

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA CHAPINGO

DEPARTAMENTO DE SOCIOLOGÍA RURAL
COORDINACIÓN DE ESTUDIOS DE POSGRADO

DOCTORADO EN CIENCIAS EN CIENCIAS AGRARIAS

LA DIFERENCIACIÓN DE MERCADOS: UNA
ESTRATEGIA PARA LA VALORIZACIÓN DEL CACAO
EN LA REGIÓN SOCONUSCO, CHIAPAS

Presenta:

Graciela Natalie Rasgado Bonilla

la supervisión de: Marie-Christine Renard Hubert, PhD.



APROBADA



CHAPINGO, ESTADO DE MÉXICO, MAYO 2023



LA DIFERENCIACIÓN DE MERCADOS: UNA ESTRATEGIA PARA LA
VALORIZACIÓN DEL CACAO EN LA REGIÓN SOCONUSCO, CHIAPAS

Tesis realizada por **GRACIELA NATALIE RASGADO
BONILLA** bajo la supervisión del Comité Asesor
indicado, aprobada por el mismo y aceptada como
requisito parcial para obtener el grado de:

DOCTOR EN CIENCIAS EN CIENCIAS AGRARIAS

Directora:



DRA. MARIE-CHRISTINE RENARD HUBERT

Asesora:



DRA. MARÍA ALMANZA SÁNCHEZ

Asesor:



DR. HÉCTOR B. FLETES OCÓN

Lectora externa:



DRA. JESSICA MARIELA TOLENTINO MARTÍNEZ

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN GENERAL	1
METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN	13
CAPÍTULO 1. DE LA INTERNALIZACIÓN DEL CACAO AL SURGIMIENTO DE UN COMMODITY	17
1.1 La importancia del cacao para el mundo mesoamericano y su adopción en la sociedad europea	18
1.2 Nuevos derroteros hacia la organización de la producción	21
1.2.1 Las primeras plantaciones	21
1.2.2 Nuevas tierras de cultivo: la expansión	23
1.3 Un commodity para la industria chocolatera	26
CAPÍTULO 2. CADENA INTERNACIONAL DEL CACAO: DINÁMICAS DEL MERCADO Y ACTORES.....	29
2.1 La integración del cacao al proceso de la globalización.....	30
2.2 La presión sobre los precios y la regulación del comercio internacional del cacao.....	35
2.3 Los grandes jugadores de la industria del cacao y el control sobre la cadena de suministro.....	40
2.4 Panorama actual de la producción y consumo del cacao.....	42
2.4.1 Mapa social de la producción de cacao	44
2.4.2 El mercado del cacao en tiempos del Covid-19.....	48
CAPÍTULO 3. LA DISTINCIÓN DEL CACAO FINO DE AROMA: GOBERNANZA DE LA CALIDAD	50
3.1 El giro hacia la calidad.....	51
3.2 La clasificación comercial del cacao en el mercado internacional.....	52
3.2.1 Cacao para sabores de “marca” y el cacao para chocolates con sabor y aroma	55
3.3 El debate internacional sobre la calidad “cacao fino de aroma”	60
3.4 Una mirada al comercio internacional del cacao fino de aroma: casa Daarnhouwer	62
3.4.1 Origen, trazabilidad, calidad y precio	64
3.5 Los intereses transnacionales detrás de la calidad del cacao fino de aroma.....	66
3.6 Hacia la normalización del cacao fino de aroma: los ISCQF	68
CAPÍTULO 4. LA CACAOCULTURA EN EL SOCONUSCO: DEJOS DE LA DESREGULACIÓN DEL SECTOR.....	70
4.1 Periodo de regulación en el sector cacaotero	71
4.2 Producción y comercio del cacao en México	74
4.3 Dinámica comercial del cacao convencional o a granel del Soconusco	77

4.3.1 La recolección del cacao y su comercio regional	78
4.3.2 La lógica empresarial de la transnacional ECOM	80
CAPÍTULO 5. LA APUESTA POR EL CACAO FINO DE AROMA DEL SOCONUSCO	
¿VALORIZACIÓN PARA QUIÉN?.....	84
5.1 De la filantropía a la comercialización: la experiencia de CASFA	85
5.1.1 Organizando la red de productores de cacao	86
5.1.2 La producción orgánica-agroecológica y el precepto purista de las variedades criollas	87
5.1.3 Los mercados, vínculos y acuerdos comerciales	89
5.2 Productores de cacao Sostenible RAYEN: la intervención de organizaciones internacionales.....	91
5.2.1 El Proyecto de la ONG Conservación Internacional.....	91
5.2.2 Se constituye la organización de productores RAYEN.....	92
5.2.3 Desencuentros comerciales y camino a la consolidación de relaciones comerciales.....	93
5.2.4 Rainforest Alliance y la certificación para un mercado sostenible	98
5.3 Finca La Rioja: reinventando el pasado colonial	102
5.3.1 Entre premios y reconocimientos.....	104
5.4 Los genotipos de cacao: un punto de inflexión del cacao fino de aroma en el Soconusco	106
5.4.1 Gestión de las variedades.....	107
5.4.2 La complejidad de una DO cacao Soconusco: genética y ambiente	111
CONCLUSIONES.....	115
BIBLIOGRAFÍA.....	123

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1. Estructura de la cadena global del cacao-chocolate	34
Ilustración 2. Diagrama de flujo de la producción cacao-chocolate.....	35
Ilustración 3. Distribución geográfica del cultivo del cacao	45
Ilustración 4. Mapa de la producción de cacao en la región soconusco, chiapas	78

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Países productores que exportan cacao exclusivo o parcialmente fino de aroma ..	54
Tabla 2. Porcentajes de composición m/m base seca	57
Tabla 3. Países de origen de las importaciones de cacao en México año 2021	76
Tabla 4. Importaciones de cacao, derivados y productos con cacao, año 2021	76

ÍNDICE DE GRÁFICAS

Gráfica 1. Principales países productores de cacao a nivel mundial.....	43
Gráfica 2. Participación en la cadena de valor de la producción de chocolate/por tonelada de cacao vendido.....	48
Gráfica 3. Superficie sembrada (ha) en el periodo 2010-2020.....	75
Gráfica 4. Producción (ton) de cacao en el periodo 2010-2020.....	75

DEDICATORIA

Este proceso tanto de formación en mis estudios de doctorado como de investigadora no hubiera sido posible sin el apoyo y amor de mi familia, a quienes dedico este trabajo y atesoro en mi corazón; a mis padres Lidia y Federico, a mi hermana Fátima, a mi sobrino Elías, y hasta su cielo a mi hermano Eric Jonathan RaBo (†). Abrazo a la vida y a la muerte en este universo donde me hago presente y donde soy consciente de mi existencia, por lo que soy como ser humano, como mujer, en un camino que voy construyendo, sosteniendo a Dios en la palma de mi mano.

También, dedico esta tesis a Juan quien me acompañó durante estos cuatro años de formación, de trabajo y de experiencias para ayudar a levantarme cuando las fuerzas no me alcanzaban. Gracias por escucharme, sostenerme y abrazarme en los mejores y en los peores momentos.

Dedico este trabajo, con toda humildad, a mi país, mi México, y principalmente a mi Soconusco, Chiapas. A las mujeres productoras y a los hombres productores de cacao que día a día, ciclo a ciclo esperan el sol y las lluvias, dejando su cansancio en la parcela para esperar con fe, paciencia y amor a que los frutos se logren para recibir la cosecha que, para ellos, significa la esperanza de un mañana, significa sobrevivir.

AGRADECIMIENTOS

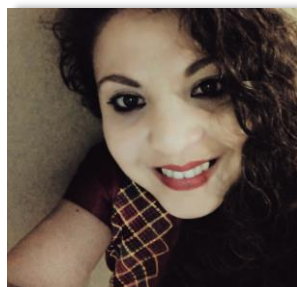
Agradezco al **Consejo Nacional de Humanidades, Ciencias y Tecnologías (CONAHCYT)** por el apoyo económico que me otorgó durante cuatro años para realizar mis estudios doctorales. Así mismo a la **Universidad Autónoma Chapingo** por la oportunidad que me brindó para ingresar al programa de Doctorado en Ciencias en Ciencias Agrarias del Departamento de Sociología Rural y ser parte de la generación 2019-2022 en dicho programa.

A mi jurado de tesis conformado por la **Dra. Marie-Christine Renard Hubert**, por sus aportes teóricos que contribuyeron a la investigación, por su acompañamiento, dedicación y por estar dispuesta a resolver mis dudas en todo momento. A mi asesora la **Dra. María Almanza Sánchez** por estar en este proceso de construcción del conocimiento aportando con sus comentarios y observaciones. A mi asesor el **Dr. Héctor B. Fletes Ocón** por su profesionalismo, colaboración y observaciones muy puntuales y acertadas que fueron un aporte importante para el desarrollo de mi tesis. También, agradezco a la **Dra. Jessica Mariela Tolentino Martínez** por haber aceptado ser mi lectora externa y dedicarle parte de su tiempo al documento de tesis para poder emitir un dictamen favorable a partir de una mirada teórica y metodológica.

Finalmente, agradezco este esfuerzo a las personas extraordinarias que estuvieron dispuestas a colaborar en este trabajo, permitiéndome hacer una inmersión en sus espacios productivos y de comercialización, mismo que abordé con respeto y admiración. Los caminos hacia el conocimiento empírico se abrieron gracias a ellos. Al Ing. Herman de Sanidad Vegetal, al Ing. Leonel, a Eder y a Don Santiago de RAYEN. Al propietario de la finca La Rioja y a la familia Mugüerza Medina. A los coordinadores de ECOM y a Don Aureliano Osorio de Villa Comaltitlán. A María Salvadora y a Dolores Alvarado. Una mención especial a mis amigos de la MDL por las porras y por los momentos de risas que aminoraron el estrés. A Jessica por su cariño y amistad, y a Ana Lilia, por estar conmigo a la distancia, pero cercana de corazón, por sus cálidas y sinceras palabras, por brindarme una amistad transparente que desde luego es correspondida.

DATOS BIOGRÁFICOS

Datos personales



Nombre: Graciela Natalie Rasgado Bonilla.
Fecha de nacimiento: 25 de septiembre de 1985.
Lugar de nacimiento: Tuxtla Chico, Chiapas.
Curp: RABG850925MCSSNR04
Profesión: Licenciada en Turismo. Universidad Latina,
Campus Cuernavaca, Morelos.
Cédula profesional: Licenciatura en Turismo 9271978
Maestría en Desarrollo Local: 11501818

Desarrollo Académico

Bachillerato: Preparatoria Tapachula No.1, Tapachula, Chiapas
(2000-2003).
Licenciatura: Universidad Latina (2004-2008).
Maestría: Desarrollo Local. Universidad Autónoma de Chiapas,
Facultad de Ciencias Sociales, San Cristóbal de Las
Casas, Chiapas (2016-2018).
Doctorado: Doctorado en Ciencias en Ciencias Agrarias,
Universidad Autónoma Chapingo (2019-2022).

LA DIFERENCIACIÓN DE MERCADOS: UNA ESTRATEGIA PARA LA VALORIZACIÓN DEL CACAO EN LA REGIÓN SOCONUSCO, CHIAPAS

Market differentiation: a strategy for the valorization of cocoa in the Soconusco region, Chiapas

Resumen

De frente al cacao “convencional” o “a granel” el cacao “fino o de aroma” es un instrumento de diferenciación que posibilita la valorización del cacao poniendo en el centro del juego la calidad. Esta investigación buscó demostrar que los agentes económicos involucrados en las cadenas de suministro del cacao fino o de aroma celebran acuerdos comerciales que establecen los marcos de acción para definir la calidad en función de sus propios juicios, interpretaciones, valores e intereses. Para comprobar lo anterior, se consideraron los siguientes referentes empíricos: el Centro de Agroecología San Francisco de Asís (CASFA), la organización de productores de cacao RAYEN y la finca La Rioja. Se analizaron fuentes secundarias e información obtenida en trabajo de campo del 2019 al 2022 en la región Soconusco. Durante este periodo, se asistió a eventos, se hicieron recorridos *in situ* en las parcelas, se realizaron alrededor de cuarenta entrevistas a diferentes actores, entre ellos: a pequeños productores y directivos de CASFA, a socios de RAYEN, al propietario de la finca La Rioja, a coordinadores de Conservación Internacional y de Rainforest Alliance, a coordinadores y técnicos del Comité Estatal de Sanidad Vegetal, a exportadores de cacao, a investigadores de la Universidad Autónoma de Chiapas, al coordinador del programa Sembrando Vida, a coordinadores de Agroindustrias Unidas de Cacao, a especialista del Cocoa of Excellence y de Daarnhouwer. Se concluyó que las acciones de los actores locales para gestionar la calidad de cacao “fino de aroma” están fuertemente vinculadas a su origen y trayectoria, y a las lógicas e intereses detrás de la forma en que participan y se asumen dentro de la cadena de suministro. El cacao “fino de aroma” como estrategia de valorización, expone, además, los discursos que existen dentro del mercado.

Palabras clave: calidad, cacao convencional, cacao fino de aroma, mercado, actores.

Abstract

Facing the "conventional" or "bulk", cocoa "fine or flavour" cocoa is an instrument of differentiation that makes it possible to enhance the value of cocoa by placing quality at the center of the game. This research sought to demonstrate that economic agents involved in the supply chains of fine or flavour cocoa enter into commercial agreements that establish the frameworks for defining quality based on their own judgments, interpretations, values and interests. To verify the above, the following empirical references were considered: the Centro de Agroecología San Francisco de Asís (CASFA), the RAYEN cocoa producers' organization and the La Rioja farm. Secondary sources and information obtained in field work from 2019 to 2022 in the Soconusco region were analyzed. During this period, we attended events, made on-site tours of the plots, conducted about forty interviews with different actors, including: small cocoa farmers and managers of CASFA, RAYEN members, the owner of the La Rioja farm, coordinators of Conservation International and Rainforest Alliance, coordinators and technicians of the State Plant Health Committee, cocoa exporters, researchers from the Autonomous University of Chiapas, the coordinator of the Sembrando Vida government program, coordinators of Agroindustrias Unidas de Cacao, the coordinator of Cocoa of Excellence, and a specialist from Daarnhouwer. It was concluded that the actions of local actors to manage the quality of "fino de aroma" cocoa are strongly linked to their origin and trajectory, and to the logics and interests behind the way they participate and assume themselves within the supply chain of this market. The fine aroma cocoa as a valorization strategy also exposes the discourses that exist within the market.

Key words: quality, conventional cocoa, fine or flavour cocoa, market, actors.

LA DIFERENCIACIÓN DE MERCADOS: UNA ESTRATEGIA PARA LA VALORIZACIÓN DEL CACAO EN LA REGIÓN SOCONUSCO, CHIAPAS

INTRODUCCIÓN GENERAL

El contexto global de interconexiones mercantiles ha reconfigurado el mercado mundial del cacao y asimismo su cadena agroindustrial. El desarrollo de innovaciones tecnológicas ha sido fundamental para la eficiencia en los procesos industriales del cacao para obtener subproductos (manteca, licor de cacao, polvo y torta de cacao) y productos finales (chocolates), que son la materia prima para un sin número de productos que se fabrican y distribuyen en todo mundo. Al ser considerado este producto agrícola una mercancía (*commodity*), sus precios fluctúan en el mercado internacional. Las ganancias que genera oscilan alrededor de 900 millones de dólares anuales (Arvelo et al., 2017).

Por otro lado, el mercado mundial del cacao es diferenciado. Éste distingue dos categorías comerciales, cacao convencional y fino de aroma. Esta distinción se remonta al 21 de octubre de 1972 cuando se aprueba el primer Convenio Internacional del Cacao (CIC). En éste se describe el cacao fino de aroma como aquel producido en los países enlistados en el Anexo C. De acuerdo con la definición de la Organización Internacional del Cacao (ICCO, por sus siglas en inglés), los granos de cacao convencional, también conocido como cacao *bulk* provienen principalmente de las variedades del grupo genético de los Forasteros¹, suelen tener mayor astringencia y ser utilizados por la industria para elaborar chocolates, golosinas y confitería. El continente africano es el proveedor más importante de cacao de este tipo. Por otro lado, los cacaos finos de aroma son por excelencia demandados en la chocolatería de especialidad o gourmet, y su calidad se vincula al origen de la región productora. Se obtienen esencialmente de variedades Criollas o Trinitarias² de plantaciones selváticas o bosques modificados bajo esquemas agroforestales, son más susceptibles a enfermedades, lo que

¹ Originarios de la cuenca amazónica. Sus frutos son generalmente ovalados y cortos, de colores que varían entre el verde y el amarillo al madurar, de superficie lisa, corteza gruesa y lignificada en su interior, granos pequeños y aplanados, los colores de los granos van del purpura oscuro e intenso hasta el violeta pálido dependiendo de la cantidad de taninos (Arvelo et al., 2017).

