



Solutions for environment and development  
Soluciones para el ambiente y desarrollo

# Oferta de **Ecoproductos** **Agrícolas** de Centroamérica





Serie técnica  
Boletín técnico no.35

# Oferta de **Ecoproductos** **Agrícolas** de Centroamérica

Wendy Alfaro  
Thelma Gaitán  
Dietmar Stoian

Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza, CATIE  
Turrialba, Costa Rica, 2009

CATIE (Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza) es un centro regional dedicado a la investigación y la enseñanza de posgrado en agricultura, manejo, conservación y uso sostenible de los recursos naturales. Sus miembros son el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA), Belice, Bolivia, Colombia, Costa Rica, El Salvador, Guatemala, Honduras, México, Nicaragua, Panamá, Paraguay, República Dominicana, Venezuela y España.

© Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza, CATIE, 2009

**ISBN 978-9977-57-493-6**

382.410972

A385 Alfaro, Wendy

Oferta de Ecoproductos agrícolas de Centroamérica / Wendy Alfaro,  
Thelma Gaitán y Dietmar Stoian. – 1 ed. – Turrialba, C.R : CATIE, 2009.  
15 p. : il. – (Serie técnica. Boletín técnico / CATIE ; no.35)

ISBN 978-9977-57-493-6

1. Productos orgánicos – Mercadeo – América Central
  2. Productos agrícolas – Productos certificados – América Central
- I. Gaitán, Thelma II. Sotian, Dietmar III. CATIE IV. Título V. Serie.

**cecoeco**

Sustainable Business Solutions  
Soluciones Empresariales Sostenibles



**Créditos:**

**Realización y contenido:** Proyecto ICT4BUS/  
Centro para la Competitividad de Ecoempresas  
(CeCoEco)

**Editado y diseñado por** Oficina de Comunicación  
CATIE

Publicación financiada por el Instituto para la Conectividad en las Américas (IDRC-ICA) y BID/FOMIN. El contenido de este documento, ni las propuestas e ideología de la publicación corresponden necesariamente a los criterios de IDCR-ICA, BID/FOMIN, ni representan las políticas oficiales



# Tendencias y perspectivas de los **ecoproductos** **agrícolas** en Centroamérica

La región centroamericana ofrece una gran variedad de productos con certificación orgánica y comercio justo. Algunos de estos cuentan con una doble certificación. La oferta se ha desarrollado en forma paralela a la producción convencional, por lo que los productos certificados mantienen una fuerte relación con los producidos en forma convencional en cada país. En términos de exportación, la situación centroamericana actual evidencia que solo algunos productos certificados se comercializan internacionalmente. Muchos de ellos permanecen en el mercado local donde se venden como producto convencional.

El procesamiento de los ecoproductos en años anteriores estuvo limitado al café y cacao. No obstante, recientemente varias empresas se han destacado por sus esfuerzos al agregar valor a los productos y hacerlos más atractivos para el consumidor final. Sin embargo, estas iniciativas han ocurrido en forma dispersa entre los países. El ajonjolí nicaragüense se procesa para producir un aceite cuyas características sensoriales lo han posicionado fuertemente en el mercado japonés. Otro caso es el del banano orgánico costarricense de la zona de Talamanca que se deshidrata por medio de una tecnología de secado por microondas y se exporta a Estados Unidos.

A pesar de los logros del sector durante los últimos años, no deben pasarse por alto las dificultades a las que se han enfrentado desde sus orígenes. Los micro y pequeños productores tienen un acceso limitado a los recursos, el transporte y la infraestructura son deficientes, los créditos son restringidos, los mercados locales en algunos países son muy inmaduros, las tecnologías son costosas y la capacitación sobre temas gerenciales o de mercadeo solo llega a unos cuantos. Sin embargo, estos obstáculos no

## Índice

Tendencias y perspectivas de los ecoproductos agrícolas en Centroamérica. ....	2
Perfil de país .....	5
Costa Rica .....	5
Honduras .....	7
Guatemala .....	10
Nicaragua .....	12
Referencias. ....	15

se reducen a la producción certificada, sino que han estado presentes en todo el sector agrícola y la problemática se hace más grave en algunos países más que en otros.

El panorama de la producción certificada centroamericana para los próximos años dependerá de los esfuerzos de los países por abrir nuevos canales de comercialización, diversificar la gama de productos con potencial de exportación y brindar asistencia al sector productivo. La aparición reciente de productos procesados más sofisticados es un indicador del gran potencial de estos países en la producción de rubros con alto valor

agregado que podrían incluir chocolates, aceites, mantequillas, jugos de frutas, entre otros.

