



Objetivo: Generar ventajas competitivas para el Sistema Producto Cacao del Estado de Chiapas, mediante la Integración, Desarrollo y Regionalización de la cadena productiva de dicho producto.

Octubre de 2004
Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.



Fomento Económico de
Chiapas, A.C.

ÍNDICE

| | |
|--|-----------|
| INTRODUCCIÓN..... | 4 |
| CADENAS PRODUCTIVAS - SISTEMAS PRODUCTO..... | 4 |
| DEFINICIÓN DE SISTEMA PRODUCTO DE ACUERDO A LA LDRS..... | 4 |
| METODOLOGÍA PARA LA INTEGRACIÓN DE LOS SISTEMAS PRODUCTO | 5 |
| DIAGNÓSTICO GENERAL | 9 |
| DIAGNÓSTICO INTERNACIONAL | 9 |
| a) Producción..... | 9 |
| b) Superficie..... | 10 |
| c) Precios | 13 |
| DIAGNÓSTICO NACIONAL..... | 21 |
| a) Producción..... | 21 |
| a) Superficie..... | 22 |
| c) Precio..... | 26 |
| DIAGNOSTICO ESTATAL | 28 |
| a) Producción..... | 28 |
| b) Superficie..... | 31 |
| c) Precio..... | 39 |
| Consumo Estatal | 39 |
| Consumo final Nacional..... | 40 |
| CONCLUSIONES DEL DIAGNOSTICO | 41 |
| PRODUCTIVIDAD | 41 |
| RETORNO AL PRODUCTOR | 48 |
| COMPETITIVIDAD EN EL PRECIO | 49 |
| PARTICIPACIÓN EN EL MERCADO META..... | 49 |
| PARTICIPACIÓN EN EL MERCADO GLOBAL | 49 |
| PLAN RECTOR | 51 |
| SENSIBILIZACIÓN PARA LA ELABORACIÓN DEL PLAN RECTOR..... | 51 |
| Estructura del Sistema Producto Cacao de Chiapas | 51 |
| Beneficios esperados por los productores al desarrollarse el Plan Rector | 52 |
| PLANEACIÓN NORMATIVA | 53 |
| Visión del Sistema Producto Cacao 2004-2014 | 53 |
| Misión..... | 53 |
| Objetivos | 53 |
| PLANEACIÓN ESTRATÉGICA..... | 54 |
| Problemas Críticos | 54 |
| Soluciones Estratégicas | 54 |
| PLANEACION OPERATIVA..... | 55 |
| Proyectos..... | 55 |
| Priorización de proyectos | 56 |
| Secuencia lógica de los proyectos | 57 |
| PERFILES DE PROYECTOS | 58 |
| ACCIONES INMEDIATAS A REALIZARSE EN EL 2004..... | 64 |
| PLAN OPERATIVO ANUAL 2005..... | 67 |
| ANEXOS | 70 |
| MINUTAS | 71 |
| BASE DE DATOS | 77 |
| ACTA CONSTITUTIVA DEL COMITÉ ESTATALSISTEMA PRODUCTO CACAO EN CHIAPAS..... | 79 |

| | |
|---|-----------|
| MARCO LEGAL..... | 81 |
| FUNCIONAMIENTO DE LA CADENA PRODUCTIVA DE CACAO EN CHIAPAS..... | 82 |
| Descripción del Funcionamiento | 82 |
| FUENTES DE INFORMACIÓN | 90 |

Introducción

La competencia entre los países ya no es entre productos, sino entre cadenas productivas. La estrategia en el mundo de los negocios agroalimentarios, es hacer más eficiente la cadena productiva, que permita una mejor integración entre sus participantes; reducir los costos de transacción; tener suministro seguro en calidad y tiempo, de insumos y/o productos; pero sobre todo, que permita alcanzar una mayor competitividad en cada uno de los participantes de la cadena.

El conocimiento de la cadena permite identificar quienes la constituyen y su respectivo rol, como intervienen los proveedores de insumos y bienes de capital, la producción, el acondicionamiento y empaque, y otras actividades de postcosecha de productos y servicios de apoyo (acopio, almacenamiento, conservación en frío, transporte), la industria de la transformación, la distribución mayorista y minorista de alimentos y la demanda final.

Solo en la medida que se conozca la cadena, los procesos existentes, sus interrelaciones y el papel que se juega al interior de ésta, ya sea, hacia delante o hacia atrás con el que produce, se permitirá crear las alianzas con los participantes de la cadena, y que esta se convierta en una ventaja competitiva para el negocio actual o para el desarrollo de nuevos negocios.

Cadenas Productivas - Sistemas Producto

En el marco del artículo 143 de la Ley de Desarrollo Rural Sustentable (LDRS) el Gobierno Federal, mediante mecanismos de coordinación, con los gobiernos de las entidades federativas y de los municipios, promoverá y fomentará el desarrollo del capital social en el medio rural a partir del impulso a la asociación y la organización económica y social de los productores y demás agentes de la sociedad rural, quienes tendrán el derecho de asociarse libre, voluntaria y democráticamente, procurando la promoción y articulación de las cadenas de producción-consumo denominadas “Sistemas Producto” para lograr una vinculación eficiente y equitativa entre los agentes del desarrollo rural sustentable.

En México, a través de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación (SAGARPA), se ha trazado la estrategia de integrar, desarrollar y regionalizar los Sistemas Producto “estrellas” (alto potencial de producción y alta atractividad de mercados) para cada entidad federativa, y generar así, beneficios en el sector agropecuario que deriven en un incremento de la productividad y rentabilidad de dicho sector. En Chiapas fueron seleccionados los siguientes Sistema Productos: Apicultura, Cacao, Frijol, Mango y Palma de Aceite.

Definición de Sistema Producto de acuerdo a la LDRS:

“Es el conjunto de elementos y agentes concurrentes de los procesos productivos de productos agropecuarios, incluidos el abastecimiento de equipo técnico, insumos y servicios de la producción primaria, acopio, transformación, distribución y comercialización (Art. 3ro., fracc. XXXI de la Ley de Desarrollo Rural Sustentable)”.

Los objetivos de los sistemas producto son:

- Integración de los productores, comercializadores, instituciones financieras e instancias públicas y privadas por medio de Comités.
- Mejorar el bienestar social y económico de los productores mediante la rentabilidad de su cultivo.
- Generar productos de calidad y que compitan a nivel nacional e internacional

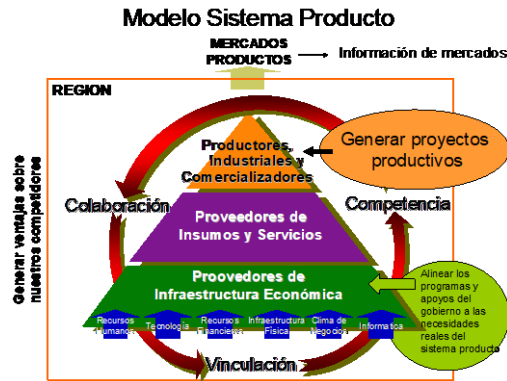
¿Cómo operan los Sistemas Productos? - A través de Comités Regionales integrados por Productores, Industriales, Comercializadores, Proveedores de Servicios, Instancias de Gobierno, etc., quienes tendrán la encomienda de identificar y realizar aquellas actividades que les permitan contar con una cadena más eficiente y rentable. Para tales fines, una herramienta indispensable es la disposición de un plan rector que identifique acciones y/o proyectos al corto, mediano y largo

plazo. Sin embargo, el Plan Rector solo es uno de los elementos necesarios para consolidar la integración y regionalización de las cadenas Sistemas Producto. El reto mayor, es que exista el liderazgo emprendedor de los integrantes de la cadena productiva y de los Comités Regionales de los Sistemas Producto para implementar en el tiempo, la variedad de acciones y proyectos; además, se deberá dar seguimiento y evaluación de los avances.

Metodología para la Integración de los Sistemas producto

¿Cómo se ha integrado el sistema producto? - Mediante tres fases:

Para integrar, desarrollar y regionalizar los Sistemas Producto de Chiapas se implementó el siguiente modelo de asociatividad:

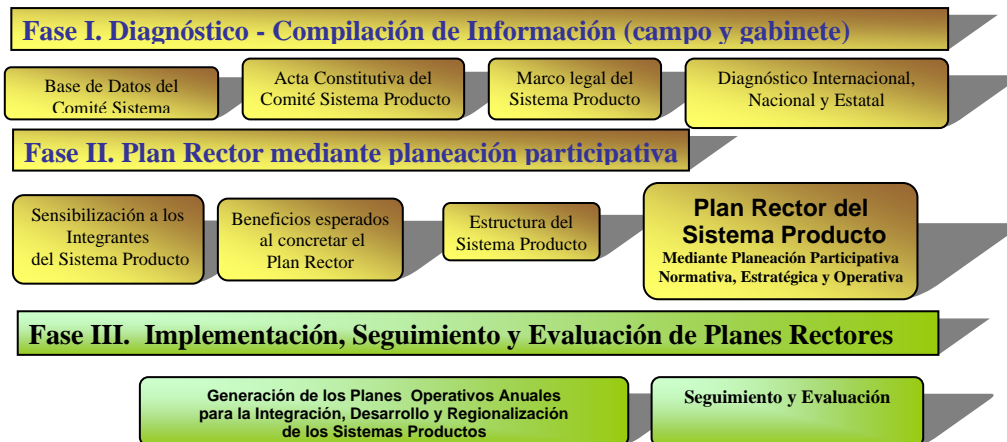


En resumen, el modelo propone que mediante un trabajo de equipo se nos haga más fácil identificar y realizar aquellas actividades que nos permitan contar con mejores productos que finalmente tengan más posibilidades de venderse en los mercados. Es decir, a través de alianzas y vínculos entre los diferentes participantes de la cadena productiva hacerla más competitiva tanto en su funcionamiento como en la oferta de productos y servicios.

Para una adecuada implementación del **modelo de asociatividad**, se requieren de las siguientes fases:

- Diagnóstico – compilación de información de campo y gabinete
- Plan Rector mediante sesiones de planeación participativa
- Implementación, evaluación y seguimiento.

El detalle de cada una de las fases se describe a continuación:



A continuación se hace una breve descripción de cada una de las fases:

Fase I. Diagnóstico – compilación de información de campo y gabinete

Objetivo:

Compilar información relacionada a esta actividad y realizar un diagnóstico internacional, nacional y los correspondientes a cada uno de los estados integrantes, para conocer la situación del Sistema Producto e identificar las oportunidades de mejora.

Fase II. Plan Rector mediante sesiones de planeación participativa

Objetivo:

Mediante **Planeación Participativa**, definir el rumbo a seguir del Sistema Producto, así como las acciones a realizar con la participación de los autores, actores y beneficiarios, Para ello, se utiliza la herramienta metodológica de planeación Normativa, Estratégica y Operativa (NEO):

- Dentro del contexto de la Planeación **Normativa** se determina la identidad del Sistema Producto. Es decir, se establece qué pretende ser y hacer por la competitividad del Sistema Producto. En este apartado se definen las metas e ideales de futuro, así como las actividades en que se ocuparán los integrantes de los Comités Sistemas Producto en los próximos años para alcanzarlas. Los elementos de esta etapa son: Visión, Misión y Valores.
- El contexto de la Planeación **Estratégica** se determina la manera en como el sistema producto se vinculará con su entorno competitivo. Es decir se determina con los recursos y potencialidades, cuáles de las alternativas posibles, son los mejores caminos (estrategias) para alcanzar sus ideales definidos en la parte normativa. Para ello, se contempla un análisis reflexivo de cuáles son los elementos que se tienen a favor o en contra, que incidirán positiva o negativamente en el cumplimiento de las metas de futuro. Los elementos considerados en este apartado son: Identificación de Problemas Críticos, Análisis de los Factores en Contra y a Favor que influyen en cada Problema Crítico y las Soluciones Estratégicas para cada Problema Crítico.
- La última parte se refiere al contexto de la **Planeación Operativa**, en donde una vez que se definió “**qué**” se quiere lograr (contexto normativo), “**qué**” se debe de hacer (contexto estratégico), finalmente se determinan los “**cómo**” vamos a hacer los “**que´s**”. Es decir, se identifican los proyectos o acciones sustantivas. Los elementos de este apartado son: Identificación de Proyectos para cada Solución Estratégica (línea estratégica) y Priorización de los Proyectos.

Sensibilización

Para garantizar que los procesos de planeación se efectuaran sin contratiempos y se tuvieran los resultados deseados, se llevó a cabo una serie de reuniones de sensibilización previa a la celebración de los talleres de planeación, cuyo objetivo fue el pleno entendimiento de los objetivos que se persiguen con la integración de los sistemas producto por parte de los integrantes del sector productivo, así como de los procesos a seguir para tal fin.

Esta etapa la consideramos sumamente importante, dado que el equipo de FEC se percató que en principio la mayoría de los miembros del sector productivo, pensaban que los sistemas producto solo se debían a un nuevo requisito que cumplir por parte de la normatividad de gobierno para acceder a recursos públicos en apoyo a las actividades productivas.

Beneficios esperados

En este apartado se definieron las expectativas de cada uno de los integrantes de los Comités Sistemas Producto, dependiendo el eslabón de la cadena al que pertenecen. Es decir, qué esperan lograr los productores, industriales, comercializadores, gobierno, etc.

Fase III. Implementación, evaluación y seguimiento.

Objetivo:

Implementar las acciones contempladas en el Plan Rector, dándole seguimiento y evaluando su impacto.

La mayor aportación del plan rector será sin duda su implementación.

Recomendaciones para la implementación exitosa de las iniciativas de acción

Para que el trabajo del Sistema Producto realicen un trabajo más efectivo en esta etapa, sugerimos que se consideren las siguientes acciones.

- Identificar cuáles de las acciones de los proyectos definidos, pueden implementarse en los meses que restan del 2004.
- Identificar los proyectos y acciones que conformarán el Plan Operativo Anual 2005
- Integración de los Grupos de Trabajo y asignación a éstos de las Iniciativas de Acción de los Sistemas Producto.
 - La integración se fortalece con la generación de un compromiso compartido y un liderazgo responsable que se formaliza con la asignación de las Iniciativas de Acción del Sistema Producto a los miembros. El resultado esperado de este proceso es contar con Grupos de Trabajo de plenamente integrados.
- Definición e instrumentación de esquemas operativos para la Coordinación de los Grupos de Trabajo responsables de las Iniciativas de Acción
 - Consiste en la definición e instrumentación de mecanismos operativos de coordinación que aseguren la conjunción y sinergia de los esfuerzos de los miembros de los Grupos de Trabajo tendientes a cumplir las metas comunes de los Sistemas Producto Nacional y Estatales. El resultado esperado son los esquemas operativos de coordinación definidos e institucionalizados en el seno de los Comités Nacionales y Estatales. Como posibilidad, éstos se pueden incorporar en los reglamentos como una apartado.
- Seguimiento y evaluación del desempeño de los Grupos de Trabajo para las Iniciativas de Acción
 - Así como se da seguimiento al desempeño de las Iniciativas de Acción, también se realiza seguimiento y evaluación de los Grupos de Trabajo para verificar si se está produciendo un resultado más valioso que la suma de los resultados individuales de cada uno de sus miembros. Con este proceso se evalúa el desempeño del Grupo de Trabajo identificando problemas en el cumplimiento de las actividades encomendadas a cada uno de los miembros de los Grupos.

Las actividades de la fase I y II serán conducidos por un equipo de facilitación integrado por el staff de Fomento Económico de Chiapas, Asociación Civil de iniciativa privada sin fines de lucro, cuyo objetivo es impulsar el desarrollo económico regional, la Subsecretaría de Comercialización (Sistema de Inteligencia de Mercados), COPLANTA, S. D. R. y SAGARPA delegación Chiapas.

La ejecución de la fase III será responsabilidad de los Comité Estatal.

En las páginas siguientes se presentan los resultados de las fases I y II del Sistema Producto, en donde cabe destacar que el presente trabajo esta elaborado con una alta participación de sus integrantes, mediante sesiones de planeación, entrevistas y visitas a campo.



Diagnóstico General

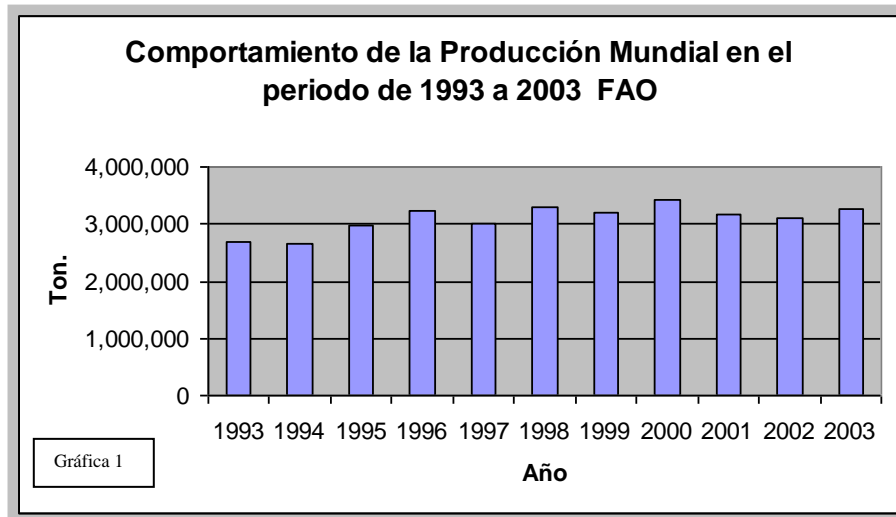
Diagnóstico Internacional

El cacao se cultiva principalmente en África del Oeste, América Central, Sudamérica y Asia. En base a la producción, los principales países productores de cacao en el mundo son: Costa de Marfil, Ghana, Indonesia, Nigeria, Brasil, Camerún, Ecuador, República Dominicana, Colombia y Malasia. Estos países representan el 91.53% de la producción mundial.¹

A principios de los años setenta la producción se concentraba en Ghana, Nigeria, Costa de Marfil y Brasil. Sin embargo, en la actualidad la producción se ha extendido hacia áreas como la región del Pacífico, donde ciertos países como Indonesia han mostrado espectaculares tasas de crecimiento de la producción.²

a) Producción

El comportamiento de la producción mundial de cacao en el periodo comprendido entre el año 1993 y 2003, incrementó en un 21.84%. Siendo el año 1994 el que presentó la producción más baja, 2, 671, 431 mil ton. y el año 2000 el año con mayor producción mundial, 3, 418, 652 mil ton. (Ver Gráfica 1).³



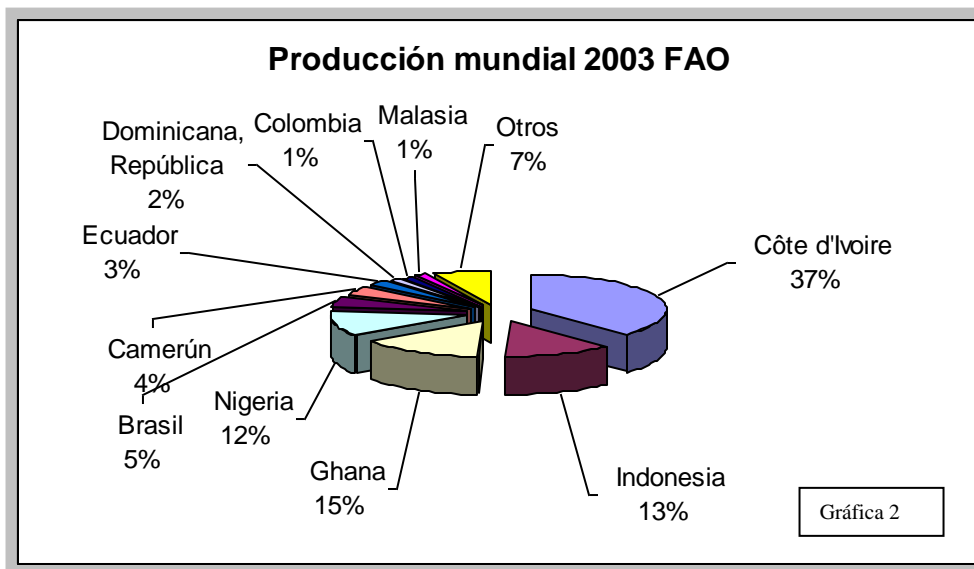
¹ Chiapas Visión 2020

² UNCTAD

³ FAO 2003

En lo que respecta al año 2003 (Ver gráfica 2), la producción mundial fue de 3, 257, 098 mil ton. de las cuales los principales productores son Costa de Marfil (1, 225, 000 ton.) seguido de Indonesia (426,000 ton.), Ghana (475, 000 ton.), Nigeria (380,000 ton.), Brasil (170,724 ton.), Camerún (125,000 ton.), Ecuador (89,036 ton.), República Dominicana (50,000 ton.), Colombia (47,000 ton.) y Malasia (47,661 ton.)

México se ubica en el 11º. lugar, con una producción en el año 2003 de 48,408 ton.⁴



b) Superficie

El comportamiento de la superficie mundial cultivada en el periodo 1993 a 2003, a crecido un 22.81% esto es de 5, 689,834 hectáreas sembradas en 1993 pasaron a ser 6, 988,066 hectáreas. Siendo el año de 1993 el que presentó la más baja superficie total mundial cultivada y el 2000 la más alta con 7, 123,650 hectáreas (Ver Gráfica 3).⁵

⁴ FAO 2003

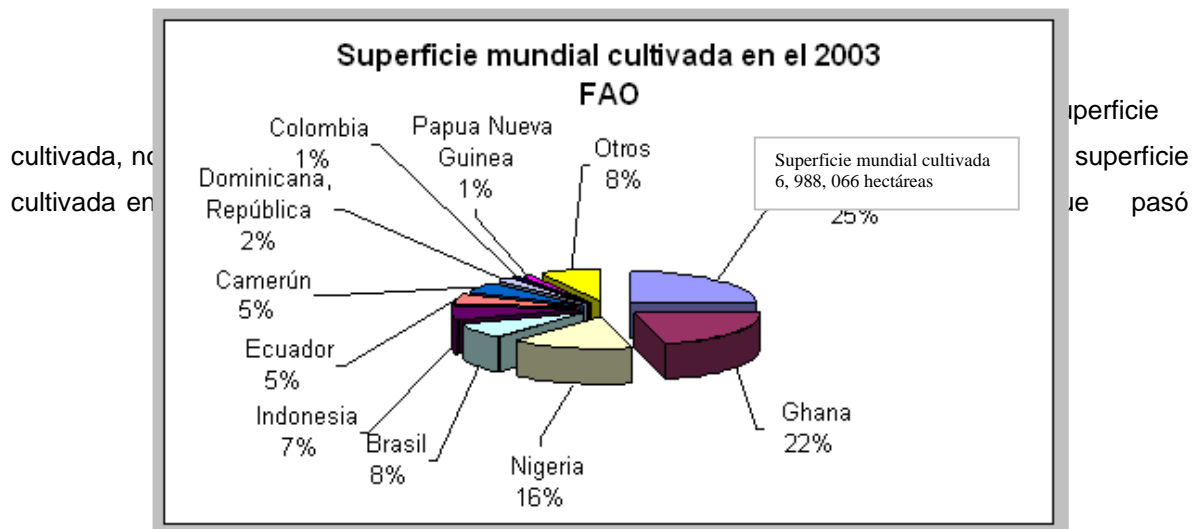
⁵ FAO 2003



Gráfica 3

En lo que respecta al año 2003, el total mundial de la superficie cultivada fue de 6, 988,066 hectáreas. De las cuales el principal país es Costa de Marfil (1,7000, 000 has.) seguido de Ghana (1, 500,000 has.), Nigeria (1, 100,000 has.), Brasil (581, 246 has.), Indonesia (490,000 has.), Ecuador (378,520 has.), Camerún (370, 000 has.), República Dominicana (130,000 has.), Colombia (99,000 has.), Papua Nueva Guinea (98,000 has.) (Ver Gráfica 4).⁶

Es importante señalar en este diagnóstico, que México ocupa el 11º lugar en superficie cultivada de cacao a nivel mundial, presentando 83, 158 has. en el año 2003.⁷



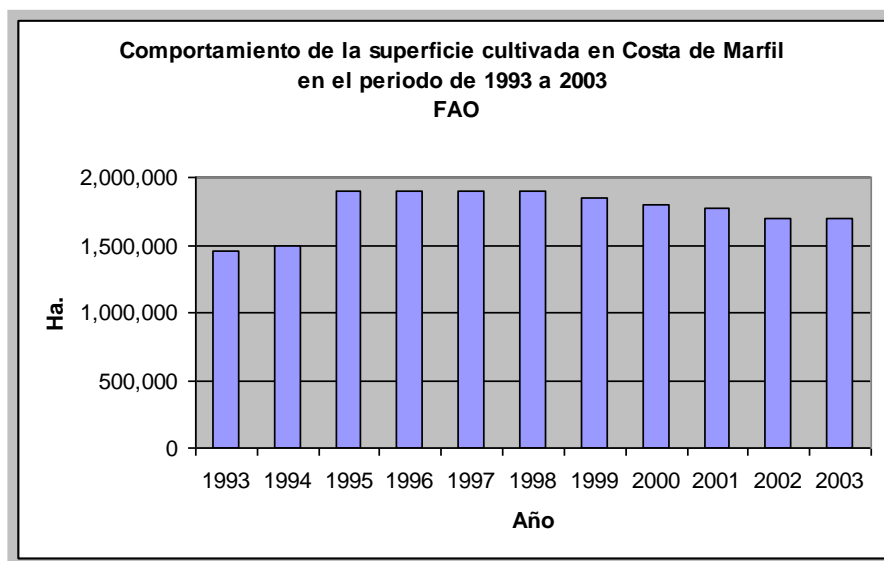
⁶ FAO 2003

⁷ Chiapas Visión 2020

de 1, 450,000 has. cultivadas en 1993 se cultivaron 1, 700,000 has. en el año 2003, esto es un incremento del 14.70% (Ver Gráfica 4).⁸

Gráfica 4

Siendo Costa de Marfil el país con mayor superficie cultivada, nos enfocaremos a analizar el comportamiento de la superficie cultivada en el periodo de 1993 a 2003, se puede apreciar que pasó de 1, 450,000 has. cultivadas en 1993 se cultivaron 1, 700,000 has. en el año 2003, esto es un incremento del 14.70% (Ver Gráfica 4).⁸



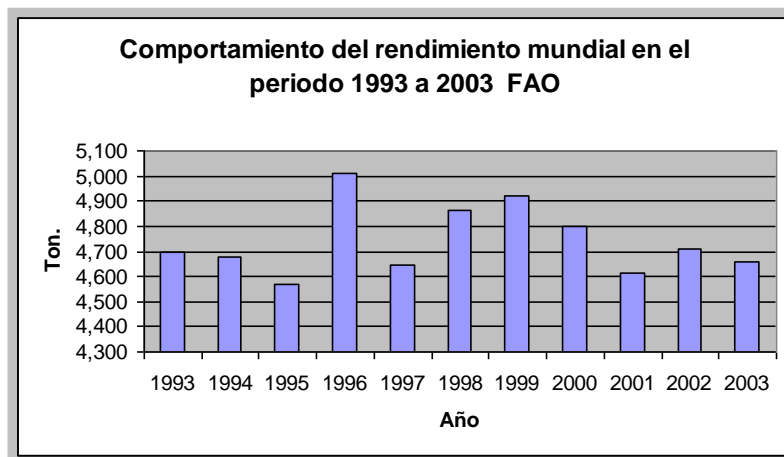
Gráfica 4

Rendimiento

En el periodo comprendido en los años de 1993 a 2003, el rendimiento mundial de cacao oscilo entre las 0.46 ton./ha., siendo el año de 1995 en donde se presentó el más bajo rendimiento por ha. con 0.45 ton./ha y el de mayor rendimiento fue el año 1996 que presentó un rendimiento promedio de 0.50 ton./ha. (Ver Gráfica 5).