² Es el resultado de la hibridación de cacao criollo con forastero. Heterogéneo genética y morfológicamente. Las plantas son robustas con frutos verdes o pigmentados y con semillas que van del violeta oscuro al rosa pálido. Su origen se establece en Trinidad y Tobago, es probable que la hibridación fue el resultado de un proceso de cruzamiento espontáneo y natural, aunque de origen antrópico (Arvelo et al., 2017).

permite rendimientos menores a los Forasteros. América Latina es el principal proveedor de cacao fino o de aroma del mundo (ICCO, 2022).

El principal exportador de cacao fino de aroma es Ecuador, le sigue Papúa Nueva Guinea, República Dominicana, Perú, Venezuela y Colombia (Arvelo et al., 2017). La región latinoamericana produce y exporta el mayor porcentaje de cacao fino de aroma a nivel mundial y concentra siete de los once *clústers* genéticos del cacao (Gómez y Vignati, 2019). Las tendencias de consumo hacia productos de calidad diferenciada impulsan el segmento del cacao fino de aroma. La tasa de crecimiento anual para este mercado es de 7 a 11% (Vignati y Gómez, 2020).

El reconocimiento a los cacaos finos de aroma de países latinoamericanos ha motivado fortalecer dicha diferenciación, comunicando y protegiendo la especificidad de las producciones nacionales a través de las denominaciones de origen³ (Flores, 2007). Entre los países que ostentan este signo distintivo se encuentran: Ecuador (cacao Arriba o Nacional), Perú (cacao Amazonas), Venezuela (cacao Chuao) y México (cacao Grijalva). Estos distintivos designan el cacao producido en dichas regiones, cuya especificidad es el resultado de su interacción con factores ambientales y humanos vinculados a su origen geográfico que le confieren particularidad.

México fue perdiendo importancia en el mapa productivo del cacao a nivel mundial y a la fecha no satisface la demanda nacional. Formó parte del Convenio Internacional del Cacao (CIC) de 1975 y declinó en 1994, pero continúa en la lista del Anexo C del CIC como país productor y exportador de cacao fino de aroma, lo que otorga al cacao mexicano una ventaja diferenciadora.

La transformación neoliberal del Estado mexicano afectó la cadena productiva del cacao y del chocolate. La apertura comercial trajo consigo consecuencias como: una baja en la producción primaria del cacao, la importación de cacao y subproductos de la industria, la importación de chocolates y golosinas libres de aranceles, la entrada de empresas

³ Es una protección jurídica que constituye un reconocimiento a la existencia de ciertos productos que gozan de características propias, que los dotan de una calidad superior, las cuales son esencialmente atribuibles al lugar de donde proceden. Las condiciones naturales del lugar y las técnicas de producción o extracción constituyen el vínculo entre el producto y una región geográfica (Arancibia, 2016).

comercializadoras transnacionales, procesadoras de cacao y fabricantes de la industria de chocolates y golosinas, la desaparición de empresas chocolateras nacionales.

La desregulación del sector cacaotero lo dejó por más de tres décadas fuera de la agenda nacional, reconfiguró las dinámicas productivas y comerciales y las interrelaciones entre actores sociales. En los reacomodos, el cacao de los pequeños productores, en su mayoría, se instaló en los circuitos de comercio local (vendiendo a pie de finca a los acopiadores locales o en los centros de compraventa de cacao), en otros casos, los productores se adscribieron a redes de proveeduría de comercializadoras nacionales o transnacionales. También, hubo quienes se involucraron en la elaboración y comercio de productos tradicionales. En el estado de Tabasco, principal productor de cacao en México, la retirada del control del Estado sobre la producción permitió, en parte, consolidar la agroindustria regional liderada por las grandes haciendas cacaoteras vinculadas al mercado de cacao fino de aroma y al de los chocolates artesanales.

Insertos en un mercado de productos diferenciados y en medio de lo que podría considerarse un estancamiento de la actividad cacaotera en México, este grupo de actores empresariales tabasqueños apoyados por agentes del Estado, impulsaron la Denominación de Origen Cacao Grijalva⁴ (DOCG), aprovechando las ventajas del país de ser productor de cacao fino de aroma. Esta DO ha generado una serie de inconformidades que cuestionan los intereses y pretensiones de sus promotores, una de ellas, involucra a los productores del noroeste de Chiapas, región vecina a la que ostenta la DO, quienes, de facto, quedaron excluidos de esta denominación al no ser considerados de acuerdo con la Declaratoria de Protección como parte de la región asentada en la cuenca del Grijalva⁵. Por su parte, los productores de Tabasco y otros actores del sector desconocen sobre los alcances, limitantes y potencialidades de la DOCG, dando como resultado una declaratoria inactiva y desaprovechada (Martínez, 2021: 44).

⁴ Cacao que se produce en la región económico-administrativa del estado de Tabasco. En 2016, se publicó en el Diario Oficial de la Federación la Declaratoria General de Protección de la Denominación de Origen Cacao Grijalva otorgada por el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI) (DOF, 2016, 29 de agosto).

⁵ El criterio de delimitación geográfica se basó en los límites político-administrativos del estado de Tabasco, los cuales consideran tres subregiones denominadas Chontalpa, Sierra y Centro consideradas en la denominación (DOF, 2016, 29 de agosto).

En Chiapas, se intentó entrar al juego de las denominaciones de origen para el cacao. En noviembre del año 2019, se organizó en la ciudad de Tapachula el primer foro hacia la Denominación de Origen Cacao Soconusco; quien promovió la denominación de origen fue el primer regidor municipal en turno. En este evento participaron autoridades del gobierno municipal, académicos e investigadores, asociaciones de productores de cacao e invitados del gremio cacaotero de la República del Perú. El propósito del foro fue justificar la importancia de una denominación de origen para el cacao de la región Soconusco, además de discutir sobre su viabilidad. Se presentó una propuesta basada en resultados de estudios realizados por centros de investigación, entre ellos el Instituto de Biociencias de la Universidad Autónoma de Chiapas, estudios relacionados con la clasificación de los genotipos de cacao presentes en la región y descriptores sensoriales de variedades cultivadas en el Soconusco. No se plantearon otros aspectos como las prácticas de cultivo, los procesos postcosecha y la organización que implicaría esta cadena del cacao. Por conflictos internos en la administración municipal en ese momento, los trabajos para hacer una solicitud ante el IMPI se detuvieron.

Lo que se observa en las iniciativas de DO tanto en Tabasco como en Chiapas, es la necesidad de valorización que permita activar la cadena de valor del cacao y por ende la competitividad a favor del desarrollo. Empero, como lo demuestran otras experiencias, las denominaciones de origen en México – avaladas por el Estado – se han promovido por grupos políticos locales/regionales que suele robustecer el poder de las élites industriales o cacicazgos, conduciendo a procesos de exclusión por distintas razones (Rodríguez, 2004, 2007; Domínguez, 2016, 2021; Renard y Tolentino, 2019).

Sin ser denominación de origen, el reconocimiento al cacao de la región Soconusco⁶ es indudable. La calidad intrínseca de sus semillas, su valor simbólico e histórico continúan siendo apreciados en el mercado internacional. La región se considera como una de las cultivadoras de los mejores cacaos del mundo, cacaos tipo Criollo y Trinitario de extraordinaria genética que predominan en la región que, en simbiosis con las condiciones

⁶ De acuerdo con trabajos arqueológicos, los residuos en vasijas encontradas en esta región indican la presencia de cacao que data de 1800 a 1900 a.C. Los hallazgos afirman que esta región fue la primera en Mesoamérica en desarrollar un sistema de producción para este cultivo. Durante el postclásico tardío (1200-1521 d.C), la producción de cacao en el Soconusco fue abundante y estimada por el imperio azteca por su alta calidad, haciéndole a esta región tributaria del cultivo (Gasco, 2018).

agroclimáticas donde se cultiva, el sistema de producción, las prácticas de cosecha y una adecuada fermentación pueden dar como resultado un producto destinado para el mercado del cacao fino de aroma.

A principios del siglo XXI, el *boom* de los chocolates de origen vuelve a destacar la procedencia geográfica del cacao⁷, separándose un poco de la tendencia que indica el lugar de fabricación del chocolate (Leissle, 2018). De manera muy paulatina, en la región han surgido proyectos que involucran la participación de los pequeños productores en este mercado diferenciado, su incursión es motivada por sus anhelos de mejorar su producción y de obtener mejores precios. Chocolateros y comerciantes especializados se han interesado en los sabores de esta región, promoviendo así, la producción de cacao fino de aroma.

Para ilustrar el interés por el cacao fino de aroma de esta antigua provincia, se encuentran barras *bean to bar*⁸ de empresas y chocolateros como: Bonnat, Chapon y Cluizel (de origen francés) quienes elaboran líneas de chocolate de origen como la barra de chocolate de Bonnat que lleva por nombre Cacao Real del Xoconusco que pertenece a su colección de Les “Grands Crus” d’Exception; Chapon presenta su tableta Xoconusco con un tipo de cacao “raro”, antiguo y criollo, y Cluizel fabrica su barra de chocolate Plantación Mokaya haciendo referencia a la cultura Mokaya de los antiguos habitantes del Soconusco. La marca Vinte Vinte de Pedro Araujo (de Portugal) con su barra Grand Cru “Soconusco” de Finca La Rioja. La marca estadounidense Ritual ofrece una barra de origen Soconusco con 75% de cacao. En México: la empresa Cuna de Piedra tiene en su colección tres barras de chocolate con granos de origen Soconusco; El Museo del Chocolate (MUCHO) de la Ciudad de México tiene una barra de origen Tapachula, ciudad principal del Soconusco; Cielo Dentro Chocolates de

⁷ El origen del cacao indicado en los productos de chocolate artesanal/origen/bean to bar se refiere al espacio geográfico donde se produce, este puede ser tan general como una región continental como específico y localizado como una parcela o finca e incluso un valle (Leissle, 2018). Una de las propuestas de estrategia de identidad de marca (*branding*) de muchas marcas de chocolate propone crear un concepto que asocie el producto con la imagen del paisaje de las regiones cultivadoras de cacao, puede tratarse de cultivadores, de la flora y fauna, de la parcela, mazorcas de cacao de diferentes formas, etc.

⁸ Es el chocolate artesanal en barra elaborado directamente de los granos de cacao. La historia de los chocolates *bean to bar* (del grano a la barra) no es nueva, pero el término fue acuñado en la década de 1990 en Estados Unidos por Robert Steinberg y el enólogo John Scharffenberger quienes lideraron el movimiento del chocolate artesanal contemporáneo de ese país (<https://www.scharffenberger.com/pages/a-winemaker-turns-to-chocolate>).

Fernando Galván con su barra Maya Izapa. Son algunas de las marcas que exhiben barras de chocolate y productos elaborados con cacao de origen Soconusco.

Las exigencias de este mercado se nutren de un movimiento chocolatero que involucra al segmento de la chocolatería artesanal, de origen, *bean to bar*, *tree to bar*⁹, gourmet, premium, etc., el cual se envuelve en una lógica y un discurso de ética en el aprovisionamiento del cacao y que busca los elementos siguientes: relaciones comerciales más justas a través de vínculos de cooperación y confianza entre productores y compradores, beneficiar la economía rural mejorando la renta de los productores, prácticas productivas respetuosas con la biodiversidad y los ecosistemas, el reconocimiento del *saber-hacer* de los productores y respeto a las formas de vida de las familias cultivadoras. En México, un floreciente grupo de promotores de la chocolatería artesanal¹⁰ conciben la cacaocultura como un “ecosistema cacao-chocolate”¹¹, en defensa de la sociedad rural, la agricultura, la seguridad, la soberanía e identidad alimentaria.

El mercado del cacao fino de aroma es dinámico, complejo y diverso. Las interacciones sociales que lo estructuran permiten el intercambio material y simbólico a través de procesos de generación de valor. Las objetividades y subjetividades que se producen en torno a la calidad de este cacao diferenciado construyen discursos que se reproducen, nutren o contrastan de maneras distintas, tanto en los espacios de producción como en los espacios comerciales y de consumo, y que han sido motivo de debate.

Antes de continuar, es necesario precisar que la denominación “cacao fino de aroma” hace alusión a sabores y aromas como únicos atributos que lo diferencian del cacao convencional para considerarlo categóricamente más valioso, por lo tanto, tiene un sobreprecio en el mercado. Si bien, la calidad “fino de aroma” no se ampara, hasta el momento, por un signo de garantía (sello), ésta se ha legitimado desde la esfera supranacional en los acuerdos internacionales, y se reconoce y valoriza en el mercado a través de las relaciones comerciales

⁹ Los chocolates *tree to bar* son aquellos que se realizan directamente en las fincas productoras de cacao o por las familias cultivadoras.

¹⁰ La Salamandra Enloquecida, La Broma de Theo, Sijj Chocolates, La Rifa, Cielo Dentro, Oaxacanita, Jangala, etc.

¹¹ Proviene del discurso de los actores del sector de la chocolatería artesanal en México, conceptualizado en la propuesta de Iván Arce (chocolatero de La Salamandra Enloquecida), expresado en diversos foros virtuales y festivales del cacao y del chocolate a los que se asistió durante trabajo de campo.

que se dan de manera directa entre los productores primarios, compradores, chocolateros y consumidores finales.

Han sido varios los esfuerzos de la ICCO por definir la calidad del cacao fino de aroma. Su complejidad radica en los múltiples factores que intervienen en la producción del cacao y en las múltiples variables que afectan los procesos postcosecha de fermentación y secado. En un intento de dar una definición aproximada, en 2018, un Grupo de Trabajo de Expertos de la ICCO sobre cacao fino de aroma propuso una definición que reconoce la importancia del *terroir*¹² en su producción (ICCO, 2018). El mercado del cacao fino de aroma se ha caracterizado por ser considerablemente “especializado” y tener una oferta reducida en relación con la demanda (ICCO, 2022). Los compradores despliegan una meticulosa búsqueda por la especificidad, pues el destino del cacao fino de aroma es principalmente para los chocolates de especialidad que consideran los sabores y aromas particulares del origen.

Pensar el mercado de cacao fino de aroma como una alternativa de valorización trae a cuenta considerar los antecedentes que explican, en cierta manera, el estado actual de la producción y comercialización del cacao en el Soconusco. Uno de ellos es la desaparición de la Comisión Nacional del Cacao (CONADECA) a finales de la década de 1980, así como el debilitamiento de las Uniones de Productores de Cacao de los estados debido a los malos manejos al interior de las organizaciones (Carrasco y Ramírez, 1992; Spíndola, 1987). Hasta entonces, los productores hicieron frente con lo que podían y sabían hacer. Sin embargo, la crisis se agudizó a principios del siglo XXI con el ingreso del hongo *Moniliophthora roreri* causante de la moniliasis, y para muchos cultivadores, fue imposible sostener la producción. La combinación de factores limitantes dio como resultado que muchos productores optaran por cambiar de cultivo, una de las alternativas en ese momento para los productores ubicados en los municipios de la franja fronteriza fue el rambután (*Nephelium lappaceum*), fruta originaria de Malasia; también, optaron por el cultivo de mango, plátano, palma de aceite, hortalizas, limón, flores exóticas, etc. (notas de campo).

Ante este panorama, es relevante preguntarse ¿Por qué la región Soconusco no ha dejado de ser importante en la producción de cacao? La explicación evoca la resiliencia de los pequeños productores agrícolas y sus formas de responder ante los múltiples vaivenes del sector

¹² Término francés que hace referencia al terruño.

agropecuario en México. La cacaocultura en el país se sostiene gracias al trabajo de más de 40 mil pequeños productores de los cuales cerca de 5,285 se ubican en el Soconusco (Avendaño, 2011). El pequeño productor de cacao permanece en la actividad debido a: 1) los recursos financieros limitados para cambiar de actividad productiva, 2) el carácter socioeconómico de la actividad que les permite un ingreso, la mayoría de las veces complementario, a la economía familiar y 3) los significados de identidad territorial que encarna la cacaocultura. Sobre la base de lo anterior, se desarrolla una dinámica de mercado local y regional que se remonta al comercio del cacao a través de la ruta del camino real del Soconusco hacia el Istmo de Tehuantepec (Ortíz, 2004). El Soconusco es uno de los principales proveedores de cacao del mercado oaxaqueño, además del consumo interno regional donde se destina, al igual que en Oaxaca, para la elaboración de bebidas y alimentos tradicionales.

Gran parte del cacao del Soconusco que se comercia en los mercados locales y regionales no se apega a las normas internacionales de calidad, si acaso, los compradores consideran algunos aspectos físicos de los granos. La relación comercial en estos mercados es de carácter informal por lo tanto no impone obligaciones a ninguna de las partes; se busca el aprovechamiento del recurso agrícola sin promover los valores sociales vinculados al origen, a la sostenibilidad ambiental o a la equidad. Esto no quiere decir que anule la dimensión sociocultural y económica de la actividad agrícola, y su significación simbólica e importancia en la cultura alimentaria.

