



## Manual de Oportunidades:

# Cacao Amigable con la Biodiversidad en América Central

# Demanda de Cacao amigable con la biodiversidad en América Central



## Introducción

América Central, en la actualidad, es un mercado en transformación. Aunque no se cuenta con tradición en la demanda por cacao amigable con la biodiversidad-*cacao AB-*, el consumidor está siendo expuesto a nuevos productos a base de cacao.

Así mismo, la producción de cacao se ha posicionado recientemente en el mercado orgánico, comercio justo y cacao de calidad. El precio por cacao convencional sigue la tendencia internacional sin embargo algunos mercados donde el consumo es mayor se han observado precios altos.

Mientras la producción siga su orientación a los mercados de exportación (con mayores precios) es de esperar que la demanda en América Central deba enfrentar una oferta regional menor. La importación de grano de cacao, de licor de cacao y otros elaborados ha compensado la producción regional. La demanda de cacao convencional de buena, e incluso de mala calidad; pareciera no tener límite en la región.

## América Central

Los países centroamericanos constituyen un mercado de poco más de 37 millones de consumidores concentrados fuertemente en las ciudades mayores de 20 mil habitantes y, por lo tanto, con características urbanas. Las principales urbes de estos países concentran más de la mitad de la población, especialmente en el caso de El Salvador. Las tasas históricas de crecimiento de la población en todos los países supera el 2.5%, tendencia que se mantuvo durante la pasada década. ELIMINAR ESTA REFERENCIA PORQUE EL CUADRO NO APARECE EN ESTE DOCUMENTO).

Guatemala es el país con el mayor número de habitantes (13.7 millones), mientras que Costa Rica tiene el mercado más pequeño (4.5 millones). En cuanto a densidad poblacional, El Salvador, con 315 habitantes por kilómetro cuadrado, supera por mucho a los otros países en este indicador. Nicaragua, con tan solo 39 habitantes/km<sup>2</sup>, es el menos denso. densamente poblado.

## Índice

- América Central
- Oportunidades de mercado para Cacao AB en Centraomérica
- Principales países compradores en Centraomérica
- Precios del cacao en grano en América Central
- Principales compradores de cacao convencional
- Principales compradores de cacao diferenciado
- El cacao comercio justo en la Unión Europea
- El cacao con sellos diferenciados en la Unión Europea
- Marco regulatorio
- Factores logísticos



## Oportunidades de mercado para Cacao AB en América Central

La demanda centroamericana por cacao en grano está segmentada claramente entre aquellos que buscan Cacao AB, y aquellos que no necesitan los atributos (directos e indirectos) de este tipo de cacao. En el caso de estos últimos, el cacao en grano convencional al precio correcto es más que suficiente. Si bien identificamos en nuestra consulta casos específicos de compañías que buscan calidad en su materia prima, los volúmenes requeridos/comprados son aún muy pequeños, por lo que no creemos que exista hoy día el segmento de demanda de cacao de calidad en América Central.

Nos concentramos en identificar los principales consumidores-compradores en todos los eslabones de la cadena productiva, los requisitos de venta, precios y proyecciones y las tendencias más relevantes para el cacao en grano convencional.

### Principales compradores de Cacao AB en América Central

Costa Rica presenta una demanda interna dirigida a la producción de insumos intermedios como el licor, la manteca y el polvo de cacao, los cuales se destinan mayormente a la exportación y la dirigida a la fabricación de productos finales (chocolates) para el mercado doméstico e internacional.

Costa Rica importa una cantidad importante (18 millones de dólares) de cacao en presentaciones variadas (en grano, en polvo, en manteca y licor), los cuales se convierten en productos que no están totalmente terminados y aquellos que sí lo están, los cuales posteriormente se vuelven a exportar por la Compañía Nacional de Chocolates, la Costa Rican Cocoa Products y Café Britt, entre otros.

Las importaciones provienen de más de 39 países del mundo. Se importa chocolate en bombones y confites, cacao en polvo sin adición de azúcar y con un contenido de azúcar inferior al 90%.