En este boletín se presenta una síntesis de los resultados de una investigación de mercados realizada por el CATIE (Centro Agronómico de Investigación y Enseñanza)<sup>1</sup> sobre la producción de ecoproductos con certificación orgánica y comercio justo en cuatro países de Centroamérica: Costa Rica, Honduras, Guatemala y Nicaragua durante el año 2007. Los productos que se consideraron en la investigación fueron el banano, cacao, miel, ajonjolí y nuez de



Cuadro 1. Volumen de principales ecoproductos en los cuatro países estudiados

Ecoproducto	Volumen (ton)
Banano	12.360 ton de banano comercio justo 2.675 ton de banano orgánico 2,5 ton de banano deshidratado 18.000 L de vinagre de banano
Cacao	700 ton de cacao orgánico y 750 ton de cacao convencional de Honduras 120 ton de licor de cacao orgánico 1 ton de nibs de cacao orgánico
Miel	81 ton de miel comercio justo y 180 ton de miel orgánica/comercio justo 67 ton de miel orgánica
Ajonjolí	1.320 ton de ajonjolí orgánico 1.600 ton de ajonjolí orgánico/comercio justo 88 ton de aceite orgánico/comercio justo
Nuez de marañón	20 ton de nuez de marañón orgánica

Fuente: Estimaciones de CIMS (2008) con información provista por algunos de los entrevistados.

<sup>1</sup> Estudios realizado en abril de 2009. Derechos reservados © CATIE.

marañón. Para el estudio se seleccionó una muestra representativa de ecoempresas del sector orgánico y comercio justo en cada país y se entrevistó vía telefónica a las personas encargadas de cada una de ellas.

Los resultados sobre la oferta de ecoproductos en los países estudiados se muestran en el Cuadro 1. La información más detallada se presenta en el perfil de cada país. En términos de volumen producido, el banano orgánico y el comercio justo ocupan la primera posición en la región, seguidos por el ajonjolí, cacao y por último la nuez de marañón. Los ecoproductos a los que se aplica alguna operación unitaria para darle procesamiento incluyen principalmente el banano y el cacao. A partir del primero se produce vinagre y fruta deshidratada, aunque también se han reportado iniciativas para

comercializarlo en forma de mermelada. El cacao se procesa en forma de licor y nibs. Sin embargo, varias asociaciones de mujeres en Costa Rica han emprendido proyectos para producir chocolatería que comercializan en los hoteles, macrobióticas y supermercados nacionales. El ajonjolí se transforma en aceite para exportarlo al mercado centroamericano y asiático. En la investigación no se indicó ningún tipo de procesamiento para la miel, pero en los últimos años es común observarla en diversas presentaciones en el mercado local e incluso se comercializa el producto denominado miel cremada que sobresale por su textura espesa y untable. Por último, en Honduras algunas cooperativas comercializan la nuez de marañón con sabor a panela y chile picante. También se han hecho esfuerzos por mejorar el empaque para incrementar la vida útil de esta semilla.



Cacao y chocolates nicaragüenses

# Perfil de país

## Costa Rica

### *Principales ecoproductos con certificación orgánica y comercio justo*

Históricamente Costa Rica ha sido un productor importante de banano y cacao convencional. Esta tendencia se ha reflejado en la producción orgánica. Entre los principales rubros producidos con certificación orgánica y comercio justo en el país sobresalen el banano y el cacao. El volumen de ambos productos con certificación se ha incrementado durante los últimos años y se ha desarrollado en forma paralela a una industria de procesamiento cada vez más sofisticada.

### *Producción de ecoproductos*

La producción de banano orgánico se encuentra concentrada en la región del Atlántico, principalmente en la zona de Talamanca. El banano de esta zona se comercializa a nivel local para procesamiento (puré, jugo, fruta deshidratada). Durante los últimos años varias organizaciones que anteriormente certificaban exclusivamente su café, han incluido el banano dentro de su cartera de productos orgánicos. Este es el caso de los productores de AFAORCA (Asociación de Familias Orgánicas de los Cerros Caraigres) y APOT (Asociación de Productores Orgánicos de Turrialba) ubicados respectivamente en Aserri y Turrialba, que usan el banano como cultivo de sombra en sus cafetales. Actualmente

el banano cultivado bajo este sistema se cosecha y comercializa a nivel local en las ferias del agricultor.

La investigación reveló que el precio del banano para consumo como fruta fresca a nivel local supera el precio que reciben los productores por el banano destinado al procesamiento. De acuerdo con los datos suministrados por AFAORCA (2008), el precio que reciben por la fruta que se destina para procesamiento disminuyó de US\$0,20/kg a US\$0,12/kg. Como consecuencia de este comportamiento se decidió venderlo como fruta fresca, primero en los automercados del Valle Central y recientemente solo en la Feria del Trueque que se lleva a cabo en San Cayetano, San José cada sábado.

La investigación reveló que varios grupos de productores de la zona de alta Talamanca han dejado la producción de banano orgánico y algunos de baja Talamanca han vendido la tierra a inversionistas extranjeros<sup>2</sup> porque no lograron comercializar el producto a un precio rentable. Algunos productores entrevistados señalaron que el año anterior se enfrentaron con los altos precios de los combustibles por lo que sus costos de transporte hasta la planta procesadora se incrementaron. Como factor adverso para los productores, estos costos no se incluyeron en el precio recibido al entregar el producto.