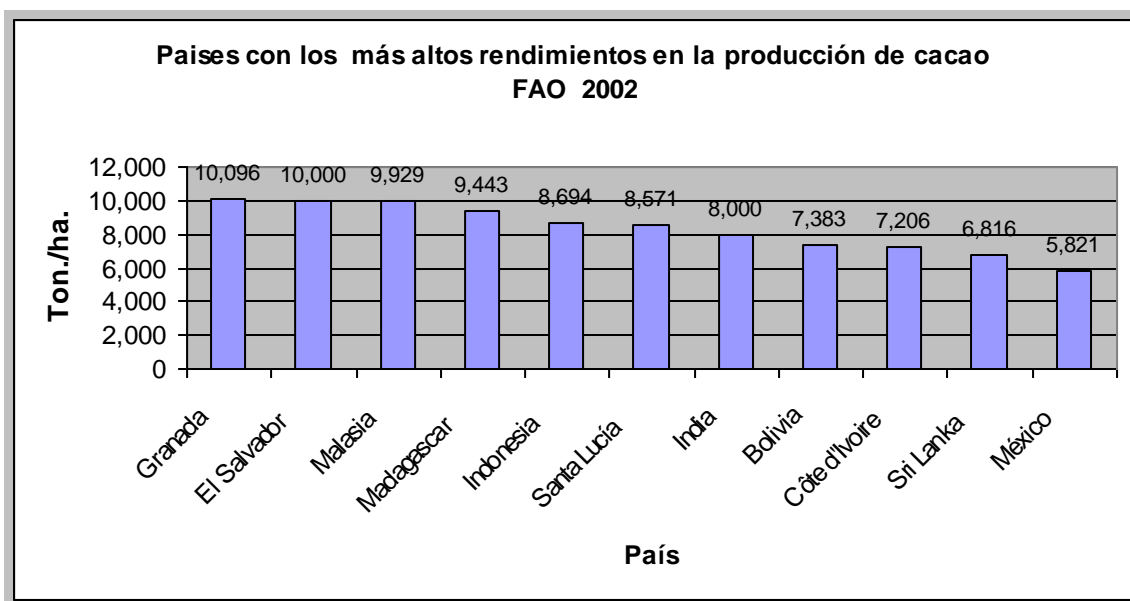
⁸ Chiapas Visión 2020

⁸ Chiapas Visión 2020



Gráfica 5

En el año 2002 el rendimiento promedio anual fue de 0.46 ton./ha., siendo Granada el que presentó el mayor rendimiento promedio anual con 1 ton./ha. (Ver gráfica 6), seguido de El Salvador (1 ton./ha.), Malasia (0.99 ton./ha.), Madagascar (0.94 ton./ha.), Indonesia (0.86 ton./ha.), Santa Lucía (0.85 ton./ha.), India (0.8 ton./ha.) Bolivia (0.73 ton./ha.), Costa de Marfil (0.72 ton./ha.), Sri Lanka (0.68 ton./ha.) y México (0.58 ton./ha.).



Gráfica 6

c) Precios

El comportamiento de los precios del cacao a partir de 1971, se muestra en la siguiente Gráfica 6. De acuerdo con esta gráfica, en los 70's los precios tuvieron un promedio de 1, 630.66 dls./ton. En

el 71 el precio del cacao fue de 537.2 dls./ton. y ya para el año 1975 el precio del cacao era de 1,025.80 dls./ton., esto motivado principalmente por la creciente demanda a nivel mundial. La creciente subida culminó en el año de 1977 en el cual llegó a costar 3,246.7 dls./ton., esto se explica por un ajuste el mercado internacional, motivado por la oferta y demanda. Al terminar la década de los 70's el precio del cacao tuvo una ligera baja de los precios, esto principalmente por el exceso de oferta en el mercado (Ver Gráfica 7).

A principios de los años 80's el precio continuó cayendo, siguiendo la inercia de la década pasada. En 81 el precio era de 1,999.7 dls./ton. y continuo bajando hasta el 82 en el cual llegó a pagarse a 1,574.5 dls./ton. El año siguiente comenzó la subida hasta el 85 en el cual el precio del cacao fue de 2,220.30 dls./ton. Después de este años comenzó de nuevo una caía hasta finales de esta década, que cerró en 967.44 dls./ton. En esta década de los 80's el preico promedio fue de 1,733.13 dls./ton.

En los 90's el precio promedio de la década 950 dls./ton., esta década siguió la tendencia de la década de los 80's. En el 91 el precio promedio fue de 934.2 dls./ton. siguió esta tendencia hasta 1992 cuando el precio promedio fue de 780.20 dls./ton. Ya en el 93 comenzó a subir hasta llegar al precio promedio de 1,236.46 dls./ton. en 1998. El precio cerro en 833.45 dls./ton. en comparación con los precios de las década anteriores el precio en esta década cayó considerablemente. Esto provocado por la utilización de productos sustitos del cacao y el control que ejercen las grandes empresas en los precios internacionales.



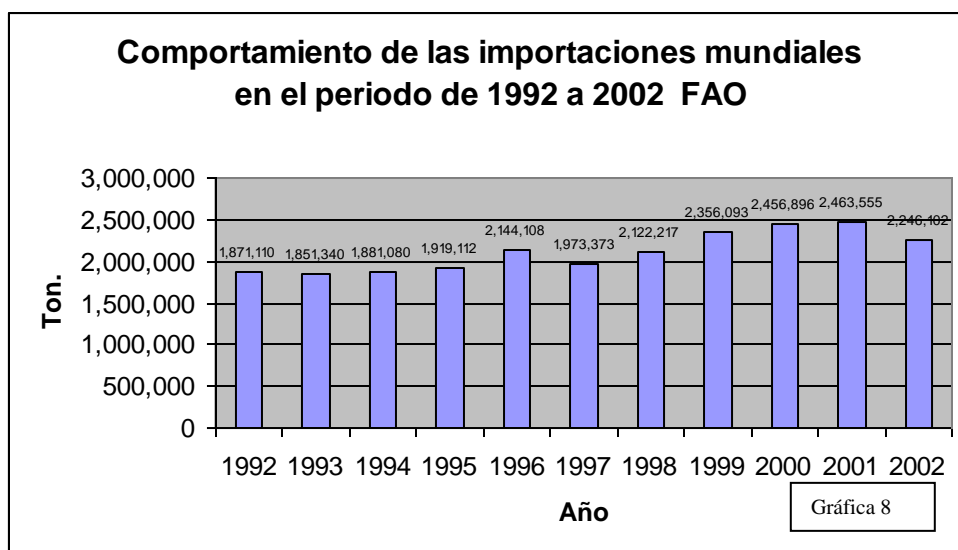
En esta década de los 2000, el precio se a mantenido, en un promedio hasta el mes de julio, en lo 1,038.61 dlls./ton. En el 2000 el precio fue de 672. 76 dlls./ton., el más bajo que se había presentado en los últimos 25 años. Esto se originó por la gran cantidad de oferta que existía en el mercado. Y ya en 2001 comenzó de nuevo la alza en los precios hasta el presente año en que se mantiene en 1,038.71 dlls./ton.⁹

⁹ ICCO 2004

Importaciones

Desde que Cristóbal Colón descargó en 1502 un saco lleno de granos de cacao en la corte española, el chocolate se convirtió en el dulce más popular de Europa. Casi la mitad de los dulces y golosinas contienen chocolate. En Europa Central, cada año se consumen entre nueve y diez kilos de chocolate puro por persona. Esto equivale a casi dos barras de 100 gramos por semana por persona, sin contar las pastas untables y bebidas a base de cocoa. El producto final se elabora en su mayor parte en los Estados Unidos y en Europa.¹⁰

Durante los años de 1992 a 2002 las importaciones crecieron en un 20%, esto es de las 1, 871, 110 ton. importadas en 1992 pasaron a 2, 246, 102 toneladas importadas en el año 2002 (Ver Gráfica 8).



Históricamente los principales países importadores son: Países Bajos, Estados Unidos de América, Alemania, Francia, Reino Unido, Federación Rusa, Italia y España (Ver Tabla 1).

Tabla 1. Comportamiento de las importaciones en el periodo de 1992 a 2002

| Cacao en Grano <i>Importaciones cant (Mt)</i> | Año | | | | | | | | | | |
|---|------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| | 1992 | 1993 | 1994 | 1995 | 1996 | 1997 | 1998 | 1999 | 2000 | 2001 | 2002 |
| Países Bajos | 334,274 | 296,525 | 369,928 | 396,496 | 412,953 | 285,023 | 337,522 | 539,283 | 494,735 | 567,998 | 495,238 |

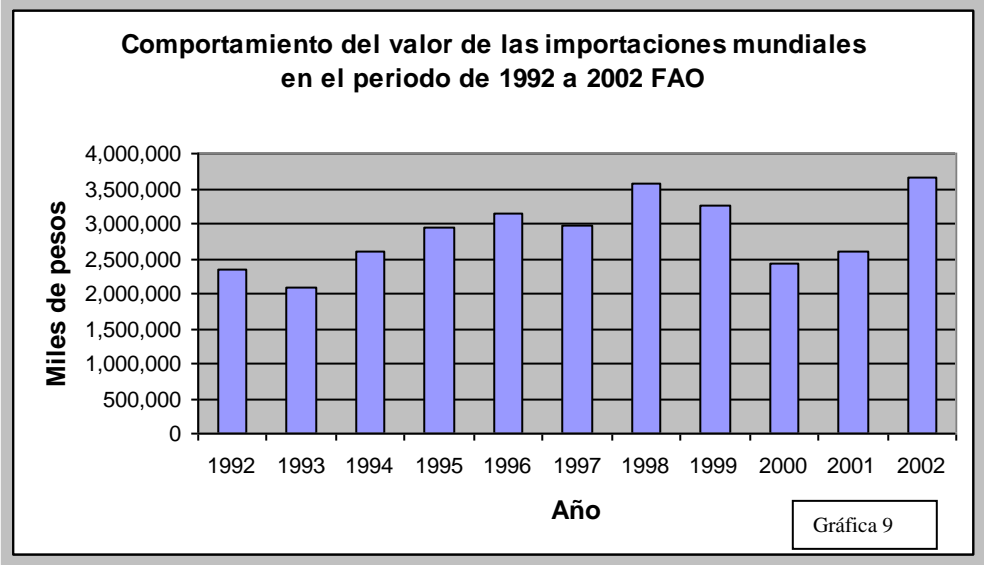
¹⁰ Klaus Werner y Hans Weiss. El Libro Negro de las Marcas. Ed. Sudamericana. 2001

| Cacao en Grano Importaciones cant (Mt) | Año | | | | | | | | | | |
|---|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| | 1992 | 1993 | 1994 | 1995 | 1996 | 1997 | 1998 | 1999 | 2000 | 2001 | 2002 |
| Estados Unidos de América | 378,980 | 411,937 | 312,442 | 283,430 | 453,079 | 342,224 | 423,844 | 467,210 | 471,181 | 434,105 | 323,257 |
| Alemania | 319,586 | 332,140 | 330,834 | 290,573 | 303,961 | 320,422 | 289,486 | 212,271 | 251,297 | 212,137 | 205,174 |
| Francia | 70,644 | 88,597 | 101,771 | 113,443 | 119,856 | 110,221 | 105,834 | 138,888 | 149,490 | 162,295 | 138,892 |
| Malasia | 1,904 | 2,542 | 11,353 | 39,704 | 22,170 | 34,000 | 57,187 | 59,061 | 100,707 | 139,440 | 128,107 |
| Reino Unido | 172,105 | 161,923 | 161,758 | 166,876 | 220,405 | 164,869 | 198,495 | 236,370 | 134,828 | 148,279 | 124,862 |
| Bélgica | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 105,414 | 95,523 | 122,540 |
| Federación de Rusia | 37,000 | 45,000 | 61,461 | 56,265 | 56,024 | 61,158 | 48,570 | 49,659 | 71,958 | 63,279 | 70,717 |
| Italia | 63,970 | 58,578 | 61,588 | 71,240 | 72,437 | 70,101 | 70,713 | 71,112 | 78,921 | 73,898 | 61,622 |
| España | 44,098 | 46,324 | 48,248 | 48,256 | 48,984 | 53,740 | 58,363 | 52,388 | 53,021 | 48,059 | 59,816 |
| Otros | 448,549 | 407,774 | 421,697 | 452,829 | 434,239 | 531,615 | 532,203 | 529,851 | 545,344 | 518,542 | 515,877 |
| Total | 1,871,10 | 1,851,34 | 1,881,08 | 1,919,12 | 2,144,108 | 1,973,373 | 2,122,217 | 2,356,093 | 2,456,896 | 2,463,555 | 2,246,102 |
| México | 219 | 0 | 19 | 0 | 0 | 1,760 | 4,707 | 4,642 | 10,775 | 2,100 | 2,687 |

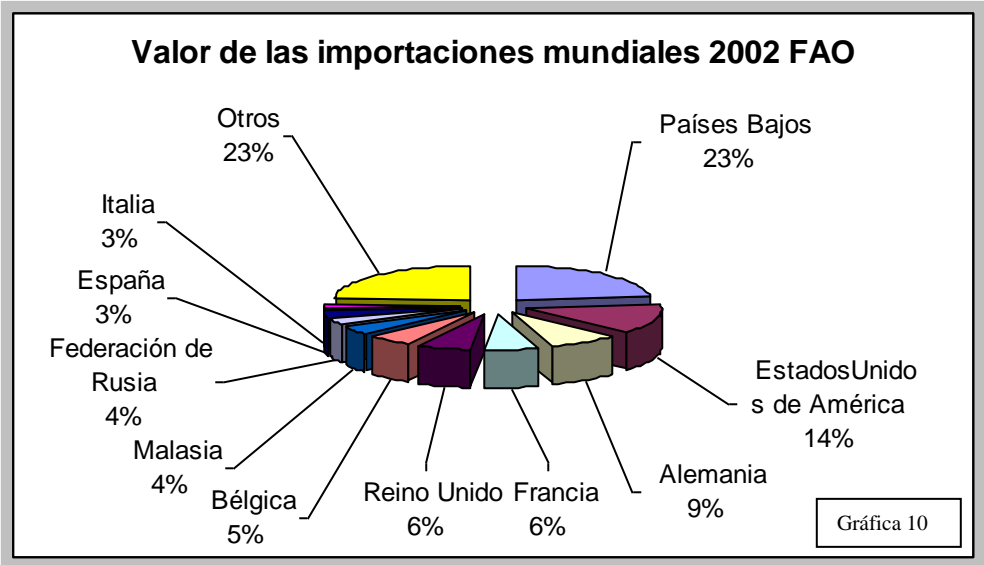
Los países que en los últimos tres años han importado grandes cantidades de cacao, colocándose dentro de los 10 primeros son: Bélgica y Malasia. De hecho Bélgica paso de no importar nada de cacao al séptimo lugar dentro de los países que más exportan.

México en el periodo de 1992 a 2002 ha aumentado las importaciones pasando de 219 ton. importadas en el año 1992 pasaron 2,687 ton. en el año 2002, es importante señalar que las durante el periodo de 1992 a 1996 realmente no eran significativas. A partir de 1997 las importaciones aumentaron a 1,760 ton. disparándose a 10,774 en el año 2000, para luego estabilizarse en el 2001.

El valor de las importaciones en el periodo de 1992 a 2002 crecieron en un 56%, esto es de 2,342,089 mil de pesos en 1992 a 3,654,972 miles de pesos en el 2002. Siendo el año de 1993 el más el de menor actividad en las importaciones, 2,076,754 mil pesos y el año que presentó una mayor actividad en las importaciones fue el año 2003 (Ver Gráfica 9).



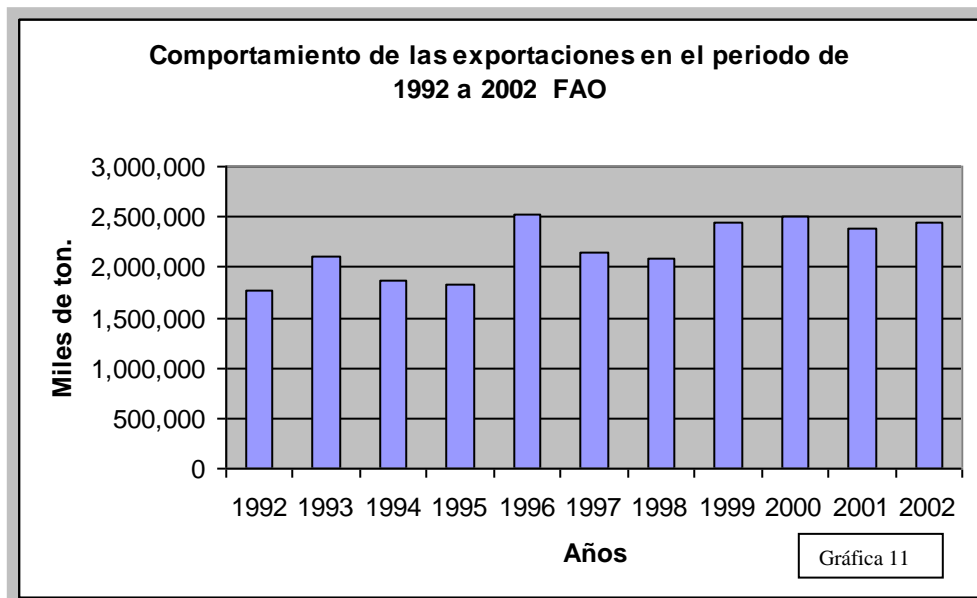
Los principales países, de acuerdo al valor de las importaciones, son: Países Bajos (828,200 mil dólares), Estados Unidos (507,754 mil dólares), Alemania (315,015 mil dólares), Francia (234,314 mil dólares), Reino Unido (228,329 mil dólares), Bélgica (198,084 mil dólares), Malasia (141,651 mil dólares), Rusia (134,957 mil dólares), España (105,383 mil dólares) e Italia (97,833 mil dólares) (Ver Gráfica 10).



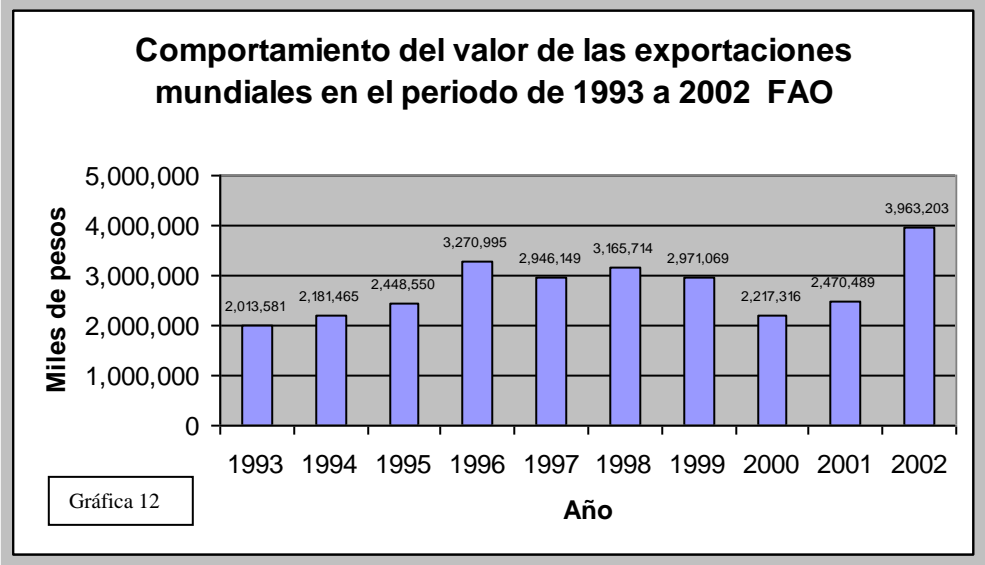
Exportaciones

Los principales países exportadores son: Costa de Marfil, Ghana, Indonesia, Nigeria, Camerún, Malasia, Brasil, Singapur, Países Bajos y Ecuador, los cuales exportaron el 94.2% de las 3.9 millones de ton., en el año 2002.

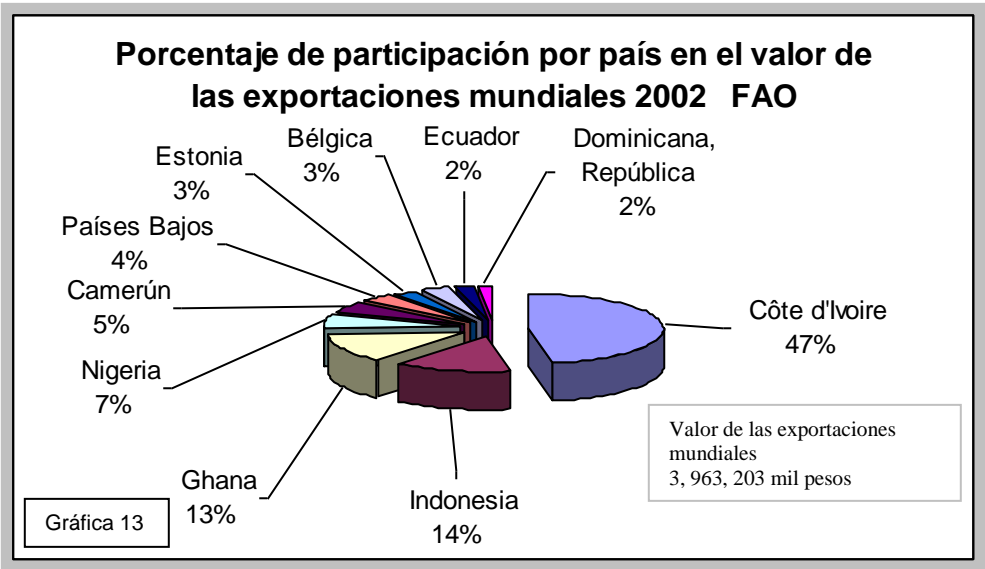
El comportamiento de las exportaciones mundiales en el periodo de 1992 a 2002 se puede observar en la siguiente gráfica 10, en la cual presenta que las exportaciones crecieron un 27.7 %, esto es pasaron de 1,767, 624 ton. exportadas en 1992 a ser 2,446, 624 ton. en el 2002. Siendo el año de 1996 de mayor actividad en la exportación, esto es 2, 515, 252 ton (Ver gráfica 11).



El comportamiento del valor de las exportaciones mundiales en el periodo de 1993 a 2002 se puede apreciar en la siguiente gráfica 11, en la cual muestra la fluctuación de los precios que han tenido el valor de las exportaciones. En 1993 las exportaciones tuvieron un valor de 2, 013, 581 miles de pesos y pasaron a ser 3, 963, 203 mil dólares en el año 2002, siendo este el año donde se obtuvo el mayor valor de las exportaciones (Ver gráfica 12).



El valor de las exportaciones en el año 2002, como se mencionó fue de 3, 963, 203 mil pesos, siendo los principales países por su valor de las exportaciones: Costa de Marfil (1, 766, 575 mil de pesos) seguido de Indonesia, Ghana, Nigeria, Camerún, Países Bajos, Estonia, Bélgica, Ecuador y República Dominicana (Ver Gráfica 13).¹¹



¹¹ FAO 2003

Diagnóstico Nacional

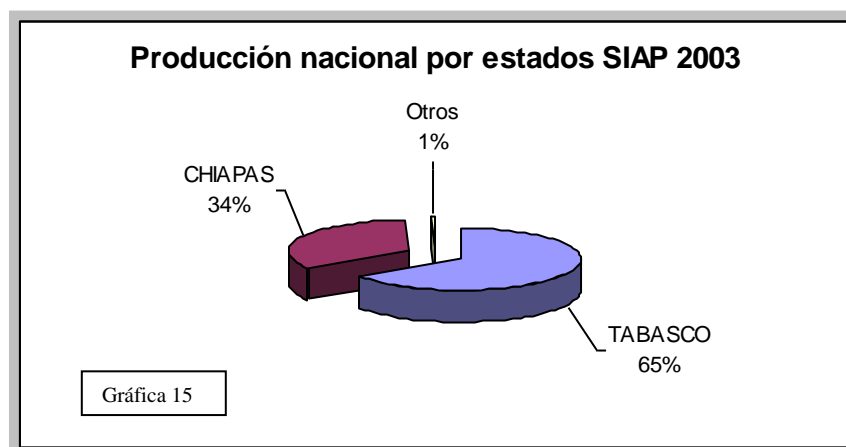
a) Producción

El comportamiento de la producción en México en el periodo comprendido entre 1993 a 2003, ha decrecido en un 10.33%, esto es de las 53,986 ton. producidas en e 1993 se produjeron 48,405 ton. en el año 2003. Es importante resaltar que en el año 2000 decreció la producción drásticamente a 28,046 ton. (Ver Gráfica 14).¹²



Siguiendo la misma gráfica 15, el año en el que se produjo mayor cantidad de cacao en México fue el de 1993, que ya se mencionó en la parte de arriba.