A manera de ejemplo, la Compañía Nacional de Chocolates importa de Colombia tanto materia prima como producto terminado y la empresa Costa Rican Cocoa Products importa de varios países. Nestlé, propietaria de la marca Gallito, produce e importa desde Panamá productos terminados (tapitas, milanes, etc.); la Kraft Foods Costa Rica, S.A., propietaria de la marca Riviana Pozuelo, importa productos terminados y materia prima de sus propias empresas ubicadas en diversas partes del mundo.

La compañía de Galletas Noel (propietaria de la marca Merendina y Gatito, entre otras) importa materia prima y Cadbury Adams Costa Rica, S.A., importa productos terminados.

Las empresas de transformación primaria, como la Costa Rican Cocoa Products, elaboran manteca, licor y torta de cacao que se utiliza para su propia industria de transformación y para otras industrias de transformación nacional e internacional; la Compañía Nacional de Chocolates, empresa de capital colombiano, genera productos para autoabastecerse y abastecer la casa matriz en Colombia. FINMAC de Costa Rica, identificada en la línea de procesadores de subproductos, produce licor de cacao, el cual exporta en su totalidad.

Las empresas procesadoras de subproductos (Costa Rican Cocoa Products y FINMAC) también ofrecen servicios de maquila a empresas que lo requieran.

### Principales países a los que compra Costa Rica

Estados Unidos  
Brasil  
Colombia  
Perú  
España  
Guatemala  
Italia  
México

### Principales empresas de transformación primaria

Costa Rican Cocoa Products  
Compañía Nacional de Chocolatina  
FINMAC de Costa Rica

### Principales empresas de transformación secundaria

Costa Rican Cocoa Products  
Compañía Nacional de Chocolates  
Compañía de Galletas Noel  
Kraft Food Costa Rica  
Gallito Industrial  
Compañía de Galletas Pozuelo DCR, S.A.  
Coppérativa de Productores de Leche Dos Pinos R.L.  
Café Britt  
Grupo El Ángel  
Puratos de Costa Rica  
Alimentos Cook

El mercado de las empresas de transformación secundaria es tanto nacional como internacional y ofrecen cinco categorías de productos: confitería, bebidas, heladería, salud, y panadería y repostería.

La mayoría de éstas empresas pertenecen a compañías de nivel mundial, como la Nestlé, Kraft Foods, Cadbury, Adams, siendo pocas las empresas que mantienen

un porcentaje mayor de capital costarricense.

Con respecto a la transformación artesanal del cacao, se identificaron dos empresas locales integradas por mujeres, una ubicada en Talamanca (ACOMUITA) y la otra en Pueblo Nuevo de Guácimo (AMAZILIA). Ambas empresas adquieren directamente la materia prima de los productores y producen barras de chocolate y bombones, entre otros, y ambas buscan mercados principalmente locales (vecinos, pulperías, sodas, abastecedores, otros).

**Honduras.** La demanda de cacao en grano en Honduras era atribuida a los intermediarios (exportadores) tradicionales y a la empresa transformadora primaria MESOCACAO. Hoy en día, la salida de MESOCACAO del mercado y la nueva dinámica impulsada por la Asociación de Productores de Cacao de Honduras (APROCACAHO) hacen que la demanda nacional se encuentre en plena transformación.

Un año después de que se iniciaron los contactos comerciales entre APROCACAHO y Chocolats Halba, con el apoyo de la organización HELVETAS, existe un programa de conversión (transición) a producción orgánica.

Bajo este convenio-contrato, la producción de las organizaciones agrupadas en APROCACAHO y que adquieran la certificación orgánica, tendrán el mercado asegurado.

Los intermediarios-exportadores tradicionales en Honduras siguen comprando en este país para vender en El Salvador (108,4 toneladas métricas para 2008 y 500 toneladas métricas para 2009) o al comercio interno como panaderías, industrias de alimentos, etc.

**El Salvador.** La demanda de cacao en grano en El Salvador, proviene de las microempresas que producen chocolate artesanalmente y de las grandes empresas que elaboran chocolate u otros derivados del cacao para el consumidor nacional, pero principalmente para la exportación.

