



UNIVERSIDAD
NACIONAL
AUTÓNOMA DE
NICARAGUA,
MANAGUA
UNAN-MANAGUA

Facultad de Ciencias Económicas

Departamento de Economía

Seminario de Graduación

Para optar al título de Licenciados en Economía

Tema general:

*La producción de cacao como actividad económica en crecimiento del sector
agropecuario en Nicaragua*

Tema específico:

*Análisis de la producción y exportación del cacao en Nicaragua Periodo
2010-2020*

Autores:

Br. Diana Esther Martínez Martínez

Br. Roxana Valeria Pérez Calero

Tutor: Msc. Leónidas José Saballos

MANAGUA, 2022

ÍNDICE

INDICE DE TABLAS	
INDICE DE GRAFICAS.....	
Dedicatoria	
Agradecimiento	
Valoración del docente.....	
I. Introducción	1
II. Justificación	2
III. Objetivos	3
Objetivo general	3
Objetivos específicos	3
IV. Desarrollo del subtema	9
4.1 Rol que desempeña el rubro del cacao	9
4.2 Producto Interno Bruto (PIB) y la producción del cacao.....	9
4.2.1 Sector agrícola	9
4.3 Estrategia del Plan nacional de desarrollo humano.....	10
4.3.1 Plan nacional de desarrollo humano 2008-2021.....	10
4.4 Detalle de crecimiento por rubro según MAG	13
4.4.1 Miles de quintales producidos	14
4.4.2 Miles de manzanas sembradas.....	16
4.5 Estrategia del Plan nacional de producción, consumo y comercio.....	16
4.5.1 Ciclos productivos de 2016/2020	17
4.5.2 Resultados de las proyecciones del Plan de producción, consumo y comercio	18
V. Comportamiento productivo del cacao nicaragüense.....	19
5.1 Sector primario	19
5.2 Entidades que regulan y fomentan la producción del cacao	19
5.3 Caracterización socioeconómica del productor nicaragüense.....	21
5.4 Cadena Productiva de 2010.....	23
5.4.1 Eslabón de producción	23
5.4.2 Eslabón de Acopio	25
5.4.3 Eslabón de transformación primaria	25
5.4.5 Eslabón de Transformación Secundaria	27
5.4.4 Eslabón de comercialización.....	28

5.5 Proceso productivo del cacao según la cadena de valor.....	30
5.5.1 Cosecha y Pos cosecha.....	31
5.5.2 Transformación.....	32
5.6 Importancia del cacao para la economía nicaragüense	33
VI. La comercialización y el nivel de exportación del cacao nicaragüense.....	34
6.1 Comercialización.....	34
6.1.1 Oportunidades con el CAFTA.....	34
6.1.2 Comercio Interno.....	35
6.1.3 Comercio externo de primera calidad	35
6.1.4 Comercio externo de segunda calidad.	35
6.2 Precios nacionales e internacionales del rubro del cacao	36
6.3 Exportaciones de productos agropecuarios nacionales.....	37
6.4 Exportaciones del rubro del cacao.	38
6.5 Exportaciones del Cacao en Latinoamérica.....	41
Conclusiones	43
Bibliografía	44

INDICE DE TABLAS

Tabla 1 Metas productivas	13
Tabla 2 Datos del MAG	14
Tabla 3 Miles de quintales producidos	15
Tabla 4 Datos base	16
Tabla 5 Miles de manzanas sembradas	16
Tabla 6 RESULTADOS DE LAS PROYECCIONES	18
Tabla 7 Estándar de calidad del cacao	26
Tabla 8 Aspectos limitantes del funcionamiento de la cadena	30
Tabla 11 Proporción de las exportaciones por país clasificadas como cacao fino o aroma	42

INDICE DE GRAFICAS

Grafica 1 Sector agrícola.....	10
Grafica 3. Precios internacionales del cacao por TM	37
Grafica 4 Exportaciones FOB de productos agropecuarios	37
Grafica 5 Exportaciones de Cacao en Toneladas Métricas	39
Grafica 6 Exportaciones de Cacao en Miles de Dólares	39
Grafica 7 Exportaciones en Millones de Dólares.....	40
Grafica 8 Proyección de las exportaciones.....	41
Grafica 9 Valores recibidos por las exportaciones de cacao año 2016	42

Tema general: La producción de cacao como actividad económica en crecimiento del sector agropecuario en Nicaragua.

Tema específico: Análisis de la producción y exportación del cacao en Nicaragua. Periodo 2010-2020.

Dedicatoria

Dedicamos nuestro seminario de graduación primeramente a Dios por bendecirnos en gran manera y acompañarnos en cada una de las etapas que enfrentamos como universitarias, por fortalecernos en sabiduría y entendimiento.

A nuestros padres por darnos la vida y apoyarnos en todo momento de igual manera por habernos impulsados a una superación personal e intelectual y la confianza que depositaron en cada una de nosotras. Padres, es esto una manera de honrarles por su esfuerzo y dedicación en nosotras les estaremos eternamente agradecidas por darnos el privilegio de culminar esta carrera universitaria que nos quedara de herencia para nuestro futuro.

También lo dedicamos a nuestras futuras generaciones de estudiantes, que esperamos esta investigación sea de gran ayuda para muchos y pueda reforzar conocimientos en la materia.

Br. Diana Esther Martínez Martínez; Br. Roxana Valeria Pérez Calero

Agradecimiento

Damos infinitas gracias primeramente a Dios, porque somos conscientes que de él dependemos, el cual, hemos llegado hasta este día por su voluntad e infinita misericordia, agradecemos por los buenos y malos momentos que el permitió y que nos ayudaron a crecer como persona.

También damos gracias por la vida que Dios concedió a nuestros padres y poder permitarnos honrarles con la culminación de una de nuestras metas. Igual agradecemos a nuestros amigos que han sido un apoyo emocional, a cada uno de los docentes que en el transcurso de los cinco años de estudio nos brindaron sus conocimientos para fortalecer nuestro intelecto, también al docente Leónidas Saballos que estuvo acompañándonos en la elaboración de dicha investigación, agradecemos su apoyo y tiempo brindado.

Finalmente damos las gracias a todas aquellas personas que estuvieron presente en cada proceso, y que representaron una influencia para cada una.

Br Diana Esther Martínez Martínez; Br. Roxana Valeria Pérez Calero

23 de febrero 2020

CARTA AVAL DEL TUTOR

Dra. Ana Lissette Amaya

Directora del departamento de economía UNAN MANAGUA.

Facultad de Ciencias Económicas.

Estimada Dra. Amaya:

Me dirijo a usted para informarle de los resultados del curso Seminario de Graduación, II semestre del 2021. Como tutor tengo a bien informarle que, de acuerdo al reglamento, artículo 49, en lo relativo a la evaluación que realiza el tutor de los resultados de los trabajos presentados por los estudiantes participantes en dicho programa antes mencionado, informo lo siguiente:

Carnet No.	Bachilleres	Tema General:	Sub Tema:
17205172	PEREZ CALERO ROXANA VALERIA	LA PRODUCCIÓN DE CACAO COMO ACTIVIDAD ECONÓMICA EN CRECIMIENTO DEL SECTOR AGROPECUARIO EN NICARAGUA	ANÁLISIS DE LA PRODUCCIÓN Y EXPORTACIÓN DEL CACAO EN NICARAGUA PERIODO 2010-2020
17200684	MARTINEZ MARTINEZ DIANA ESTHER		

Aspectos a evaluar:

1. Participación y desempeño del estudiante 15/15
2. Informe de avance 15/15
3. Calidad de la propuesta 16/20

Nota

46

El trabajo de Seminario de Graduación se enmarcó en las líneas de investigación establecidas por la dirección del departamento de economía, los resultados pueden ser sometidos a revisión, exposición y defensa, para optar al título Licenciado en Economía ante el tribunal académico examinador.

Saludos cordiales,


Leónidas José Saballos, Tutor.

Msc. in Economics at University of Illinois at Urbana-Champaign, USA

Personal: ljsaballos@gmail.com y ljsaballosclases@gmail.com

Cla. 8667-4950, Mov. 7549-6303

Resumen

La presente investigación se centra en el tema de la producción de cacao como actividad económica en crecimiento del sector agropecuario en Nicaragua tomando como instrumentos para dicho análisis la producción y exportación, periodo 2010-2020 porque se ha posicionado en un lugar importante en la economía.

En el desarrollo de este informe se brinda un análisis minucioso, detallado y riguroso sobre el sector y rubro en estudio que en este caso es el sector agrícola y cacao respectivamente los cuales aportan al dinamismo de la actividad económica. El método de estudio que se utilizo es con enfoque mixto, es decir cualitativo y cuantitativo, ya que se busca una información completa del tema en estudio, además de una de información basada en datos estadísticos, de tal modo de cumplir con la información en base a los objetivos planteados.

El tipo de metodología utilizada para el desarrollo de este documento es el analítico ya que investigamos “Análisis de la producción y exportación del cacao en Nicaragua. Periodo 2010-2020” que se desarrolló de tal manera que fuera de lo general a lo específico.

SIGLAS Y ACRONIMOS

ALBA: Alianza Bolivariana Para los Pueblos de Nuestra América-Tratado de Libre Comercio de los Pueblos

APEN: Asociación de Productores y Exportadores de Nicaragua

BCN: Banco Central de Nicaragua

CAFTA: El Tratado de Libre Comercio entre Centroamérica y los Estados Unidos

CANICACAO: Cámara Nicaragüense del Cacao

CETREX: Centro de Tramites de las Exportaciones

DGA: Dirección General de Aduanas

DGI: Dirección General de Ingresos

FMI: Fondo Monetario Internacional

FOB: Incoterm On Board

INFOCOOP: Instituto Nicaragüense de Fomento Cooperativo

INTA: Instituto Técnico Nacional de Tecnología Agropecuaria

IPSA: Instituto de Protección y Sanidad Agropecuaria

MAG: Ministerio Agropecuario

MARENA: Ministerio del Ambiente y de los Recursos Naturales

MEFCCA: Ministerio de Economía Familiar Comunitaria, Cooperativa y Asociativa

MIFIC: Ministerio de Fomento, Industria Y Comercio

MINGOB: Ministerio de Gobernación

MINSA: Ministerio de Salud

PIB: Producto Interno Bruto

PNDH: Plan Nacional de Desarrollo Humano

I. Introducción

La presente investigación de seminario de graduación aborda el tema Análisis de la producción y exportación del cacao en Nicaragua en el periodo 2010-2020 con el objetivo de analizar la producción de cacao en Nicaragua; dicha producción proviene principalmente de pequeños productores con mínimos ingresos, que de forma asociativa acopian, fermentan y secan el grano de cacao para vender en los mercados nacionales e internacionales.

Esta investigación está organizada en tres capítulos los cuales permitirán abordar de manera amplia y desde diferentes perspectivas al sector en crecimiento; delimitándolos de la siguiente manera:

El primer capítulo se basa en la identificación del rol del cacao en el crecimiento de la producción agropecuaria y la producción nacional; para obtener resultados de análisis nos basamos en datos e información de los planes de desarrollo humano, plan de producción, consumo y comercio, así como datos del BCN; estas fuentes nos facilitaran identificar el avance crecimiento y tendencia que ha tenido este rubro.

