

**CANALES DE COMERCIALIZACIÓN DE CACAO (*Theobroma cacao* L.) CRIOLLO MEJORADO
DE LA HACIENDA LA JOYA, CUNDUACAN TABASCO, MEXICO**

**Martínez G., J.B. (*), Cordova A., V.; Zaldívar C., J.M.; Ortiz G., C.F.; Camacho C., W.; Mora F., J.
S.**

Investigadores del Colegio de Postgraduados Campus Tabasco. Periférico Carlos A. Molina S/N
Carr. Cárdenas-Huimanguillo, Tabasco. C.P. 86500. Tel: 937- 37-2-23-86, *e-mail*:
martinez@colpos.mx . *Alumno de la Maestría en Producción Agroalimentaria en el Trópico. Colegio
de Postgraduados campus Tabasco.

RESUMEN

El presente trabajo fue realizado en la Hacienda La Joya, Ranchería río seco primera sección, Cunduacan Tabasco. Su objetivo fue conocer los canales de comercialización del cacao criollo mejorado. El método de investigación fue el estudio de caso. El instrumento de trabajo utilizado para obtener la información el cuestionario. Los resultados encontrados indican que este tipo de cacao tiene una alta demanda por compradores europeos y norteamericanos. Los principales



XX REUNIÓN CIENTÍFICA-TECNOLÓGICA FORESTAL Y AGROPECUARIA TABASCO
22 y 23 de abril de 2008, Villahermosa, Tab.

países compradores de este tipo de cacao son España, Estados Unidos de Norte América, Bélgica y Suecia, los cuales son los que mejor precio ofrecen por este cacao (generalmente el precio de compra del cacao criollo mejorado es el doble del precio cotizado en la bolsa de valores de Nueva York). En el ciclo 2004-2005, el rancho la joya comercializó 2.5 toneladas, de granos seco fermentado, exportadas a Europa y a Estados Unidos. En pasta exporto un volumen de 4.5 toneladas a Europa. En el ciclo 2004-2005 el precio del cacao seco convencional fue 21 pesos 00/100 M.N y el precio del cacao criollo mejorado fue 90.40 pesos 00/100 M.N. Se concluye en este trabajo que existe una demanda creciente, sin embargo no hay la producción suficiente para atender esos nichos de mercados de consumidores de cacao finos.

Palabras Clave; Cacao criollo mejorado, canales de comercialización.

INTRODUCCIÓN

La comercialización es uno de los aspectos claves de la producción, porque como bien se a dicho, lo mas difícil no es producir, sino vender (Gómez, 2000); así, en este sentido el tema de esta investigación esta orientada a conocer los canales comerciales del cacao criollo mejorado de la Hacienda la Joya, cuyos propietarios iniciaron su primera exportación de cacao fermentado en grano en el año 2000 a Bélgica.

A nivel mundial la producción de cacao criollo representa el 5% de la producción total mundial (UNTAD, 2002).

En México el cacao criollo fue introducido por los Mayas hace 1500 años (Motamayor et al., 2002). Los Chontales de Tabasco cultivaron el cacao criollo desde hace 1200 años en las selvas tropicales de la cuenca del Río Grijalva de la región Chontalpa Tabasco (Córdova et al., 2001). Actualmente a nivel mundial existen 7, 075, 707 hectáreas cultivadas con cacao forastero y del tipo trinitario, en Tabasco la superficie destinada al cultivo del cacao tradicional es de 61,220.77 hectáreas (SAGARPA, 2006) dicha superficie representa apenas el 0.86% de la superficie mundial. El cacao criollo mejorado conserva la gran calidad, aroma, color y olor de un cacao criollo antiguo (Motamayor, 2002). El volumen de producción de cacao criollo mejorado en baba que se obtiene es aproximadamente de 20 toneladas, a lo largo de una cosecha, esta cantidad equivale en seco a un volumen de 8 toneladas.