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.

Entre las grandes empresas procesadoras se destacan SHAWS, 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.

### Principales países a los cuales El Salvador compra cacao en grano

Nicaragua (60,7%)  
Guatemala (26,3%)  
Honduras (12,6%)

Básicamente, la exportación se basa en productos semi elaborados de cacao, o en la producción de chocolates, la cual se dirige a países como Nicaragua, Guatemala, Honduras y Estados Unidos.

La pasta de cacao es exportada principalmente a los Estados Unidos; el polvo de cacao a Guatemala, Nicaragua y Honduras.

Estos mismos países centroamericanos son el destino de las exportaciones salvadoreñas de chocolates porque el cacao en grano (producto de las importaciones) proviene en su mayoría de Nicaragua, Guatemala y Honduras y se vuelve a exportar

como producto procesado a ellos mismos, o a los Estados Unidos.

**Guatemala.** En Guatemala se encuentran siete transformadores de cacao a productos de consumo final como golosinas, chocolatinas, coberturas, cocoa, rellenos y otros productos.

Tres de estos transformadores tienen capacidad industrial y están desarrollando confitería para mercados de clase media y baja, con una calidad muy por debajo de los estándares de la confitería europea o norteamericana. Los componentes son azúcar, mantecas vegetales y cocoa como saborizante de chocolate.

Los principales consumidores de manteca de cacao es la industria y los compradores en el exterior; el chocolate para cobertura tiene demanda a nivel de panaderías, confiterías y productores especializados de chocolates finos, siendo los supermercados, abarroterías y tiendas los principales distribuidores al detalle de la cocoa dulce.

Se estima que la demanda anual es de 2,117 toneladas de cacao en grano. Un 96% de ésta es para el mercado nacional y lo restante para la exportación. Asimismo, la pasta de cacao demandada en su totalidad es para la industria de transformación secundaria y para la confitería dentro del país.

La gran mayoría, si no la totalidad de todas estas industrias, son empresas de capital familiar y están exportando productos de marcas reconocidas que tiene buena acogida dentro del mercado de residentes guatemaltecos en Estados Unidos y en el resto de América Central y el Caribe.

La demanda por cacao en grano en Guatemala proviene de a) la industria artesanal y b) tres transformadores industriales con una capacidad instalada para convertir el grano en productos finales, pasando por licor de cacao (crudo y refinado), mantecas y polvo de cacao.

Como dicha demanda absorbe toda la oferta nacional de cacao en grano, hay que importar más granos desde la República Dominicana.

La industria artesanal está compuesta por 55 industrias en la región sur de Suchitepéquez, 10 en Retalhuleu y 17 en Quetzaltenango, según el Programa Centroamericano de Cacao, para el año 2007. Estas industrias artesanales acostumbran negociar directamente con los productores. Existen también algunas industrias artesanales en Cobán y Cahabón, pero son minoritarias.

**Nicaragua.** El mercado nicaragüense de cacao en grano puede dividirse en cacao convencional seco sin fermentar y cacao orgánico fermentado.

La demanda de cacao convencional seco sin fermentar se da principalmente por parte de los intermediarios del Mercado Oriental y estos a su vez son los que proveen a la pequeña industria de cereales y bebidas lácteas con cacao. Entre estas empresas están

- PARMALAT: tiene un promedio de compras de 100 quintales (100 lbs) de cacao seco mensual, específicamente para producir el refresco de cacao PARMALAT, el cual es distribuido en las cadenas de supermercados a nivel nacional (La Colonia, PriceSmart, Palí, entre otros).
- Café soluble: para su producto "Pinolillo el Caracol", que actualmente se está produciendo para la exportación (presentación de 2 kilos), distribuido a través de la línea de supermercados PriceSmart.
- Otras industrias de cereales, como La Naturaleza, las cuales son tiendas de productos naturales sin certificación.