En las primeras décadas de la apertura comercial, lejos de mostrar un desarrollo para el sector cacaotero de esta región de “vocación agroexportadora” (Fletes, 2009), la producción de cacao quedó al margen de los procesos del mercado internacional, sin la intervención del Estado ni de la iniciativa privada. Sin embargo, a partir de la década del 2000, con la puesta en marcha de las estrategias de las transnacionales de la industria chocolatera para expandir sus operaciones hacia las cadenas de suministro en los centros de producción (Henderson, 2017: 135), se instala en el Soconusco la empresa Agroindustrias Unidas de Cacao S. A de C. V. (AMCO), filial de la transnacional Agroindustrias Corporation Ltd. (ECOM)¹³ que

¹³ Es una empresa líder en el comercio de productos básicos con sede en Suiza. Opera en treinta y cinco países productores en todo el mundo, gestiona la cadena de suministro principalmente para el café, el algodón y el

desde 2012 viene organizando la producción de cacao en diferentes municipios de la región para el suministro de la industria en el mercado internacional. A través de proyectos de renovación de las plantaciones los productores se adhieren a esquemas de proveeduría. De esta manera, AMCO controla la calidad del cacao desde la selección de cultivares (variedades o material genético) hasta el acopio. La presencia de nuevos actores como ECOM en la región Soconusco busca satisfacer la demanda de la industria para diferentes segmentos de mercado tanto de los chocolates de consumo masivo como de chocolates finos.

Frente al mercado del cacao convencional, la región Soconusco ha tomado importancia en la producción de cacao fino de aroma. Destaca la participación de ciertos actores locales que juegan un papel importante en este mercado, el cual se configura a partir de la interacción dialéctica entre los productores de cacao, los compradores o comercializadores y los hacedores de chocolate, articulados a través de cadenas cortas de suministro. Estos actores locales están claramente diferenciados por la forma en que participan y se asumen en este mercado. Emplean diversas estrategias para establecer vínculos comerciales y celebrar acuerdos que garanticen la continuación de su proyecto.

La primera experiencia es el Centro de Agroecología San Francisco de Asís (CASFA) como asociación civil y como comercializadora. Desde principios de la década del 2000, opera a través de una red de proveeduría de cacao fino de aroma de origen Soconusco. Los vínculos comerciales con el mercado europeo han delineado su estrategia para la construcción de la calidad basada en un sistema productivo agroecológico.

El segundo caso es la organización Productores de Cacao Sostenible RAYEN S.P.R de R.L. Esta organización surgió a partir de la intervención de la organización no gubernamental Conservación Internacional. Rayen ha logrado posicionarse dentro del mercado de cacao finos de aroma y ha buscado reivindicar la calidad del cacao producido en el Soconusco. Actualmente, está siendo involucrada en una serie de relaciones comerciales que orientan sus socios a reorganizar sus prácticas productivas para ser certificados como productores de cacao ambientalmente sostenible dentro del sistema de Rainforest Alliance.

cacao. Está entre las corporaciones más grandes a nivel mundial como Archer Daniels Midland (ADM), Bunge Limited, Cargill y Louis Dreyfus Group.

A nivel individual, la finca La Rioja ha destacado en la producción de cacao de excelencia, logrando exportar a un sobreprecio y ganando el reconocimiento por su calidad a nivel internacional. Esta finca se ha especializado en la producción de cacao Carmelo, una de las variedades mexicanas más cotizadas de cacao tipo criollo. El proceso por el que ha pasado esta finca desde sus inicios hasta su éxito en concursos internacionales refleja una orientación hacia la lógica empresarial en su proceso productivo. Además, ha conducido su estrategia de *marketing* evocando un pasado colonial.

Al lado de la producción de cacao convencional, el cacao fino de aroma se convierte en un instrumento de diferenciación para la valorización del cacao poniendo en el centro del juego la calidad. En esta investigación se exponen los procesos de construcción de la diferencia que llevan a cabo los actores locales para poner en valor los atributos intrínsecos y extrínsecos del cacao a partir de producir para el mercado del cacao fino de aroma. En este, mientras que los consumidores finales hacen afirmaciones de la calidad de los chocolates de acuerdo con sus interpretaciones personales sobre el sabor, y de acuerdo con la información descrita en los empaques sobre su proceso de producción, los chocolateros o transformadores emprenden pesquisas dentro de las cadenas de suministro del cacao fino de aroma para obtener la mejor calidad organoléptica, orígenes con historias, paisajes biodiversos y precios convenientes. Por lo anterior, las posibilidades de valorización se presentan en tanto existe el reconocimiento local del potencial para producir cacao fino de aroma, y el reconocimiento de los compradores y consumidores a dicha producción de calidad.

Tomando en cuenta las presiones a las que están sujetos los productores primarios, su participación en el mercado del cacao fino de aroma significa para ellos la posibilidad de obtener una renta de diferenciación o de incrementar sus ingresos provenientes de la cacaocultura. Por tal razón, emprender en este camino está acompañado de retos importantes para alcanzar la calidad que exigen los compradores, quienes en función a sus propios parámetros y criterios comerciales le asignan un valor-precio al cacao.

La calidad del cacao “fino de aroma” no está dada per se, sino que hay que construirla. Emprender en ello conduce hacia “un nuevo horizonte productivo que con sus propias herramientas discursivas se impo[ne] y reflej[a]... el establecimiento de medidas y normas que asegura[an] su persistencia” (Domínguez, 2021: 104). Dado que la calidad es una

construcción social, su manifestación, también corresponde a la concertación de intereses en escenarios concretos que legitiman la apropiación de los recursos colectivos. El mercado internacional del cacao ha legitimado el cacao diferenciado “fino de aroma” a través de los Convenios Internacionales del Cacao, y lo ha objetivado en la lista del anexo C de estos. Sin embargo, desde la celebración del primer CIC no existe un marco claro que defina desde este escenario qué es la calidad “fino de aroma”, qué la define, cómo se produce y cómo evaluarla. Esto ha llevado a un debate en el mercado internacional en torno a los factores responsables de los sabores y aromas que hacen de un cacao calidad “fino de aroma”. Pues detrás de sus atributos organolépticos se moviliza un conjunto de recursos colectivos, a saber: los genotipos o variedades, las condiciones agroclimáticas del lugar de origen donde son cultivadas, sistemas productivos, y los procesos postcosecha de fermentación y secado.

Siguiendo el razonamiento anterior, este trabajo intenta probar que los actores (agentes económicos) involucrados en las cadenas de suministro de cacao fino de aroma celebran acuerdos comerciales en los que establecen los marcos de acción que definen la calidad de cacao fino de aroma, en función de sus propios juicios, interpretaciones, valores e intereses. Por tal razón, la participación de CASFA, de la organización de productores de cacao RAYEN y de la finca La Rioja en el mercado del cacao fino de aroma motiva cuestionar sus procesos y estrategias para la gestión y apropiación del valor del cacao fino de aroma. De ahí que la dinámica local de la producción y comercialización del cacao fino de aroma se presente como un objetivo de estudio importante para explicar la forma en que los actores configuran y materializan la calidad de un producto agroalimentario específico cuyas características están determinadas por las características naturales y sociales del territorio.

La tesis se estructura por cinco capítulos. En el primer capítulo se aborda el proceso histórico de la transformación del cultivo del cacao desde su importancia para los pueblos mesoamericanos hasta la expansión de su producción en otros territorios para satisfacer la demanda, primero, de la clase burguesa de Europa y posteriormente de la creciente industria alimentaria. La mercantilización del cacao modificó su geografía y sistema de producción, impulsó el desarrollo de la industria para fabricar productos diversificados a los que pudieran tener acceso los diferentes estratos sociales.

En el segundo capítulo se explora la cadena internacional del cacao. Aquí aparecen múltiples actores que la configuran articulándose a procesos globales de intercambio de mercancías. Es importante analizar la escala global de la producción del cacao para identificar las tendencias del mercado y la forma en la que los productores de la región Soconusco se verán vinculados a las exigencias internacionales.

El tercer capítulo hace énfasis en la diferenciación del cacao. Se aborda la clasificación internacional del cacao fino o de aroma establecida en el Convenio Internacional del Cacao. Se precisa desde la escala internacional la configuración de esta calidad específica y el debate alrededor de la misma.

El cuarto capítulo, se centra en el contexto de la cacaocultura en el Soconusco. La regulación del sector a través de la Comisión Nacional del Cacao impactó en la construcción de un mercado regional; ello se dio aunado a las políticas implementadas a partir del Tratado de Libre Comercio con América del Norte (TLCAN) que, orientaron el sector agrícola de la región hacia cultivos más rentables para la agroexportación. Dado los antecedentes, se analiza cómo el mercado regional del cacao se ha construido sobre una base de inestabilidad productiva, limitando la posibilidad de los pequeños productores para insertarse en mercados diferenciados. En ese tenor, se instala en la región la comercializadora de materias primas ECOM a través de su filial Agroindustrias Unidas de México (AMSA) con su división para cacao Agroindustrias Unidas de Cacao (AMCO). Ésta remonta la cadena de abasto de la industria chocolatera y reorganiza la producción desde la reproducción de plantas de variedades de cacao hasta el proceso postcosecha. Presentar la dinámica del mercado del cacao convencional permite comprender frente a qué se instala la producción de cacao fino de aroma como estrategia de diferenciación de mercados, analizada en el quinto capítulo.

El quinto capítulo lleva a la evidencia empírica que sostiene el planteamiento principal de esta tesis. En él se analiza la gestión y la apropiación del valor diferenciado del cacao fino o de aroma. Cuestionar la estrategia de diferenciación para la valorización del cacao contribuyó a visibilizar las relaciones de poder que se dan entre los actores interesados en el aprovechamiento del cacao como un recurso territorial.

METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN

Derivado de un trabajo previo donde se analizó la dinámica social y económica alrededor de la producción de chocolate artesanal en uno de los municipios de la región Soconusco, se abrió este camino dentro del campo de estudios de la calidad agroalimentaria para problematizar de frente a una realidad que reconoce los procesos que vinculan los actores sociales con las estructuras globales de mercado, constituyendo el mercado diferenciado de cacao fino de aroma. Pertenecer a, y habitar uno de los territorios cacaocultores del Soconusco, acompañó la etapa de indagación en esta investigación durante el trabajo de campo, ello permitió comprender desde dónde se expresaban los sentires, argumentos y discursos de los actores involucrados en la producción y comercialización del cacao.

Esta investigación se realizó con base en el análisis documental y el trabajo de campo realizado en el periodo del 2019 al 2022 en la región del Soconusco. En este periodo, se asistió a conversatorios, encuentros y seminarios virtuales a través de la plataforma Facebook que abordaron la cacaocultura desde diferentes enfoques. Se asistió al Congreso Mesoamericano del Cacao 2019 en Comalcalco, Tabasco, al Salón del Chocolate en la Ciudad de México, al 1er. Salón del Chocolate en septiembre del 2022 en la ciudad de Tapachula, Chiapas y en noviembre del mismo año al festival del cacao y del chocolate en el Museo Anahuacalli de la Ciudad de México.

Se hizo observación directa en la zona de estudio para reconocer a los actores clave e identificar cómo está configurada la cadena del cacao en el Soconusco. Al mismo tiempo, se identificó la dinámica productiva y comercial del cacao fino de aroma de la que se desprende el objeto de estudio de este trabajo, es decir, el interés por analizar las relaciones de poder que se dan en la gestión y apropiación del valor del cacao diferenciado.

El estudio consideró los siguientes referentes empíricos:

La comercializadora CASFA S.A de C.V. de la asociación civil Centro Agroecológico San Francisco de Asís, la organización de productores Cacao Sostenible Rayen S.P.R de R. L y finca La Rioja. Estos actores destacan por detonar procesos para transitar de una producción para el mercado convencional a una producción para el mercado de cacao fino de aroma.

Articulan relaciones dentro y fuera de la cadena de suministro del cacao fino de aroma para gestionar los valores (intrínsecos y extrínsecos) diferenciadores que configuran la calidad.

Se hicieron recorridos in situ en las parcelas de los productores de cacao caracterizados como pequeños productores organizados, productores individuales y productores afiliados a una red de proveeduría para observar las prácticas productivas, sistemas de producción y tipos de cacao presentes en la zona. Además, se visitó el campo experimental del Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias (INIFAP) para conocer las innovaciones agronómicas, variedades y clones de cacao desarrollados por en el centro de investigación.

Se realizaron alrededor de cuarenta entrevistas entre estructuradas y semiestructuradas a diversos actores sociales territoriales y extraterritoriales que intervienen en la cadena de cacao fino de aroma. A continuación, se mencionan los actores entrevistados dentro de su categoría correspondiente:

Producción primaria

- Asociados a la red de CASFA.
- Socios de la organización Productores de Cacao Sostenible RAYEN.
- Finca La Rioja.
- A productores de cacao que participan en la red de proveeduría de Agroindustrias Unidas de Cacao (AMCO).

Comercialización

- Directivos de la comercializadora CASFASA.
- Miembros de la mesa directiva de RAYEN.
- Casa comercial Daarnhouwer.
- Representante de Euro-American Company S. de R.L. de C.V.

Academia

- Investigadores de la Agencia Universitaria para el Desarrollo Cacao-Chocolate.
- Investigadores del Instituto de Biociencias de la Universidad Autónoma de Chiapas.

Agentes territoriales y extraterritoriales

- Coordinadores de proyecto de las organizaciones Conservación Internacional (CI).
- Coordinadores de Rainforest Alliance (RA).
- Técnicos de la Coordinación Estatal del Proyecto Fitosanitario del Comité Estatal de Sanidad Vegetal (CESAVE).
- Al Coordinador Territorial del programa Sembrando Vida.
- A coordinadores del proyecto de AMCO-Hershey's y directivos de ECOM.
- A personal del programa Cocoa of Excellence.

Pláticas informales con otros actores

- Miembros de la familia Mugüerza.
- Productores primarios de los municipios de Suchiate, Tuxtla Chico, Cacahoatán, Villa Comaltitlán y Huixtla.
- Director de MABCO cacao (Importadora en Canadá).
- Directivo del área de responsabilidad social de restaurantes Tok's.

Se asistió a las reuniones entre productores socios y no socios de Rayen e investigadores del INIFAP, donde se planteó el proyecto de Rainforest Alliance Diplomado de Gestores Locales. Se visitó la Finca Badenia, propiedad de AMCO para conocer la colección de clones de cacao que son adoptados por los productores de su red de proveeduría.

Los resultados se vertieron a través de un análisis cualitativo orientado por los siguientes elementos: 1) los escenarios históricos que explican el proceso de desanclaje territorial de un producto alimentario que fue incorporado a los procesos de internacionalización lo cual implicó no sólo nuevos derroteros productivos del cultivo sino el desarrollo de innovaciones que facilitarían el procesamiento de los granos de cacao para la fabricación de chocolates y otras invenciones alimenticias para los consumidores del Viejo Mundo que, cada vez más, demandaban el consumo de estos productos; 2) la integración del cacao como una mercancía a los procesos globales que configuraron el campo de pugnas y las reglas del juego de los grandes competidores que participan en la cadena internacional del cacao; 3) la clasificación comercial del cacao, enfocando la lente hacia los matices del cacao fino de aroma desde su definición conceptual hasta los debates que se dan en el mercado internacional; 4) los

antecedentes que dan contexto al estado actual de la producción de cacao y la configuración del mercado convencional en el Soconusco y 5) la materialización de la calidad del cacao fino de aroma dentro y fuera de la cadena de suministro, orientada por los intereses comerciales de los actores involucrados en los procesos de producción y comercialización a la luz de los discursos que se dan en el mercado internacional.

CAPÍTULO 1. DE LA INTERNALIZACIÓN DEL CACAO AL SURGIMIENTO DE UN COMMODITY

Los antecedentes históricos de la producción y comercio del cacao explican el proceso de desanclaje territorial de este producto alimentario. Su internacionalización implicó no sólo nuevos derroteros productivos sino el desarrollo de innovaciones que facilitaron el procesamiento de los granos de cacao para la fabricación de chocolates y otros productos que demandaba el mercado europeo.

Para comprender la importancia sociocultural, económica y política que subyace en la dinámica de expansión y de transformación del cacao, las formas de consumirse y su comercio, se delinea la sucesión de hechos que condujeron a convertir este cultivo –de relevancia simbólica para los pueblos mesoamericanos– en una mercancía de gran valor comercial.

En este capítulo, se bordan algunos elementos que ponen en contexto los escenarios en los que el cacao se ha incorporado en los territorios, y cómo los procesos de resignificación y apropiación configuraron sus sistemas sociales, económicos, políticos y culturales. El primer apartado es una síntesis que recupera los orígenes del cultivo de cacao y el valor simbólico que los pueblos mesoamericanos le otorgaron, mismo que trasciende el continente europeo hasta incorporarse primero en el gusto de la sociedad europea y posteriormente en la vida económica de diversos países de dicho continente, debido a la creciente demanda del principal producto que se consumía a base de los granos de cacao, el chocolate.