Para llevar acabo el proceso de exportación, del grano y pasta de cacao criollo mejorado, Fundación Tabasco, apoya a este productor con los trámites de exportación, cumpliendo con los requisitos de la Norma Oficial Mexicana NOM-F-352-S-1980, la cual establece las características del cacao fermentado clase México 1, que es la calidad de cacao de exportación.

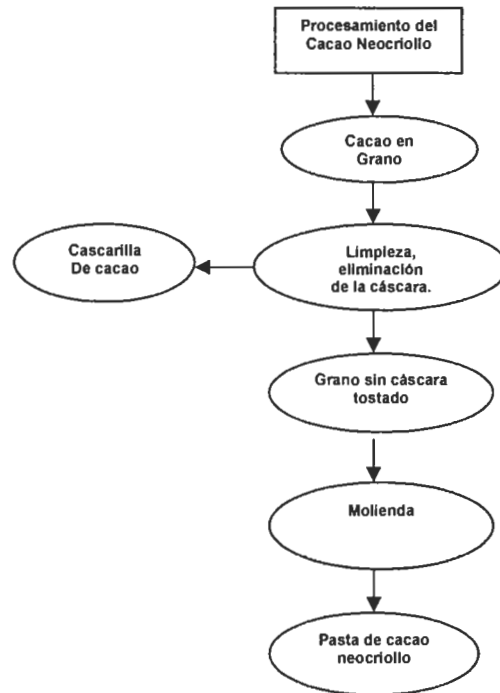
Proceso del grano a pasta del cacao criollo mejorado para su comercialización

El proceso de transformación del cacao criollo mejorado en grano a pasta y consecutivamente comercializarlo es lineal, siendo su transformación, prácticamente cultural. Una vez secado el grano se limpia, se tuesta, el grano sin cáscara tostado pasa a un molino eléctrico (lo que en la industria se denomina molienda (UNTAD) para obtener finalmente la pasta de cacao (ver figura 1). Para obtener 1 kilogramo de pasta de cacao se necesitan 2.5 kilogramo de cacao seco en grano.



XX REUNIÓN CIENTÍFICA-TECNOLÓGICA FORESTAL Y AGROPECUARIA TABASCO
22 y 23 de abril de 2008, Villahermosa, Tab.

Figura 1. El proceso de transformación del cacao criollo mejorado en pasta se muestra en el siguiente esquema.



Fuente: Hacienda la Joya

Pregunta a contestar en esta investigación

1.- Porque Europa es el principal comprador del cacao criollo mejorado

OBJETIVO

1.- Conocer los principales destinos y volúmenes de ventas del cacao criollo mejorado de la hacienda la joya.

MATERIALES Y MÉTODOS

El estudio fue realizado en la Hacienda La Joya, Ranchería Rió seco 1^{ra} sección, Cunduacan Tabasco, donde se analizo la comercialización del cacao criollo mejorado. El área de estudio se localiza entre las coordenadas 18° 07' 55" de latitud norte y 93° 18' 03" de longitud oeste. El método de diagnostico aplicado fue la entrevista de manera informal, apoyándose de un cuestionario guía con preguntas abiertas para dirigir el dialogo y obtener la información requerida para el estudio.

En Tabasco existe una plantación comercial de 6 hectáreas de cacao criollo mejorado de las cuales 4 hectáreas están en producción y las 2 hectáreas restantes tienen un año de haber sido plantadas.

La Hacienda la Joya cuenta con una superficie de 60 hectáreas, de las cuales el 10% corresponde a la plantación de cacao criollo mejorado, el 6.6% a cacao guayaquil (del cual se obtiene el pié franco para realizar los injertos del cacao neo-criollo), el 58.3% a caña de azúcar, y el 25% restante a áreas verdes ocupada por pastizales y especies forestales tales como Teca (*Tectona grandis*), Cedro (*Cedrella odorata*).