En el segundo capítulo se hace énfasis en las generalidades, caracterización del productor, cadena productiva, así como los eslabones y esto permitirá explicar el comportamiento productivo del cacao nicaragüense.

En el tercer capítulo el objeto de estudio es el conocimiento de la comercialización en el rubro del cacao; teniendo el conocimiento de los principales productores por consiguiente podemos obtener la información de los principales mercados nacionales e internacionales también llevándonos a los valores de exportación de este rubro.

Finalmente se presentan conclusiones donde se exponen de manera sintética la tendencia que ha presentado el rubro del cacao en el periodo estudiado de diez años analizando el funcionamiento de la cadena de comercialización y cómo esto contribuye al crecimiento económico nacional siendo fuente de trabajo y la rentabilidad que se puede obtener por medio de la producción y exportación.

II. Justificación

La presente investigación se realiza con el fin de analizar la producción y exportación del cacao nicaragüense en el periodo 2010-2020. Debido a que se considera importante estudiar este rubro para un mayor conocimiento para los estudiantes especialmente de economía y lectores en general que cuenten con información precisa de uno de los rubros que implica mayor repunte en producción y exportación en el país en el periodo en el cual, han venido surgiendo planes y estrategias que han impulsado el crecimiento de este. Esta investigación aportara en gran medida el conocimiento de cada lector, por presentar un análisis cualitativo y cuantitativo del rubro, teniendo como base teórica los documentos país, Informes anuales del BCN, Informes de la cadena productiva 2010 y la Cadena de Valor de Cacao en Latino américa, también del MIFIC y Cetrex. Lo que implica la precisión de la información.

El objeto es valorar el aporte que presenta este rubro para el sector agrícola del país y cuanto es el aporte de solo el rubro de cacao como materia prima comercializada nacionalmente e internacionalmente, también de fomentar las estrategias que se han desarrollado durante el periodo estudiado y valor el alcance de las metas productivas según estos planes, analizar también la calidad, según los requerimientos presentados en los informes, por consiguiente, según los cumplimientos de calidad y la producción del periodo estudiado, observar la rentabilidad de este rubro en los próximos años, con el fundamento de los datos exportables en toneladas métricas y valor monetario.

Contribuyendo en perspectiva del desarrollo, de mejor desempeño y fortalecimiento de este rubro en el país porque es uno de los que mejor y mayor aprovechamiento tienen en Nicaragua. Además de comprender del porqué se ve la necesidad de cuidar y proteger la naturaleza de este país, porque cabe destacar que la mayoría de este rubro se produce en sistemas agroforestales amigables al medio ambiente.

III. Objetivos

Objetivo general

- Analizar la producción de cacao en Nicaragua (2010-2020).

Objetivos específicos

- Identificar el rol del cacao en el crecimiento de la producción agropecuaria y la producción nacional.
- Explicar el comportamiento productivo del cacao nicaragüense.
- Estudiar la comercialización y el nivel de exportación del cacao nicaragüense.

Marco teórico

Marco conceptual

Sector agrícola: Está basado en el modelo económico agroexportador que consiste en la producción de productos agrícolas cuya finalidad principal es la exportación, privilegiando esta actividad antes que la industria. (Porto, 2017).

Agropecuario: Es un adjetivo que califica a aquel o aquello que tiene vínculo con la ganadería y agricultura, junto a otras estrechamente vinculadas a las industrias alimentarias. (Definición, s.f.)

Sector primario: Es el área de una economía que agrupa a las actividades productivas que se encargan de la extracción y generación de materias primas: la producción agrícola, pecuaria, pesquera, silvícola y la minería. (BBVA, s.f.)

Materia Prima: Son materiales que obtenemos directamente de la naturaleza (Technology, s.f.)

Agro exportación: Fase final y de mayor exigencia de la producción agropecuaria, es el régimen aduanero que permite la salida legal de las mercancías del territorio aduanero para su uso o consumo en el mercado exterior. (López, s.f.)

Sistemas Agroforestales: Son una forma de producción similar a los bosques naturales, donde se asocian los cultivos (arroz, banano, cacao, cítrico etc.) con otras especies (frutales, maderables, palmeras y especies de poda). (Wilkes, 2006)

Crecimiento Económico: Se entiende por la evolución positiva de las condiciones de vida de un territorio concreto, lo cual, se medirá en función de la renta y de la capacidad productiva, en un periodo determinado. (Billin, s.f.)

Balanza comercial: Es el registro de las importaciones y exportaciones de un país en un periodo determinado. (Significados, s.f.)

Comercio internacional: Consiste en el intercambio de bienes y servicios de un país con otro. Este se basa en la especialización de producir un bien y a una división de trabajo, dependiendo de las necesidades que tiene cada país. (Reino aduanero)

Globalización: es un proceso histórico, el resultado de la innovación humana y el progreso tecnológico. Se refiere a la creciente integración de las economías de todo el mundo, especialmente a través del comercio y los flujos financieros. (Fondo monetario internacional, s.f.)

Teorías

Modelo Agroexportador

El modelo agroexportador fue una organización económica propia de ciertos países latinoamericanos, consistió en el aprovechamiento masivo de las plataformas territoriales para desarrollar el cultivo, así también la explotación de materias primas del agro con fines de exportación, como principal fuente de ingreso.

Instauró un importante flujo económico entre algunas potencias industriales como Gran Bretaña, Francia o los Estados Unidos y las naciones jóvenes latinoamericanas, modelando la sociedad de estas últimas en base a una economía exportadora. Impulsó el crecimiento a través de la expansión del agro, la plataforma cultivable creció y el volumen de materia prima exportada es significativo. (Características , s.f.)

Teorías Clásicas

Entre los Siglos XVIII, XIX y primera mitad del siglo XX, los pensadores de esta época no solo les importaba estudiar cómo se creaba riquezas, sino de identificar como esta se distribuye entre los factores de producción y de dónde se creaba más valor. Entre las principales teorías, se encuentran

Ventajas absolutas

En 1776, el economista y filósofo escocés Adam Smith (1723-1790), publicó la riqueza de las naciones, obra que lo catalogo como el padre de la economía. Acá se analiza la protección a las importaciones y el de promocionar las exportaciones, ósea que se buscaba importar menos y exportar más, representando las ventajas que los países tendrían al comprar un producto el cual les resultaría menos costoso que producirlo, por esto nace el concepto de ventaja absoluta como la capacidad que tiene cada país al producir de una mejor manera o menores costos y lo que resulte muy costoso producir se importe de un país que si posea las condiciones naturales. (Manual de comercio Exterior)

Ventajas comparativas

En 1817, el economista inglés, David Ricardo (1772-1823), publicó el libro Principios de economía política y tributación que contiene la Teoría de las ventajas comparativas, esta introduce los términos de intercambio de mercancías, explicando que los países deben conocer que se produce a costos bajos, conocer el bien recibido considerando la calidad y la capacidad que cuentan para producir. Es decir, El valor de los bienes que se entregan es el valor de los productos que se reciben. Resaltando que el principal elemento de valor del bien que se produce es el trabajo. (Manual de comercio Exterior)

Marco Legal

Según las normas jurídicas de Nicaragua, en materia; Medio ambiente y recursos naturales, como rango en decreto jurídico. En la ley que reglamenta la prima de CACAO CAFÉ ETC. (Legislación Asamblea Nacional, s.f.)

Con el propósito de proteger la agricultura en la Comarca del Cabo Gracias á Dios y con la mira de que inmigrantes de todas partes vayan a poblar y a explotar aquellas fértiles regiones, decreta:

Art. 1º.- Los terrenos nacionales comprendidos en la margen izquierda del río Segovia, se concederán libres a aquellas personas que quieran cultivarlos con cacao, café, etc. etc., quienes pagarán su valor con la prima que el Gobierno les concede al efecto.

Art. 2º.- Para la siembra y cultivo, se estará a lo dispuesto en los acuerdos de 4 y 20 de Septiembre de 1886 y 10 de Febrero de 1890.

Art. 3º.- La cantidad o porción de terreno que cada uno pueda cultivar, será la que le conceda el Inspector General, en vista de las justificaciones rendidas y de acuerdo con las leyes generales, sin exceder de doscientas manzanas por persona o compañía.

Art. 4º.- Toda persona que dentro de dos años, a contar de la fecha de la concesión, no hubiese cultivado con las plantas indicadas una tercera parte en el primer año, del terreno concedido y las otras dos terceras partes en el siguiente, perderá su derecho, y puede ser denunciado por otra persona o compañía.

Art. 5º.- Ningún concesionario podrá vender o enajenar, antes de ser cultivado, el lote de terreno que se le haya concedido.

Art. 6º.- Los que obtengan lotes, de conformidad con esta disposición, se sujetarán en absoluto a las leyes del país, y renunciarán terminantemente a toda reclamación internacional, alegando fueros de extranjería.

En materia de la Soberanía y seguridad alimentaria y nutricional. En el rango de Normas técnicas, se encuentra la Norma técnica obligatoria Nicaragüense cacao en polvo (Cacaos) y a las mezclas de cacao y azúcares. Requisitos. Aprobada el 20 de Noviembre de 2009. Con el objeto de establecer los requisitos de Calidad e Inocuidad que debe cumplir el cacao en polvo (cacaos) y a las mezclas de cacao y azúcares con destino al consumo directo. (Legislación Asamblea Nacional, s.f.)

4 COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

4.1 COMPOSICIÓN ESENCIAL

4.1.1 Contenido de humedad

7% m/m como máximo.

4.1.2 Cacao en polvo y mezclas secas de cacao y azúcares

4.1.3 Chocolate en polvo

El chocolate en polvo es la mezcla del cacao en polvo con azúcares y/o edulcorantes que contiene no menos del 32% de cacao en polvo (29% m/m con referencia al extracto seco).

4.2 INGREDIENTES FACULTATIVOS

Espicias

Sal (Cloruro sódico)

6 HIGIENE

6.1 Se debe cumplir con el RTCA de Buenas Prácticas de Manufactura.

6.2 Se debe cumplir con el RTCA de Criterio Microbiológicos de los Alimentos.

7 ETIQUETADO

7.1 El producto regulado en esta NTON debe cumplir con las disposiciones de la Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense de Etiquetado de los Alimentos Pre envasados.

7.2 Etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor

7.2.1 No obstante, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante, del envasador, del distribuidor y/o del importador podrán ser sustituidos por una señal de identificación, siempre que tal señal sea claramente identificable por los documentos que lo acompañan.

VI. Desarrollo del subtema

4.1 Rol que desempeña el rubro del cacao

En este capítulo se aborda y se toman como fuentes de información los planes de desarrollo humano el Plan de producción, consumo y comercio en el cual tomaremos las proyecciones y por consiguiente los resultados obtenidos de las proyecciones, también se mostrará algunos datos del PIB, de las exportaciones de este rubro; ya que como finalidad del capítulo tenemos el identificar el rol del cacao en el crecimiento de la producción agropecuaria y la producción nacional.

