

MINISTERIO DE ECONOMÍA

**PROYECTO DE FORTALECIMIENTO DE LA
PRODUCTIVIDAD DE LA MICRO, PEQUEÑA Y MEDIANA
EMPRESA.**

Análisis de la situación actual y Diagnóstico de la cadena de
valor de Cacao

Guatemala Octubre, 2015

CONTENIDO

Tabla de contenido

1.	INTRODUCCION	1
2.	OBJETIVOS	3
2.1	General.....	3
2.2	Específicos	3
3.	DEFINICION Y CARACTERIZACIÓN DE LA CADENA DE CACAO	3
3.1	Marco de referencia Institucional de la cadena de cacao.....	3
3.2	Marco conceptual orientador	4
3.3	Catastro de MIPYMEs de la cadena de cacao	5
3.3.1	Actores directos y sus eslabones.....	5
3.3.2	Actores indirectos y sus eslabones.....	13
3.4	Delimitación de áreas productivas.....	17
3.5	Mapeo de Actores y Circuitos	19
4	ANÁLISIS DE OPORTUNIDAD DE MERCADO Y SEGMENTOS ATRACTIVOS	20
4.1	Situación y tendencia del mercado global de cacao	20
4.1.1.	Grano de cacao seco	27
4.1.2.	Cascara, cascarilla, película y otros residuos de cacao	31
4.1.3.	Pasta de cacao.....	31
4.1.4.	Manteca, grasa y aceite de cacao	32
4.1.5.	Cacao en polvo sin edulcorantes.....	33
4.1.6.	Chocolate y demás preparaciones alimenticias que contengan cacao.....	33
4.2	Situación de los segmentos de mercado actuales de la cadena de cacao de Guatemala	37
4.2.1	Comercio Nacional de cacao	37
4.2.2	Comercio Internacional de cacao.....	38
4.3	Oportunidades de mercado para el cacao de Guatemala	43
4.3.1	Mercado de Cacaos finos	44
4.3.2	Mercado de cacaos finos con agregación de valor	46
4.4	Desafíos de la cadena para acceso a segmentos de mercados.....	47
5	ANÁLISIS DE DESEMPEÑO Y POSICIONAMIENTO RELATIVO DE OFERENTES GUATEMALTECOS	49

5.1	Análisis comparativo de brechas al desempeño en segmentos de mercado, competencia, entorno empresarial e incentivos de oferentes guatemaltecos y oferentes excepcionales	49
5.2	Análisis FODA de la cadena de cacao	54
6	IDENTIFICACIÓN DE ALTERNATIVAS DE ACCIÓN PARA REVERTIR LA SITUACIÓN	56
6.1	Estrategia 1: Mejoramiento de la productividad del eslabón primario	58
6.2	Estrategia 2: Fortalecimiento a los procesos de transformación primaria y secundaria..	59
6.3	Estrategia 3: Fortalecimiento empresarial para la competitividad.....	61
6.4	Identificación de posibles subproyectos	62
6.5	Prioridad potencial de las posibles intervenciones.....	65
7	BIBLIOGRAFIA CONSULTADA.....	66
Anexo 1	Cuadro completo histórico de importaciones, exportaciones y saldos del comercio de los distintos productos de cacao de Guatemala.....	69
Anexo 2	Listado de participantes	70

1. INTRODUCCION

El presente informe de la situación actual de la cadena de cacao, forma parte de una serie de productos contemplados en los términos de referencia del contrato de asesoría No. 059-2015-BIRF 8000-GT, el cual se estableció con el Ministerio de Economía, en el marco de la ejecución del Proyecto de Fortalecimiento de la Productividad de la Micro, Pequeña y Mediana Empresa.

Con el objetivo de estimular el crecimiento de Micro, Pequeñas y Medianas empresas (MIPYMEs) para que formen parte de cadenas de valor claves, se estableció el convenio de Préstamo BIRF 8000-GT, entre el Gobierno de República de Guatemala y el Banco Mundial. Para lograr este objetivo, se proveerá asistencia técnica y se apoyarán inversiones para mejorar su productividad, la calidad de sus productos y procesos, así como para facilitar su integración en los mercados nacional e internacional.

El proyecto se ejecuta en la dinámica de tres componentes:

- **Componente 1:** Prestación de servicios empresariales eficaces a las MIPYMEs.
- **Componente 2:** Creación de cadenas de valor más productivas.
- **Componente 3:** Gestión de monitoreo del proyecto.

En respuesta al Componente 2: Creación de cadenas de valor más productivas, se tiene como objetivo mejorar la competitividad de las MIPYMEs mediante el suministro de a) asistencia técnica y capacitación a los beneficiarios para facilitar el diseño de propuestas de sub-proyectos y b) sub-donaciones a los beneficiarios que trabajen en las cadenas de valor seleccionadas para la realización de sub-proyectos.

Este componente permitirá mejorar la competitividad de las MIPYMEs, mediante la elaboración y el financiamiento parcial a título de donación de sub-proyectos enmarcados en planes de acción prioritarios para las cadenas de valor seleccionadas.

El desarrollo de actividades estratégicas contempla como el análisis de la situación actual de la cadena de cacao, con la identificación de posibles acciones, insumos necesarios previo a la formulación de un plan de acción de la cadena de valor de cacao.

De esta cuenta se recopiló información de fuentes primarias y secundarias disponibles, a través de consulta directa o entrevistas con actores directos e indirectos que juegan un papel predominante en la cadena.

Así mismo, la información recopilada se socializó en talleres participativos con representante identificados de los distintos eslabones de la cadena de cacao, donde se presentó, ajustó y validó, buscando facilitar la elaboración de una planificación estratégica consensuada, identificando estrategias y líneas de acción prioritarias que permitan la mejora de la competitividad de la cadena de cacao en la región de la Franja Transversal del Norte, como indicios de sub proyectos ejecutables, dentro del marco de un plan de acción participativo.

2. OBJETIVOS

2.1 General

Analizar la situación actual de la cadena de cacao y de sus diferentes actores en su entorno internacional y nacional para identificar acciones de fortalecimiento de su capacidad representativa, productiva y comercial.

2.2 Específicos

- Identificar la dinámica de mercado del cacao en su entorno nacional e internacional
- Identificar y mapear actores representativos de cada eslabón y definir la interacción entre estos.
- Identificar las principales limitantes de la competitividad de la cadena y proponer intervenciones prioritarias y oportunidades para generar mejoras productivas.

3. DEFINICION Y CARACTERIZACIÓN DE LA CADENA DE CACAO

3.1 Marco de referencia Institucional de la cadena de cacao

En Guatemala el tema de encadenamientos a través de cadenas de valor agropecuarias o Agrocadenas, está fomentado dentro del marco nacional gubernativo de las políticas públicas, como se menciona en la Política Nacional de Empleo, la cual establece que se deben impulsar los encadenamientos productivos por medio de la coordinación entre instituciones públicas y privadas, que le permitan a las empresas encadenarse a sistemas de valor más grandes y puedan así generar más ingresos. Así mismo la Política Agropecuaria en el Eje Desarrollo Productivo y Comercial Agropecuario establece promover la inserción de las comunidades rurales indígenas y campesinas a la economía de mercado, desarrollando encadenamientos propios o con los productores excedentarios y comerciales, de acuerdo a las demandas identificadas.

Las iniciativas de identificar actores y organizar la representación de la cadena de cacao en Guatemala, se iniciaron en el periodo 2007-2008 con intervenciones del Ministerio de Economía –MINECO- a través del Programa Nacional de Competitividad –PRONACOM- identificando actores y desarrollando acciones de fortalecimiento a través de la conformación de cluster de cacao. Así mismo el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación –MAGA- a través del Consejo

de Producción Agrícola –CONPRODA- mapeo y convocó a actores de la cadena de cacao a nivel nacional conformando una representación y desarrollando un diagnóstico y plan de acción de la cadena.

Recientemente el MAGA a través de la Secretaría Ejecutiva del Consejo Nacional de Desarrollo Agropecuario -SECONADEA- impulsa el denominado “enfoque de Agrocadenas” como aporte a la mejora competitiva de la Agricultura. El enfoque de Agrocadenas proyecta una visualización de una agricultura ampliada **“desde del campo a la mesa del consumidor”** y una intervención integral al conjunto de eslabones de la cadena, así como la organización estratégicamente de la Agrocadena, a través de la conformación de espacios representativos, participativos y permanentes de diálogo, consenso y coordinación, con la integración de los actores de los eslabones y el sector público, para el análisis, flujo de información, definición y elaboración de propuestas, alianzas y acuerdos estratégicos ejecutables, que mejoren la competitividad de la Agrocadena. Actualmente el MAGA en coordinación con MINECO y con apoyo de agencias de cooperación está realizando el proceso de establecer la Estrategia Nacional de Cacao, la cual contempla la representación nacional de la Agrocadena y un plan estratégico nacional ejecutable con visualización a todos los actores en los territorios.

Por parte del MINECO a través de la ejecución del Proyecto Fortalecimiento de la Productividad de la Micro, Pequeña y Mediana Empresa 8000-GT, se pretende estimular el crecimiento de Micro, Pequeñas y Medianas empresas –MIPYMES- en cadenas de valor seleccionadas, a través del apoyo en asistencia técnica e inversión para mejorar sus productividad, la calidad de sus productos y procesos, así como para facilitar su integración en los mercados nacional e internacional.

Dentro del marco del proyecto 8000-GT, se calificó la cadena de cacao en función de un análisis cualitativo, donde se evaluaron principalmente los criterios de Dinámica de la demanda y potencial competitivo, Potencial de impacto de desarrollo inclusivo de la cadena, Precondiciones de éxito, y Determinación Geográfica. Al realizar la evaluación respectiva la cadena de cacao fue calificada positivamente para ser sujeta a apoyo para la mejora competitiva.

3.2 Marco conceptual orientador

Con la finalidad de facilitar la interpretación de algunos términos se presentan las siguientes definiciones orientadoras.

Agrocadena o cadena agropecuaria: Sistema que articula a los actores (agentes) económicos, sociales y técnicos que intervienen desde el eslabón de producción de un producto agrícola, pecuario, forestal o hidrobiológico, hasta satisfacer las necesidades del consumidor en los mercados nacional e internacional.

Actores Directos: Son aquellos que forman parte activa en los procesos productivos, de manejo pos cosecha, procesamiento o transformación y comercialización. Por lo tanto son actores que toman propiedad directa del producto siendo dueños de éste en uno o más eslabones de la Agrocadena, y por lo tanto asumen un riesgo directo.

Actores Indirectos: Son aquellos que prestan “servicios”: a) operativos, b) de apoyo y c) proveedores de insumos a los actores de la Agrocadena en distintos eslabones, pero no asumen un riesgo directo sobre el producto ya que no toman posesión de este.

Competitividad: Capacidad de una Agrocadena para estar presente en los mercados en forma duradera, considerando la productividad, sostenibilidad del ambiente y los recursos naturales, y la equidad social.

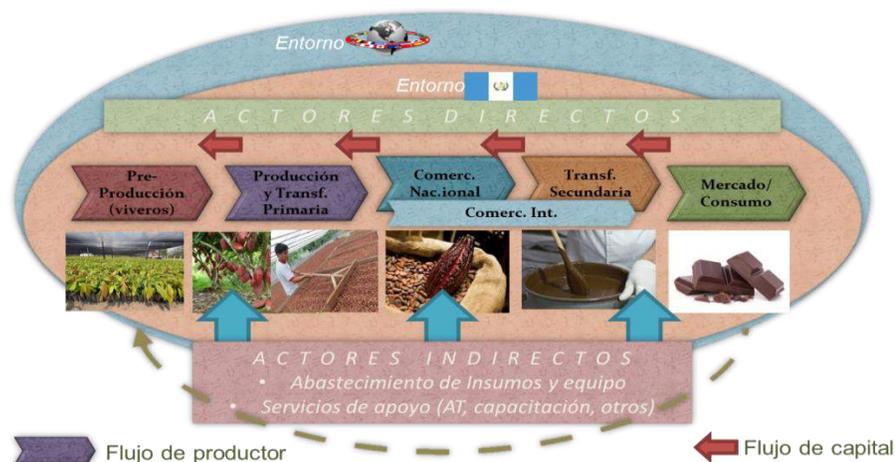
3.3 Catastro de MIPYMEs de la cadena de cacao

3.3.1 Actores directos y sus eslabones

La cadena de cacao está conformada por actores directos divididos en 5 eslabones de acuerdo a cada etapa del proceso. De tal manera que los eslabones identificados son:

- Preproducción (viveros),
- Producción,
- Transformación primaria (beneficiado),
- Transformación Secundaria,
- Comercialización

Imagen No. 1. Esquema de flujo de los procesos y del capital en la cadena de cacao



Fuente: Elaboración propia, en base a los conceptos de agrocadenas.

- a) **Eslabón Viveros (preproducción):** Hace referencia a viveristas en MIPYMES individuales o colectivas, que se han dedicado a la reproducción de plantas de cacao, para su venta a productores interesados producen plantas híbridas e injertadas.

Cuadro No. 1. Identificación de actores del eslabón viveristas (preproducción), Cadena de Valor de Cacao. Julio 2015.

No.	ORGANIZACIÓN -MIPYME-	UBICACIÓN	CARACTERISTICAS	NUMERO DE PLANTAS PROMEDIO EN VIVERO	PRECIOS PROMEDIO
1	FUNDALACHUA	Eco región Lachua, Aldea Salacuim, Alta Verapaz	Reproducción de plantas en vivero para sus tres asociaciones base que cultivan cacao	Estimado de 12,000	Q10 a Q12 planta no injertada y Q15 a Q20 planta injertada
2	CHOICE HUMANITARIAN	Santa María Cahabón, Alta Verapaz	Reproducción de plantas en vivero para sus beneficiarios	Estimado de 10,000	Q10 a Q12 planta no injertada y Q15 a Q20 planta injertada
3	FRAY DOMINGO DE VICO	Santa María Cahabón, Alta Verapaz	Reproducción de plantas en vivero para sus beneficiarios	no disponible	Q10 a Q12 planta no injertada y Q15 a Q20 planta injertada
4	COMERCIAL OTTO CHAVARRIA	Ciudad de Guatemala,	Reproducción de plantas en vivero para sus beneficiarios	360 mil para 360 nuevas Ha, en respuesta a proyecto	Q10 a Q12 planta no injertada y Q15 a Q20 planta injertada

Fuente: Elaboración propia con datos de Análisis cualitativo, entrevistas y estudio de RUTA.

- b) **Eslabón de productores:** En este eslabón se identifican productores individuales de cacao, grupos de productores no formales y MIPYMES como

organizaciones de productores representadas por asociaciones y cooperativas.

Cuadro No. 2. Identificación de actores del eslabón Producción, cadena de Valor de Cacao. Julio 2015.

ORGANIZACIÓN -MIPYME-	UBICACIÓN	NUMERO DE ASOCIADOS	AREA DE CULTIVO EN HA.	PRODUCCIÓN PROMEDIO ANUAL CACAO SECO EN qq.	RENDIM. CALCULADO qq/Ha	RENDIM. CALCULADO TM/Ha
Asociación Comunitaria Educativa y de Servicios Varios Maya Q'eqchi - ACESEVMAQ-	Aldea Pinares, Santa María Cahabón, Alta Verapaz.	31	40	500 (incluyendo cacao de no asociados.)	12.50	0.57
Asociación de Desarrollo Integral Ox Ek Santa María Cahabón - ADIOESMAC-	Aldea Tzalamtum, Santa María Cahabón, Alta Verapaz.	36	70	300	4.29	0.19
Asociación de para Desarrollo de Kajb'om - APRODERK-	Aldea Chivité Santa Rosa, Santa María Cahabón, Alta Verapaz.	16	10	40	4.00	0.18
Asociación Para el Desarrollo Agrícola del Cacao -ADAC-	Aldea Saquija, Santa María Cahabón, Alta Verapaz.	32	20	100	5.00	0.23
Asociación de Desarrollo Integral San Juan Chivité ASOCHIVITÉ	Aldea San Juan Chivité, Santa María Cahabón, Alta Verapaz.	64	95	700	7.37	0.33
Asociación de Desarrollo Integral Rocja Pomtilá - ASODIRP-	Aldea Rocja Pomtilá, Cobán, Alta Verapaz.	73	30	66	2.20	0.10
Asociación Selva del Norte -ASOSELNOR-	Comunidad Patate Icbolay, Cobán, Alta Verapaz.	100	26	125	4.81	0.22
Asociación KA'TB'ALPOM	Aldea Salacuim, Cobán, Alta Verapaz.	40	35	86	2.46	0.11
Cooperativa ALIANZA, R. L.	Cobán, Alta Verapaz.	40	20	100	5.00	0.23
ORGANIZACIÓN -MIPYME-	UBICACIÓN	NUMERO DE ASOCIADOS	AREA DE CULTIVO EN HA.	PRODUCCIÓN PROMEDIO ANUAL CACAO SECO EN qq.	RENDIM. CALCULADO qq/Ha	RENDIM. CALCULADO TM/Ha

Cooperativa Agrícola y de Servicios Varios XALBAL, R. L.	Aldea Xalbal, Playa Grande, Ixcán.	169	169	Disponibles para siembra de cultivo.	n.a.	n.a.
Asociación de Productores de Cacao de la Verapaz -APROCAV- (organización de segundo nivel, actualmente inactiva)	Cahabón, Lanquín, La Tinta, Fray Bartolomé de las Casas y Chahal, del departamento de Alta Verapaz.	Entidad de segundo nivel con 26 organizaciones productoras representados en 390 familias	340	1,200	3.53	0.16
Asociación de Desarrollo Integral de Lanquín – ADIXKAKAW	Lanquín, del departamento de Alta Verapaz.	297	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.
Asociación ASOPROCA	Santa María Cahabón	30	Proceso de legalización	n.d.	n.d.	n.d.
WAXAQIB QEJ	La Compuerta	36	36	216	6	0.27
Waxaqib Tziqin	Poite Centro	40	40	240	6	0.27
Uxlajuj Noo'j	San Lucas Aguacate	26	26	156	6	0.27
Cooperativa Champerico R.L.	Cobán, Alta Verapaz.	30	105	710	6.76	0.31
Grupo Pre Cooperativo Balamte	Cahabón Alta Verapaz	19	52.5	150	2.86	0.13
Grupo pre cooperativo La Ceiba el Mirador	Cahabón Alta Verapaz	9	13	112	8.62	0.39
Grupo Pre Cooperativo Chivite Santa Rosa	Cahabón Alta Verapaz	21	33	132	4.00	0.18
Grupo Pre Cooperativo Chajlocom	Cahabón Alta Verapaz	7	10	40	4.00	0.18
Grupo Pre Cooperativo Tzalamtum	Cahabón, Alta Verapaz	10	19	95	5.00	0.23
Grupo Pre Cooperativo Santa Cruz Mira Flores	Cahabón Alta Verapaz	10	12	66	5.50	0.25
Grupo Pre Cooperativo Chioyal	Cahabón Alta Verapaz	7	10.5	42	4.00	0.18
Grupo Pre Cooperativo Chaslau	Cahabón Alta Verapaz	16	25.6	79	3.09	0.14
Grupo Pre Cooperativo Pinares	Cahabón Alta Verapaz	16	22	94	4.27	0.19
Grupo Pre Cooperativo La Nueva Esperanza	Cahabón Alta Verapaz	10	15	63	4.20	0.19
ORGANIZACIÓN -MIPYME-	UBICACIÓN	NUMERO DE ASOCIADOS	AREA DE CULTIVO EN HA.	PRODUCCIÓN PROMEDIO ANUAL CACAO SECO EN qq.	RENDIM. CALCULADO qq/Ha	RENDIM. CALCULADO TM/Ha

Grupo Pre Cooperativo Gualibaj	Cahabón Alta Verapaz	10	18	51	2.83	0.13
Grupo Pre Cooperativo Chimulac	Cahabón Alta Verapaz	4	6.4	23	3.59	0.16
Grupo Pre Cooperativo Las Tres Cruces	Cahabón Alta Verapaz	5	6	21	3.5	0.16
Grupo Pre Cooperativo San Martín Chichaj	Cahabón Alta Verapaz	13	18	63	3.5	0.16
Asociación de Desarrollo Integral Regional ADIRE	Santa María Tzeja, Ixcán, Quiché.	40	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.
APODIP	(Cuenca de Polochic)	970	n.d.	Proceso de implementación	Proceso de implementación	Proceso de implementación
Grupo Jolomijix I	Panzos, Alta Verapaz.	28	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.
Grupo Cancoy	Panzos, Alta Verapaz.	12	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.
Grupo San Isidro.	Panzos, Alta Verapaz.	15	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.
Grupo Río Chiquito I	Panzos, Alta Verapaz.	10	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.
Grupo Jolomijix II	Panzos, Alta Verapaz.	12	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.

Fuente: Elaboración propia con datos de entrevistas, Análisis cualitativo y estudio de RUTA.

Algunas características predominantes de los actores del eslabón productores

- La mayoría de los productores de cacao son pequeños productores con un promedio de distribución menor a 1 Hectárea en producción por asociado.
- Los rendimientos promedio son menores a 0.3 Tm/Ha.
- La asistencia técnica, es muy demandada para implementar innovaciones tecnológicas.
- Se estima que un 40% de productores no están formalmente organizados, lo que limita aplicar economías a escala
- En su mayoría, los productores no manejan costos de producción y no tienen conocimiento de estándares a cumplir.
- Los productores difícilmente tienen acceso a información de precios.³
- La mayoría de productores no tiene acceso a crédito adecuado para el manejo de su unidad productiva.
- En su mayoría existe un desconocimiento del material genético utilizado y la compatibilidad del mismo.

c) **Transformación primaria.** Regularmente es parte del eslabón de producción y se refiere al proceso de beneficiado del grano de cacao, consistente en la fermentación y secado, es realizado por las organizaciones productoras que cuentan con infraestructura básica para esta labor, así

como por algunas organizaciones que proporcionan asistencia técnica puntual a grupos de productores. Se identifican dentro de este eslabón principalmente organizaciones de segundo nivel que acopian la producción de grano en baba de sus organizaciones base, con el objetivo de hacer un secado y fermentado conjunto buscando mejorar y unificar calidades, para situar dicha producción en segmentos de mercado que así lo requieran.

Cuadro No. 3. Identificación de actores del eslabón Transformación Primaria (beneficiado), cadena de Valor de Cacao. Julio 2015.

ESLABON DE TRANSFORMACIÓN PRIMARIA					
No.	ORGANIZACIÓN -MIPYME-	UBICACIÓN	CARACTERISTICA	VOLUMEN PROMEDIO ACOPIADO EN BABA TM	MERCADO
1	Asociación de Desarrollo Integral Ox Ek Santa María Cahabón -ADIOESMAC-	Aldea Tzalamtum, Santa María Cahabón, Alta Verapaz.	Acopia grano en baba de sus asociados	40.00	Nacional
2	Asociación de para Desarrollo de Kajb'om - APRODERK-	Aldea Chivité Santa Rosa, Santa María Cahabón, Alta Verapaz.	Acopia grano en baba de sus asociados	5.45	Nacional
3	Asociación Para el Desarrollo Agrícola del Cacao -ADAC-	Aldea Saquija, Santa María Cahabón, Alta Verapaz.	Acopia grano en baba de sus asociados	13.60	Nacional (principalmente a ASICHOQ)
4	Federación de Cooperativas de las Verapaces – FEDECOVERA-	Cobán, Alta Verapaz	Acopia grano en baba de las cooperativas vinculadas a la federación	360.00	Nacional
5	Fundación Laguna Lachuá – FUNDALACHUA-	Ecoregión LACHUA	Acopia grano en baba de sus organizaciones base: KATBALPOM, ASODIRP, ASOSELNOR	37.00	Internacional (exportación a EE.UU.)
6	Fundación Fray Domingo de Vico –FDV-	Santa María Cahabón, Alta Verapaz	Acopia grano en baba de los asociados de Fray Domingo de Vico	45.00	Nacional
7	Asociación Comunitaria Educativa y de Servicios Varios Maya Q'eqchi - ACESEVMAQ-	Aldea Pinares, Santa María Cahabón, Alta Verapaz.	Acopia grano en baba de sus asociado y de otros productores no organizados	60	Nacional

Fuente: Elaboración propia con datos de entrevistas, Análisis cualitativo y estudio de RUTA.

- d) **Eslabón de Comercialización.** Una comercialización inicial se da de forma local, con los pequeños productores individuales de cacao, los cuales negocian su excedente con intermediarios locales quienes acopian y venden

el grano a mercados locales y regionales del país o a transformadores secundarios para la elaboración de chocolate de bebida.

Otra forma de comercialización se da en el caso de algunas MIPYMES (organizaciones productoras) las cuales acopian la producción de sus asociados y en bloque establecen contactos directos de comercialización con transformadoras secundarias o con organizaciones de segundo nivel que venden el producto en mercados nacionales.

Una tercera forma son las MIPYMES que han logrado la dinámica de establecer contratos de compra-venta de cosecha bajo estándares de calidad a través de una empresa privada con acceso a mercado de exportación.

Las PYMES transformadoras del grano en chocolate y derivados comercializan sus productos en los mercados regionales y nacionales.

Cuadro No. 4. Identificación de actores del eslabón de Comercialización, Cadena de Valor de Cacao. Julio 2015.