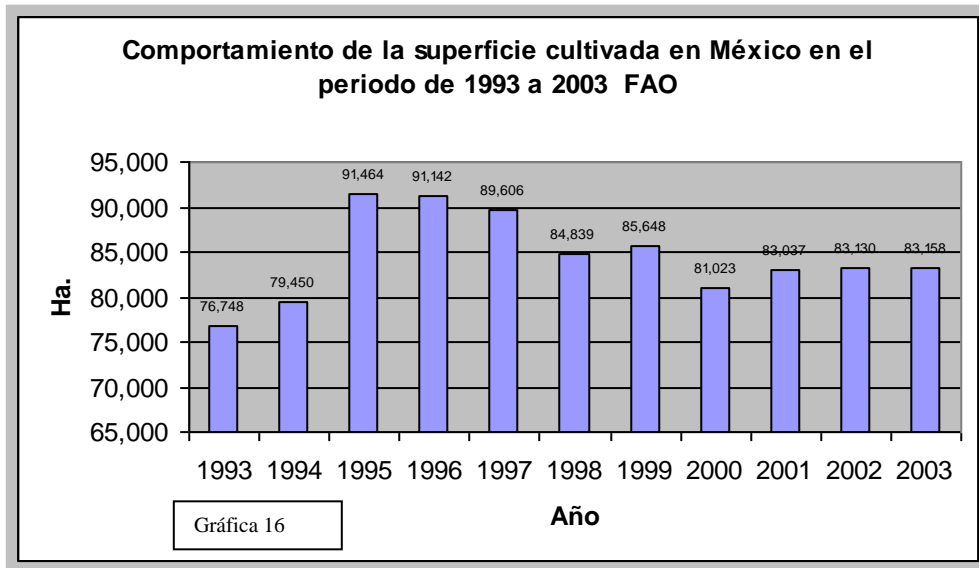
La distribución de la producción por estados en la año 2003 se comporto de la siguiente manera, Tabasco produjo 32,947 ton., Chiapas 16,746.41 ton., Oaxaca y Guerrero sumaron 271.35 ton. (Ver Gráfica 15).



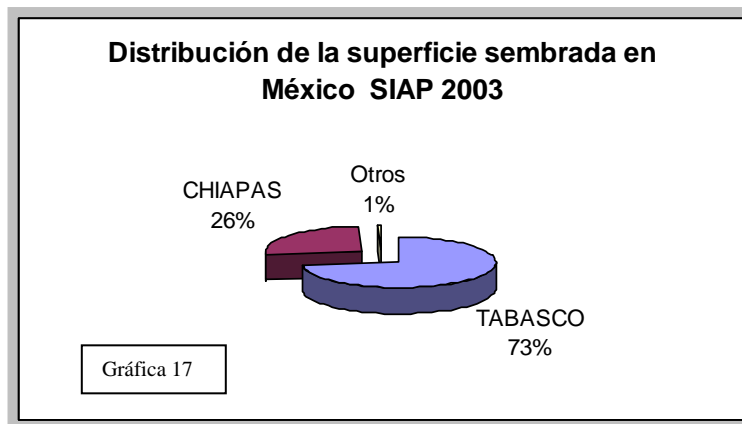
¹² SIAP 2003

a) Superficie

La superficie sembrada en el año 2003, ahora bien, el comportamiento de la superficie cultivada en México en el periodo de 1993 a 2003 varió de 76, 748 ha. sembradas en 1993 a 83, 158 ha. en el 2003. El año que presentó una mayor superficie sembrada fue el de 1995 con 91, 464 ha. y el año que presentó la más baja superficie sembrada fue el 1993 (Ver Gráfica 16).¹³



La superficie sembrada se localiza principalmente en el sureste del país, en los estados de Tabasco, Guerrero, Oaxaca y Chiapas. Tabasco cuenta con la mayor superficie sembrada, en el año 2003 SIAP reportó 60, 106 has. sembradas, seguido de Chiapas con 21, 351.11 has. Los Estados de Oaxaca y Guerrero suman un total de 530 has., esto representa el 1% de la superficie sembrada en el país (Ver Gráfica 17).¹⁴



¹³ SIAP 2003

¹⁴ SIAP 2003

Rendimiento

En el caso del rendimiento, México ocupa el 11º. lugar en rendimiento en la producción de cacao a nivel mundial. Es importante señalar que el mejor rendimiento lo tiene Granada con 1 ton./ha.

En el periodo de 1993 a 2003 los promedios por ha. oscilaron entre los 0.52 ton./ha., el mejor rendimiento promedio anual se presentó en el año de 1993 cuando se obtuvo un rendimiento de 0.7 ton./ha. y el menor se presentó en el año 2000, el cual se obtuvo un rendimiento promedio anual de 0.34 ton./ha. En el año 2003 el rendimiento promedio anual fue de 0.58 ton./ha. (Ver Gráfica 18).¹⁵



Importaciones

En cuanto a importaciones México no figura dentro de los principales países importadores, ocupa el lugar 36 dentro de estos. Sin embargo es importante para este diagnóstico el conocimiento de este punto.

En el periodo de 1992 a 2002 México importó en promedio 2,446 ton. por año, el año en que se importó más cacao fue el de 2000 en el cual presentó una cifra de 10,775 ton. y los años en donde fue nula la importación fueron los años de 1993, 1995 y 1996 (Ver Gráfica 19).

¹⁵ SIAP 2003

La tendencia que seguía México a partir del año de 1997 al 2000 decreció drásticamente en el año 2001, en donde el cual presentó una cifra de 1,760 ton.¹⁶

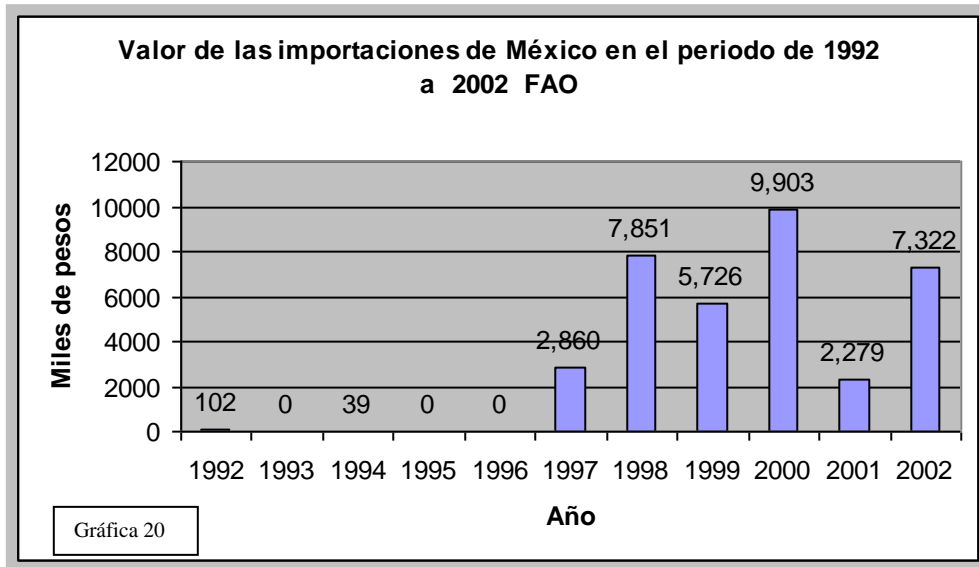


Valor de las importaciones

Otro punto importante en el análisis de este cultivo, es el valor de las importaciones, ya que de esta manera conocemos cuanto dinero dejan de perder los productores mexicanos, además de conocer las oportunidades que tienen estos para satisfacer las necesidades de la industria.

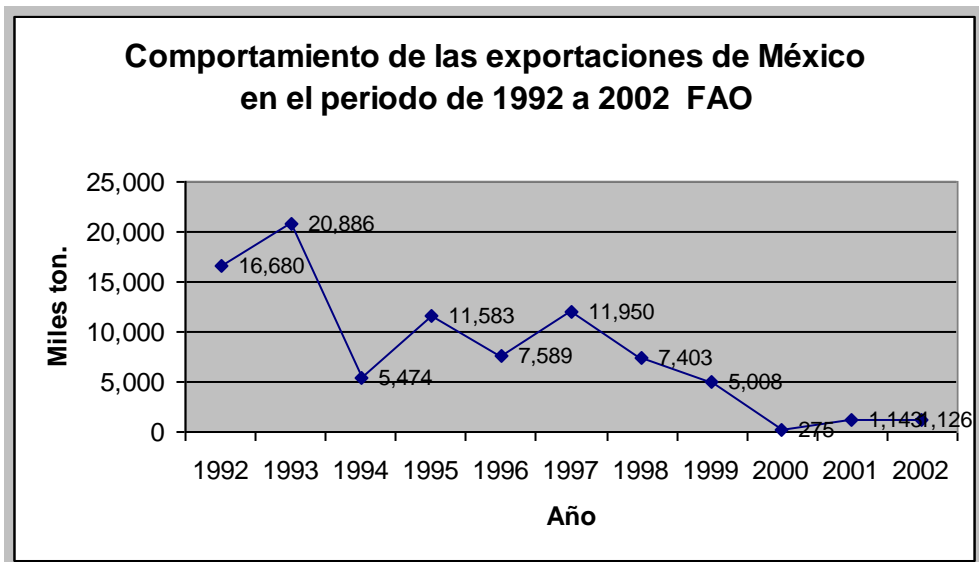
El comportamiento de las importaciones en el periodo comprendido entre 1992 y 2002, se muestra a continuación en la gráfica 20. En ella se puede apreciar que en el año de 1992 el valor de las importaciones fue de 102 mil pesos y el de 2003 fue de 7,322 mil pesos. En este periodo el promedio anual en las importaciones por año fue de 3,280 mil pesos. Siendo los años de 1993, 1995 y 1996 donde la actividad de las importaciones de cacao fueron nulas y el año 2000 fue el año en donde se obtuvo el mayor valor en las importaciones, siendo este 9,903 mil pesos (Ver Gráfica 20)¹⁷.

¹⁶ SIAP 2003
¹⁷ SIAP 2003



Exportaciones

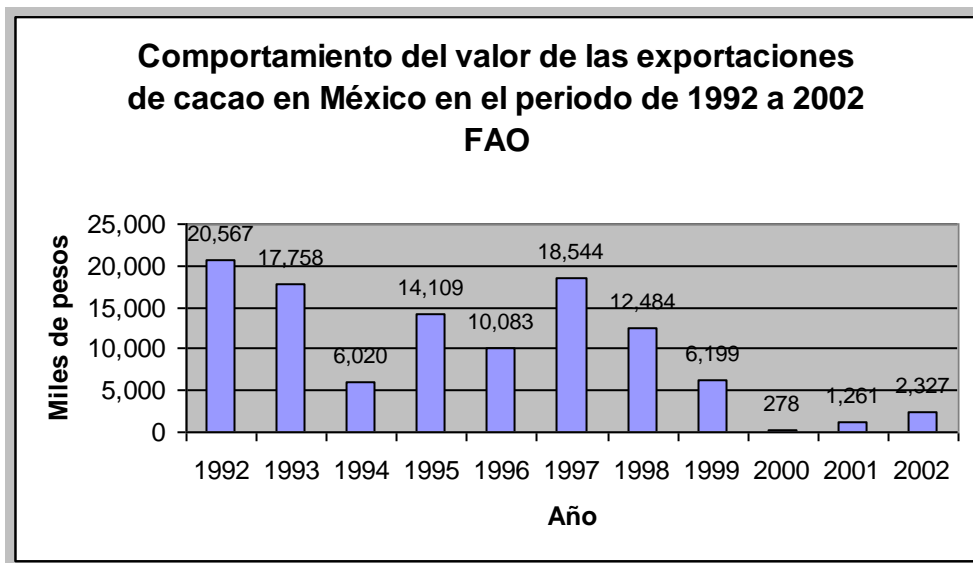
En el año 2002 México ocupó el 13º. en las exportaciones mundiales, aportando 1, 126 ton. Las exportaciones de cacao en México en el periodo comprendido entre los años de 1992 a 2002, presentan un decrecimiento en esta actividad del 93.24%. Esto es de exportarse 16,680 ton. en el año de 1992 decayó a 1,126 ton. exportadas en el año 2002. Siendo el año de 1993 en el que se exportó la mayor cantidad de cacao, 20, 886 ton. y el año 2003 el año en el que se exportó la menor cantidad (Ver Gráfica 21).¹⁸



¹⁸ FAO 2003

Gráfica 21

Valor de las exportaciones



Gráfica 22

En el caso del valor de las exportaciones estas dependen de la cantidad de cacao que se exporta, como indica su nombre.

Pero como pudimos apreciar a diferencia la cantidad de las exportaciones que el año de 1993 fue el año en que más se exportó, en este caso el año 1992 se obtuvo el más alto valor en las exportaciones, con 20, 567 mil pesos. Y el año 2000 en el cual se exportó un valor de 278 mil pesos, siendo este en el que se obtuvo el menor valor de las exportaciones (Ver Gráfica 22).¹⁹

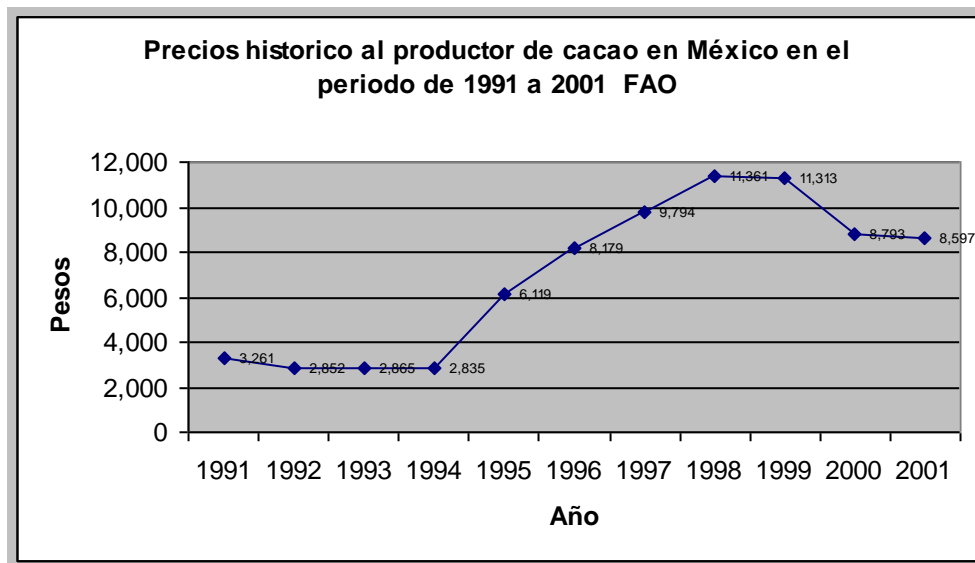
c) Precio

El precio depende de varios factores como la cantidad de producción, la demanda de la industria y la oferta de los productores a nivel mundial, como otros productos como el café y el maíz, el cacao su precio se cotiza en la bolsa de valores. El precio en México depende de todos estos factores también.

En el periodo que comprende de 1991 a 2001, el precio del cacao ha variado de 3, 261 pesos por ton. a 8, 597 pesos por tonelada en el año 2001, esto es ha crecido un 62 %. Cabe señalar que el año de 1994 fue el que presentó el menor precio al productor, esto es 2, 835 pesos por ton. y el

¹⁹ FAO 2003

año que presentó el mayor precio al productor fue el año de 1998, en el cual se pagó al productor 11,361 pesos por ton. (Ver Gráfica 23).²⁰



Gráfica 23

²⁰ FAO 2003

Diagnostico estatal

Chiapas es el segundo estado con la mayor superficie y producción nacional. Junto con Tabasco tienen el 99.35% de la superficie nacional sembrada y el 99.45% de la producción total nacional.²¹

Chiapas y el estado de Tabasco conforman el Sistema Producto Nacional del Cacao, es una oportunidad para poder definir las acciones a realizar de manera conjunta y organizarse eficazmente por ser solamente dos estados que poseen el 99% de producción de un solo cultivo.

Chiapas cuenta con nueve regiones económicas y once distritos agropecuarios, la información que obtuvimos la manejaremos por distritos agropecuarios. En Chiapas se cultiva el cacao en los Distritos 01 Tuxtla Gutiérrez, 05 Pichucalco, 06 Palenque, 08 Tapachula y 10 Selva.²²

a) Producción

Según la historia, el cacao representó en el México prehispánico la moneda con la que los pueblos de esta época comerciaban, además de ser utilizado en la medicina, por sus propiedades curativas.²³

En el México actual, podemos apreciar en el Contexto Internacional, que se encuentra dentro de los 12 principales países productores y con mayor superficie en el mundo.

Producción Histórica

La producción en los últimos 10 años ha venido oscilando entre las 44,000 toneladas, siendo el año de 1993 donde alcanzó el mayor volumen de producción y el año 2000 donde alcanzó el más bajo volumen de producción. Recordemos que la producción depende de factores como el clima, suelo, riego y los precios del mercado.²⁴ (Ver gráfica 24).



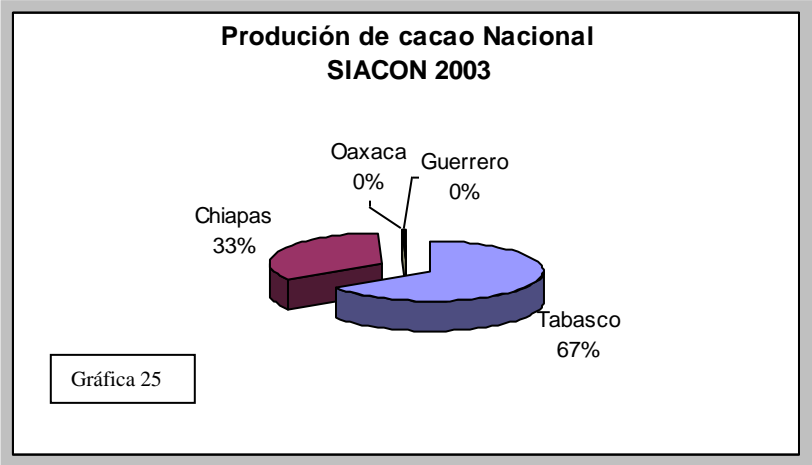
²¹ Chiapas Visión 2020

²² Sistema de Información Agropecuaria de Consulta (SIACON)

²³ Chiapas Visión 2020

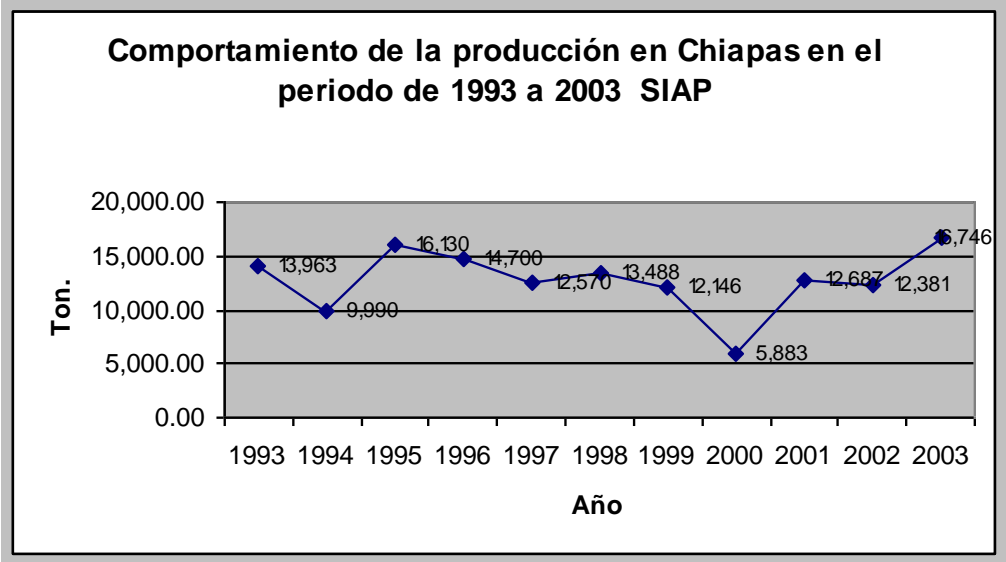
²⁴ Chiapas Visión 2020, con información de FAO 2003.

En el año 2003 la producción total nacional fue de 49,964.76 toneladas, siendo el estado Tabasco el estado con mayor producción, con 32,947.00 ton. Seguido de Chiapas con 16,746.41, Oaxaca con 149 ton. y Guerrero 122.35 ton. Con un **valor de producción** nacional de 845 millones de pesos (Ver Gráfica 25).



El **rendimiento promedio nacional** es de 0.618 ton./ha., que esta por arriba del promedio mundial, que es de 0.360 ton./ha, esto es debido a las condiciones ambientales de nuestro país y a las plantaciones renovadas en los últimos años.

El comportamiento de la producción en Chiapas se muestra a continuación en la gráfica 23, en el año 1993 la producción fue de 13, 963 ton., las cuales se incrementaron a 16, 746 al final de este periodo. Esto es incrementaron un 19.93 % (Ver Gráfica 26).



Gráfica 26

Los años en donde se presentó la más baja cifra de la producción fue el de 1994, con 9,990 toneladas. Esto obedeció a la tendencia mundial de la caída de los precios, gracias a la entrada de productos sustitutos al mercado internacional.

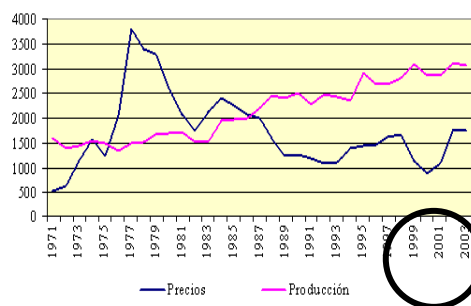
En 1995 la producción se elevó a 16,130 ton. cuando se obtuvo el mayor precio de esta década. A mediados de la década de los 90's se comenzaron a renovar las plantaciones esto provocó una gradual caída en la producción, la cual se detuvo en el año 2000. En este año se obtuvo una producción de 5,883 ton., las cuales fue la cantidad más baja presentada en los ocho años.

A partir del 2000, las plantaciones comienzan a entrar en la etapa productiva, lo cual se observa en 2001 en donde la producción fue de 12, 687 ton.

De acuerdo con la tendencia presentada en la Gráfica anterior, la producción en Chiapas tiende a la alza. Sin embargo, es importante recalcar que aun existen plantaciones viejas (más de 20 años), las cuales año con año reducen su producción.

Como podemos observar, en la Tabla 1 Anuario Estadístico de la Producción de Cacao (Riego y Temporal), A la largo de los últimos 10 años, la superficie sembrada de cacao ha venido cambiando, de las 30,000 has. sembradas en 1995 a 21, 351.11 en el año 2003. Esto significa una disminución en la superficie del 28.8% en este periodo de tiempo, la causas principal de este acontecimiento son dos factores, el primero es la caída de los precios internacionales del cacao y el segundo a la descapitalización del sector que hace cada vez más difícil la cosecha y el mantenimiento de este cultivo²⁵, recordemos que para tener mayores rendimientos por hectárea el productor debe renovar sus predios y eso requiere de inversión.

Haciendo un análisis detallado, observamos que para el año 1999 se perdieron 5500 hectáreas aproximadamente en Chiapas, esta cantidad equivale al casi 20% del total de hectáreas existentes en nuestro estado en el '99, esta pérdida que no se ha recuperado en la actualidad, solamente hemos recuperado 500 has (2003), esta pérdida fue la consecuencia de la caída de los precios internacionales como se muestra en la gráfica siguiente 27:

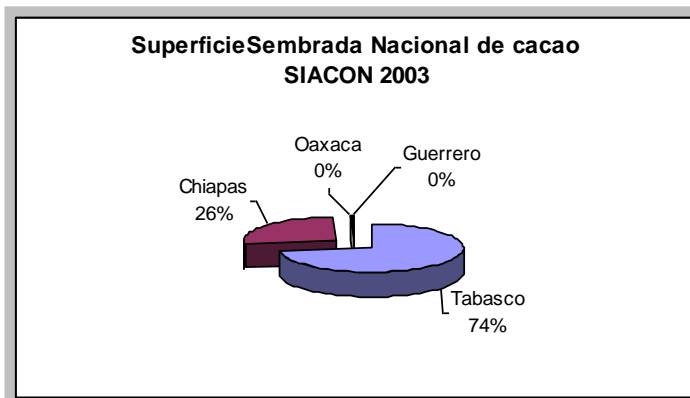


Gráfica 27

²⁵ Chiapas Visión 2020, con información de SAGARAPA

b) Superficie

En el año 2003 México contó con una superficie sembrada de 81,987 hectáreas en las cuales se produjeron 49,965 toneladas. En este 2004 las cifras fueron las siguientes, existen 82,064 has. y se cosecharon 80,763. El estado con mayor superficie es Tabasco (60,106.00ha.), seguido de Chiapas (21,351.00 ha.), Oaxaca (280 ha.) y Guerrero (250 ha.)²⁶ (Ver Gráfica 28).