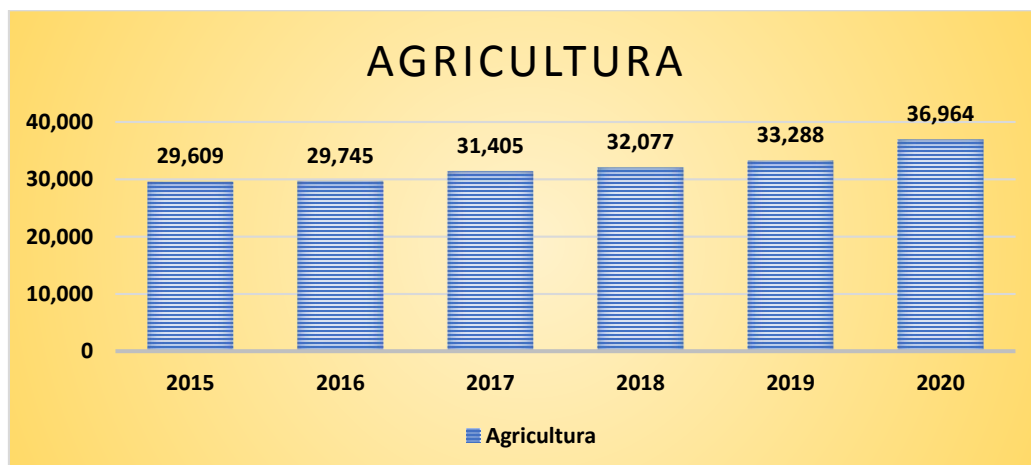
4.2 Producto Interno Bruto (PIB) y la producción del cacao.

4.2.1 Sector agrícola

Nicaragua se destaca por ser un país donde su producción total esta incentivada mayormente por el sector primario, que vendría siendo la agricultura, pesca y ganadería. Basándose en el aprovechamiento de los recursos que nos brinda la zona geográfica de la nación. Según el informe económico y comercial, elaborado por España refiere que Nicaragua es aún un país con la tradición agrícola y ganadera, el sector primario en 2020 aporta entre un 15.4% al PIB y ocupa alrededor de un 30% de la población.

Siendo en el sector agrícola un territorio de 3.6 millones de hectáreas que son sumamente fértiles y que un 67% aún no están siendo labradas, por esto se cree en un alto potencial de crecimiento con una mayor producción si estos recursos se aprovecharan. En esto hay dos agrupaciones; mercado exterior (Exportaciones) y el mercado nacional o consumo interno. Por esto en la siguiente grafica se presenta el aporte que ha tenido el sector agrícola en el Producto interno bruto del país durante los últimos 6 años en millones de córdobas. (Informe Anual, 2020)

Grafica 1 Sector agrícola



Informe Banco Central de Nicaragua (BCN) 2015-2020

4.3 Estrategia del Plan nacional de desarrollo humano

El Plan Nacional de Desarrollo Humano es un documento en el cual se elabora un plan económico financiero el cual permite contar con el aval del Fondo Monetario Internacional (FMI) como un país viable, confiable y seguro para la inversión internacional. Este plan es inspirado en la estabilidad macroeconómica y el crecimiento económico social. Es el Gobierno el encargado de ultimar medidas con el fin de permitir que tanto el sector público y privado trabajen en conjunto para la superación de la pobreza.

4.3.1 Plan nacional de desarrollo humano 2008-2021

Los planes nacionales de desarrollo son publicados por periodos, es decir 2008-2012, 2012-2016 y 2017-2021. En estos documentos se emplea un plan estratégico para un crecimiento económico nacional, el cual, implica que una serie de medidas a tomar por parte del sector público y privado.

Las estrategias de los PNDH a partir del primer quinquenio en estudio (2007-2012) fueron elaboradas para mejorar la producción y comercialización para la generación de riqueza e ingresos. Los siguientes quinquenios son una continuidad de las bases estratégicas del 2007-2012 por esa razón destacaremos lo más importante a continuación.

El Gobierno impulsó estrategias productivas dentro de un nuevo modelo de desarrollo en donde se tiene como objetivo potenciar la productividad y proyección sostenible de alimentos a través de la micro, pequeña y mediana empresa del campo y la ciudad; por medio de diferentes iniciativas que mencionaremos a continuación:

- Reivindicación al acceso a los servicios financieros a la pequeña producción; es decir: Disponer de un sistema de servicios financieros rurales incluyentes a tasas justas, asegurando la ampliación y profundización del crédito y el apoyo para el manejo sostenible de fondos resolventes en las beneficiarias del programa productivo alimentario de la pesca artesanal y la acuicultura.
- Revolución en la tecnología agropecuaria: Se logra a través de asistencia técnica y capacitación apropiadas al pequeño y mediano productor; se caracteriza por asistencia que integra a investigadores, extensionistas y productores con trabajos directos en fincas.
- Transformación de productos primarios: Se orienta a la producción de agro exportación, pesca y acuicultura y de esta manera sustituir las importaciones de materias primas que son demandados por esta industria en Nicaragua.

Sabemos que el cacao (rubro en estudio) se encuentra dentro de los rubros en desarrollo, el cual implica una responsabilidad con el medio ambiente, con una lógica de producción orgánica.

Otra de las estrategias que sobresalen es las relaciones justas desde y para el campo, como objetivo se tiene promover el comercio justo en el mercado de alimentos básicos y la agro exportación, de esta manera se impulsa la cadena de valor a través de desarrollo de un sistema de servicios agroindustriales y canales de comercialización.

El sector empresarial integrado a la reactivación productiva desarrolla una política de colaboración con los grandes empresarios para que exista una facilidad en las operaciones de las empresas agropecuarias, agroindustriales y de servicios con

responsabilidad económica, social, laboral y ambiental. Por otro lado, para lograr una inserción en la actividad económica regional, tanto del ALBA como el CAFTA y los mercados alternativos la empresa privada deberá disponer en espacios suficientes.

En los anexos del documento utilizado para el desarrollo de este subtema “PNDH 2008-2012” se resumen los ejes y programas enfocados en la estrategia de desarrollo de la costa caribe; cabe recalcar que la costa caribe es una de las cinco regiones donde más se concentra la producción de este rubro.

El eje numero dos es: Transformación económica equitativa, sostenible y armónica entre los seres humanos y la naturaleza.

Y el programa que sobresale respecto al tema en estudio es el programa de desarrollo agro-industrial.

En el Caribe se identifica más de 5.8 millones de hectáreas que han sido degradadas. Aproximadamente unos 1.3 millones de hectáreas con suelos que son aptos para la producción de alimentos y la agroindustria, debido a su nivel de inclinación entre 0 y 0.5%- acceso a agua y riqueza de los suelos.

Un análisis de la vocación de suelos y acceso a agua no ha permitido identificar una lista básica de cultivos propios del trópico húmedo para la producción de alimento producción de exportación y el establecimiento de plantaciones agroindustriales.

La producción agroindustrial a partir de cultivo vinculado a la generación de combustibles alternativos como biodiesel y etanol ocuparán un lugar importante en el modelo siempre y cuando no haría que la seguridad alimentaria en la región.

Este modelo productivo permitirá la diversificación de la producción agrícola la retención de la frontera agrícola y la recuperación de área y suelo y ahí donde entra el rubro en estudio debido a que es un rubro con modelo de agro exportación. Para el ciclo del PNDH (2012-2016) se describieron metas productivas que a continuación plasmaremos en un cuadro:

Tabla 1 Metas productivas

Lineamiento nacional/ Indicador	Unidad de medida	2007-2011	Metas				
			2012	2013	2014	2015	2016
Más y mejor producción, priorizando la economía familiar, comunitaria, cooperativa y asociativa y la soberanía y seguridad alimentaria.							
Porcentaje de aumento de la producción agropecuaria	Porcentaje	18.0	0	5.0	10.0	9.0	7.0
Tasa de crecimiento del valor agregado del sector agropecuario	Porcentaje	2.5	4.7	3.2	5.2	3.6	5.0

Fuente: MAGFOR

La producción del sector agropecuario para el quinquenio 2007-2011 tuvo como resultado un 18% de aumento y se proyecta y tiene como meta llegar a aumentar en un 13%; es decir pasar de 18% a 31% para el siguiente quinquenio (2012-2016).

Por otro lado, la tasa de crecimiento de valor agregado del sector agropecuario para el ciclo 2007-2011 fue de 2.5% y para el siguiente ciclo (2012-2016) se proyecta un 21.7%.

4.4 Detalle de crecimiento por rubro según MAG

Para los primeros años en estudio no se logró obtener los documentos del plan nacional de producción, consumo y comercio, sin embargo, se obtuvo información del ministerio agropecuario (MAG) en donde plasman el detalle en crecimiento por rubro en donde el cacao se encuentra dentro de los rubros de agro exportación.

4.4.1 Miles de quintales producidos

Tabla 2 Datos del MAG

Ciclos	Quintales producidos	Areas
2007/2008	99 mil quintales	13.2 mil manzanas
2017/2018	145.5 miles de quintales	14.1 mil manzanas
Cacao: La produccion ha crecido un 47% hasta el año 2018		
Para el ciclo 2019/2020: se estima un crecimiento del 5%		

Fuente: (MAG, 2019)

Estos datos los utilizaremos para calcular la tasa de crecimiento porcentual promedio del periodo comprendido 2007-2018. Por consiguiente, calcularemos el promedio producido en miles de quintales además del área (miles de manzanas) sembradas.

Lo primero es calcular la tasa geométrica a través de la siguiente ecuación:

$$\left(\sqrt[n-1]{\frac{Y_n}{Y_0}} - 1 \right) \times 100$$

Obtenemos como resultado el siguiente:

$$\left(\sqrt[12-1]{\frac{145.5}{99}} - 1 \right) \times 100 = 3.5625/100 = \mathbf{0.035625}$$

Este resultado indica que la tasa de crecimiento de este periodo fue de 3.5625%; lo cual es positivo, ya que demuestra que la productividad y demanda de este rubro va en aumento. Esta tasa de crecimiento indica que los productores han sido más eficientes y esto por medio de apoyo, asistencia técnica y capacitación apropiada.

Luego la tasa de crecimiento calculada la utilizamos para la obtención de los valores de miles de manzanas producidas el cual lo implementamos de la siguiente manera:

AÑO BASE * TASA DE CRECIMIENTO + AÑO BASE

En la tabla se observan los resultados obtenidos a través de la fórmula plasmada anteriormente; cabe recalcar que la tasa de crecimiento utilizada para esta fórmula fue en decimales para un resultado más preciso.

En el año 2018 podemos observar que el resultado cuadra con los datos del Ministerio Agropecuario, es decir que la ecuación de tasa geométrica en efecto sustenta de una manera lógica y matemática.

Tabla 3 Miles de quintales producidos

Años	Miles de quintales
2007	99
2008	102.5244
2009	106.1742686
2010	109.9540726
2011	113.8684376
2012	117.922154
2013	122.1201826
2014	126.4676611
2015	130.9699099
2016	135.6324387
2017	140.4609535
2018	145.4613634
2019	150.639788
2020	156.0025644

Grafica 2 Miles de quintales producidos



Fuente: Elaboración propia con datos de MAG

Esta grafica nos muestra que desde el año 2006 la producción en miles de quintales ha ido en aumento esto debido a que las exportaciones se triplicaron en comparación al periodo 2000-2005, ya que se pasó de un promedio de 400TM a más de 1,000TM; las exportaciones del año 2010 alcanzaron 1,897.2TM.