<sup>2</sup> Thomen, Christian. 2008. ACAPRO (entrevista telefónica). Talamanca, Costa Rica.



La producción de banano certificado comercio justo ha estado en manos de Coopetrabatur, única cooperativa certificada bajo este esquema desde 1997. Esta cooperativa, ubicada en Laurel de Corredores en el pacífico sur, ha reportado un volumen de producción de aproximadamente 12.000 ton anuales que se destinan sobre todo al mercado de la Unión Europea y Canadá.

En Costa Rica la producción de cacao orgánico se concentra en la región Atlántica y norte del país. Esta industria está conformada por productores como la Asociación de Pequeños Productores de Talamanca (APPTA), FINMAC (empresa productora y comercializadora de cacao), CICALARES S.A. (empresa agrícola de cacao y macadamia), la Asociación de Productores de Upala y próximamente Ecocapital; procesadores y otros grupos más pequeños como la Asociación de Mujeres Indígenas de Talamanca (ACOMUITA), la Asociación de Mujeres Amazilia del Caribe y la Asociación para el Desarrollo Sostenible de la Región Atlántica (ASIREA). Costa Rican Cocoa Products es una empresa procesadora con una importante participación en el mercado local e internacional. Esta empresa produce licor, manteca, polvo de cacao y otros productos certificados orgánicos. El resto de pequeñas empresas producen chocolates, bombones y

otro tipo de confitería para comercialización a nivel local.

El Cuadro 2 muestra el volumen de los principales ecoproductos certificados producidos en Costa Rica en 2007.

### *Exportaciones de ecoproductos*

#### **Banano**

Los principales mercados para el banano orgánico costarricense son la Unión Europea, Suiza, Canadá y Estados Unidos. Costa Rica junto con República Dominicana, Ecuador y Colombia figura entre los principales exportadores latinoamericanos de banano orgánico hacia el mercado europeo (CIMS 2007).

En el ámbito internacional y dentro de un contexto innovador, debe destacarse el éxito alcanzado por la empresa Verde Dos Mil S.A. Esta compañía ubicada en la zona atlántica exportó a finales del año anterior su primer contenedor de banano orgánico deshidratado hacia los Estados Unidos. La empresa ha sido pionera en el país en la utilización del secado por microondas.

El banano comercio justo se exporta principalmente hacia la Unión Europea. En este mercado, las ventas se han incrementado

Cuadro 2. Volumen estimado de ecoproductos producidos en Costa Rica

Producto	Volumen (ton)
Banano	11.860 ton de banano comercio justo
	2.450 ton de banano orgánico
	2,5 ton de banano orgánico deshidratado por microondas
	18.000 L de vinagre de banano orgánico
Cacao	380 ton de cacao en grano
	120 ton de licor
	1 ton de nibs de cacao

Fuente: Estimaciones de CIMS (2008) con información provista por algunos de los entrevistados.

considerablemente en los últimos años. Por ejemplo, la cadena de supermercados Sainsbury's inició la conversión del suministro de banano a 100% certificado comercio justo desde el año 2006. Como consecuencia, esta compañía doblará el volumen de banano certificado que se comercializa solo en el Reino Unido. Por su parte, Suiza es el principal importador de banano comercio justo con una participación del 55% (CIMS 2007).

### *Tecnología innovadora de secado por microondas abre puertas al banano costarricense en Estados Unidos*

#### **Cacao**

Durante los últimos años, el panorama para la comercialización de cacao orgánico en los mercados internacionales ha sido muy alentador. De acuerdo con el Centro para la Promoción de Importaciones desde Países en Desarrollo, CBI (2008), casi el 40% del total del suministro mundial de cacao se destina al mercado de la Unión Europea. La demanda industrial total de cacao orgánico y comercio justo es de 25.000 a 30.000 toneladas anuales, principalmente para el mercado europeo y estadounidense. Las tendencias muestran una fuerte demanda, que incluso supera la oferta actual.

En su mayoría el cacao en grano orgánico costarricense se exporta a la Unión Europea y Estados Unidos. Los principales productores y procesadores del país tienen contratos con importadores europeos que les ofrecen un precio muy competitivo por

su cacao. En general, los precios fluctúan de acuerdo con la situación del mercado. Para que el producto reciba un premio debe estar asegurado por acuerdos como los establecidos por Fairtrade (certificación internacional).

Los premios para el cacao orgánico pueden oscilar entre €240–€500 sobre el precio convencional; mientras que la certificación comercio justo ofrece un adicional de €120/ton sobre el precio mínimo convencional establecido por la Asociación FLO (FLO—Fairtrade Labelling Organization Internacional). En caso de contar con certificación orgánica y comercio justo, el premio representa un adicional de €160/ton (CIMS 2007).

## Honduras

### *Principales ecoproductos con certificación orgánica y comercio justo*

Los principales ecoproductos de Honduras que se consideraron en el estudio fueron el banano, el cacao y la nuez de marañón. En general, la mayor parte de la producción orgánica se comercializa localmente con un procesamiento mínimo. Sin embargo, existen empresas procesadoras como Río Nance y Farm Fresh, ubicadas en Choloma y Cofradía respectivamente, que durante los últimos años exportaron purés y concentrados de frutas orgánicas.

