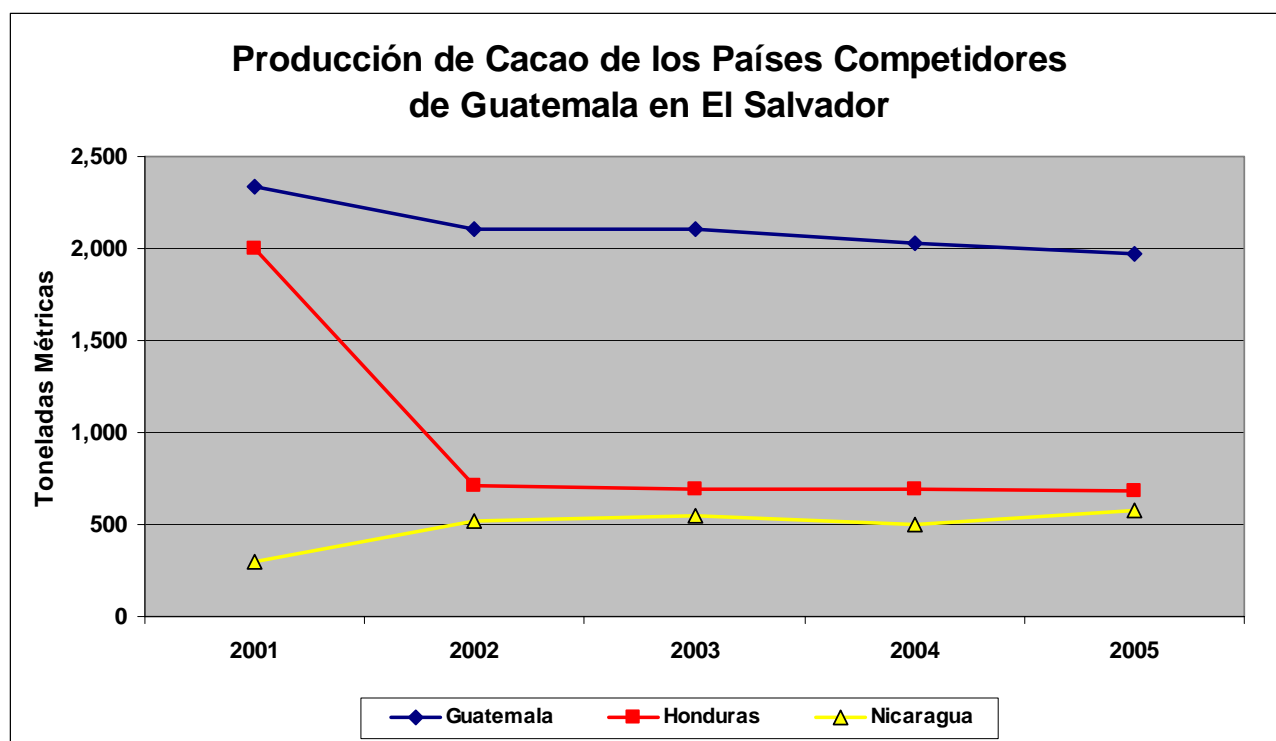
Fuente: Elaboración propia con base de datos de SIECA.

Según datos de FAOSTAT, durante el período de 2001 a 2005, Guatemala registró una producción promedio anual de 2,112 TM, Honduras 954 TM y Nicaragua 490 TM. En Honduras y Guatemala el cacao se produce en una zona principal (Bocas del Toro, Costa Norte, Toledo, Costa Sur) y en una zona secundaria, muchas veces alejada de la zona principal (Darién, Reserva Río plátano, Mopán, Alta y Baja Verapaz). En Nicaragua, el cacao se produce en una zona principal (Waslala-Rancho Grande) y en varias zonas secundarias (Nueva Guinea, Bluefields, Kukra Hill, Siuna-Bonanza-Rosita, Río Coco, Jinotega, Río San Juan, Mombacho, Meseta de los Pueblos, Rivas).

Producción de Cacao de los Países Competidores en El Salvador

País	Volumen en Toneladas Métricas					TMAC
	2001	2002	2003	2004	2005	
Guatemala	2,340	2,110	2,110	2,030	1,970	-3
Honduras	2,000	710	690	690	680	-19
Nicaragua	300	520	550	500	580	14

Fuente: Elaboración propia con base de datos de FAOSTAT. 2007.



Fuente: Elaboración propia con base de datos de FAOSTAT. 2007.

6. REQUISITOS PARA EXPORTAR

Para exportar a Centro América, se requiere llenar un formulario aduanero, certificado fitosanitario, el pago del IVA y no se pagan impuestos.

1. La empresa que está haciendo la Exportación debe estar registrada como Exportador, esto se hace llenando una SOLICITUD DE CÓDIGO DE EXPORTADOR, se adjunta la papelería que se le solicita y si esta completa el tramite es rápido.

Este servicio tiene el costo de Q.10.00

2. Cuando ya esta registrado como Exportador debe llamar una SOLICITUD DE EXPORTACIÓN:

FAUCA (cuando el origen de su producto es de Guatemala, a esta le adjunta fotocopia de la factura de venta).

DEPREX (cuando el producto es de origen fuera del área de Centroamérica y la exportación es para algún país centroamericano, debe adjuntar fotocopias de la Factura y de Pólizas de Importación o facturas si es una compra local o si la exportación es para un país fuera de Centroamérica).

Este trámite tiene el costo de Q.35.00.