Esto indica que las políticas antes mencionadas creadas por instituciones gubernamentales ayudaron y dieron como resultado el incentivo de la producción de este rubro especialmente a aquellos pequeños y medianos productores.

4.4.2 Miles de manzanas sembradas

El método para calcular las manzanas sembradas fue el mismo de los miles de quintales y se obtuvo una tasa geométrica de 0.6014 esto representa un 6%.

Tabla 4 Datos base

Ciclos	Áreas
2007/2008:	13.2
2017/2018:	14.1

Fuente MAG

Tabla 5 Miles de manzanas sembradas

Ciclos	Miles de manzanas
2007/2008	13.1
2009/2010	13.1787834
2011/2012	13.2580406
2013/2014	13.33777446
2015/2016	13.41798784
2017/2018	13.49868361
2019/2020	13.5798647

Fuente: Elaboración propia con datos del MAG

Los miles de quintales producidos y las áreas de manzanas sembradas fueron en aumento gracias a las estrategias y políticas dirigidas al fomento de la producción dirigida al sector al cual es perteneciente el rubro en estudio.

4.5 Estrategia del Plan nacional de producción, consumo y comercio

El plan de producción, consumo y comercio es un documento que facilita gobierno de reconciliación y unidad nacional en el cual se plasma una planificación del sector

público de esta manera se apoya la producción y se trabaja en conjunto con los grandes y medianos productores.

4.5.1 Ciclos productivos de 2016/2020

Nicaragua para estos ciclos tuvo como objetivo común aumentar la productividad, calidad, eficiencia e innovación y competitividad de sus bienes y servicios por medio de políticas dirigidas al sector agrícola al cual pertenece la producción del rubro en estudio.

Las políticas en común promueven:

- 1) Adopción de tecnologías y nuevos métodos de producción.
- 2) Mantenimiento y mejoramiento de las principales vías de acceso para la salida oportuna de la producción y el tránsito de los productos de exportación.
- 3) Estos ciclos de producción fomentan la producción sostenible y amigable con la naturaleza, preservando los bosques, haciendo uso racional del agua, utilizando insumos, fertilizantes y plaguicidas que disminuyan el daño a la tierra.
- 4) Garantizar acceso sin límites a los mercados internos y externos.

Las condiciones climáticas para el primer ciclo productivo (2016/2017) se esperó que el periodo lluvioso retornara a la normalidad, aunque con probabilidad del surgimiento de “La Niña” caracterizado por mayores lluvias.

Por parte del siguiente ciclo (2017/2018) se pronosticó normalidad climática durante el primer periodo, aunque centros de pronósticos internacionales indican la probabilidad del surgimiento de “El Niño” a partir de agosto.

En el ciclo 2018/2019 el plan se proyectó en una condición climática con un invierno normal para el primer periodo.

Para el último ciclo en estudio 2019/2020 las condiciones climáticas se evaluaron e indicaron que se presentaría un estado débil por parte del fenómeno del “El niño”.

4.5.2 Resultados de las proyecciones del Plan de producción, consumo y comercio

Tabla 6 RESULTADOS DE LAS PROYECCIONES

Concepto	Ciclo 2016-2017		Ciclo 2017-2018		Ciclo 2018-2019		Ciclo 2019-2020	
	Metas	Resultados	Metas	Resultados	Metas	Resultados	Metas	Resultados
Área sembrada (miles de manzanas)	19	18.5	18.5	14.1	21.5	16.2	-	22.6
Área cosechada (miles de manzanas)	14	13.3	13.5	17	14.8	16.6	17.6	18.9
Rendimiento qq/mz	8	8.6	9	12.5	10.4	9.2	11.7	-
Producción miles de quintales	112	114.3	121.5	130	154.2	153	162	156
Exportaciones Miles de quintales	90.8	70	90.8	90	104.8	88.6	104.8	85.7

Fuente: Elaboración propia con datos de Plan de producción, consumo y comercio.

En la tabla elaborada se puede observar que las metas productivas determinadas para cada uno de los ciclos se cumplen casi en su totalidad según los conceptos establecidos como áreas sembradas, área cosechada, rendimiento, producción y exportaciones.

Según el Banco Central las exportaciones de cacao actualmente alcanzan 10 millones de dólares, a pesar que Nicaragua utiliza 14 mil hectáreas aproximadamente para cultivar cacao de las 2 millones que tienen potencial para desarrollar cultivo.

IV. Comportamiento productivo del cacao nicaragüense

En este segundo capítulo abordaremos las generalidades de este rubro, su importancia, el proceso de producción; es decir dónde se produce, las temperaturas óptimas, las etapas de cosecha, etc. Tomando como fuentes de información sitios web de comités del cacao, La cadena productiva de 2010 y el documento “La cadena de valor del cacao en América Latina y el Caribe”, porque acá se describe la superficie de cultivo, su producción, rendimiento, la cosecha, pos cosecha y transformación del cacao.

5.1 Sector primario

La productividad de este rubro es perteneciente al sector primario, ya que es aquel en el que se llevan a cabo actividades que implican la explotación de los recursos naturales para la extracción de materias primas. Las materias primas son utilizadas para el consumo directo o usado por otros sectores económicos para la producción de bienes y servicios. **En la gráfica 1 del sector agrícola**, se puede observar la influencia de este sector en la economía nacional.

5.2 Entidades que regulan y fomentan la producción del cacao

Es importante el mencionar las entidades que regulan y fomentan la producción de cacao, a través de estas instituciones se les da el estudio y asistencia técnica a los productores de este rubro. Entre ellas tenemos el Ministerio de Economía Familiar Comunitaria Cooperativa y Asociativa (MEFCCA), El Instituto Técnico Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), la Asociación de Productores y Exportadores de Nicaragua (APEN), la Cámara Nicaragüense del Cacao (CANICACAO), entre otras.

Estas cuatro instituciones que son mencionadas anteriormente son las que destacan en cuanto a la producción del cacao, ya que estas tienen objetivos en común para dicha producción las cuales son:

- Apoyo a los productores para que el sector pueda mejorar la genética de las plantaciones, instalar sistemas de riego e innovación tecnológica.

- Validación de las variedades que se producen en los territorios para determinar cuál es la que se debe usar para ampliar las áreas.
- Profesionalizar la producción de cacao en el país y consecuentemente mejorar la comercialización en el exterior.
- Fortalecer las bases de ese producto que a futuro pretenden ubicarlo dentro de los de mayor importancia en las exportaciones del país.

Por otro lado, tenemos instituciones que trabajan de manera general, es decir van incluidos los demás productos. El Instituto Nicaragüense de Fomento Cooperativo, INFOCOOP, es el organismo rector de la política nacional de protección, fomento y desarrollo cooperativo. Al Ministerio del Ambiente y de los Recursos Naturales, MARENA, le corresponde formular, proponer y dirigir las políticas nacionales relacionadas con el ambiente. La función del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria, INTA, es la generación de tecnologías, asumiendo un papel de capacitador de segundo piso, así como de productor de semillas para los procesos de multiplicación artesanal y producción certificada de semillas. Además, desarrolla procesos de investigación, adaptación y validación científica que generan tecnologías desde sus centros de desarrollo tecnológico, laboratorios, parcelas y fincas experimentales, en correspondencia con las necesidades de los productores y del mercado de exportación.

El Instituto de Protección y Sanidad Agropecuaria, IPSA, tiene como objetivo facilitar, normar, regular e implementar las políticas y acciones sanitarias y fitosanitarias EL Ministerio de Fomento, Industria y Comercio, MIFIC, tiene como función el promover el acceso a mercados externos y una mejor inserción en la economía internacional, a través de la negociación y administración de concejos internacionales, en el ámbito de comercio e inversión, así mismo organizar, dirigir y supervisar los sistemas nacionales de normalización y metrología. Al Ministerio de Gobernación, MINGOB, le corresponde el otorgamiento de permisos de operaciones de las instituciones sin fines de lucro y de las fundaciones. A la Dirección General de Ingresos,

DGI, le corresponden el otorgamiento de licencias comerciales y el cobro de impuestos. A la Dirección General de Aduanas, DGA, le corresponden el otorgamiento de licencias de exportaciones y el cobro de impuestos. Al Ministerio de Salud, MINSA, le corresponde el otorgamiento de licencias sanitarias. Al Centro de Trámites de las Exportaciones, CETREX, le corresponde el otorgamiento de registros de exportaciones. (Tapia, 2016)

Gracias a la asistencia técnica de las instituciones antes mencionadas es que se logra el proceso de producción del cacao, ya que dicho rubro se caracteriza por ser procedente de cultivares de elite que se selecciona de orígenes trinaros y criollos que se destacan por su calidad y poderosa aroma. Estas características han valido para ingresar a los principales mercados tales como:

- ✓ Mercados convencionales certificados como: FairTrade y certificación orgánica
- ✓ Mercados finos y de aroma, las cuales poseen características distintivas de sabor.
- ✓ Mercados finos exclusivos, que su nombre indica la exclusividad de su calidad en cuanto a sabor.

El mercado de cacao fino y de aroma constituye un 5% de la producción mundial, lo cual es una oportunidad latente para la región.

5.3 Caracterización socioeconómica del productor nicaragüense

La producción de cacao en Nicaragua está principalmente en manos de pequeños productores, gran parte se encuentran organizados en cooperativas, asociaciones y grupos solidarios. También un vasto número de éstos son productores individuales que pueden tener contacto o no con las otras formas organizadas. Esta situación, incide de forma directa en su limitada capacidad de negociación con los distintos actores en los diferentes eslabones de la cadena de valor del cacao Algunas cooperativas han caracterizado a sus productores socios y no socios como: productor bueno,

productor medio y el recolector, éste último es el que sólo se aparece a su plantación a cortar el fruto maduro que está, pero no hacen inversión en ella.

Entre productores cooperados y productores individuales el cacao se maneja en pequeñas superficies, consideradas minifundios de entre 1–2 manzanas, bajo sistemas agroforestales caracterizado por el asocio con especies vegetales, musáceas, frutales y árboles maderables como acompañantes para brindar servicios de sombra al cacao, reciclajes de nutrientes y generar otros productos para la alimentación de la familia.

Del total de las 20,000 manzanas cultivadas, se estima que un 87% de estas plantaciones están en manos de hombres, en su generalidad éstos son los dueños de la propiedad. En cuanto a la edad que prevalece entre productores y cooperativas, ésta oscila entre los 45 y 60 años de edad.

Aunque hay presencia de jóvenes en especial hombres, su participación aun no es significativa cuando se habla de pertenencia del cultivo. El 58% de esta área sembrada, pertenece a productores cooperados y el 42% restante a productores individuales.