La incursión de Honduras en la producción de cacao orgánico es reciente. Tradicionalmente este país no ha sido un productor fuerte de cacao convencional; sin embargo, importa cacao para el procesamiento y posterior exportación a los mercados internacionales. La producción orgánica se ha desarrollado en parte con el apoyo brindado por varias organizaciones

internacionales que se han establecido en el país. En el país la Asociación de Productores de Cacao de Honduras (APROCACAHO), situada en Choloma, ha establecido acuerdos para comercializar el producto en el mercado europeo.

Por su parte, la nuez de marañón orgánica se produce en el litoral pacífico del país y se destina sobre todo al mercado internacional. Existen varias fundaciones y cooperativas que trabajan con este rubro tales como La Sureña, Cooperativa Regional de Producción Agroindustrial Marañoseros del Sur Limitada (CREPAIMASUL) y Productos de Maraños Litoral Pacífico (PROMALIPA).

### *Producción de ecoproductos*

En el país se destaca la presencia de la finca Esmeralda propiedad de la transnacional DOLE y productora de banano orgánico. Según la compañía, Honduras fue el lugar que le dio origen a su programa orgánico. Este inició con 75 hectáreas de banano orgánico en la finca Alma Verde en la zona de Tepusteca, provincia de Yoró, en la costa norte. En la actualidad, la finca Esmeralda provee el banano orgánico procedente de Honduras (DOLE, s.f.)

Al igual que Costa Rica, algunos productores de café manejan el banano como parte de su sistema agroforestal. Sin embargo, la fruta que se produce bajo este sistema no se comercializa localmente debido a que tradicionalmente no ha existido la cultura del consumo de banano<sup>3</sup> como fruta fresca. Debe destacarse que en los últimos años dos empresas que procesaron banano orgánico en forma de puré; sin embargo, la producción

fue descontinuada por inconvenientes operativos y por falta de fruta disponible. Para estas empresas, el procesamiento de banano orgánico representó complicaciones técnicas y el cumplimiento con las rigurosas exigencias para el procesamiento de fruta orgánica de los compradores internacionales.

Con relación al cacao, la mayoría del producto procesado se destina al mercado local y salvadoreño. Actualmente, la Fundación Helvetas<sup>4</sup> tiene en ejecución una iniciativa para el sector de cacao para fortalecer las debilidades técnicas y organizativas alrededor de la cadena de valor.

El fin del proyecto es contribuir con la mejora de la calidad de vida de las familias por medio de la producción de cacao de alta calidad bajo sistemas amigables con el ambiente (Helvetas Honduras, s.f.). Por su parte, APROCACAHO incluye unos 1.800 productores ubicados en la zona Atlántica del país. Sin embargo, no todos tienen la capacidad de cumplir con las exigencias del mercado orgánico. En la actualidad, este grupo de productores podría producir unas 2.000 toneladas de cacao si se amplía la zona de producción a los departamentos de Cortés, Yoro, Atlántida y Gracias a Dios (El Financiero 2009).

En Honduras se encuentra instalada una de las plantas de procesamiento con mayor capacidad de Centroamérica. Esta instalación fue propiedad de APROCACAHO; no obstante, Mesocacao adquirió la planta en 2008 para procesar y comercializar aceite, polvo y licor de cacao Cargill y Kraft. Temporalmente, la planta está fuera de

<sup>3</sup> Loaisiga, J. 2008. Biotatina (entrevista telefónica). Honduras.

<sup>4</sup> Fundación Helvetas Honduras trabaja en el país e implementa actividades en colaboración con entidades locales y nacionales del sector privado, la sociedad civil y el Estado

funcionamiento debido a la ausencia de un acuerdo con los productores para reactivar la producción (El Financiero 2009).

La producción de marañón está concentrada en manos de algunas empresas como La Sureñita, CREPAIMASUL y PROMALIPA, localizadas en el pacífico hondureño. Todas estas empresas comercializan el producto en el mercado internacional en forma de nueces enteras o fraccionadas. Del total de la producción hondureña, solo una parte se destina al mercado local. Por ejemplo, La Sureñita ofrece la almendra saborizada (sal, chile, dulce de panela y natural) además de la presentación mixta de nuez y fruta deshidratada (CIMS 2005).

El Cuadro 3 muestra el volumen de los principales ecoproductos certificados producidos en Honduras en 2007.

Cuadro 3. Volumen estimado de ecoproductos producidos en Honduras

Producto	Volumen (ton)
Banano	50 ton <sup>1</sup>
Cacao	750 ton <sup>2</sup>

Fuente: Estimaciones de CIMS (2008) con información provista por algunos de los entrevistados.