XX REUNIÓN CIENTÍFICA-TECNOLÓGICA FORESTAL Y AGROPECUARIA TABASCO
22 y 23 de abril de 2008, Villahermosa, Tab.

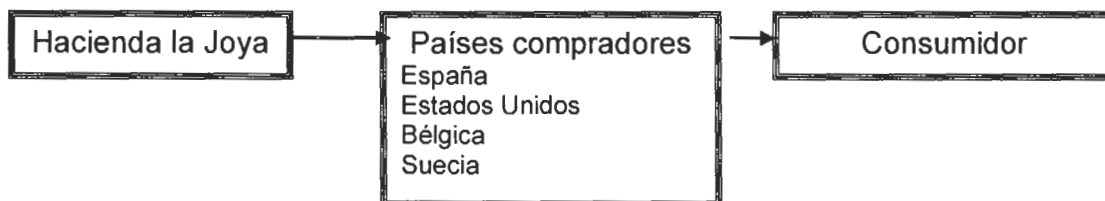


Figura 2. Hacienda La Joya, Ranchería río seco 1^{ra} sección, Cunduacan Tabasco.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

La comercialización del cacao criollo mejorado es muy corta, es decir, existen pocos actores en este proceso. Llevándose acabo de la siguiente manera; proveedor, comprador y distribuidor (ver figura 3). Los trámites de exportación son realizados por Fundación Tabasco.

Figura 3. Esquema de comercialización de cacao criollo mejorado, Hacienda la Joya



Producción de cacao criollo mejorado en baba en el año 2005

De la producción total comercializada en el año 2005 se obtuvieron 2 toneladas de cacao criollo mejorado en seco, por hectárea, es decir, se obtiene un volumen total de 8 toneladas de cacao en grano seco, con un rendimiento promedio del 40% es decir, se requieren 2.5 kilogramos de cacao en baba para obtener un kilogramo seco.

Comercialización de grano y pasta de cacao criollo mejorado en el 2005

En el 2005 se comercializo un volumen en grano de 2.5 toneladas, a Bélgica se vendió 1 tonelada y a los Estados Unidos 1.5 toneladas a un precio de 8 dólares por kilogramo, Por lo general el precio de compra del cacao criollo mejorado es el doble del precio cotizado en la bolsa de valores. El volumen de venta de pasta fue de 4.5 toneladas, de las cuales a Bélgica se exporto 1 tonelada, Suecia 0.5 tonelada y a España 3 toneladas, a un precio de 15 dólares por kilogramo. Obteniéndose



XX REUNIÓN CIENTÍFICA-TECNOLÓGICA FORESTAL Y AGROPECUARIA TABASCO
22 y 23 de abril de 2008, Villahermosa, Tab.

una ganancia por la venta de las 2.5 toneladas de cacao criollo mejorado en grano seco fermentado de 226,000 pesos y por la venta de la pasta de cacao criollo mejorado de 762,750 pesos. En suma te tiene una ganancia bruta de 988,750 pesos, (ver cuadro 1). Por lo anterior se cree que esta actividad es remunerativa, pudiendo ser una alternativa para que los productores vean esta actividad de forma empresarial y puedan cambiar sus plantaciones a este tipo de cacao.

Comercialización a distintos países de cacao en grano y pasta en el año 2005

País	Volumen		Valores en pesos (\$)	
	Grano (Ton)	Pasta (Ton)	Venta de Grano	Venta por Pasta
Bélgica	1	1	90,400	169,500
Suecia		0.5		84,750
España		3		508,500
EEUU	1.5		135,600	
Total	2.5	4.5	226,000	762,750
Total Gral				988,750

Fuente; Elaboración propia con datos del propietario
11.30 pesos por dólar Tipo de cambia al 27 de junio de 2006

Debido a la creciente demanda y a la gran aceptación que tiene actualmente el cacao criollo mejorado por los compradores europeos y norteamericanos, se ha incrementado la superficie sembrada de este arquetipo de cacao. Inicialmente se tenían 4 hectáreas de cacao criollo mejorado, siendo estas insuficientes para cubrir la demanda del mercado. En base a lo anterior, se ha incrementado la superficie en 2 hectáreas mas, llegando a un total de 6 hectáreas de cacao criollo mejorado. Con este incremento en la superficie sembrada se espera poder cubrir la demanda del mercado. Sin embargo según la propietaria comenta que la producción que se obtenga no alcanzara a cubrirá la demanda.