La demanda de cacao orgánico fermentado es mayormente internacional (por ejemplo, de la Zotter Schokoladen y Ritter Sport) e involucra normalmente a agrupaciones de productores con algún tipo de certificación.

Algunas empresas que participan en este segmento son

- Fábrica de chocolates Momotombo: actualmente tiene una línea de distribución en los supermercados La Colonia en Managua. Sus principales productos son los chocolates con maní, marañón y café. El volumen aproximado y promedio es de 0,5 toneladas por mes.
- El Castillo del Cacao: su demanda mensual es de 2,25 toneladas de cacao orgánico y fermentado, y produce chocolates puros, densos y amargos. Cuenta con puntos de ventas en Matagalpa, Estelí, Managua y León.

Su principal proveedor es la Cooperativa La Campesina, sin embargo, en determinados meses del año en que tienen mayores pedidos de pasta de cacao, compra cacao a otras organizaciones.

- CACAONICA: compra a productores con certificación orgánica.

### Los precios para cacao en grano en América Central

Los precios del cacao convencional aumentaron a nivel mundial y también en América Central; por ejemplo, en Nicaragua y Guatemala, los precios internos se mantienen por encima de los precios internacionales y muy similares a los pagados por cacao certificado—aún sin tener los requisitos de calidad exigidos por el cacao certificado.

En Guatemala el precio pagado al productor, en promedio, va desde los Q.750 a los Q. 1.000 por quintal, según la calidad y el tratamiento post-cosecha de cada lote. El promedio anual de precios de cacao en grano pagados al mayorista ha ido en aumento de US\$87,74 por qq (100 lbs) en 2002 a US\$98,84 por qq (100 lbs) en 2007.

En el siguiente cuadro se muestra información de los precios por toneladas y libras de cacao en grano en Nicaragua, Costa Rica y Honduras.

### Precios pagados al productor de cacao (US\$/t y lb)

País	Año	Precio por Tonelada (US\$ )				Precio por Libra (US\$)			
		Convencional	Orgánico	Com. Justo + Orgánico	Transición	Convencional	Orgánico	Com. Justo + Orgánico	Transición
Nicaragua	2008	1854	2819	Nd	2452	0.84	1.28	Nd	1.11
Honduras		2714	Nd	Nd	Nd	1.23	Nd	Nd	Nd
Costa Rica		1535	Nd	1935	Nd	0.70	Nd	0.88	Nd
Nicaragua	2009*	2420	3300	0.0	2750	1.10	1.50	Nd	1.25
Honduras		Nd	Nd	Nd	Nd	Nd	Nd	Nd	Nd
Costa Rica		1535	Nd	1950	Nd	0.70	Nd	0.88	Nd

Fuente: Proyecto Cacao Centroamérica (PCC), Sistema de Monitoreo de Precios del Cacao (SMP), septiembre 2009

\* a septiembre de 2009; Nd: No disponible

Como se puede ver, el diferencial de precios sigue estando presente pero como el precio convencional se mantiene alto, el margen de los cacaos diferenciados es menor. Es importante ver como Nicaragua pareciera recibir mejores precios por el cacao vendido, sin importar si es convencional, justo u orgánico.

En Nicaragua, los compradores y acopiadores de cacao certificado orgánico están pagando precios diferenciados aún por el nivel de “transición” del cacao, es decir, durante el proceso de cambio de convencional a orgánico.

En marzo de este año, Ritter Sport pagó US\$2.950 por tonelada por cacao convencional (US\$135 por quintal); para el cacao en transición uno y dos años, US\$3,100 por tonelada (US\$140,91 por quintal) y US\$3,850 por tonelada de cacao orgánico, respectivamente.



Por otra parte, la Costa Rican Cocoa Products indica que paga por el cacao convencional u orgánico puesto en fábrica entre US\$ 2,500 por tonelada y US\$ 4,000 por tonelada, respectivamente.

### **Principales compradores de Cacao Amigable con la Biodiversidad diferenciado**

El cacao diferenciado que se produce en América Central es principalmente demandado para su exportación al mercado estadounidense y europeo.