### *Exportaciones de ecoproductos*

Honduras sobresale por la exportación de banano orgánico fresco gracias a la presencia de la finca Esmeralda de DOLE. Pero no solo se ha incursionado en el mercado de la fruta fresca, sino que hace algunos años varias empresas exportaron producto procesado. El puré y jugo de banano son algunos de los ejemplos que pueden citarse. Sin embargo, la producción fue descontinuada por inconvenientes relacionados principalmente con el suministro continuo de fruta.

Tradicionalmente Honduras ha sido un exportador de cacao convencional. Sin embargo, la producción orgánica en el país es incipiente. No obstante, esta tendencia está cambiando como consecuencia del excelente precio al que se cotiza el producto internacionalmente. El mercado europeo para el cacao orgánico y comercio justo ha crecido considerablemente en los últimos años.

Recientemente, la compañía suiza Chocolats Halba ha manifestado su interés por adquirir 500 toneladas de cacao orgánico hondureño en un plazo de tres años. Los productores se han mostrado anuentes a aprovechar esta oportunidad. En la actualidad, el precio del cacao es de US\$2.680/ton más un premio de US\$500 que los suizos brindan por el producto orgánico. Se ha reportado que este convenio en su primera etapa, tras la exportación de 500 ton, representaría ingresos por US\$168.000 y luego de los tres años se esperaría recibir US\$1,6 millones (El Financiero 2009).

La nuez de marañón orgánica se exporta a Estados Unidos, Europa y Centroamérica. Solo una parte se comercializa localmente. PROMALIPA exporta el 70% de su producción al mercado salvadoreño y planea incrementar su oferta para exportar a Alemania; CREPAIMASUL dirige su producto hacia los Estados Unidos y La Sureñita al mercado europeo. En estos dos últimos casos, el producto es certificado comercio justo.

El precio para la nuez de marañón a granel en Estados Unidos es de US\$9,79/lb en el caso del producto convencional y US\$11,55/kg en el orgánico. En Bélgica, el consumidor final paga €7,96/kg (CDH y VECO-MA 2008).

# Guatemala

## *Principales ecoproductos con certificación orgánica y comercio justo*

La producción orgánica en Guatemala ha estado vinculada principalmente con el cultivo del café. Otros rubros con una participación importante en el sector son el cacao, la miel de abeja y el banano. Sin embargo, la incursión de estos últimos productos en el mercado certificado ha sido reciente. El apoyo de organizaciones no gubernamentales con iniciativas de ayuda para los pequeños productores ha contribuido con la aparición de una mayor variedad de productos orgánicos en el mercado.

## *Producción de ecoproductos*

La tendencia en los países centroamericanos indica que el banano se utiliza principalmente como cultivo de sombra en las fincas de café. En el país existen pocas organizaciones dedicadas al cultivo del banano. Como parte de la investigación, se contactó a la Asociación para el Desarrollo Integral de la Boca Costa Sololá (ADIBOC) localizada en Suchitepéquez. Según el representante legal de esta asociación, la diversificación de las fincas ha sido una opción interesante para la comercialización porque le permite a los productores ofrecer una mayor variedad de productos que incluyen el café, el banano y las hojas de mashán (hojas para envolver tamales).

ADIBOC forma parte del programa de encadenamientos empresariales de la Asociación Guatemalteca de Exportadores (AGEXPORT). El plan comercial involucra la exportación de uno a dos contenedores semanales. Sin embargo, para lograrlo deben construir una planta empaadora cuyo costo se espera cubrir con las ventas internacionales de la fruta.

A pesar de la trayectoria guatemalteca en la producción de cacao convencional, la transición hacia métodos de producción orgánica ha sido reciente. Los dos grupos productores que se identificaron se encuentran ubicados en el departamento de Alta Verapaz y han sido asesorados por la Fundación Desarrollo para la Paz en el proceso de obtención de la certificación con la organización certificadora Mayacert. El consultor del proyecto manifestó que inicialmente las fincas estaban parcialmente abandonadas; pero las buenas prácticas que han sido implementadas han repercutido en una disminución de la incidencia de hongos y un incremento en la producción.

En Guatemala es destacable la presencia de numerosas organizaciones que producen miel certificada comercio justo como lo son la Cooperativa de Producción Integral Apicultores del Suroccidente (COPIASURO) en Catarina, San Marcos; la Cooperativa Integral de Producción Apicultores de Cuilco (CIPAC) en Cuilco y la Asociación de Pueblos Mayas (FEDEPMA) en Sololá. Esta última está conformada por la Asociación de Desarrollo Nimajuyu San Pedrano (ADENISA) en San Pedro, La Laguna; la Asociación de Desarrollo Integral de Producción Pauleño (ADIPP) en San Pablo, La Laguna y la Asociación de Autoayuda Chinimaya (ASOAC) en San Juan, La Laguna, entre otras. También existen varias organizaciones dedicadas a la miel orgánica, pero en una menor proporción.