Los productores individuales son los principales proveedores del mercado informal de cacao y presentan la característica de tener menos información sobre el sector que los productores organizados. La productividad promedio es más baja, aunque existen casos aislados de productores muy buenos en resultados productivos. Localización de la producción

La producción de cacao en Nicaragua se concentra en cinco regiones agroecológicas:

1. Matagalpa-Jinotega
2. Región Autónoma de la Costa Caribe Norte (RACCN)
3. Rio San Juan
4. Región Autónoma de la Costa Caribe Sur (RACCS)

5. Zelaya Central (Nueva Guinea, El Rama y Muelle de los Bueyes)

En estos cinco territorios producen cerca del 98.2% del cacao de Nicaragua y el resto se distribuye en otros departamentos como: Rivas, municipio de Cárdenas; Granada (El Mombacho), Boaco, Boaco y Chinandega. Los municipios más productores son: Waslala, Rancho Grande y Matiguas.

5.4 Cadena Productiva de 2010

Está compuesta por eslabones, los cuales son, de producción, acopio, transformación primaria (fermentado y secado), comercialización y transformación secundaria (productos finales).

5.4.1 Eslabón de producción

Este eslabón es determinante para el funcionamiento de la cadena productiva del cacao, es ahí donde convergen una serie de relaciones directas vinculadas con la producción de granos de cacao de calidad. En este eslabón se dan las principales relaciones con diferentes actores que brindan servicios de asistencia técnica, capacitación a través de programas y proyectos de innovación tecnológica, servicios financieros, certificación, desarrollo empresarial desde los diferentes actores públicos y privados, y transporte.

En 2010 se estimaba que había alrededor de 7500 hectáreas sembradas ubicados en los departamentos de RAAS, RAAN, Matagalpa, Jinotega, Río San Juan, Granada y Rivas. Esta actividad agrícola toma un papel importante para 2010 este eslabón se contaba aproximadamente con 8,000 productores ubicados en los departamentos ya mencionados, el cual, se estima que 5,843 familias en 2010 estaban dedicadas a la producción de cacao, donde un 60 % estaban asociadas a una organización para el desarrollo de la actividad.

La mayor parte del área cultivada es manejada por pequeños productores. Las familias en su mayoría se dedican al trabajo dentro de la finca en donde realizan diferentes actividades de mantenimiento y cosecha. En los hogares el rubro que aporta más ingresos a las familias es la venta de cacao (45%). El cacao es el cultivo central del sistema agroforestal en las fincas de los productores.

Las actividades productivas en las fincas son realizadas por los miembros de los hogares o en algunos casos se contrata mano de obra externa. Los rubros que representan un mayor peso en los costos son las labores de mantenimiento y cosecha. La economía de los hogares está vinculada directamente con el cultivo del cacao, por lo que el precio que recibe el productor en la venta del mismo es de suma importancia. El precio que recibe el productor al comercializar su cacao varía según el estado (baba, fermentado o seco) y de acuerdo al tipo de manejo que se le dio en la finca. Según los precios identificados, hay un gran estímulo para los productores a vender cacao orgánico, ya que el precio es el doble que si se vendiera como convencional (\$US 0,45/kg más). En Nicaragua el cacao es certificado como orgánico por parte de la empresa Bio Latina. (Aguilar, 2010)

En el año 2013 La superficie destinada para la producción de cacao en Nicaragua se estimó en unas 20,000 manzanas (14,000 ha) de las cuales el 54% se encuentra en producción (Diagnóstico MEFCCA 2013). Existen diversas formas organizativas en la producción nacional, desde grupos solidarios, grupos de productores, asociaciones y cooperativas. La forma organizativa que ha desarrollado mayor capacidad empresarial alrededor de los productores son las cooperativas y algunas asociaciones. Se estima que existen unas 374 organizaciones y cooperativas activas en el sector que agrupan al menos 11,000 productores. Las certificadoras existentes en Nicaragua son Biolatina y Fair Trade. Biolatina atendía 6 cooperativas y asociaciones certificadas en el 2015, en el área de la producción y Ritter Sport en el área de procesado y exportación. Se estima que el 80 % de las fincas que se dedican a la producción cacaotera posee áreas menores a dos hectáreas. En promedio los rendimientos nacionales difieren por región: en las zonas de Waslala y Matagalpa, los rendimientos están por el orden de los 7.8 quintales/mz (11 qq/ha), mientras que, en otras regiones, los rendimientos son menores, como es el caso de Nueva Guinea El Rama, donde los rendimiento andan por el orden de los 4.5 qq/mz (6.39 qq/ha. Los bajos rendimientos se deben muchas veces a una baja población de plantas

en las áreas establecidas, deficientes labores de manejo y presencia de enfermedades. (Tapia, 2016)

5.4.2 Eslabón de Acopio

El acopio del cacao producido en el país puede ser realizado por productores independientes, intermediarios u organizaciones empresariales de productores. Las organizaciones identificadas agrupan a más de 1,656 productores que tienen la capacidad de producir y entregar 414 TM de cacao seco anualmente. La mayor parte del cacao que es acopiado por las organizaciones proviene de sistemas manejados de forma orgánica (53, 1%). En Nicaragua se han establecido alrededor de 72 centros de acopio en los diferentes núcleos productivos, éstos pertenecen a las organizaciones de productores y en su mayoría han sido financiados por algún programa, proyecto o empresa privada. El volumen acopiado tanto por intermediarios y productores independientes no cuenta con registros estadísticos ni bases de datos, pero si se asume la producción estimada para la zona se calcula que del cacao producido 55,1TM es acopiado por intermediarios u otros actores de la cadena, que principalmente mueven este producto al mercado nacional.

Es importante señalar que para el acopio del cacao se tienen limitaciones de transporte y vías de acceso, estos aspectos hacen que la recolección del cacao sea complicada y que alcance costos importantes que deben ser cubiertos por las mismas organizaciones y por ende reduce el margen de precio que se le puede ofrecer al productor. (Aguilar, 2010)

5.4.3 Eslabón de transformación primaria

La transformación primaria comprende las funciones desde la recepción del cacao de las fincas hasta el secado del mismo, en el país estas actividades son realizadas por los productores u organizaciones acopiadoras de cacao. La calidad es uno de los aspectos más importantes que exigen los compradores internacionales a las organizaciones. Es por esto, que cada vez más se está pidiendo a los productores a entregar cacao en baba, ya que de esta forma el beneficiado es controlado por las organizaciones y con esto se

puede garantizar procesos homogéneos. Una de las empresas que compran un volumen importante de cacao es Ritter Sport, esta empresa cuenta con altos estándares de calidad que debe ser garantizada para no ser castigados (devolución de producto). (Aguilar, 2010).

Tabla 7 Estándar de calidad del cacao

Cacao convencional	Cacao en transición	Cacao orgánico
Grado de fermentación mayor al 80% (bien fermentado)	Grado de fermentación mayor al 80% (bien fermentado)	Grado de fermentación mayor al 80% (bien fermentado)
Granos no fermentados 0%	Granos no fermentados 0%	Granos no fermentados 0%
Contenido de agua máx. 6%	Contenido de agua máx. 6%	Contenido de agua máx. 6%
Tamaño del grano: 75-95 unidades/100 granos	Tamaño del grano: 75-95 unidades/100 granos	Tamaño del grano: 75-95 unidades/100 granos
Granos enmohecidos: máx. 1%	Granos enmohecidos: máx. 1%	Granos enmohecidos: máx. 1%
Moho externo menor a 8%	Moho externo menor a 8%	Moho externo menor a 8%
Infestación: 0%	Infestación: 0%	Infestación: 0%
	En trámites de certificación	Certificación según reglamento (EWG) Nr. 834/2007 (EU-BioVerordnung) y la normativa USANOP

Fuente: Informe de cadena de valor del cacao en LA

Cumplir con los requerimientos establecidos implica un estricto control en los procesos especialmente de fermentación y secado. Por esto, es necesario que las organizaciones se hagan cargo de dichas actividades y con ello se garantice los mejores precios del mercado ya sea para este comprador o los otros que participan en el mercado.

Además de los aspectos señalados, la presencia de una gran variedad de tipos de cacao en una misma plantación (trinitario, forasteros, criollos o

trinitarios acriollados), esto afecta considerablemente la fermentación (cada clon tiene un tiempo o condiciones diferentes para una adecuada fermentación). Se debe resaltar que a la par de las dificultades de la fermentación, las plantaciones de cacao están ubicadas en las zonas más húmedas del país, lo que dificulta el secado (principalmente en las fincas). El tiempo para la fermentación y secado, así como los métodos para realizarlos varían de municipio a municipio y de organización a organización. En Waslala CACAONICA practica un periodo de fermentación de 8 días y 6,2 días para el secado (llegar a 6% humedad) y en El Castillo COSEMUCRIM destina a la fermentación 7 días y 11 días en promedio de secado (sombra, túnel y horno). (Aguilar, 2010)

5.4.5 Eslabón de Transformación Secundaria

La transformación secundaria se refiere a las actividades de industrialización del cacao seco en productos de consumo final como chocolate, coberturas, bebidas, repostería entre otras. La industrialización para la elaboración de productos finales en Nicaragua es poca por lo que se encontraron pocos actores que conforman este eslabón. En el país se encontró dos tipos de industrializadores artesanales (El Castillo, Momotombo, El Vergel) y los industriales (Parmalat, Lala, Eskimo, Café Soluble y Caracol). Estas empresas compran el cacao a los productores, organizaciones o a los mayoristas. En los municipios analizados se encontró los casos de 3 microempresas que procesan el cacao para convertirlo en chocolate.

Se identificaron otros productos a base de cacao:

- Pinolillo: los compradores lo pueden adquirir en las pulperías.
- Bebidas de cacao con leche: se identificaron lugares en donde se venden diferentes tipos de refrescos que llevan cacao en su formulación, para estos casos.
- Baño decorado de Queque: las reposterías adquieren cacao seco, las cuales lo usan para elaborar queques de chocolate.

Este tipo de productos se encuentran presentes en la mayoría de comunidades y los precios son similares o varían de acuerdo al precio de venta del cacao en el municipio. En los municipios de Granada, Masaya y Rivas (zonas turísticas) también reportan un consumo importante de cacao el cual se transforma en bebidas típicas que son consumidas por los turistas que visitan la zona. (Aguilar, 2010)

5.4.4 Eslabón de comercialización

El cacao beneficiado del país se destina tanto al mercado nacional como al internacional, siendo el cacao certificado (orgánico y/o comercio justo) principalmente para la exportación, así como un porcentaje de convencional de calidad. El cacao con baja calidad es destinado para el mercado nacional en el que se usa para la elaboración de las bebidas tradicionales y en pocos casos para elaborar chocolates artesanales.