El siguiente apartado, muestra la ruta que tomó el cultivo de cacao desde el sur de México hasta el continente africano y parte de Asia. Con el desabasto en regiones como el Soconusco, la expansión de la producción, más allá de América, marcó el inicio de una provisión mundial de granos de cacao, impulsada por el desarrollo de la industria del chocolate. El último apartado, vincula el aumento de la producción del cacao como *commodity* a los grandes mercados de las economías de los países del Norte las cuales condujeron el desarrollo de tecnologías e innovaciones para llevar la producción de chocolates a una escala masiva.

1.1 La importancia del cacao para el mundo mesoamericano y su adopción en la sociedad europea

Por mucho tiempo, se mantuvo la controversia sobre el centro de origen de la especie *Theobroma cacao* L. Sin embargo, hay evidencia arqueológica que apunta que esta especie es nativa de la cuenca del Amazonas, en Sudamérica. Sea o no centro de origen, se ha validado entre los estudiosos la importancia de Mesoamérica en la expansión y distribución de esta especie.

Para los pueblos mesoamericanos, el cacao fue un elemento fundamental en su cosmovisión. Los hallazgos arqueológicos demuestran la importancia de esta planta “como un árbol sagrado relacionado con la sangre, el poder político, los ancestros y su renacimiento, las mujeres y el inframundo. Además, [...] asociado con la planta del maíz o con los dioses asociados a ella” (Vela, 2012: 42).

La importancia económica del cacao en Mesoamérica recaía en su papel como objeto de tributo bajo el gobierno de los aztecas (Norton, 2008). Esta aportación solía hacerse en granos o polvillo, siendo la provincia del Xoconoschco (Soconusco, Chiapas) una de las principales tributarias de cacao a Tenochtitlan (Mohar, 2013). Para los conquistadores, esto fue un antecedente para considerarlo como parte de sus tributos, pues les servía para adquirir otras mercancías en el Nuevo Mundo (Vela, 2012).

El transitar de un sistema de intercambio (trueque) de mercancías a un sistema monetario en la Nueva España fue progresivo. Los registros demuestran que se tasaba a partir de algunos productos considerados como forma de pago en los mercados, entre ellos: mantas de algodón, cacao y hachas de cobre. A pesar de que los granos de cacao se intercambiaban por artículos de bajo precio, eran apreciados al grado de falsificarlos. Para ello se removía del grano su contenido y se reemplazaba con huesos de aguacate molido y otros materiales, al secar y ser mezclados con granos auténticos resultaba difícil evadir el engaño (Berdan, 2013).

El comercio de diversos productos entre Mesoamérica y el Viejo Mundo permitió que los granos de cacao se popularizaran en el continente europeo, pero, sobre todo, la bebida de los bárbaros – como la llamaban los conquistadores españoles –, el *xocolatl*¹⁴. Sin embargo, este

¹⁴ Bebida que se preparaba con “flores secas molidas” eran xochinacatzli (también conocido como gueynacatzli), mecaxóchitl (probablemente *Piper sanctus* y relacionadas con la pimienta negra) y tlixochitl.

brebaje no era el único, una gran variedad de bebidas alcohólicas y no alcohólicas a base de cacao formaron parte de la alimentación en los pueblos precolombinos; en la actualidad, aún existe un remanente de notoria vigencia e importancia en la cultura alimentaria de algunas regiones de México.

No fue casualidad la fama de esta bebida de sabores salvajes en el continente europeo. Los conquistadores habían registrado las virtudes de plantas y cultivos nativos, entre ellos, las de los granos del cacao, a pesar de que el chocolate, como algunos autores aseguran, tenía un sabor desagradable al paladar y fue señalado como un brebaje que incitaba al pecado y la hechicería. La historiadora Marcy Norton (2008) sostiene que:

La asimilación europea del chocolate [...] no fue que pudieran insertarlo en un conjunto de sabores y categorías discursivas ya existentes, ocultando los sabores indígenas con azúcar y el simbolismo mesoamericano con excusas médicas [...] Los europeos desarrollaron desprevenidamente un gusto por el chocolate [...] y buscaron recrear la experiencia indígena del chocolate [...] somatizando los valores estéticos nativos. La migración del hábito de consumir chocolate condujo a la transmisión intercultural de gustos (p. 43).

Aunado a lo anterior, los europeos emularon la exclusividad del consumo del cacao, pues, en la sociedad mexicana se restringía su consumo a la clase noble, los *pipiltin* (López, 2013). Por ello, en un inicio, los europeos consideraron el chocolate como una bebida de elite acompañada de la inventiva de sus propios artefactos para su preparación, y el diseño de vasijas para beberlo que imitaban en cierto sentido la manera en que lo consumían los indígenas mesoamericanos.

Algunos autores aseguran que la predilección de los europeos por el chocolate no obedeció a una jerarquización del gusto que, “en vez de naturalizar ideologías de hegemonía, pudo

(Vanilla planiflora). Esta constelación de especias florales era de un linaje antiguo. Los chiles añadían un picante adicional a varias preparaciones. El achiote (*Bixa orellana*) teñía la bebida de rojo y le daba un sabor ligeramente almizclado (comparado a veces con la páprika y el azafrán). Por último, la miel era utilizada para endulzar. Durante la era prehispánica, calabazas y cerámicas lacadas y finamente pintadas eran fabricadas exclusivamente para el chocolate. Conocidas en náhuatl como tecomatl, que eran en las copas de cerámica y xicalli, es decir las de calabaza (Norton, 2008). La gente común también consumía el cacao, no en forma de xocolatl, sino como un combinado de cacao con harina de maíz (lo que en la actualidad conocemos como pozol, bebida que se consume principalmente en las zonas cacaoteras de México, como Tabasco y Chiapas (Avendaño et al., 2011).

revelar contradicciones internas en los aparatos ideológicos... No apuntaló una jerarquía normativa que pusiera a los colonizadores europeos por encima de los súbditos [indígenas], o a los cristianos por encima de los paganos” (Norton, 2008: 23). Se trató del despertar por una curiosidad culinaria plagada en sí misma del simbolismo de otros mundos, una bebida a la que los españoles atribuyeron cualidades medicinales pero que hacía interpelar por sus efectos de saciedad para el hambriento y revitalizante para el débil.

Esto es una muestra de las grandes aportaciones culturales y simbólicas de enorme sincretismo que se tejieron en el continente americano a partir de la irrupción de Europa en el Nuevo Mundo con afán de conquista, sin contar los primeros con ese trasiego “intercultural recíproco” (Laviana, 2007: 489).

El consumo del cacao popularizado en Europa y ya sin restricciones para los macehualtin¹⁵ (López, 2013), condujo a aumentar los requerimientos de este producto. En Mesoamérica el sistema de producción no obedecía a esquemas capitalistas que los orillara a producir excedentes con fines de generar utilidades. Sin embargo, en el virreinato, se presionó a los indígenas al trabajo extenuante causando decesos – además de las muertes por enfermedades de las que los españoles fueron transmisores – que impactaron negativamente en la producción por la falta de mano de obra.

La distribución de este cultivo en el México prehispánico se había dado en lo que hoy conforman los territorios de Veracruz, Tabasco, Campeche, Colima, Michoacán, Guerrero, Oaxaca y Chiapas. Sin embargo, las vicisitudes ambientales y climatológicas, además, de lo ya mencionado, provocaron una transformación en la geografía del cultivo (Norton, 2008). La disminución de la producción en estas zonas llevó a buscar nuevas regiones de suministro del grano. Así en el periodo del siglo XVI al XVIII, se incrementó la superficie cultivada en Centro y Sudamérica (González y Ramírez, 2010).

Este fenómeno provocó la intensificación en la producción de cacao. Hay que considerar que Europa ya demandaba una serie de productos comestibles considerados además exóticos muy

¹⁵ Clase social no privilegiada en la sociedad mexicana (artesanos, comerciantes, agricultores) jerárquicamente superior a los esclavos. Tenían una obligación tributaria (López, 2013).

apreciados, entre ellos: café, té y azúcar. De esta manera, se instauró una economía de plantación con mano de obra de nativos de América y de esclavos africanos.

1.2 Nuevos derroteros hacia la organización de la producción

La búsqueda por nuevas tierras para la producción de cacao implicó cambios y transformaciones productivas en los territorios considerados aptos para el cultivo. Las condiciones sociales, políticas, económicas y culturales de los países y regiones fueron factores determinantes en la conformación de una red mundial de proveeduría de cacao para los países del Norte. En este proceso de organización de la producción algunos territorios fueron perdiendo importancia como productores y proveedores del grano, mientras que, para otros, como los países africanos, significó transformaciones socio productivas que los llevó a la dependencia del cultivo como actividad económica.

1.2.1 Las primeras plantaciones

El gusto de los españoles, franceses e ingleses por la bebida de cacao era satisfecho en las casas de chocolate como el famoso club inglés “La casa de chocolate del árbol de cacao” de mediados del siglo XVII. El cacao se convirtió en un producto indispensable para la vida aristocrática de Europa (Roa et al., 2009).

En el siglo XVII, la exportación de cacao desde Guatemala y el Soconusco al centro de México disminuyó, a su vez, el precio de este aumentó. Con ello, Guayaquil, Ecuador y Venezuela satisficieron la demanda. En los dos primeros se importaba cacao del Sur de la Américas sin ninguna restricción, causando molestia entre los productores de Guatemala quienes solicitaron que se prohibiera la importación por decreto de la corona, sin embargo, no tuvieron éxito. A pesar de que el cacao de Mesoamérica era más apreciado y de mejor sabor, el cacao de Guayaquil (forastero nativo de Sudamérica) provenía de una planta más productiva y se explotaba con trabajo de esclavos africanos, lo cual lo hacía un grano más barato que el criollo de Mesoamérica. Lo mismo sucedía en Venezuela salvo que los granos de cacao eran de un tipo criollo (Coe y Coe, 2018).

El contrabando de cacao de Venezuela desde la isla de Curazao por piratas holandeses, fue frenado por la Corona española concediendo los derechos de producción y comercio a la Real Compañía Guipuzcoana, de origen vasco. Otra empresa importante fue la Compañía de Jesús,

es decir la orden de los jesuitas, que explotó con mano de obra intensiva el cacao forastero de las riberas amazónicas de Brasil hasta 1759, cuando los jesuitas fueron expulsados de Portugal y Brasil y posteriormente de España. Un par de años atrás nació una compañía más del monopolio estatal de Portugal, la Compañía General de Comercio del Gran Pará y el Maranhão (*Íbidem*).

El éxito de algunas plantaciones fue resultado del impulso de las ocupaciones europeas, en otros casos, el éxito llegó gracias a la caída de la producción en plantaciones como Izalco y el Soconusco. Países como Costa Rica, aprovecharon la coyuntura de la primera década del siglo XVII para colocarse como productores de cacao, dado que, en esos momentos, Venezuela, el principal exportador de cacao para la Nueva España, pasaba por un momento de baja producción y fue la ocasión para que el cacao de Costa Rica se colocara en ese mercado. El auge de las haciendas, propiedad de gobernadores y de inmigrantes, se vio afectado por las leyes de herencia y prácticas de matrimonio que provocaron la fragmentación en pequeñas propiedades, resultando en bajos ingresos para los herederos. La mano de obra en estas plantaciones provenía de la explotación de indígenas de Talamancas y gracias a las peticiones de los misioneros franciscanos a la Audiencia de Guatemala, se prohibió la mano de obra indígena. Sin embargo, esto condujo a emplear mano de obra de esclavos africanos (MacLeod, 1996).

El comercio del cacao en el siglo XVII fue cardinalmente a través del circuito interamericano, teniendo al territorio de la Nueva España como el principal importador del grano (Harwich, 2018). Este circuito iba de Venezuela al puerto de Veracruz, por mucho tiempo México fue el principal mercado para el cacao venezolano debido a la competitividad de su producto. Esta “ventaja” no fue sino parte del abuso cometido por parte de los productores caraqueños quienes intercambiaban cacao por esclavos africanos con los comerciantes portugueses (MacLeod, 1996; Chambouleyron, 2014).

El momento de quiebre en el circuito Venezuela, Ecuador y México de la década de 1640 fue paralelo a una fase “experimental” de nuevas tierras cultivables para el cacao. Ingleses, holandeses y franceses introdujeron el cultivo en sus colonias caribeñas (Chambouleyron, 2014).

Mientras en las Américas se organizaba la producción, en el continente europeo dio inicio la revolución industrial y con ello el desarrollo de tecnología para procesar los granos de cacao, y así, gracias a una máquina hidráulica, se pudo facilitar la molienda del cacao y reducirlo a pasta. Este trasiego de la bebida rústica de los nativos de Mesoamérica a la fiebre del chocolate en Europa fue la justificación para buscar una expansión productiva y comercial del cultivo.

Fue la metamorfosis, como le llaman Sophie D. Coe y Michael D. Coe (2018) al resultado del fin del privilegio de la Iglesia y la aristocracia y la transformación del chocolate de una bebida costosa a un alimento “barato”, la causa del revuelo del consumo en masa de las barras de chocolate.

1.2.2 Nuevas tierras de cultivo: la expansión

La fiebre del chocolate llegó primero a Europa y posteriormente a Estados Unidos. Por lo que hubo la necesidad de incrementar la producción de cacao expandiendo las plantaciones de manera urgente; se comenzó a sembrar sobre la franja del trópico ecuatorial, buscando siempre las condiciones favorables para el cultivo. Los inversionistas voltearon la mirada hacia África, el nuevo escenario de producción para el *Theobroma cacao*. En la segunda década del siglo XIX, los portugueses llevaron cacao forastero de Brasil a São Tomé, en el Golfo de Guinea y a mediados de siglo a Fernando Po, hoy isla Bioko. Paulatinamente, se establecieron plantaciones en las colonias europeas de África aptas para el cacao (Coe y Coe, 2018: 258).

La producción pasó de 16,000 toneladas en el año 1850 a casi 100,000 toneladas para 1900. Esto demuestra la importancia de este producto para la sociedad industrial (Harwich, 2018) y una nueva etapa en el consumo del cacao. Fue el crecimiento productivo de Ecuador lo que marcó un viraje en el comercio mundial del cacao. La modernización de las plantaciones en manos de una oligarquía empoderada movilizó esta región cacaotera: bancos, compañías de seguros, servicios públicos y el ferrocarril, y de esta forma contribuyó al movimiento revolucionario de finales del siglo XIX. Para inicios del siglo XX, Brasil se convirtió en el segundo productor más importante con exportaciones hacia Estados Unidos, Alemania, Reino Unido, Países Bajos y Francia (Harwich, 2018).

A inicios del siglo XX, se incrementó la producción del cacao pasando de 100 mil toneladas en el año 1900 a 786 mil toneladas en 1939, así mismo los precios aumentaron (Harwich, 2018). Se establecieron esquemas tributarios para las importaciones y exportaciones, en Gran Bretaña y Alemania, se aplicó una tasa aproximada de 9.0 y 9.80 libras esterlinas respectivamente por tonelada métrica entre 1898 y 1913. Francia cobraba una tasa diferencial de 40.68 libras esterlinas al cacao no colonial y de 20.59 libras esterlinas al cacao colonial (Granados, 2017).

El paraíso cacaotero de América fue desplazado por la nueva fábrica de cacao africana. Economías como la de Ecuador sufrieron caídas importantes por su alta dependencia al cultivo; estaba considerado a inicios de 1900 como el principal exportador de cacao cuyo producto representaba el 60% de todas sus exportaciones. Este país ya pasaba por una crisis de exportación, acentuada por la primera Guerra Mundial y posteriormente por la Gran Depresión (Naranjo, 2016:13-21). El cambio en la geografía económico-productiva del cacao de América hacia África Occidental fue acentuado por la caída de los precios y la baja competitividad. Además, se dejaron de lado la calidad y el origen del cacao en aras de satisfacer la demanda de chocolate (Granados, 2017).

La caída de los precios debido al incremento en las reservas en la bolsa de Nueva York, terminó con la posibilidad de Ecuador de reincorporarse al mercado mundial como el principal exportador (Harwich, 2018). Las principales zonas de producción de este país fueron los distritos de Arriba, Balao, Machala y Manabí, destacando Arriba por la calidad del cacao. Sin embargo, la falta de mejoras técnicas en las plantaciones llevaron a la expansión de las enfermedades fúngicas del cultivo ya que los hacendados cultivaron de manera extensiva ampliando las plantaciones hacia tierras forestales vírgenes, donde las condiciones del suelo y clima provocaron el desarrollo de dichas enfermedades (Manguashca, 2014).