ORGANIZACIÓN - MIPYME-	UBICACIÓN	A QUIEN COMPRA LA PRODUCCIÓN	COMO COMPRA EL GRANO	PRECIO PROMEDIO PAGADO AL PRODUCTOR	DESTINO DE LA COMERCIALIZACIÓN
Brazo comercial FUNDALACHUÁ,	Ecorregión Lachúa	A sus organizaciones asociadas	Seco y fermentado	S/documentos de referencia indican que si compran en baba pagan Q3/lb, si compran seco y fermentado van de Q1,100 a Q1,500/qq, según calidad	Mercado Mayorista Nacional y extranjero
Federación de Cooperativas de las Verapaces - FEDECOVERA-	Cobán, Alta Verapaz	A sus cooperativas asociadas	En baba, ellos lo fermentan y secan	Q.4.00/lb	Mercado Mayorista
Cacao Verapaz, S.A.*	Cobán, Alta Verapaz	A MIPYMES con quienes establecen un contrato de compra de cosecha	grano de cacao seco fermentado, con estándares de calidad definidos	Pagado a Asociaciones y FUNDALACHUA según precios internacionales que van de Q1,100 a 1,500/qq en finca según calidad.	Exportación
ORGANIZACIÓN - MIPYME-	UBICACIÓN	A QUIEN COMPRA LA PRODUCCIÓN	COMO COMPRA EL GRANO	PRECIO PROMEDIO PAGADO AL PRODUCTOR	DESTINO DE LA COMERCIALIZACIÓN

INUP, S. A. (brazo comercial de Fundación Fray Domingo de Vico)	Santa María Cahabón, Alta Verapaz	A sus asociados	En baba, ellos lo fermentan y secan	Q.3.00/lb	Comercializa productos derivados de la transformación secundaria del chocolate.
Intermediarios particulares	Distribuidos en toda la región	A productores individuales o no organizados	Compran cacao seco lavado o fermentado	Q.800/qq	mercados regionales o fronterizos
Chocolate Imperial	En occidente del país	A organizaciones de productores	Seco y fermentado	Q.1,100/qq	Chocolaterías Artesanales

Fuente: Elaboración propia con datos de Análisis cualitativo, entrevistas y estudio de RUTA.

e) **Eslabón de Transformación secundaria.**

La transformación del grano de cacao está concentrado en pocas unidades productivas, principalmente para la elaboración artesanal de chocolate para bebida tanto en la propia región productora como en el departamento de Quetzaltenango. Otra parte es utilizada en la fabricación de chocolate de cobertura y cocoa, tanto en Antigua Guatemala como en la industria nacional que adquiere el grano vía intermediarios, y un porcentaje menor para la transformación en chocolate fino y de aroma, el cual se comercializa en segmentos de mercado específicos.

Cuadro No. 5. Identificación de actores del eslabón Transformación Secundaria, Cadena de Valor de Cacao. Julio 2015.

ORGANIZACIÓN -MIPYME-	UBICACIÓN	CARACTERISTICAS	ORIGEN DE MATERIA PRIMA	DEMANDA PROMEDIO ANUAL
Asociación Integral de Productores de Chocolate de Quetzaltenango ASICHOQ	Ciudad de Quetzaltenango, 53 asociados	Fabricación de chocolate artesanal para bebida.	Región norte y Costa Sur	55-82 TM
INUP, S.A.	Santa María Cahabón, Alta Verapaz	Fabricación de chocolate artesanal para bebida, cocoa, golosinas.	Asociados de Fundación Fray Domingo de Vico	No disponible
ORGANIZACIÓN -MIPYME-	UBICACIÓN	CARACTERISTICAS	ORIGEN DE MATERIA PRIMA	DEMANDA PROMEDIO ANUAL

FERNANDOS KAFFEE	Antigua Guatemala, Sacatepéquez	Fabrica chocolate de cobertura, cocoa y derivados de la manteca de cacao.	No disponible	10 TM
CACAOS DE MESOAMERICA	Ciudad de Guatemala,	Fabrica chocolate de cobertura con alto porcentaje de cacao	Productores región norte y costa sur	No disponible
CHOCOLATE IMPERIAL	Ciudad de Quetzaltenango	Fabricación de chocolate artesanal para bebida.	Organizaciones de productores de región norte y costa sur	27 - 108 TM
CHOCOLATE TUN-ECO	San Antonio Suchitepéquez	Fabrica Cocoa y Chocolate Soluble	Productores costa sur	No disponible

Fuente: Elaboración propia con datos de Análisis cualitativo, entrevistas y estudio de RUTA.

Otras empresas del sector que procesan cacao a un nivel industrial podemos mencionar: Agroindustrias PICSA S.A., Chocofino de Antigua S.A., Chocolates BEST de Guatemala S.A., Comercial los Arboles, Industrias MELGEES Guatemala S.A., Danta Chocolate, Lorenesi y Cía. Ltda., Tucubal S.A., Agriselva S.A.

3.3.2 Actores indirectos y sus eslabones

a) Eslabón de servicios operativos:

Respecto al servicio de transportes, en Guatemala, las MIPYMES (organizaciones de productores) son las que contratan el servicio de transporte o bien utilizan sus propios medios de transporte para el traslado del fruto del cacao desde la finca hacia el lugar definido para realizar el proceso de transformación primaria o beneficiado. En la comercialización final, son los propietarios de las empresas quienes disponen la contratación de los servicios de transporte y seguridad para el traslado del producto hasta la fábrica y/o área de embarque según corresponda.

En lo que se refiere a los servicios de certificación, la Fundación Laguna Lachuá, tiene certificadas 37.5 Ha con manejo orgánico, a través de la firma alemana BCS, donde están involucrados 35 productores.

b) Eslabón de servicios de apoyo:

En este se involucran servicios de apoyo del sector gubernamental, sector de cooperación internacional, a través de la implementación de programas y proyectos que apoyan desde acciones de mejora en la productividad hasta la mejora en las capacidades de los actores de la cadena, buscando mejorar la competitividad.

Cuadro No. 6. Identificación de actores de Servicios de apoyo gubernamental y de cooperación internacional, Cadena de Valor de Cacao. Julio 2015.

Institución de respaldo	Nombre del programa, proyecto o iniciativa	Objetivo del programa, proyecto o iniciativa	Área de incidencia	Duración de la Iniciativa
MINECO	Programa de mejoramiento de la productividad de las MIPYMES en Guatemala	Comp.2: Mejorar la competitividad de las MIPYMES mediante el suministro de a) asistencia técnica y capacitación a los beneficiarios para facilitar el diseño de propuestas de subproyectos, y b) subdonaciones a los beneficiarios que trabajen en las cadenas de valor seleccionadas para la realización de subproyectos.	Nivel Nacional	2013-2017
RUTA-CAC	Programa Agroalimentario Sostenible / USAID	Promover el crecimiento económico inclusivo y mejorar la seguridad alimentaria	Regional: El Salvador, Guatemala, Honduras y Nicaragua	5 años (Sep. 2012 - Ag. 2017)
	Componente 1. Efectividad de Políticas de Seguridad Alimentaria	Mejorar la eficacia de la aplicación de la política y la relevancia de la seguridad alimentaria en la agenda política del sistema de la integración centroamericana.	Regional: El Salvador, Guatemala, Honduras y Nicaragua	5 años (Sep. 2012 - Ag. 2017)
	Componente 2. Promoción de Tecnologías de Agricultura Sostenible	Aumentar el número de las nuevas tecnologías para la agricultura sostenible a disposición de los pequeños productores de la región / Establecer redes de agricultura, asociaciones y comunidades de prácticas que incluyen la participación del sector privado que conducirá a la promoción de herramientas agrícolas y difusión de información.	Regional: El Salvador, Guatemala, Honduras y Nicaragua	5 años (Sep. 2012 - Ag. 2017)
UICN	Programa Regional de cambio climático Gestión de conocimiento para el fortalecimiento de la Agrocadena de cacao Medios de Vida Sostenibles	Desarrollo de modelos de negocios Mejorar el desempeño de la Agrocadena para la creación de empleo, ingresos y beneficios ecosistémicos en el paisaje rural desarrollo de Medios e Instrumentos para la Restauración del paisaje rural	Guatemala: Peten y Franja transversal del Norte; Honduras, Nicaragua, Panamá, Costa Rica	4 años
PROPETEN	Producción y comercialización del Cacao en Comunidades Maya Q'eqchi' del Sur de Petén	Promover la adopción de tecnologías y buenas prácticas de los productores en las cadenas de valor del cacao en la zona sureste de Petén	Sur de Petén; Municipio de Poptún: Comunidad La Compuerta, San Luis: Poite Centro y San Lucas Aguacate	6 años
Institución de respaldo	Nombre del programa, proyecto o iniciativa	Objetivo del programa, proyecto o iniciativa	Área de incidencia	Duración de la Iniciativa

FUNDASISTEMAS	Desarrollo Empresarial de Organizaciones productoras y comercializadoras de cacao	El desarrollo de las personas y las organizaciones que permita el desarrollo de la Empresa y el negocio para participar con competitividad en el mercado.	a) La Gobernanza de las organizaciones. b) Gestión Administrativa de la Empresa. c) Comercialización Efectiva. d) Consolidación del Negocio. Expansión de la Empresa y proyección comunitaria.	Un año prorrogable a requerimiento de las PYMES participantes en la cadena y acuerdos previos.
FUNDACION SOLIDARIDAD LATINOAMERICANA	Mejoramiento de la Productividad y Competitividad de la cadena de valor de Cacao y Seguridad Alimentaria de Pequeños Productores de Guatemala (Región norte del país)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Capacitar pequeños productores en las Buenas Practicas de cacao cultura y diversidad agrícola climáticamente inteligente para aumentar los rendimientos, ingresos y seguridad alimentaria. 2. Capacitar a pequeños productores en control de calidad, inocuidad y trazabilidad para agregar valor al producto y comercializar lotes de origen. 3. Establecer planes de negocios y relaciones formales con empresas que practican altos valores de Responsabilidad Social-Ambiental. 4. Capacitar a las familias de pequeños productores en prácticas de seguridad alimentaria y nutricional. 5. Fortalecer capacidad organizativa, administrativa, y financiera de empresas asociativas de productores de cacao de la región norte y nororiente. 6. Facilitar el acceso de las empresas Asociativas de productores de cacao a los servicios financieros. 	Región Norte de Guatemala (Verapaces, Nororiente, Sur de Peten, FTN. La zona suroccidental no estará excluida por Solidaridad. A mediano plazo tendrá su propio proyecto.	6 años
FAO	Resiliencia y reducción de riesgos por enfermedades agropecuarias Cultivos de papa y Cacao	Fortalecimiento de Capacidades Institucionales y asociaciones de productores rurales en la reducción de enfermedades perdidas en la producción de Papa y Cacao	Reducción de riesgos por enfermedades en Cacao	3 semanas, 1 semana en Ecuador y al menos 2 en Guatemala
MAGA-FONAGRO	FOMENTO DE LA CADENA DE PRODUCCIÓN DEL CULTIVO DE CACAO EN SISTEMAS AGROFORESTALES EN ALTA VERAPAZ	Fomentar la cadena de producción de cacao en sistemas agroforestales, como una alternativa sostenible, para la generación de empleo e incremento de los ingresos.	Municipio de Cobán, Chisec, y Cahabón, Alta Verapaz	2 años (marzo de 2015).
PRODENORTE/FIDA	Fomento a la cadena productiva de cacao.	Fomentar la cadena productiva de cacao mediante el fortalecimiento de las capacidades de producción y mejora de las condiciones de procesamiento a través de la dotación de equipos e infraestructura para el proceso agroindustrial de cacao.	Microempresarios de Alta Verapaz e Ixcán	2 años

Fuente: Elaboración propia con datos de investigación y entrevistas.

Así mismo dentro de este eslabón de servicios de apoyo se han distinguido accionares realizados como servicios técnicos y de capacitación, servicios de investigación y servicios financieros.

Cuadro No. 7. Identificación de actores de Servicios Técnicos y de Capacitación, Cadena de Valor de Cacao. Julio 2015.

ACTOR	FUNCIÓN
Fundalachuá	Organización de Segundo Nivel. Proporciona asistencia técnica agrícola a sus organizaciones beneficiarias.
Choice Humanitarian	Proporciona asistencia técnica agrícola a sus beneficiarios.
Fray Domingo de Vico	Proporciona asistencia técnica agrícola a productores atendidos.
UICN	Acompañamiento técnico a Fundalachuá en sistemas agroforestales
FUNDASISTEMAS	Acompañamiento técnico en el fortalecimiento empresarial de las organizaciones atendidas.
ACTOR	FUNCIÓN
FEDECOVERA	Acompañamiento técnico agrícola a sus grupos beneficiarios.
CATIE	Capacitación mediante escuelas de campo.
SOLIDARIDAD NETWORK	Organización internacional que fortalece las cadenas de abastecimiento, mejorando la producción por medio de soluciones innovadoras, asegurando la transición hacia una economía sostenible.
Viceministerio de Desarrollo Económico Rural y SECONADEA / MAGA	Módulos de capacitación en temas empresariales y en temas de gobernanza organizacional de la cadena.

Fuente: Elaboración propia con datos de investigación y entrevistas.

Cuadro No. 8. Identificación de actores de Servicios Técnicos de Investigación, Cadena de Valor de Cacao. Julio 2015.

ACTOR	FUNCIÓN
Centro Agrícola Tropical Bulbuxyá	Evaluación de clones importados de cacao.
CATIE	Evaluación de clones importados.
UICN	Selección de materiales criollos o acriollados de alto rendimiento.

Fuente: Elaboración propia con datos de investigación y entrevistas.

Cuadro No. 9. Identificación de actores de Servicios Financieros, Cadena de Valor de Cacao. Julio 2015.

ACTOR	FUNCIÓN
FUNDEA	Considera una línea crediticia para producción de cacao
Génesis	Considera una línea crediticia para producción de cacao
PDER/MINECO	Proporcionó un capital semilla para las organizaciones que fueron beneficiarias.
FUNDALACHUÁ	Cuenta con un capital limitado para financiar la siembra de nuevas áreas de cultivo de cacao
BANRURAL	Cuenta con el programa "crédito amigo productor" para proyectos productivos, de transformación primaria y secundaria. Tasa de interés anual de 18%, garantías varias: fiduciarias, solidarias, mixtas o hipotecarias.

Fuente: Elaboración propia con datos de investigación y entrevistas.

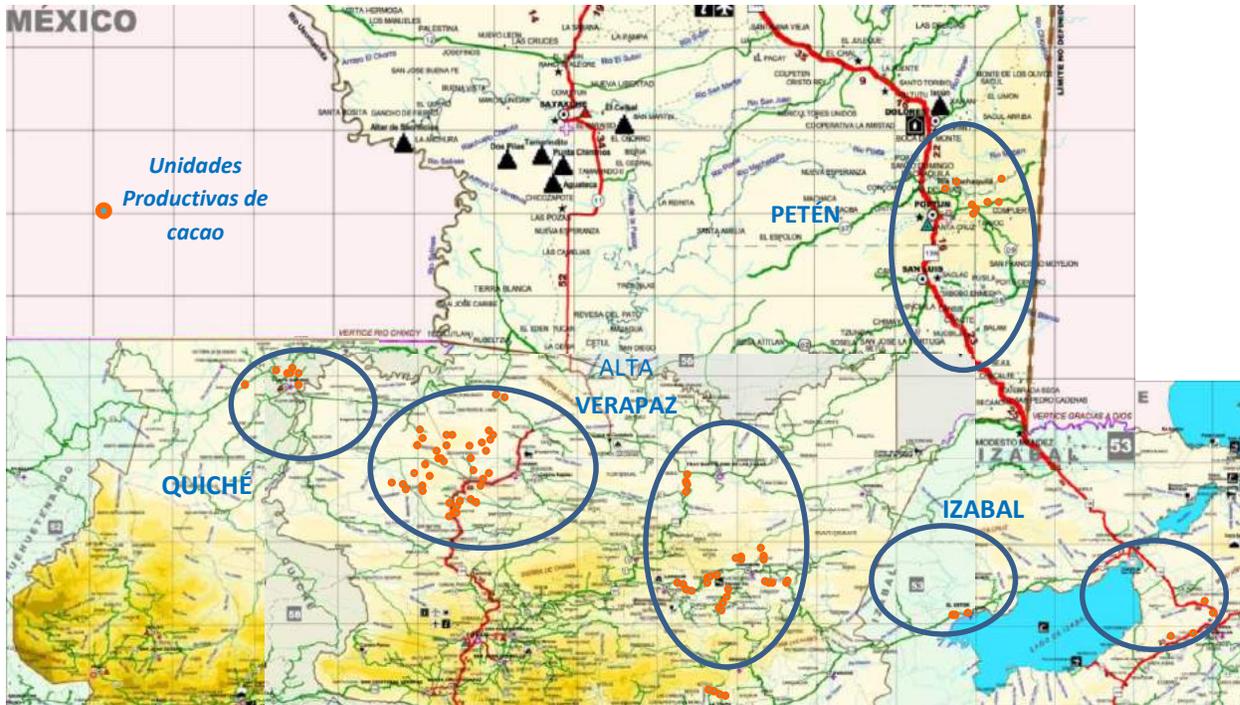
3.4 Delimitación de áreas productivas

Según las proyecciones estadísticas sobre la producción de cacao para la República de Guatemala, se encuentra distribuida principalmente en tres departamentos. Siendo estos en proporción Alta Verapaz con el 31%, Suchitepéquez el 31%, San Marcos con un creciente 25%. La región de la Franja Transversal del norte lo constituye el 31% de Alta Verapaz más un 13% de la producción que incluye los departamentos de: Izabal, Petén, Quiché.

Es importante mencionar que la región de la FTN existen áreas con condiciones agroclimáticas adecuadas para lograr la expansión del cultivo de cacao. Esta región productiva está constituida principalmente por pequeños productores que poseen un área promedio productiva que oscila entre 0.25 a 0.74 Ha, y rendimientos promedio de 5.1 qq/Ha equivalentes a 0.23 toneladas métricas por hectárea, según informe de 2013, realizado por el Programa Agroalimentario Sostenible-RUTA, se estiman que existen alrededor de dos mil setecientas familias de la región norte, involucradas directamente en la producción de cacao (RUTA, 2013).

La producción que genera esta región en su totalidad es un estimado de 578 toneladas métricas, equivalentes a unos 12 mil 700 quintales, dentro de un área productiva de 1900 hectáreas.

Imagen No. 2. Ubicación de las principales unidades productivas de cacao en la Región de la Franja Transversal del Norte.



Fuente: Elaboración propia con datos de entrevistas

La actividad productiva de cacao en Guatemala a nivel de generación de empleo en campo, según estimaciones de DIPLAN-MAGA, en base a datos del departamento de estadísticas económicas de la sección de cuentas nacionales del BANGUAT, aporta al sector económico con 272 mil 800 empleos directos en campo por año (jornales/año), de los cuales unos 120 mil empleos directos en campo y unos 430 empleos permanentes, se estiman para la región de la franja transversal del norte.

Dentro de los procesos de la cadena de cacao, se estima que hay una participación del 30% de mujeres, desempeñando especialmente labores en cosecha, quebrado de mazorca y transformación secundaria.

Cuadro No. 10. Cultivo de cacao en región Franja Transversal del Norte. Año 2014.

CONCEPTO	CANTIDAD
----------	----------

Departamentos y Municipios Productores identificados	<ol style="list-style-type: none"> 1. Alta Verapaz (Cobán, Santa María Cahabón, Lanquín, La Tinta, Fray Bartolomé de las Casas) 2. Quiché (Playa Grande Ixcán) 3. Petén (Poptún, San Luís) 4. Izabal (El estor, Morales)
Estimación de unidades productivas	2,700
Área total de unidades productivas	1,940 Ha
Área promedio por unidad productiva	De 0.25 a 0.74 Ha
Producción estimada	578 TM
Empleos generados	120 mil Jornales/año; 430 empleos permanentes
Participación de la Mujer	30%

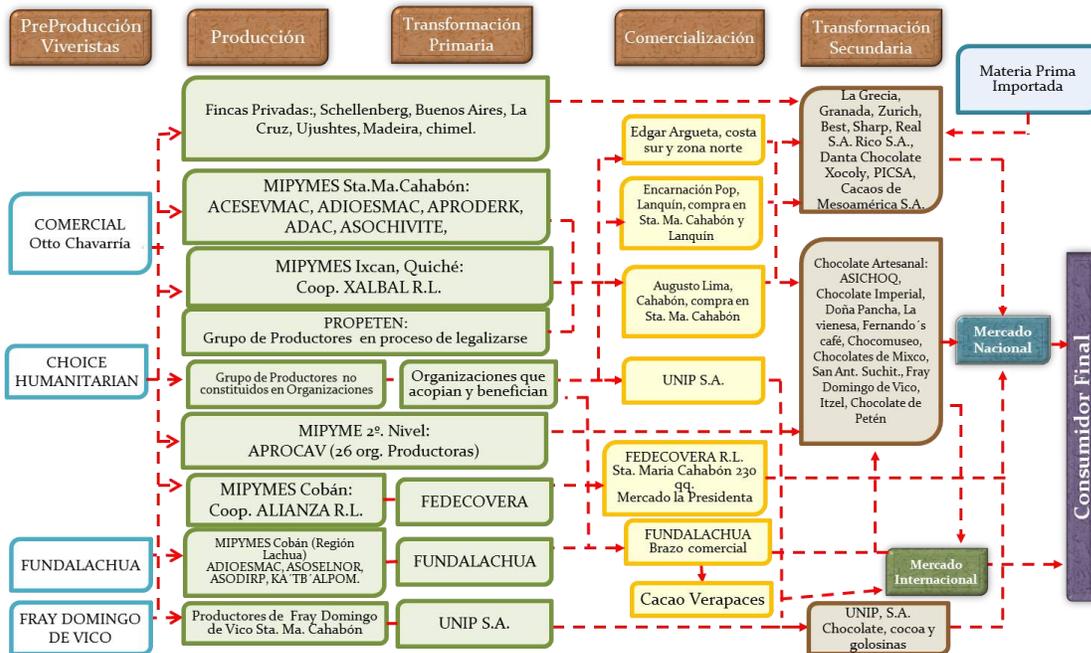
Fuente: elaboración propia con datos DIPLAN-INE

3.5 Mapeo de Actores y Circuitos

La interacción entre los actores directos de los cinco eslabones de la cadena de cacao en la región de la franja transversal del norte son interacciones de forma dinámica que conllevan la elaboración de actividades de especialización por eslabón y su interacción con el eslabón siguiente para el flujo del producto en materia prima, semielaborado o elaborado, según corresponda.

En el eslabón de viveristas principalmente son las organizaciones de segundo nivel quienes hacen la función de producir plantillas híbridas como injertos para abastecer a sus organizaciones de base según requerimiento, para nuevas plantaciones o resiembra. También se identificó un vivero privado quien está abasteciendo plántulas para un proyecto de fomento de 560 nuevas hectáreas de cacao en la región norte. La obtención de un buen grano en baba depende de un buen material genético, por esta condición es necesario realizar una certificación de estos viveros.

Imagen No. 3. Esquema de mapa de actores y sus circuitos de interrelación entre eslabones de la cadena de cacao de la región norte de Guatemala.



Fuente: elaboración propia según captura de información.

La mayoría de organizaciones de productores también realizan la actividad del eslabón de transformación primaria, sin embargo la tendencia es que organizaciones se especialicen en este proceso con lo cual acopian la producción de sus asociados y en conjunto realizan el proceso de beneficiado del cacao. Esto con la única y gran intención de estandarizar la calidad del grano seco. Sin embargo también aún existe, aunque minoría, quienes lavan y posteriormente secan el cacao, reduciendo drásticamente la calidad del grano por acortar tiempos.

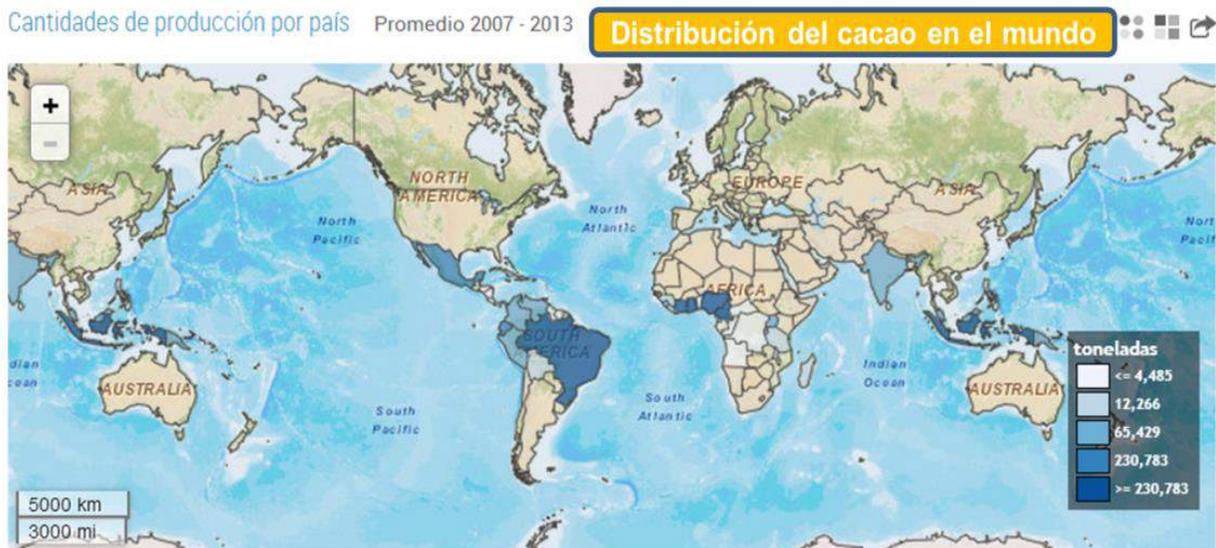
El destino de la producción de grano de cacao como se observa es en línea a la industria artesanal de chocolate de taza el cual es altamente consumido en Guatemala, otra línea de producción se comercializa para la industria chocolatera nacional y un porcentaje mínimo del 5% se va a exportación.

4 ANÁLISIS DE OPORTUNIDAD DE MERCADO Y SEGMENTOS ATRACTIVOS

4.1 Situación y tendencia del mercado global de cacao

La Producción de grano de cacao seco a nivel mundial, según el último registro para la temporada 2013-2014 cerró en 4,343 mil toneladas métricas, la distribución de esta producción a nivel global está concentrada principalmente en el continente africano con un 72% de la producción mundial, distribuido principalmente en cuatro países en su orden Costa de Marfil, Ghana, Nigeria y Camerún; por su parte el continente americano contribuye con un 17% de esta producción global, principalmente por el aporte de Brasil y Ecuador; y Asia junto con Oceanía aportan el 11%.

Imagen No. 4. Proporción por país de la producción del cacao a nivel global promedio 2007-2013



Fuente: Faostat.