**Principales compradores de cacao diferenciado en América Central**

**Chocolates Halba  
El Castillo del Cacao**

En Honduras se distingue principalmente Chocolates Halba (Suiza), la cual requiere producto orgánico o en transición, bajo el esquema de comercio justo.

En Nicaragua destacamos a El Castillo del Cacao, la cual compra en promedio unas 15 toneladas al año de lo que la empresa llama "cacao con calidad en sabor". Se trata de un cacao con al menos 65% de fermentado y 0% de moho, para lo cual está pagando un 10% más del precio base.

### **Principales compradores de productos derivados y diferenciados en América Central**

La demanda de productos derivados de cacao en grano diferenciado en América Central es muy limitada.

Los transformadores primarios (licor, torta y polvo) orientan su producción al mercado de exportación.

Los transformadores secundarios (manufactureros de chocolates, rellenos, etc.) no han incursionado con ofertas diferenciadas y por

**Principales compradores de productos derivados y diferenciados en América Central**

**Sibú Chocolate  
Chocolats Halba  
Costa Rican Cocoa Products**

ello no están demandando cacao diferenciado.

De manera artesanal, existen iniciativas centroamericanas que están incursionando en la elaboración de chocolates artesanales, los cuales son vendidos a través de puntos de venta como aeropuertos, librerías, sitios de interés turístico y tiendas de artesanías.

Los productos artesanales están orientados al turista, desarrollando diferentes presentaciones y resaltando en sus etiquetas los valores propios del cacao cultivado principalmente por poblaciones indígenas y la participación de la mujer en el cultivo, transformación y/o venta del producto.

Se puede mencionar para Costa Rica la iniciativa empresarial de Sibú Chocolate, la cual está orientada en ofrecer productos de alta calidad, utilizando insumos amigables con la biodiversidad, en este caso de FINMAC.

La pequeña empresa Taller del Chocolate se ve como una oportunidad el ingresar al mercado diferenciado; sin embargo, por las características actuales en donde se prioriza el precio por sobre la calidad es necesario a la vez realizar otras actividades comerciales que permitan sostener el negocio a pequeña escala de productos amigables con la biodiversidad, como el desarrollo de talleres de catación del chocolate, tours del proceso de elaboración de bombones, etc.

En Honduras, existen muy pocas empresas que demandan productos semi-elaborados de cacao. El cacao en polvo se importa principalmente desde Estados Unidos y Costa Rica, y se distribuye en pequeñas confiterías o empresas dedicadas al procesamiento de bebidas saborizadas de chocolate y de otros productos alimenticios a base del cacao.

Sin embargo, toda esta demanda es por cacao convencional, por lo que la empresa suiza Chocolats Halba es la única que actualmente adquiere en promedio unas 20 toneladas de cacao para el proceso de transición a cacao orgánico.

En El Salvador, encontramos varias empresas transformadoras-procesadoras de alimentos a base de chocolate, las cuales hasta

hoy solo compran cacao convencional (en grano o como producto semielaborado).



Actualmente, Guatemala no cuenta con producción ni con procesamiento industrial con certificación orgánica, comercio justo o sostenible.

Podemos encontrar a la empresa Chocolatería Zurich, de amplia trayectoria entre las chocolaterías en América Central, con varios locales en Guatemala, la cual mantiene una estrategia de calidad sobre el precio.

Esta empresa requiere productos semiprocesados de alta calidad para poder mantener el producto gourmet y saludable que ofrecen en sus múltiples cafeterías. El volumen que ésta empresa anualmente maneja es significativo. Sin embargo, al no contar con ofertas de productos regionales de alta calidad, ha tenido que importar desde Singapur (AALST Chocolate).

Las empresas costarricenses FINMAC y Costa Rican Cocoa Products son las únicas empresas centroamericanas que reportan procesamiento de cacao orgánico, ya sea de su propia materia prima, o bajo la modalidad de venta de servicio de procesamiento, orientando toda su producción al mercado europeo.