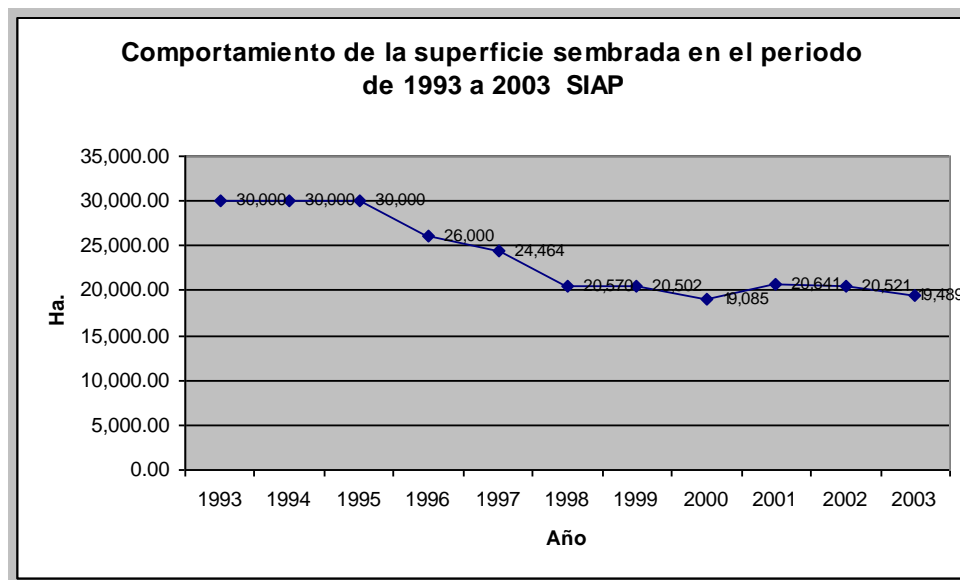


Gráfica 28

El comportamiento de la superficie sembrada en Chiapas en el periodo de 1993 a 2003 se muestra en la gráfica 29. La cual describiremos a continuación: Durante el año de 1993 la superficie sembrada en Chiapas era de 30,000 ha., de esta manera se mantuvo hasta el año de 1995.

En el año de 1996 se presentó una baja en la superficie sembrada debido a la renovación de plantaciones, que se realizó con el apoyo del Programa Nacional de Cacao. Esta tendencia siguió hasta el año 2000, en el cual se reportaron 19,085 ha. Esto es 10,915 ha. menos que el año 1993. En el año 2003 la superficie sembrada fue de 19,489 ha.

Es importante señalar que, un factor que influyó en el comportamiento de la superficie del estado, son los precios internacionales y la nueva incursión de productos sustitutos del cacao.

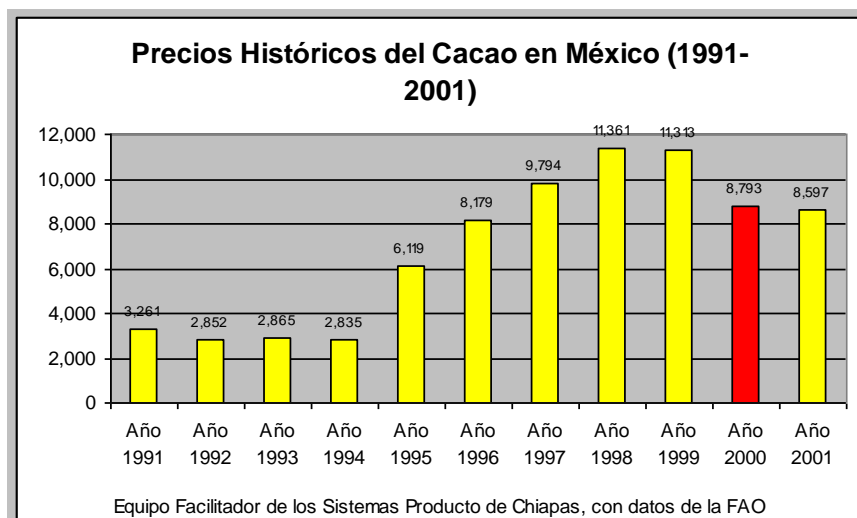


²⁶ Sistema de Información Agropecuaria de Consulta (SIACON)

Superficie esperada

Se estima en México incrementar la superficie sembrada para el 2004 en un 4.4% con respecto de las 97,787 has. existentes en el 2003 y en el 2005 un 1.9% con respecto a las 102,089 has. esperadas para el 2004²⁷.

Los precios en el año 2000 cayeron en México un 22% como se muestra en la gráfica de los *Precios Históricos del Cacao en México*, sin tomar en cuenta el valor del dinero a través del tiempo. La caída de los precios se debe al incremento de la superficie cosechada existente en el mundo que hubo durante el año 2000, del año de 1999 al 2000 se incrementó en 7% ²⁸ de la superficie mundial, otro de los factores ha sido el incremento de los productos sustitutos como lo son los aceites vegetales (Ver Gráfica 30).



Gráfica 30

La superficie sembrada fue la misma que la superficie cosechada hasta el 2002 desde 1993, esto ha sido porque Chiapas cuenta con plantaciones “viejas”, estas son plantaciones maduras que están en edad de ser cosechadas pero ya no dan su máxima capacidad de cosecha (20 años aprox.), no se cuenta con un promedio de la edad de las plantaciones, una característica de las plantaciones viejas es que estas no producen lo mismo y es necesario renovar las plantaciones como se realizó en el año de 1999 para hacer este cultivo competitivo y rentable. En el año de 1999 se realizaron renovaciones en las plantaciones de Cacao en Chiapas, en el año de 2003 se obtuvo la primera cosecha de una parte de las plantaciones renovadas, esto incremento el promedio estatal y faltan hectáreas por ser cosechadas aún, lo que traerá consigo será

²⁷ SAGARPA, SIAP 2003

²⁸ Datos de la FAO

seguramente, un incremento en el rendimiento por hectárea promedio en Chiapas, como se presentó en el 2003.

Rendimientos por hectárea

El rendimiento obtenido en los últimos 10 años ha sido de 0.524 toneladas por hectárea, Chiapas se encuentra por debajo del promedio Nacional actual por 156 Kg. y por arriba del promedio Internacional actual por 164 kg.

En el año 2003, en Chiapas se obtuvo un rendimiento de 0.823 Ton. por hectárea, el año ha sido el mejor en los últimos 10 años, este incrementó del rendimiento por hectárea es el reflejo de las plantaciones que fueron renovadas en el año de 1999 y ahora están siendo cosechadas.

Otro dato relevante ha sido el rendimiento más bajo que obtuvimos en Chiapas del Cacao, este fue ese mismo año (2000), con a penas 0.287 toneladas por hectárea, por debajo del promedio nacional e internacional, la mayoría de los productores de cacao en es año decidieron no cosechar, debido a que los costos de cosecha y los bajos precios, no dejaban margen de utilidad en esta actividad y por lo tanto prefirieron dejar los cultivos abandonados ese año.

En Chiapas el rendimiento por hectárea puede ser mayor, eso mencionan los mismos productores, el problema esta en que no se le da el mantenimiento y manejo adecuado a las plantaciones, comentan productores que en su mayoría no se fertilizan los cultivos, no se utilizan los químicos para el control de plagas y enfermedades, y realizan una sola limpia en el año all terreno, cuando deben ser dos limpias por ciclo, existen dos causas que generan estos problemas, la primera de ellas es la falta de recursos económicos para invertirlos durante todo el ciclo del cultivo y recuperarlo hasta la venta de la cosecha, además la percepción del productor es que esa inversión incrementa los costos de producción, pero no toman en cuenta el aumento del rendimiento por hectárea que podrían obtener al realizar las actividades antes mencionadas; otra de las causas que no permiten generar mayores rendimientos en los cultivos de cacao, es que al contar con las condiciones propicias (climáticas, suelos, humedad, etc) para este cultivo en Chiapas, las plantaciones sin necesidad de un trato especializado producen, este es un factor en el estado de Chiapas que limita el desarrollo del sector agropecuario, los productores se conforman con la producción natural.

A continuación presentamos el anuario estadístico a 10 años, en este cuadro se presentan las superficie histórica sembrada de Cacao en Chiapas, la producción en toneladas, los precios

promedios rurales, los rendimientos por hectárea y el valor de la producción. Los datos obtenidos y analizados anteriormente se basaron del siguiente cuadro:

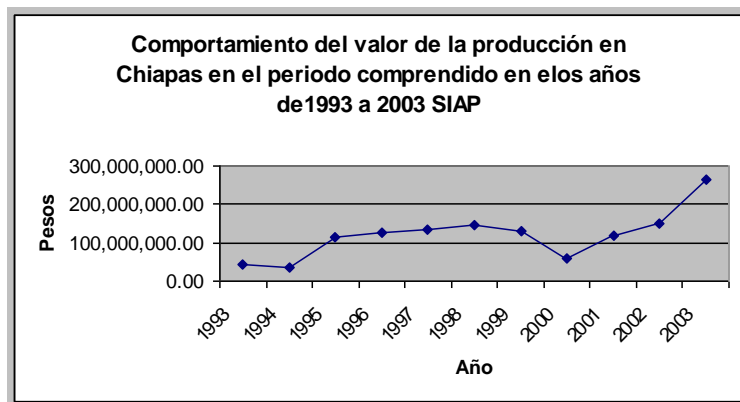
Tabla 2. Anuario Estadístico de la Producción de Cacao (Riego y Temporal)²⁹

| Año | Superficie sembrada (ha.) | Superficie cosechada (ha.) | Producción (ton.) | Rendimiento (ton./ha.) | Precio Medio Rural (Pesos/ton.) | Valor de la Producción (Pesos) |
|----------|---------------------------|----------------------------|-------------------|------------------------|---------------------------------|--------------------------------|
| 2003 | 21,351.11 | 20,360.05 | 16,746.41 | 0.823 | 15,876.12 | 265,867,970.00 |
| 2002 | 22,540.45 | 22,540.45 | 12,381.15 | 0.55 | 11,999.33 | 148,565,457.38 |
| 2001 | 22,636.90 | 22,576.90 | 12,686.85 | 0.56 | 9,205.17 | 116,784,593.55 |
| 2000 | 20,880.90 | 20,502.90 | 5,882.55 | 0.287 | 9,760.96 | 57,419,322.61 |
| 1999 | 25,448.70 | 25,122.20 | 12,146.16 | 0.48 | 10,767.52 | 130,783,982.30 |
| 1998 | 28,464.00 | 28,464.00 | 12,570.00 | 0.44 | 10,727.53 | 146,605,246.07 |
| 1997 | 30,000.00 | 30,000.00 | 14,700.00 | 0.49 | 8,500.00 | 134,845,032.60 |
| 1996 | 30,000.00 | 30,000.00 | 16,130.00 | 0.54 | 7,000.00 | 124,950,000.00 |
| 1995 | 30,000.00 | 30,000.00 | 16,130.00 | 0.54 | 7,000.00 | 112,910,000.00 |
| Promedio | 27,012.86 | 25,507.39 | 13,350.39 | 0.52355556 | 10,092.96 | 137,636,844.95 |

Valor de la Producción

La variación de la superficie y especialmente la producción, influyó en que el valor de la producción se fluctuará de 57 millones de pesos en el año 2000 a 265.8 millones de pesos en el año 2003, siendo el promedio del periodo de 137.6 millones de pesos.

En el 2003, el incremento del Valor de la Producción se debió al incremento del rendimiento por hectárea en un 50% del 2002 al 2003 y al incremento obtenido en el precio del 2002 al 2003 en un 32%, solamente en este año (2003) el Valor de la Producción fue mayor a la suma del valor de la producción obtenida en el 2002 y 2001, además esta cantidad en el 2003 fue obtenida con 2180 hectáreas de cosecha menos a las existentes en el 2002. Lo anterior es el reflejo de tomar decisiones estratégicas como lo ha sido la renovación de plantaciones. Ver siguiente Gráfica 30.



²⁹ SAGARPA, SIAP 2003

Superficie, Precio y Superficie y Producción

A continuación presentamos un análisis detallado por distrito agropecuario para conocer cual de ellos con los de mayor importancia para el cultivo, solamente presentamos datos oficiales del 2003.

De acuerdo con la Tabla 2 Superficie, Producción y Valor de la producción por Distrito 2003, la superficie total sembrada del estado en el año 2003 fue de 21, 351.11 ha. de las cuales se cosecharon 20, 360 .05 ha. Con un rendimiento de 0.823 ton., siendo este el mejor promedio nacional.³⁰ . El valor total de la producción de cacao estatal fue de 265 millones de pesos.

De acuerdo a la Tabla 2, Tapachula es el Distrito con la mayor superficie sembrada, con 11,474.11 has., seguido de Pichucalco con 8,205.00 has. En estos dos Distritos básicamente se encuentra el cultivo de Cacao en Chiapas, suman un total de 19,679.11 has. sembradas, esto significa el 92.16% del total de la superficie del Estado.

Observamos que el Distrito con mayor producción fue el 08 Tapachula con 11,208.02 toneladas, seguido de 05 Pichucalco con 4,786.80. juntos suman un total de 15,994.82 toneladas, que representan el 95.51%.³¹ , estos distritos tienen el rendimiento más alto de producción en el estado con 0.813 tons. por hectárea, los demás distritos bajan el rendimiento promedio estatal, entre todos los distritos no sobresalientes hacen un rendimiento promedio de 0.450 tons por hectárea.

Los precios en Chiapas dependen de los precios internacionales, a continuación presentamos la situación de los precios en cada distrito:

En el distrito 01 de Tuxtla Gutiérrez se obtuvo un precio de \$6,000 pesos por tonelada cuando en el distrito de Pichucalco se obtuvieron precios de \$14,471 pesos la tonelada de Cacao, igual es el caso de los distritos 05 de Palenque y 10 Selva Lacandona en donde se obtuvieron precios de \$12,379 pesos por tonelada y \$10,679.77 pesos por tonelada respectivamente, los precios están por debajo de los precios internacionales y esto se debe al intermediarismo que existe en estos distritos con poca producción (751.59 toneladas), son los intermediarios que venden el Cacao a la industria de Tabasco, los precios anteriores están por debajo de los distritos de Pichucalco \$14,471 pesos y Tapachula \$16,888 pesos por tonelada, en estos distritos vende su producción directamente con los acopiadores de la industria.

³⁰ SIACON 2003

³¹ SIACON 2003

A continuación presentamos la tabla 2. con la información oficial sobre la superficie sembrada, cosechada, los montos de producción y el valor de la producción de los diferentes Distritos Agropecuarios del estado de Chiapas al 2003. El análisis anterior se basó en la el siguiente cuadro:

Tabla 3. Superficie, Producción y Valor de la producción por Distrito 2003

| Distrito | Superficie (ha.) | | Producción(ton) | Valor de la producción |
|---------------------|------------------|------------------|------------------|------------------------|
| | Sembrada | Cosechada | | |
| 01 Tuxtla Gutiérrez | 500.00 | 500.00 | 300.00 | 1,800,000.00 |
| 05 Pichucalco | 8,205.00 | 8,205.00 | 4,786.80 | 69,270,000.00 |
| 06 Palenque | 902.00 | 902.00 | 403.00 | 4,989,000.00 |
| 08 Tapachula | 11,474.11 | 10,483.05 | 11,208.02 | 189,290,040.00 |
| 10 Selva Lacandona | 270.00 | 270.00 | 48.59 | 518,930.00 |
| TOTAL | 21,351.11 | 20,360.05 | 16,746.41 | 265,867,970.00 |

Cacao Riego

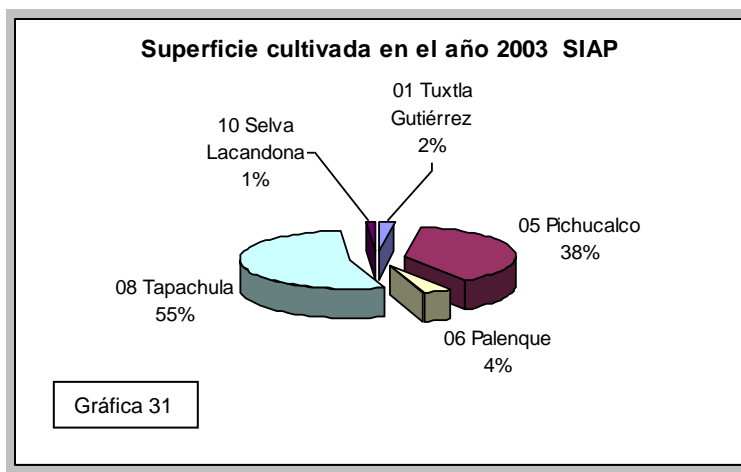
Tabla 4 Cacao riego

| Año | Superficie siembra (ha.) | Superficie cosechada (ha.) | Producción (ton.) | Rendimiento (ton./ha.) | Precio Medio Rural (Pesos/ton.) | Valor de la Producción (Pesos) |
|-----------------|--------------------------|----------------------------|-------------------|------------------------|---------------------------------|--------------------------------|
| 2003 | 1,862.11 | 1,784.55 | 1,731.47 | 0.97 | 15,000.00 | 25,972,050.00 |
| 2002 | 2,019.95 | 2,019.95 | 1,451.18 | 0.72 | 8,000.00 | 11,609,440.00 |
| 2001 | 1,996.40 | 1,996.40 | 1,446.46 | 0.73 | 10,000.00 | 14,464,600.00 |
| 2000 | 1,796.40 | 1,796.40 | 618.00 | 0.344 | 10,000.00 | 6,188,200.00 |
| 1999 | 4,946.25 | 4,946.25 | 2,394.00 | 0.48 | 10,000.00 | 23,940,000.00 |
| 1998 | 3,999.00 | 3,999.60 | 3,023.00 | 0.76 | 10,000.00 | 30,232,000.00 |
| 1997 | 4,000.00 | 4,000.00 | 2,708.00 | 0.68 | 10,000.00 | 27,080,000.00 |
| 1996 | 4,000.00 | 4,000.00 | 3,000.00 | 0.75 | 8,500.00 | 25,500,000.00 |
| Promedio | 3,251.14 | 3,067.89 | 2,046.51 | 0.678 | 10,187.50 | 20,623,286.25 |

A partir de 1996 la se comienza a implementar el sistema de riego a las plantaciones de cacao, en este años existían 4,000 has. y ya para el año de 1999 habían 4, 946.25 ha. A partir de esta fecha la superficie con riego comenzó a decrecer, en el año 2000 la superficie fue de 1, 796 ha. hasta llegar a 1, 862.11 ha. en el año 2003.³² (Ver Tabla 4).

Ahora bien, la superficie en el año 2003 fue de 19,489 ha., distribuidas en los Distritos 01 Tuxtla Gutiérrez, 10 Selva Lacandona, 05 Pichucalco y 08 Tapachula.

Estos últimos suman conjuntamente 19, 679.11 ha., esto es el 91% del total de la superficie.³³ (Ver Gráfica 31).



Superficie cosechada

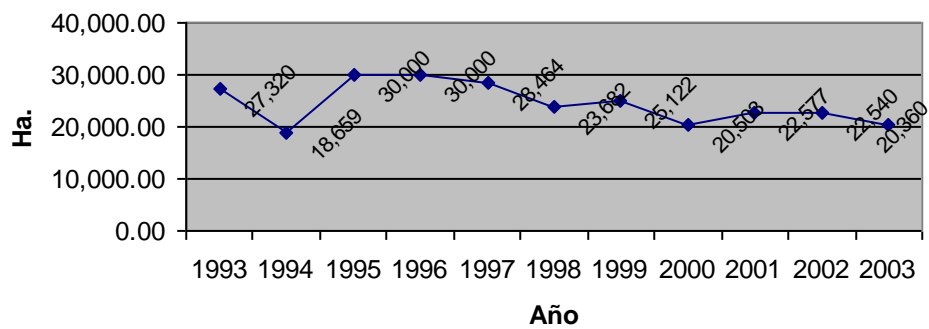
El comportamiento de la superficie sembrada en Chiapas en el periodo comprendido de los años 1993 a 2003, fue el siguiente: En 1993 de las 30,000 ha. sembradas se cosecharon 27, 320 ha. y para el siguiente año se cosecharon 18, 659 ha. de las 30 mil ha. sembradas. En el 2003 se cosecharon 20,360 ha. de las 16, 746 ha. Como se puede apreciar el comportamiento de la superficie sembrada sigue una tendencia a la baja a pesar de que las plantaciones, esto obedece principalmente al efecto que tuvo la renovación de plantaciones, la cual comenzó en el año 1996 y la falta de un buen manejo de cultivo.³⁴ (Ver Gráfica 32).

³² SAGARPA Delegación Chiapas 2003

³³ SIAP 2003

³⁴ Equipo de facilitadores de los Sistemas Producto de Chiapas, con información del SIAP, SAGARPA Delegación Chiapas y productores de cacao.

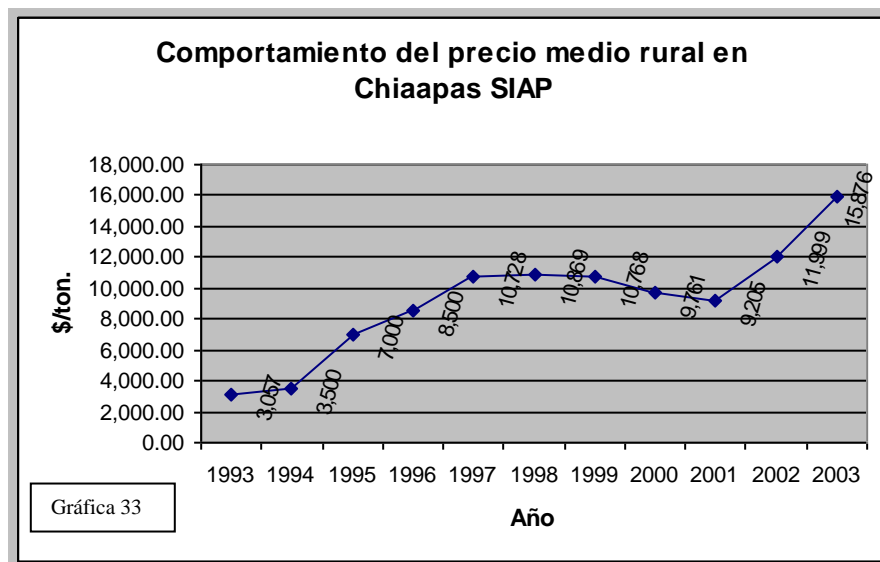
Comportamiento de la superficie sembrada en Chiapas en el periodo comprendido de 1993 a 2003



Gráfica 32

c) Precio

Los precios del cacao en Chiapas están íntimamente relacionados con el precio de bolsa. De acuerdo a la gráfica siguiente, el precio medio rural del cacao en Chiapas en 1993 fue de \$3,056.60 /ton. A partir de este año el precio medio rural se fue incrementando hasta alcanzar los \$10,869 /ton. en el año de 1998, para comenzar un pequeña caída de los precios que se detuvo en el año 200, donde se obtuvo un valor de \$9,205 /ton. Siguió una creciente hasta el año 2003 en donde el precio medio rural fue de \$15,876.12 /ton (Ver Gráfica 33).



Consumo Estatal

En Chiapas prácticamente no existe industria para transformar el cacao, sin embargo la demanda en el año 2003 fue de 3,477 toneladas.³⁵

La información que existe en Chiapas para este punto, no es confiable por que no se cuenta en documentos oficiales.

³⁵ Estimaciones de oferta y demanda (SAGARPA Delegación Chiapas)

Consumo final Nacional

La producción de cacao se destina principalmente a los estados de Tabasco y Oaxaca, los cuales compran el cacao seco.³⁶ Este producto es transformado por industrias y sirve como insumos para la generación de otros productos finales.

La producción estatal principalmente se destina para a otros estados como son Tabasco (en el caso de la producción de la región V Norte), Oaxaca (en el caso de la producción de la región VIII Soconusco) y en algunos casos a México D.F.³⁷

Se conoce que el consumo final nacional, el promedio del consumo per capita en el periodo 1993 a 2003 es de 0.412 kg./año. En el año 2003 el consumo per capital de 0.47 kg³⁸. (Ver Gráfica 34).

A pesar de existir en Chiapas una cultura de consumo de Cacao las cantidades son pocas en relación al consumo per capital de otros países.



³⁶ Chiapas Visión 2020, con información obtenida en campo

³⁷ Productores de cacao de Chiapas, datos proporcionados en campo.

³⁸ Datos de la FAO

Conclusiones del diagnostico

Productividad

- Chiapas y el estado de Tabasco conforman el Sistema Producto Nacional del Cacao, es una oportunidad para poder definir las acciones a realizar de manera conjunta y organizarse eficazmente por ser solamente dos estados que poseen el 99% de producción de un solo cultivo.
- Superficie. Chiapas es el segundo estado con la mayor superficie sembrada y cosechada, solo después de Tabasco, se ha perdido superficie sembrada esto es debido a la falta de fomento de establecimiento de nuevas plantaciones.
- Rendimiento. En cuanto a rendimiento en el año 2003 ocupó el primer lugar a nivel nacional, con 0.823 ton./ha. Una de las estrategias para mantener este rendimiento es renovar plantaciones viejas de cacao en Chiapas.
- Producción. Chiapas es el segundo lugar en producción a nivel nacional, reportando en el 2003 una producción de 16,746.41 ton., ubicándose solamente por debajo de Tabasco, el cual produjo la cantidad de 32,937 ton. Una acción determinante será definir el rumbo a seguir de este cultivo para crecer en superficie sembrada y aumentar la producción chiapaneca.

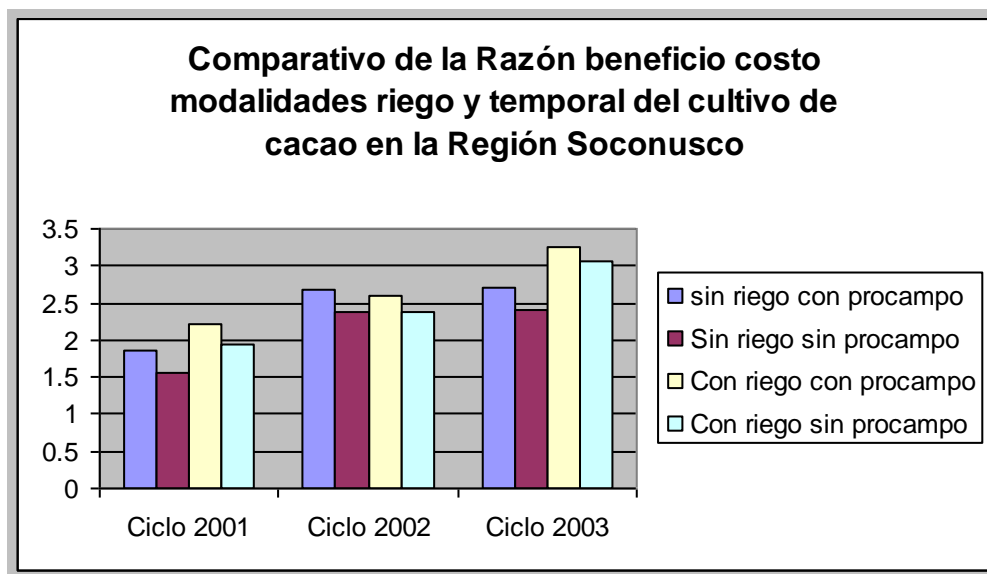
Análisis de Rentabilidad

En lo que se refiere a los beneficios y los costos de producción se pueden identificar diferencias entre las diferentes regiones, pero más aún si consideramos el sistema de producción cacao bajo la modalidad de riego y bajo temporal.