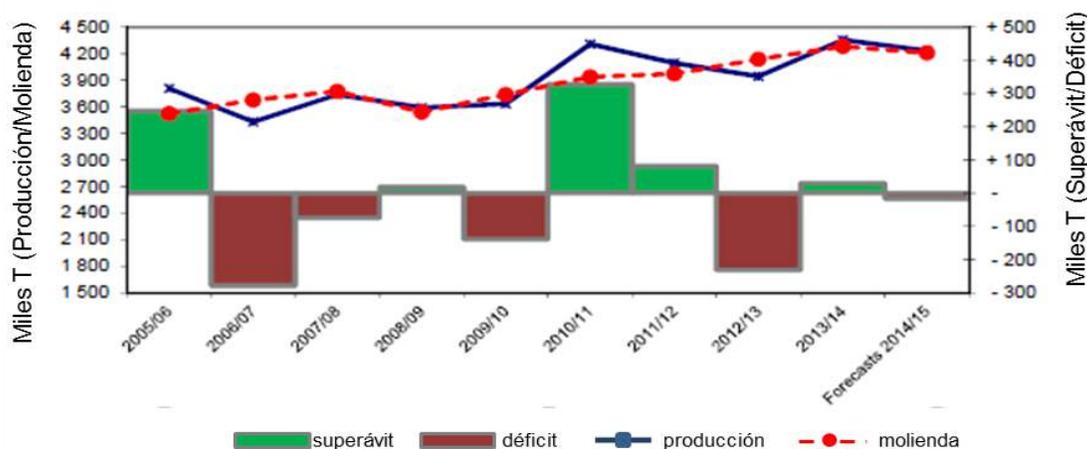
Cuadro No. 11. Historial de la producción de grano de cacao en miles de Toneladas de los principales países por continente

	2012/13		Estimates 2013/14		Forecasts 2014/15	
Africa	2836	71.9%	3194	73.3%	3061	72.3%
Cameroon	225		211		205	
Côte d'Ivoire	1449		1746		1720	
Ghana	835		897		810	
Nigeria	238		248		235	
Others	89		92		91	
America	622	15.8%	708	16.2%	708	16.7%
Brazil	185		228		215	
Ecuador	192		220		230	
Others	246		259		263	
Asia & Oceania	487	12.3%	454	10.4%	464	11.0%
Indonesia	410		375		380	
Papua New Guinea	41		40		42	
Others	36		38		42	
World total	3945	100.0%	4355	100.0%	4232	100.0%

Fuente; ICCO Quartely Bulletin of cacao Statistics, Vol XLI. No. 1. Publicado 27-febrero-2015.

Según la Organización Internacional de Cacao –ICCO-, la producción mundial en el año cacaotero (Octubre a Septiembre) 2012-2013 fue de 3,942 mil TM, y para la temporada 2013–2014 fue de 4,345 mil TM, esto indica un registro de incremento anual en la producción mundial equivalente a un 10,22% con respecto al período anterior. Por su parte el consumo o molienda de cacao también mantiene un ritmo creciente que supera el 3,5% anual (en los 2 últimos años) en el año cacaotero la industria y el mundo consumieron 4,262 mil TM, a pesar que el balance muestra que se produjo más que el consumo el déficit acumulado de acuerdo al Reporte Anual de la ICCO es de 160 mil TM, casi 110 mil TM más de las 52 mil que se habían estimado a los inicios de la temporada.

Grafica 1. Análisis del superávit o déficit de cacao en función del historial de producción global de cacao y la molienda



Fuente: Boletín informativo ICCO.

El análisis histórico de 10 años de temporadas de producción de cacao a nivel mundial nos indica un ritmo constante de crecimiento de la producción mundial; sin embargo, también de forma más pronunciadamente indica un aumento de la

molienda de cacao, lo cual muestra una proyección de déficit de grano a nivel mundial, situación que se ha venido arrastrando de temporadas pasadas. Según la presidencia de la Organización Internacional del Cacao –ICCO, en el Congreso Mundial de Cacao realizado en Ámsterdam en el mes de junio del 2014, se indicó que es necesario tomar medidas necesarias para fomentar la producción de cacao, ya que se proyecta que el déficit actual de 150 mil TM al año será exponencial para el año 2020, lo que convertirá al Chocolate en un artículo de lujo; algunos centros de investigación como el Centro Internacional de Cuarentena del Cacao (ICQC, por sus siglas en inglés) de la Universidad de Reading, Inglaterra, han tomado medidas al respecto al mantener un programa de cuarentena del cacao, donde preservan ejemplares de varios países convirtiéndose en un banco de semilla.

Cuadro No. 12. Historial de variación de la producción de los principales países productores de cacao en grano en Toneladas Métricas.

Principales productores	2010	2011	2012	2013*	Var. %
Costa de Marfil	1.242.000	1.511.000	1.486.000	1.449.000	↓ -2,5%
Ghana	632.000	1.024.000	879.000	835.000	↓ -5,0%
Indonesia	550.000	440.000	440.000	410.000	↓ -6,8%
Nigeria	235.000	240.000	235.000	225.000	↓ -4,3%
Camerún	208.000	228.000	210.000	205.000	↓ -2,4%
Ecuador	150.000	160.000	198.000	192.000	↓ -3,0%
Brasil	161.000	199.000	220.000	185.000	↓ -15,9%
Rep. Dominicana	58.000	54.000	60.000	61.000	↑ 1,7%
Perú	43.000	54.000	50.000	51.000	↑ 2,0%
Colombia	40.000	35.000	45.000	48.000	↑ 6,7%
Nueva guinea	39.000	47.000	37.000	40.000	↑ 8,1%
Venezuela	18.000	18.000	18.000	18.000	→ 0,0%
Malasia	15.000	7.000	10.000	10.000	→ 0,0%
Producción mundial (tn)	4.308.000	3.990.000	4.085.000	3.929.000	↓ -3,8%

Fuente: ICCO, septiembre 2014.

Respecto al historial de la oferta de grano de cacao se observa una variación negativa en los principales países productores con relación a los últimos 4 años, aunque una emergente o positiva variación en países principalmente americanos que han apostado a una mejora de la productividad. Sin embargo la variación total

de la producción mundial de grano de cacao de los últimos cuatro años es negativa con un 3.8%.

Por su parte la demanda, según datos de la Fundación Mundial del Cacao (WCF) el cacao registra crecimiento acumulativo de un 3% promedio anual en los últimos 100 años, esta tendencia se mantiene y se observa que hay movimientos muy interesantes a nivel de la demanda de grano por parte de países, provocando el incremento de precios y dando lugar a operaciones especulativas. Se adjudica esta tendencia principalmente a los distintos y crecientes mercados emergentes que requieren de grano seco de cacao para satisfacer su consumo, tal es el caso del continente asiático, donde destaca Indonesia quien tuvo un 41% de tasa de crecimiento anual en cantidad de consumo de grano de cacao entre 2010-2014 en relación a importaciones de este producto. Otros casos a destacar son China e India, y por Europa el mercado de la Federación Rusa, quienes poco a poco adoptan el chocolate dentro de sus dietas, en especial China que en 2010 consumía alrededor de 40 mil toneladas métricas, ahora consume 70 mil casi el doble en 4 años y sigue en aumento; por su parte India, en el mismo período creció también de 25 mil a 40 mil toneladas métricas. La Federación Rusa contribuyó para que el continente europeo continúe siendo el principal consumidor de chocolate, a pesar de las crisis del año 2008 y sus secuelas.

Esta disposición de aumento de la demanda y disminución de la oferta, proyecta según ICCO un desabastecimiento de grano de cacao en el planeta para el año 2020.

A nivel de continente Americano, en su conjunto producen grano de cacao en un 17% respecto a la producción mundial de grano de cacao, estando distribuida esta producción en 27 países, destacando América del Sur quien produce el 74.7%, el Caribe con un 11.5% y un 11.3% de América del Norte (México) y un 2.5% lo produce América Central. Los mayores productores de grano de cacao en la región americana son: Brasil, Ecuador, Perú, México y Colombia.

Guatemala representa un 1.82% de la producción total de América y en el contexto mundial, la producción de Guatemala representa el 0.11% del total.

Cuadro No. 13. Distribución de producción y área cosechada por país en el continente Americano. Periodo 2011-2013. En Toneladas Métricas y Hectáreas.

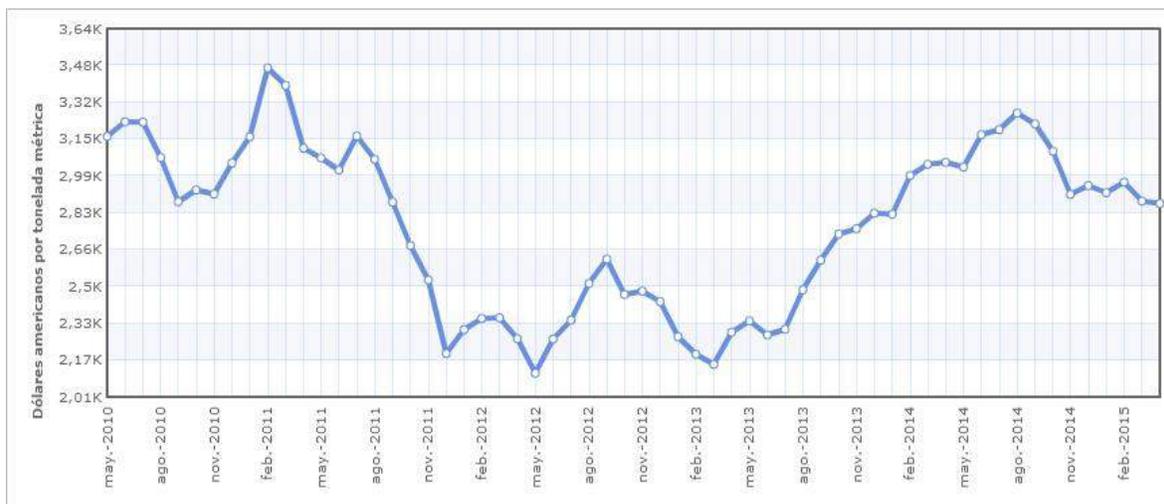
PAIS	Producción Cosechada en T			% del total	Area Cosechada en Ha			% del total
	2011	2012	2013		2011	2012	2013	
Belice	26.00	68.00	66.00	0.01	202.00	202.00	643.00	0.04
Costa Rica	690.00	700.00	700.00	0.10	4,605.00	4,660.00	4,660.00	0.27
El Salvador	179.00	180.00	185.00	0.03	789.00	800.00	800.00	0.05
Guatemala	11,594.00	12,451.00	13,127.00	1.82	4,130.00	4,270.00	4,340.00	0.26
Honduras	1,499.00	1,065.00	1,100.00	0.15	3,012.00	1,660.00	1,700.00	0.10
Nicaragua	1,742.00	1,800.00	2,000.00	0.28	6,348.00	6,400.00	6,500.00	0.38
Panamá	711.00	749.00	750.00	0.10	4,309.00	4,550.00	4,550.00	0.27
Bolivia	4,579.77	4,762.68	4,949.50	0.69	8,491.42	8,679.82	8,855.68	0.52
Brasil	248,524.00	253,211.00	256,186.00	35.51	680,484.00	684,333.00	689,276.00	40.57
Perú	56,499.00	62,492.00	71,175.41	9.86	84,174.00	91,497.00	97,658.13	5.75
Colombia	37,202.00	41,670.00	46,739.00	6.48	99,205.00	102,901.89	107,728.00	6.34
Ecuador	224,163.00	133,322.99	128,446.00	17.80	399,467.00	390,176.28	402,434.00	23.68
Venezuela	22,856.00	24,214.00	31,236.00	4.33	54,679.00	56,291.00	59,757.00	3.52
Cuba	1,510.00	2,027.00	1,425.00	0.20	5,153.00	4,203.00	4,303.00	0.25
Dominica	300.00	200.00	200.00	0.03	4,500.00	4,000.00	4,000.00	0.24
Granada	700.00	800.00	900.00	0.12	1,100.00	1,250.00	1,290.00	0.08
Guyana	427.00	430.00	450.00	0.06	1,069.00	1,070.00	1,100.00	0.06
Haití	9,560.00	10,000.00	10,000.00	1.39	21,971.00	22,000.00	22,000.00	1.29
Jamaica	499.00	1,393.00	997.00	0.14	2,000.00	3,800.00	3,800.00	0.22
República Dominicana	54,279.00	72,225.00	68,020.57	9.43	153,219.00	150,943.40	150,943.40	8.88
San Vicente y Granadinas	209.00	215.00	220.00	0.03	768.00	780.00	785.00	0.05
Santa Lucía	130.00	135.00	140.00	0.02	73.00	75.00	80.00	0.00
Suriname	15.00	15.00	15.00	0.00	176.00	176.00	176.00	0.01
Trinidad y Tabago	400.00	500.00	500.00	0.07	3,750.00	4,700.00	4,800.00	0.28
México	83,000.00	82,000.00	82,000.00	11.36	118,000.00	117,000.00	117,000.00	6.89
RESUMEN POR REGION DE AMERICA								
América del Norte	83,000.00	82,000.00	82,000.00	11.36	118,000.00	117,000.00	117,000.00	6.89
América Central	16,441.00	17,013.00	17,928.00	2.48	141,395.00	139,542.00	140,193.00	8.25
Caribe	68,029.00	87,940.00	82,867.57	11.49	192,534.00	191,751.40	192,001.40	11.30
América del Sur	593,823.77	519,672.67	538,731.91	74.67	1,327,745.42	1,335,125.00	1,366,984.81	80.45
TOTALES			721,527.48	100			1,699,179.21	100

288794 qq
6200 mz

Fuente: Elaboración propia con datos FAOSTAT & TradeMap.

En el comercio global los precios del grano seco de cacao son referenciados por los precios establecidos en las bolsas de valores de Londres y Nueva York, ya que es donde se realizan las principales operaciones de comercio exterior, son variables por la dinámica de oferta y demanda, y son afectados por operaciones especulativas, al igual que con otros commodities, de hecho es usual que en septiembre u octubre, cuando la ICCO anuncia si habrá déficit o superávit, se presenten movimientos en los precios internacionales del cacao.

Grafica 2. Historial de precios de grano seco de cacao, periodo mayo 2010 a abril 2015



Descripción: Cocoa beans, International Cocoa Organization cash price, CIF US and European ports, Dólares americanos por tonelada métrica

Fuente: Index mundi. <http://www.indexmundi.com>.

Cuadro No. 14. Precios promedio anuales según bolsas de valores de grano seco de cacao por Tonelada métrica. Periodo 2008-2014.

Precios Internacionales promedio anual de cacao en grano/Tonelada (PPA)						
2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
\$ 2,573.00	\$ 2,916.00	\$ 3,132.00	\$ 2,978.49	S. 2,377.07	\$ 2,439.09	\$ 3,025

Fuente: Elaboración propia con datos FAOSTAT & Index mundi.

Al referirse al historial de precios en términos generales estos se han mantenido en niveles interesantes aunque se presentó una baja en precios durante la temporada octubre 2011 - septiembre 2012, esta no afectó grandemente en los promedios, así mismo esta baja coincide con la elevación de la producción en esa temporada. Según los precios promedio anual para el año 2014 estos oscilan entre US\$2503 y US\$3025, la tendencia es que al inicio de la temporada de cosecha en el mes de octubre el nivel de precios es medio alto, a medida que la cosecha avanza se registran descensos, conforme el incremento en volumen de cacao que entra al mercado, posteriormente en los últimos meses de cosecha debido a un clima demasiado seco en África los precios se vuelven a recuperar elevando de nuevo los

promedios. Otro aspecto que afecta el alza en precios es el anuncio de déficit por parte de ICCO.

La molienda también repercute en los precios pues la industria no ha podido recuperar las reservas que se consumieron en el periodo 2008 a 2010 años en los que la producción superó levemente la molienda, al no haber grandes stocks de cacao en grano, se genera una presión en la demanda que ha mantenido los precios en niveles altos, adecuados para los países productores, según ICCO, no se esperan cambios extremos en los precios.

La dinámica del comercio internacional del cacao, se da en función de seis segmentos o grupo de productos de cacao, el flujo de los productos del cacao a nivel de países en el comercio global se puede analizar en función de la balanza comercial por las partidas presupuestarias: 1) grano de cacao seco, 2) cascara, cascarilla, película y otros residuos de cacao, 3) pasta de cacao, 4) manteca, grasa y aceite de cacao, 5) cacao en polvo sin edulcorantes, y 6) chocolate y demás preparaciones alimenticias que contengan cacao.

4.1.1. Grano de cacao seco

Cuadro No. 15. Valor de exportaciones e importaciones, y balance de la partida arancelaria 180100. Cacao en grano, entero o partido crudo o tostado. A nivel global. Periodo 2010-2014.

Descripción	valor US \$ en 2010	valor US \$ en 2011	valor US \$ en 2012	valor US \$ en 2013	valor US \$ en 2014
Exportaciones totales	8,474,766.0	9,709,849.0	10,247,244.0	8,169,676.0	10,418,673.0
Importaciones totales	10,024,026.0	12,829,734.0	8,525,922.0	7,875,361.0	9,776,423.0
BALANCE	(1,549,260.0)	(3,119,885.0)	1,721,322.0	294,315.0	642,250.0

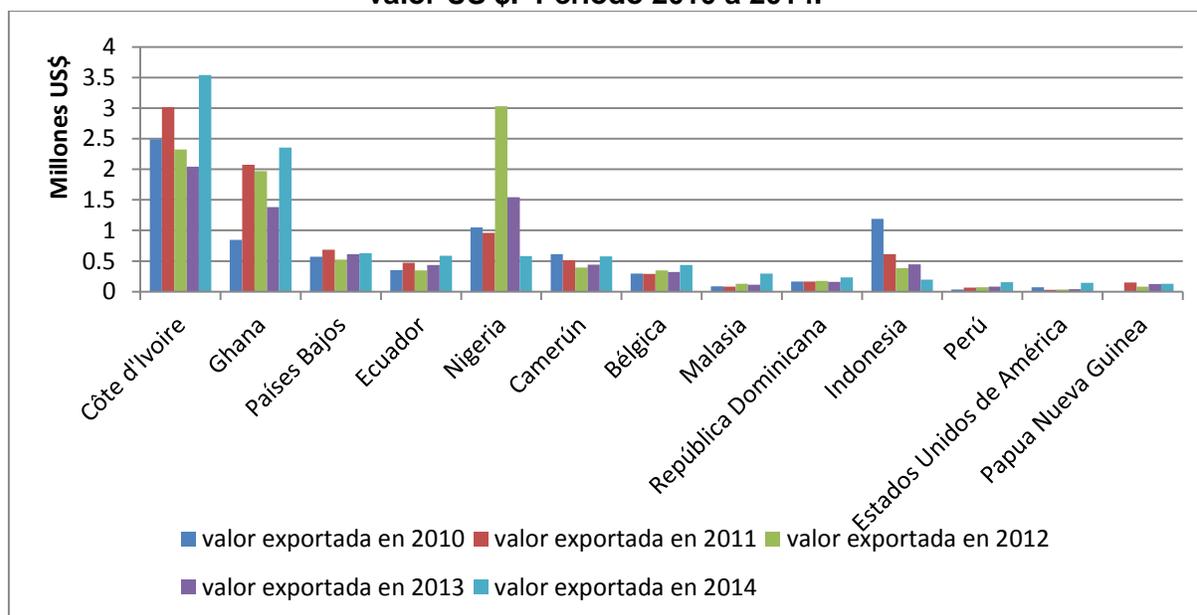
Fuente: Elaboración propia con datos reportados en TradeMap.

La principal forma de comercializar cacao es a través del grano seco de cacao en sus distintas presentaciones. Este flujo comercial a nivel global representa la segunda actividad comercial que genera mayor valor solo después de la comercialización del chocolate y sus derivados. Aunque los últimos años ha existido un superávit de mayores exportaciones versus importaciones el balance acumulado arrastra un déficit de más de 2 millones de dólares para la balanza comercial global.

En un análisis del comportamiento histórico de los principales países exportadores de cacao en grano (partida 180100), se destaca la creciente exportación de este

último año (2014) de Costa de Marfil y Ghana. La participación de los Países Bajos en la exportación de grano es en función de ser un país de intermediación para abastecer a países Europeos. Muy relevante la participación de Ecuador entre los cuatro principales países, destacando que estos son los mayores productores de cacao fino y de aroma.

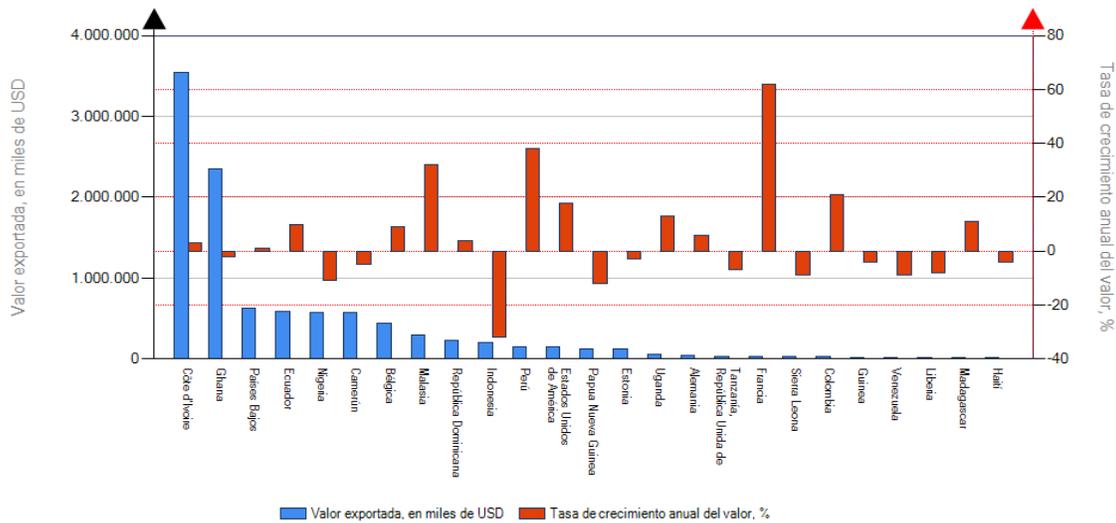
Grafica 3. Principales países exportadores de cacao seco en grano, representado en valor US \$. Periodo 2010 a 2014.



Fuente: Elaboración propia con datos reportados en TradeMap.

En el mercado externo de exportaciones de cacao para el año 2014, es de destacar que la mayoría de países tienen una tasa de crecimiento anual positiva. Destacando Ecuador quien está entre los primeros cinco exportadores con una tasa de crecimiento del 10% en comparación a Nigeria que decreció también un 10%, Malasia con un crecimiento del 30%, República Dominicana con un crecimiento del 5% y Perú creció casi llegando al 40%, convirtiéndose en el tercer país de Latinoamérica entre los mayores exportadores de cacao, solo detrás de Ecuador y República Dominicana.

Grafica 4. Lista de países exportadores de cacao seco en grano y tasa de crecimiento histórico, representado en valor US \$. Periodo 2014.



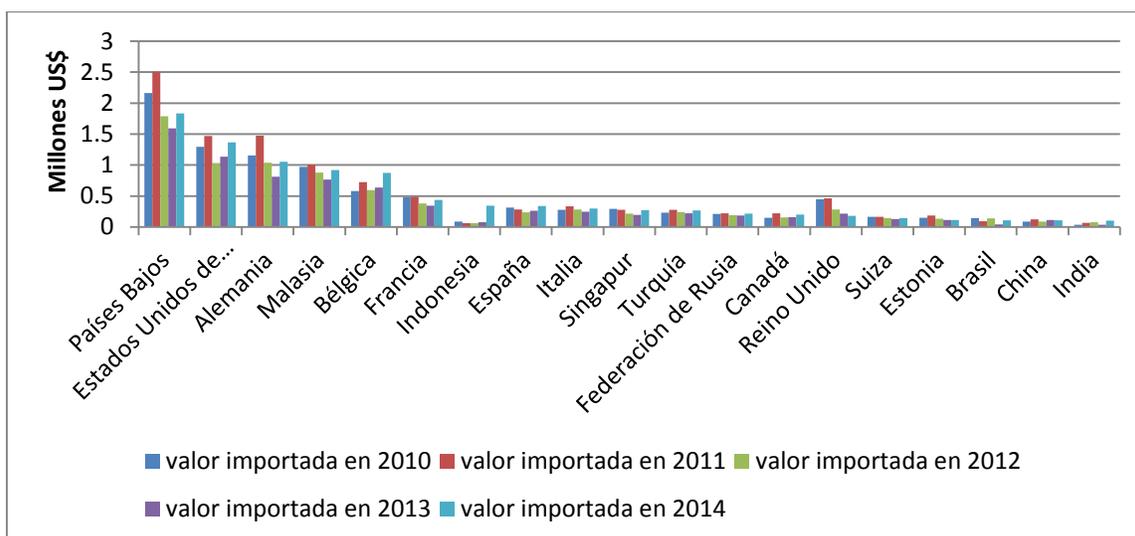
Fuente: Estadísticas de comercio en TradeMap.

Respecto al mercado de importaciones de cacao en grano seco, este sigue siendo dominado el flujo de comercio por los países europeos, quienes son los que se han posicionado en el mercado mundial con industrias chocolateras, principalmente los Países Bajos, Alemania, Bélgica, Francia y la creciente participación de España e Italia, y la tradicional Suiza. Así mismo Estados Unidos sigue posicionado como el segundo importador de grano seco de cacao y el más fuerte en las industrias chocolateras. Guatemala cuenta con relaciones comerciales con este grupo de países de Europa a través del Acuerdo de Asociación entre Centroamérica y la Unión Europea, siendo el cacao y chocolate uno de los productos de interés.

Otro aspecto que destaca es la participación de Malasia en las importaciones de grano de cacao, la cual es mayor a sus exportaciones, lo cual nos da indicios de que han aumentado su consumo.

Durante el año 2014 la tasa de crecimiento anual de importaciones globales de cacao en grano incremento en un 25%. Así mismo, respecto a la tasa acumulada anual de crecimiento en el periodo 2010-2014 EE.UU., Bélgica, España, Italia, Turquía y la Federación de Rusia, tienen tasas positivas. Sin embargo, durante el último periodo 2013-2014, todos los países tienen tasas positivas muy representativas, que van desde 14% hasta un 40% y una participación record de Indonesia con un incremento de 341%.

Grafica 5. Principales países importadores de cacao seco en grano, representado en valor US \$. Periodo 2010 a 2014.



Fuente: Elaboración propia con datos reportados en TradeMap.

Cuadro No. 16. Lista de los principales países importadores de cacao seco en grano y su tasa de crecimiento anual. Periodo 2014.

Importadores	Valor importada en 2014 (miles de USD)	Saldo comercial 2014 (miles de USD)	Tonelada importada en 2014	Crecimiento anual en valor entre 2010-2014 (%)	Crecimiento anual en cantidad entre 2010-2014 (%)	Tasa de crecimiento anual en valor entre 2013-2014 (%)	Participación en las importaciones mundiales (%)
Mundo	9776423	642250	3157092	-4	0	25	100
Países Bajos	1832442	-1203393	634717	-8	-4	15	18,7
Estados Unidos de América	1365477	-1221594	441367	-1	1	20	14
Alemania	1052061	-1005342	333358	-8	-5	30	10,8
Malasia	918697	-624528	298524	-4	-2	20	9,4
Bélgica	873236	-437011	263606	7	12	37	8,9
Francia	436066	-401598	137724	-5	-1	26	4,5
Indonesia	341437	-144945	109410	33	41	341	3,5
España	341003	-340994	109001	1	5	31	3,5
Italia	296339	-295443	91746	-2	2	20	3
Singapur	269997	-269261	81072	-5	-4	40	2,8
Turquía	266702	-258195	91119	1	7	20	2,7
Federación de Rusia	213129	-213126	60873	-1	2	14	2,2

Fuente: Elaboración propia con datos reportados en TradeMap.