El cacao que no alcanza los niveles de calidad exigidos, así como todo el cacao convencional que no se destina a la exportación es comercializado en el mercado nacional. En Nicaragua hay dos puntos claves en los cuales se comercializa el mayor volumen de cacao son: mercado de Matagalpa y el Mercado Oriental (Managua). En estos mercados se tranzan los volúmenes de cacao que luego llegan a los mayoristas, detallistas, mercados municipales y tiendas. En los mercados se encuentran a los intermediarios que acopiaron el cacao en las comunidades, productores grandes y pequeños y organizaciones de productores que ofrecen su producto, el cual es pagado en efectivo en el momento de la negociación. Una actividad típica que se da con los productores es que con el dinero de la venta de cacao se compran, en el mismo mercado, otros bienes o comestibles (transacciones informales). El mercado mayorista que ofrece un mejor precio a vendedor es el de León seguido del Oriental y Mayoreo en Managua. En estos se mueve el mayor volumen de cacao en el mercado nacional, actualmente no se tienen datos exactos del volumen, pero se estima que más del 50% del cacao producido se queda en el país. (Aguilar, 2010)

El cacao pasa por un complejo proceso de comercialización que arranca desde la obtención del grano en las fincas de los productores y termina en el mercado interno o externo como elaborado, semielaborado y/o materia prima. Mientras más densa es la red de intermediarios, más se comprometerá el precio que recibe el productor. En general, en cada país hay un punto central (ciudad) a donde llega toda la producción; desde este lugar, empieza otra cadena de intermediación con el exportador para ubicar el producto en las empresas industrializadoras. A nivel de los países productores, la cadena está conformada por varios actores: las unidades de producción (asociados o no), los intermediarios, la industria casera, la industria de elaborados y los exportadores de cacao en grano.

El cacao se ha comercializado históricamente como materia prima, con muy poco valor agregado. Los únicos procesos que recibe el grano de cacao, luego de cosechado, es el secado y el fermentado. Esos procesos de pos cosecha, muchas veces son aplicados de manera ineficiente lo que repercute en los precios de comercialización. Poca de la producción se la destina para la obtención de semielaborados, como la manteca, el licor de cacao, la pasta de cacao, o elaborados como el chocolate. Las formas de comercialización, a nivel de productor, son variadas: algunos compradores adelantan el dinero de la obtención del producto con precios bajos, otros son exigentes en calidad. Algunos tienen formas estrictas de calificación y/o de pago. La comercialización se la realiza en sacos de yute y los precios de comercialización están sujetos a los precios internacionales; en otras palabras, están supeditados al comportamiento de la oferta y demanda mundial.

En el negocio internacional del chocolate participan diversos actores, que van desde los productores de cacao hasta los consumidores finales de chocolate y sus preparados. Todos conforman una cadena agroalimentaria global, multinacional y plurisectorial que gira en torno a un rubro agrícola y que deriva básicamente en alimentos (Arvelo et al., 2016).

En el contexto internacional el grano de cacao es clasificado en dos categorías: “corrientes” y “finos” que corresponden aproximadamente al 95% y 5% de la oferta mundial, respectivamente. Varios países como Bolivia, Colombia, Costa Rica, México, Nicaragua y Venezuela, tienen una participación de variedades de cacao fino de entre 95% y el 100% del total de exportación. Mientras que Perú, Ecuador, Honduras, Guatemala y Panamá proveen del cacao fino y de aroma, que representa entre el 50% y el 75% del total exportado. (Arvelo et al., 2016).

5.5 Proceso productivo del cacao según la cadena de valor.

El ciclo agrícola en Nicaragua consta de tres etapas. La primera inicia en el mes de mayo, el segundo periodo es conocido como postrera la cual se da a mediados de agosto, después de la canícula y luego se da la siembra de apante los cuales son los últimos 15 días de noviembre.

Tabla 8 Aspectos limitantes del funcionamiento de la cadena

Área	Limitación
Producción	1. Ataque de enfermedades 2. Poca producción 3. Material genético poco productivo
Pos-cosecha	1. Poco conocimiento de técnicas para control de temperatura y prueba de nivel de fermento 2. Infraestructura y equipos limitados
Comercialización	1. Infraestructura vial débil, logística cara y compleja 2. No se cuenta con equipo para medir calidad 3. Transporte costoso e inseguro por no presentar condiciones de inocuidad para el transporte del producto. 4. Infraestructura y equipos limitados 5. Bajo precio en el mercado local 6. Falta de oferta de productos financieros para el sector
Organizacional	1. Poca capacidad de gestión empresarial en los productores y cooperativas 2. Organizaciones aisladas 3. Escases de apoyo a servicios 4. Poca apoyo de parte de las instituciones públicas en cuánto a servicios 5. Fuerte dependencia de los productores y las cooperativas del apoyo de proyectos en cuánto a financiamiento y servicios (duración limitada)

Fuente: Informe de cadena de valor del cacao en LA

5.5.1 Cosecha y Pos cosecha.

Es la base para la producción de cacao fermentado cumpliendo con los estándares de calidad que requiere el mercado. En la cosecha el corte de cacao debe ser preferiblemente cada 15 días en épocas de pico de cosecha y cuando baja el pico de cosecha es en 20 días, no se puede dejar más de 20 días. Este proceso se encuentra principalmente en manos de las cooperativas y asociaciones de productores, quienes a su vez, tienen diferentes esquemas territoriales para la recolección del grano en baba o pre-fermentado. En los últimos 5 años las diferentes organizaciones de productores han realizado grandes esfuerzos para garantizar una buena calidad del beneficiado o post-cosecha (fermentado y secado) de acuerdo a los estándares de calidad exigidos por las empresas comercializadoras que tienen como destino final el mercado europeo y estadounidense para la producción de chocolates finos. Estos mercados exigen además productos con sellos de certificadoras que aseguren la trazabilidad del producto.

Es por ello que al menos 6 organizaciones generan productos certificados, por los que obtienen mejores precios. Actualmente a nivel de estas organizaciones se generan tres tipos calidades de cacao: cacao orgánico, cacao en transición a orgánico y cacao sin certificación y a nivel de los productores individuales se produce cacao seco sin fermentar, conocido en el mercado como cacao rojo.

Se estima que, en el año 2015, la producción nacional de granos de cacao fue de 5,500 Tm; de este total, el 33.5 % (1,838 Tm) fue cacao proveniente de los centros de acopio y beneficiado de las organizaciones de productores, quienes generaron productos con alta calidad y de acuerdo a los estándares requeridos por el comprador. El resto (3,661 Tm) de la producción de cacao, fue cacao sin fermentar (cacao rojo o corriente) o bien aquel que no cumple los estándares de calidad que exigen las empresas comercializadoras (granos con sobre fermento, con falso aroma, moho, pizarroso, etc.).

En Nicaragua el proceso de post-cosecha (fermentación y secado) es realizado a través de un modelo de beneficiado centralizado que ha permitido avanzar con rapidez para homogenizar procesos y estándares del cacao exportable. Este modelo es el que prevalece a nivel de las principales organizaciones de pequeños productores y empresas compradoras, tales como Ritter Sport, Ingemann y Cacao Bisiesto. La formación del capital humano a nivel de las organizaciones de productores ha sido relevante para un buen manejo de la calidad en el proceso de beneficiado del cacao, lo mismo que la disponibilidad de infraestructuras que aseguran una buena fermentación y secado, pues al menos unas 20 organizaciones cacaoteras disponen de centros de acopio y beneficiado de cacao con buenos niveles de desarrollo, a la vez que han fortalecido sus organizaciones con una visión empresarial. Un aspecto importante a resaltar en el proceso de beneficiado es el hecho de que casi el 100% del cacao fermentado es secado con energía solar, mediante marquesinas que absorben el calor y extraen la humedad del grano por medio de intercambio de aire. Ello permite garantizar un proceso de beneficiado con bajo impacto ambiental. La fermentación más adecuada es en fermentadoras de madera. (Tapia, 2016)

5.5.2 Transformación.

En este proceso se incluyen todas aquellas empresas que dan valor agregado a productos de consumo utilizando el cacao como una de sus materias primas. En Nicaragua la industria que consume mayor cantidad de cacao en granos es la industria de los poli cereales y la de las bebidas a base de cacao. En el país existen cuatro empresas que producen productos terminados a base de cacao y disponen de pequeños mercados de exportación. También a nivel local existen empresas familiares que están produciendo productos elaborados con cacao “emprendimientos”. Los principales productos elaborados a base de cacao son: cereales y poli cereales, cacao en pasta para refresco, refrescos de cacao con leche, dulcería y en menor cuantía productos elaborados de chocolate, son de consumo masivo en la población y son de relativo bajo costo.

Un porcentaje importante de la producción de cacao lo procesan las empresas de cereales grandes existentes en el país como Café Soluble que consume un promedio de 130 toneladas de cacao anualmente y El Caracol con un promedio de 20 toneladas para la producción de poli cereales. La industria láctea, Parmalat, LALA y El Eskimo, compran cacao en granos para la producción de leche de cacao (¿cacao con leche o fresco de cacao?) e importan el chocolate para cubierta. Otras empresas transformadoras son las siguientes: El Vergel S.A, Industrias Momotombo, Castillo del Cacao S. A. que poseen pequeños mercados de exportación, donde venden productos terminados a base de chocolate. Las cooperativas La Campesina y SOPEXXCA están experimentando en la producción de barras de chocolate para el mercado nacional, con restricciones, dada la competencia de chocolates importados, principalmente Nestlé y Hershey que son de bajo costo. Existen otras procesadoras artesanales como jugos el Chele, Choco Museo, Mazorcas de Cacao, quienes ofertan sus productos en el mercado local. (Tapia, 2016)

5.6 Importancia del cacao para la economía nicaragüense

En Nicaragua se es beneficiado con el clima que cuenta apto para la producción de cacao por esto el gobierno lo considera como prioritario y con mucho potencial, por esto se han realizado los documentos país para la mejora en la productividad, creando metas que según los resultados si se ha llegado a cumplir. Cultivándose alrededor de 20,000 manzanas de cacao (1 manzana equivale a 0.7 ha) de las cuales el 54% se encuentran en producción y en manos de 9,500 pequeños productores, con rendimientos promedio de 9.38 quintales/ manzana y con una producción total de 4680 toneladas, de las cuales se exportan 3174 toneladas a los mercados de Alemania y Holanda (27%), Centroamérica (72.95) y Estados Unidos (3%), aportando a la economía nacional 5.77 millones de dólares en exportaciones y la generación de 30000 empleos.

Por otro lado, el cultivo del cacao en Nicaragua tiene el potencial de convertirse en una fuente de ingresos inmediata para los productores,

tomando en cuenta los retornos que provee este cultivo, en el ciclo de vida vegetativo de las plantas. Sin embargo, una de las limitaciones a superar es lograr el incremento del área a sembrar por unidad de finca de cada protagonista y el incremento de la productividad a través de la innovación tecnológica.

Es un rubro considerado como prioritario por el gobierno de Nicaragua y con mucho potencial, por lo que en el año 2017 se elaboró la “Estrategia Nacional para el Desarrollo de la Cacao cultura nicaragüense”. Dicha estrategia contempla que para el año 2022, Nicaragua pueda ofertar al mercado externo e interno al menos 41878 TM de cacao. El 60% de esa producción saldrá de las áreas cultivadas de la empresa privada, dando un cambio a la matriz productiva actual, donde los grupos organizados tienen la mayor participación. En ese período la participación de las cooperativas podría calcularse que puede pasar de ser un 68% en 2016 a un 28% en 2022.