A diferencia de las asociaciones cacaoteras tradicionales del Estado de Tabasco donde su principal problema es la comercialización de su producto y el tiempo de pago llega a tardar en promedio de 2 a 6 meses (Córdova et al 2001). La Familia Hernández Echeverría dueña de la producción de cacao criollo mejorado no tiene el problema ni de comercialización ni de precio por su producto, cabe mencionar que el volumen es poco y de fácil colocación en el mercado, en bum de lo orgánico y nativo (criollo) le da un valor tal que es muy cotizado este producto por compradores europeos principalmente.

Una de las estrategias de venta de éxito del productor es vender por adelantado, en la cual se le pide al comprador un anticipo del 50% y el resto una vez hecho el envío del producto. Los posibles destinos son Europa (Bélgica, Suecia, y España) o los Estados Unidos de Norteamérica. La venta puede ser en grano o en pasta.

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

La oportunidad comercial de la venta de cacao criollo mejorado, puede convertirse en una alternativa para nuevos productores interesados en producir este tipo de cacao, aprovechando la aceptación que goza este producto en Europa y en los Estados Unidos de Norteamérica. El precio de venta de los granos secos de cacao criollo mejorado es de 8 dólares por kilogramo y el precio de la pasta es de 15 dólares por kilogramo.



*XX REUNIÓN CIENTÍFICA-TECNOLÓGICA FORESTAL Y AGROPECUARIA TABASCO
22 y 23 de abril de 2008, Villahermosa, Tab.*

La ganancia económica por la venta del cacao criollo mejorado es atractiva, por lo que esta actividad es un negocio que aun no es explotado por mas productores del estado de Tabasco.

El proceso comercial del cacao criollo mejorado que lleva acabo el productor es directo, proveedor-comprador-distribuidor. Los trámites de exportación son realizados por Fundación Tabasco.

Llevar acabo la actividad de manera empresarial, incrementando la superficie sembrada de cacao criollo mejorado para cubrir la demanda actual, así mismo buscar nuevos clientes interesados en el producto, para ello se considera necesario solicitando crédito a instituciones financieras. Tabasco cuenta con una veta de valor muy importante que aun no ha sido explotada (el cacao criollo mejorado), al contrario se a dejado de lado por parte de las autoridades tanto Federales como Estatales y no se ha hecho esfuerzo alguno por tratar de difundir este tipo de cacao que tiene un sobre precio sobre el convencional.

LITERATURA CITADA

- Motamayor, J.C. 2002.** Cacao Domestication I; the origin of cacao cultivated by maya Rev.
- Gómez, T.L.** Desafíos de la agricultura orgánica, comercialización y certificación (2000). Universidad Autónoma Chapingo, Centro de Investigaciones Económicas, Sociales y Tecnológicas de la Agroindustria y la Agricultura Mundial (PIAI-CIESTAAM), Texcoco, Chapingo, México.
- Centro de Comercio Internacional UNTAD/ WTO, 2006.** Información de Mercado sobre Productos Básicos. Mayo de 2006. <http://www.unctad.org/infocomm/espagnol/cacao/calidad.htm>
- Córdova. et al. 2001.** Factores que afectan la producción de Cacao (Theobroma Cacao L.) en el Ejido Francisco I. Madero del Plan Chontalpa Tabasco, México.
- USAID 2005;** Cacao en México: Competitividad y Medio Ambiente con Alianzas (Diagnóstico rápido de producción y mercadeo)