En el mercado internacional existen otras formas de comercializar los productos de cacao, los cuales han tomado importancia en la generación de valor en sus

transacciones. Los siguientes cuadros describen la dinámica de comercio global entre países respecto a los distintos productos de cacao y su balance comercial.

4.1.2. Cascara, cascarilla, película y otros residuos de cacao

Cuadro No. 17. Valor de exportaciones e importaciones, y balance de la partida arancelaria 180200. Cascara, cascarilla, películas y demás residuos de cacao. Nivel global. Periodo 20010-2014.

Descripción	valor US \$ en 2010	valor US \$ en 2011	valor US \$ en 2012	valor US \$ en 2013	valor US \$ en 2014
Exportaciones totales	268,395.0	292,539.0	836,335.0	274,470.0	31,679.0
Importaciones totales	38,738.0	50,491.0	45,218.0	33,288.0	35,275.0
BALANCE	229,657.0	242,048.0	791,117.0	241,182.0	(3,596.0)

Fuente: Elaboración propia con datos reportados en TradeMap.

Destaca principales exportadores: Países Bajos, Ghana, Alemania, Indonesia y España. Y los principales importadores: España, Países Bajos, Malasia, Bélgica, Francia, República de Corea e Italia.

4.1.3. Pasta de cacao

Cuadro No. 18. Valor de exportaciones e importaciones, y balance de la partida arancelaria 180300. Pasta de cacao, incluso desgrasada. Nivel global. Periodo 20010-2014.

Descripción	valor US \$ en 2010	valor US \$ en 2011	valor US \$ en 2012	valor US \$ en 2013	valor US \$ en 2014
Exportaciones totales	2,510,769.0	2,941,583.0	2,466,150.0	2,588,062.0	3,525,290.0
Importaciones totales	3,014,584.0	3,572,620.0	3,029,983.0	3,050,331.0	3,349,431.0
BALANCE	(503,815.0)	(631,037.0)	(563,833.0)	(462,269.0)	175,859.0

Fuente: Elaboración propia con datos reportados en TradeMap.

La pasta de cacao genera un mayor flujo de valor comercial entre las naciones que la comercializan en comparación a la cascara o cascarilla de cacao, ya que por ser el resultante del tostado, la molienda y el refinado del cacao en grano tras haberlo limpiado, secado y descascarillado; sus usos son principalmente para la elaboración de chocolates, confitería, galletería y pastelería, así como en helados. Los principales países exportadores son: Costa de Marfil, Países Bajos, Ghana,

Alemania, Indonesia, Francia, Malasia y Estados Unidos de América. Y los principales importadores: Países Bajos, Francia, Alemania, Bélgica, Estados Unidos de América, Polonia, Federación de Rusia, Malasia, España y China.

4.1.4. Manteca, grasa y aceite de cacao

Cuadro No. 19. Valor de exportaciones e importaciones, y balance de la partida arancelaria 180400. Manteca, grasa y aceite de cacao.

Nivel global. Periodo 20010-2014.

Descripción	valor US \$ en 2010	valor US \$ en 2011	valor US \$ en 2012	valor US \$ en 2013	valor US \$ en 2014
Exportaciones totales	4,250,947.0	3,549,728.0	2,818,680.0	3,684,315.0	5,681,486.0
Importaciones totales	4,146,498.0	3,775,614.0	2,588,561.0	3,508,995.0	5,770,508.0
BALANCE	104,449.0	(225,886.0)	230,119.0	175,320.0	(89,022.0)

Fuente: Elaboración propia con datos reportados en TradeMap.

La manteca, grasa y aceite de cacao como productos son mayormente comercializados que la cascara o cascarilla de cacao y que la pasta de cacao, este tipo de productos provienen principalmente de la elaboración de licor de cacao al extraer los alcoholes y líquidos se separa la manteca, y esta es utilizada principalmente para producir productos de cuidado de la piel, así como también para la elaboración de leche y chocolate blanco, también se usa para hacer cacao en polvo, por su larga vida en anaquel. Otro uso es el de productos farmacéuticos diseñados para aliviar la artritis y prevenir enfermedades cardíacas.

Esta línea de productos provenientes del grano de cacao genera una mayor actividad en valor de transacción comercial. Destacan los mayores exportadores de estos productos: Países Bajos, Indonesia, Malasia, Costa de Marfil, Alemania, Francia, Ghana, Singapur, Estados Unidos de América, Nigeria y Brasil. Y los principales países importadores son: Alemania, Estados Unidos de América, Bélgica, Países Bajos, Francia, Reino Unido, Federación de Rusia, Italia, Suiza, Japón y Canadá.

4.1.5. Cacao en polvo sin edulcorantes

Cuadro No. 20. Valor de exportaciones e importaciones, y balance de la partida arancelaria 180500. Cacao en polvo sin azucarar ni otro edulcorante. Nivel global. Periodo 20010-2014.

Descripción	valor US \$ en 2010	valor US \$ en 2011	valor US \$ en 2012	valor US \$ en 2013	valor US \$ en 2014
Exportaciones totales	2,742,040.0	3,444,188.0	3,245,244.0	2,571,359.0	2,031,930.0
Importaciones totales	2,587,364.0	3,501,264.0	3,319,124.0	2,695,332.0	2,128,043.0
BALANCE	154,676.0	(57,076.0)	(73,880.0)	(123,973.0)	(96,113.0)

Fuente: Elaboración propia con datos reportados en TradeMap.

El cacao en polvo resulta de la separación de la manteca de la manteca de cacao y es utilizado en la industria chocolatera como un paso intermedio para la elaboración de confituras de chocolate y en la repostería, principalmente. Los principales países exportadores de cacao en polvo son: Países Bajos, Malasia, Alemania, Francia, España, Indonesia, Singapur y Costa de Marfil. Los principales países importadores de este producto en los últimos cinco años son: Estados Unidos de América, Francia, Alemania, Países Bajos, Federación de Rusia, China, Italia, Canadá y Japón.

4.1.6. Chocolate y demás preparaciones alimenticias que contengan cacao

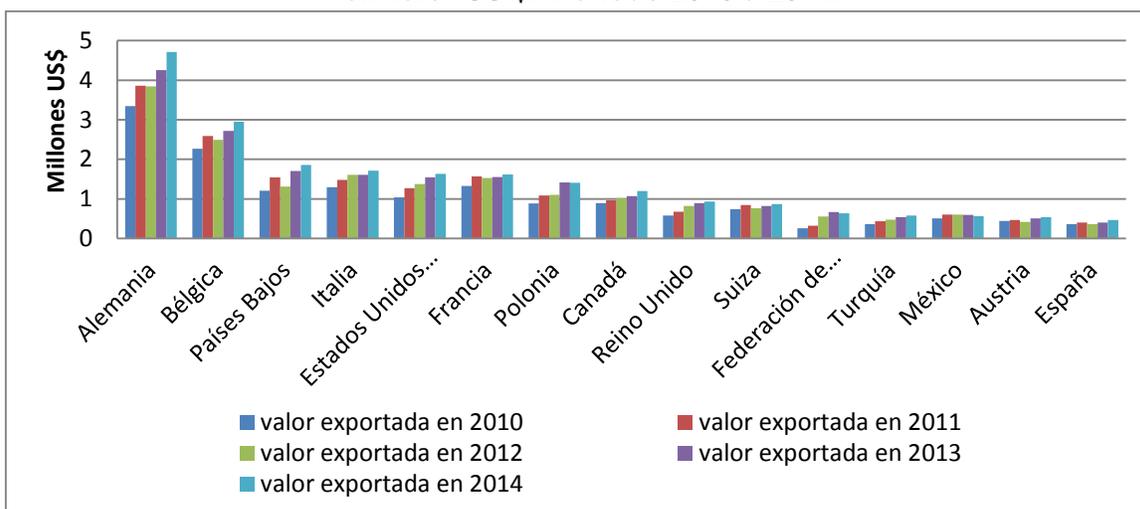
Cuadro No. 21. Valores a nivel global de exportaciones e importaciones, y balance de la partida arancelaria 180600. Chocolate y demás preparaciones alimenticias que contengan cacao. Periodo 20010-2014.

Descripción	valor US \$ en 2010	valor US \$ en 2011	valor US \$ en 2012	valor US \$ en 2013	valor US \$ en 2014
Exportaciones totales	20,004,298.0	23,275,051.0	23,576,244.0	25,799,178.0	27,181,500.0
Importaciones totales	19,371,471.0	22,814,302.0	23,278,282.0	25,382,726.0	26,849,961.0
BALANCE	632,827.0	460,749.0	297,962.0	416,452.0	331,539.0

Fuente: Elaboración propia con datos reportados en TradeMap.

El chocolate resulta ser el producto más apetecible comercialmente resultante del grano de cacao. El balance comercial mundial de exportaciones e importaciones de chocolate resulta ser positivo, dando a reflejar que en este rubro no existe un déficit histórico en los últimos cinco años. Así mismo el flujo de valor comercial de este producto transformado del cacao resulta ser el más alto de los subproductos del cacao. Y la tendencia del comercio global va en aumento respecto a la demanda de dicho producto. En referencia del flujo de valor mundial que genera el chocolate respecto al grano de cacao como materia prima del mismo, es una relación de generación de valor de 2.7 veces más en exportaciones y 2.8 veces más en importaciones.

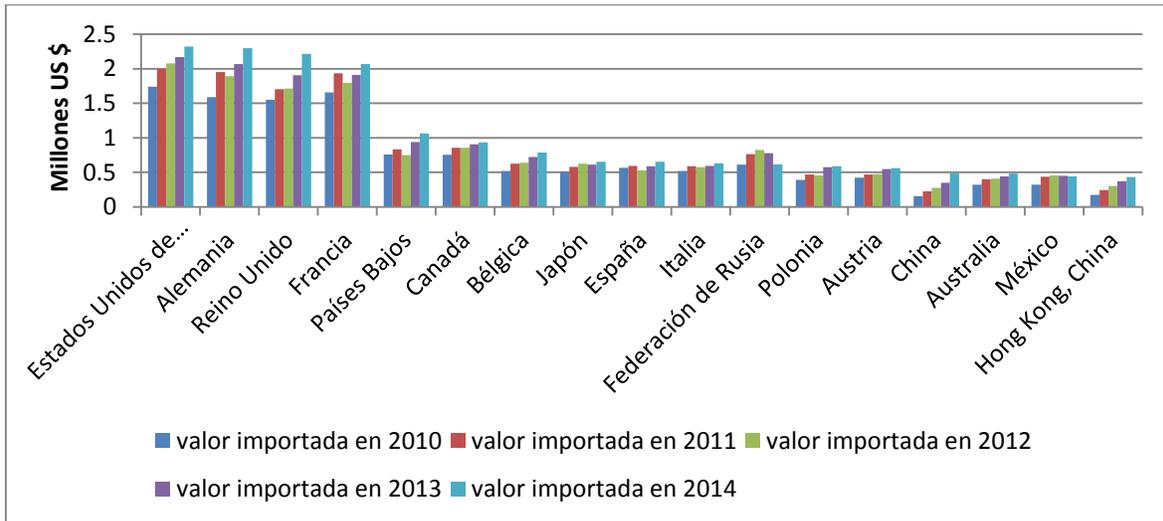
Grafica 6. Principales países exportadores de Chocolate, representado en valor US \$. Periodo 2010 a 2014.



Fuente: Elaboración propia con datos reportados en TradeMap.

Se refleja la dominancia de los países europeos, Alemania, Bélgica, Países Bajos, Italia, Francia, Polonia, Reino Unido, Suiza entre otros. Por parte de América la industria chocolatera en Estados Unidos de América está posicionada como los primeros 5 países exportadores de este producto. Destaca la participación de México en este grupo de los 15 países más exportadores ocupando la posición 13. En el mercado de exportación de chocolate, algo a destacar es que los principales países reportan incremento en el flujo de valor de exportar chocolate.

Grafica 7. Principales países importadores de Chocolate, representado en valor US \$. Periodo 2010 a 2014.

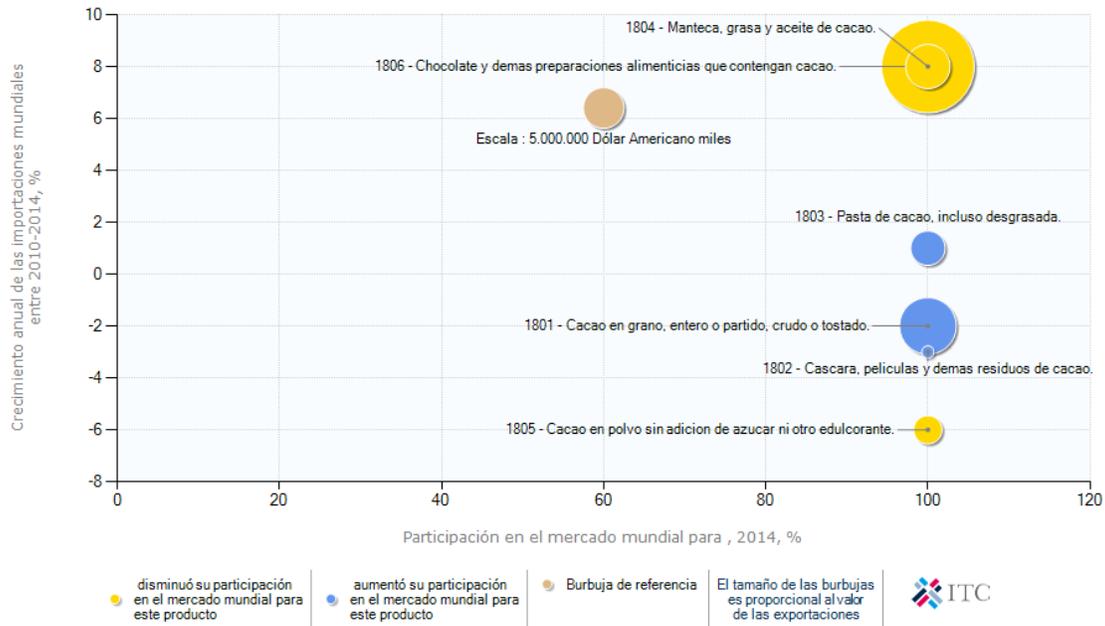


Fuente: Elaboración propia con datos reportados en TradeMap.

El principal importador de chocolate es Estados Unidos de América, seguido muy cercanamente de Alemania, Reino Unido y Francia, como los principales importadores de chocolate en Europa. Es destacable observar la tendencia creciente anual en la importación del producto, así mismo destaca la incorporación de países asiáticos como Japón y China que están incrementando su consumo de chocolate. Por parte de América latina México está presente entre los principales países importadores de chocolate por ser un mercado atractivo por su alta población.

A nivel de continente se puede observar que en conjunto el continente europeo domina las importaciones de chocolate. Se estima que el continente Europeo consume más chocolate per cápita que el resto de los continentes sumados. Esto quiere decir que si sumamos el chocolate que se come en Australia, Asia, África y América no iguala la cantidad de chocolate que se consume en Europa. Los principales países que marcan que estos números de consumo de chocolate sean tan altos, en primer lugar Suiza consumo per cápita de 11,8 kg al año, seguido por Alemania que ronda entre los 11.5 kg por persona y el Reino Unido con un 10.5 Kg por persona por año.

Grafica 8. Tamaño de la oferta global y crecimiento de la demanda internacional para los productos de cacao exportados en el año 2014.



Fuente: Estadísticas de comercio en TradeMap.

Durante el año 2014 el chocolate y demás preparados que contengan cacao, tuvo un crecimiento anual de las importaciones mundiales del 8% y representa el rubro de mayor valor de exportaciones. La manteca, grasa y aceite de cacao tuvo un importante crecimiento anual de las importaciones en un 7% y es superado en valor de exportaciones por el chocolate y el grano de cacao. Otro producto que represento un crecimiento anual en las importaciones es la pasta de cacao que creció en un 1%. Los anteriores productos disminuyeron su participación en el mercado mundial. El grano de cacao aunque tuvo un aumento en la participación en el mercado mundial, indicó un decrecimiento anual de las importaciones del -2%, así mismo representa la segunda fuente de valor por exportaciones únicamente superado por el chocolate. La cascara, película y otros residuos de cacao, aunque representa un valor mínimo en exportaciones respecto a los otros rubros, tuvo un crecimiento en la participación en el mercado mundial, y presenta un decrecimiento anual de las importaciones de -3%. El cacao en polvo decreció tanto en su participación en el mercado mundial y en las importaciones decreció un -6%.

La tendencia indica que la demanda de mercado internacional está requiriendo principalmente chocolate, manteca y pasta de cacao entre los productos procesados. En el caso del grano de cacao aunque creció anualmente, la tendencia es que este se está comercializando con un valor agregado en el mercado internacional.

4.2 Situación de los segmentos de mercado actuales de la cadena de cacao de Guatemala

4.2.1 Comercio Nacional de cacao

Para el año 2014 la producción nacional de cacao reporta 1,313 toneladas métricas de grano seco que representa un incremento del 29%, así mismo hay un incremento del 13% del área cosechada con un total reportado de 4,406 hectáreas, ambos incrementos respecto al año 2007. Algunas de las consideraciones históricas es que se ha presentado un 3.8% de crecimiento promedio anual de la producción y un incremento promedio anual del 1.8% del área cosechada. El rendimiento promedio calculado ha aumentado en 7 años al respecto del 15%, siendo para el año 2014 de 0.30 TM/hectárea.

Como una referencia técnica, expertos mencionan que la unidad productiva mínima rentable es de 2.5 hectáreas con rendimientos mínimos de 0.5 TM/hectárea. Aportando que con mejoras en innovación tecnológica y aumento en densidades de siembra pueden alcanzarse dichos rendimientos.

Cuadro No. 22. Área cosechada, producción y rendimientos de cacao. Periodo 2007-2014.

Año	Área Cosechada Ha	Producción en TM	Rendimiento (TM/Ha)	Rendimiento (kg/Ha)
2,007	3,892.31	1,014.97	0.26	260.78
2,008	3,916.08	1,043.76	0.27	266.54
2,009	3,916.08	1,061.57	0.27	271.09
2,010	3,986.01	1,073.54	0.27	269.33
2,011	4,125.87	1,161.82	0.28	281.65
2,012	4,265.73	1,247.73	0.29	292.55
2,013	4,335.66	1,259.55	0.29	290.55
2,014	4,405.59	1,313.64	0.30	303.03

Fuente: Elaboración propia con datos reportados en BANGUAT-INE-MAGA.

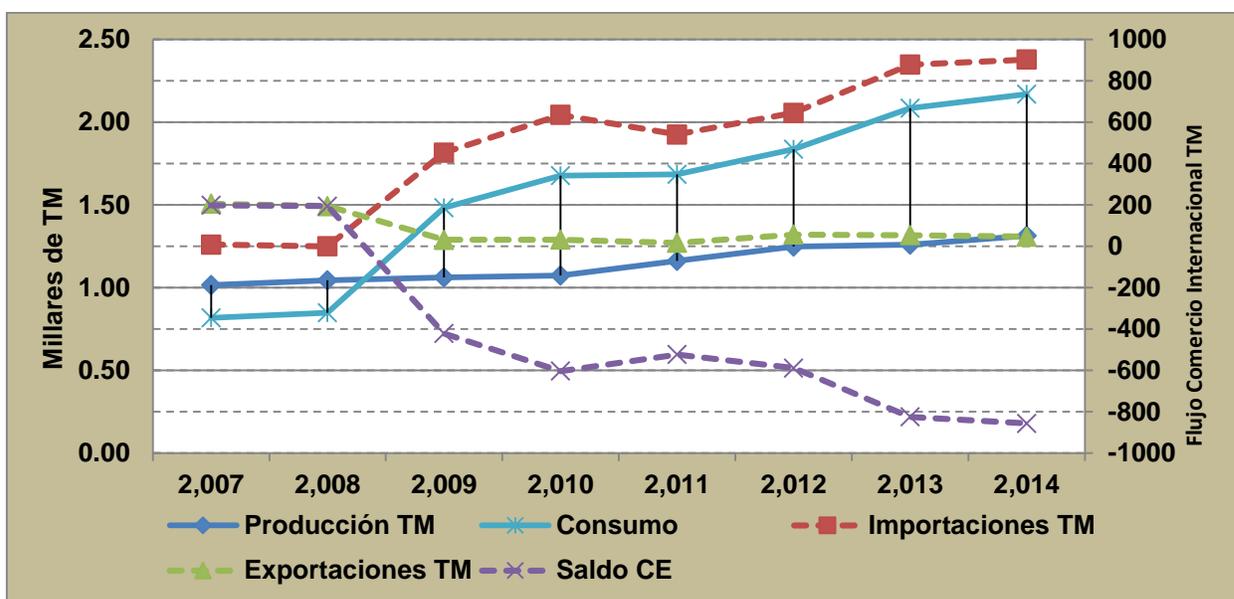
El destino de la producción de cacao de Guatemala, según registros del BANGUAT el 4% del grano de cacao tiene como destino el mercado externo, por consiguiente el 96% se beneficia y transforma a nivel nacional. Sin embargo del grano de cacao que se procesa en Guatemala tanto en las grandes industrias como en las industrias artesanales locales, no es suficiente para abastecer la demanda nacional la cual ha ido en aumento, por lo que a partir del año 2,009 se incrementaron las importaciones de grano de cacao para satisfacer la demanda.

Cuadro No. 23. Producción nacional, comercio exterior y consumo de grano de cacao. Periodo 2007-2014.

Descrip./Año	2,007	2,008	2,009	2,010	2,011	2,012	2,013	2,014
Producción TM	1,014.97	1,043.76	1,061.57	1,073.54	1,161.82	1,247.73	1,259.55	1,313.64
Importaciones TM	8.08	0	453.15	635.37	540.43	645.1	878.45	903.0
Exportaciones TM	206.25	194.6	31.67	32.07	17	56.57	53.7	47.0
Saldo CE	198.17	194.6	-421.48	-603.3	-523.43	-588.53	-824.75	-856
Consumo	816.80	849.16	1,483.05	1,676.84	1,685.25	1,836.26	2,084.30	2,169.64

Fuente: Elaboración propia con datos reportados en FAOSTAT, TradeMap y SIECA-BANGUAT

Grafica 9. Balance de la producción y consumo nacional de cacao. Periodo 2007-2014



Fuente: Elaboración propia con datos reportados en FAOSTAT, TradeMap y SIECA-BANGUAT

Ante el aumento en el consumo de cacao a nivel nacional, un efecto a tomar en cuenta es la brecha que se está incrementando entre la producción nacional y el consumo de grano de cacao, aunque ambas han aumentado la producción no compensa proporcionalmente el aumento en el consumo, y la tendencia es compensar esa demanda con importación de cacao, lo cual podría justificar el fomento en la mejora productiva de los cultivares.

4.2.2 Comercio Internacional de cacao

La dinámica de comercio internacional del cacao en grano y procesado de Guatemala se registra al igual que el comercio global en seis distintos productos principales que se comercializan tanto a nivel de importaciones como de exportaciones.

Los Segmentos de mercado internacional de cacao se dan bajo la dinámica de la agrupación de productos de cacao en importación y exportación para Guatemala.

Cuadro No. 24. Historial Guatemalteco de importación de cacao por principales partidas arancelarias. Periodo 2010-2014.

Partida (4 Dígitos)		IMPORTACIONES				
		2010	2011	2012	2013	2014 ^(P)
		Valor	Valor	Valor	Valor	Valor
<u>1801</u>	<u>SA-2012 CACAO EN GRANO, ENTERO O PARTIDO, CRUDO O TOSTADO</u>	609,636.00	431,195.00	409,388.00	498,294.00	523,647.00
<u>1802</u>	<u>SA-2012 CASCARA, PELICULAS Y DEMAS RESIDUOS DE CACAO</u>	---	155.00	---	---	530.00
<u>1803</u>	<u>SA-2012 PASTA DE CACAO, INCLUSO DESGRASADA</u>	484,579.00	431,535.00	806,970.00	1,187,724.00	1,164,753.00
<u>1804</u>	<u>SA-2012 MANTECA, GRASA Y ACEITE DE CACAO</u>	91,448.00	378,790.00	112,355.00	163,978.00	481,091.00
<u>1805</u>	<u>SA-2012 CACAO EN POLVO SIN ADICION DE AZUCAR NI OTRO EDULCORANTE</u>	4,381,813.00	3,937,477.00	4,081,078.00	2,390,616.00	2,748,889.00
<u>1806</u>	<u>SA-2012 CHOCOLATE Y DEMAS PREPARACIONES ALIMENTICIAS QUE CONTENGAN CACAO</u>	17,774,047.00	20,433,896.00	22,163,355.00	23,308,923.00	26,378,137.00
Total Selección		23,341,523.00	25,613,048.00	27,573,146.00	27,549,535.00	31,297,047.00

Fuente: Elaboración propia con datos reportados en FAOSTAT, TradeMap y SIECA-BANGUAT

El grano de cacao aunque ha aumentado en volumen a razón de casi 100 toneladas métricas anuales, el flujo de capital se ha mantenido, con incremento promedio de más menos 5%, los principales mercados proveedores son Nicaragua y Honduras. Destaca el flujo de capital por la importación histórica de cacao en polvo proveniente de los mercados de Estados Unidos de América, Países Bajos, España, México y Perú, aunque esta ha ido en decrecimiento. Por el contrario, el flujo de capital por importación de Chocolates y otros preparados de cacao han crecido a razón de un promedio 11% anual, estos son proveídos por los mercados de Estados Unidos de América, México, El Salvador, Costa Rica y recientemente de Colombia. Otro rubro

importante es el flujo de capital que representa la pasta de cacao que proviene principalmente de Ecuador, Perú y en los últimos dos años de México.