VI. La comercialización y el nivel de exportación del cacao nicaragüense.

6.1 Comercialización

6.1.1 Oportunidades con el CAFTA

- No considera cacao como producto sensible, sino exportable
- El cacao es de libre comercio, sin restricciones arancelarias y de acceso inmediato al mercado después firma del CAFTA.
- Cacao: cultivo estratégico o substitutivo para productores de cultivos tradicionales (que son expuestos a supuestos cambios y pérdidas ante el CAFTA).
- Además, tiene un efecto favorable en la conservación ambiental (cacao es considerado como cultivo agroforestal).

Calidad

Aunque a nivel nacional no existe una normativa legal que disponga la calidad del cacao, los organismos internacionales fijan estándares respecto a la calidad. En el mundo, la calidad del cacao se mide conforme los estándares establecidos, cuyo método se basa en la cuenta de los granos defectuosos en la prueba de corte. En general los estándares de calidad exigibles para el denominado cacao convencional, también son aplicados al cacao orgánico y de comercio justo. Los aspectos que se realizan en cuanto a la calidad del cacao son: el origen, la preparación, el control de micro elementos, el control de micro toxinas y los microorganismos. (Japón, 2013)

6.1.2 Comercio Interno

En el mercado nacional, cacao en su mayoría sin fermentar, comprado a productores por intermediarios locales en las comunidades, quienes entregan a mayoristas y éstos a su vez venden en el mercado oriental, el mercado mayoreo, industrias procesadoras de alimentos artesanales, etc. De 5,500 toneladas de granos de cacao que se generó en el 2015, el 30.2 % fue comercializado a nivel interno.

6.1.3 Comercio externo de primera calidad

Se realiza principalmente con Ritter Sport (Alemania), a donde se lleva el cacao convencional, orgánico o con sello UTZ con buena calidad. También se comercializa con esta calidad con INGEMANN (Dinamarca) y Ethiquable (Francia). Los principales proveedores son las cooperativas quienes realizan beneficiado centralizado y reciben precios preferenciales por calidad. En el 2015, en este mercado, se comercializó el 21.3 % del total de las exportaciones.

6.1.4 Comercio externo de segunda calidad.

Conciernen el cacao de menor calidad rechazado por las empresas anteriores o bien cacao rojo sin fermentar que es acopiado por comercializadores informales, que venden el producto en el mercado centroamericano, principalmente en Guatemala, El Salvador y en menor

cantidad en Honduras. Este cacao proviene principalmente de productores individuales y de algunas organizaciones que venden el producto que no cumple los estándares de calidad que exige el mercado europeo o de EE.UU. En 2015, representó el 48.5 % del total de las exportaciones. (Tapia, 2016)

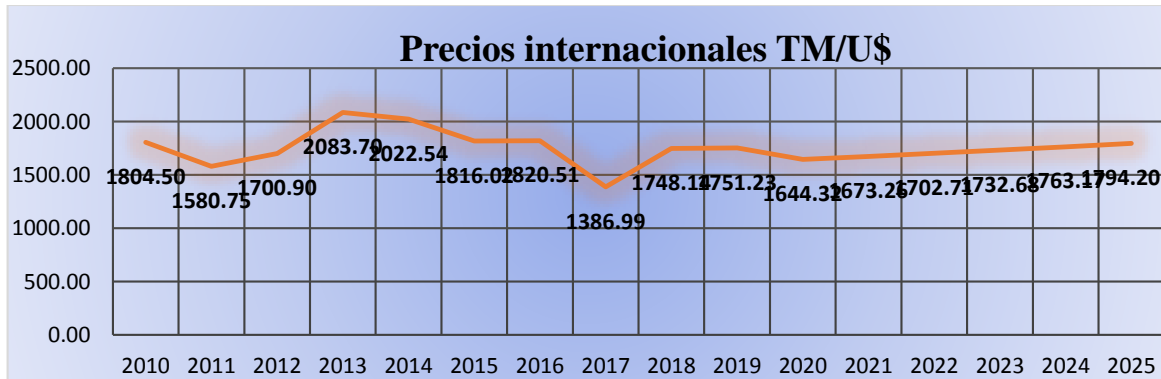
6.2 Precios nacionales e internacionales del rubro del cacao

Se recibe un precio al comercializar, según el grado de beneficiado (baba, fermentado o seco) y de acuerdo al tipo de manejo que se le dio en la finca. Los productores de la zona de Waslala son quienes en promedio reciben un mejor precio por su cacao por ser una zona con una buena cantidad de productores con áreas sembradas certificadas. Lo mismo sucede en la zona de Rio San Juan, mientras que los productores de Bonanza son los que reciben los más bajos precios por su cacao, debido a que las organizaciones no tienen sus áreas de cacao certificadas. En su mayoría el cacao es comercializado internacionalmente debido a que las organizaciones que producen cacao orgánico no venden al mercado nacional, sino que lo exportan a Europa y Estados Unidos. Los principales países del cual se exporta, se encuentran; Alemania, El Salvador, Guatemala y Austria. El cacao nicaragüense es de calidad y tiene alta demanda en los mercados internacionales, razón por la que la empresa alemana Ritter Sport se ha establecido en Nicaragua, para asegurar la compra de este producto acopiando de varias cooperativas. (Japón, 2013)

Internacionalmente hubieron sucesos que implicaron una alza al igual que se presentó una baja de los precios de este rubro esto es explicado de la siguiente manera; Los aumentos de precios están sustentados en la producción deficitaria de cacao en 2008/09 que se viene arrastrando, las inversiones hechas en grandes empresas con mayor capacidad de molienda y prensado que demandan mayor cantidad del producto y los bajos inventarios en granos de cacao. Por otro la baja en los precios se explica por la recesión global, disminución de la molienda, disminución de la demanda de chocolate y la especulación por coberturas financieras de largo plazo. El precio del cacao experimento grandes fluctuaciones. En los años 2011 y 2013 el precio cayó por debajo de USD

1,124.78 por tonelada producto de una alta producción mundial que llevó a una sobre oferta en el mercado mundial. (Japón, 2013)

Grafica 2. Precios internacionales del cacao por TM

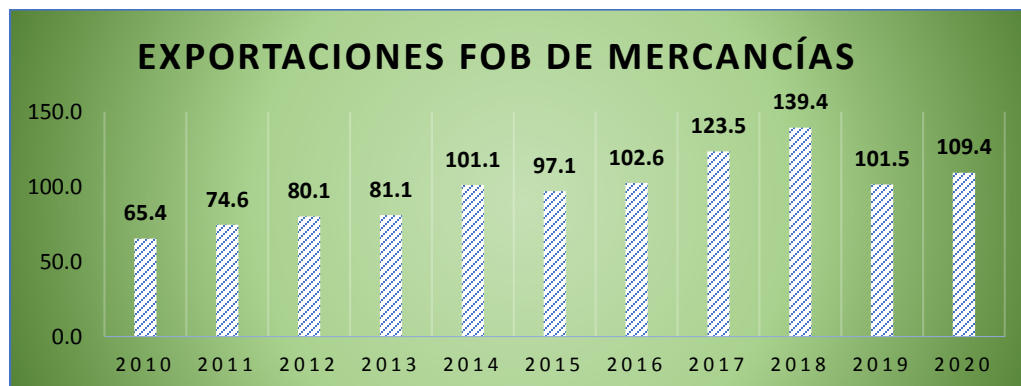


Fuente: Elaboración propia con datos de CETREX

6.3 Exportaciones de productos agropecuarios nacionales.

El cacao entra dentro de los “otros productos agropecuarios” según el informe que brinda el BCN en la tabla de datos de las exportaciones nacionales, siendo el cacao perteneciente al sector agrícola que según los datos del BCN se reflejan las exportaciones FOB, que estas representan una mercancía que ya está puesta en el puerto de embarque que incluyen todos los costos de producción y comercialización. En la siguiente gráfica refiere a datos de las exportaciones en millones de dólares que ya incluyen sus costos y que son productos agropecuarios del periodo comprendido de diez años (2010-2020).

Grafica 3 Exportaciones FOB de productos agropecuarios



Fuente: Informe Banco Central de Nicaragua (BCN) 2015-2020

Siendo en el año 2010 con la cifra menor de exportación con 65.4 millones de dólares y el año 2018 con la mayor cifra del periodo de 139.4 millones de dólares. (Nicaragua, 2020)

6.4 Exportaciones del rubro del cacao.

En Nicaragua el cultivo del cacao ha estado en manos de pequeños productores indígenas y campesinos pobres por lo que ha sido una actividad tradicional que se ubica en las zonas boscosas, pero este sector de la agricultura ha ido representando un repunte en el mercado global por esto es que ha representado en oportunidades para los productores de este rubro, aprovechando esos mercados específicos que quieren pagar por la calidad del producto y las certificaciones que obtenga dicho rubro en la nación. Por lo que ha sido fortalecido por el apoyo nacional e internacional que se ha hecho presente en las regiones productivas y esto genere que paulatinamente crezca la producción de calidad y cantidad del cacao.

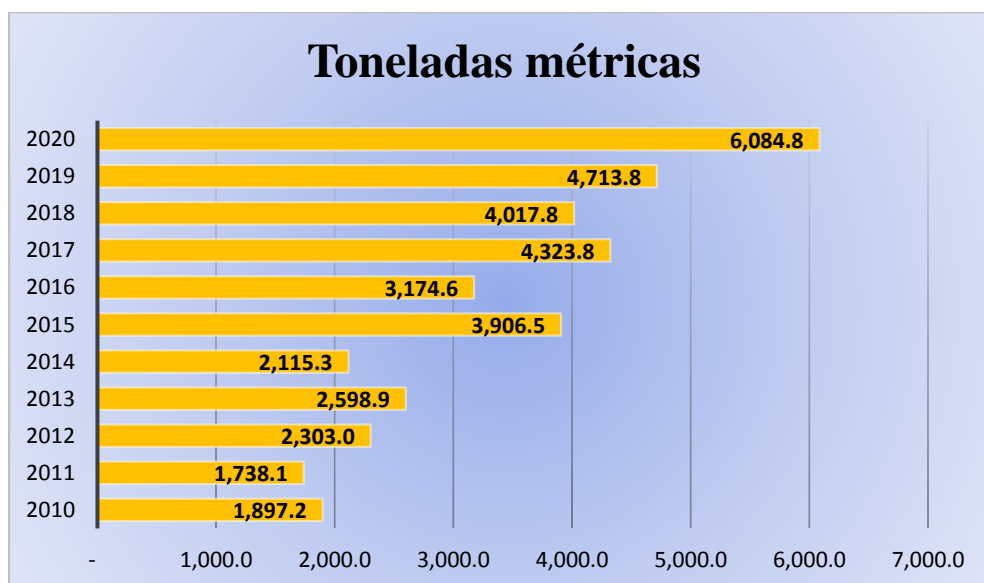
En la siguiente tabla se reflejan las cifras de las exportaciones del rubro del cacao y sus preparaciones, en específico. En el periodo establecido de diez años (2010-2020), el cual se refleja el aumento de las toneladas métricas que representa una alza en la cantidad producida de dicho rubro, también las cifras se reflejan en miles de dólares y millones de dólares.