La miel producida por estos grupos procede, por lo general, de áreas de reserva distribuidas en el territorio nacional. Estas zonas cuentan con una gran variedad de flores silvestres que le imparten sabores muy exclusivos y atractivos a la miel. En general, la variedad producida en Guatemala

es multifloral con diferentes sabores y colores que pueden variar desde el ámbar claro hasta la miel oscura. Esta amplia y rica variedad de miel es producto de la diversidad de microclimas y alturas del país (Molina y Villalobos 2007).

La producción de ecoproductos en Guatemala ha estado limitada por ciertos factores. Los hallazgos del estudio revelaron que las dificultades en el transporte desde las zonas de producción hasta los puntos de venta a nivel local y las deficiencias administrativas de las fincas figuran entre las principales limitantes.

El Cuadro 4 muestra el volumen de los principales ecoproductos certificados producidos en Guatemala en 2007.

Cuadro 4. Volumen estimado de ecoproductos producidos en Guatemala

Producto	Volumen (ton)
Banano	175 ton de banano orgánico 500 ton de banano comercio justo
Cacao	6 ton
Miel	81 ton de miel comercio justo 7 ton de miel orgánica

Fuente: Estimaciones de CIMS (2008) con información provista por algunos de los entrevistados.

### *Exportación de ecoproductos*

Los ecoproductos estudiados se destinan principalmente al mercado nacional y se comercializan sin certificación. No obstante, el banano orgánico tiene una perspectiva favorable en el ámbito internacional. El

banano convencional se cotiza entre US\$3 a US\$4,25/caja de 40 libras. Si el producto es orgánico el precio aumenta de US\$5 a US\$7/caja de 40 libras.

La miel certificada comercio justo se exporta a nichos bien establecidos donde se reconoce su procedencia y características especiales. Los principales consumidores de esta miel son Alemania y Suiza. Guatemala figura como uno de los principales proveedores para este mercado, junto con México y Chile. En 2007 tuvo una participación del 16% en las importaciones de miel certificada a nivel global (Molina y Villalobos 2007).

La miel comercializada bajo el esquema comercio justo se clasifica en dos categorías según su calidad: A y B. Los dos criterios básicos que se manejan para diferenciar la calidad son el contenido de humedad y el de hidroximetilfulfurano. A cada categoría se le asigna un puntaje, cuyo máximo es de 35 puntos. De este modo, la calidad A incluye todos los tipos de mieles que obtienen 18 puntos o más, mientras que la calidad B comprende aquellos que obtienen 17 puntos o menos.

De acuerdo con la calidad se fijan los precios del mercado comercio justo, según se muestra en el Cuadro 5.

A pesar del potencial que tienen los productos orgánicos guatemaltecos para posicionarse en los mercados internacionales, los entrevistados coincidieron en que

Cuadro 5. Precios del mercado comercio justo para la miel de abeja en 2007

Aplica para todos los países productores	Precio mínimo FOB comercio justo	Premio Comercio Justo	Precio Total Comercio justo	Diferencial orgánico	Precio orgánico
	US\$/kg				
Calidad A	1,80	0,15	1,95	0,15	2,10
Calidad B	1,65	0,15	1,80	0,15	1,95

Fuente: Molina y Villalobos (2007).

diariamente deben enfrentar barreras y limitantes que se anteponen a sus esfuerzos. Entre los principales obstáculos mencionaron la falta de programas de apoyo del gobierno para incentivar la producción y exportación, la condición de las carreteras que impide llevar el producto hasta los puntos de acopio para una posterior distribución y los altos costos asociados al transporte. Como una estrategia para mejorar la comercialización local e internacional, manifestaron que se requiere una fuerte inversión en infraestructura y transporte.

### *La miel de abeja guatemalteca sobresale por sus características organolépticas en los mercados internacionales de producto certificado*

## Nicaragua

*Principales ecoproductos con certificación orgánica y comercio justo*  
Nicaragua se ha destacado junto con Costa Rica por su amplia trayectoria en el sector orgánico. La producción orgánica se ha desarrollado fuertemente en forma paralela a la convencional por lo que los principales rubros certificados producidos y comercializados son el café, el ajonjolí, el cacao, la miel, ajonjolí y la nuez de marañón.

Todos estos productos están inmersos en una realidad nacional que trasciende la producción en pequeña escala en manos de productores con escaso acceso a tecnologías y se proyecta hacia el procesamiento sofisticado por parte de empresas y cooperativas consolidadas. Durante los últimos años, se ha dado un mayor valor agregado a algunos productos que se comercializan en el mercado local e internacional. Se destacan los ejemplos del prensado del ajonjolí para producir aceite, la deshidratación de frutas y la producción de chocolates finos, entre otros.

### *Producción de ecoproductos*

En Nicaragua aproximadamente un 75% de los agentes que forman parte de la cadena de valor de productos orgánicos se dedican a la producción primaria y un 25% al procesamiento y comercialización. En general los productores están agrupados en asociaciones y cooperativas para facilitar la comercialización, el procesamiento y el acceso a la certificación (CIMS 2005).