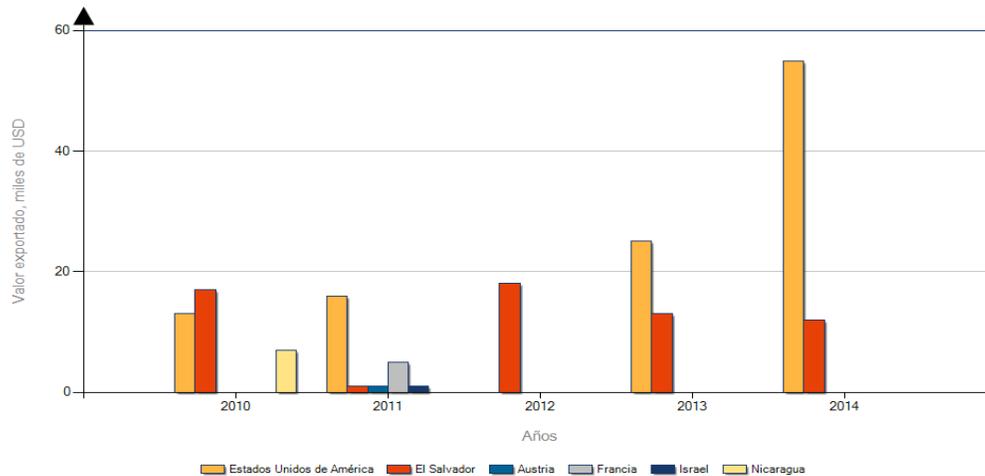
Cuadro No. 25. Historial Guatemalteco de exportación de cacao por principales partidas arancelarias. Periodo 2010-2014.

Partida (4 Dígitos)	EXPORTACIONES				
	2010	2011	2012	2013	2014 ^(P)
	Valor	Valor	Valor	Valor	Valor
1801 SA-2012 CACAO EN GRANO, ENTERO O PARTIDO, CRUDO O TOSTADO	38,208.00	23,176.00	19,082.00	38,377.00	67,272.00
1802 SA-2012 CASCARA, PELICULAS Y DEMAS RESIDUOS DE CACAO	---	---	---	---	---
1803 SA-2012 PASTA DE CACAO, INCLUSO DESGRASADA	12,120.00	3,917.00	9,694.00	---	---
1804 SA-2012 MANTECA, GRASA Y ACEITE DE CACAO	1,347.00	191.00	80.00	60.00	2,340.00
1805 SA-2012 CACAO EN POLVO SIN ADICION DE AZUCAR NI OTRO EDULCORANTE	160,542.00	234,368.00	150,407.00	236,347.00	249,555.00
1806 SA-2012 CHOCOLATE Y DEMAS PREPARACIONES ALIMENTICIAS QUE CONTENGAN CACAO	4,857,397.00	5,800,996.00	5,788,453.00	6,103,082.00	6,137,813.00
Total Selección	5,069,614.00	6,062,648.00	5,967,716.00	6,377,866.00	6,456,980.00

Fuente: Elaboración propia con datos reportados en FAOSTAT, TradeMap y SIECA-BANGUAT

Un mercado de exportación continuo es el del rubro de cacao en polvo, manteniendo un flujo de capital estable, exportando a El Salvador y recientemente a Costa Rica y Honduras.

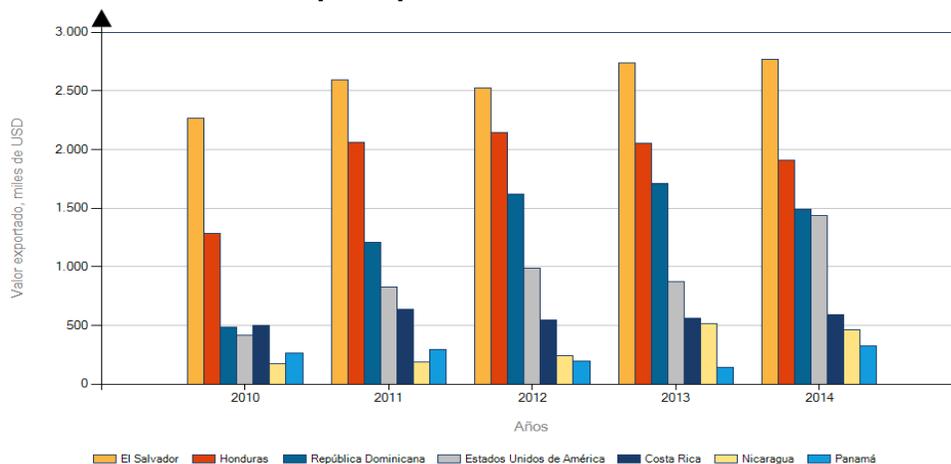
Grafica 10. Exportaciones de Guatemala partida 1801 Cacao en grano a 7 principales países. Periodo 2010-2014.



Fuente: Elaboración con datos reportados en TradeMap

Respecto al grano de cacao. La experiencia guatemalteca de exportación es relativamente reciente, accediendo primero en el año 2002 a El Salvador y a partir 2008 (con dos años ausentes: 2009 y 2012) al mercado de Estados Unidos de América, proyectando mantener el flujo de capital por exportación a mercados diferenciados de Estados Unidos de América. Durante los años 2010 y 2011 se hicieron intentos a ingresar a los mercados de Austria, Francia e Israel.

Grafica 11. Exportaciones de Guatemala partida 1806 de Chocolate 7 principales destinos 2010-2014.



Fuente: Elaboración con datos reportados en TradeMap

El rubro líder de exportación es el de Chocolate y otros preparados de cacao a razón de un incremento promedio en flujo de capital del 6%, los principales mercados a

los cuales se accede son El Salvador, Honduras, República Dominicana, Estados Unidos de América, Costa Rica, Nicaragua y Panamá.

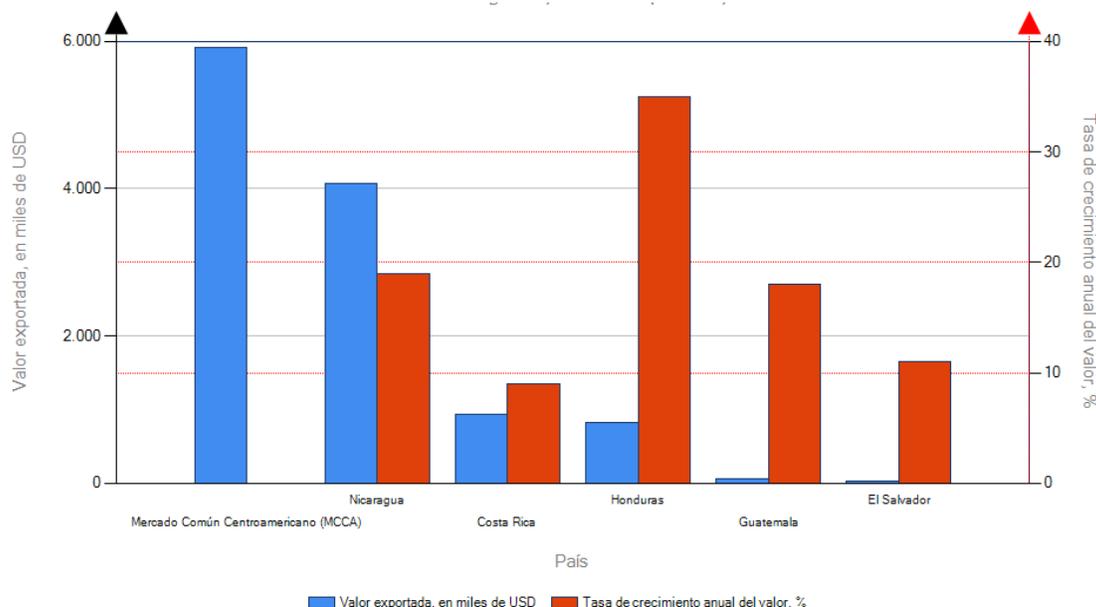
Cuadro No. 26. Historial Guatemalteco de saldo del comercio internacional de cacao por principales partidas arancelarias. Periodo 2010-2014.

Partida (4 Dígitos)		SALDO (EXP-IMP)				
		2010	2011	2012	2013	2014 ^(P)
		Valor	Valor	Valor	Valor	Valor
<u>1801</u>	<u>SA-2012 CACAO EN GRANO, ENTERO O PARTIDO, CRUDO O TOSTADO</u>	(571,428.00)	(408,019.00)	(390,306.00)	(459,917.00)	(456,375.00)
<u>1802</u>	<u>SA-2012 CASCARA, PELICULAS Y DEMAS RESIDUOS DE CACAO</u>	---	(155.00)	---	---	(530.00)
<u>1803</u>	<u>SA-2012 PASTA DE CACAO, INCLUSO DESGRASADA</u>	(472,459.00)	(427,618.00)	(797,276.00)	(1,187,724.00)	(1,164,753.00)
<u>1804</u>	<u>SA-2012 MANTECA, GRASA Y ACEITE DE CACAO</u>	(90,101.00)	(378,599.00)	(112,275.00)	(163,918.00)	(478,751.00)
<u>1805</u>	<u>SA-2012 CACAO EN POLVO SIN ADICION DE AZUCAR NI OTRO EDULCORANTE</u>	(4,221,271.00)	(3,703,109.00)	(3,930,671.00)	(2,154,269.00)	(2,499,334.00)
<u>1806</u>	<u>SA-2012 CHOCOLATE Y DEMAS PREPARACIONES ALIMENTICIAS QUE CONTENGAN CACAO</u>	(12,916,650.00)	(14,632,900.00)	(16,374,902.00)	(17,205,841.00)	(20,240,324.00)
Total Selección		(18,271,909.00)	(19,550,400.00)	(21,605,430.00)	(21,171,669.00)	(24,840,067.00)

Fuente: Elaboración propia con datos reportados en FAOSTAT, TradeMap y SIECA-BANGUAT

El saldo total guatemalteco del comercio internacional de los productos de cacao es negativo en todos los rubros. Es de tomar atención que el saldo negativo en el flujo de capital del rubro de chocolates y otros preparados ha ido en aumento considerable anualmente. Una alternativa a tomar en cuenta es gestionar medidas de políticas para fomento productivo de cacao y su transformación bajo estándares de calidad, en función de sustituir importaciones.

Grafica 12. Valor de exportaciones de 2014 de cacao en grano de los países de C.A. y su tasa de crecimiento anual del valor.



Fuente: Estadísticas de comercio de TradeMap.

A nivel de la región Centroamericana la dinámica de comercio exterior en exportaciones presenta un incremento por país en la tasa de crecimiento anual del valor en porcentaje de las exportaciones respecto a años anteriores. De esta cuenta destaca que Guatemala tuvo una tasa de crecimiento anual en valor de exportación de grano de cacao en un 18%, debido al ingreso a mercados diferenciados.

4.3 Oportunidades de mercado para el cacao de Guatemala

Dentro del panorama del flujo de mercado global es de destacar o referir el posible acceso a estos mercados, considerando lo siguiente:

- Holanda es un centro de importación, reexportación y distribución mundial. Este país cuenta con comercializadores de cacao que lo distribuyen a empresas y compradores principalmente de toda Europa. A continuación se muestran los principales proveedores de cacao en grano a Holanda; se destacan los países africanos: Costa de Marfil, Camerún, Ghana, y Nigeria.
- Estados Unidos es el segundo importador de cacao a nivel mundial, se abastece principalmente de los siguientes países Africanos: Costa de Marfil, Ghana, y Nigeria. Además, hace parte del grupo de exportadores mundiales con US\$40 millones vendidos en su mayoría a Canadá (US\$35 millones).
- Alemania se constituye como el tercer importador de cacao a nivel mundial, se abastece principalmente de los siguientes países africanos: Costa de

Marfil, Ghana, y Nigeria. Sin embargo, en los últimos 3 años se ha venido registrando una caída en las importaciones del cacao africano y han crecido las variedades criollas y cacaos finos y de aroma de Latinoamérica.

Ante la dinámica del mercado global y lo expuesto anteriormente, se infiere que Guatemala no puede competir en el mercado global por volumen de cacao en grano, pero si puede acceder al segmento de cacaos diferenciados (cacaos de variedades criollas y cacaos finos y de aroma, que se producen en la región Latinoamérica, y Guatemala cuenta con muchos materiales criollos que pudieran ser explotados.

4.3.1 Mercado de Cacaos finos

Es un tipo de cacao con características diferenciadas al tradicional cacao forastero que se produce en los países altamente productores (África), ya que es resistente al clima y posee un sabor ácido y astringente.

Los cacaos finos y de aroma provienen principalmente de cacaos de variedades criollas y trinitarias. Guatemala por ser centro de origen posee distintos materiales criollos, los cuales están pasando por una etapa de evaluación para identificar arboles elite con características deseadas. Así mismo, las variedades trinitarias, que resultan del cruce entre criollos y forasteros, presentan buenas características deseadas en fineza y aroma.

Analizando la dinámica de la oferta y demanda mundial de cacao fino de aroma, podemos observar un déficit historial en cuanto al requerimiento de este producto, llegando a 2013 un déficit de 111 mil toneladas métricas, por lo que es una alternativa viable para acceder a este segmento de mercado que de alta demanda.

Cuadro No. 27. Historial de oferta y demanda mundial de cacao ordinario vs. Cacao fino de aroma y su tasa de crecimiento. Periodo 2007-2013

	Cacao/ chocolate	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	Tasa Crec.
Oferta	Ordinario	3,134	3,605	3,737	3,804	3,841	3,864	3,883	4%
	Fino/Aroma	167	167	167	167	167	167	167	0%
	Total	3,302	3,772	3,904	3,971	4,008	4,031	4,050	4%
Demanda	Leche/otros	3,248	3,291	3,333	3,375	3,415	3,454	3,507	1%
	Oscuros	361	390	421	455	491	530	557	8%
	Fino/ Aroma	180	195	210	227	245	265	279	8%
	Otros	180	195	210	227	245	265	278	8%
	Total	3,609	3,681	3,754	3,829	3,906	3,984	4,064	2%
Bal. O/D	Total	-307	92	150	142	102	47	-14	
	Ordinario	-294	119	193	202	180	145	97	
	Fino/Aroma	-13	-28	-43	-60	-78	-98	-111	

Fuente: FAO/Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuicultura y Pesca. Ecuador.

Guatemala posee la potencialidad en condiciones edafológicas para la especialización de cacao finos y de aroma. Actualmente las producciones en campo provienen de materiales de origen criollo y trinitario por lo que son referentes de cacao de esta línea diferenciada.

Nuestros referentes en la región y mayores productores de cacao finos y de aroma son: Ecuador, Colombia, Perú y Venezuela. Por lo que consideramos nuestras referencias excepcionales en este segmento de mercado.

Un aspecto diferenciador o ventaja competitiva de Guatemala respecto a los países de Sudamérica es que la producción de cacao envuelve una cultura milenaria, siendo referente de nuestros antepasados como moneda de cambio, por lo que hay que visualizar la diferenciación del cacao guatemalteco en función de su denominación de origen o marca colectiva diferenciada, lo cual puede dar apertura y posicionamiento en segmentos de mercado diferenciados y atractivos.

La denominación “fino de aroma” es una clasificación otorgada por la Organización Internacional del Cacao (ICCO), quien describe este cacao con sabores y aromas exquisitos. La producción de este cacao representa el 8% de la producción mundial de cacao. Equivalente a un promedio de 314,480 toneladas métricas. Como referencia en conjunto Ecuador, Colombia, Perú y Venezuela producen el 76% de este cacao fino de aroma del mundo. El 24% restante está distribuido entre los distintos países productores de América Latina, lo cual indica que es una oportunidad

potencial de incrementar el posicionamiento de cacao guatemalteco en este segmento que va en crecimiento.

Las características especiales del sabor y aroma del cacao además del tipo de cacao, también provienen de las condiciones climáticas, composición del suelo, región y del trabajo artesano cacaotero de la región.

Según referencias del Ecuador (país mayor productor de cacao fino y de aroma) la producción de cacao fino o de aroma es de 173.000 TM (4,62%) de la producción mundial. Esta producción proviene de 17 países en Suramérica, América Central, Islas del Caribe y Sudeste asiático. Ecuador lidera la producción mundial de cacao fino y de aroma con el 61% de la producción. Las características de aroma y sabor determinan un premio (calidad diferenciadora) en los mercados internacionales

Este cacao es utilizado principalmente para la fabricación de chocolate oscuro con alto porcentaje de cacao. La tendencia del consumo de chocolate continua creciendo a un ritmo acelerado, con un estimado de más del 20% anual, siendo el segmento de los chocolates oscuros el que registra mayor crecimiento, este tipo de chocolate además de ser un alimento muy saludable se ha transformado en una moda a nivel mundial.

Debido a la posición geográfica y variedades producidas en Guatemala, la calidad del cacao nacional, resulta de interés para las compañías internacionales. Tras el acercamiento de algunas organizaciones como Fundación Laguna Lachuá, de Alta Verapaz, participando en las ferias como “Chocoa” en Amsterdam, el Salón del Chocolate en Suiza y otras ruedas de negocios. En el año 2013 se inició un proceso de negociación, logrando negociar con chocolaterías de Estados Unidos. En la actualidad las Asociaciones beneficiarias de FUNDALACHUA y otras organizaciones de la región de Cahabón se han sumado a exportar a tiendas gurmé de Boston y Nueva York.

4.3.2 Mercado de cacaos finos con agregación de valor

Otra línea que merece ser más explorada es el acceso a estos mercados a través de productos transformados. Por ejemplo a pequeña escala, ya algunas compañías guatemaltecas como Cacaos de Mesoamérica y Danta Chocolate, que transforman el cacao lo promueven en el exterior con valor agregado al convertirlo en tabletas y chocolates gurmé, lo cual puede ser una alternativa viable comercializando a través de marca una marca colectiva que identifique la localidad o una denominación de origen.

En el mercado europeo el Chocolate y el Cacao se consumen de diversas maneras, y dependerá mucho del área geográfica, empaque, y presentación. Sin embargo, se sabe que cada vez más se le está dando más valor al chocolate en Europa como un componente de salud, sobre todo, porque puede ser estimulante. Otro factor importante es la conciencia social, pues el consumidor europeo está dispuesto a pagar más por barra, si conoce que es “*chocolate orgánico*” o bien es parte de una cadena de “Comercio Justo”.

Otros de gran aceptación son aquellos que tienen un alto grado de “sabor” o “chocolate oscuro”. Las presentaciones que más consumen los europeos en relación a “Chocolate de Confeitería” son:

- *Chocolate en barra o en forma de tabletas.*
- *Chocolate que pueda usarse como tentempié o snack,*
- *Aquellos que son estacionarios o de celebraciones especiales (huevos de pascua, por ejemplo).*
- *Chocolate con licor.*
- *Chocolate que incluye juguetes.*

Respecto a los canales de distribución y comercialización. Estos se caracterizan porque implica numerosos intermediarios sobre todo mayoristas y detallistas. Así también se puede encontrar los chocolates en kioscos, en estaciones de servicio o en las máquinas automáticas de las estaciones de tren.

La red, de distribución está conformada por:

- a) Mayoristas, importadores y Asociaciones de compra de artículos de confitería, b) Cadenas comerciales y sus filiales regionales
- b) Mayoristas de artículos de panadería (ocasionales)
- c) Mayoristas dietéticas
- d) Cadenas farmacéuticas
- e) Hipermercados-Supermercados
- f) Establecimientos especializados en confitería con sus puntos de ventas (exclusivos)
- g) Pastelerías, cafetería, panaderías.

4.4 Desafíos de la cadena para acceso a segmentos de mercados

En los procesos productivos el reto para alcanzar la competitividad en cacao conlleva factores como: estandarizar las condiciones adecuadas en infraestructura especializada para manejo poscosecha y almacenamiento, el acceso identificado y generalizado a material genético élite y otro tipo de insumos, acceso a la información de mercados relevante y oportuna, el involucramiento y facilitación del estado a través de servicios y asistencia técnica especializada en las zonas cacaoteras,

investigación y desarrollo acorde a las necesidades de producción y transformación, e instrumentos financieros acordes al giro del negocio.

Desarrollar una imagen del cacao diferenciado de Guatemala en torno a la historia ancestral que representa, siendo una ventaja distintiva y comparativa. Explorar la conveniencia del manejo de una marca colectiva por región productiva, para alcanzar beneficios conjuntos a través del fomento del trabajo asociativo.

Otro desafío es lograr asociativamente el fomentar la cultura de agregación de valor o transformación de la materia prima con la finalidad de acceder de forma más conveniente a mercados diferenciados, tanto a nivel nacional como internacional.

Para alcanzar competitividad internacional del cacao de Guatemala, es decir acceder y mantenerse en los mercados, es necesario ser un proveedor más relevante y de mayor prestigio. Para ser un exportador distintivo en los mercados, Guatemala debe mejorar la productividad de las áreas existentes y visualizar nuevas áreas productivas con esa tendencia, así como ser más eficiente en sostener volúmenes de producción y explotar las características diferenciadas de los granos seleccionados de Guatemala; así mismo, en el segmento de cacao fino o de aroma, es necesario principalmente estandarizar prácticas de procesamiento poscosecha en fermentación y secado.

La productividad juega un papel fundamental, para permanecer en los mercados más exigentes. El reto es adoptar innovaciones tecnológicas que permitan alcanzar una productividad superior a la mínima rentable, es decir superar al menos 0.5 TM/Ha, y fomentar nuevas áreas tecnificadas.

Crear un sistema controlado de fomento de nuevas plantaciones de cacao con innovaciones tecnológicas, con el propósito de aumentar oferta, buscando que este volumen permitirá suplir la demanda local y sustituir importaciones de productos semielaborados, con la cualidad de mantener o no castigar los buenos precios internos.

La calidad es el otro factor de relevancia ya que puede ser una ventaja comparativa respecto a otros países, alcanzando el prestigio que permite acceder a los segmentos de mejores precios del mercado. Genéticamente el cacao disponible en Guatemala es de la variedad criolla y trinitaria que si es beneficiada adecuadamente, constituye la materia prima preferida para chocolates finos y oscuros.

La fermentación y secado adecuados implica cambios en prácticas de manejo poscosecha, inversiones relativamente bajas, que aunque constituye un desafío en control de la calidad y definición de estándares, se refleja muy bien en el incremento sustancial del valor del grano.

La sostenibilidad en cacao, a nivel del enfoque de Agrocadenas, indica la premisa de “mantenerse en el mercado de forma estable y continua”, indicando que esta Agrocadena es potencialmente sostenible o competitiva. En cacao en grano la variación en flujos anuales son mínimos, ya que el sector primario no impone costos adicionales ni perjudican la posición de la industria local del chocolate. Las necesidades de inventario de la industria nacional se satisfacen con importaciones de materia prima y/o semielaborados.

Como cultivo conservacionista, el cacao no ejerce una degradación de la base de insumos del cultivo, por el contrario la masa boscosa debe aumentar por la necesidad de sombra. El resto de la economía no se ve afectada por el cultivo ni las industrias ni las poblaciones.

La participación en equidad de género, las mujeres cacaoteras participan en las organizaciones de base, asambleas, reuniones, puestos de trabajo y de decisión. Aunque la participación de las mujeres en los eventos de consulta o de capacitación es relativamente baja, su aporte en el proceso productivo, es importante facilitando las condiciones de polinización en materiales criollos y una principal participación en la industria chocolatera del cacao.

Es fundamental sensibilizar y educar a los técnicos, promotores y miembros de juntas directivas de las organizaciones de base, promotores y técnicos de organizaciones cooperantes y socios, en el enfoque de género y equidad.

Los proyectos para el desarrollo del cultivo permiten, por sus características demográficas, garantizar la igualdad de oportunidades y responsabilidades para hombres y mujeres, aplicando el enfoque de familia promoviendo la participación efectiva de los hombres, mujeres y jóvenes en las actividades de investigación aplicada, capacitación, educación y producción.

5 ANÁLISIS DE DESEMPEÑO Y POSICIONAMIENTO RELATIVO DE OFERENTES GUATEMALTECOS

5.1 Análisis comparativo de brechas al desempeño en segmentos de mercado, competencia, entorno empresarial e incentivos de oferentes guatemaltecos y oferentes excepcionales

Se realizó un análisis comparativo de las cadenas de cacao de Guatemala y de Ecuador como referente de oferente excepcional en el mercado de fino y de aroma. Se utilizó la metodología de Benchmarking tomando elementos de análisis propuestos por Michael Porter. Esto facilitará la identificación de los factores críticos de éxito de las Agrocadenas y la elaboración de las propuestas de líneas de acción que permitan el mejoramiento del desempeño de la Agrocadena de cacao en Guatemala. Se realizó el análisis comparativo en función de las características económicas, técnicas, sociales y políticas, definiendo factores críticos de éxito que minimice la brecha comparativa.

Cuadro. 28. Análisis comparativo de las cadenas de cacao de Ecuador vs. Guatemala, en las características económicas.

ELEMENTOS DE ANÁLISIS	ANÁLISIS COMPARATIVO				
	ACTIVIDAD CACAOTERA EN ECUADOR	FACTOR CRÍTICO DE ÉXITO			ACTIVIDAD CACAOTERA EN GUATEMALA
	1	2	3	4	5
CONDICIONES DE LA DEMANDA	Alta oferta exportable	Aumento de la oferta exportable con enfoque en calidades diferenciadas.			Mínima oferta exportable
	Sexto puesto como exportador				No aparece en el ranking de los países exportadores
	Generó divisas y promovió sectores de la industria, comercio y banca				Cultivo que no ha representado cambios económicos en el país
	Participó con el 0.5% del PIB total nacional				Porcentaje muy reducido de participación del PIB
INDUSTRIAS RELACIONADAS Y DE APOYO	Uso de sistema de información de mercados	Desarrollo, Mejoramiento y uso de los sistemas de información.			No se usan los sistemas de información de mercados
INGRESO DE COMPETIDORES	El ingreso de un nuevo competidor en el mercado no afecta la posición del país	Existe un campo muy amplio de demanda para el ingreso de Guatemala como competidor en el segmento de cacao fino y diferenciado.			Al posicionarse Guatemala como exportador, podría convertirse en un competidor en el segmento de cacao finos y diferenciados.
	Altos costos en importaciones de insumos				Altos costos en importaciones de insumos
ELEMENTOS DE ANÁLISIS	ANÁLISIS COMPARATIVO				
	ACTIVIDAD CACAOTERA EN ECUADOR	FACTOR CRÍTICO DE ÉXITO			ACTIVIDAD CACAOTERA EN GUATEMALA
	1	2	3	4	5
AMENAZA DE SUSTITUTOS	Competencia con cultivos más rentables como la palma	El Cacao efectivamente implementado tiene el potencial de acceso a mercados diferenciados.			Se a minimizado por se ha iniciado un proceso de fomento de las plantaciones de cacao

PODER DE NEGOCIACIÓN DE LOS COMPRADORES	80% de la producción es exportada	Incentivo a las exportaciones, para reducir el alto poder de negociación de los industriales, para minimizar el poder de negociación de los compradores.	Solo el 5% de la producción se exporta, aunque va en aumento por el atractivo económico.
	El precio al productor se comporta igual al precio internacional pero es 20% menor		El precio al productor se comporta igual al precio internacional, aunque si se vende en húmedo o "en baba" su precio es un 64% menor.
PODER DE NEGOCIACIÓN DE LOS PROVEEDORES	Ingreso atractivo para pequeños productores	Incentivo a las exportaciones, para potenciar el poder de negociación de los proveedores.	Ingreso bajo para pequeños productores
	Retorno lento de capital		Retorno lento de capital
	Alto poder de negociación con los clientes		Limitado poder de negociación con los clientes, dependiendo de sus disposiciones
	Exportaciones permanentes, crecientes y altamente fluctuantes.		Exportaciones mínimas con proyección positiva a segmentos de mercado diferenciados
RIVALIDAD ENTRE LOS JUGADORES EXISTENTES	Rubro importante como mejorador de indicadores económicos nacionales	Medidas de sustitución de importaciones, mediante la producción nacional previo a la generación de excedentes para la exportación.	Rubro no considerado como mejorador de indicadores económicos
	Rendimiento Promedio Nacional 0.56 TM/Ha		Rendimiento Promedio Nacional bajo 0.30 TM/Ha
	Importaciones esporádicas		Volúmenes de importación creciente por insatisfacción de demanda nacional

Fuente: Elaboración propia con datos consultados.