Estos documentos, FAUCA y DEPREX, también los puede llenar de forma electrónica a través de el programa SEADDEX, este no tiene costo.

3. Estas solicitudes las encuentra en el portal de AGEXPORT: www.export.com.gt, en la sección TRAMITES, donde se encuentra la opción de la VENTANILLA ÚNICA PARA LAS EXPORTACIONES, donde encontrará una sección que dice SOLICITUDES; también esta la sección de Documentos y Guías en donde pueden bajar las guías de como llenar estas solicitudes; estas se presentan en la 14 Calle 14-30, Zona 13 para su tramite.
4. Para los productos de MADERA, se debe cumplir con los requerimientos que hace el INAB; en la VUPE se encuentra en delegado de esta institución:

Ing. Juan Antonio Ovalle - Delegado del INAB.

Tel.: 2422-3545.

E-Mail: jose.ovalle@agexport.org.gt

WEB: www.inab.gob.gt

5. Cuando sus productos son Textiles, se debe tramitar con la Comisión de Vestuario y Textiles el permiso VEXTTEX; para esta información se pueden comunicar con la Señorita Renata Morales al Tel.: 2410-8323.

Tel. 2410-8323.

E-Mail: rmorales@apparel.com.gt

WEB: www.apparel.com.gt

6. Para todos los productos de **origen vegetal** se debe solicitar su permiso FITOSANITARIO; este es delegado al MAGA con el Ing. Alcario Cordero, se puede comunicar para mejor información de todo el trámite.

Tel. 2422-3544.

E-Mail: alcario.lopez@agexport.org.gt

WEB: www.maga.gob.gt

7. Para los productos de origen Animal, se debe solicitar un permiso ZOOSANITARIO; este se le proporciona en la delegado de MAGA con el Dr. Carlos Molina, con quién se puede comunicar para mejor información.

Tel. 2422-3547.

E-Mail: carlos.molina@agxport.org.gt

WEB: www.maga.gob.gt

8. Cuando es una exportación a EUROPA se envía un Certificado de Origen GSP (FORMA A); para obtener este beneficio se debe obtener la calificación y esta información es entregada por el Lic. Mario Marques del MINISTERIO DE ECONOMIA.

Tel. 2412-0325.

E-Mail: m.marquez@mineco.gob.gt

WEB: www.mineco.gob.gt

Fuente: Departamento de Servicio al Exportador: seadex@agexport.org.gt

7. CONTACTOS COMERCIALES

7.1 Representante de la Cadena de Cacao ante el COMPRODA

Nombre	Teléfono	E-Mail
Erich Eger	52015220	ericheger@yahoo.com

7.2 Directorio de la Cadena de Cacao

Empresa	Dirección	Teléfono	Contacto	E-Mail
Asociación de Chocolateros de Quetzaltenango - ASICHOQ-		7765-3252	Lesly Pisquiy Satey	asichoc_xela@gmail.com
Fábrica La Grecia.	Ave. Petapa, 47 Calle 15-55, Zona 12.	2476-1034	Sofía Papahiu	sofia@lagrecia.com
Asociación de Sembradores de Cacao de la Cuenca del Nahualate - ASECAN-	San Miguel Panán, Suchitepéquez.	5318-9013	Carlos G. Barrillas	asecan.cacao@gmail.com
Asociación de Productores de Cacao del Sur-occidente - APROCA-	1 AV. 6-100 Zona 1, El Asintal, Retalhuleu.	7756-8778	Guillermo Toc Raymundo.	gomaro@email.anacafe.org
Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura -IICA-	Calzada Roosevelt 6-25, Zona 11.	2386-5903	Abelardo Viana Ruano.	aviana@iica.org.gt
Invest in Guatemala.	10 Calle 3-17, Zona 10.	2421-2484	Virginia Obregón Morales.	agribusiness@investinguatemala.org
Control Integrado S. A. -CISA-	Km. 13 1/2 Boca del Monte, Condominio Agua Santa, Casa L-5.		Erich Eger.	ericheger@yahoo.com
Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza -CATIE-	2a. Avenida 7-75, Zona 14.	2366-3408	Eduardo R. Say.	eduardosay@gmail.com
Asociación Nacional del Kakaw -ANAKAKAW-	Vía 6, 4-25, Zona 4, # 520.	2332-5189	Juan Francisco Mollinedo	jfmollinedo@gmail.com
COTPIVA	Ave. Reforma 1-90 Zona 9, Torre Masval, Oficina 601.	2360-3435	Byron Haroldo Contreras	byroncontreras@yahoo.com

Empresa	Dirección	Teléfono	Contacto	E-Mail
ICTA	Km. 21 1/2, Bárcenas, Villa Nueva.	6630-5702	Otoniel Sierra	ottonielsp@msn.com
AGROCYT	7a. Avenida 12-90, Zona 13, Edificio Monja Blanca.	2385-4492	Enrique Acevedo	eacevedo@inteln.net.gt
ADIPKAKAO	Lanquín, Alta Verapaz.	5881-4040	Arnoldo Chub Ico	adipkakao@yahoo.com
PROFRUTA	7 Avenida 6-80, Zona 13.	2440-7690	Isau González	isaugon@gmail.com
Comisión Presidencial Para el Desarrollo Local -CDPL-			Maria Marta Umaña L.	mariamartaumana@hotmail.com
ASODIS			Mario Enríquez	maritoeriquez@gmail.com
FAUSAC	Facultad de Agronomía, Ciudad Universitaria, Zona 12.	2476-9794	Nery Mendoza	nerymedozag@hotmail.com