### **El cacao orgánico en América Central**

Los grupos centroamericanos se encuentran actualmente en una encrucijada con relación a si continúan o no certificando su cacao debido a la reducción de los sobrepuestos, el aumento en los requisitos y costos de la certificación, y por la elevada demanda nacional y los buenos precios pagados internamente por cacao convencional sin requisitos de calidad.

Sin embargo, los productores también saben que de retirarse del esquema de certificación perderían oportunidades y si luego desean retomar la certificación, esto les obligaría a ingresar nuevamente en una etapa de tres años de transición, sin sobrepuestos y con elevados costos para restablecer sus mecanismos de inspección interna, renegociar con los certificadores nacionales e internacionales y perder sus excelentes contactos comerciales, los cuales podrían ser tomados por nuevos proveedores que ingresan constantemente al mercado.

### **El cacao comercio justo en América Central**

La empresa suiza Chocolates Halba está buscando posicionar el cacao de Honduras en mercados internacionales de calidad, bajo los principios de comercio justo.



La empresa busca en el mercado de Honduras un cacao de alta calidad y que se distinga de los cacaos disponibles de los países africanos. Además, presta asistencia y cofinanciamiento para infraestructura, mejoramiento de procesos y capacidades para el

manejo pos-cosecha y el control de calidad del cacao.

En Costa Rica, se encuentra la Asociación de Pequeños Productores de Talamanca (APPTA), la cual posee ambas acreditaciones, orgánico y justo.

### **El cacao con sellos diferenciados en América Central**

En general en América Central no se reporta demanda específica por los sellos de Alianza para Bosques (Rainforest Alliance) y por UTZ.

Sin embargo, la Fundación Canadiense "Nature's Treasures" actualmente ofrece productos de chocolate tipo belga (chocolate con leche, chocolate negro, infusión de caramelo, de menta europea y sin adición de azúcar), 100% puro chocolate,



utilizando cacao de origen único desde plantaciones en Costa Rica, con responsabilidad social y ambiental—es decir, bajos los estándares de Alianza para Bosques.

### **El cacao fino centroamericano**

En Nicaragua, El Castillo del Cacao es la empresa interesada en el cacao fino centroamericano.

Por otra parte, en Honduras la ONG TechnoServe trabaja con múltiples actores con el fin de ayudar a los productores y procesadores para que aprovechen la creciente demanda por cacao fino.

Una estrategia que se persigue es ofrecer el material vegetativo de alta calidad a los productores. Actualmente las plantaciones son jóvenes, pero se espera una oferta futura de cacao fino. Se espera ver el efecto de la estrategia de calidad a inicios del 2011.

Similarmente, XOCO Gourmet, con sedes en Nicaragua y Honduras, enfoca su negocio al cacao fino. Actualmente está estableciendo plantaciones de árboles de cacao fino en conjunto con productores y cooperativas. En Honduras se estima que entre 250 y 300 hectáreas han sido sembradas en coordinación con XOCO, por lo que a partir del año 2011 podrían comenzar a exportar grandes volúmenes. Así mismo, la empresa reporta siembras en Guatemala y Nicaragua proyectadas de 700 hectáreas.

### **Tendencias y proyecciones del mercado centroamericano**

Al proyectar la demanda en América Central, se debe considerar que las principales compras son realizadas por empresas cuyo negocio no es vender a los consumidores nacionales sino responder a los requerimientos mundiales; la otra parte que se destina al mercado centroamericano en su mayoría se trata de un mercado convencional donde se compite principalmente por precio.

Se estima que de las 2.550 toneladas producidas en la región, solo 500 toneladas son transformadas y vendidas en el mercado centroamericano.

El mercado de cacao en grano en América Central estará cada vez más en manos de empresas y organizaciones de productores con negocios en cacao certificado.

Los proyectos de desarrollo se están convirtiendo en actores clave en el desarrollo de la oferta del grano.