A pesar de las dificultades, en las primeras tres décadas del siglo XX, la economía cacaotera consolidó su expansión. Multinacionales como United Fruit Company le apostaron a la producción de cacao justo en el momento de la crisis del café y como una alternativa a la mala racha en las plantaciones de banano, atacadas por enfermedades. Así, para 1930, la

compañía poseía alrededor del cincuenta por ciento de las tierras cultivadas de cacao ubicadas en la costa del atlántico de Costa Rica (Harwich, 2018).

El consumo masivo provocó un cambio en el patrón productivo, pero este cambio se dio en términos de expansión de tierras cultivables para satisfacer una demanda que buscaba principalmente materia prima a bajo costo (Granados, 2017). La producción de cacao se fue concentrando principalmente en América y África Occidental para proveer de materia prima a la industria chocolatera de los países del Norte. El papel de las innovaciones tecnológicas fue la clave para terminar de asegurar un mercado masivo de consumidores de chocolate.

La irrupción de los movimientos independentistas en América provocó una disminución brutal de la producción de cacao, hecho que dio paso al auge cacaotero en África. Se dice que fueron los misioneros protestantes de Basilea quienes introdujeron los primeros granos de cacao – aunque en un principio no tuvo mucha aceptación – en el sur de Costa de Oro, actual territorio de Ghana. Años más tarde un herrero de nombre Tetteh Quarshie hizo germinar las semillas de mazorcas de la isla Fernando Póo y las logró vender en su pueblo natal Mampong donde los locales comenzaron a reproducir las plantas y con la ayuda del gobierno de Costa de Oro instalarían un vivero, tres décadas después Costa de Oro se convirtió en el mayor productor de cacao en el mundo (Harwich, 2018).

En el siglo XX, la expansión del *Theobroma cacao* ya era inevitable; se dio en Ceilán, las Islas Orientales, Oceanía, las Nuevas Hébridas y Nueva Guinea y hasta en la Isla de Samoa. La región ecuatorial de África en 1991 ya aportaba el 55% del cacao a nivel mundial, mientras que México paradójicamente tan sólo el 1.5% (Coe y Coe, 2018: 259).

Las compañías portuguesas que se hicieron de tierras en el Golfo de Guinea lograron alcanzar cifras muy altas de producción a costa de la esclavitud. A principios del siglo XX algunos sucesos configuraron el futuro del cacao en África: el fin de la esclavitud¹⁶, la crisis del café y la expansión del cultivo hacia el África occidental (Harwich, 2018).

¹⁶ Se siguió practicando bajo un sistema de reclutamiento por contrato. En 1909, se decretó un boicot internacional contra el cacao de las islas africanas (Harwich, 2018).

1.3 Un *commodity* para la industria chocolatera

En el mercado internacional, se conoce como *commodities* a las mercancías consideradas un bien básico. Se trata de productos con bajo grado de transformación por lo que son transables de manera masiva (Gamboa y Zuluaga, 2007). Las materias primas agrícolas son productos de alta volatilidad en los precios ya que esta depende de muchos factores como: la inflación, los stocks de inventarios disponibles, el tipo de cambio, la tasa de interés, el crecimiento del ingreso, el clima, la especulación y activos financieros alternativos (Doporto y Michelena, 2011). El cacao es un producto básico integrado a la economía mundial cuyo proceso comenzó a consolidarse desde la primera globalización, lo que lo llevó a ser fundamental para la “democratización de la industria chocolatera” (Granados, 2017).

Los usos del cacao desde tiempos de la modernidad han sido numerosos. Su aplicación y utilización en otras ramas de la industria no alimenticia como la cosmética han generado ingresos por millones de dolares y despertado el interés por seguir explorando en esa área. En el mercado de los super-alimentos, se sintetizan los componentes del cacao y se incorporan a los productos atribuyéndoles de esa forma propiedades nutracéuticas. Tanto de la industria cosmética como de los super-alimentos se puede prescindir de manera directa sustituyéndolos por productos que ofrezcan características y propiedades similares. Sin embargo, entre el chocolate y el cacao existe una relación simbiótica indisoluble.

Hoy en día, no es posible imaginar un mundo sin chocolate. Desde principios del siglo XVIII, la industria chocolatera ha apuntalado con mayor vehemencia la producción de cacao para asegurar el suministro del grano como materia prima. La historia revela los elementos que permitieron definir la ruta de los circuitos de la cadena cacao-chocolate.

Durante los años de colonialismo europeo, se reguló el comercio de productos tropicales que, por un lado, fueron el bastión de la aristocracia empresarial, símbolo de dominación, de lujo y excentricidad, y por otro lado, fueron parte del coctel calórico para sostener a una clase trabajadora del sector industrial, a través de un esquema que proporcionaba comida de muy baja calidad (McMichael, 2015).

Explicar el acelerado crecimiento de la industria chocolatera implica tener en cuenta que se trata de un “sistema abierto” (Granados, 2017) que se consolidó dentro del proyecto del

régimen alimentario mundial. Fueron los imperativos de las economías centrales de Alemania, Gran Bretaña, Francia, Estados Unidos y de grandes consumidores como Suiza, Bélgica y Holanda los que guiaron las innovaciones y transformaciones industriales que incrementaron los volúmenes de producción para un mercado creciente (Granados, 2017).

Las invenciones de los empresarios miembros de la Sociedad de Amigos¹⁷ dieron origen un oligopolio centrado en el Norte. El momento revolucionario de la industria chocolatera llegó en 1828 cuando el químico holandés Coenraad Van Houten patentó su proceso para separar de las almendras de cacao la manteca y el cacao en polvo; con este último, logró un proceso de alcalinización (tratamiento con carbonato de potasio o de sodio) para que se mezclara con agua caliente, que lo hacía un chocolate más oscuro y de un sabor más ligero. Para mediados del siglo XIX, el invento de Van Houten fue comprado por las firmas J.S. Fry & Sons, Cadbury y Rowntree y a finales de siglo por Milton Snavely Hershey. La siguiente innovación en la industria fue el proceso realizado por Daniel Peter (yerno del chocolatero Francois-Louis Cailler) con el que logró la incorporación de la leche en polvo (invención de Henry Nestlé). La tercera innovación fue el proceso mecánico conocido como “conchar” desarrollado por Rodolphe Lindt (Coe y Coe, 2018); el conchado se realiza para refinar las partículas de la pasta de cacao y que el chocolate no fuera tan granuloso. La más reciente innovación es agregar lecitina a la mezcla de chocolate para obtener la textura untuosa de lo que ahora se conoce como el chocolate global.

Estas innovaciones dieron origen a un proceso estandarizado de transformación del cacao y a la forma en lo que hoy en día se comercializa el chocolate en el mercado mundial, ya sea en barra, como cubierta para otros postres o en polvo (Moss y Badenoch, 2009). Se definieron no sólo la presentación y la forma de consumir el chocolate en el mundo sino también la estructura de la industria de la transformación centrada en los países de Europa Occidental y Estados Unidos que condicionan el mercado del cacao (Granados, 2017).

Puede decirse que el punto de partida histórico del sistema de producción mundial del cacao fue la creciente demanda de chocolate. El chocolate, de ser un alimento que nutría el alma y espíritu de las culturas precolombinas, se transmutó en un producto cosmopolita.

¹⁷ Comunidad religiosa también conocida como *quakers* (cuáqueros) fundada en Inglaterra por George Fox en el siglo XVII.

Innegablemente el chocolate es una de las golosinas más apreciadas en todo el mundo. Su consumo representa el antojo, el placer, el lujo y el poder. El chocolate es por demás parte del conglomerado de alimentos globalizados: la expansión de su consumo y aceptación en el gusto de las personas de todos estratos sociales da muestra de una práctica alimentaria implantada en el sistema mundial, corolario de un “accidente de la historia que expresa o transmite mensajes derivados de valores fundamentalmente arbitrarios” (Harris, 2016: 15).

La industria chocolatera se encargó de implantar esa práctica alimentaria mundial con estrategias por nada fortuitas sino propias de formas de vida moderna, ávida de productos prometedores como lo que ofrecía el chocolate, un producto alimenticio nutritivo que resolvía el problema del desayuno para los niños y adultos. La publicidad basada en la imagen de la familia fue el pilar para el desarrollo de líneas de productos. También tuvo que ver con las necesidades surgidas de un contexto bélico. La fabricación de barras de chocolate durante la Primera y Segunda Guerra Mundial fue primordial para las fuerzas armadas; además de ser un alimento energético para los soldados, se distribuía como símbolo de paz a niños y mujeres (Moss y Badenoch, 2009).

A finales del siglo XIX, la industria del chocolate ya tenía definidos nichos de mercado que hacían una diferenciación por tipos de consumidores. Por un lado, la clase trabajadora a la que se dirigió el consumo de bebidas de cocoa y, por otro lado, la clase media y alta a la que se dirigieron los chocolates sólidos (Moss y Badenoch, 2009). Poco a poco, se crearon más productos asociando el chocolate a diferentes momentos de la vida social.

CAPÍTULO 2. CADENA INTERNACIONAL DEL CACAO: DINÁMICAS DEL MERCADO Y ACTORES

La integración del cacao al mercado de los commodities se configuró a partir de su internacionalización. Con ésta se abrió un camino para el nuevo escenario de la globalización, el campo de pugnas donde las reglas del juego son definidas por los grandes competidores que participan en la cadena mundial del cacao. Una vez organizados los territorios productores de cacao, la brújula se orientó hacia el occidente africano donde la economía depende, en gran medida, en la producción de cacao. Con África compitiendo en el mercado internacional, los países consumidores garantizaron el abasto de granos de cacao a bajo costo, pero para los países productores esto ha significado una serie de negociaciones y acuerdos que se han abordado de acuerdo con la evolución de los modelos de regulación. En este capítulo, se presenta la configuración de la cadena la internacional del cacao a partir de los actores que participan en el mercado y los factores que intervienen en las dinámicas de la producción y consumo a nivel mundial.

El primer apartado muestra la manera en que se ha estructurado la cadena internacional del cacao a partir de la liberalización de los mercados. El valor de este *commodity* se examina considerando los usos que tiene para la industria chocolatera como la principal consumidora; por un lado, los cultivadores y los procesos para la producción primaria, y, por otro lado, los países consumidores y su participación en el procesamiento y distribución de productos finales.

El segundo apartado, se analiza la evolución de los acuerdos internacionales enmarcándola en los modelos de regulación históricamente delimitados, y el surgimiento de la Organización Internacional del Cacao, cuya función ha sido hasta ahora vigilar el cumplimiento de los acuerdos a través de planes y programas de acción para el sector. El tercer apartado vincula los antecedentes del apartado 1.3, dando sentido a las posiciones que ocupan los jugadores del sector del cacao a nivel mundial.

En el último apartado de este capítulo, se muestra el panorama en cifras sobre la producción y consumo del cacao de los principales productores. Los contextos sociales que existen detrás de los datos se exponen como el mapa social de la producción de cacao: el objetivo aquí es exponer la problemática social que deviene por la producción extensiva e intensiva del cacao

para proveer a la industria, principalmente en algunos países de África. Este trabajo se realizó durante el tiempo de la pandemia del Coronavirus SARS-COV2 por lo cual en un pequeño espacio de este apartado se recupera de fuentes secundarias las impresiones generales de la afectación a los productores primarios y de las estrategias de la industria para hacer frente a la pandemia.

2.1 La integración del cacao al proceso de la globalización

Los países del Norte marcaron las pautas para las transformaciones de la industria chocolatera. Gracias a las innovaciones, diferentes tipos de chocolates son distribuidos y consumidos a gran escala y se ha mejorado la calidad de los productos. Para esta gran industria, el abastecimiento de cacao ha sido primordial. A principios del siglo XX, el suministro de la materia prima para el mercado chocolatero ya tenía una ruta estratégicamente trazada, aprovechando los puertos de Londres, Southampton, Liverpool y Bristol en Gran Bretaña; Bordeaux y Le Havre en Francia; Hamburgo en Alemania; Baltimore y Nueva York en Estados Unidos. Estos puertos recibían desde entonces miles de toneladas de cacao en grano para ser procesadas. El comercio transatlántico del cacao, ya con una ruta establecida, estuvo a cargo de compañías imperiales y casas mercantiles en los países del Norte y en los países del Tercer Mundo (Granados, 2017: 75). Se llegaron a establecer “bolsas de cacao” en Hamburgo, Ámsterdam, Londres y París donde se determinaban las cotizaciones (Harwich, 2018).

En 1900, Ecuador y Brasil eran los principales productores del Sur de América con una participación de 36 y 34 por ciento respectivamente, São Tomé y Príncipe en África producía el 32%, y Trinidad y Tobago en América Central el 26%. El panorama cambió en 1930 cuando África Occidental se convirtió en el principal centro de producción en el mundo, responsable del 68% de la producción mundial, mientras que América Latina lo era del 31% (Poelmans y Swinnen, 2016). La ruta del cacao fue reorganizada y los países independientes de América se quedaron atrás de la producción de los países africanos.

El cacao se convirtió en una de las principales fuentes de ingreso para los gobiernos de los países productores como los africanos, donde su regulación estuvo a cargo del Estado. Durante un largo periodo hasta las luchas revolucionarias de la década de 1970 en África Occidental, las paraestatales controlaron el precio pagado al productor, los insumos, el

comercio de los granos, la investigación y la extensión de las innovaciones [Dand (1999) citado en Wilcox y Abbott (2004)]. El Estado buscaba administrar los excedentes para momentos adversos de inestabilidad en los precios del cacao (Poelmans y Swinnen, 2016).

La estructura se transformó a partir de la liberalización de los mercados en 1980 (Poelmans y Swinnen, 2016). Esta década marcó la reestructuración del sistema agroalimentario, centrándose en una economía de mercado como el espacio donde se mueven las relaciones a través de las agroempresas multinacionales, dejando margen de maniobra limitado para los agricultores quienes, en mínimo, deciden sobre qué y cómo producen, y sobre dónde y a qué precio pueden vender (Otero, 2014: 24). Los organismos económicos como el Fondo Monetario Internacional (FMI) y el Banco Mundial tuvieron que ver con la reducción de las tarifas fiscales de los productores orillando a los Estados a reducir sus operaciones en la cadena de comercialización del cacao como parte de las reformas estructurales (Poelmans y Swinnen, 2016).

Con la liberalización del mercado, las empresas paraestatales fueron privatizadas y otras desaparecieron; tal situación favoreció la concentración del sector exportador, algunas empresas locales entraron al mercado del cacao como compradores o comerciantes, algunas de ellas fueron compradas por exportadoras extranjeras y son ahora filiales de las transnacionales (Poelmans y Swinnen, 2016).

En el mercado mundial del cacao, los grandes consumidores se concentran en Europa y Estados Unidos, y los grandes productores y exportadores de cacao se concentran en África Occidental. La cadena del cacao inicia con la producción primaria del grano y pasa a través de diferentes eslabones para llegar al consumo final. Los dos principales productos intermedios que se obtienen del cacao son la manteca de cacao y cacao en polvo, utilizados por la industria para la elaboración de chocolates en combinación con otros aditivos e insumos como azúcar, leche y otras grasas vegetales. En menor porcentaje la producción de cacao se utiliza para la elaboración de chocolates finos y artesanales. Se puede distinguir los siguientes eslabones dentro de la cadena global del cacao: producción primaria, comercialización, molienda, procesamiento del sector chocolatero y confitero, redistribución y consumo (Ilustración 1).

Cuando el cacao ha sido beneficiado, es comprado por comerciantes locales o vendido por los productores en los centros de acopio. El siguiente eslabón de la cadena corresponde a la comercialización ya sea para el mercado nacional o internacional. El cacao exportado llega a los “*grinders*”¹⁸, los principales a nivel mundial se encuentran en Estados Unidos y en Europa. El proceso de molienda es la manufactura intermedia¹⁹ donde se obtiene pasta de cacao, manteca y polvo de cacao. Posteriormente se distribuye para el mercado chocolatero y confitero donde se fabrica una gran variedad de productos para el consumidor final. En concreto el cacao como materia prima pasa por un proceso que va de la siembra, cosecha, postcosecha (beneficio), manufactura intermedia hasta convertirse en un bien alimenticio con contenido de cacao o un bien de la industria farmacéutica o de cosméticos (Ilustración 2).