A continuación se presentan los análisis de los costos asociados con la producción vs. los ingresos que genera el cultivo del cacao para la región productora más importante, Soconusco, los cuales fueron elaborados con información del Distrito VIII Soconusco de Desarrollo Rural de la SAGARPA Chiapas.

La Razón Beneficio Costo, entendiéndose ésta como la división de los ingresos brutos / costos totales, nos revela cómo se está desempeñando el cultivo del cacao en términos de rentabilidad.

En la gráfica presentamos un comparativo de la razón Beneficio/Costo para las dos modalidades de producción, riego y temporal de la región Soconusco, con **datos de la Delegación Estatal de SAGARPA en Chiapas.**³⁹



Un resultado de 1 de la razón, significa que los costos totales son iguales a los ingresos totales. Para asegurarnos de que la actividad genera utilidades a los productores, ésta razón deberá ser mayor que 1. Cuando se considera el Procampo, observamos que la modalidad con la razón más alta es bajo la modalidad de riego. Esta se ha mantenido a niveles por arriba de 1.5. Es decir, los ingresos representan 1.5 veces los costos de producción, es decir se tiene 0.5 de margen de utilidad. Este ha sido los casos para el 2001 y 2003 para ambas modalidades de producción. Para el 2002 las razones de ambas modalidades alcanzaron su máximo nivel superando el nivel de 2.5. Para el 2004 se espera que la tendencia siga aumentando.

Cuando hacemos el mismo análisis pero sin considerar el apoyo del procampo, la razón costo beneficio para ambas modalidades sufre una pequeña variación a la baja.

A continuación presentamos un breve análisis de lo que está sucediendo en ambas modalidades de producción riego y temporal para la región Soconusco.

³⁹ Equipo Facilitador de los Sistemas Producto de Chiapas, con información de SAGARPA Delegación Chiapas y del SIAP.

Modalidad Riego

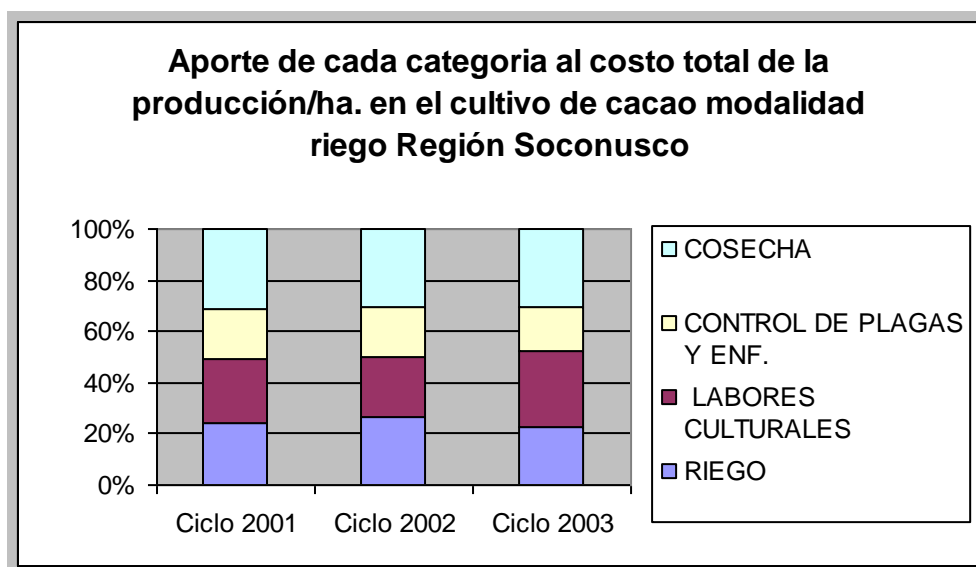
A continuación presentamos un resumen de los rubros analizados para la modalidad riego del cultivo del cacao para la región del Soconusco, la cual es la región productora más importante.

| | Región Soconusco Cultivo cacao Modalidad riego | | |
|--|--|------------|------------|
| | Ciclo 2001 | Ciclo 2002 | Ciclo 2003 |
| Precio esperado por tonelada \$/ton. | 8,000 | 9,000 | 9,432 |
| Rendimiento esperado ton./ha | 0.725 | 0.718 | 0.97 |
| Procampo | 829 | 873 | 1030 |
| Precio rural promedio real | 8,339.39 | 14,146.98 | 16,920.18 |
| Ingresos con procampo con riego | 6,875.06 | 11,030.53 | 17,442.57 |
| Costos de producción directos | 3,538.50 | 3,760 | 4,804 |
| Costos de producción indirectos | 415.00 | 486 | 576 |
| Utilidad | 3,953.50 | 6,784.53 | 12,062.57 |
| Margen de utilidad | 0.54858561 | 0.61506842 | 0.6915593 |
| Razón Beneficio/ Costo | 2.21525947 | 2.59786426 | 3.24211424 |
| Ingresos sin procampo con riego | 6046.05775 | 10157.5316 | 16412.5746 |
| Costos de producción directos | 2,688.50 | 3,760 | 4,804 |
| Costos de producción indirectos | 415.00 | 486 | 576 |
| Utilidad | 2,942.56 | 5,911.53 | 11,032.57 |
| Margen de utilidad | 0.48669031 | 0.58198506 | 0.67220256 |
| Razón Beneficio/ | 1.94814169 | 2.39225898 | 3.05066442 |

* Fuente: Sistema de Información Agropecuaria de Consulta (SIACON).

** Fuente: Delegación Estatal de SAGARPA para este punto y el resto de la información.

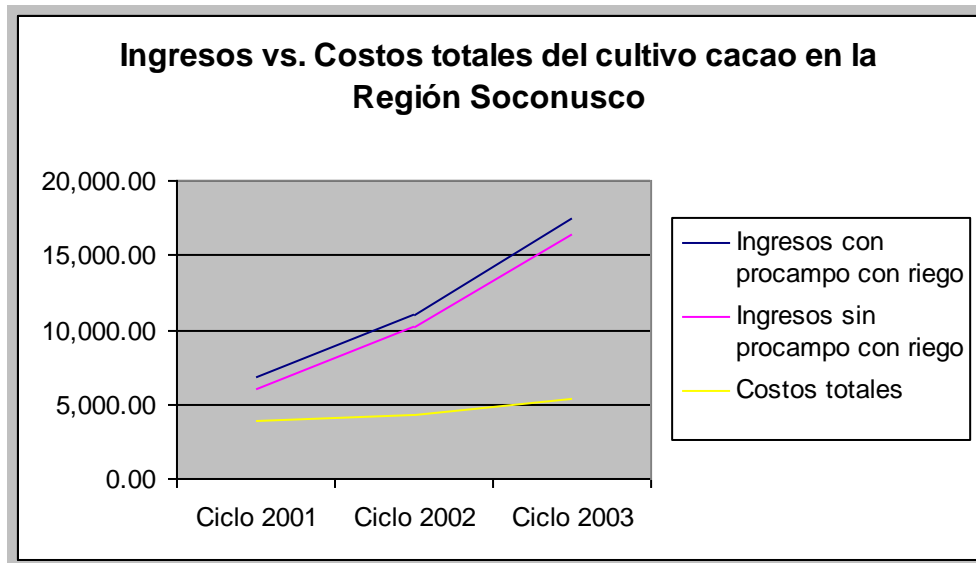
A continuación presentamos la distribución de los costos de producción y como cada componente influye en los costos totales.⁴⁰



Observamos que los mayores porcentajes del costo total de producción lo consumen la cosecha y las labores culturales. Les siguen el de riego y drenaje y control de plagas. Para esta modalidad las proporciones de los costos se han mantenido relativamente estables sin cambios drásticos.

Por último presentamos un gráfico para visualizar los márgenes de ganancia derivados del enfrentamiento entre los ingresos y los costos totales de producción.³⁰

⁴⁰ Equipo Facilitador de los Sistemas Producto de Chiapas, con información de SAGARPA Delegación Chiapas y del SIAP.



Observamos que para el cacao el margen de utilidad con los datos disponibles es evidente, alcanzando su máximo nivel para el ciclo 2003, donde el diferencial de ingresos vs. costos arrojó una utilidad de \$12,062.57 pesos por ha. (69% de margen de utilidad) y el 2001 con el nivel más bajo, al alcanzar una utilidad de \$2,921.56 pesos por ha. (42% margen de utilidad).

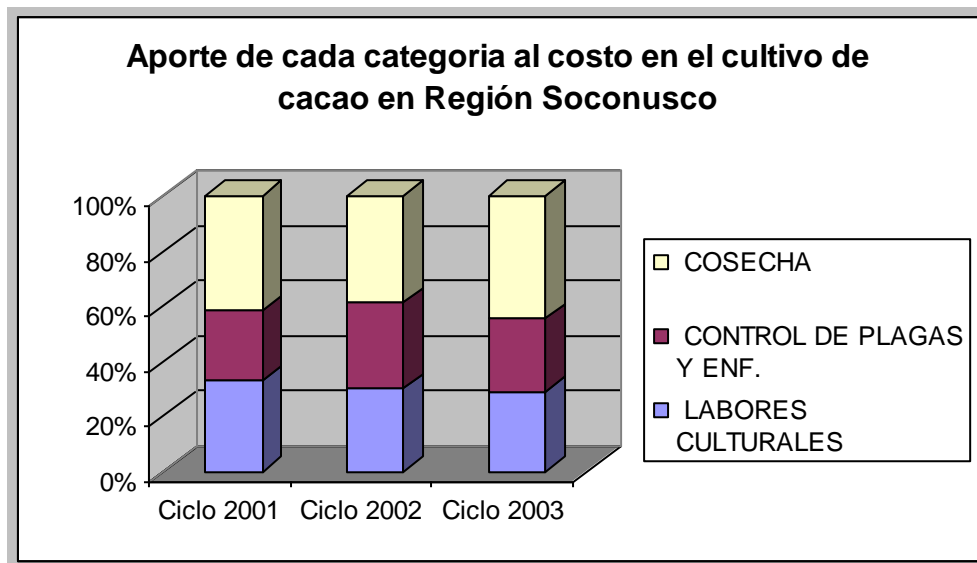
El apoyo del Procampo no parece apalancar mucho las utilidades. Como se ve en el gráfico, podemos concluir que prácticamente las utilidades tienden a ser iguales con o sin Procampo.

Modalidad Temporal

A continuación presentamos un resumen de los rubros analizados para la región Soconusco para la modalidad temporal.

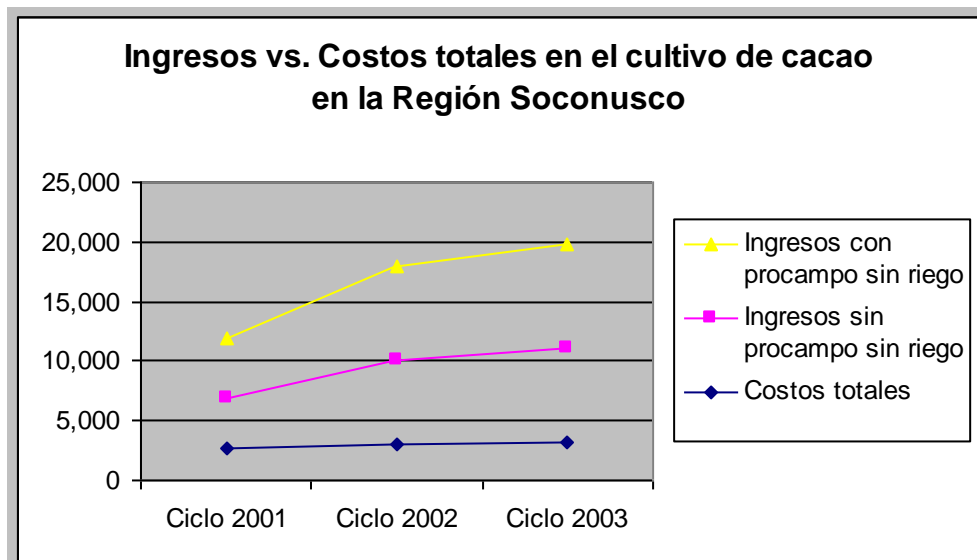
| | Región Soconusco Cultivo cacao Modalidad temporal | | |
|--|---|------------|------------|
| | Ciclo 2001 | Ciclo 2002 | Ciclo 2003 |
| Precio esperado por tonelada \$/ton. | 8,000 | 9,000 | 9,432 |
| Rendimiento esperado ton./ha | 0.5 | 0.5 | 0.46 |
| Procampo | 829 | 873 | 1030 |
| Precio rural promedio real | 8,339.39 | 14,146.98 | 16,920.18 |
| Ingresos con procampo sin riego | 4,998.70 | 7,946.49 | 8,813.28 |
| Costos de producción directos | 2,688.50 | 2,978 | 3,245 |
| Costos de producción indirectos | 0 | 0 | 0 |
| Utilidad | 2,310.20 | 4,968.49 | 5,568.28 |
| Margen de utilidad | 0.46215962 | 0.62524335 | 0.63180576 |
| Razón Beneficio/Costo | 1.85928771 | 2.66839825 | 2.71595772 |
| Ingresos sin procampo sin riego | 4169.695 | 7073.49 | 7783.2828 |
| Costos de producción directos | 2,688.50 | 2,978 | 3,245 |
| Costos de producción indirectos | 0 | 0 | 0 |
| Utilidad | 1,481.20 | 4,095.49 | 4,538.28 |
| Margen de utilidad | 0.35522862 | 0.57899142 | 0.5830808 |
| Razón Beneficio/Costo | 1.55093733 | 2.37524849 | 2.39854632 |

Continuamos presentando cómo están distribuidos por categoría los costos de producción, en la modalidad de temporal.



Observamos que los mayores porcentajes del costo total de producción lo consume la cosecha. Seguido de Control de plagas y labores culturales. Para esta modalidad las proporciones de los costos se han mantenido relativamente estables sin cambios drásticos.

Por último presentamos un gráfico para visualizar los márgenes de ganancia derivados del enfrentamiento entre los ingresos y los costos totales de producción.⁴¹



⁴¹ Equipo Facilitador de los Sistemas Producto de Chiapas, con información de SAGARPA Delegación Chiapas y del SIAP.

En la gráfica se muestra la notoria diferencia que existe entre los ingresos con procampo sin riego y los ingresos sin procampo y sin riego. Esto nos indica que los productores se ven beneficiados ampliamente con el procampo, además de ser un aliciente para este cultivo.

Los costos de producción son superados cuantiosamente tanto por los ingresos con procampo sin riego como por los ingresos sin procampo sin riego.

- Como pudimos observar en el apartado del Análisis de la rentabilidad del cultivo de cacao, el cultivo de cacao, es una actividad rentable, principalmente en la modalidad de riego con procampo. La cual genera un utilidad del \$12, 062.57 pesos por ha. con las condiciones antes presentadas, con un margen de utilidad del 69%.
- Sin embargo, existen 1, 862.11 de las 21, 351.11 ha. sembradas, que cuentan con sistema de riego. Por lo tanto el grueso de los productores de cacao se encuentran en la modalidad de temporal.
- La modalidad de temporal con procampo es más rentable que la modalidad de temporal sin procampo, por \$829.pesos. La utilidad presentada en el año 2003 para la modalidad temporal con procampo fue de \$5,568.28 pesos y un margen de utilidad del 63%, solo 6% por debajo de la modalidad de riego con procampo.
- En cuanto a la modalidad de temporal sin riego, las utilidades APRA este mismo año fueron de 4,538.28, con un margen de utilidad del 58%.
- **En resumen.** En cualquiera de las modalidades y de las diferentes variantes, el cultivo de cacao es una actividad rentable.

Retorno al productor

No fue posible determinar la TIR, debido a que los datos obtenidos solo se refieren a costos de producción e ingresos para una plantación en producción. Para calcular la TIR requerimos de datos hídricos de establecimiento e inversiones adicionales, así como el tiempo en que estas fueron realizadas.

Para calcular la TIR requerimos, también, de los flujos de efectivos positivos y negativos desde el año cero hasta la vida comercial de las plantaciones. No disponemos de información oficial de los datos de algunos años y únicamente de la vida útil de las plantaciones.

No nos limitamos a establecer los márgenes de utilidad y la razón beneficio/costo que presentamos en el punto de las Conclusiones en el apartado de rentabilidad.

Competitividad en el precio

- El precio del cacao se rige por la bolsa de valores. La demanda y oferta a nivel mundial tiene su influencia en la Bolsa de valores, provocando las subidas y bajadas de los precios internacionales del cacao.
- Como pudimos ver en la década de los 70' se presentó un boom de los precios, esto motivo el incremento de las plantaciones. Y que esto a su vez, en años posteriores, provocó la caída de los precios.
- En la década de los 80's esta tendencia continuo, hasta llegar a los 90's en donde comenzaron a aparecer en el mercado productos sustitutos. Los cuales originaron una nueva caída de los precios. Un punto importante en la década de los 80's es que en esta década las empresas comienzan a controlar el mercado. Esto fue otro factor que repercutió en la caída de los precios internacionales.
- En lo que respecta a Chiapas, los precios del cacao están regidos principalmente por los comercializadores informales, que compran al mejor postor. Esto provoca una pérdida en los ingresos de los productores.
- Chiapas debe orientar acciones para la generación de industrias que pertenezcan a los productores chiapanecos, y así, participar en la generación de valor agregado e incrementar los beneficios económicos derivados de esta actividad.
- **Información.** SIAP, SNIIM, El libro negro de las marcas (Werner y Weiss), información levantada en campo.

Participación en el mercado meta

- La producción de cacao tiene como destino en su totalidad los estados de Oaxaca y Tabasco. Realmente se desconoce cual es la participación del cacao en el mercado meta.
- La región soconusco destina su producción a industrias procesadoras del Cacao ubicadas en Oaxaca. La región norte destina su producción a industrias procesadoras de Cacao ubicadas en el estado de Tabasco.
- **Información consultada.** En el SNIIM y SE.

Participación en el mercado Global

- Chiapas ocupa el segundo lugar en producción a nivel nacional, reportando en el 2003 una producción de 16, 746.41 ton., ubicándose solamente por debajo de Tabasco, el cual produjo la cantidad de 32,937 ton.

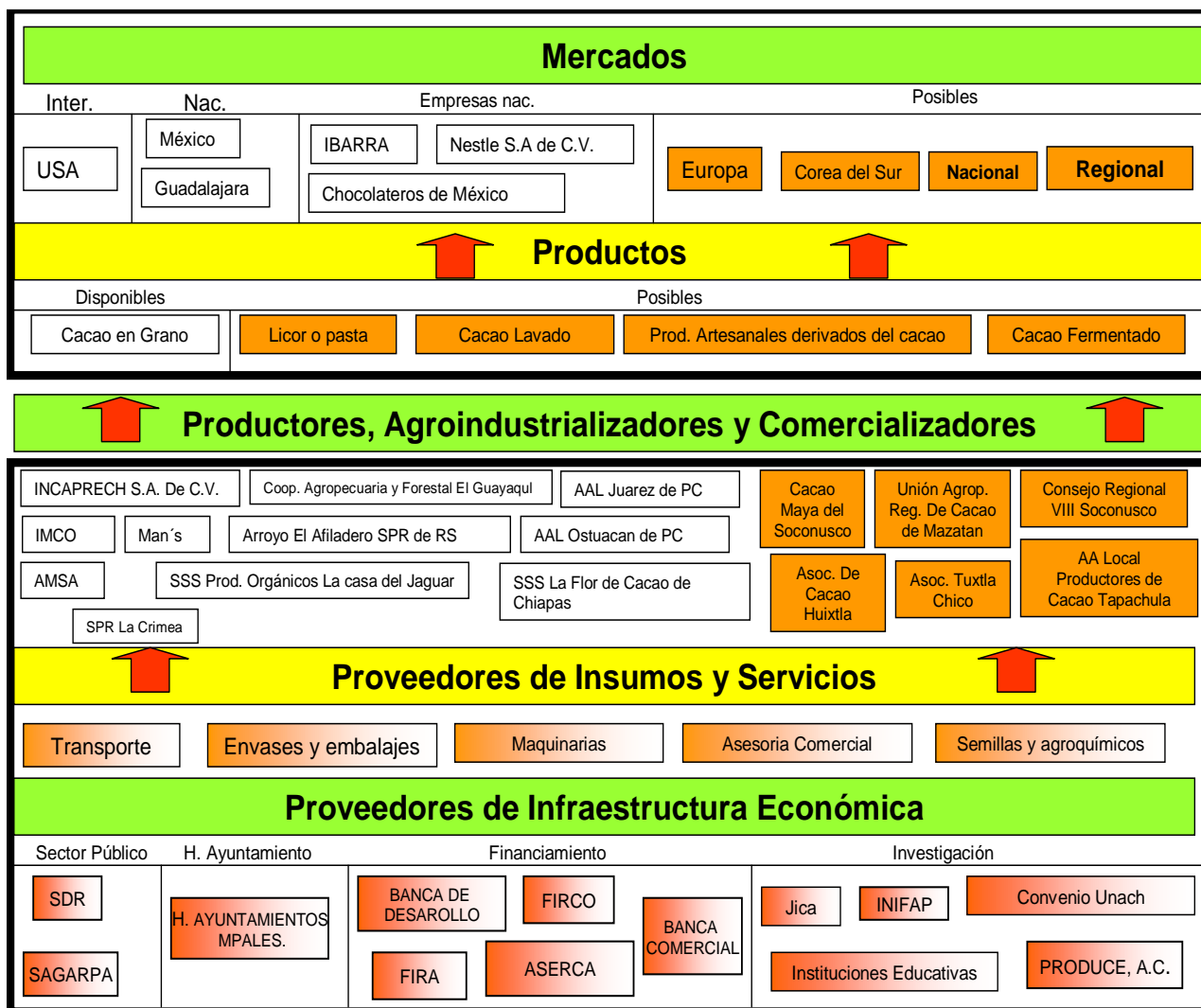
- México exportó 1,126 toneladas de cacao en grano en el 2002, con un valor de \$2,327,000 dólares. En este mismo año exportó 85 toneladas de cacao en polvo, con un valor de \$129,000 dólares. El principal destino del cacao mexicano es el vecino país de Estados Unidos, no contamos con el dato de el número de toneladas provenientes del estado de Chiapas, pero prácticamente en Chiapas se produce el 33.5 % de Cacao.

PLAN RECTOR

Sensibilización para la elaboración del Plan Rector

Es el proceso de concientizar a los productores de las necesidades de trabajar bajo una Visión compartida y unir esfuerzos. Los resultados obtenidos fueron los siguientes:

Estructura del Sistema Producto Cacao de Chiapas



La Estructura del Sistema Producto permite identificar quienes constituyen la cadena productiva del Cacao de Chiapas, además de identificar como intervienen los proveedores de infraestructura económica, con los proveedores de insumos y servicios.

Beneficios esperados por los productores al desarrollarse el Plan Rector

- Mejores precios para el producto
- Productores organizados
- Mejor calidad de vida de las familias de los productores
- Identificación de nuevos nichos de mercado
- Tecnificación de los cultivos que propicie mayores rendimientos
- Apoyo de las instituciones de gubernamentales y no gubernamentales
- Generación de empleos
- Impacto económico en la región
- Recursos económicos para llevar a cabo proyectos industriales
- Mejoramiento de cultivos y apoyo el mantenimiento de las plantaciones
- Renovación de plantaciones
- Cultivos por contratos
- Manejar cultivos intercalados
- Seguimiento de los proyectos por parte de gobierno

PLANEACION PARTICIPATIVA

Concepto: Es un proceso vivencial que involucra a un grupo de personas de una organización, interesada en identificar los elementos relevantes a situaciones futuras deseadas, sometiéndose a un autoanálisis que debe culminar con un plan de acción concreto que asegure el movimiento de la organización de su situación actual a la deseada.

PLANEACIÓN NORMATIVA

Concepto de Visión: Son los logros y resultados que el Sistema Producto espera obtener a un largo plazo. Los resultados fueron los siguientes:

Visión del Sistema Producto Cacao 2004-2014

Sistema Producto líder nacional en la producción y comercialización de cacao convencional y orgánico, sólidamente integrado por productores, agroindustriales y comercializadores.

Esto se ha logrado por el incremento del volumen y la calidad de la producción, así como por el posicionamiento de los productos con valor agregado en mercados competitivos.

Misión

Concepto de Misión: Es el enunciado de lo QUE tiene que Realizar los integrantes del Sistema Producto a partir de HOY para LOGRAR o ALCANZAR la Visión.

- Lograr el liderazgo en la producción y comercialización de cacao orgánico y convencional, a través de la consolidación de todos los actores del Sistema Producto.
- Incrementar la productividad en el campo, por medio del aumento de la superficie actual y siembra variedades mejoradas, tomando en cuenta las características fisiográficas y geográficas de cada Región.
- Posicionar los productos con valor agregado en los mercados altamente competitivos, mediante la certificación de los procesos de producción y mejoramiento de los procesos de inocuidad en el fermentado y lavado de la materia prima.
- Gestionar ante las Instituciones de Gobierno y no gubernamentales el financiamiento para el desarrollo de la infraestructura económica necesaria.

Objetivos

Concepto: Son los fines alcanzables a mediano y largo plazo, que expresan nociones de lo que el Sistema Producto Cacao de Chiapas desea lograr.

Los Objetivos Generales representan los "QUEs" del Sistema Producto de Cacao de Chiapas y están contenidos en la Misión y en la Visión.