Nicaragua cuenta con una trayectoria importante como productor de ajonjolí; como consecuencia, la industria del producto orgánico se ha desarrollado estrechamente su contraparte convencional gracias a la transferencia y adaptación de tecnologías de producción. En el país un sinnúmero de productores asociados y no asociados a cooperativas producen y comercializan este rubro, especialmente los que se ubican en el pacífico. Varias empresas se encargan del procesamiento del ajonjolí para transformarlo en aceite cuyas características son reconocidas por su alta calidad en los mercados centroamericanos y asiáticos. El sabor, el color y el tamaño del grano de ajonjolí que se produce en ciertas zonas nicaragüenses se distingue en el mercado internacional.

Al igual que en el caso anterior, Nicaragua es un gran productor de cacao a nivel centroamericano. Recientemente nuevos grupos de productores, además de los existentes, se han unido a la producción orgánica de cacao en respuesta a la fuerte demanda del mercado y los excelentes precios del mercado internacional. Varios productores entrevistados mencionaron que el precio promedio que reciben por tonelada de cacao orgánico es de US\$3.600.

En Nicaragua sobresalen los esfuerzos de la cooperación internacional por su apoyo al desarrollo de proyectos vinculados con la producción orgánica de cacao. DED<sup>7</sup> por ejemplo, tiene un acuerdo de cooperación con la empresa Rittersport de Suiza. Dentro de este convenio, DED brinda asesoramiento técnico sobre certificación, creación de infraestructura y control de calidad para el producto orgánico (DED 2007).

Otro rubro importante en Nicaragua es la nuez de marañón orgánica. Su producción se ha desarrollado fuertemente durante los últimos años. Sobresalen algunas cooperativas de mujeres como la Cooperativa de Mujeres de Somotillo (COPEMUS) y la Unión de Mujeres Campesinas de Tecuaname (COAGRUM), localizadas en Chinandega y León respectivamente, que han adquirido la certificación recientemente. Cada una de estas cooperativas cuenta con su propia planta de procesamiento con una capacidad instalada suficiente que le permite participar en los mercados internacionales con un volumen de

producto de alta calidad y gran variedad (presentaciones de nueces enteras, mitades, trozos pequeños, nuez jumbo).

La miel orgánica es otro producto con una participación importante en el país. Existen varias cooperativas, como Del Campo situada en León, cuyos socios producen la miel que luego es comercializada localmente o destinada a la exportación. Se identificaron grupos de productores que han iniciado proyectos para incursionar en la producción de miel motivados principalmente por la alta demanda del mercado local. El uso de la miel como producto medicinal típico de la cultura nicaragüense ocasiona que a menudo el mercado local absorba la mayor parte de la oferta disponible<sup>8</sup>.

### *Mujeres nicaragüenses exportan marañón orgánico de excelente calidad*

El Cuadro 5 muestra el volumen de los principales ecoproductos certificados producidos en Nicaragua en 2007.

#### *Exportación de ecoproductos*

La mayoría de los ecoproductos nicaragüenses son exportados hacia Europa y Estados Unidos. Algunos como la miel, el cacao y el ajonjolí se comercializan en Centroamérica. La oferta local es muy reducida si se compara con el mercado de exportación. Sin embargo,

<sup>7</sup> DED es una organización sin fines de lucro cuyas operaciones están basadas en partenariados de cooperación con las iniciativas locales. DED actúa como una organización de implementación para el Ministerio de Cooperación Económica y Desarrollo de Alemania (BMZ) dentro de un marco de metas acordadas internacionalmente.

<sup>8</sup> Quintero, M. 2008. Productos orgánicos PRODECOOP (entrevista personal). Alajuela, Costa Rica.



Cuadro 5. Volumen estimado de ecoproductos producidos en Nicaragua

Producto	Volumen (ton)
Ajonjolí	1.320 ton de ajonjolí orgánico 1.600 ton de ajonjolí orgánico/comercio justo 88 ton de aceite de ajonjolí orgánico/comercio justo
Cacao	315 ton
Miel	60 ton de miel orgánica 180 ton de miel orgánica/comercio justo <sup>3</sup>
Marañón	20 ton

Fuente: Estimaciones de CIMS (2008) con información provista por algunos de los entrevistados.

debe considerarse que en Nicaragua se ha promovido la diversificación de productos orgánicos como resultado del incremento de las exportaciones.

Las cooperativas como Nicaraocoop en Managua, Del Campo en León y PRODECOOP en Estelí han desarrollado

una gran experiencia en la exportación de productos orgánicos de alta calidad. Igualmente, las cooperativas integradas por mujeres como COOPEMUS y COAGRUM han sido un ejemplo exitoso en la comercialización internacional de nuez de marañón.