La cadena del cacao-chocolate se caracteriza por una fuerte concentración de actores en la industria de procesamiento intermedio y un variado conjunto de productores finales (Poelmans y Swinnen, 2016). Pero, antes de que la materia prima llegue a ese procesamiento, en el punto medio, se produce una serie de interconexiones comerciales para que el cacao sea distribuido; en este caso se habla de un mercado físico. Por otro lado, el comercio del cacao, también se realiza a través del mercado de futuros ya que el cacao es un *commodity*, tiene la característica de cotizar en las bolsas de valores. El comercio del cacao en mercados de futuro se hace en ICE Futures U.S. (Nueva York), ICE Futures Europe (Londres) y CME Europe (Chicago Mercantile Exchange) ubicada en Londres²⁰ (ICCO, 2018). Las bolsas de Amsterdam y de París atienden las necesidades locales (CCI, 2001: 77). La compra y venta en el mercado de futuros confronta los flujos y controla los precios (Cartay, 1999) basándose en la especulación. En el mercado físico, los comerciantes son intermediarios muy

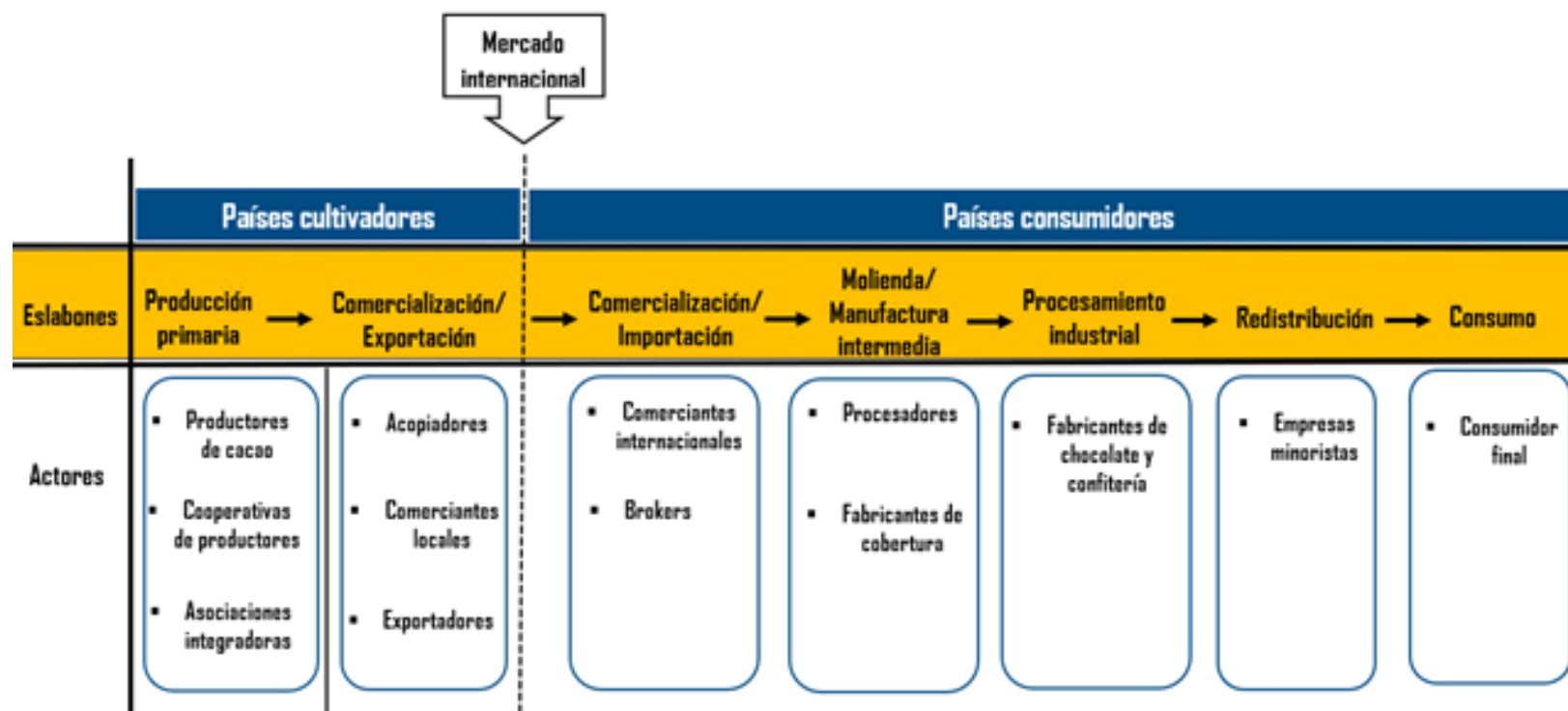
¹⁸ Se refiere a la molienda, una traducción al español sería molenderos.

¹⁹ El grano de cacao llega a la fábrica para ser procesado. La primera parte corresponde al tueste y cribado (descascarillado). El siguiente proceso es la molienda, donde los nibs de cacao obtenidos del cribado, a través de la fricción y presión se convierten en pasta de cacao o licor de cacao. A partir de la pasta de cacao se obtiene polvo de cacao y la manteca de cacao. En diferentes proporciones estos ingredientes se encuentran presente en barras de chocolate. Los tres productos de manufactura intermedia se utilizan en la industria chocolatera, de confitería.

²⁰ La compañía London Cocoa Terminal Market Ltd fue establecida en 1928. Con los años, fue objeto de varias transiciones y ahora forma parte del London Commodity Exchange (LCE) bajo el London Financial Futures and Options Exchange (LIFFE) y actualmente es la ICE Futures Europe. La Bolsa del Cacao de Nueva York, Inc. fue fundada en 1925. En 1978 se fusionó con la Bolsa del Café y Azúcar de Nueva York para formar la Coffee, Sugar and Cocoa Exchange Inc. (CSCE). En 1998, la CSCE y la Bolsa del Algodón de Nueva York juntas formaron el New York Board of Trade (NYBOT) (CCI, 2001: 77). Desde 2006, pasó a ser parte de la Intercontinental Exchange (ICE).

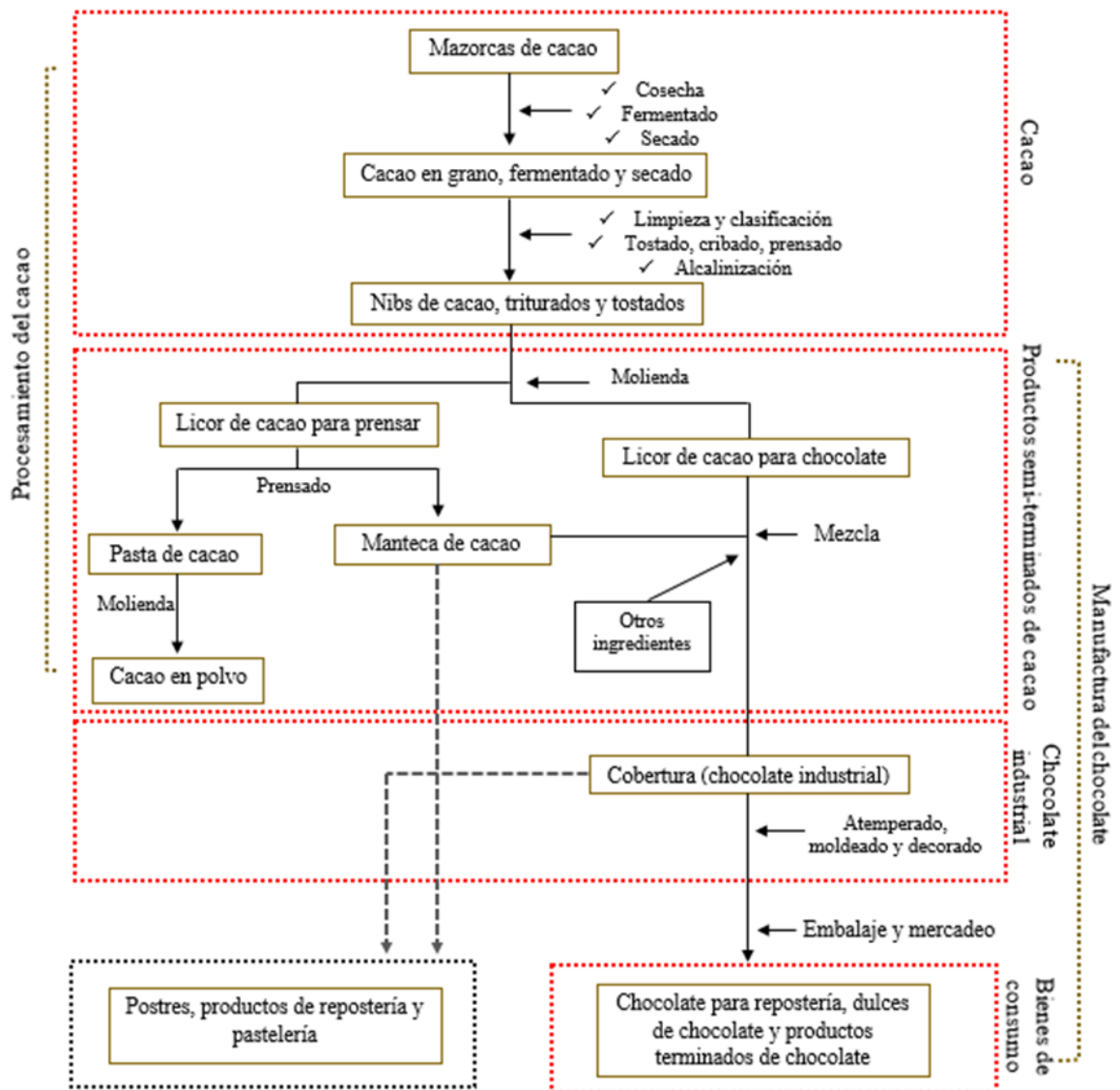
importantes ya que representan para los cultivadores un mercado en el momento en el que los transformadores no están dispuestos a comprar, y venden cacao cuando los cultivadores o en su caso los exportadores en los países de origen no están dispuestos a vender (CCI, 2001: 74). Para que el cacao sea efectivamente transado y el vendedor pueda protegerse de las oscilaciones de precios, se hacen contratos futuros que son contratos de acuerdo con condiciones preestablecidas por la Cocoa Merchants' Association of America, Inc. (CMAA), que funciona en Nueva York desde 1924, la Cocoa Association of London, Ltd (CAL), establecida en Londres en 1928 y la Fédération du Commerce des Cacaos (FCC) de París.

ILUSTRACIÓN 1. ESTRUCTURA DE LA CADENA GLOBAL DEL CACAO-CHOCOLATE



Fuente: Elaboración propia con base en UNCTAD (2008).

ILUSTRACIÓN 2. DIAGRAMA DE FLUJO DE LA PRODUCCIÓN CACAO-CHOCOLATE



Fuente: UNCTAD (2008).

De ahí la complejidad de la cadena global del cacao-chocolate. El cacao es un producto que, en trato similar al café, requiere un cuidado y control estricto desde la cosecha hasta su expendio para llegar a manos de los consumidores finales, ya que de ello depende el manejo de las calidades a lo largo de la cadena.

2.2 La presión sobre los precios y la regulación del comercio internacional del cacao

Aunque la oferta del cacao es variada, la mayor parte del cacao en grano que entra al mercado internacional posee una calidad aceptable y eso también se considera en los mercados de

futuros de Nueva York y de Londres. Dicha calidad ha de alinearse a ciertos estándares que se deben cumplir para que el cacao sea negociable, en términos generales, tienen que ver con: el tamaño del grano, forma, color, porcentaje de humedad y grado de fermentación; de ello depende el precio negociado entre los compradores locales y los pequeños productores. La fijación del precio a nivel internacional depende de factores externos ya que las ventas se hacen por adelantado, es decir, antes de la cosecha, las perspectivas de producción están sujetas a una evolución incierta (por ejemplo, los cambios en el clima, plagas y enfermedades, etc.) lo que provoca variaciones en los precios (Harwich, 2018).

La información sobre el precio del cacao llega a los comerciantes locales antes de negociar con el productor. Este último pocas veces conoce las operaciones de mercado que se realizan una vez que el cacao sale de la finca. También es posible que algunos de los jugadores en el negocio del cacao en mercados de futuros nunca en su vida hayan conocido el proceso productivo en una plantación de cacao. Sin embargo, “los contratos que se derivan de las operaciones en los mercados de futuros acentúan las fluctuaciones de los precios y estimula una especulación que en ocasiones raya en la ilegalidad” (Harwich, 2018: 220).

El cultivo del cacao históricamente se ha visto afectado por la volatilidad y la presión sobre los precios. Desde el *boom* cacaotero en África Occidental, estos países han dependido enormemente de las exportaciones del grano sin obtener el desarrollo esperado ni mejoras significativas en el nivel de vida de sus habitantes. Más adelante se abordará esta situación que marca a los países productores en diferentes contextos.

Después de la Segunda Guerra Mundial, los países de América Latina, Asia y África Subsahariana, dependientes de productos básicos, entraron como signatarios de una serie de Acuerdos Internacionales de Productos Básicos (ICAs, por sus siglas en inglés). Estos acuerdos consideraron un stock de reservas y un esquema de cuotas para estabilizar los precios a través de la disminución del suministro de ciertos productos básicos en el mercado (Swaray, 2011). Los gobiernos de países productores de cacao necesitaban administrar mejor su balanza de pagos, reservas nacionales y presupuestos. Los países importadores buscaban la estabilidad que favoreciera a la manufactura intermedia y a los fabricantes de chocolate en relación con sus planes comerciales y presupuestarios. Para favorecer a ambas partes, se necesitaba estabilizar el mercado del cacao, por lo que, en 1963, la Organización de las

Naciones Unidas organizó la primera mesa de negociación, aunque sin mucho éxito. Cuando se estableció la Conferencia de las Naciones Unidas sobre el Comercio y Desarrollo (UNCTAD, por sus siglas en inglés) se intentó asegurar que los países dependientes de productos básicos obtuvieran mejores ingresos por sus exportaciones. Después de celebrar una serie de conferencias y estudiar el proyecto para establecer un convenio internacional del cacao, propuesto por un Grupo de Estudios sobre el Cacao de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) (Del Valle y Salazar, 2013: 130), que se logró negociar en la Conferencia de las Naciones Unidas sobre el Cacao de 1972 celebrada en Ginebra el primer Convenio Internacional del Cacao (CIC) mismo que entró en vigor el 30 de diciembre de 1973 por un periodo de tres años. Para vigilar, administrar y hacer cumplir el acuerdo, se creó en 1973 la Organización Internacional del Cacao (ICCO, por sus siglas en inglés)²¹ (Cartay, 1999; UNCTAD, 2001).

El Convenio de 1972 se basó en un sistema de precios mínimo y máximo, cuotas de exportación y reservas internacionales. Se fijó un precio mínimo de 23 centavos y un máximo de 32 centavos. Se estableció un programa de cuotas de exportación e importación y una reserva de estabilización que incluía exclusivamente cacao en grano, con una capacidad máxima de 250,000 toneladas. De lo recaudado por los países exportadores e importadores se pensó financiar las operaciones de la reserva de estabilización. Durante el primer convenio, los precios del cacao estuvieron por encima del intervalo fijado por lo que no se activó un mecanismo de contención de precios (UNCTAD, 2001).

En 1976, entró en vigor el segundo Convenio. Este acuerdo se fortaleció por el Programa Integrado de Productos Básicos²² que planteó una gestión global de los recursos, propuesto en el marco de la Declaración y Programa de Acción sobre el establecimiento del Nuevo Orden Económico Internacional aprobada durante el sexto periodo extraordinario de sesiones de la Asamblea General de las Naciones Unidas celebrada durante abril y mayo de 1974 (Witker, 1984: 95). El objetivo del programa fue estabilizar el comercio internacional de productos básicos, evitando así las fuertes fluctuaciones de sus precios, tomar en cuenta la

²¹ Con sede actual en Abiyán, Costa de Marfil.

²² Tuvo como directriz dos líneas de acción: 1) la negociación de un fondo común y 2) la estabilización del comercio de productos básicos a través del fortalecimiento de los Convenios Internacionales existentes entre y el establecimiento de nuevos acuerdos.

inflación mundial y los cambios en la situación monetaria y promover el equilibrio entre la oferta y la demanda (Del Valle y Salazar, 2013: 115). En este segundo CIC se estableció un programa de cuotas de exportación e importación y una reserva de estabilización que incluía exclusivamente cacao en grano, con una capacidad máxima de 250,000 toneladas como mecanismo regulador de precios. El convenio no funcionó como lo esperado; hubo dificultades en la constitución de la reserva reguladora y los precios permanecieron a un nivel mayor del máximo estipulado (Del Valle y Salazar, 2013: 131).

El Consejo Internacional del Cacao creó la comisión preparatoria del Tercer Convenio Internacional del Cacao. Convocó a una conferencia de las Naciones Unidas sobre el Cacao. En la primera parte de la conferencia se acordó que la reserva de estabilización debería ser el único mecanismo de defensa de los precios. Las diferencias entre países productores y países consumidores respecto a la fijación de los precios hicieron que se aplazara la entrada en vigor del tercer convenio; los productores pedían que se estableciera un precio máximo de 186 centavos de dólar por libra de cacao, los consumidores ofrecieron un precio medio de 92 centavos. El presidente de la conferencia negociadora hizo una propuesta en ese momento que no fue aceptada: un precio mínimo de 110 centavos de dólar por libra, un medio de 146 y un máximo de 182 (Medina, 1987).