- ❖ Liderazgo nacional en la producción y comercialización del cacao orgánico y convencional.
- ❖ Posicionamiento del cacao chiapaneco en los mercados altamente competitivos.

PLANEACIÓN ESTRATÉGICA

Problemas Críticos

Concepto: Un problema crítico es un obstáculo que impide realizar correctamente las actividades del sector Cacaotero de Chiapas y ha estado latente a través del tiempo.

Es sumamente indispensable solucionar estos tipos de problemas para alcanzar las expectativas del Sistema Producto Cacao de Chiapas.

Soluciones Estratégicas

Concepto: Son aquellas acciones que realiza el Sistema Producto Cacao de Chiapas orientadas a:

*Solucionar los problemas críticos
e
Incrementar Fortalezas,
Aprovechar Oportunidades,
Subsanar Dedilidades y Contrarestar Amenazas*

Relación de problemas críticos con las soluciones estratégicas

| Problema Crítico | Estrategia |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Alta incidencia del coyotaje en la comercialización del cacao• Falta de asesoría y estrategias comerciales | 1. Fortalecer la comercialización del cacao |
| Falta de financiamiento para mejorar la producción, comercialización e industrialización del sector | 2. Gestionar el financiamiento ante las instancias correspondientes para capitalizar al sector cacaotero |
| Falta de capacitación en toda la cadena productiva | 3. Desarrollar un programa de capacitación, investigación y certificación |
| Desintegración de los eslabones del Sistema Producto | 4. Integrar a los actores del Sistema Producto |

PLANEACION OPERATIVA

Proyectos

Concepto de Proyectos: Son las acciones que se deben realizar para desahogar o llevar a cabo las estrategias competitivas.

| Estrategia | No. | Proyecto |
|---|------------|---|
| 1. Fortalecer la comercialización del cacao | 1.1 | Estudio de factibilidad técnica, comercial y financiera para determinar cuales agroindustria se pueden desarrollar en el estado |
| | 1.2 | Desarrollo de perfiles de mercados para el cacao y sus derivados |
| | 1.3 | Promoción del consumo Nacional del Cacao Chiapaneco |
| | 1.4 | Instalación de un mecanismo de diálogo para regular el cupo de importaciones |
| | 1.5 | Creación y fortalecimiento de centros de acopio en lugares estratégicos de Chiapas |
| 2. Gestionar el financiamiento ante las instancias correspondientes para capitalizar al sector cacaotero | 2.1 | Capacitación para conocer los mecanismos para acceder al financiamiento de los programas de gobierno |
| | 2.2 | Diseño de un instrumento financiero para el impulso del cacao (mecanismo adecuado) |
| 3. Desarrollar un programa de capacitación, investigación y certificación | 3.1 | Formación de un equipo de capacitadores especializados en la producción e industrialización de cacao |
| | 3.2 | Programa de transferencia de la tecnología existente a todo el Sistema Producto |
| | 3.3 | Plan para renovar las plantaciones de cacao de acuerdo a las condiciones fisiográficas de cada Región |
| | 3.4 | Certificación de los cultivos de cacao orgánico |
| 4. Integrar a los actores del Sistema Producto | 4.1 | Adopción de un modelo de asociatividad para fortalecer las alianzas ente los integrantes de la cadena productiva |
| | 4.2 | Diseñar los esquemas operativos para la implementación y seguimiento del plan rector |

Priorización de proyectos

La priorización determina ¿cuándo iniciar cada proyecto?, se realizó la priorización tomando en cuenta los criterios de **Importancia, Urgencia y Tiempo de arranque o ejecución** de cada proyecto.

Bloque I

- 1.1 Estudio de factibilidad técnica, comercial y financiera para determinar cuales agroindustria se pueden desarrollar en el estado
- 1.2 Desarrollar perfiles de mercado para el cacao y sus derivados
- 2.1 Capacitación para conocer los mecanismos para acceder al financiamiento de los programas de gobierno
- 3.3 Plan para renovar las plantaciones de cacao de acuerdo a las condiciones fisiográficas de cada Región
- 3.4 Certificación de los cultivos de cacao orgánico
- 3.1 Fomentar de un equipo de capacitadores especializados en la producción e industrialización de cacao.

Bloque II

- 2.2 Diseño de un instrumento financiero para el impulso del cacao (mecanismo adecuado)
- 4.1 Adopción de un modelo de asociatividad para fortalecer las alianzas ente los integrantes de la cadena productiva
- 4.2 Diseñar los esquemas operativos para la implementación y seguimiento del plan rector

Bloque III

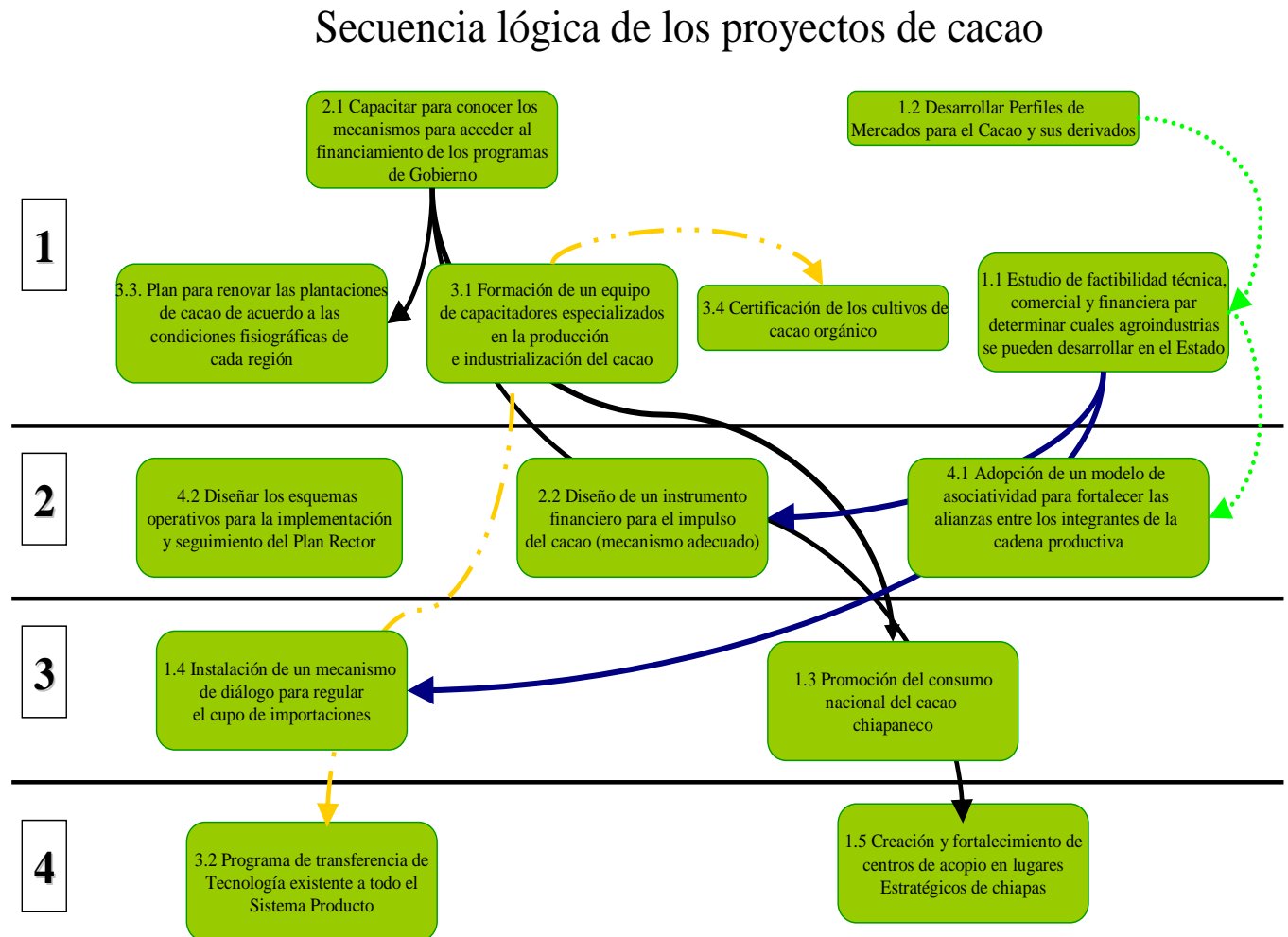
- 1.3 Promoción del consumo nacional del cacao chiapaneco
- 1.4 Instalación de un mecanismo de diálogo para regular el cupo de importaciones

Bloque IV

- 3.2 Programa de transferencia de la tecnología existente a todo el Sistema Producto
- 1.5 Creación y fortalecimiento de centros de acopio en lugares estratégicos de Chiapas

Secuencia lógica de los proyectos

Es la forma en que deben de ejecutarse los proyectos dependiendo la relación y dependencia existentes entre cada uno de ellos.



PERFILES DE PROYECTOS

| | | | | | |
|--|--|--|--------------|---------------------------------|--------------|
| PERFIL DE PROYECTO | | Responsable: | | | |
| ❖ Nombre del Proyecto: Certificar la producción de Cacao Orgánico. | | Samuel Guillén Díaz | | | |
| Justificación ¿porqué es necesario la realización de este proyecto?: Las preferencia de los consumidores a nivel mundial a productos orgánicos, principalmente los países Europeos donde la demanda de estos productos es cada vez mayor. Esto origina que la producción de los productos agrícolas este cambiando, gracias a esta tendencia. En el caso del cacao no es la excepción. Esto abre una oportunidad para vender a un mejor precio el cacao chiapaneco, es por esta razón que el Sistema Producto Cacao de Chiapas, decide implemtar este proyecto. | | | | | |
| Objetivo Final ¿qué se pretende alcanzar con este proyecto?: ❖ Contribuir al mejoramiento del ambiente ❖ Mejorar precio del cacao | | | | | |
| | | Indicadores de medición | | | |
| Acciones a realizar: | Resultado esperado | Tangibles | No tangibles | Tiempos estimados | Responsables |
| Identificar y seleccionar al despacho o empresa que certificadora | Nombre de la certificadora identificada | Base de datos de despachos y empresas certificadoras que tengan el servicios requerido | | 1 mes | |
| Contratar al despacho o certificadora | Contar con los servicios y requisitos para la certificación | Contrato de prestación de servicios | | 1 mes | |
| Llevar a cabo las labores indicadas por el despacho o certificadora | Llegar a obtener la certificación | Plantación certificada | | 4 años | |
| Seguimiento y evaluación de las labores, por parte de la certificadora o despacho | Corregir las labores que no se están realizando de acuerdo a las normas indicadas por la certificadora | Plantación certificada | | Cada seis meses, durante 4 años | |
| Instituciones u organizaciones involucradas: UNACH, INIFAP, CERTIMEX, TIME ORANGE , NATURE LAND y OCEAN. | | | | | |

| PERFIL DE PROYECTO | | Responsable: | | | |
|--|---|--|--------------|-------------------|--------------|
| ❖ Nombre del Proyecto: Capacitación para conocer los mecanismos para acceder al financiamiento de los programas de gobierno | | Vocal Financiamiento | | | |
| | | C. Absalón Escobar Pérez | | | |
| Justificación ¿porqué es necesario la realización de este proyecto?: Son diversas las causas de la descapitalización del campo chiapaneco, y en general del campo mexicano, pero esta situación complica un poco más las cosas para alcanzar los objetivos planteados por el Sistema Producto cacao. Aunado a esta problemática, esta la falta de financiamiento por parte de la banca comercial, que dejo de apostarle al campo mexicano. Y de acuerdo con la situación actual del país, esta problemática seguirá por algún tiempo más. Por otro lado la mayoría de los proyectos contenidos en el Plan Rector necesitan del recurso económico para su desarrollo. Es por esa razón que este proyecto es de suma importancia para el buen funcionamiento de los proyectos del Sistema Producto. | | | | | |
| Objetivo Final ¿qué se pretende alcanzar con este proyecto?: | | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> ❖ Fortalecer económicamente al sector ❖ Implementar los proyectos del Sistema Producto que requieren recursos económicos | | | | | |
| Acciones a realizar: | Resultado esperado | Indicadores de medición | | Tiempos estimados | Responsables |
| | | Tangibles | No tangibles | | |
| Diagnóstico del Sistema Producto cacao de las necesidades de recursos económicos | Identificar las necesidades más urgentes de recursos económicos | Documento que contenga las necesidades de recusaos económicos del SP cacao | | 3 meses | |
| Identificar las Instituciones de Gobierno Federal, Estatal y Mpal. y/o privadas para gestionar el recurso económico | Listado de las Instituciones identificadas | Base de datos con las Instituciones identificadas | | 1 mes | |
| Gestionar el recurso de acuerdo a las necesidades identificadas en la primera actividad de este proyecto | Recursos económicos disponibles para el desarrollo de los proyectos | Implementación de proyectos | | 6 meses | |
| Instituciones u organizaciones involucradas: SDR (Proyectos de inversión), SAGARPA, BANCA COMERCIAL, FIRA, FIRCO, FINANCIERA RURAL, ASERCA | | | | | |

| PERFIL DE PROYECTO | | Responsable: | | | |
|--|---|---|--------------|-------------------|--------------|
| ❖ Nombre del Proyecto: Plan para renovar las plantaciones de cacao de acuerdo a las condiciones fisiográficas de cada Región | | Vocalía de Tecnología. | | | |
| | | Hermán Balboa C. | | | |
| Justificación ¿porqué es necesario la realización de este proyecto?: | | | | | |
| En promedio las plantaciones de cacao a nivel estatal tienen más de 30 años de edad, esto provoca una baja en la producción y a su vez menores ingresos para los productores. En base a esto la necesidad de los productores es de renovar los cultivos con plantas mejoradas. | | | | | |
| Objetivo Final ¿qué se pretende alcanzar con este proyecto?: | | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> ❖ Obtener mayor productividad ❖ Mejor calidad ❖ Mejores ingresos para los productores | | | | | |
| Acciones a realizar: | Resultado esperado | Indicadores de medición | | Tiempos estimados | Responsables |
| | | Tangibles | No tangibles | | |
| Diagnóstico y evaluación de la situación actual y real de las plantaciones de cacao (realizar estimaciones de cosecha) | Conocer la situación de las plantaciones existentes | Documento que contenga la situación actual de las plantaciones de cacao | | 1 año | |
| Estudio que determine el costo del proyecto | Conocer el costo del proyecto | Presupuesto del proyecto | | 3 meses | |
| De acuerdo con la primera acción de este proyecto, renovar las plantaciones de acuerdo a la edad del cultivo (Comenzar por las más viejas) | Plantaciones nuevas | Más producción en los cultivos | | 3 años | |
| Instituciones u organizaciones involucradas: | | | | | |
| UNACH, UNICACH, Universidades particulares, SAGARPA, Organización de Productores, INIFAP, y ECOSUR, FUNDACIÓN PRODUCE, FUNDACIONES INTERNACIONALES | | | | | |

| | | | | | |
|---|--|---|--------------|-------------------|---|
| PERFIL DE PROYECTO | | Responsable: | | | |
| ❖ Nombre del Proyecto: Desarrollar perfiles de Mercados para Cacao y sus Derivados | | Absalon Escobar Pérez y Ezequiel Rodas Escobar. | | | |
| Justificación ¿porqué es necesario la realización de este proyecto?: Existe una creciente demanda por parte de los productores por obtener un mejor precio por sus productos, pero no hasta la fecha esto no ha podido ser realidad. Para poder lograr que el cacao chiapaneco sea mejor pagado, se necesita identificar mercados competitivos que ofrezcan un mejor precio. | | | | | |
| Objetivo Final ¿qué se pretende alcanzar con este proyecto?: ❖ Obtener información de Mercados potenciales para la comercialización. ❖ Acceder a mercados competitivos ❖ Incrementar el nivel de vida de los productores de Cacao del Estado. | | | | | |
| | | Indicadores de medición | | | |
| Acciones a realizar: | Resultado esperado | Tangibles | No tangibles | Tiempos estimados | Responsables |
| Diagnostico Estatal, Nacional e Internacional de la demanda del Producto. | Conocer cuales son los mercados meta | Documento que contenga el diagnóstico | | 2 meses | SDR, SDE, SE, ACERCA, Tec. de Monterrey |
| Análisis de los Mercados Meta | Conocer el entorno y comportamientos de los mercados | Documento que contenga el Análisis | | 2 año | SDE, SE, SIES |
| Plan de negocios o exportación (Encuentros empresariales entre empresas foráneas y locales) | Identificar a los consumidores metas | Documento que contenga el plan de negocios | | 5 meses | SDR, SDE y SE |
| Instituciones u organizaciones involucradas: SDR, SDE, SE, ACERCA, Instituto Tecnológico de Monterrey, SDE y CIES corporativo | | | | | |

| | | | | | |
|---|--|---|--------------|-------------------|--------------|
| PERFIL DE PROYECTO | | Responsable: | | | |
| ❖ Nombre del Proyecto: Estudio de factibilidad técnica, comercial y financiera para determinar cuales agroindustria se pueden desarrollar en el estado. | | Absalon Escobar Pérez y Ezequiel Rodas Escobar. | | | |
| Justificación ¿porqué es necesario la realización de este proyecto?: Otra opción para poder mejorar el precio del cacao, y por consecuencia aumentar el ingresos de los productores, es la de industrializar el cacao. Para esta razón, se pretende implementar el proyecto “Desarrollar y fomentar el perfil agroindustrial de los productos derivados del cacao” | | | | | |
| Objetivo Final ¿qué se pretende alcanzar con este proyecto?: ❖ Industrializar el cacao ❖ Mejorar los precios del cacao | | | | | |
| | | Indicadores de medición | | | |
| Acciones a realizar: | Resultado esperado | Tangibles | No tangibles | Tiempos estimados | Responsables |
| Estudio de prefactibilidad de los productos con posibilidades a desarrollo en las regiones | Posibles productos a desarrollar | Documento que contenga los posibles productos a desarrollar | | 2 meses | |
| Estudio de factibilidad para el desarrollo industrial del (los) producto (s) identificado como factible en el punto anterior | Factibilidad de los productos para desarrollarse en las regiones | Documento que contenga la factibilidad para desarrollar en las regiones | | 2 meses | |
| De acuerdo a la acción anterior, cotizar los costos para el establecimiento de las industria | Conocer los costos de la industria a instalar | Presupuesto | | 1 mes | |
| Determinar el lugar donde establecerá la industria | Conocer el lugar donde se establecerá la industria | Terreno | | 1 mes | |
| Instituciones u organizaciones involucradas: INIFAP, UTS, CIES, UNACH, SDR (Dirección de Agroindustria) | | | | | |

ACCIONES INMEDIATAS A REALIZARSE EN EL 2004

| SISTEMA PRODUCTO CACAO DE CHIAPAS | | | | | |
|---|---|--|--------------|-------------------|---|
| ACCIONES INMEDIATAS 2004 | | | | | |
| Acciones a realizar: | Resultado esperado | Indicadores de medición | | Tiempos estimados | Responsables |
| | | Tangibles | No tangibles | | |
| Constitución de los integrantes del Sistema Productivo mediante el Comité | Lograr la integración y constitución de los actores del Sistema Producto mediante una figura jurídica | Acta constitutiva protocolizada | | 2 meses | Sistema Producto Cacao |
| Identificar las necesidades de capacitación dentro del Sistema Producto | Conocer las necesidades de capacitación del S.P. Cacao | Documento que indique las necesidades de capacitación identificadas | | 3 meses | |
| Identificar y seleccionar a los actores del Sistema Producto que integrarán el equipo técnico | Nombres propuestos para integrar el equipo técnico multidisciplinario | Lista de los nombres propuestos para integrar el equipo técnico | | 2 meses | |
| Identificar y seleccionar al despacho o empresa que certificadora | Nombre de la certificadora identificada | Base de datos de despachos y empresas certificadoras que tengan el servicios requerido | | 1 mes | |
| Diagnóstico del Sistema Producto cacao de las necesidades de recursos económicos | Identificar las necesidades más urgentes de recursos económicos | Documento que contenga las necesidades de recursos económicos del SP cacao | | 3 meses | |
| Identificar las Instituciones de Gobierno Federal, Estatal y Mpal. y/o privadas para gestionar el recurso económico | Listado de las Instituciones identificadas | Base de datos con las Instituciones identificadas | | 1 mes | Identificar las Instituciones de Gobierno Federal, Estatal y Mpal. y/o privadas para gestionar el recurso económico |

PLAN OPERATIVO ANUAL 2005

SISTEMA PRODUCTO CACAO DE CHIAPAS
PIAN OPERATIVO ANUAL 2005

| Proyectos | Acción | Resultados esperados | Indicadores de Medición | | Tiempo | Responsable |
|--|--|--|--|-------------|---------------------------------|-------------|
| | | | Tangible | No tangible | | |
| Fomentar y capacitar un equipo técnico multidisciplinario para la producción orgánica e industrial del cacao | Identificar las necesidades de capacitación dentro del Sistema Producto | Conocer las necesidades de capacitación del S.P. Cacao | Documento que indique las necesidades de capacitación identificadas | | 3 meses | |
| | Identificar y seleccionar a los actores del Sistema Producto que integrarán el equipo técnico | Nombres propuestos para integrar el equipo técnico multidisciplinario | Lista de los nombres propuestos para integrar el equipo técnico | | 2 meses | |
| | Identificar Instituciones que proporcionen la capacitación y asesoría identificada en la primera acción de este proyecto | Saber que instituciones dan el servicio de capacitación y asesoría | Documento que contenga las instituciones identificadas | | 1 mes | |
| | Implementar las diferentes capacitaciones, de acuerdo a las necesidades expresadas en la primera acción de este proyecto | Capacitar a los integrantes del equipo técnico | Conocimiento y capacidades desarrolladas por los integrantes del equipo técnico | | 2 año | |
| | Realizar viajes a otros países para intercambiar conocimientos y tecnologías (Equipo técnico) | Adquirir el conocimiento de nuevas tecnologías utilizadas en otros países | Conocimiento nuevas tecnologías | | 1 año | |
| | Capacitar y transmitir tecnología, de acuerdo a las necesidades expresadas en la primera acción de este proyecto. | Conocimiento y desarrollo de habilidades a los actores de los diferentes eslabones del Sistemas Producto | Aumento de la producción y mejor calidad del producto | | 2 año | |
| Fomentar la certificación en la producción de cacao orgánico | Identificar y seleccionar al despacho o empresa que certificadora | Nombre de la certificadora identificada | Base de datos de despachos y empresas certificadoras que tengan el servicios requerido | | 1 mes | |
| | Contratar al despacho o certificadora | Contar con los servicios y requisitos para la certificación | Contrato de prestación de servicios | | 1 mes | |
| | Llevar a cabo las labores indicadas por el despacho o certificadora | Llegar a obtener la certificación | Plantación certificada | | 4 años | |
| | Seguimiento y evaluación de las labores, por parte de la certificadora o despacho | Corregir las labores que no se están realizando de acuerdo a las normas indicadas por la certificadora | Plantación certificada | | Cada seis meses, durante 4 años | |

| Proyectos | Acción | Resultados esperados | Indicadores de Medición | | Tiempo | Responsable |
|---|--|---|--|-------------|----------------|-------------|
| | | | Tangible | No tangible | | |
| Gestionar los recursos necesarios para fortalecer el sector cacaotero | Diagnóstico del Sistema Producto cacao de las necesidades de recursos económicos | Identificar las necesidades más urgentes de recursos económicos | Documento que contenga las necesidades de recursos económicos del SP cacao | | 3 meses | |
| | Identificar las Instituciones de Gobierno y/o privadas para gestionar el recurso económico | Listado de las Instituciones identificadas | Base de datos con las Instituciones identificadas | | 1 mes | |
| | Gestionar el recurso de acuerdo a las necesidades identificadas en la primera actividad de este proyecto | Recursos económicos disponibles para el desarrollo de los proyectos | Implementación de proyectos | | 6 meses | |
| Incorporar material genético de acuerdo a las condiciones fisiográficas y geográficas de cada región | Diagnóstico y evaluación de la situación actual y real de las plantaciones de cacao | Conocer la situación de las plantaciones existentes | Documento que contenga la situación actual de las plantaciones de cacao | | 1 año | |
| | Estudio que determine el costo del proyecto | Conocer el costo del proyecto | Presupuesto del proyecto | | 3 meses | |
| | De acuerdo con la primera acción de este proyecto, renovar las plantaciones de acuerdo a la edad del cultivo (Comenzar por las más viejas) | Plantaciones nuevas | Más producción en los cultivos | | Por determinar | |
| Desarrollar perfiles de mercados para el cacao y sus derivados | Diagnostico Estatal, Nacional e Internacional de la demanda del Producto. | Conocer cuales son los mercados meta | Documento que contenga el diagnóstico | | 2 meses | |
| | Análisis de los Mercados Meta. | Conocer el entorno y comportamientos de los mercados | Documento que contenga el Análisis | | 2 año | |
| | Plan de negocios o exportación | Identificar a los consumidores metas | Documento que contenga el plan de negocios | | 5 meses | |
| Desarrollar y fomentar perfiles agroindustriales en la obtención de los productos derivados del cacao | Estudio de prefactibilidad de los productos con posibilidades a desarrollo en las regiones | Posibles productos a desarrollar | Documento que contenga los posibles productos a desarrollar | | 2 meses | |
| | Estudio de factibilidad para el desarrollo industrial del (los) producto (s) identificado como factible en el punto anterior | Factibilidad de los productos para desarrollarse en las regiones | Documento que contenga la factibilidad para desarrollar en las regiones | | 2 meses | |
| | De acuerdo a la acción anterior, cotizar los costos para el establecimiento de las industria | Conocer los costos de la industria a instalar | Presupuesto | | 1 mes | |
| | Determinar el lugar donde establecerá la industria | Conocer el lugar donde se establecerá la industria | Terreno | | 1 mes | |