Los factores críticos de éxitos en las características económicas se visualizan viables, principalmente porque el segmento de mercado de cacao diferenciado aún no ha sido saturado, pues es una tendencia en aumento a nivel global. Destaca el realizar programas de fomento e incentivos para aumentar oferta exportable, sin descuidar abastecer el mercado nacional, el desarrollo de los sistemas informativos de mercado y fomento de la agregación de valor.

Cuadro. 29. Análisis comparativo de las cadenas de cacao de Ecuador vs. Guatemala, en las características técnicas.

ELEMENTOS DE ANÁLISIS	ANÁLISIS COMPARATIVO				
	ACTIVIDAD CACAOTERA EN ECUADOR	FACTOR CRÍTICO DE ÉXITO			ACTIVIDAD CACAOTERA EN GUATEMALA
	1	2	3	4	5

FACTORES DE PRODUCCION Y PRODUCTIVIDAD	Variedad de cacao fino	Implementar en la producción de cacao de exportación, las variedades de cacao finos y diferenciados. Aumentar las áreas de producción en las zonas de cultivo existentes para consolidar núcleos regionales de producción. Realizar esfuerzos de gestión a nivel nacional para el mejoramiento de los factores de producción y productividad.	Variedades de cacao de diferentes calidades
	Variedades clonales resistente a plagas		Variedades clonales resistente a plagas
	Mayor concentración de cultivos		Tamaño reducido de cultivos y dispersos
	Rendimiento mediano en los cultivos		Rendimiento bajo en los cultivos
	Buen manejo de cultivo		deficiencias en el manejo de los cultivos
	Alta adopción de labores culturales		Baja adopción de labores culturales
	Áreas de producción promedio superior a las 5 ha		Área de producción promedio inferior a 5 ha
	Rendimiento Promedio Nacional 0.56 TM/Ha		Rendimiento Promedio Nacional bajo 0.30 TM/Ha
	Importante productor mundial de cacao orgánico		Mínimas áreas de cultivo de cacao con certificación orgánica aunque se inicia la tendencia
	Producción prioritaria para el país		Producción no prioritaria para el país
	Producción demandada por países europeos principalmente		Producción demandada por las industrias nacionales
	Bajo valor agregado		Se implementa valor agregado, necesario explorar nuevos mercados diferenciados
	Cultivos con buen manejo tecnológico		Tendencia a renovación y modernización de cultivos creciente
	Calidad en manejo del beneficiado del grano		Baja calidad del grano por débil estandarización de proceso de beneficiado, almacenamiento y transporte

Fuente: Elaboración propia con datos consultados.

Fundamental que para la implementación de acciones de mejora de la productividad del cacao de Guatemala, se construya de forma participativa una estrategia de intervención y un programa de inversiones, que sea de apropiación de los actores directos, involucrando a los socios institucionales estratégicos para su mejor ejecución.

Cuadro. 30. Análisis comparativo de las cadenas de cacao de Ecuador vs. Guatemala, en las características políticas.

ELEMENTOS DE ANÁLISIS	ANÁLISIS COMPARATIVO				
	ACTIVIDAD CACAOTERA EN ECUADOR	FACTOR CRITICO DE ÉXITO			ACTIVIDAD CACAOTERA EN GUATEMALA
	1	2	3	4	5

Características políticas	Alto apoyo del estado	Consolidar un gremio o Representación genuina de la cadena en buena interacción entre la los actores de cacao y el Estado, de tal manera que se apoye el sector a través de políticas, procesos formativos e incentivos.	Bajo apoyo del estado
	Acceso a crédito		No hay línea de credito adecuada al cultivo
	Normas y regulaciones en estado intermedio		Normas y regulaciones no específicas para cacao
	Políticas y estrategias de extensión enfocada a la cadena productiva		Políticas y estrategias de extensión no enfocada a la cadena productiva
	Hay visión de desarrollo		Falta de visión de desarrollo
	Falta de coordinación entre productores y la industria		Mínima coordinación entre productores y la industria
	Alta presencia de intermediarios		Alta presencia de intermediarios
	Falta de apoyo para el desarrollo de nuevos productos		Falta de apoyo para el desarrollo de nuevos productos
	Requiere promoción a la agregación del valor		Marcas identificadas de agregación de valor, no hay procesos de marcas colectivas por región
	Requiere fortalecimiento gremial para los procesos de extensión		Requiere fortalecimiento gremial para los procesos de extensión
	Alternativa de empleo establecida		Nueva alternativa de empleo en función de la expansión
	Promoción del cultivo por la economía nacional		No hay promoción del cultivo por el Estado
	Anecacao es el gremio de los cacaoteros en Ecuador y cuenta con un sistema de información un poco más avanzado		No existe un gremio de los cacaoteros definido en Guatemala, hay una iniciativa de representación nacional
	Instrumentos más amplios para garantizar la exportación del grano y de acuerdo a las dos variedades que cultivan		No existen estándares de calidades para la comercialización del grano del cacao.

Fuente: Elaboración propia con datos consultados.

Para la reducción de brechas en los aspectos políticos, es fundamental fortalecer la gobernanza de la cadena de cacao e institucionalizar la representación genuina de la misma, para establecer alianzas público-privadas, generando agendas comunes de trabajo, bajo la dinámica de respuesta a una estrategia consensuada y participativa.

Cuadro. 31. Análisis comparativo de las cadenas de cacao de Ecuador vs. Guatemala, en las características sociales.

	ANÁLISIS COMPARATIVO
--	-----------------------------

ELEMENTOS DE ANÁLISIS	ACTIVIDAD CACAOTERA EN ECUADOR	FACTOR CRITICO DE ÉXITO			ACTIVIDAD CACAOTERA EN GUATEMALA
	1	2	3	4	5
ESTRATEGIA DE LA EMPRESA, ESTRUCTURA Y RIVALIDAD	Recursos escasos del agricultor pero con acceso a crédito	Se requiere un intenso acompañamiento del gremio o la representación genuina de la cadena, para incidir en la estrategia de fortalecimiento organizacional y empresarial de las empresas cacaoteras, su estructura y rivalidad			Recursos escasos del agricultor, difícil acceso a crédito
	Tipo de tenencia de la tierra propia y/o arrendada				Tipo de tenencia de la tierra propia y/o arrendada en minifundios
	adopción de tecnología para mejorar productividad, superadas barreras culturales				Baja adopción de tecnología por barreras culturales
	Sin problemas de conflicto social				Mínimos conflictos sociales
	Mano de obra familiar y contratada en proporciones iguales				Mano de obra familiar, escasamente contratada
	Alta identificación con el cultivo				Baja identificación con el cultivo, algunos como cultivo secundario
	Alta identificación con la cadena				Baja identificación con la cadena
	Bajo consumo interno				Alto consumo interno
	Baja cultura de consumo				Alta cultura del consumo

Fuente: Elaboración propia con datos consultados.

Es esencial el fortalecimiento organizacional y empresarial de las organizaciones para lograr desarrollar capacidades de gestión que den apertura nuevas oportunidades y conlleve a procesos sostenibles para las MIPYMES.

5.2 Análisis FODA de la cadena de cacao

De forma participativa se realizó el análisis de desempeño FODA de la cadena de cacao identificando cualidades por eslabón.

Cuadro. 32. Análisis FODA de la cadena de cacao de Guatemala. Cualidades internas.

Cualidades Internas de la Cadena	FORTALEZAS	DEBILIDADES
	<u>Pre-producción:</u> 1. Capacidad productiva instalada con disponibilidad de material genético local.	<u>Pre-producción:</u> 1. Poca disponibilidad de material genético mejorado. 2. No hay unificación de calidades de material producido en vivero.
	<u>Producción:</u> 2. Demanda existente del producto con valor ancestral. 3. Disponibilidad de área para incremento según se requiera. 4. 21 fincas privadas, 15 org de productores en región norte y 5 org. de productores en región sur. 5. Hay una organización de 2º. Nivel en la región norte.	<u>Producción:</u> 3. Poca integración del sector productivo, refleja bajo nivel de gestión. 4. No se realizan compras de insumos y servicios de forma asociativa. 5. Baja adopción de tecnologías. 6. Las organizaciones de productores no han desarrollado capacidades empresariales (limitantes en marco constitutivo).
	<u>Acopio y Trans Primaria:</u> 6. Infraestructura de acopio en campo accesible a la mayoría de organizaciones de productores. 7. RR HH capacitado para la transformación primaria.	<u>Acopio y Trans Primaria:</u> 7. No hay registro de trazabilidad. 8. Poca infraestructura de secado. 9. Falta de consistencia en volumen y estandarización de calidad.
	<u>Transformación Secundaria:</u> 8. Industria regional en crecimiento con maquinaria disponible. 9. Alto consumo interno de los productos del cacao.	<u>Transformación Secundaria:</u> 10. Pocas alternativas de transformación del producto 11. Falta de aplicación de BPM's 12. Falta de consistencia en calidad e inocuidad de M.P. 13. Falta de accesibilidad a créditos adecuados a la transformación de cacao.
	<u>Comercialización:</u> 10. Movilización de la oferta disponible. 11. Hay infraestructura para la comercialización.	<u>Comercialización:</u> 14. Falta de acuerdo en las organizaciones de vender de forma asociativa. 15. Falta de información oportuna de precios. 16. Poca oferta de producto de calidad (falta de uniformidad).
	<u>Servicios:</u> 12. Hay Instituciones públicas y de cooperación con iniciativas de apoyo a la Agrocadena 13. Se han transferido capacidades técnicas en los territorios.	<u>Servicios:</u> 17. Falta de coordinación Interinstitucional que responda a una Estrategia Nacional 18. Falta de una línea de crédito adecuada para pequeños agricultores

Fuente: Elaboración propia con datos de talleres participativos.

Cuadro. 33. Análisis FODA de la cadena de cacao de Guatemala. Cualidades externas.

Cual	OPORTUNIDADES	AMENAZAS
	Pre-producción:	Pre-producción:

<ol style="list-style-type: none"> 1. Acceder a material genético mejorado. 2. Mejorar las tecnologías de propagación. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Introducción de enfermedades a través de material genético no certificado. 2. Introducción no regulada de materiales sin previa evaluación en campo.
<p><u>Producción:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Fortalecer el Grupo De Trabajo de la Agrocadena. 4. Desarrollar competencias empresariales asociativas en las organizaciones de base existentes. 5. Acceder a mejoras tecnológicas a través de programas de asistencia públicos y de la Cooperación. 6. Extenderse áreas de producción de forma controlada. 	<p><u>Producción:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Falta de coordinación horizontal entre las organizaciones de productores. 4. Falta de aplicación de políticas públicas para la sostenibilidad de la Agrocadena. 5. Expansión de frontera de otros cultivos. 6. Presencia de nuevas plagas y enfermedades.
<p><u>Acopio y Trans Primaria:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 7. Disponer al mercado producto de calidad uniforme. 8. Gestionar apoyo de sector público y de cooperación para la transformación. 	<p><u>Acopio y Trans Primaria:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 7. Falta de uniformidad en el producto procesado 8. Los precios todavía no reconocen costos de procesamiento en comparación con precios locales
<p><u>Transformación Secundaria:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 10. Acceso a mercados diferenciados Nacionales e Internacionales. 11. Profundización en nuevas alternativas de industrialización del cacao. 	<p><u>Transformación Secundaria:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 9. Aumento de sustitutos de Chocolate 10. Insuficiente oferta para permanecer en algunos segmentos de mercado.
<p><u>Comercialización:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 12. Promoción nacional del producto a partir de su importancia ancestral. 13. Agregación de valor al producto. 	<p><u>Comercialización:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 11. Larga cadena de intermediación. 12. Incremento de la materia prima importada.
<p><u>Servicios:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 14. Varios cooperantes dispuestos a financiar proyectos, que muchos enfocan en asistencia técnica. 15. Acceso a servicios e insumos a menor costo a través de procesos asociativos. 	<p><u>Servicios:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 13. Falta de mecanismos financieros accesibles.

Fuente: Elaboración propia con datos de talleres participativos.

Es de destacar que aunque se identificaron mayores debilidades (18) que fortalezas (13); al ser internas, pueden ser reversibles al establecer una planificación estratégica y operativa. Muchas debilidades pueden atenderse a corto y mediano plazo. En relación a las cualidades externas existen muy buenas expectativas para la cadena de cacao, ya que se identificaron mayores oportunidades (15) que amenazas (13) para la cadena de cacao.

6 IDENTIFICACIÓN DE ALTERNATIVAS DE ACCIÓN PARA REVERTIR LA SITUACIÓN

Como resultado de la serie de tres talleres realizados con actores directos identificados y convocados, y con el uso de una metodología con enfoque altamente participativo, buscando facilitar la apropiación de los actores y con la finalidad de

aprovechar su conocimiento, experiencia y rol activo en los distintos eslabones de la cadena de valor de cacao, se logró la identificación de la problemática prioritaria y alternativas de solución identificadas, para lo cual se construyó de forma participativa un cuadro descriptivo con la finalidad de su fácil identificación. Identificando posibles iniciativas que puedan ser apoyadas por el Proyecto para su implementación.

Eslabón afectado	Problemática priorizada	Descripción de Brecha	Alternativas de Solución	Estrategia
Producción	Escaso acceso a financiamiento productivo.	La baja capacidad de endeudamiento de grupos productores dificulta el acceso al crédito productivo.	<ul style="list-style-type: none"> Fortalecimiento de capacidades de gestión y vinculación conjunta de la cadena con entes financieros públicos y privados. 	Mejoramiento de la productividad del eslabón primario
Producción	Material genético no caracterizado de baja calidad y baja productividad. Incompatibilidad de materiales en campo.	Existe degeneración genética y mezcla de materiales en plantaciones definitivas.	<ul style="list-style-type: none"> Rescate de jardines clonales. Evaluación de materiales existentes e importados. Caracterización de materiales elite Certificación de viveros. 	
Producción	Manejo técnico inadecuado de plantaciones.	La mayor parte de productores desconocen o no aplican un manejo técnico al cultivo.	<ul style="list-style-type: none"> Asistencia técnica y capacitación en proceso productivo: <ul style="list-style-type: none"> Adquisición de semilla vegetativa. Podas. Manejo de plagas y enfermedades. Manejo de sombra. Cosecha. Rescate y renovación de plantaciones 	
Producción	La asistencia técnica y capacitación, es muy escasa.	La asistencia técnica y capacitación en producción y post-cosecha es muy limitada.	<ul style="list-style-type: none"> Coordinación con entidades públicas y privadas que pueden proporcionar este servicio. 	
Transformación primaria	Pérdida de calidad del grano en el proceso de beneficiado. Insuficiente infraestructura de beneficiado.	El fermentado no se aplica o es deficiente. El secamiento es deficiente. La infraestructura básica para el fermentado, secado y almacenamiento es limitada.	<ul style="list-style-type: none"> Capacitación y asistencia técnica en el proceso de fermentado y secado. Financiamiento para construcción estratégica de infraestructura apropiada. 	Fortalecimiento a los procesos de transformación primaria y secundaria
Transformación secundaria	Bajo implementación de agregación de valor.	La diversidad, calidad, cantidad y oferta del producto nacional es baja. Capacidad instalada ociosa.	<ul style="list-style-type: none"> Mejoramiento de calidad de la materia prima. Certificación de industrias. Investigación para mayor diversificación. 	
Eslabón afectado	Problemática priorizada	Descripción de Brecha	Alternativas de Solución	Estrategia
Comercialización	Poco acceso a mercados directos	No se logra consistencia en volúmenes y calidad.	<ul style="list-style-type: none"> Fomento de comercialización asociativa 	Fortalecimiento empresarial para la competitividad

Comercialización	Mínima promoción de los productos de cacao	Desconocimiento de las bondades y diversificación de productos de cacao	<ul style="list-style-type: none"> Promoción y divulgación en medios de información y participación en ferias y ruedas de negocios nacionales e internacionales
Transversal	Escasa información de mercados y precios.	Actores interesados de la cadena no tienen acceso a información oportuna de precios y mercados.	<ul style="list-style-type: none"> Implementación de un sistema informativo más eficiente y accesible para los interesados.
Transversal	No se aplican estándares uniformes de calidad.	No se manejan estándares uniformes en el proceso de producción y poscosecha.	<ul style="list-style-type: none"> Redefinición de estándares para cada parte del proceso. Difusión y aplicación.
Transversal	Fragilidad social y empresarial de organizaciones de productores.	Las organizaciones productoras son débiles en su base y no se manejan con enfoque empresarial.	<ul style="list-style-type: none"> Fortalecimiento de organizaciones productoras. Capacitación en desarrollo empresarial.
Transversal	Ausencia de convenios entre productores y compradores.	Se carecen de estrategias empresariales para el desarrollo de alianzas estratégicas para la gestión.	<ul style="list-style-type: none"> Desarrollo de capacidades de incidencia público y privado, para gestionar y vincular acciones interna y externamente de la cadena.
Transversal	Débil integración del sector cacaoero.	No existe una entidad que coordine el desarrollo del sector cacaoero.	<ul style="list-style-type: none"> Creación de un ente o corporación sectorial, representativa de esta cadena (gremio cacaoero).

6.1 Estrategia 1: Mejoramiento de la productividad del eslabón primario.

Justificación

Es necesario implementar medios o alternativas que mejoren los rendimientos del cacao, ya que estos al momento no son competitivos en la mayoría de unidades de producción, así como es inminente la insuficiencia de calidad del producto en función de los requerimientos del mercado de destino tanto nacional e internacional, lo que repercute en una pérdida directa de la rentabilidad del cultivo de cacao.

Identificación de líneas de acción

- Identificación y proceso de certificación de materiales en viveros.
- Fomento de nuevas plantaciones con materiales seleccionados.

- Elaboración e implementación de guías mejoradas de buenas prácticas agrícolas para cacao.
- Elaboración e implementación de sistema de trazabilidad.
- Construcción y readecuación de infraestructura y equipamiento para implementación de BPA's.

Soluciones esperadas

Asegurar la implementación o renovación de plantaciones con material genético garantizado.

Mejorar los niveles de rendimiento por unidad de área, mediante la implementación de las buenas prácticas agrícolas para cacao, y garantizar la obtención de un producto inocuo, inculcando el registro adecuado de datos productivos y de finca.

Acondicionar las MIPYMES con equipo e infraestructura adecuada para la adecuada implementación de las BPA's.

Análisis de ventajas y desventajas

<u>Ventaja</u>	<u>Desventaja</u>
La identificación de material genético con características elite, es fundamental para un proceso de fomento de la producción exitoso. Que puede incluir un ordenamiento en las áreas de producción de cacao existente, a través de una renovación de plantas exitosa.	Al no identificar los materiales genéticos elite de la región, se corre el gran riesgo de que el progreso de nuevas áreas de producción presente problemas de incompatibilidad para la polinización, bajos rendimiento, susceptibilidad a enfermedades, entre otros. Así como el decrecimiento en los rendimientos y pérdida de interés en el fomento.
La implementación de BPAs y un sistema de trazabilidad en cacao puede, ayudar en el proceso de mejora de plantaciones establecidas para el manejo en campo, así como la adecuada planificación para nuevas áreas de producción, persigue la inocuidad de la producción y el registro desde la siembra hasta la venta	La implementación de BPAs, puede representar un incremento en el costo de producción, sin embargo esto puede ser compensado y mejorado con el incremento de la productividad.

6.2 Estrategia 2: Fortalecimiento a los procesos de transformación primaria y secundaria.

Justificación

Debido a la debilidad en los procesos de inocuidad y la baja calidad del grano seco de cacao, tras un inadecuado proceso de beneficiado, el cual afecta drásticamente en las características esenciales de sabor y aroma, así como la apariencia física y coloración, es indispensable intervenir en la mejora del proceso de transformación primaria del grano, para destacar las características de la calidad del mismo; ya que de esto dependerá el precio que el comerciante finalmente está dispuesto a pagar y la permanencia en los mercados diferenciados a los que se desea tener acceso.

Identificación de líneas de acción

- Establecimiento de parámetros para el adecuado beneficiado de grano de cacao.
- Definición, promoción y cumplimiento de estándares de calidad mínimos.
- Implementación de sistema de referencia de control de estándares y análisis de inocuidad.
- Acondicionamiento de equipo e infraestructura para implementación de BPM's

Soluciones esperadas

Mejorar la consistencia y uniformidad de la calidad de grano a través de implementar la estandarización procesos de beneficiado.

Implementar un sistema de referencia de control de estándares de calidad para que esté disponible para los actores.

Lograr acondicionar estratégicamente a MIPYMES con equipo e infraestructura adecuada para los procesos de transformación primaria con control de calidad, para que funcionen como centros focalizados de acopio y transformación primaria.

Disminuir los costos operativos de los productores, tras hacer eficiente el proceso de transformación primaria, implementando un enfoque asociativo.

Análisis de ventajas y desventajas

<u>Ventaja</u>	<u>Desventaja</u>
-----------------------	--------------------------

<p>Lograr el abastecimiento continuo en calidad de mercados diferenciados, así como un aumento en el precio del grano en función de la calidad de grano final.</p> <p>Desarrollar una cultura de llevar registros desde la finca de la serie de procedimientos implementados que permiten seguir la evolución del grano de cacao desde la siembra, producción, beneficiado, hasta la comercialización del grano seco.</p>	<p>El efectivo proceso de transformación primaria requiere de un adiestramiento calificado y continuo de actores. Por lo que al no desarrollar estas capacidades, no se podrá tener acceso de forma efectiva a mercados diferenciados, continuando con los mercados tradicionales sin diferenciación de calidad y sin incremento de utilidades.</p>
---	---

6.3 Estrategia 3: Fortalecimiento empresarial para la competitividad.

Justificación

Existe la debilidad de las organizaciones en la aplicación de principios organizacionales y empresariales, que mejoren la competitividad interna. Así como la débil capacidad de gestión administrativa y comercial ante instancias públicas y privadas, lo que ha limitado el mejoramiento organizacional y por consiguiente el apadrinamiento para lograr acceder a los mercados. Por lo que la estrategia pretende reducir esta brecha de accionar directa de las organizaciones, desarrollándoles capacidad de gestión.

Identificación de líneas de acción

- Fortalecimiento organizacional con enfoque de género y juventud
- Desarrollo de capacidades en buenas prácticas empresariales
- Investigación para el acceso a mercados

Soluciones esperadas

Mejorar la integración de los actores dentro de cada eslabón y entre los eslabones de la cadena.

Desarrollar en los actores clave de las organizaciones, capacidades de gestión empresarial con enfoque de mercado y apropiamiento organizacional, en búsqueda de tener acceso a mercados diferenciados en forma particular o asociativa.

Desarrollar mecanismos de gobernanza interna, que mejoren su capacidad de gestión pública y privada.

Análisis de ventajas y desventajas

<u>Ventaja</u>	<u>Desventaja</u>
<p>Ante el desarrollo de capacidades de líderes de organizaciones en gestión empresarial y mecanismos de exploración de mercados con apropiamiento organizacional, podrían definirse acuerdos comerciales diversificados de largo plazo de productos y subproductos de cacao, con enfoque asociativo para su sostenibilidad.</p> <p>Desarrollar gobernanza interna que puede llevar a la consolidación del comité de la cadena de cacao como entidad de gestión de la cadena de cacao.</p>	<p>Al no adoptar principios organizacionales y empresariales, las organizaciones seguirán en sus enfoques tradicionales de representación y mínima gestión, sin participación activa en los procesos empresariales, limitando el desarrollo de la calidad de vida de los actores.</p> <p>Son procesos de formación que requieren mucha dedicación y tiempo de formación del recurso humano local, considerando la idiosincrasia campesino y las pocas oportunidades educativas de los productores.</p>

6.4 Identificación de posibles subproyectos.

En función de la definición de las estrategias de las líneas estratégicas de intervención se identificaron los posibles subproyectos

Sub-proyecto 1: DESARROLLO E IMPLEMENTACIÓN DE LOS INSTRUMENTOS QUE PERMITAN MEJORAR LA TRAZABILIDAD, LA CALIDAD Y PRODUCTIVIDAD EN LAS UNIDADES DE PRODUCCIÓN DE LAS MIPYMES

Vinculación a la estrategia 1: Mejoramiento de la productividad del eslabón primario.

Problema que mitiga: Los bajos rendimientos competitivos en las unidades de producción y la carencia de calidad del producto en función de los requerimientos del mercado tanto nacional como internacional, elementos que afectan directamente pérdida de la rentabilidad del cultivo del cacao.

Inversión estimada: US \$ 400.000.00 de inversión en la cadena de valor en desarrollo de capacidades, herramientas e instrumentos.

Tiempo mínimo estimado del proyecto: 1.5 años

Componentes priorizados a incluir:

- Bases para el proceso de identificación y certificación de materiales y viveros.

- Establecimiento de nuevas plantaciones con material certificado.
- Desarrollo de guía de BPA's específica para el cultivo del Cacao.
- Implementación de BPA's (Infraestructura y cumplimiento de requisitos).
- Desarrollo de capacidades en manejo de registros de producción y costos.
- Diseño e implementaciones piloto de sistema de trazabilidad desde la preproducción.

Ejecutores potenciales: PROPETEN, HEIFER, FEDECOVERA, FUNDALACHUA, UICN, FUNDASISTEMAS, COMITÉ CADENA DE VALOR, sector académico, MAGA.

Beneficiarios potenciales: promedio de 20 organizaciones de Santa María Cahabón y Lanquin, Lachúa, Polochic, Sur de Petén.