En la segunda parte de la conferencia de negociación, tampoco hubo acuerdos sobre los precios; los productores ofrecieron 136 centavos de dólar por libra y los consumidores 75 centavos de dólar. La Conferencia propuso un precio mínimo de 105 centavos de dólar por libra y un máximo de 175, esta Conferencia tampoco progresó. En la tercera parte de la Conferencia en noviembre de 1979 tampoco hubo acuerdos sobre el nivel de precios (Medina, 1987: 64). En virtud de que los precios mundiales del cacao estuvieron más arriba del límite establecido en el Convenio no se tomó alguna acción regulatoria al respecto, de modo que no entró ningún cacao en la reserva de estabilización (UNCTAD, 2001).

El tercer Convenio se pactó en 1980 y entró en vigor el 1° de abril de 1981. Los acuerdos en él reflejaron el desmantelamiento del rol intervencionista de los Estados (Henderson, 2017: 132). En este convenio se intentó establecer mecanismos más flexibles de estabilización de precios (Del Valle y Salazar, 2013: 132). Se eliminó el concepto del sistema de cuotas y el mecanismo de defensa de precio se basó exclusivamente en las operaciones de la reserva de

estabilización. Este Convenio entró en vigor provisionalmente en 1981 debido a que Estados Unidos, Malasia (que no se habían adherido a los Convenios anteriores), Costa de Marfil y otros países firmantes de Convenios anteriores decidieron no adherirse (UNCTAD, 2001: 147; Del Valle y Salazar, 2013: 132). El precio que se estableció en éste fueron 100 centavos de dólar de EUA por libra como mínimo y 160 centavos como máximo, con un precio de intervención inferior de 110 centavos y superior de 150 centavos, precios sujetos a revisión anual del Consejo (Medina, 1987: 91). En 1982, las operaciones de la reserva de estabilización en defensa del nivel bajo del intervalo de precios habían adquirido 100.000 toneladas de cacao y los recursos financieros de la reserva de estabilización quedaron agotados. La consecuencia fue que ese año la reserva de estabilización no pudo realizar más compras que defendieran los precios del cacao. No obstante, en 1983 y 1984, el dólar de los Estados Unidos se revalorizó considerablemente frente a otras monedas principales (UNCTAD, 2001: 148).

El cuarto Convenio, concertado en 1986, entró en vigor en 1987, en este se creó un sistema de retención de existencias que implicaba retener 120,000 toneladas de cacao en grano en los países exportadores una vez que se alcanzara la capacidad máxima (física o financiera) de la reserva de estabilización y si los precios necesitaban estabilizarse. También, se logró estabilizar las fluctuaciones monetarias a partir de la canasta de monedas, utilizando los activos de reserva internacional del Fondo Monetario Internacional, los Derechos Especiales de Giro (DEG). Desde entonces, la ICCO publica los precios diarios oficiales en DEG y en dólares de Estados Unidos. Se estableció un intervalo de precios que incluyó precios de intervención inferior, un precio de compra facultativa, un precio medio, un precio de venta facultativa y un precio de intervención superior, expresados en DEG por tonelada. En 1987, las reservas de estabilización no lograron mantener los precios dentro del intervalo establecido en el Convenio debido al exceso de la oferta en ese momento y los lotes que se retiraron por las compras de las reservas de estabilización no tuvieron consecuencia en los precios que siguieron a la baja. Una controversia respecto a la revisión a la baja del intervalo de precios y la retención de los pagos adicionales de los gravámenes de sus exportaciones llevó a la suspensión de las medidas de estabilización de precios del Convenio (UNCTAD, 2001: 148).

El quinto convenio de 1993 entró en vigor en 1994 con un plan de gestión de la producción mundial acompañado de un plan para promover el consumo del cacao. Se establecieron Comités de Producción y Consumo como grupos subsidiarios del Consejo Internacional del Cacao para velar por estos objetivos. La intervención para la regulación del mercado involucró una serie de ajustes para regular la oferta y la demanda a mediano y largo plazo. Se tomó la decisión de liquidar la reserva de estabilización de 250.000 toneladas de una manera controlada, y vender 4.250 toneladas mensuales hasta agotar las existencias. Se decidió sustituir la reserva de estabilización por un plan de gestión de la producción mundial complementado con medidas tendientes a aumentar el volumen del consumo mundial del cacao (UNCTAD, 2001).

Este convenio estuvo centrado en el desarrollo del mercado del cacao, en la cooperación internacional y la estabilización del mercado mundial del cacao a través de ajustes en la producción y de la promoción del consumo para asegurar el equilibrio entre la oferta y la demanda (UNCTAD, 2001). A partir de este convenio se puso en marcha el plan de gestión de la producción para asegurar una congruencia entre las tendencias de la producción a mediano y largo plazo y las tendencias del consumo a nivel mundial (UNCTAD, 2001).

El sexto convenio se negoció en 2001 y entró en vigor en 2003. Se caracterizó por la mayor participación del sector privado en la ICCO (UNCTAD, 2001). El convenio de 2010, el que actualmente regula el comercio mundial del cacao, reconoce la importancia de la actividad cacaotera para los países en desarrollo como fuente de ingreso para las familias productoras, así como los ingresos por las exportaciones. En este convenio se hace particular énfasis en la creación de programas de desarrollo social y económico (UNCTAD, 2011).

2.3 Los grandes jugadores de la industria del cacao y el control sobre la cadena de suministro

Abrirse paso con las innovaciones permitió a las grandes corporaciones de la industria del chocolate tener un lugar privilegiado dentro de la esfera capitalista global. Son quienes van a la cabeza de la estructura jerarquizada de la cadena internacional del cacao-chocolate. Entre las grandes empresas en el mundo de la confitería que fabrican productos de chocolate, de acuerdo con el valor de ventas, se encuentran: Mars Wrigley Confectionery, división de Mars Inc (EE. UU.), Grupo Ferrero (Luxemburgo/Italia), Mondelēz International (Estados

Unidos), Meiji Co. Ltd. (Japón), Hershey Co (Estados Unidos), Nestlé SA (Suiza), Chocoladenfabriken Lindt y Sprüngli AG (Suiza), Pladis (Reino Unido), Haribo GmbH & Co. K.G, Ezaki Glico Co. Ltd. (ICCO, 2020).

Los flujos comerciales de la industria del chocolate son de alrededor de 100 billones de dólares y el valor del cacao asciende a 15 billones de dólares (FAOSTAT, 2021). Así como la fabricación de chocolate está concentrada en un pequeño grupo de grandes empresas, dos tercios del cacao del mundo es procesado por tres principales corporaciones transnacionales: Barry Callebaut, Cargill y Olam (Leissle, 2018). A pesar de que algunos países africanos ya procesan cierto porcentaje del grano, las empresas establecidas en estos países son parte del oligopolio corporativo. Esto debido a las economías de escala y a la concentración de los grandes *grinders*. Las transnacionales están optando por comprar directamente el grano de cacao a través de subsidiarias, además procesan directamente en estos países. Se han establecido almacenes especializados del Centro de Cacao europeo de Ámsterdam en África Occidental para prestar servicio a los procesadores internacionales con plantas en la región (Costa de Marfil y Ghana). De acuerdo con Fold y Neilson (2016), la tendencia va hacia la desaparición de los comerciantes especializados y las empresas comerciales internacionales, debido a que muchas se han convertido en importantes procesadoras, ejemplo de ello es la comercializadora Armajaro Trading que fue adquirida por ECOM Agroindustrial²³ en 2013.

La comercialización es uno de los eslabones donde proliferan cientos de intermediarios desde que los granos de cacao salen de las fincas o parcelas hasta que llegan a los puertos. En países como Ghana y Costa de Marfil cuya economía depende del cacao, los productores viven presiones constantes que los obliga a vender sus granos a precios muy por debajo de los precios de exportación; los pequeños acopiadores llamados en francés *pisteur* (rastreador), compran el cacao directamente en las fincas y el pago llega a los productores después de que el comprador haya hecho la transacción, pero, no siempre reciben el precio pactado. El *pisteur* lleva el cacao a las cooperativas (empresas con fondos privados para la compraventa de cacao) y estas, a su vez, entregan el cacao a las uniones de estas cooperativas. Una de las

²³ ECOM además de comercializar, es una de las procesadoras de cacao más grandes del mundo, obtiene granos de calidad de más de 25 países y los vende directamente a los clientes o los procesa en masa, manteca, torta y polvo de cacao. Cuenta con 4 oficinas comerciales de cacao, 6 fábricas y 2 acuerdos exclusivos de compra con fábricas asociadas (<https://www.ecomtrading.com/products-services/cocoa/>).

empresas exportadoras más importantes en Costa de Marfil es Ecookim, a ella llegan miles de toneladas de cacao acopiadas a través de las cooperativas (Harper, 2019).

El cacao que se mueve en el mercado internacional finalmente llega a manos de las grandes comercializadoras y procesadoras que tienen el control absoluto sobre el precio y la forma en que funciona la cadena de suministro. La realidad en América Latina y el resto de los países productores de cacao no es muy diferente. El cacao se compra desde las fincas por los acopiadores conocidos como *coyotes* y llega a las procesadoras y exportadoras. Un ejemplo es Ecuador, donde Olam y Nestlé participan con el 21% del valor FOB²⁴ de las exportaciones (El productor, 2020).

2.4 Panorama actual de la producción y consumo del cacao

La institucionalización del chocolate en el mundo significa que no se pueda prescindir del comercio del cacao. Esa transformación en su forma de consumirlo como una bebida a utilizarse como materia prima para la elaboración de golosinas, de productos para la repostería, cosméticos y productos farmacéuticos, lo reivindica como el oro de los Dioses del cual todos necesitan una porción. Actualmente lo han incorporado en la corriente de *superfoods* o alimentos funcionales por sus propiedades nutrimentales benéficas para salud humana; fuente de vitaminas del grupo B, antioxidantes, grasas esenciales, fibra, reduce el riesgo de resistencia a la insulina, fortalece el sistema inmunológico, mejora la memoria y el estado de ánimo. Basta con ir a alguna de las tiendas General Nutrition Center (GNC) y detenerse frente a la sección de proteínas, entre las opciones se encuentra la organic vegan protein con cacao en presentación de 570 gramos por \$599 pesos o hacer la compra online por iHerb y seleccionar entre sus casi cien productos *superfood* a base de cacao. De algún modo, el cacao vuelve a ser la cura y remedio a los males, pero, esta vez se lanza una campaña de marketing haciendo alusión a sus bondades nutraceuticas.

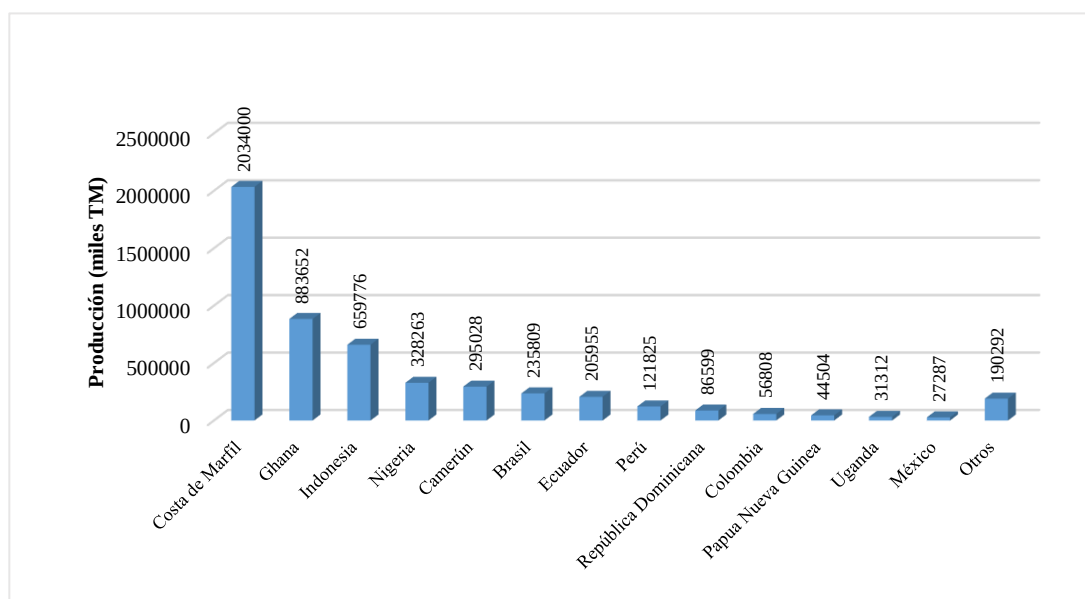
El chocolate, como se conoce actualmente, se presenta como uno de los mejores ejemplos de apropiación y des-anclaje de los alimentos. A pesar del gran valor simbólico e importancia [cultural] de esta bebida a base de cacao para el México prehispánico, ésta se ha transformado a lo largo de la historia a través de procesos de industrialización, y se popularizó en el mundo

²⁴ Valor de la mercancía puesta a bordo en el transporte marítimo.

hasta comercializarse en el mercado como un producto desterritorializado con características mercantiles de la modernidad y no los de su origen (Sanz y Muchnik, 2016).

La demanda creciente de la agroindustria internacional del cacao provocó la expansión de la superficie sembrada modificando la geografía del cacao en las zonas propicias de la franja ecuatorial. Así, el cultivo se extendió de América hacia el Caribe, África, Asia y Oceanía, logrando su producción en 62 países como una importante actividad económica para 5 millones y medio de pequeños productores que cuentan con predios de 2 a 5 hectáreas. El continente africano es el principal productor a nivel mundial, siendo responsable del 73% de la producción y del 64 % de la superficie sembrada de cacao; América produce el 17%, así como el 17 % del área sembrada de cacao; Asia y Oceanía participan con el 10% de la producción y representan el 19 % de la superficie sembrada (Gráfica 1) (Arvelo et al., 2017).

GRÁFICA 1 PRINCIPALES PAÍSES PRODUCTORES DE CACAO A NIVEL MUNDIAL



Fuente: Elaboración propia con base en datos de FAO, 2017
<http://www.fao.org/faostat/es/#data/QC>

La productividad promedio del cacao a nivel mundial se ubicó alrededor de los 438 kg por hectárea. El promedio de los principales países africanos es de 432 kg/ha, de Asia y Oceanía 505 kg/ha y en América de 408 kg/ha. Países como Costa de Marfil y Perú mantienen de forma sostenida niveles superiores de productividad respecto a la media internacional. La

cacaocultura es hoy uno de los sistemas productivos más rezagados de la agricultura a nivel mundial, esto resulta de identificar que los productores son el eslabón más débil en la cadena de valor (Arvelo et al., 2017).

2.4.1 Mapa social de la producción de cacao

El cultivo del cacao se distribuye geográficamente a los 20° Norte y 20° Sur sobre la línea del Ecuador (Ilustración 3), en condiciones climatológicas y edafológicas propias del cinturón tropical del planeta. Alrededor de 5.5 millones de pequeños productores son la fuerza que sostiene el 90% de la producción del cacao en el mundo (Arvelo et al., 2017). Desde América Latina, El Caribe, África, Asia y Oceanía, la cacaocultura ha persistido. Ha sido motivo de luchas por los territorios y también un cultivo sustituto que los gobiernos promueven en países en conflicto por el narcotráfico como Perú y Colombia. En otros como Ghana, Costa de Marfil, Brasil y Ecuador su producción se ha intensificado y provocado la deforestación de bosques y áreas protegidas, para establecer plantaciones a cielo abierto (Fountain y Hütz-Adams, 2020). Otro de los problemas es el tráfico de niños para su explotación como jornaleros en algunas plantaciones, principalmente en Costa de Marfil. A estos problemas se suma la inequidad en el ingreso de los pequeños productores de cacao. En general la cacaocultura presenta contrastes regionales y es resultado de un colonialismo que intensificó los sistemas productivos de los países del Sur Global.

ILUSTRACIÓN 3. DISTRIBUCIÓN GEOGRÁFICA DEL CULTIVO DEL CACAO



Fuente: Organización Internacional del Cacao (icco.org).

En el mercado internacional de precios, el cacao se considera uno de los productos más volátiles debido a los factores que rodean el cultivo. Es paradójico que las condiciones naturales y climatológicas que le confieren características intrínsecas de calidad al cacao sean las que, en cierto momento, lo hagan susceptible a enfermedades que afecten sus rendimientos y la calidad de los granos. Por lo tanto, el productor obtiene menos ingresos, lo que afecta negativamente su calidad de vida y la de sus familias. En este sentido, la lógica de valores bursátiles desestima el trabajo que realizan los pequeños productores, quienes se rigen bajo una lógica campesina y asumen el riesgo por las pérdidas en las cosechas.

Los grandes fabricantes de chocolates quieren asegurar el suministro de cacao a costos rentables al mismo tiempo que provenga de plantaciones sostenibles. Sin embargo, la producción de cacao vive una realidad muchas veces alejada de los discursos y compromisos que la industria chocolatera promueve. Las ganancias millonarias de la industria chocolatera no se reflejan en el bienestar de las familias cultivadoras y la brecha de desigualdad y pobreza se hace mayor mientras que el mercado global del chocolate aumenta el 7%, se pronostica que alcanzará un valor de 162.000 millones de dólares estadounidenses para el año 2024 (Brack, 2019).