ANEXOS

Anexo I

MINUTAS

Sesión de sensibilización en las dos regiones
Región V Norte de Sensibilización

| | |
|----------------------|---------------------------------|
| Fecha y Hora: | 1 de Julio de 2004, 11:00 horas |
| Lugar: | Pichucalco, Chiapas |
| Título: | Sesión de Sensibilización |

| Horario de la Sesión de Planeación | | | | | |
|--|--------|------------|-------------------|--------|---------|
| Horario Establecido Para el Primer Día | | | Horario Realizado | | |
| Inicio | Cierre | Total H | Inicio | Cierre | Total H |
| 11:00 | 15:00 | 4.00 horas | 11:55 | 16:50 | 4:50 |

| PARTICIPANTES | | | |
|---------------|----------------------------|------------------|---|
| Nombre | | Puesto | Organización |
| 1.- | Silverio Enuz Diaz | Delegado | SPR Jorge Camacho Vidal |
| 2.- | Lino Jimenez Rodriguez | Tesorero | SPR Jorge Camacho Vidal |
| 3.- | Salomón Sánchez Martínez | Comisario | INCAPRECH |
| 4.- | Absalón Escobar Pérez | Presidente | INCAPRECH, S.A. DE C.V. LA ALIANZA S.C.L. |
| 5.- | Ismael López Martínez | | CIES CORPORATIVO |
| 6.- | Maricela López Castellanos | Secretaria | Granos Griollos Sunuapa, Chis |
| 7.- | Tito Adan Jimenez R. | Representante | |
| 8.- | Monica Jiménez García | Asistente Admvo. | INCAPRECH |
| 9.- | Prudencio Sánchez Valencia | Contador | INCAPRECH |

| Facilitadores | |
|---------------|--|
| 1.- | Angelica Guizar. Facilitador/ SIMC-SDR |
| 2.- | Romeo Calvo Guillén. Facilitador/ Fomento Económico de Chiapas, A.C. |

OBJETIVO GENERAL:

“Dar a conocer a los productores de cacao que es un Sistema Producto y los beneficios a obtener al estar integrados dentro de este”

Agenda de trabajo

| | |
|-------|---|
| I.- | Dar a conocer que es un Plan Rector |
| II.- | Estructura del Sistema Producto |
| III.- | Beneficios a obtener por los actores del Sistema Producto |
| IV.- | Acuerdos |

Acuerdo y compromisos

| | |
|----------------------------|--|
| Acuerdo | Los participantes se comprometen a participar dentro de los procesos de Planeación |
| Responsable | Actores del Sistema Producto cacao de la Región V Norte |
| Fecha de conclusión | 9 de Julio |
| Acuerdo | Agendar la Sesión de Planeación Normativa del Sistema Producto cacao, que se llevará el día 9 de Julio de 2004 en el Auditorio Vicente Martínez Vázquez de la SDR, en esta ciudad capital. A las 11:00 horas |
| Responsable | Actores del Sistema Producto cacao y equipo de facilitación |
| Fecha de conclusión | 9 de Julio de 2004 |

Minuta de la Sesión de Sensibilización en la Región VIII Soconusco

| | | | | | |
|---|----------------------------------|-------------------|--------------------------|---------------|----------------|
| Fecha y Hora: | 25 de Junio de 2004, 10:00 horas | | | | |
| Lugar: | Tapachula, Chiapas | | | | |
| Título: | Sesión de Sensibilización | | | | |
| Horario de la Sesión de Planeación | | | | | |
| Horario Establecido Para el Primer Día | | | Horario Realizado | | |
| Inicio | Cierre | Total H | Inicio | Cierre | Total H |
| 11:00 | 15:00 | 4.00 horas | 11:55 | 16:50 | 4:50 |

| PARTICIPANTES | | | |
|----------------------|--------------------------------|--|---------------------|
| Nombre | | Puesto | Organización |
| 1.- | Rigoberto Calvo Garcia | Secretario Asoc. Local Tuxtla Chico | Huehuetan |
| 2.- | Antonio Reyes Reyes | Secretario Consejo Regional cacao | Huehuetan |
| 3.- | Carlos Victorio Galvez | Gte. Prog. Cacao | Coplanta |
| 4.- | Carlos Dominguez m. | Pte. Asoc. Cacao | Huixtla |
| 5.- | Rodolfo Arguello Aguilar | Pte. Asoc. Local de Prod. | |
| 6.- | Santiago Galindo Vázquez | Pte. Asoc. A.L. Cacao | Frontera Hidalgo |
| 7.- | Fernando Gutemberg Glez. Pérez | Rep. Del cacao | Tuzantan |
| 8.- | Patrocinio Marroquin D. | Pte. Consejo Regional | Soconusco |
| 9.- | Berzain Trujillo López | Asociación Agrícola | Villa comatitlan |
| 10.- | Samuel Guillen Díaz | Pte. A.A.L. Local | Tapachula |
| 11.- | Ezequiel Rodas Escobar | Unión Agrícola Regional de Cacao | Mazatan |
| 12.- | Raúl F. López | Pte. Asoc. | Tuxtla Chico |

| Facilitadores | |
|----------------------|--|
| 1.- | Angelica Guizar. Facilitador/ SIMC-SDR |
| 2.- | Romeo Calvo Guillén. Facilitador/ Fomento Económico de Chiapas, A.C. |

OBJETIVO GENERAL:

“Dar a conocer a los productores de cacao que es un Sistema Producto y los beneficios a obtener al estar integrados dentro de este”

Agenda de trabajo

| | |
|--------------|---|
| I.- | Dar a conocer que es un Plan Rector |
| II.- | Estructura del Sistema Producto |
| III.- | Beneficios a obtener por los actores del Sistema Producto |
| IV.- | Acuerdos |

Acuerdo y compromisos

| | |
|----------------------------|--|
| Acuerdo | Los participantes se comprometen a participar dentro de los procesos de Planeación |
| Responsable | Actores del Sistema Producto cacao de la Región V Norte |
| Fecha de conclusión | 9 de Julio |
| Acuerdo | Agendar la Sesión de Planeación Normativa del Sistema Producto cacao, que se llevará el día 9 de Julio de 2004 en el Auditorio Vicente Martínez Vázquez de la SDR, en esta ciudad capital. A las 11:00 horas |
| Responsable | Actores del Sistema Producto cacao y equipo de facilitación |
| Fecha de conclusión | 9 de Julio de 2004 |

Minuta Sesión de Planeación Normativa

| | |
|---------------|---------------------------------|
| Fecha y Hora: | 9 de Julio de 2004, 11:00 horas |
| Lugar: | Pichucalco, Chiapas |
| Título: | Taller de Planeación Normativa |

| Horario de la Sesión de Planeación | | | | | |
|--|--------|------------|-------------------|--------|---------|
| Horario Establecido Para el Primer Día | | | Horario Realizado | | |
| Inicio | Cierre | Total H | Inicio | Cierre | Total H |
| 11:00 | 15:00 | 4.00 horas | 11:55 | 16:50 | 4:50 |

| PARTICIPANTES | | | |
|-----------------------------------|--------------------------|---------------------------|--|
| Nombre | Puesto | Organización | |
| 1.- Absalón Escobar Pérez | Presidente | Incaprech | |
| 2.- Victor Manuel Gtz. Lara | Director | CIES, SA de CV | |
| 3.- Manuel de Jesús Gtz. Lara | Asesor | Incaprech | |
| 4.- Ramón Ceballos C. | Residente | Firco | |
| 5.- Sergio Alfaro Cavanillas | Area Agrícola | SAGARPA | |
| 6.- Heradio Hdez. Jimenez | Miembro | Incaprech | |
| 7.- Herman Balboa C. | Vocal | Sistema Producto | |
| 8.- Biol. Adeldamar Santos Juárez | Area de Producción Cacao | COPLANTA | |
| 9.- Tito Adan Jimenez R. | Miembro | SPR Arroyo el Afiladero | |
| 10.- Jorge Marroquin R. | Integrante | Cacao Maya del Soconusco | |
| 11.- Caralampio Guillen P. | Productor | Región VIII Soconusco | |
| 12.- Carlos Dominguez M. | Productor | Asoc. Local de Huixtla | |
| 13.- Salomón sánchez | Comisario | Incaprech | |
| 14.- Andres Melquiadez | Miembro | Incaprech | |
| 15.- Ezequiel Rodas E. | Mimbro | Unión Agrícola zona sur | |
| 16.- Patrocinio Marroquin | Vocal | Unión Agrícola zona sur | |
| 17.- Bernardo Gallegos L. | Vocal | Asistencia Técnica | |
| 18.- Antonio Reyes R. | Secretario | Consejo Regional de Cacao | |
| 19.- Rafael Montalvo | Miembro | Incaprech | |

OBJETIVO GENERAL:

“ Definir el rumbo y las metas que desean alcanzar (Visión) los integrantes del Sistema Producto y que deben hacer para alcanzar (Misión) estas metas”

Agenda de trabajo

| | |
|-------|---|
| I.- | Identificar Visión del Sistema Producto Cacao |
| II.- | Identificar Misión del Sistema Producto Cacao |
| III.- | Realizar tipificación de actores |
| IV.- | Acuerdos |

Acuerdo y compromisos

| | |
|---------------------|---|
| Acuerdo | Agendar la Sesión de Planeación Estratégica del Sistema Producto cacao, que se llevará el día 22 de Julio de 2004 en el Auditorio Vicente Martínez Vázquez de la SDR, en esta ciudad capital. A las 11:00 horas |
| Responsable | Actores del Sistema Producto cacao y equipo de facilitación |
| Fecha de conclusión | 22 de Julio de 2004 |
| Acuerdo | Los integrantes del sistema producto cacao se compromete a facilitar información relevante. |
| Responsable | Actores del Sistema Producto cacao |
| Fecha de conclusión | 22 de Julio de 2004 |

Minuta de la Planeación Estratégica

Sistema producto Cacao de Chiapas

| | |
|---------------|----------------------------------|
| Fecha y Hora: | 22 de Julio de 2004. 11:00 horas |
| Lugar: | Tuxtla Gtz., Chiapas |
| Título: | Planeación Estratégica |

| Horario de la Sesión de Planeación | | | | | |
|--|--------|------------|-------------------|--------|---------|
| Horario Establecido Para el Primer Día | | | Horario Realizado | | |
| Inicio | Cierre | Total H | Inicio | Cierre | Total H |
| 11:00 | 14:00 | 3.00 horas | 11:00 | | |

| PARTICIPANTES | | | |
|------------------------------------|-------------------------|-----------------------------------|--|
| Nombre | Puesto | Organización | |
| 1.- Heradio Hernandez | Presidente | Sistema Producto cacao | |
| 2.- José Hernández Torres | Vocal | Sistema Producto | |
| 3.- Jesús Manuel Lij Espinosa | Analista | Direccion de Agroindustrias | |
| 4.- Mario A. De los Santos Pérez | Respresentante | Area Técnica de Fundación Produce | |
| 5.- Alberto Orantes Ruiz | Prog. Fom. Agrícola | SAGARPA | |
| 6.- Jorge Marroquin Gutiérrez | Vocal | Comercialización del Sist. Prod. | |
| 7.- Salomón Sánchez | Miembro | Incaprech | |
| 8.- Andres Melquiadez | Miembro | Incaprech | |
| 9.- José Inés Pérez G. | Presidente | S.P.R "Jorge Camacho" | |
| 10.- Samuel Guillen Díaz | Presidente | Asoc. Agrícola Local Tapachula | |
| 11.- Bernardo Gallegos | Presidente | Cacao Maya del Soconusco | |
| 12.- Antonio Reyes Reyes | Secretario | Consejo Estatal del Cacao | |
| 13.- Biol. Adeldamar Santos Juárez | Area de ProducciónCacao | COPLANTA | |

| Facilitadores | |
|---------------|--|
| 1.- | Angelica Guizar. Facilitador/ SIMC-SDR |
| 2.- | Romeo Calvo Guillén. Facilitador/ Fomento Económico de Chiapas, A.C. |

| |
|---|
| OBJETIVO GENERAL: Identificar y priorizar los problemas críticos, para determinar sus posibles soluciones |
|---|

| Agenda de trabajo | |
|-------------------|---|
| I.- | Registro de Asistencia |
| II.- | Introducción y ubicación del contexto del trabajo |
| III.- | Validación del Estatuto de la Visión y Misión |
| IV.- | Identificar y priorizar los problemas críticos |
| V.- | Análisis FODA para identificar soluciones. |
| VI.- | Acuerdos |

Acuerdo y compromisos

| | |
|---------------------|---|
| Acuerdo | Agendar la siguiente Sesión de Planeación Operativa, que se llevará acabo el día 05 de Agosto, en la sala de juntas de la SDR |
| Responsable | Integrantes del Sistemas Producto Cacao y equipo de facilitadores |
| Fecha de conclusión | 5 de Agosto de 2004 |

Minuta de la Planeación Operativa

| | |
|---------------|-----------------------------------|
| Fecha y Hora: | 05 de Agosto de 2004, 11:00 horas |
| Lugar: | Tuxtla Gutiérrez, Chiapas |
| Título: | Taller de Planeación Operativa |

| Horario de la Sesión de Planeación | | | | | |
|--|--------|------------|-------------------|--------|---------|
| Horario Establecido Para el Primer Día | | | Horario Realizado | | |
| Inicio | Cierre | Total H | Inicio | Cierre | Total H |
| 11:00 | 15:00 | 4.00 horas | 11:30 | 16:00 | 4:30 |

| PARTICIPANTES | | | |
|-----------------------------------|---|--------------|--|
| Nombre | Puesto | Organización | |
| 1.- Absalón Escobar Pérez | Presidente Incaprech | | |
| 2.- Manuel de Jesús Gtz. Lara | Asesor Incaprech | | |
| 3.- Heradio Hdez. Jimenez | Incaprech | | |
| 4.- Herman Balboa C. | Vocal Sistema Producto | | |
| 5.- Biol. Adeldamar Santos Juárez | Coplanta | | |
| 6.- Tito Adan Jimenez R. | SPR Arroyo el Afiladero | | |
| 7.- Salomón sánchez | Comisario Incaprech | | |
| 8.- Andres Melquiadez | Incaprech | | |
| 9.- Ezequiel Rodas E. | Unión Agrícola zona sur | | |
| 10.- Antonio Reyes R. | Secretario Consejo Regional | | |
| 11.- Rafael Montalvo | Incaprech | | |
| 12.- Samuel Guillen Díaz | Suplente no Gubernamental del Sistema Prod. Cacao | | |
| 13.- Fernando G. Glez. Pérez | Vocal de Sanidad de Inocuidad Agroalimentaria | | |
| 14.- Antonio Reyes Reyes | Secretario del Consejo Regional | | |

OBJETIVO GENERAL:

“Definir y priorizar los Proyectos y Acciones a partir de las Soluciones, que Implementarán los integrantes del Sistema Producto para alcanzar su Visión”

Agenda de trabajo

| | |
|-------|--|
| I.- | Introducción del Contexto de Trabajo |
| II.- | Validación de los problemas Críticos |
| III.- | Identificación y priorización de los proyectos |
| IV.- | Acuerdos |

Acuerdo y compromisos

| | |
|---------------------|---|
| Acuerdo | Reunión en Pichucalco en las oficinas del Incaprech, para la recopilación de información del Sistema Producto. |
| Responsable | Romeo Calvo Guillén |
| Fecha de conclusión | 09 de Agosto de 2004 |
| Acuerdo | Reunión en el Auditorio “CREROB” ubicado en la SAGARPA Tapachula, para recopilación de información referente al Sistema Producto Cacao. |
| Responsable | Romeo Calvo Guillen |
| Fecha de conclusión | 11 de Agosto de 2004 |
| Acuerdo | Validación de los resultados obtenidos en la Planeación NEO y la presentación del Plan Rector |
| Responsable | Angélica Guízar Morales y Romeo Calvo Guillén |
| Fecha de conclusión | 25 de Agosto de 2004 |

ANEXO II

BASE DE DATOS

DE LOS INTEGRANTES DEL COMITE SISTEMA PRODUCTO Y DE LAS INSTITUCIONES QUE ASISTIERON PARA FORMULAR EL PLAN RECTOR CACAO DE CHIAPAS 2004-2014.

| Nombre | Cargo | Región | Tel. |
|------------------------------|--|----------------|--|
| Heradio Hernández Jimenes | Representante no Gubernamental | V Norte | 01 932 32 3 03 90 |
| Samuel Guillen Diaz | Suplente del Representante no Gubernamental | VIII Soconusco | 01 962 10 1 58 77 |
| Herman Balbo Calzada | Vocalía de Investigación y Transferencia de Tecnología | V Norte | 01 200 12 3 96 51 |
| Carlos Dominguez Morales | Vocalía de Investigación y Transferencia de Tecnología | VIII Soconusco | 01 964 64 2 21 48 |
| Tito Adan Jiménez Rodríguez | Vocalía de Sanidad e Inocuidad Agroalimentaria | V Norte | 01 932 32 3 01 66 |
| Fernando G. González Pérez | Vocalía de Sanidad e Inocuidad Agroalimentaria | VIII Soconusco | 01 964 62 3 17 21 |
| Absalón Escobar Pérez | Vocalía de Financiamiento | V Norte | 01 932 32 3 30 97 01 932 32 3 10 35 |
| Rodolfo Arguello Aguilar | Vocalía de Financiamiento | VIII Soconusco | |
| Rafael Montalvo Silva | Vocalía de Fomento Productivo y Asistencia Técnica | V Norte | 01 932 32 3 10 35 |
| Bernardo Gallegos López | Vocalía de Fomento Productivo y Asistencia Técnica | VIII Soconusco | 01 918 69 4 88 16 |
| José Hernández Torres | Vocalía del Consejo Regulador del Producto Cacao | V Norte | 01 932 32 2 02 60 |
| Patrocinio Marroquin | Vocalía del Consejo Regulador del Producto Cacao | VIII Soconusco | 01 962 60 6 70 79 |
| Andres Melquiades Morgadanes | Vocalía de Organización y Capacitación | V Norte | 01 932 32 3 59 11 |
| Ezequiel Rodas Escobar | Vocalía de Organización y Capacitación | VIII Soconusco | 01 962 64 2 42 24 |
| Salomón Sánchez Martínez | Vocalía de Industrialización y Comercialización | V Norte | 01 932 32 3 10 35 01 932 32 3 59 11 |
| Jorge Marroquin Gutiérrez | Vocalía de Industrialización y Comercialización | VIII Soconusco | 01 964 62 22 0 01 00 |

| Nombre | Cargo | Tel. |
|--------------------------------------|--|--|
| Ing. Alberto Orantes Ruiz | Jefe de Programa de Fomento Agrícola de la SAGARPA | 01 961 61 7 10 69 |
| Lic. Carlos Eduardo Suárez Arguello | Director de Comercialización | 01 961 61 5 44 91 |
| Ing. Ramón Ceballos C. | Residente de FIRCO | 01 961 60 2 11 97 01 961 60 2 11 99 |
| Ing. Segio Alfaro Cabanillas | SAGARPA | 01 961 61 7 10 50 ext. 3072 |
| Ing. Carlos Victorio Galvez | Gerente Programa Cacao Tapachula | 01 962 64 2 85 09 |
| Ing. Javier Robles Ralda | Gerente Programa Cacao Tuxtla | 01 961 60 4 18 45 |
| Ing. Jesús A. Castro de Rosas | Residente Estatal de Fira | 01 961 61 2 89 38 01 961 61 2 99 75 |
| C.P. Hipolito Pedrero Alegría | Presidente Ejecutivo de Fundación Produce, Chiapas, A.C. | 01 961 12 5 30 29 |
| Dr. Eduardo Raymundo Garrido Ramírez | Director de Cordinación y Vinculación del INIFAP | 01 961 60 2 01 13 |

ANEXO III

ACTA CONSTITUTIVA DEL COMITÉ ESTATAL SISTEMA PRODUCTO CACAO EN CHIAPAS.

En la Ciudad de Tuxtla Gutiérrez, Chiapas, siendo las 11:00 horas, del día 09 de Julio del año 2004, reunidos en el Auditorio "Vicente Martínez Vázquez" de la Secretaría de Desarrollo Rural, ubicado en la Carretera Juan Crispín-Chicoasen Km. 2.5 Col. Plan de Ayala de esta ciudad, en cumplimiento a lo dispuesto en los artículos 149 y 152 de la Ley de Desarrollo Rural Sustentable, se procedió a la instalación del Comité Estatal Sistema-Producto Cacao, compareciendo en este acto el Lic. Carlos Eduardo Suárez Arguello, Director de Comercialización Agropecuaria por parte de la Secretaría de Desarrollo Rural del Gobierno del Estado de Chiapas; el Ing. Alberto Orantes Ruiz, Jefe del Programa Fomento Agrícola de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA); Por parte de los Productores los que se firman al final del acta; así como los demás asistentes que firman la lista de asistencia anexa a la presente Acta.

Acto seguido el Lic. Carlos E. Suárez Arguello, Director de Comercialización Agropecuaria en representación del Secretario de Desarrollo Rural del Chiapas, declaró legalmente instalada la reunión y sometió a la consideración de los asistentes, el siguiente:

ORDEN DEL DÍA

Lista de asistencia de los participantes a la reunión de constitución del Comité Estatal Sistema-Producto Cacao.

Objetivos de la reunión por el representante de la Secretaría de Desarrollo Rural.

Participación del representante del Delegado Estatal de la SAGARPA.

Integración del Comité Estatal Sistema Producto Cacao

4.1 Integración de Vocalias

4.2 Designación de los representantes no gubernamental (titular y suplente)

4.3 Designación de los representantes gubernamentales (titular y suplente)

Firma del Acta Constitutiva.

DESARROLLO DEL ORDEN DEL DÍA

En el primer punto del orden del día se llevó a cabo el Registro de Asistencia de los miembros del Comité.

El C. Lic. Carlos E. Suárez Arguello, Director de Comercialización Agropecuaria de la Secretaría de Desarrollo Rural del Gobierno del Estado, explico los objetivos de la reunión.

En el uso de la palabra el C. Ing. Alberto Orantes Ruiz, Jefe del Programa Fomento Agrícola de la SAGARPA, CHIAPAS, dio la bienvenida a los participantes a la reunión y explico la estrategia del desarrollo Sistema Producto para la integración del Comité Estatal Sistema Producto Cacao.

Acto seguido se procedió a la Integración formal del Comité Estatal Sistema Producto Cacao (Cadena Productiva Agroalimentaria del Cacao), resultando electos los CC. siguientes:

Vocales de Investigación y transferencia de tecnología

- C. Hernan Balboa Calzada
- C. Carlos Domínguez Morales

Vocales de sanidad e inocuidad alimentaria

- C. Tito Adan jimenez Rodríguez
- C. fernando G. González Pérez

Vocales de financiamiento

- C. Absalon Escobar Pérez
- C. Rodolfo Arguello Aguilar

Vocales de Fomento Productivo y Asistencia Técnica

- C. Rafael Montalvo Silva
- C. Bernardo Gallegos López

Vocales del Consejo Regulador del Producto Cacao

- C. José Hernández Torres
- C. Patrocinio Marroquin

Vocales de Organización y Capacitación

- C. Andres Melquiadas Morgadanes
- C. Ezequiel Rodas Escobar

Vocal de Industrialización y Comercialización

- C. Salomon Sánchez Martínez
- C. Jorge Marroquin Gitiérrerz

7.- Los Representantes del Comité Estatal Sistema-Producto Cacao procedieron a elegir al Representante No Gubernamental, resultando por mayoría de votos el C. HERADIO HERNÁNDEZ JIMÉNEZ y como suplente el C. SAMUEL GUILLÉN DÍAZ

8.- Quedando como Representantes Gubernamentales, el ING. JAVIER ANTONIO RUIZ MORALES, Secretario de la SDR del Gobierno del Estado; y el ING. ANTONIO ORTEGA CONTRERAS, Delegado de la SAGARPA en el Estado de Chiapas.

9.- Y como apoyo al Comité Sistema Producto las siguientes dependencias: FIRA, FIRCO, FUNDACIÓN PRODUCE, NESTLE, SDR, SAGARPA como las principales.

No habiendo otro asunto que tratar, el Representante no Gubernamental del Comité Estatal Sistema Producto Cacao, agradeció la presencia de los miembros de éste, dando por concluida la sesión a las 13:30 horas del día de su inicio, firmando para constancia los que en ella participaron.

INTERVIENEN

POR LAS INSITUCIONES GUBERNAMENTALES

- Lic. Carlos Suarez Arguello, Director de Comercialización en la SDR
- Ing. Alberto Orantes Ruíz, Jefe del Programa Agrícola de la SAGARPA Delegación Chiapas

POR LOS PRODUCTORES

- C. Tito Adan Jimenez
- C. Absalon Escobar
- C. Rafael M ontal Silva
- C. Jorge Rodas
- C. Rodolfo Arguello A.
- C. Ezequiel Escobar
- C. Salomon Sáchez Martínez
- C. Nelson Castellanos
- C. Miguel Pérez Pérez
- C. Heradio Hernpandez Jimenez
- C. Andres Balboa
- C. Juan Balboa H.
- C. Abenamar Mejia Cruz
- C. José Pérez Gómez
- C. Eduardo Cruz Hernández
- C. Herman Balboa Calzada

ANEXO IV

MARCO LEGAL

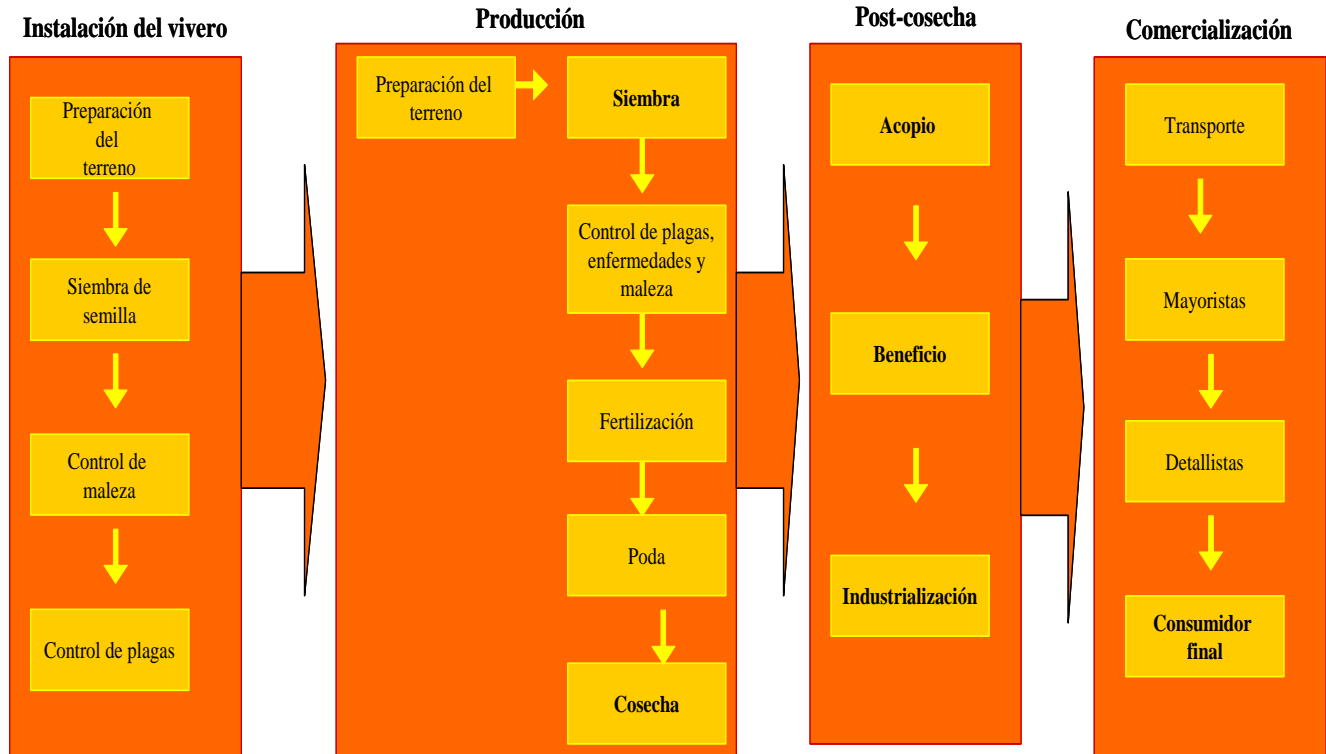
- Ley de Desarrollo Sustentable:
 - Sistemas Productos, fortalecimientos de las cadenas productivas, integración de los involucrados en el Sistema Producto.