Tabla 9 Exportaciones de Cacao en Toneladas métricas, miles y millones de dólares

Exportaciones de Cacao											
Rubro: Cacao y sus preparaciones	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020
Toneladas métricas	1,897.2	1,738.1	2,303.0	2,598.9	2,115.3	3,906.5	3,174.6	4,323.8	4,017.8	4,713.8	6,084.8
Miles de \$	3,423.5	2,747.6	3,917.2	5,415.3	4,278.3	7,094.3	5,779.5	5,997.1	7,023.6	8,255.0	10,005.5
Millones de \$	3.42	2.75	3.92	5.42	4.28	7.09b	5.78	6.00	7.02	8.26	10.01

Fuente: Centro de tramites de las exportaciones - CETREX y Ministerio de Fomento, Industria y Comercio - MIFIC

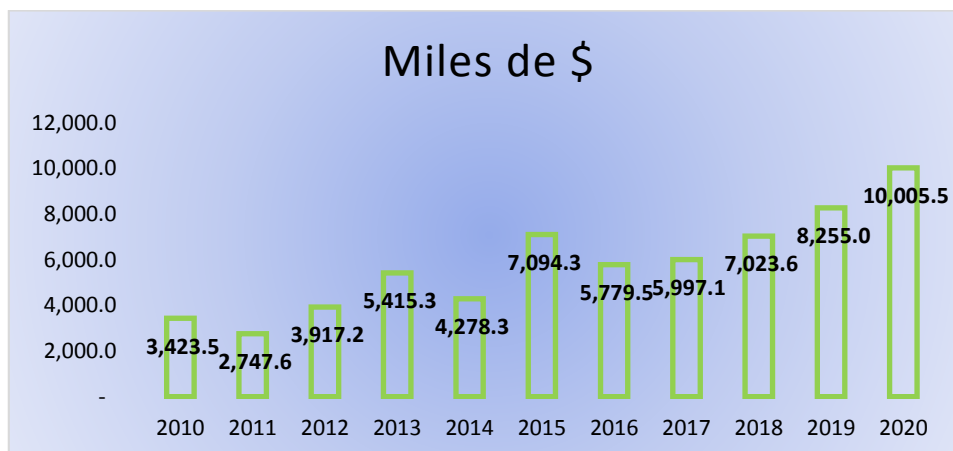
Grafica 4 Exportaciones de Cacao en Toneladas Métricas



Fuente: Centro de tramites de las exportaciones - CETREX

En la gráfica se refiere a las exportaciones de cacao en miles de dólares, donde al igual que en la anterior los puntos altos y bajos son en los mismos años porque es por la cantidad que se exporta es que se vende. Por esto el punto bajo es el año 2011 con 2,747.6 miles de dólares y el punto alto de 10,005.5 miles de dólares.

Grafica 5 Exportaciones de Cacao en Miles de Dólares



Fuente: Centro de tramites de las exportaciones - CETREX

La siguiente grafica refleja en millones de dólares las exportaciones del rubro del cacao, siendo la mayor exportación de 10.1 millones de dólares en 2020 y la menor exportación de 2.75 millones de dólares en 2011.

Grafica 6 Exportaciones en Millones de Dólares



Fuente: Centro de tramites de las exportaciones – CETREX

Con los datos antes presentados se realizó una proyección acerca de la producción en toneladas métricas y el valor exportado en millones y miles de dólares, según la información del periodo de año de 2010-2020, se obtuvo como resultado que la cantidad promedio exportada en toneladas métricas por el periodo ya mencionado es de un 12% y en cuanto al valor monetario es de 11% Esto es calculado mediante una tasa geométrica, siguiendo el mismo procedimiento presentado en los miles de quintales producidos y miles de manzanas, ubicados en la **página número 14**. Según el resultado para los 5 años proyectado reflejados en la **Tabla 10 y la Grafica 8**.

	TM	MILES \$	MILLONES \$
Tasa geométrica	0.123604	0.113209	0.113373

Tabla 10 Proyección de las exportaciones.

Proyección					
	2021	2022	2023	2024	2025
TM	6,837.0	7,682.0	8,631.6	9,698.5	10,897.2
MILES \$	11,138.17	12,399.11	13,931.69	15,653.70	17,588.56
MILLONES \$	11.14	12.40	13.81	15.37	17.12

Elaboración propia con datos de CETREX

Grafica 7 Proyección de las exportaciones



Fuente: Elaboración propia con datos de CETREX

6.5 Exportaciones del Cacao en Latinoamérica.

El cacao es un producto que cada vez toma mayor importancia en la economía de los países. Los ingresos de los países por efecto de las exportaciones de cacao son crecientes desde el 2000. Para el 2016, los ingresos por efecto de las exportaciones alcanzaron los 1,65 billones de dólares americanos. El análisis de los ingresos venidos de la comercialización de cacao, desde los países más representativos de la

región, indica que Ecuador es el que mayores cifras reporta, seguido de Brasil, Perú y República Dominicana.

En su mayoría el cacao es exportado como materia prima, donde Ecuador es el principal exportador, seguido por República Dominicana, Perú y Colombia. En cuanto a la exportación de cacao como producto procesado es hecho en gran medida por Brasil seguido por Ecuador, Perú y Colombia. (La Cadena de valor del cacao en America Latina y el Caribe., 2019)

Grafica 8 Valores recibidos por las exportaciones de cacao año 2016



Fuente: Cadena de Valor del Cacao en LA

Tabla 91 Proporción de las exportaciones por país clasificadas como cacao fino o aroma

Países de Centro América	Proporción (%)
Costa Rica	100%
Guatemala	50%
Honduras	50%
Nicaragua	100%
Panamá	50%

Fuente: Cadena de Valor del Cacao en LA

Conclusiones

En el primer capítulo se identifica el rol del cacao nicaragüense en el crecimiento de la producción agropecuaria y nacional por medio de las estrategias y políticas implementadas por los documentos del país; plan nacional de desarrollo humano (PNDH). Los informes de los planes de desarrollo humano nos permiten llegar a la conclusión que la producción y comercialización se han impulsado y este resultado destaca al cacao, transformándolo en un rubro notable en la producción agropecuaria contribuyendo al desarrollo de la misma.

Por su parte las estrategias y políticas de los planes nacionales de producción, consumo y comercio guían al sector agropecuario a un mejor manejo por medio de mejores prácticas productivas, progreso en el mejoramiento de las principales vías de acceso tanto en el consumo interno como externo, producción sostenible con la naturaleza y aumento en la inversión privada y nacional.

En cuanto al comportamiento productivo, se encontró que Nicaragua es un país donde el clima es un beneficio produciéndose cerca del 98.2% en las zonas más húmedas del país, el cual, el clima óptimo para la producción es entre 22° y 30° por lo ha habido un aumento en el área de hectáreas productivas del país. También se ve un estricto control en los procesos de fermentación y secado por la evaluación de la calidad, para la comercialización según el tipo de cacao; su estado de fermentado y baboso, ya que el cacao nicaragüense resulta atractivo para el mercado internacional.

Se observa los beneficios que se tiene con el tratado de libre comercio CAFTA, los requerimientos para ser comercializado y exportado, en el mercado nacional e internacional por tanto, según el precio que este puede llegar a tener y las políticas de producción y comercialización se llega a qué se debe impulsar las exportaciones, además de impulsar el desarrollo de este rubro en su exportación, no solo como materia prima, sino industrializarlo, con un valor agregado. Haciendo una valoración, se dio un promedio de crecimiento de este en las exportaciones, siendo positivo con 16% anual. Identificándose el aporte del rubro del cacao en la economía nacional y que la producción de cacao nicaragüense se dirige a un mejor de desempeño.

Bibliografía

- Aguilar, A. E. (2010). *Cadena Productiva de Cacao de Nicaragua*.
- Barreto Narváez, L. T., & Castillo Lopez, M. d. (2018). (*Lya Therelu Barreto Narváez; María de los Ángeles Castillo López, 201Políticas Económicas Dirigidas al Fomento del Sector Agrícola de Nicaragua (2012-2016)*). Managua.
- BBVA. (s.f.). Obtenido de https://www.bbva.mx/educacion-financiera/s/sector_primario.html
- Billin. (s.f.). Obtenido de <https://www.billin.net/glosario/definicion-crecimiento-economico/>
- Características . (s.f.). Obtenido de <https://www.caracteristicas.co/modelo-agroexportador>
- conocimiento, D. d.-G. (2019). *La Cadena de valor del Cacao en America Latina y El Caribe*.
- contributors, E. (13 de Agosto de 2019). *Investigacion cientifica*. Obtenido de Investigacion cientifica:
https://www.ecured.cu/index.php?title=Inestigac%C3%B3n_cient%C3%ADfica&oldid=3501260
- Definición. (s.f.). Obtenido de <https://definicion.de/agropecuario/>
- Definición. (s.f.). Obtenido de <https://definicion.de/agroexportador/>
- Fondo monetario internacional. (s.f.). Obtenido de <https://www.imf.org/external/np/exr/ib>
- Gobierno de reconciliacion y unidad nacional. (2008). *Plan nacional de desarrollo humano*. Managua.
- humano, P. n. (2008). (*Plan nacional de desarrollo humano*. Managua.
- Japón, A. d. (2013). *Estudio de mercado de Japón para el cacao nicaraguense* .
- (2019). *La Cadena de valor del cacao en America Latina y el Caribe*. INIAP, FONTAGRO, ESPOL.
- Legislación Asamblea Nacional. (s.f.). Obtenido de
<http://legislacion.asamblea.gob.ni/normaweb.nsf>
- López, S. (s.f.). *Slideshare*. Obtenido de
<https://es.slideshare.net/MonicaSharonLopez/agroexportacin-27910016>
- MAG. (2019). *MINISTERIO AGROPECUARIO*. Managua.
- Manual de comercio Exterior. (s.f.). Obtenido de
<https://www.manualdecomercioexterior.com/2018/03/teorias-del-comercio-internacional.html>
- Narváez, L. T., & López, M. d. (2017). (*Lya Therelu Barreto Narváez; María de los Ángeles Castillo López, 201Políticas Económicas Dirigidas al Fomento del Sector Agrícola de Nicaragua*. Managua.
- Nicaragua, B. C. (2020). *Informe Anual*.

- PNDH. (2008). *Plan nacional de desarrollo humano*. Managua.
- PNDH. (2013). *Plan de desarrollo humano 2012-2016*. Managua.
- PNDH. (2013). *Plan nacional de desarrollo humano 2012-2016*. Managua.
- Reino aduanero*. (s.f.). Obtenido de <https://reinoaduanero.mx/comercio-internacional/>
- Significados*. (s.f.). Obtenido de <https://www.significados.com/balanza-comercial/>
- Tapia, S. (2016). *Situación actual de la cadena de valor de cacao en Nicaragua*.
- Technology, A. (s.f.). *Technology*. Obtenido de <https://www.iesturina.es/images/academia/Documentos/Tecnologia/Primero/tema%203%20materiales.pdf>
- Wilkes, H. R. (2006). *Bivica.org*. Obtenido de <https://www.bivica.org/files/sistemas-agroforestales-guia.pdf>
- (GRUN), G. d. (2018). Plan de Producción, Consumo Y Comercio 2017-2018.
- (GRUN), G. d. (2019). Plan de Producción, Consumo Y Comercio 2019-2020.