Sub-proyecto 2: MEJORAMIENTO DEL AGROPROCESO DE TRANSFORMACIÓN PRIMARIA DEL GRANO DE CACAO

Vinculación a la estrategia 2: Fortalecimiento a los procesos de transformación primaria y secundaria.

Problema que mitiga: La falta de inocuidad y la pérdida de calidad del grano de cacao debido a la realización de procesos deficientes en el manejo poscosecha que afectan drásticamente sus características esenciales de sabor y aroma, así como la apariencia física y coloración de los mismos, atributos fundamentales para la participación en mercados diferenciados.

Inversión estimada: US \$ 900,000.00 de inversión en la cadena de valor. (75% en fondo de inversión y 25% desarrollo de capacidades, a través de socios de desarrollo empresarial)

Tiempo mínimo estimado del proyecto: 2 años

Componentes priorizados a incluir:

- Establecimiento de parámetros para el procesamiento (beneficiado) de grano de cacao, para asegurar la inocuidad del producto final.
- Definición, promoción y cumplimiento de estándares de calidad mínimos.
- Implementación de sistema interno de control para análisis y muestreo de estándares de inocuidad.
- Fomento de prácticas de higiene en el proceso de beneficiado y almacenamiento adecuado.

- Inversión en infraestructura y cumplimiento de requisitos para la implementación de BPM's.
- Asistencia técnica y capacitación para la implementación de BPM's.

Ejecutores potenciales: CACAO VERAPAZ, FEDECOVERA, FUNDALACHUA, FUNDASISTEMAS, PROPETEN, CATIE, UICN, COMITÉ CADENA DE VALOR.

Beneficiarios potenciales: promedio de 20 organizaciones de Santa María Cahabón y Lanquín, Lachuá, Polochic, Sur de Petén.

Sub-proyecto 3: FORTALECIMIENTO ORGANIZATIVO Y EMPRESARIAL DE CACAOCULTORES DE LA REGIÓN NORTE

Vinculación a la estrategia 3: Fortalecimiento empresarial para la competitividad.

Problema que mitiga: La falta de integración desde el eslabón de producción, la escasa capacidad de gestión organizacional y empresarial.

Inversión estimada: US \$ 500,000.00 de inversión en la cadena de valor (30% en fondo de inversión y 70% en desarrollo de capacidades a través de socios de desarrollo empresarial).

Tiempo estimado del proyecto: 2 años

Componentes priorizados a incluir:

- Fortalecimiento interno de las organizaciones con enfoque de género y juventud
- Desarrollo de visión empresarial con capacidad de gestión
- Modelo de fomento de asociatividad empresarial
- Herramientas de gestión empresarial (Modelos de Negocios, Marketing, modelos administrativos financieros...)
- Mejora del desempeño organizativo y empresarial
- Asesoría/ Orientación en Figura legal adecuada (si fuese necesaria)
- Inversión en el equipamiento para la implementación empresarial
- Fortalecimiento de capacidad de gestión colectiva: Grupo de Trabajo de Agrocadena de Cacao (o comité de cadena)

Ejecutores potenciales: FUNDASISTEMAS, FUNDALACHUA, FEDECOVERA, PRODENORTE, SECTOR ACADEMICO, CACAO VERAPAZ, EMPRESAS COMERCIALES, PROPETEN, UICN, COMITÉ DE CADENA DE VALOR.

Beneficiarios potenciales: 25 organizaciones de Santa María Cahabón y Lanquín, Lachuá, Polochic, Sur de Petén.

Sub-proyecto 4: FORTALECIMIENTO COMPETITIVO DE CAPACIDADES EN DINAMIZACIÓN DE MERCADO DE CACAO DE LA REGION NORTE

Vinculación a la estrategia 3: Fortalecimiento empresarial para la competitividad.

Problema que mitiga: La falta de flujo, generación y análisis de información estratégica de mercado disponible para los actores de la cadena, para ayudar en la toma de decisiones comerciales.

Inversión estimada: US \$ 200,000.00 de inversión en la cadena de valor (50% en fondo de inversión y 50% en desarrollo de capacidades a través de socios de desarrollo empresarial).

Tiempo estimado del proyecto: 2 años

Componentes priorizados a incluir:

- Investigación de acceso a mercados diferenciados
- Diseño e implementación de centro de operaciones de Plataforma de información de precios y dinámicas de mercado.
- Estudios de formas de atributos del cacao guatemalteco en los mercados externos.

Ejecutores potenciales: FUNDASISTEMAS, FUNDALACHUA, FEDECOVERA, PRODENORTE, SECTOR ACADEMICO, CACAO VERAPAZ, EMPRESAS COMERCIALES, PROPETEN, UICN, COMITÉ DE CADENA DE VALOR.

Beneficiarios potenciales: 25 organizaciones de Santa María Cahabón y Lanquín, Lachuá, Polochic, Sur de Petén.

6.5 Prioridad potencial de las posibles intervenciones.

SUBPROYECTO	IMPACTO ESPERADO	TIEMPO DE IMPLEMENTACIÓN	COSTO ESTIMADO	ANÁLISIS COMBINACIÓN DE FACTORES	PRIORIDAD POTENCIAL*
Desarrollo e implementación de los instrumentos que permitan mejorar la trazabilidad, la calidad y productividad en las	Desarrolladas capacidades de adopción de sistemas de control productivo.	1.5 años	US \$ 400.000.00	La implementación de sistemas de control es ideal para un proceso de mejora productiva, lo cual lleva un periodo de adopción y adaptación al cambio.	3

unidades de producción de las MIPYMES					
Mejoramiento del agro proceso de transformación primaria del grano de cacao	Mejora sustancial en la calidad del grano factor primordial para mejora de mercado	2 años	US \$ 900,000.00	Aunque representa la mayor inversión en costo, resulta ser la intervención prioritaria para un impacto directo en el ingreso del productor	2
Fortalecimiento organizativo y empresarial de cacaocultores de la región norte	Desarrollar capacidad de gestión institucional y empresarial en actores líderes de las MIPYMES	2 años	US \$ 500,000.00	La dinámica del desarrollo o mejora de calidad de vida en los beneficiarios, inicia con el cambio de enfoque, por lo que el desarrollo de capacidades con enfoque empresarial es primordial	1
Fortalecimiento competitivo de capacidades en dinamización de mercado de cacao de la región norte	Tener acceso a información estratégica de mercado para la toma de decisiones estratégicas	2 años	US \$ 200,000.00	La utilización de información estratégica de mercado es muy útil cuando es utilizada por actores con las capacidades desarrolladas en negociación.	4

* Orden de prioridad en combinación de factores, donde 1 es más prioritario y 4 menos prioritario.

7. BIBLIOGRAFIA CONSULTADA

- 2013. Diagnostico actual de la cadena de valor de cacao en Ecuador. Proyecto: Calidad de los alimentos vinculados con el origen y las tradiciones

en América Latina TCP/ RLA/ 3211. FAO/Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuicultura y Pesca. Ecuador.

- 2014. El Agro en Cifras. Dirección de Planeamiento –DIPLAN-, Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación -MAGA-.
- <http://www.banquat.gob.gt/>
- <http://www.trademap.org/Index.aspx>
- <http://faostat.fao.org/>
- <http://www.sieca.int/Portal/Pagina.aspx?PaginaId=3034&ver=1>
- 2012. Caracterización de la cadena de valor de cacao en El Salvador. MAG. CENTA.
- 2012/2013. Annual Report. ICCO. La economía cacaotera mundial: pasado y presente International Cocoa Organization. <http://www.icco.org/>
- http://worldcocoafoundation.org/wp-content/files_mf/vos2003.pdf
- 2012-2013. Análisis Sectorial de Cacao Fino y de Aroma en Colombia. GEF., CAF., UNEP., Fondo Biocomercio.
- 2012. Análisis del Desempeño de la Cadena Productiva del Cacao. CATIE. Proyecto Cacao Centroamérica. Asociación Cámara de Cacao de Costa Rica.
- 2005. Estudio sobre los mercados de valor para el cacao Nacional de origen y con certificaciones. Ecuador. Iniciativa Biocomercio Sostenible – CORPEL. Conservación y Desarrollo. GTZ., Royal Embassy of the Netherlands.
- Ficha de Estudio de mercado Cacao, para Unión Europea. MINECO GTZ, DESCA, AGEXPORT, CENCIT, Cámara de Industria de Guatemala.
- 2013. Uso actual y oferta de tecnologías sostenibles en las cadenas de valor del cacao en Guatemala para mejorar la seguridad alimentaria. Programa Agroalimentario Sostenible. RUTA. USAID.CAC. UNOPS.
- 2014. Desempeño Competitivo de Productos Agropecuarios de Guatemala, Evaluación con base en las ventajas comparativas reveladas por el Comercio

Internacional, periodo 2000-2010. Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura –IICA-. Guatemala.

- 2008. Diagnóstico de la Cadena de cacao en Guatemala. Consejo Nacional de Desarrollo Agropecuario –CONADEA-. Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación –MAGA-.

Proyecto de Fortalecimiento de la Productividad de la Micro, Pequeña y Mediana Empresa

Anexo 1. Cuadro completo histórico de importaciones, exportaciones y saldos del comercio de los distintos productos de cacao de Guatemala.

Partida (4 Dígitos)		IMPORTACIONES					EXPORTACIONES				
		2010	2011	2012	2013	2014 ^(P)	2010	2011	2012	2013	2014 ^(P)
		Valor	Valor	Valor	Valor	Valor	Valor	Valor	Valor	Valor	Valor
<u>1801</u>	<u>SA-2012 CACAO EN GRANO, ENTERO O PARTIDO, CRUDO O TOSTADO</u>	609,636.00	431,195.00	409,388.00	498,294.00	523,647.00	38,208.00	23,176.00	19,082.00	38,377.00	67,272.00
<u>1802</u>	<u>SA-2012 CASCARA, PELICULAS Y DEMAS RESIDUOS DE CACAO</u>	---	155.00	---	---	530.00	---	---	---	---	---
<u>1803</u>	<u>SA-2012 PASTA DE CACAO, INCLUSO DESGRASADA</u>	484,579.00	431,535.00	806,970.00	1,187,724.00	1,164,753.00	12,120.00	3,917.00	9,694.00	---	---
<u>1804</u>	<u>SA-2012 MANTECA, GRASA Y ACEITE DE CACAO</u>	91,448.00	378,790.00	112,355.00	163,978.00	481,091.00	1,347.00	191.00	80.00	60.00	2,340.00
<u>1805</u>	<u>SA-2012 CACAO EN POLVO SIN ADICION DE AZUCAR NI OTRO EDULCORANTE</u>	4,381,813.00	3,937,477.00	4,081,078.00	2,390,616.00	2,748,889.00	160,542.00	234,368.00	150,407.00	236,347.00	249,555.00
<u>1806</u>	<u>SA-2012 CHOCOLATE Y DEMAS PREPARACIONES ALIMENTICIAS QUE CONTENGAN CACAO</u>	17,774,047.00	20,433,896.00	22,163,355.00	23,308,923.00	26,378,137.00	4,857,397.00	5,800,996.00	5,788,453.00	6,103,082.00	6,137,813.00
Total Selección		23,341,523.00	25,613,048.00	27,573,146.00	27,549,535.00	31,297,047.00	5,069,614.00	6,062,648.00	5,967,716.00	6,377,866.00	6,456,980.00

Partida (4 Dígitos)		SALDO				
		2010	2011	2012	2013	2014 ^(P)
		Valor	Valor	Valor	Valor	Valor
<u>1801</u>	<u>SA-2012 CACAO EN GRANO, ENTERO O PARTIDO, CRUDO O TOSTADO</u>	(571,428.00)	(408,019.00)	(390,306.00)	(459,917.00)	(456,375.00)
<u>1802</u>	<u>SA-2012 CASCARA, PELICULAS Y DEMAS RESIDUOS DE CACAO</u>	---	(155.00)	---	---	(530.00)
<u>1803</u>	<u>SA-2012 PASTA DE CACAO, INCLUSO DESGRASADA</u>	(472,459.00)	(427,618.00)	(797,276.00)	(1,187,724.00)	(1,164,753.00)
<u>1804</u>	<u>SA-2012 MANTECA, GRASA Y ACEITE DE CACAO</u>	(90,101.00)	(378,599.00)	(112,275.00)	(163,918.00)	(478,751.00)
<u>1805</u>	<u>SA-2012 CACAO EN POLVO SIN ADICION DE AZUCAR NI OTRO EDULCORANTE</u>	(4,221,271.00)	(3,703,109.00)	(3,930,671.00)	(2,154,269.00)	(2,499,334.00)
<u>1806</u>	<u>SA-2012 CHOCOLATE Y DEMAS PREPARACIONES ALIMENTICIAS QUE CONTENGAN CACAO</u>	(12,916,650.00)	(14,632,900.00)	(16,374,902.00)	(17,205,841.00)	(20,240,324.00)
Total Selección		(18,271,909.00)	(19,550,400.00)	(21,605,430.00)	(21,171,669.00)	(24,840,067.00)

Proyecto de Fortalecimiento de la Productividad de la Micro, Pequeña y Mediana Empresa

Anexo 2. Listado de participantes



MINISTERIO DE ECONOMÍA
8 AVENIDA 10-43 Zona 01
LISTADO DE PARTICIPANTES

①

Nombre de la Actividad: Taller de validación de la Situación actual y formulación de la Estrategia Sectorial de la cadena de cacao
 Fecha: 09 de Junio de 2015 Lugar: Cobán, Alta Verapaz Responsable del Evento: 8000-er

No.	NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS	ORGANIZACIÓN/ INSTITUCIÓN	TELÉFONO	CORREO ELECTRÓNICO	SEXO		FECHA DE NACIMIENTO	EDAD	A) PUEBLOS	B) COMUNIDAD LINGÜÍSTICA	C) SECTOR	NO. DE DPI	MUNICIPIO	DEPARTAMENTO	FIRMA
					F	M									
1	Boris Salguero	MINECO	25058000	bsalguero@mineco.gob.gt	X		25/03/81	33	4	25	1	2392339800101	Guatemala	Guatemala	<i>Boris Salguero</i>
2	Rosa Contreras	Fundación Propetén	78675296	ro.contreras@propeten.org	X		30/05/42	53	4	25	1	1866705081706	San Francisco	Petén	<i>Rosa Contreras</i>
3	Werner Paz	Fundación Propetén	48675296	WPaz@propeten.org	X		29/11/45	39	4	25	1	1870421121703	Flores	Petén	<i>Werner Paz</i>
4	Edin Sierra Roca	Fundación FundaSistema	58000046	pastorredin@fundasistemas.org	X		11/12/69	45	4	25	1	1775402222101	Cobán	A.V.	<i>Edin Sierra Roca</i>
5	Luis Daniel Tiul	Promotor Activos	46116073	levitani@tiulico.org	X		30/12/91	23	1	16	2	21243315612	Cabahón	A.V.	<i>Luis Daniel Tiul</i>
6	Alberto Te Sotz	ADIDEMAC	46291634	albertotesos@gmail.com	X		8/03/68	48	1	16	2	184707048166	Cabahón	R.V.	<i>Alberto Te Sotz</i>
7	Rubén Danilo	FUNDASISTEMAS	46291634	rtate@fundasistemas.org	X		15/06/66	9	4	16	2	2423708071601	Cobán	A.V.	<i>Rubén Danilo</i>
8	Fidel Ernesto Force Cacao	SIAFSA	40180535	fipo.32@gmail.com	X		12/09/78	36	4	25	2	1821952511601	Cobán	A.V.	<i>Fidel Ernesto Force Cacao</i>
9	Héctor Puil	FUNDALACHUA	56929240	hucorui2@yahoo.com	X		14-06-68	47	1	16	2	2196466431601	Cobán	A.V.	<i>Héctor Puil</i>
10	Evaristochub	Asoselnor	51673022		X		01/12/31	31	7	16	2	1621127231601	Cobán	A.V.	<i>Evaristochub</i>

A)Pueblos:
1= Maya
2= Garifuna
3= Xinca
4= Mestizo

B)Comunidad Lingüística:
1= Achí
2= Akateka
3= Awakateka
4= Ch'orti'
5= Chuj
6= Itza'
7= Ixil

8= Jakalteka (Pop'ti)
9= K'iche'
10= Kaqchikel
11= Mam
12= Mopan
13= Poqoman
14= Poqomchi'

15= Q'anjob'al
16= Q'eqchi'
17= Sakapulteka
18= Sipakapense
19= Tektiteka
20= Tz'utujil

22= Uspanteka
23 Garifuna
24= Xinca
25= Castellana

C)Sector:
1= Servicios
2= Comercio
3= Agroindustria
4= Industria
5= Artesanías
6= Gobierno
7= Academia

8= Tecnología

Proyecto de Fortalecimiento de la Productividad de la Micro, Pequeña y Mediana Empresa



MINISTERIO DE ECONOMIA
8 AVENIDA 10-43 Zona 01
LISTADO DE PARTICIPANTES

2

Nombre de la Actividad: Taller de validación de la situación actual y formulación de la Estrategia Sectorial de la Cadena de Cacao

Fecha: 09 de Junio de 2015 Lugar: Cobán, Alta Verapaz Responsable del Evento: 8000- EST

No.	NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS	ORGANIZACIÓN/ INSTITUCIÓN	TELÉFONO	CORREO ELECTRÓNICO	SEXO		FECHA DE NACIMIENTO	EDAD	A) PUEBLOS	B) COMUNIDAD LINGÜÍSTICA	C) SECTOR	NO. DE DPI	MUNICIPIO	DEPARTAMENTO	FIRMA
					F	M									
1	Javier Vides Llam	MINECO	2505 8000	jvides@mineco. gov.gt	x		16/11/03	31	4	25	1	255 92187 0101	Guatemala	Guatemala	Javier Vides C
2	Paul Quirado	FundSistemas	5199 4028	enqae@btmuda.com	x		11/04/06	28	4	25	1	735 400671609	Cobán	A.V.	
3	Jimmy I. Chab leal	FUNDALACTUA	5331 - 4205	jimmyivan@telcelnet.com	x		14/03/81	34	1	16	2	2357 65678 1601	Cobán	A.V.	
4	Mario C Valledores	Comercial Chavarria	5527 9383	ecmuma Hotmail.com	x		4/7/79	35	4	25	2	2448883180920	Cobán	A.V.	
5	Miguel Awarado	C.Och.	5525 89 00	migawarado@yahoo.com	x		26/05/79	37	4	25	2	2458102261601	Cobán	A.V.	
6	Carlos Chavarria	"	5203 4520	carlos.chavarria@gmail.com			"	56	"	"	"	2359 37307 1601	"	"	
7	Gerson Cay.	Heifer Project International	3040 2652	gersoncay@heifer.org	x		08/10/ 81	33	1	16	1	2340686391615	Cobán	A.V.	
8	Marvin López	APODIP	4001 3404	marvin@apedip.org	x			50	1	25 16	1	2359708751612	La Tinta	A.V.	
9	Leopoldo Calle	ICTA	5638 5995	pedocalle@gmail.com	x		2/5/ 66	49	1	14	8	1891172341603	Sacubulubal	A.V.	
10	Mario de los A Pineda	ICTA	5465 7762	mariopineda@ictp.gov.gt	x		11/11/ 79	35	4	25	8	1635 10596 1201	Chimulub	Chimulub	

A)Pueblos:
1= Maya
2= Garifuna
3= Xinca
4= Mestizo

B)Comunidad Lingüística:
1= Achí
2= Aksteka
3= Awakateka
4= Ch'orti'
5= Chuj
6= Itza'
7= Ixil

8= Jakalteka (Popti')
9= K'iche'
10= Kaqchikel
11= Mam
12= Mopan
13= Poqomán
14= Poqomchi'

15= Q'anjob'al
16= Q'eqchi'
17= Sakapulteka
18= Sipakapense
19= Tektiteka
20= Tz'utujil

C)Sector:
1= Servicios
2= Comercio
3= Agroindustria
4= Industria
5= Artesanías
6= Gobierno
7= Academia

8= Tecnología

Proyecto de Fortalecimiento de la Productividad de la Micro, Pequeña y Mediana Empresa

3



MINISTERIO DE ECONOMIA
8 AVENIDA 10-43 Zona 01
LISTADO DE PARTICIPANTES

Nombre de la Actividad: Taller de validación de la situación actual y formulación de la Estrategia Sectorial de la cadena de cacao

Fecha: 01 de Junio de 2015 Lugar: Cobán, Alta Verapaz Responsable del Evento: 8000-er

No.	NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS	ORGANIZACIÓN/ INSTITUCIÓN	TELÉFONO	CORREO ELECTRÓNICO	SEXO		FECHA DE NACIMIENTO	EDAD	A) PUEBLOS	B) COMUNIDAD LINGÜÍSTICA	C) SECTOR	NO. DE DPI	MUNICIPIO	DEPARTAMENTO	FIRMA
					F	M									
1	Alvaredo Salazar, Edy Yovani	Consultor	5050 1126	yovani.salvarez@gmail.com	X		11-03-71	44	4	25	1	1805 91614 0101	Guatemala	Guatemala	
2	Lorenzo Chules Cholom	Asociación Comunitaria Educativa y Serv de las Variedades de Eschil	5362 1151	ACFSEVMAQ alquien@example.com	X		13/12/60	55	1	16	2	2723106091612	Chamela	A.V.	
3	Domingo Local Cere.	ACFSEVMAQ	3144 3202	alquien@example.com	X		17/11/68	47	1	16	2	173545 831 1612	Combarbón	A.V.	
4	Samy López	Fedecocera	7950 0744	slopez@fedecocera.com	X		04/04/74	41	4	25	2-3	2599752141 612	Cobán	A.V.	
5	Maria Elena de Schellenberg	Fca La Cruz	2310 8300	mesch50@hotmail.com	X		9/50	65	4	25	3		Guatemala	Guatemala	
6	Peter schellenberg	Fca La Cruz	2310 8300	Peter.schellenberg@unionexport.com	X		6/43	72	4	25	3	259515791 0101	Guatemala	Guatemala	
7	Juan Francisco MOLINERO	CAJAS DE MESAMENCA, S.A.	4005 8297	JFMoliner00@gmail.com	X		2/68	4	25	3-4	5409 59418 0101	GUATE- MALA	GUATE- MALA		
8	FERNANDO ANTONIO CONDE DE LEÓN	Consultor	5972 7203	facf77@yahoo.com	X		2/77	37	4	25	1	255005261	Guatemala	Guatemala	
9	José Luis Javier	MINICO	4776 4081	edjgorgo@guatemala.com	X		09/03/70	45	1	16	6	228330731 1610	San Marcos	Alta Verapaz	
10	Damaris Luna	Asistente	4633 6197	damaris4@gmail.com	X		9/9/77	37	4	25	1	254621241608	Cobán	Alta Verapaz	

A)Pueblos:
1= Maya
2= Garifuna
3= Xinca
4= Mestizo

B)Comunidad Lingüística:
1= Achí
2= Akoteka
3= Awakateka
4= Ch'orti'
5= Chuj
6= Itz'at'
7= Ixil

8= Jakalteka (Popol')
9= K'iche'
10= Kaqchikel
11= Mam
12= Mopan
13= Poqomán
14= Poqomchi'

15= Q'anjob'al
16= Q'eqchi'
17= Sakapulteka
18= Sipaltepense
19= Tekit'eka
20= Tz'utujil

22= Uspanteka
23 Garifuna
24= Xinca
25= Castellana

C)Sector:
1= Servicios
2= Comercio
3= Agroindustria
4= Industria
5= Artesanías
6= Gobierno
7= Academia

8= Tecnología

Proyecto de Fortalecimiento de la Productividad de la Micro, Pequeña y Mediana Empresa



MINISTERIO DE ECONOMIA
8 AVENIDA 10-43 Zona C1
LISTADO DE PARTICIPANTES

4

Nombre de la Actividad: Taller de validación de la Situación actual y formulación de la Estrategia Sectorial de la Cadena de cacao

Fecha: 09 de Junio de 2015 Lugar: Cobán, Alta Verapaz Responsable del Evento: 2000 - ST

No.	NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS	ORGANIZACIÓN/ INSTITUCIÓN	TELÉFONO	CORREO ELECTRÓNICO	SEXO		FECHA DE NACIMIENTO	EDAD	A) PUEBLOS	B) COMUNIDAD LINGÜÍSTICA	C) SECTOR	NO. DE DPI	MUNICIPIO	DEPARTAMENTO	FIRMA
					F	M									
1	Jorge Emigiano Cacero Biza	Comp. Alianza	5304 6933	jcaceros@ fedecocover.com	✓		17/02/74	41	4	14	3	2567 470831601	Cobán	Alta Verapaz	
2	Sara Alfonsa Cuesta López	PRODENORTE	20077012	sguena33@gmail.com	X		3/3/87	28	4	25	6	1999705722003	Ixcán	Quiché	
3	Enrik Ac	UICN	10774308	enrik.ac@uicn.org	✓		26/12/75	40	4	25	1	27953696101	Cobán	A.V.	
4	Mayra Ros	Curitel mimba	5511626	sidguato gmail.com	✓		01/05/63	52	4	25	1	256251052215	Cobán	San Pedro	
5	Juan Villatoro	Coop. Champorico	52047410	juvillatoro@fedecocover.com	✓		22/07/72	42	4	25	2	2574388421612	Cobán	A.V.	
6	Jorge Saenz Cruz	Propaten	53544182		✓		28/1/76	39	1	16	1	21796050 21612	Portón	Petén	
7	Marlon Ac	Cacao Verapaz	3084 2375	marlonac@ cacaoverapaz.com			23/11/89	25	4	25	2	239261011 1601	Cobán	A.V.	
8	Fernando Beza	Solidaridad	5017 9993	fernando.beza @gmail.com	X		30/12/82	32	4	25	1	1980-39077 2008	Cobán	D.V.	
9	Roy Funes	Cacao Verapaz	3044 7563	Roy@Cacao Verapaz.com	X		06/07/85	30	4	25	2	25707601 25603	Cobán	AV	
10	Spitz Corio	MINECO	5694 1256	Spitz.Verapaz@hac.com	X		16/5/75	40	4	25	1	23890785C 0501	Guatemala	Guatemala	

A)Pueblos:
1= Maya
2= Garifuna
3= Xinca
4= Mestizo

B)Comunidad Lingüística:
1= Achi
2= Akateka
3= Awakateka
4= Ch'orti'
5= Chuj
6= Itza'
7= Ixil

8= Jakalteka (Popti')
9= K'iche'
10= Kaqchikel
11= Mam
12= Mopan
13= Poqomam
14= Poqomchi'

15= Q'anjob'al
16= Q'eqchi'
17= Sakapulteka
18= Sipakapense
19= Tektiteka
20= Tz'utujil

22= Uspanteka
23 Garifuna
24= Xinca
25= Castellana

C)Sector:
1= Servicios
2= Comercio
3= Agroindustria
4= Industria
5= Artesanías
6= Gobierno
7= Academia

8= Tecnología

Proyecto de Fortalecimiento de la Productividad de la Micro, Pequeña y Mediana Empresa



MINISTERIO DE ECONOMIA
8 AVENIDA 10-43 Zona 01
LISTADO DE PARTICIPANTES

5

Nombre de la Actividad: Taller de Validación de la Situación actual y formulación de la Estrategia Sectorial de la cadena de cacao.