- Reglamento Interno del Sistema Producto Cacao.
- Norma Oficial Mexicana NOM- 186-SSA1/SCF1-2002, Productos y Servicios. Cacao, Productos y Derivados.
 - I Cacao
 - II Chocolate
 - III Derivados
 - Especificaciones sanitarias
 - Denominación Comercial

Anexo V

Funcionamiento de la Cadena Productiva de Cacao en Chiapas

Pasos técnicos del cacao



Descripción del Funcionamiento

Proceso de producción

1.- Instalación del vivero:

En el vivero se producen las plantúlas que se sembrarán en la superficie de producción. Las plantúlas se siembran en almacigos. Las ventajas que se presentan en la siembra o preparación de plántulas en almacigos son bastantes por mencionar algunas tenemos que:

La siembra en almacigo puede realizarse en cualquier época del año, siempre que se disponga de semilla.

Una siembra en almacigo permite efectuar una selección de las plantas en el momento de la plantación.

El emplazamiento del almacigo debe ser elegido esencialmente en función de su situación en las proximidades de una reserva de agua que permita los riegos durante la estación seca, en las cercanías del terreno de la futura plantación.

Actividades a realizar para la Instalación del Vivero:

Preparación del terreno: Consiste básicamente en la adecuación del sombraje natural o artificial. Al principio es necesario un sombraje denso, que permita el paso del 25% de la luminosidad total.

Como recomendación, se puede prever una superficie de 75 m² de semillero para asegurar la plantación de una hectárea, el almacigo se recomienda que tenga un ancho de 1 m a 1.20 m separados por un pasillo de 40 cm a 50 cm, son perfectamente adecuados.

Siembra de Semillas: Se deben seleccionar las semillas de mazorcas de tallo que presenten las siguientes características: que provengan de árboles con producción superior a 60 mazorcas o 2 Kg cacao seco, y que presente un grado aceptable de resistencia a plagas y enfermedades. La semilla a utilizar se escogerá del centro de la mazorca y se eliminarán las de los extremos.

La haba fresca puede sembrarse directamente tal como se extrae de la mazorca, es decir, rodeada por todo su mucílago. Pero es mejor proceder al arranque del mucílago o del tegumento, lo que permitirá lograr una germinación más rápida y más regular.

La semilla debe ser hundida en el suelo de manera que quede muy poco recubierta de tierra. La siembra se debe realizar durante los meses de enero y febrero, depositando la semilla en bolsas de plástico negro de 2 Kg de capacidad que contenga suelo franco. Se debe sembrar una semilla por bolsa, colocando la parte más ancha hacia abajo. Posteriormente se cubren con hojas de guano o plátano durante quince días, aplicando riego cada tercer día. En el vivero se dejan cinco hileras plantas con una distancia entre hileras de un metro.

La germinación se presenta de una a dos semanas después de la siembra.

Control de Maleza: Esta practica se debe efectuar manualmente y con una periodicidad quincenal.

La duración de la estancia de la plántula en el vivero varia generalmente de cuatro a seis meses pero puede prolongarse si es necesario.

Fertilización: Se sugiere llevarla a cabo cuando las plantulas tenga quince días de edad mediante aspersiones a las hojas de fertilizante foliar (Bayfolan, grogreen, etc.), en dosis de 50 ml o g de producto diluidos en 15 litros de agua, y debe aplicarse cada quince días.

Control de Plagas: Para controlar los daños por la antracnosis y otras manchas de las hojas se sugiere aplicar axicloruro de cobre (cupravit, cuprocar 86.5%, gy-cob, dontraid, oxicob-50, etc.)

Para disminuir la cantidad de plantas dañadas por las pudriciones de la raíz se recomienda eliminar las bolsas con plantula enferma y evitar resiembras de éstas.

2.- Plantación Definitiva:

Selección del terreno: El primer paso para el establecimiento de una plantación es la selección del lugar, el cual debe reunir ciertas condiciones básicas para el éxito del cultivo. Entre estas condiciones son: los factores ecológicos que favorezcan el crecimiento, como el clima, suelo apto para el cultivo; suministro de agua para regar en los primeros años de edad, principalmente en lugares donde se presenten sequías prolongadas; vías de comunicación y acceso fácil con los centros de consumo permitiendo el transporte rápido y barato del producto.

Preparación del terreno

Se establecen bajo tres condiciones de vegetación que son las siguientes: restos de selva, matorrales y praderas.

Cuando es en restos de selva se inicia con el raleo de las malezas y arbustos grandes, enseguida se eliminan árboles en donde la sombra es densa, dejando los más adecuados que pueden hacer

la función de sombra. Cuando es establecido el cultivo de cacao, se presentan labores como eliminar ramas caídas y viejas, llanas hojas y árboles que perjudican a la planta presentándose esto como mayor frecuencia en los primeros años.

En el caso sí se elige un lugar catalogado como matorral, la preparación bajo estas condiciones se efectúa primeramente de manera manual eliminando todos los árboles aislados y matorrales. Cuando el terreno es plano, se saca los troncos o ramas y destroncar para dejar las óptimas condiciones para la preparación del terreno con maquinaria agrícola.

Y si es potrero o pradera, si el terreno es plano, se utiliza maquinaria agrícola. Se puede sembrar cacao aplicando abonos y fertilizantes para reconstruir su fertilidad, toda vez que los potreros tienen poca materia orgánica, también es aconsejable sembrar leguminosas anuales de crecimiento erecto.

El suelo es el medio fundamental en el desarrollo de cacaotales. Se debe proteger contra los rayos directos del sol ya que éstos degradan rápidamente la capa de humus que puedan contener. Por ello se recomienda un adecuado sombreo y el mantenimiento de la hojarasca, no practicar labores profundas y cortar las malas hierbas lo más bajo posible. La hojarasca y el sombreo ayudan a mantener la humedad necesaria durante los meses de sequía.

El cacao es una planta muy sensible a terrenos encharcados por lo que se recomienda el empleo de drenajes adecuados que impidan el anegamiento. Se recomienda la construcción de canales que recolecten y conduzcan el exceso de agua de lluvia para evitar que ésta elimine la hojarasca y el horizonte húmico del suelo.

4.- Propagación

Propagación vegetativa: El cacao se reproduce por injerto, éste debe realizarse en patrones vigorosos y sanos obtenidos de semilla, desarrollados en recipientes o en el campo. Los árboles más viejos se pueden injertar, siempre que los injertos se hagan en varetas jóvenes ya presentes o en brotes que se producen después de que las plantas han sido podadas hasta una altura de 30 a 50 cm.

a) Injerto por aproximación

Es demasiado laborioso y costoso en la práctica comercial. Debido a que es necesario tener plantas del mismo tamaño para que este pueda darse, este injerto se produce de manera natural, en el cual deben coincidir las ramas a una misma altura, debe existir rozamiento entre estas por el aire, para se presente desprendimiento de la corteza que al cicatrizar, una de las ramas cubra a la otra, de esta forma los sistemas vasculares de las dos ramas quedan unidas, existiendo dominancia parcial, hasta que una de las plantas muera se produce dominancia total.

En el cultivo comercial de cacao este tipo de injerto es caro debido a que las plantas deben tener la misma altura, exista una aproximación en el área de descortezamiento, llevar plantas vareta al campo y cuidarlas hasta que exista prendimiento, además de utilizarse demasiado material vegetal de alto potencial genético en una sola planta, a diferencia de los tipos de yema, enchapado lateral o de lengüeta.

b) Injerto con yemas

Es de las técnicas más empleadas. Las yemas se deben tomar de aquellos brotes que se encuentren en árboles sanos y vigorosos. Las varetas de yemas deben ser aproximadamente de la misma edad que los patrones, pero las yemas deben ser firmes, rechonchas y listas para entrar en desarrollo activo. El injerto en yema no debe hacerse en época de lluvias ya que se puede favorecer el desarrollo de enfermedades fungosas.

c) Empleo de estacas

En la multiplicación de árboles por estacas se obtiene una mayor uniformidad de la plantación, árboles más fuertes y que se pueden podar para darles una mejor estructura, debido a que las ramas tienen más espacio en el cual desarrollar. Se obtienen mejores rendimientos por superficie, concentrando la producción en las zonas más próximas al suelo y por tanto reduciendo los costos de recolección. Los inconvenientes de este tipo de propagación son los elevados costos de obtención y de cuidado de los árboles.

También se emplea el injerto de astilla o enchapado y el Forkert modificado.

Propagación por semilla: Es la forma más antigua y común para el establecimiento de plantaciones de cacao pero se obtiene una gran variabilidad de árboles, por lo que no se recomienda su utilización. Al respecto es conveniente mencionar que en los últimos años se han recomendado las siembras con semilla certificada, debido al buen comportamiento de los árboles provenientes de semilla de polinización controlada, usando clones seleccionados. Estos híbridos han mostrado una gran precocidad en la fructificación y un desarrollo vigoroso de las plantas. La semilla híbrida se produce polinizando en forma controlada manipulando las flores de los clones seleccionados durante la fecundación.

Plantación

En el curso de los trabajos de preparación del terreno ya debe haberse realizado un estacado, de acuerdo al marco o orientación de la plantación.

Cuando el terreno y el sombraje están correctamente arreglados, debe realizarse un estacado cuidadoso para marcar el emplazamiento de cada hoyo de plantación.

Marco de plantación: Las variedades de cacao dulce se plantan de 3.5 a 4.5 m de distancia. Las variedades de cacao amargo y los híbridos, al ser más vigorosos, generalmente se plantan a una distancia de 5 a 6 m. La tendencia actual es colocar todas las variedades a intervalos de 3.5 hasta 3.75 m.

Los marcos seguidos normalmente son cuadrangulares de 3.6 x 3.6 m, aunque existen sistemas rectangulares, triangulares y hexagonales o en contorno. Se recomienda colocar las plantas a la mitad de las separaciones normales para luego realizar un aclareo gradual de la plantación en función de la producción buscada y de las que puedan aparecer. Se pueden sustituir por injertos de parentesco selecto.

La época para establecer las plantas de sombra es al iniciar la temporada de lluvias, la cual ocurre en los meses de junio y julio. Un año después se debe efectuar el trasplante del cacao, utilizando plantas de 4-6 meses de edad.

La profundidad adecuada para los hoyos de la plántula de cacao debe ser de 40 cm con un diámetro de 40 cm en promedio

Renovación de plantaciones: El remplazamiento de los fallidos debe hacerse lo antes posible, preferentemente en el curso del primer año.

Se practica en las plantaciones improductivas. Se debe podar severamente conservando las mejores ramas para formar una nueva planta, o se puede cortar el tronco a 40 cm., del suelo al bisel. En este caso se deja crecer un chupón basal. Posteriormente se dará una poda de formación.

Control de malezas

Las hierbas no deseables en el cultivo, compiten por nutrientes, agua y luz, son hospederas de plagas y enfermedades, especialmente de áfidos que son transmisores de enfermedades.

La limpieza de la huerta se puede realizar de las siguientes formas:

Las malezas compiten con el cacao por la luz, el anhídrido carbónico, el agua y nutrientes, puesto que se absorben con mayor rapidez. El daño es muy importante en la etapa de establecimiento y la fase juvenil del cacaotal; en esa etapa la presencia y agresividad de la maleza depende de la condición original del terreno, el tipo de sombra temporal y el manejo mismo del árbol de cacao en cuanto a poda, distancias de siembra y fertilización.

Manual: Es la más recomendable, esta se realiza con azadón, machete, con motoarada o cultivador, no son adecuadas las labores profundas pueden dañar el sistema radicular.

Química: La eliminación de malas hierbas en cacao se realiza fundamentalmente mediante aplicaciones químicas. Las plantas que salen del vivero son muy susceptibles al daño de los herbicidas por lo que deben aplicarse con precaución. Los productos más empleados son el diuron, el dalapon y el gesapax.

Cuando se realicen aplicaciones de herbicidas es importante que no entren en contacto con la planta de cacao. Por ello es común el empleo de protectores cilíndricos de plástico que protejan a las plantas.

No existen ensayos que especifiquen el efecto de estos herbicidas sobre los árboles de sombra de los cacaotales, por lo que se recomienda extremar las precauciones y no rociar cerca de los mismos.

Fertilización

En el trasplante se debe colocar abono orgánico o fertilizante en el fondo de la cepa. A los 3 meses de la siembra es conveniente abonar con un kilogramo de abono orgánico o bioabono y 100 gramos de un fertilizante como 20-10-6-5- alrededor de cada plantita, en un diámetro de 80 cm aproximadamente.

Durante el primer y segundo año las necesidades por planta son de 60 gramos de nitrógeno, 30 g de P_2O_5 , 24 g de K_2O y 82 g de $S O_4$. Del tercer año en adelante, el abonado se debe hacer basándose en un análisis del suelo.

En general se aconseja aplicar los fertilizantes en tres o cuatro aplicaciones, con la finalidad de evitar pérdidas de elementos por evaporación o escurrimiento.

Uso de agroquímicos: El uso de agroquímicos en la producción cacaotera, durante los años 1998-2000 manifestó un repunte; ello se debe a la puesta en marcha del Programa Nacional de Cacao, el cual tenía como una de sus líneas de acción, el subsidio en la adquisición de productos para controlar las plagas, enfermedades, malezas y fertilizantes, así como su aplicación.

Cabe señalar que el repunte del uso de agroquímicos por los productores cacaoteros obedece a que los subsidios dieron la oportunidad a los productores de poder adquirir cuando menos un producto químico.

Los agroquímicos que más aplican los productores en sus predios, son funguicidas de contacto (sulfatos y oxiclорудos), que se aplican tanto de forma preventiva como correctiva; además de insecticidas y fertilizantes foliares. A continuación se presentan los agroquímicos utilizados:

Riego

Al tratarse de zonas tropicales y con elevada pluviometría el aporte de agua procedente de la lluvia es suficiente para satisfacer las demandas hídricas del cultivo. Por lo que en general no se requiere suplementar.

Plagas, enfermedades y control

El cacao es una de las plantas económicas que, al mismo tiempo pueden sufrir daños considerables a causa de los insectos, en ciertos procesos reproductivos también necesita de algunos de ellos; (polinizadores, predadores y parásitos de otros insectos nocivos) por ello, un uso indiscriminado de insecticidas puede conducir a fracasos económicos.

Podas

Es una técnica que consiste en eliminar todos los chupones y ramas innecesarias, así como las partes enfermas y muertas del árbol. La poda ejerce un efecto directo sobre el crecimiento y producción del cacaotero ya que se limita la altura de los árboles y se disminuye la incidencia de plagas y enfermedades. Hay varios tipos de poda:

Poda de formación: Se efectúa durante el primer año de edad del árbol, y consiste en dejar un solo tallo y observar la formación de la horqueta o verticilo, el cual debe formarse aproximadamente entre los 10 y 16 meses de edad de la planta, con el objeto de dejar cuatro ramas principales o primarias para que formen el armazón y la futura copa del árbol. Estas ramas principales serán la futura madera donde se formará la mayoría de las mazorcas, lo mismo que en el tronco principal.

Cuanto más tierno sea el material podado, mejores resultados se obtienen. En el segundo y tercer año se eligen las ramas secundarias y así sucesivamente, hasta formar la copa del árbol. Se eliminarán las ramas entrecruzadas muy juntas, y las que tienden a dirigirse hacia adentro.

Poda de mantenimiento: Desde los dos o tres años de edad los árboles deben ser sometidos a una poda ligera por medio de la cual se mantenga el árbol en buena forma y se eliminen los chupones y las ramas muertas o mal colocadas. El objetivo de esta poda es conservar el desarrollo y crecimiento adecuado y balanceado de la planta del cacao.

Poda fitosanitaria: Se deben eliminar todas las ramas defectuosas, secas, enfermas, desgarradas, torcidas, cruzadas y las débiles que se presenten muy juntas. Debe comprender también la recolección de frutos dañados o enfermos.

Poda de rehabilitación: Se realiza en aquellos cacaotales antiguos que son improductivos y consiste en regenerar estos árboles mal formados o viejos con podas parciales, conservando las mejores ramas, o podando el tronco para estimular el crecimiento de chupones, eligiendo el más vigoroso y mejor situado, próximo al suelo, sobre el que se construirá un nuevo árbol. También es posible hacer injertos en los chupones y luego dejar crecer solamente los injertos.

Poda de árboles de sombra: Se realiza en las especies de sombra para evitar que éstas ramifiquen a baja altura e impidan el desarrollo de las plantas de cacao. Se podan una o dos veces al año para favorecer el manejo del cultivo. Se cortan las ramas bajas y sobrantes de las plantas de sombra permanente. El adecuado control de la sombra es muy importante para la obtención de buenos rendimientos del cacao, por lo que se recomiendan porcentajes de sombreo próximos al 30 %.

a) Poda de formación

Mediante la poda se equilibra el árbol, se regula su altura y se adecua a condiciones de microclima aptos para el cacao. Este tipo de poda se hace en los primeros dos años de edad, seleccionando

las ramas bien dirigidas, preferentemente de crecimiento vertical y eliminando las poco vigorosas y dejando un solo verticilo con cuatro principales.

b) Poda de mantenimiento

Esta práctica consiste en eliminar los brotes y ramas innecesarias como son aquellas que están cruzadas, enfermas, muy bajas y mal dirigidas. El objetivo principal es permitir la entrada de luz y buena ventilación a la plantación con la finalidad de permitir que el cacao exprese su potencial de producción.

3.- Cosecha

Los árboles de cacao florecen dos veces al año, siendo el principal periodo de floración en junio y julio. en los meses de septiembre y octubre tiene lugar una segunda floración pero más pequeña. El período de maduración de los frutos oscila entre los cuatro y los seis meses, según la altura sobre el nivel del mar y de la temperatura.

Así la primera cosecha se concentra en los meses de octubre, noviembre y diciembre, y la segunda durante marzo y abril.

La recolección es una de las fases más importantes, se debe hacer la identificación de las mazorcas maduras. Este estado se conoce por los cambios de coloración externa, que varia dependiendo del tipo o variedad. Este cambio de color puede ser muy ligero y se corre con el riesgo de no cosechar a tiempo mazorcas que han alcanzado su plena madurez. Ante este importante detalle, muchos recolectores cosechan las mazorcas que se encuentran en las partes bajas del árbol, basados en el sonido que emiten estas cuando son golpeadas con los dedos. El punto óptimo de recolección se produce cuando las variedades de fruto rojo han tomado un color anaranjado-bermellón y los de fruta amarilla un color amarillo-verdoso.

La recolección puede ser semanal o algo más repartida según la disponibilidad de mano de obra. La recogida de los frutos se realiza manualmente mediante un cuchillo curvado unido a un palo que permite al operario recolectar los frutos de las ramas superiores. En la recolección del cacao es común aplicar un desinfectante en el extremo del pedicelo del fruto tras su recolección para la evitar la transmisión mecánica de enfermedades a través de las herramientas de trabajo que puedan estar contaminadas.

Los frutos defectuosos, enfermos o agusanados se destruyen directamente en el campo y se entierran. Los mazorcas sanas se abren en el campo para extraer las semillas y trasladarlas al centro de procesado.

La cosecha se desarrolla a lo largo de siete meses, sin embargo esta actividad se incrementa entre noviembre y febrero. La cosecha se realiza con ayuda de un cuchillo o machete bien afilado. Es importante mencionar que un árbol produce de 40-50 mazorcas cada 6 - 9 meses. La producción es sobre 3kg de alubias fermentadas y secas por árbol y es mayor en los meses del invierno que en el verano. Para facilitar la cosecha de los árboles cacaoteros con mas de 7 metros de alto, indispensable cortar cuidadosamente toda la fruta con un poste largo o garrochas.

Se ha visto que los productores de cacao acostumbran cortar mazorcas que no han alcanzado su estado óptimo de madurez; ello trae como consecuencia que en la etapa del desgrane, se mezclen granos tanto de diversas variedades como de diferente nivel de madurez, lo cual trae efectos en detrimento de la calidad y rendimiento de la masa fermentante.

No se debe guardar mucho tiempo para recolectar una mazorca madura en razón a los riesgos de podredumbre y germinación de las habas. Pero todavía es mas grave recolectar las mazorcas antes de su madurez, pues de este modo influyen desfavorablemente en la fermentación, dan un porcentaje alto de habas violetas y reducen el rendimiento en cacao seco.

ACOPIO

En el centro de acopio se realizan las siguientes actividades: Recepción y Pesado, el centro de acopio opera a través de un Comité Representativo dependiendo de la producción.

BENEFICIO

En este proceso se realizan las siguientes actividades: Fermentado, Lavado, Secado al sol y en samoas según sea el caso.

Estas actividades se realizan en las dos regiones productoras de cacao del estado de Chiapas.

INDUSTRIALIZACIÓN

Siguiendo la secuencia lógica, después del beneficio, el cacao es enviado a las industrias para darle un valor agregado y de esa manera alcanzar un mejor precio en los mercados.

Sin embargo las dos regiones productoras, aun no cuentan con la industria necesaria para la transformación de su producto.

COMERCIALIZACIÓN

Este es el último proceso de la Cadena Agroalimentaria antes de llegar al consumidor final.

En el caso de la Región V Norte, la INCAPRECH (integradora) se encarga de comercializar parte de la producción, durante 4 meses del año. Los 8 meses restantes es comprado por las Industrias directamente.

En lo que respecta a la Región VIII Soconusco no existe una comercializadora. Por esta razón la producción de esta zona se realiza a través de comercialización informal. Funcionamiento de la Cadena Productiva de Cacao en Chiapas

Fuentes de Información

Internet

- www.icco.com Daily Prices of Cocoa Beans. The International Cocoa Organization (ICCO).
- <http://r0.unctad.org/infocom/espagnol/cacao>. United Nations Conference on Trade and Development (UNCTAD)
- www.fao.org
- www.monografias.com/trabajos11/cacao/cacao
- www.sagarpa.gob
- www.siap.gob.mx
- www.sniim.gob.mx
- www.secretariaeconomia.gob.mx
- www.sica.goc.ec Producción Mundial de Cacao. Proyecto SICA. Banco Mundial
- www.agrocadenas.gov.co/cacao/cacao
- www.edualter.org/material/consumo

Documentos

- Series históricas. Superficie Sembrada 2003. Sistema Integral de Información Agroalimentaria y Pesquera
- Superficie Sembrada y Cosechada, Volumen y Valor de la Producción en el año Agrícola Según Tipo de Cultivo y Principales Cultivos. Programa de Fomento Agrícola. Subdelegación de Agricultura. SAGARPA Delegación Chiapas.
- Ficha de información de Cacao en el Soconusco, Chiapas. Delegación Regional VIII Soconusco. Secretaría de Desarrollo Rural. Gobierno del Estado de Chiapas.
- Estructura de Costos de cultivo para la Renovación de una Hectárea de Cacao. Presupuesto 2004. Programa Nacional de Cacao. COPLANTA-SDR
- Costo de una Hectárea de Mantenimiento de Plantaciones de Huertas de Multiplicación de Material Vegetativo. Programa Cacao 2004. COPLANTA-SDR

Fuentes directas

- Biol. Adeldamar Santos (Programa Nacional de Cacao-COPLANTA)
- Heradio Hernandez Jiménez (Productor)
- Herman Balboa Calzada (Productor)
- Absalón Escobar Pérez (Productor)
- Patrocinio Marroquin (Productor)
- Andrés Melquíades Morgadanes (Productor)
- Ezequiel Rodas Escobar (Productor)
- Salomón Sánchez Martínez (Productor)

Libro

- Klaus Werner y Hans Weiss. El libro negro de las marcas. ED. Sudamericana. 2001.

Este documento fue elaborado por Romeo Calvo Guillén (FEC) y Angelica Guizar Morales (SIFN) con la colaboración del Ing. Rodolfo Robles Ralda y el Biólogo Adeldamar Santos (COPLANTA), además de la participación y validación de los productores de las Regiones productoras de cacao V Norte y VIII Soconusco del Sistema Producto Cacao de Chiapas.

Para sugerencias, dudas y aclaraciones favor de comunicarse a los teléfonos y direcciones que aquí aparecen:

Romeo Calvo Guillén:



Teléfono: (961) 60 281 00 ext. 105

Dirección de correo electrónico: rcalvo@fec-chiapas.org.mx

Angelica Guizar Morales:



Teléfono. (961) 61 248 72