Bananos deshidratados nicaragüenses



Semillas de marañón nicaragüenses

# Referencias

- CBI (Centre for the Promotion of Imports from Developing Countries). 2008. The Organic Coffee, Tea and Cocoa Market in the European Union. Consultado en abril, 2009. Disponible en [http://www.cbi.eu/marketinfo/cbi/docs/the\\_organic\\_coffee\\_tea\\_and\\_cocoa\\_market\\_in\\_the\\_eu](http://www.cbi.eu/marketinfo/cbi/docs/the_organic_coffee_tea_and_cocoa_market_in_the_eu)
- CDH (Centro de Desarrollo Humano) y VECO-MA (VECO-Mesoamérica). 2008. Análisis de la cadena de valor de marañón en el sur de Honduras. Consultado en abril, 2009. Disponible en [www.vecoma.org/files/docs/BIBLIOTECA/maranon\\_hn.pdf](http://www.vecoma.org/files/docs/BIBLIOTECA/maranon_hn.pdf)
- CIMS (Centro de Inteligencia sobre Mercados Sostenibles). 2005. Oferta de productos orgánicos y de comercio justo en Centroamérica. Costa Rica, Honduras, Nicaragua y El Salvador. 49 p.
- CIMS (Centro de Inteligencia sobre Mercados Sostenibles). 2007. Mercado para productos sostenibles en la Unión Europea. 41 p.
- El Financiero. 2009. Chocolates suizos tras caco hondureño. Consultado en abril, 2009. Disponible en [http://www.elfinancierocr.com/ef\\_archivo/2009/marzo/08/istmo1885262.html](http://www.elfinancierocr.com/ef_archivo/2009/marzo/08/istmo1885262.html)
- Fairtrade Foundation. 2007. Cocoa. Consultado en abril, 2009. Disponible en <http://www.fairtrade.net/cocoa.html>
- Helvetas Honduras. s.f. Iniciativa del sector cacao. Consultado en abril, 2009. Disponible en <http://www.helvetashonduras.org/Cacao.htm>
- DED. 2007. Annual Report 2007
- DOLE. s.f. Dole Organic Program: Honduras. Consultado en abril, 2009. Disponible en <http://www.doleorganic.com/countries/honduras.html>
- Molina, J; Villalobos, I. 2007. Investigación del mercado de la miel. Consultado en abril, 2009. Disponible en [http://www.negociosgt.com/main.php?id\\_area=124](http://www.negociosgt.com/main.php?id_area=124)

## Plataformas Virtuales de Fomento Empresarial

### *EcoNegocios Agrícolas*

[www.econegociosagricolas.com](http://www.econegociosagricolas.com)

Soluciones empresariales para agricultura orgánica y comercio justo (ejemplo: cadenas de cacao, banano, miel y café)

### *EcoNegocios Forestales*

[www.econegociosforestales.com](http://www.econegociosforestales.com)

Soluciones empresariales para las cadenas de madera tropical certificada y productos forestales no maderables

### Servicios y herramientas innovadoras para el desarrollo de sus negocios:

- Feria virtual y negocios en línea
- Diversificación de contactos con compradores internacionales
- Identificación de proveedores de servicios
- Acceso a nuevas fuentes de financiamiento
- Alineamiento entre su plan estratégico y su plan de negocios
- Optimización de su proceso de certificación
- Preparación para la exportación de ecoproductos
- Bilingüe para vincular oferentes de eco-productos de América Latina con compradores en UE, EE.UU., Japón y otros países

Este boletín es una iniciativa del Proyecto de Innovaciones de Tecnologías de Información y Comunicación (TIC) para el Desarrollo de Eco-PyMEs Agrícolas y Forestales de Centroamérica, el cual está bajo la ejecución del Centro para la Competitividad de Ecoempresas (CeCoEco) del CATIE. Este proyecto está enfocado a la ampliación y actualización de las plataformas virtuales de fomento empresarial: EcoNegocios Agrícolas y EcoNegocios Forestales para mejorar la amigabilidad al usuario, ampliar los servicios de inteligencia de mercado y crear herramientas interactivas para el desarrollo de las Eco-PyMEs de la región.

El proyecto ha preparado una serie de boletines con temas sobre oferta, demanda, perspectivas, oportunidades del sector agrícola y forestal para los productos de la región centroamericana, especialmente para aquellos que cuentan con certificación: orgánica, comercio justo y madera certificada (FSC).

Los principales beneficiarios de nuestro proyecto son las Eco-PyMEs agrícolas y forestales y sus proveedores de servicios (técnicos, empresariales y financieros) de Centroamérica.

CATIE (Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza) es un centro regional dedicado a la investigación y la enseñanza de posgrado en agricultura, manejo, conservación y uso sostenible de los recursos naturales. Sus miembros son el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA), Belice, Bolivia, Colombia, Costa Rica, El Salvador, Guatemala, Honduras, México, Nicaragua, Panamá, Paraguay, República Dominicana, Venezuela y España.

### **Mayor información**

Programa de Competitividad y Cadenas de Valor  
Dietmar Stoian, Líder de Programa  
Teléfono: (+506) 2558-2225  
stoian@catie.ac.cr  
Proyecto ICT4BUS/ CeCoEco

### **Contacto:**

Thelma Gaitán  
Especialista en TIC para EcoPyMEs  
Teléfono: (+506) 2558-2218  
tgaitan@catie.ac.cr



ISBN: 978-9977-57-493-6



9 789977 574936