Fecha: 09 de Junio de 2015 Lugar: Cobán, Alta Verapaz Responsable del Evento: 8000 - ET

No.	NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS	ORGANIZACIÓN/ INSTITUCIÓN	TELÉFONO	CORREO ELECTRÓNICO	SEXO		FECHA DE NACIMIENTO	EDAD	A) PUEBLOS	B) COMUNIDAD LINGÜÍSTICA	C) SECTOR	NO. DE DFI	MUNICIPIO	DEPARTAMENTO	FIRMA
					F	M									
1	Eddy Navichoque	MINECO GT-8000	5698 1110	eddy.navichoque @hotmail.com		X	22/11/79	36	4	25	6	2579423 782107	Maraguc- Cintik	Jalape	
2	Arturo Lopez	MINECO-8000 GT	2505 8000	arturolopez12 @gmail.com	X		22/10/79	35	4	25	6	1633767050	Chimult.	Chimult.	
3	Eduardo Moreira	MINECO	2505 8000	emoreira@mineco. gob.gt	X		24/03/73	42	4	25	6	217867669050	SUR	SOC	
4	Alejandra Moreno	8000-GT	4972 5120	alejandramoreno @yahoo.com	X		09/09/78	37	4	25	6	165135945 0101	Guatemala	Guatemala	
5	Gabriela Ortiz	8000 - GT	2505 8000	gortiz@mineco.gob.gt	X		01/02/84	31	4	25	6	250843927 0101	Mixco	Guate	
6															
7															
8															
9															
10															

A)Pueblos:
1= Maya
2= Garifuna
3= Xinca
4= Mestizo

B)Comunidad Lingüística:
1= Achi'
2= Akateka
3= Awakateka
4= Chi'orti'
5= Chuj
6= Itza'
7= Ixil

8= Jakalteka (Popol')
9= K'iche'
10= Kaqchikel
11= Mam'
12= Mopan
13= Poqoman
14= Poqomchi'

15= Q'anjob'al
16= Q'eqchi'
17= Sakapulteka
18= Sipakapense
19= Tektiteka
20= Tz'utujil

22= Uspanteka
23= Garifuna
24= Xinca
25= Castellana

C)Sector:
1= Servicios
2= Comercio
3= Agroindustria
4= Industria
5= Artesanías
6= Gobierno
7= Academia

8= Tecnología

Proyecto de Fortalecimiento de la Productividad de la Micro, Pequeña y Mediana Empresa



MINISTERIO DE ECONOMIA
8 AVENIDA 10-43 Zona 01
LISTADO DE PARTICIPANTES

①

Nombre de la Actividad: Taller de Validación de la Situación actual y formulación de la Estrategia Sectorial de la Cadena de cacao

Fecha: 25 de Junio de 2015 Lugar: Cobán, Alta Verapaz Responsable del Evento: 8000 - EST

No.	NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS	ORGANIZACIÓN/ INSTITUCIÓN	TELÉFONO	CORREO ELECTRÓNICO	SEXO		FECHA DE NACIMIENTO	EDAD	A) PUEBLOS	B) COMUNIDAD LINGÜÍSTICA	C) SECTOR	NO. DE DPI	MUNICIPIO	DEPARTAMENTO	FIRMA
					F	M									
1	Boris Salguero	GT 8000	2505 8000	bsalguero@emimeo.gob.gt	X		25/02/81	33	4	25	1	2392339800101	Guatemala	Guatemala	<i>[Signature]</i>
2	Jorge Sacul	Propetén	53544182		X		28/1/76	39	1	16	1	21776050 21612	Poptun Petén	Petén	<i>[Signature]</i>
3	ROY FRANK LOPEZ	CACAO VERAPAZ	30447563	ROY@CACAO VERAPAZ.COM	X		09/06	30	4	25	2	234025603 7601	COBAN	A.V.	<i>[Signature]</i>
4	Jimmy Ivan Chub Leal	FUNDAGACHUA	5331-4205	Jimmy Ivan D 11 E hotmail.com	X		11/03/81	34	16	16	1	235765678 1601	Cobán	A.V.	<i>[Signature]</i>
5	Amilcar Pereira	Fede Agro S.A	33338211	fede.agro@bdmail.com			26-02/64	50	1	30	1	165551690401	Cobán AV	AV	<i>[Signature]</i>
6	Wann Ray	Poqotán	54893739	W Ray@propeten.org	X		29/11/75	39	1	25	1	19701810195	Petén	Petén	<i>[Signature]</i>
7	Juan Francisco Mouinero	CACAO DE MESOAMERICA S.A.	40058297	JFMouinero @Gmail.com	X			47	4	25	3		Guatemala	Guatemala	<i>[Signature]</i>
8	Juan Villatoro Carifa	COOP. Changurico	53047440	Jvillatoro@fede- covara.com	X		12/7/72	42	4	25	3	2574-38842 1612	Cobán	A.V.	<i>[Signature]</i>
9	Ruben Oario Tur Pau	FUNDASIS TERNOS	46162484	rtot@fundasis- ternos.org	X		15/09/66	49	1	16	1	242390887 1607	Cobán	A.V.	<i>[Signature]</i>
10	Dominico Cant Enc	ACESEVMA CA CAHALIBONAN	31443202		X		17/11/68	46	1	16		173545881 1612	CAHALIBONAN	A.V.	<i>[Signature]</i>

A)Pueblos:
1= Maya
2= Garifuna
3= Xinka
4= Mestizo

B)Comunidad Lingüística:
1= Achi
2= Akateka
3= Awakateka
4= Ch'orti'
5= Chuj
6= Itza'
7= Ixil

8= Jakalteka (Popti')
9= K'iche'
10= Kaqchikel
11= Mam
12= Mopan
13= Poqoman
14= Poqomchi'

15= Q'anjob'al
16= Q'eqchi'
17= Sakapulteka
18= Sipakapense
19= Tektiteka
20= Tz'utujil

22= Uspanteka
23 Garifuna
24= Xinka
25= Castellana

C)Sector:
1= Servicios
2= Comercio
3= Agroindustria
4= Industria
5= Artesanías
6= Gobierno
7= Academia

8= Tecnología

Proyecto de Fortalecimiento de la Productividad de la Micro, Pequeña y Mediana Empresa



MINISTERIO DE ECONOMIA
8 AVENIDA 10-43 Zona 01
ESTADO DE PARTICIPANTES

(2)

Nombre de la Actividad: Taller de Validación de la Situación actual y formulación de la Estrategia Sectorial de la Cadena de cacao

Fecha: 25 de Junio de 2015 Lugar: Cobán, Alta Verapaz Responsable del Evento: BOCOO-ET

No.	NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS	ORGANIZACIÓN/ INSTITUCIÓN	TELÉFONO	CORREO ELECTRÓNICO	SEXO		FECHA DE NACIMIENTO	EDAD	A) PUEBLOS	B) COMUNIDAD LINGÜÍSTICA	C) SECTOR	NO. DE DPI	MUNICIPIO	DEPARTAMENTO	FIRMA
					F	M									
1	FERNANDO ANTONIO CONDÉS DE LEÓN	consultora.	57727203	facil77@yaho.com	X		28/1/77	37	4	25	1	258005261 0101	Guaymala	Guaymala	
2	Jorge Enrique Dacena P. Tz'u	Comp. Alianza	5304 6933	deaceras@ fudecoveva.com	✓		17/08/74	41	4	14	3	256747093 1601	Cobán	Alta Verapaz	
3	Sra. Arlene Guesca Leizaola	PRODENORTE	30077012	sguerca23@gmail.com	X		3/3/87	28	4	25	6	199705722003	Tzucucul	Quiché	
4	Miguel Alvarado Famoso Teru.	C.O.Ch.	55258900	mialvarado@yaho.com	X		26/05/87	37	4	25	1	2458102261601	Cobán	A.U.	
5	Erick Ac	UICN	40224808	erick.ac@uicn.org	✓		28/12/75	40	4	25	1	2445360761601	Cobán	A.V.	
6	Alberto Tac Sotz	ADIOESMAC	46294634	albertotacs5@gmail.com	✓		08-03-68	48	1	16	3	2047070481612	Cobán	A.U.	
7	Fernando Beza	Solidaridad	5017- 9993	fernandobeza@gmail.com	✓		30-12- 62	52	4	25	1	1980-39077- 2008	Cobán	A.U.	
8	OTONIEL GAMBOA	FundaSistemas	59046000	ogamboa@funda sistemas.org	✓		20/09/55	59	4	25	1	197326671 1609	CARTEJA	A.V.	
9	Marlon Ac	Cacao Verapaz	3084 2375	marlonac@ cacao.verapaz.org	X		23/01/89	25	4	25	2	239261011 1601	Cobán	A.V.	
10	Mario Vallabres	Comercial OTTO Chavarriz	5527 9383	tecmmv@hotmail.com	✓		14/7/79	35	4	25	1	234883318 0920	Cobán	A.U.	

A) Pueblos:

- 1= Maya
- 2= Garifuna
- 3= Xinca
- 4= Mestizo

B) Comunidad Lingüística:

- 1= Achi
- 2= Aka teka
- 3= Awakateka
- 4= Chi'orti'
- 5= Chuj
- 6= Itza'
- 7= Ixil'

- 8= Jakaltaka (Popti')
- 9= K'iche'
- 10= Kaqchikel
- 11= Mam
- 12= Mopan
- 13= Poqomam
- 14= Poqomchi'

- 15= Q'anjob'al
- 16= Q'eqchi'
- 17= Sakapulteka
- 18= Sipakapense
- 19= Tektiteka
- 20= Tz'utujil

- 22= Uspanteka
- 23 Garifuna
- 24= Xinca
- 25= Castellana

C) Sector:

- 1= Servicios
- 2= Comercio
- 3= Agroindustria
- 4= Industria
- 5= Artesanías
- 6= Gobierno
- 7= Academia

8= Tecnología

Proyecto de Fortalecimiento de la Productividad de la Micro, Pequeña y Mediana Empresa



MINISTERIO DE ECONOMIA
8 AVENIDA 10-43 Zona 01
LISTADO DE PARTICIPANTES

3

Nombre de la Actividad: Taller de Validación de la Situación actual y formulación de la Estrategia Sectorial de la Cadena de Cacao

Fecha: 25 de Junio de 2015 Lugar: Cobán, Alta Verapaz Responsable del Evento: 8000-ET

No.	NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS	ORGANIZACIÓN/ INSTITUCIÓN	TELÉFONO	CORREO ELECTRÓNICO	SEXO		FECHA DE NACIMIENTO	EDAD	A) PUEBLOS	B) COMUNIDAD LINGÜÍSTICA	C) SECTOR	NO. DE DI	MUNICIPIO	DEPARTAMENTO	FIRMA
					F	M									
1	Danielo Juárez	MINIECO	4776 4081	edjagro@gmail.com	X		9/03/70	45	1	16	6	2283307341610	San Juan Quamela	Alta Verapaz	
2	Emily Stone	CACAO VERAPAZ	5523- 6355	emily@ cacao.verapaz.com	X		13/03/85	30	5	26	3	USA pasaporte 483721593	Guatemala	Guatemala	
3	Maynor Rojas	Consultor MINIECO	5011 6926	sidcstz@guat.com	X		01/05/66	52	4	25	1	25125402211	Guatemala	Guatemala	
4	Yovani Alvarado	Consultor MINIECO	5050 1126	yovani.alvarado @guat.com	X		11/03/71	44	4	25	1	180591614 0101	Guatemala	Guatemala	
5	Eabriela Ortiz	MINIECO	2505 8000	gortiz@minecogob.gt	X		01/02/84	31	4	25	6	2500 93927 0101	Mixco	Guatemala	
6															
7															
8															
9															
10															

A) Pueblos:

- 1= Maya
- 2= Garifuna
- 3= Xinca
- 4= Mestizo
- 5 = Gringa

B) Comunidad Lingüística:

- 1= Achí
- 2= Akateka
- 3= Awakateka
- 4= Ch'orti'
- 5= Chuj
- 6= Itza'
- 7= Ixil

- 8= Jakalteka (Popotí)
- 9= K'iche'
- 10= Kaqchikel
- 11= Mam
- 12= Mopan
- 13 Poqoman
- 14= Poqomchi'

- 15= Q'anjob'al
- 16= Q'eqchi'
- 17= Sakapulteka
- 18= Sipakapense
- 19= Tekititka
- 20= Tz'utujil

- 22= Uspanteka
- 23 Garifuna
- 24= Xinca
- 25= Castellana
- 26 = Ingles

C) Sector:

- 1= Servicios
- 2= Comercio
- 3= Agroindustria
- 4= Industria
- 5= Artesanías
- 6= Gobierno
- 7= Academia

- 8= Tecnología

Proyecto de Fortalecimiento de la Productividad de la Micro, Pequeña y Mediana Empresa



MINISTERIO DE ECONOMIA
8 AVENIDA 10-43 Zona 01
LISTADO DE PARTICIPANTES

Nombre de la Actividad: Taller de validación de la Situación actual y formulación de la Estrategia Sectorial de cacao, fase III.
Fecha: 02 de Julio de 2015 Lugar: Cobán, Alta Verapaz Responsable del Evento: Proyecto 8000 - ET

No.	NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS	ORGANIZACIÓN/INSTITUCIÓN	TELÉFONO	CORREO ELECTRÓNICO	SEXO		FECHA DE NACIMIENTO	EDAD	A) PUEBLOS	B) COMUNIDAD LINGÜÍSTICA	C) SECTOR	NO. DE DPI	MUNICIPIO	DEPARTAMENTO	FIRMA
					F	M									
1	Boris Salguero	GT 8000	25058000	bsalguero@mivico.gob.gt	X		25/7/81	33	4	25	1	23973398000	Guatemala	Guatemala	<i>Boris Salguero</i>
2	Gerson Coy HELFER		3040 2651	gerson.coy@chocolate.org gersonc@hotmaill.com	X		09/10/81	33	1	16	1	2340686391615 (30402651)	A.V.	Alta Verapaz	<i>Gerson Coy</i>
3	Otomiel Gamboa	Fundación temas	5904 6040	ogamboa@fundaciontemas.org	X		20/09/85	29	4	25	1	1973 36677 1609	Carcha A.V.	A.V.	<i>Otomiel Gamboa</i>
4	ROY FROSTZ	CACAO VERAPAZ SA	3044 7563	roy@CACAOVERAPAZ.COM	X		07/16/85	30	4	25	7	206325603 7607	Cobán	A.V.	<i>Roy Frostz</i>
5	Erick Ac	UICN	4022 4508	erick.ac@uicn.org	X		24/12/75		4	25	1	249536696 1601	Cobán	A.V.	<i>Erick Ac</i>
6	Daniilo Juárez	ET 8000	4776 4081	edjg@orgo@gmail.com	X		09/03/70	45	1	16	6	228330734 1610	Chamelco	A.V.	<i>Daniilo Juárez</i>
7	Juan Villatoro	Coop. Champérico	330474 10	villatoro@fedecocovera.com	X		12/07/72	42	4	25	3	257438842 1612	Cahabón	S.V.	<i>Juan Villatoro</i>
8	Leopoldo Cabal	ICTA	5638 6998	pslocabal@gmail.com	X		02/05 1966	49	1	14	8	189117222 1603	San Cristóbal	S.V.	<i>Leopoldo Cabal</i>
9	Jorge Samucuz	Procción	5354 4182		X		28-01 76	39	1	16	1	217960 5021612	Poptim	paton	<i>Jorge Samucuz</i>
10	Domingo Cani Can	ACESEVMAO CAHAIBON A.V.	3144 3202	canico@hotmail.com	X		12-11 68	46			1	173545831 1612	CAHAIBON	ALTA VERAPAZ	<i>Domingo Cani Can</i>

A)Pueblos:
1= Maya
2= Garifuna
3= Xinca
4= Mestizo

B)Comunidad Lingüística:
1= Achí
2= Akateka
3= Awakateka
4= Ch'orti'
5= Chuj
6= Itza'
7= Ixil

8= Jakalteka (Popti')
9= K'iche'
10= Kaqchikel
11= Mam
12= Mopan
13= Poqoman
14= Poqomchi'

15= Q'anjob'al
16= Q'eqchi'
17= Sakapulteka
18= Sipakapense
19= Tektiteka
20= Tz'utujil

22= Uspanteka
23 Garifuna
24= Xinca
25= Castellana

C)Sector:
1= Servicios
2= Comercio
3= Agroindustria
4= Industria
5= Artesanías
6= Gobierno
7= Academia

8= Tecnología

Proyecto de Fortalecimiento de la Productividad de la Micro, Pequeña y Mediana Empresa



MINISTERIO DE ECONOMIA
8 AVENIDA 10-43 Zona 01
LISTADO DE PARTICIPANTES

Nombre de la Actividad: Taller de validación de la Situación actual y formulación de la Estrategia sectorial de cacao, fase III

Fecha: 02 de Julio de 2015

Lugar: _____

Responsable del Evento: Proyecto B000 - GT

No.	NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS	ORGANIZACIÓN/INSTITUCIÓN	TELÉFONO	CORREO ELECTRÓNICO	SEXO		FECHA DE NACIMIENTO	EDAD	A) PUEBLOS	B) COMUNIDAD LINGÜÍSTICA	C) SECTOR	NO. DE DPI	MUNICIPIO	DEPARTAMENTO	FIRMA
					F	M									
1	Gabriela Ortiz	B000-GT	2605 8000	gortiz@mineco.gob.gt	X		01/01/84	31	4	25	1	2008 43427 0101	MIXCO	GUATE.	
2	Carlos Caal	PRODENORTE	4676-6570	cmeeopl@hotmail.es	X		1/02/02	33	1	16	6	1896 60588 1609	Cobán	Alta Verapaz	
3	DANILO SIERRA	PRODENORTE	4237883	sedariloe@gmail.com	X		22-07-66	47	4	25	6	176747284601	COBAN	A.V.	
4	Marlon Ac	CACAO VERAPAZ	3084 2375	marlonac@ cacaoverapaz.com			23/01/89	25	4	25	2	239261011 1601	Cobán	A.V.	
5	Mario Colledores	COMORAS OTTO CHAMAR	5527 9363	ecomumio Hotmail.com	X		47/1977	35	4	25	3	2348883718 0920	Cobán	A.V.	
6	Wann Paz	Brogate	5481 3759	Wpaz@pazgate.org	X		29/11/75	39	4	25	1	29708260 1970	Patzún	Patzún	
7	Israel Ruiz	Katbalcom	21915492		X		21/10/75	40	1	16	1	16110384351601	Cobán	A.V.	
8	Alberto Tec Sotz	ASIOESMAC	4629/1639	alberto.tec.s@3mail.com	X		18/05/68	48	1	16	1	1847070481602	Cohabón	A.V.	
9	RUBEN DAVID TOST MAS	FUNDASISTEMAS	46164 84	rtost@fundasistemas.com	X		15/09/46	48	1	16	1	2725908871601	Cobán	A.V.	
10	Luis Fernando Beza Beza	Solidaridad	5017- 9993	fernando.beza@gmail.com	X		30/02/62	52	4	25	1	1980-39077 2008	Cobán	A.V.	

A) Pueblos:

- 1= Maya
- 2= Garifuna
- 3= Xinca
- 4= Mestizo

B) Comunidad Lingüística:

- 1= Achi
- 2= Akateka
- 3= Awakateka
- 4= Ch'orti'
- 5= Chuj
- 6= Itza'
- 7= Ixil

- 8= Jakalteka (Popti')
- 9= K'iche'
- 10= Kaqchikel
- 11= Mam
- 12= Mopan
- 13= Poqoman
- 14= Pocomch'i'

- 15= Q'anjob'al
- 16= Q'eqchi'
- 17= Sakapulteka
- 18= Sipakapense
- 19= Tektiteka
- 20= Tz'utujil

- 22= Uspanteka
- 23 Garifuna
- 24= Xinca
- 25= Castellana

C) Sector:

- 1= Servicios
- 2= Comercio
- 3= Agroindustria
- 4= Industria
- 5= Artesanías
- 6= Gobierno
- 7= Academia

8= Tecnología

Proyecto de Fortalecimiento de la Productividad de la Micro, Pequeña y Mediana Empresa



MINISTERIO DE ECONOMIA
8 AVENIDA 10-43 Zona 01
LISTADO DE PARTICIPANTES

Nombre de la Actividad: Taller de validación de la situación actual y formulación de la Estrategia sectorial de cacao, fase III
Fecha: 02 de Julio de 2015 Lugar: Cobán, Alta Verapaz Responsable del Evento: 8000-ET

No.	NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS	ORGANIZACIÓN/INSTITUCIÓN	TELÉFONO	CORREO ELECTRÓNICO	SEXO		FECHA DE NACIMIENTO	EDAD	A) PUEBLOS	B) COMUNIDAD LINGÜÍSTICA	C) SECTOR	NO. DE DPI	MUNICIPIO	DEPARTAMENTO	FIRMA
					F	M									
1	Jimmy Ivan Chub Leal	FUNDACIONA	5331 4205	jimmyivan@telefonos.com	X		19-23-81	34	1	16	1	2357 656781601	Cobán	Alta Verapaz	
2	Yovani Alvarado	Consultor	5050 1126	yovani.alvarado@gmail.com	X		11-03-71	44	4	25	1	1805 91644 0103	Quetz.	Quetz.	
3	Fernando Antonio Contreras	Consultor	5972 7203	fac177@yahoo.com	✓		29-7-77	37	4	25	1	2532052610101	Compostela	Guatemala	
4	Javier Vides	8000 GT	4617 1576	javier.v.11@gmail.com	X		16/11/83	31	4	25	1	2558 92187 004	Quezaltenango	Guatemala	Javier Vides G.
5	Eduardo Moreira	MINECO	2505 8000	emoreira@mimcco.gov.gt	X		24/03/73	42	4	25	6	2173 676690301	ANT	SAC	
6	Rosa Contreras	Fundación Propetén	78675296	ricardreinae@propeten.org	X		30/05/67	53	4	25	1	1866 705081706	Su Francisco	Petén	
7	Edin Sierra Bora	Fundación Fundosistemas	58000046	pastoredin@fundosistemas.es	X		1/12/69	45	4	25	1	1775410222101	Cobán	A.V.	
8	Evonista Chub	Asos etnor	5167 3022		X		01/2/86	31	3	16	2	1621177281601	Cobán	A.V.	
9	Paul Querada	Fundosistemas	5179 4038	erq904@uduaail.com	X		9/6/86	28	4	25	1	173548067601	Cobán	A.V.	
10	Osvaldo Charrrría	C.O.C.H.	5203 4520	osvaldo.charrrria@gmail.com	X			55	4	25	2	2397133707 16 01	Cobán	A.V.	

- A) Pueblos:
1= Maya
2= Garifuna
3= Xinca
4= Mestizo

- B) Comunidad Lingüística:
1= Achi
2= Akateka
3= Awakateka
4= Ch'orti'
5= Chuj
6= Itza'
7= Ixil

- 8= Jakalteka (Popol')
9= K'iche'
10= Kaqchikel
11= Mam
12= Mopan
13= Poqoman
14= Poqomchi'

- 15= Q'anjob'al
16= Q'eqchi'
17= Sakapulteka
18= Sipakapense
19= Tektiteka
20= Tz'utujil

- 22= Uspanteka
23 Garifuna
24= Xinca
25= Castellana

- C) Sector:
1= Servicios
2= Comercio
3= Agroindustria
4= Industria
5= Artesanías
6= Gobierno
7= Academia

- 8= Tecnología

Proyecto de Fortalecimiento de la Productividad de la Micro, Pequeña y Mediana Empresa



MINISTERIO DE ECONOMIA

8 AVENIDA 10-43 Zona 01

ESTADO DE PARTICIPANTES

Nombre de la Actividad: Taller de validación de la situación actual y formulación de la Estrategia Sectorial de cacao, fase III

Fecha: 02 de Julio de 2015 Lugar: Cobán, Alta Verapaz Responsable del Evento: 8000- EST

No.	NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS	ORGANIZACIÓN/INSTITUCIÓN	TELÉFONO	CORREO ELECTRÓNICO	SEXO		FECHA DE NACIMIENTO	EDAD	A) PUEBLOS	B) COMUNIDAD LINGÜÍSTICA	C) SECTOR	NO. DE DPI	MUNICIPIO	DEPARTAMENTO	FIRMA
					F	M									
1	Fidel Ernesto Ponce cacao	SI AFSA	4018 0635	fpo.32@guacit.com	X		12/01/78	36	4	25	2	182175751160	Cobán	A.V.	
2	Hector Ruiz	FUNDALACHUA	3692 9240	hruiz@yahoo.com	X		14/01-68	47	1	16	2	2196466431601	Cobán	A.V.	
3	Frits Verstots	MTS MECO	5694 1256	fritsverstots@yahoo.com	X		16/5 75	40	4	25	6	228907850501	Gustav	Quetzaltenango	
4	Magda Alejandra Menegazzo	8000 GT	49725120	alejandramenegazzo@yahoo.com	X		09/04/78	37	4	25	6	161339450101	Guatemala	Guatemala	
5															
6															
7															
8															
9															
10															

A) Pueblos:

- 1= Maya
- 2= Garifuna
- 3= Xinca
- 4= Mestizo

B) Comunidad Lingüística:

- 1= Achí
- 2= Akateka
- 3= Awakateka
- 4= Ch'orti'
- 5= Chuj
- 6= Itza'
- 7= Ixil

- 8= Jakalteka (Popti')
- 9= K'iche'
- 10= Kaqchikel
- 11= Mam
- 12= Mopan
- 13= Poqomán
- 14= Poqomchi'

- 15= Q'anjob'al
- 16= Q'eqchi'
- 17= Sakapulteka
- 18= Sipakapense
- 19= Tektiteka
- 20= Tz'utujil

- 22= Uspanteka
- 23 Garifuna
- 24= Xinca
- 25= Castellana

C) Sector:

- 1= Servicios
- 2= Comercio
- 3= Agroindustria
- 4= Industria
- 5= Artesanías
- 6= Gobierno
- 7= Academia

- 8= Tecnología