El Proyecto Cacao Centroamérica (PCC) en su propuesta técnica del año 2007, manifiesta lo siguiente:

- El aumento de los precios del cacao convencional en los mercados internacionales es debido a la inestabilidad política en Costa de Marfil.
- El desabastecimiento de los mercados nacionales en América Latina (Ecuador es el único país exportador de cacao en América Latina y República Dominicana en el Caribe) eleva los precios pagados internamente por cacao convencional y, sin los requisitos de calidad exigidos por el cacao certificado en los mercados nicho.
- La oferta de cacao certificado ha aumentado más rápidamente que el consumo, generando una tendencia de reducción en los sobrepuestos y endureciendo los requisitos de certificación (por ejemplo, exigiendo que no sólo los predios cacaoteros produzca orgánicamente, sino también toda la unidad de producción campesina).

De lo anterior, podemos agregar que en los dos últimos años, los puntos anteriores no han cambiado mucho y se podría adicionar a esta lista el efecto adverso en el consumo de cacao “de calidad” y/o “especial”, a raíz de la crisis financiera mundial.

Guatemala y Nicaragua podrían presentar un aumento en el precio de cacao convencional producto de que su producción tradicional y nueva se está orientando estratégicamente a los mercados orgánico, justo y de calidad.

Además, el consumidor que llega a las chocolaterías, o lugares especializados, no ha expresado, de acuerdo a las mismas

empresas, una fuerte conciencia ambiental a la hora de tomar sus decisiones de compra.

Entonces, ¿Por qué invertir en la certificación de mi cacao, si aún sin fermentar se vende a un excelente precio? Responder a esta pregunta necesariamente requiere considerar a los países del norte con mayor poder adquisitivo como el mercado futuro del cacao diferenciado y revisar el historial de precios para entender como las certificaciones protegen al sector en situación de caída de precios.

En el siguiente cuadro se comparan los precios en Costa Rica para cacao convencional, orgánico y de comercio justo (1999–2004).

Como se puede apreciar, el precio convencional recibido por las exportaciones costarricenses aumentó durante dicho periodo. Por esta razón el sobreprecio (como porcentaje sobre el precio convencional) disminuyó.

#### Comparación de precios de cacao en el tiempo según atributos

Año	Cacao convencional			Cacao orgánico			
	Precio convencional (U\$ / t)	Precio comercio justo (U\$/t)	Sobreprecio (%)	Precio orgánico (U\$ / t)	Sobreprecio (%)	Precio comercio Justo (U\$ / t)	Sobreprecio (%)
1999	1.138	1.750	54	1.685	48	1.950	71
2000	886	1750	98	1510	70	1950	120
2001	1086	1750	61	1449	33	1950	80
2002	1753	1903	9	1924	10	1953	11
2004	1500	1700	13	1950	30	2050	37

Fuente: Revista Agroforestería en las Américas Vol. 10, No 37-38 2003, citado por Proarca, 2005

Se puede observar que los sobrepuestos de hasta un 100% sobre el precio convencional son cosa del pasado, por lo menos para el caso de Costa Rica.

## Factores logísticos

### Costa Rica

Posee una infraestructura terrestre compuesta por 35.330 km de carreteras. La Carretera Inter-Americana se extiende a lo largo del territorio con una extensión de 663 km, conecta a Costa Rica con los países centroamericanos vecinos.

Costa Rica es el país centroamericano con mejores servicios para la recepción de exportaciones.

#### Puertos principales

La infraestructura portuaria de Costa Rica está compuesta por siete puertos, ubicados en ambas costas: los puertos de Limón y Moín se encuentran ubicados en el Mar Caribe, mientras que en el pacífico se localizan los puertos de Puntarenas, Puerto Caldera, Golfito y Punta Morales.

El principal puerto de Costa Rica es Puerto Caldera, ubicado a 100 km (seis horas) de San José. Es la principal puerta de entrada del comercio internacional y está orientado principalmente a la importación de granos, vehículos y carga en general.

En segunda instancia se encuentra Puerto Limón, especializado en manejo de carga general y cruceros, y cuenta con un área de almacenamiento de 3,26 hectáreas.

Enlaces de interés:

- Autoridad Portuaria del Caribe <http://www.japdeva.go.cr/>
- Puerto Caldera <http://www.spcaldera.com/>

### El Salvador

El Salvador cuenta con alrededor de 10.029 km de carreteras distribuidas a lo largo de su territorio, las cuales forman parte la Carretera Inter-Americana y la Carretera Litoral.

Aproximadamente 1.986 km son vías pavimentadas y 8.043 km son vías sin pavimentar.

## Puertos principales

El Salvador cuenta con una infraestructura portuaria escasa, comprendida básicamente por el puerto de Acajutla, ubicado al noroccidente del territorio sobre el Océano Pacífico. El puerto de la Unión, tiene la ventaja de encontrarse a distancias cortas de las principales ciudades de Guatemala, Honduras, El Salvador y Nicaragua.

Enlaces de interés:

- Comisión Ejecutiva Portuaria Autónoma  
<http://www.cepa.gob.sv/>

## **Guatemala**

Este país cuenta con infraestructura portuaria, en ambas costas, pacífica y atlántica. Además cuenta con una red de carreteras de 14.095 km de extensión.

Las principales carreteras de Guatemala son la Carretera Interoceánica que atraviesa el país de oriente a occidente entre los océanos Atlántico y Pacífico y la Carretera Inter-Americana que une a México con Panamá.

## Puertos principales

La infraestructura portuaria de Guatemala está compuesta por dos puertos principales. El Puerto de Santo Tomás de Castilla y Puerto Quetzal. El Puerto de Santo Tomás de Castilla se caracteriza por el manejo de carga en contenedores y es considerado el puerto más importante de Guatemala por volumen de mercancías industriales.

El Puerto Quetzal se encuentra ubicado a 100 km de Ciudad Guatemala en la costa pacífica. Posee una moderna infraestructura portuaria de seis muelles y una amplia oferta de servicios para carga general sólida y líquida, carbón y gas.

Los puertos mencionados concentran el 80% del tráfico marítimo y cabe resaltar que, por contar con puertos en los dos

océanos, alrededor del 90% de la carga que ingresa al país se hace por vía marítima.

Enlaces de interés:

- Comisión Portuaria Nacional  
<http://www.cpn.gob.gt/>
- Puerto Santo Tomás de Castilla  
[http:// www.santotomasport.com.gt](http://www.santotomasport.com.gt)
- Puerto Quetzal  
[http:// www.puerto-quetzal.com](http://www.puerto-quetzal.com)

## **Honduras**

Honduras posee una red de carreteras de 13.603 km. La principal carretera es la Inter-Americana, que conecta a Honduras con El Salvador y Nicaragua.

## Puertos principales

Honduras cuenta con una infraestructura portuaria compuesta por seis puertos: Puerto Cortés, La Ceiba, Tela, Puerto Castilla, San Lorenzo y Roatán El más destacado es Puerto Cortés, puerto marítimo de mayor afluencia de carga de América Central.

Puerto Cortés está localizado en el Golfo de Honduras, en la Bahía de Cortés, en el Caribe. Es un puerto multipropósito, actualmente cuenta con cinco atracaderos y está dotado de cámaras que trabajan tanto para la conservación de productos frescos, como para.....

El Puerto de Castilla es el segundo puerto en importancia en la costa atlántica de Honduras. Es una terminal multipropósito, cuenta con instalaciones para el manejo de carga general, contenedores y a granel.

Enlaces de interés:

- Empresa Nacional Portuaria  
<http://www.enp.hn/web/index.html>

## Nicaragua

Nicaragua cuenta con 25.000 km de carreteras de las cuales un 16% se encuentra pavimentadas. La carretera principal es la Inter-Americana.

### Puertos principales

Existen varios puertos nicaragüenses, pero presentan ciertos problemas de infraestructura, razón por la cual se debe realizar la mayor parte del comercio de contenedores a través de Costa Rica y Honduras.

Los principales puertos son Corinto y Puerto Sandino localizados en el Océano Pacífico.

Enlaces de interés:

- Empresa Portuaria Nacional  
<http://www.epn.com.ni/>