De acuerdo con datos del Barómetro del Cacao, tanto los comerciantes como los *grinders* reconocen que se debería de pagar más a los productores por el precio del cacao. Tal como lo evidencian las investigaciones realizadas por Barry Callebaut y Fairtrade-Comercio Justo donde se demuestra que hay una gran diferencia entre la situación real que viven los agricultores y lo que se espera que sea (Fountain y Hütz-Adams, 2020). Desde la intervención de la ICCO, se ha señalado la necesidad de gestionar un sector más transparente donde se beneficie a los pequeños productores. Debido a los impactos negativos que la creciente producción ha tenido para los derechos humanos y para el medio ambiente, se planteó vincular la cadena de suministro del cacao a un esquema de desarrollo sostenible. Las iniciativas para contribuir a una producción sostenible surgen por la preocupación de la industria chocolatera de asegurar la proveeduría de cacao a largo plazo y que millones de cultivadores no perdieran su medio de sustento. Asimismo, dichas iniciativas son impulsadas por un mercado creciente de consumidores exigentes, más informados y con mayor capacidad adquisitiva, dispuestos a pagar por productos elaborados con procesos de menor impacto ambiental. Ello condujo a las grandes compañías a poner en marcha planes como: Forever Chocolate de Barry Callebaut, Nestlé Cocoa Plan, Cocoa Life de Mondelez Internacional, Cocoa Sustainability Wrigley y 21st Century Cocoa Plan de Hershey's²⁵ (Cenis, 2020). En una suerte de lavado de imagen, las empresas ejercen un porcentaje relativamente insignificante del total de sus ganancias millonarias.

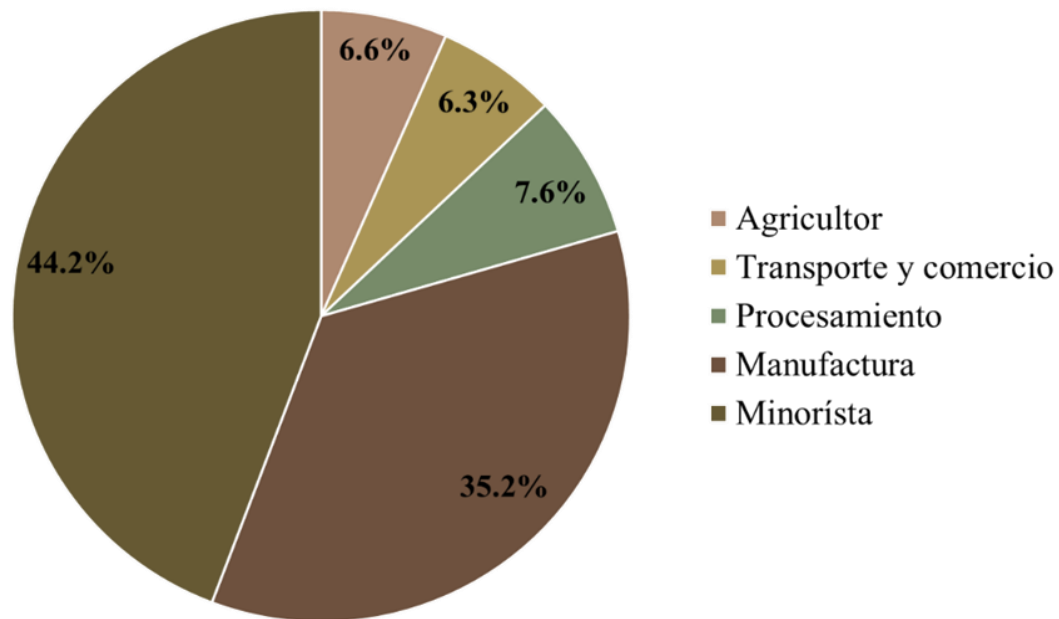
Aunque muchas de las investigaciones se han centrado en la producción de África Occidental, los problemas de la cacaocultura en general son compatibles en los distintos contextos geográficos. En el mundo del cacao están involucradas alrededor de 50 millones de personas que dependen directamente de este cultivo (Brack, 2019). Los productores de cacao, proveedores de insumos, instituciones financieras, transportadores, empresas de asistencia técnica, consultorías, procesadores de cacao, comercializadoras, fabricantes de chocolate, empresas de almacenamiento, minoristas, etc., técnicamente todos necesitan de la

²⁵ <https://www.barry-callebaut.com/en/group/forever-chocolate-our-plan-make-sustainable-chocolate-norm>; <https://www.nestle.com.mx/csv/comunidades/economia-agricola/cocoa-plan>; <https://www.cocoalife.org/>; <https://www.cocoainitiative.org/about-us/our-members-and-partners/mars-wrigley>; https://www.thehersheycompany.com/en_us/home/sustainability/sustainability-focus-areas/cocoa.html

integración y coordinación de la cadena del cacao para lograr una producción y proveeduría a largo plazo.

El debate del desarrollo sostenible en la cadena del cacao ha colocado el tema del ingreso digno como la piedra angular para que los cultivadores puedan alcanzar a cubrir las necesidades fundamentales para subsistir, entre ellas: la alimentación, el agua potable, una vivienda digna, la educación, la atención sanitaria, el transporte, la vestimenta e incluso un fondo para imprevistos (Fountain y Hütz-Adams, 2020). Así que, en teoría, cuando los consumidores adquieren un producto de cacao, su elección tiene un impacto en la vida de las familias productoras. Sin embargo, de acuerdo con el Barómetro del Cacao, los cultivadores reciben el 6.6% del precio minorista por barra de chocolate vendida al cliente final (Grafica 2) (Fountain y Hütz-Adams, 2015), lo que se aleja por mucho del 16% que recibían en 1980. La ICCO, en algún momento, planteó un incremento del 3% sobre los productos finales, pero la respuesta de la industria fue que la vía para mejorar la situación era “empoderar” a los productores para poder negociar mejores precios (Nieburg, 2017). La industria aboga por un ingreso digno que no implique el incremento de los precios en los productos finales ni del precio pagado por los granos de cacao sino en mejorar los rendimientos de los productores a través del desarrollo de plantas más tolerantes, el uso adecuado de fertilizantes e implementación de esquemas organizativos para optimizar sus recursos y mejorar los procesos postcosecha.

GRÁFICA 2 PARTICIPACIÓN EN LA CADENA DE VALOR DE LA PRODUCCIÓN DE CHOCOLATE/POR TONELADA DE CACAO VENDIDO



Fuente: Barómetro del cacao 2015. P. 32-35.

2.4.2 El mercado del cacao en tiempos del Covid-19

La pandemia del Coronavirus SARS-COV2 expuso la vulnerabilidad de las regiones rurales del mundo donde el acceso a los servicios (agua potable, energía eléctrica, atención médica, etc.) es limitado. Millones de personas que dependen de la agricultura restringieron su movilidad, lo que impactó en las formas de transportar los alimentos que cultivan al igual que en la economía de los hogares.

El caso de la producción de cacao no fue diferente al de otros productos agrícolas globales. Jon Walker sostiene que “en el camino hacia el cacao sostenible, la pandemia Covid-19 es un desvío grande, inesperado e incierto” (Fairtrade Internacional, 2020). Las condiciones de aislamiento ante el Covid-19 hicieron colapsar muchas de las actividades humanas; asistir a la escuela, los servicios de salud, esparcimiento, las reuniones familiares, y actividades económicas que provocaron la pérdida de espacios laborales.

Mientras la preocupación en los principales países productores de cacao ha sido garantizar un ingreso digno para los cultivadores, el sector de la industria del chocolate responde a las “nuevas” exigencias del mercado y se adapta para competir en el nuevo escenario post-Covid-19. Al principio de la pandemia, el aislamiento social provocó una baja en el consumo de golosinas y chocolates. El cierre de centros comerciales, de las tiendas Duty Free en los aeropuertos, la disminución de los viajes aéreos y cruceros, el cierre de hoteles y restaurantes y el acceso restringido en los supermercados afectó las ventas minoristas de la industria del chocolate. Olam Internacional Ltd., declaró una caída de 1.5% de las moliendas mundiales durante los meses de confinamiento en 2021 (Pérez y Almeida, 2020).

La pandemia no sólo exacerbó los problemas preexistentes tanto en la configuración social de la producción del cacao, sino también ha orientado las preferencias del consumo reafirmando los mercados diferenciados y abriendo la posibilidad nuevos nichos que responden a la necesidad de alimentos más saludables para contrarrestar los problemas de salud que vulneran la vida de la población mundial.

Ante el cuestionamiento de los consumidores sobre sus patrones alimenticios, los productores de cacao de las diferentes regiones productoras conectan a un ritmo creciente con los mercados diferenciados que consideran la importancia vital de mejorar las condiciones de vida de los productores. La región latinoamericana ha trabajado intensamente en el tema de transparencia y trazabilidad, la preocupación de los consumidores ha puesto especial énfasis en la ética de las cadenas agroalimentarias.

CAPÍTULO 3. LA DISTINCIÓN DEL CACAO FINO DE AROMA: GOBERNANZA DE LA CALIDAD

En los capítulos anteriores se mostró el desarrollo histórico del mercado internacional del cacao, un espacio donde los grandes jugadores ponen las reglas. A pesar de ser una mercancía agrícola presenta procesos de diferenciación basados en la calidad. A nivel internacional la clasificación comercial del cacao distingue entre el convencional y el cacao fino de aroma. Este último, destaca por su calidad intrínseca por la cual tiene un sobreprecio en el mercado, y una dinámica productiva, comercial y de consumo diferenciada que incorpora elementos intangibles relacionados con sus atributos externos.

En el presente capítulo se aborda la definición conceptual del cacao fino de aroma, los debates alrededor de la configuración de su calidad en el mercado internacional, mismos que se nutren desde el ámbito local. El objetivo de este capítulo es esbozar un marco teórico que conduzca a justificar los argumentos que sostienen la tesis central de esta investigación. Para ello, en el primer apartado se introduce al tema de la calidad en el sistema agroalimentario.

En el segundo apartado se identifica la clasificación comercial del cacao, se explica cada una de ellas y el marco de negociaciones que llevó a diferenciarlos, así como a su regulación. En el tercer apartado se analizan algunas impresiones sobre lo que se dice que constituye el cacao fino de aroma desde la mirada de la Organización Internacional del Cacao y los estudios realizados por investigadores especialistas en cacao.

El cuarto apartado contrasta lo que se dice en el sector sobre el mercado del cacao fino de aroma con la experiencia de una de las casas comerciales más importantes de Europa que comercia cacaos finos y de aroma, es decir, se analizan los elementos que desde el discurso y la práctica construyen el mercado internacional del cacao fino o de aroma. El quinto apartado muestra cómo las grandes corporaciones de la industria chocolatera se articulan en la cadena diferenciada del cacao fino de aroma financiando investigaciones y programas para la identificación de variedades de cacao para sus líneas de productos *premium*.

Finalmente, el sexto apartado es un espacio donde se aborda el nuevo horizonte de la gobernanza de la calidad del cacao, los Estándares Internacionales para la Evaluación de la Calidad y el Sabor del Cacao. La importancia de esta mención relaciona los procesos actuales

de configuración de la calidad y las implicaciones que su implementación tendría en las cadenas de suministro de cacao fino de aroma.

3.1 El giro hacia la calidad

Las rupturas provocadas por el sistema agroalimentario hegemónico (Hervieu, 1996) fueron el despertar de distintas manifestaciones que proliferaron a partir del periodo neoliberal. Los estudios agroalimentarios comenzaron a surgir con una mirada hacia otras dimensiones de la calidad (Reigada et al., 2021; Hernández y Villaseñor, 2014) como una alternativa a los “problemas asociados a la industrialización de las cadenas alimentarias” (Murdoch et al., 2000: 107); escándalos alimentarios que han afectado la salud humana, la manipulación biotecnológica, problemas ambientales, despojo del territorio, etc. Estos problemas llevaron a los consumidores a cuestionarse sobre el origen y la calidad de los alimentos, convirtiéndolos en un hecho de interés social y político (Renard, 2005).

Aparecen alternativas que, con el tiempo, se han convertido en nichos de mercado para consumidores que se mueven en búsqueda de productos con calidades ubicadas en diferentes ejes como el de la salud, el eje de la higiene y seguridad, del modelo estético, el eje ecológico u orgánico, de la autenticidad, de la solidaridad y el eje del valor práctico (Renard, 1999). Se ha transitado de una concepción del purismo industrial con sus convenciones de calidad estandarizadas y su lógica de producción masiva de mercancías hacia el “mundo doméstico”, donde los acuerdos de calidad están arraigados en la confianza, la tradición y el lugar (Goodman, 2003).

La calidad agroalimentaria puede tener interpretaciones “polifónicas” que implican una reapropiación y luchas de poder que apelan a instituir significados (Matus, 2012) que pueden materializarse de diferentes formas: de acuerdo con cada cadena agroalimentaria, unidades productivas, sectores o regiones que definen cierta calidad para competir.

La calidad normada por diversos dispositivos como comercio justo, orgánico y denominaciones de origen e indicaciones geográficas, integra algunos elementos de sostenibilidad ambiental, social, económica y cultural a lo largo de toda la cadena, pero los elementos intrínsecos de los productos se apegan a las normas comerciales y de las exigencias

del mercado. Esto significa que combina calidad sustantiva del producto con la calidad externa (Renard, 1999).

Se ha pasado de poner exclusiva atención a patrones de calidad basados en las cualidades inherentes de los productos, cuyos estándares o evaluaciones se dirigen a cualidades organolépticas y físicas, a considerar la calidad como un elemento transversal en diversas dimensiones. Esto tiene relación con la tendencia del sector agroalimentario a construir nichos de mercado alrededor de nociones específicas de calidad para satisfacer a consumidores que demandan productos con atributos sociales de la calidad (Renard, 1999; Renard, 2005).

3.2 La clasificación comercial del cacao en el mercado internacional

El mercado define las formas en que participan los actores sociales, es el espacio permeable por modelos distintos de negociación. En el cacao, los mercados no están dados por sí solos, sino se construyen socialmente, dando origen a prácticas específicas, jerarquías y normas, de acuerdo con diferentes contextos geográficos inmersos en un tiempo determinado (Leissle, 2018). Entonces, se puede decir que en las cadenas de cacao-chocolate la distinción va desde el cacao, el tipo de sistema productivo, el tipo de productores, hasta el chocolate.

La primera diferenciación oficial entre “cacao convencional” y “cacao fino de aroma” se dio en el marco de las negociaciones para regular el comercio internacional del cacao a través del Convenio Internacional del Cacao. Ésta se basó en el sistema tradicional de clasificación que indica que existen tres tipologías de cultivares de cacao (Criollo, Forastero y Trinitario).

De acuerdo con la Organización Internacional del Cacao, cacao convencional o *bulk* son aquellos granos de cacao básico, embarcado sin selección. La industria ha clasificado los cacaos Forasteros²⁶ dentro de este mercado, considerándolos ordinarios, de poco sabor y aroma. De estos granos, se obtienen subproductos para la industria (manteca, pasta de cacao, cacao en polvo), que suelen tener mayor astringencia y utilizarse para elaborar chocolates de marca, golosinas y confitería.

²⁶ A excepción de los cacaos nacionales de Ecuador que producen cacao fino de aroma.

La ICCO describe el cacao fino de aroma como aquel que se obtiene a partir de los cacaos Criollos y Trinitarios a los cuales se les reconocen características organolépticas de alta calidad. Dentro de esta clasificación la ICCO distingue a los “cacaos finos” y “cacaos de sabor”. De ahí su expresión en inglés *fine or flavor cocoa*. De acuerdo con el documento “Un trabajo de definición de cacao fino o de aroma” de la reunión preparatoria sobre el Anexo C del convenio internacional del cacao 2010, llevada a cabo en Berlín, Alemania el 21 de abril de 2018, se define como:

Cacao fino

El cacao que no tiene defectos en el sabor y proporciona un complejo perfil de sabor que refleja la experiencia del productor y el “*terroir*”, o sentido del particular ambiente donde se cultiva, fermenta y seca el cacao. El cacao fino que cumple estos criterios básicos puede también ofrecen una importante diversidad genética, así como un patrimonio histórico y cultural.

Cacao de sabor

El cacao que tiene pocos o ningún defecto de sabor²⁷, y proporciona una valiosa característica aromática o de sabor que han sido tradicionalmente importantes en las mezclas. Cacao de sabor que cumple con estos criterios básicos de calidad también puede ofrecer una importante diversidad genética, así como patrimonio cultural.

El Anexo C del CIC considera 25 países exportadores de cacao fino de aroma (Tabla 1). El panel *ad hoc*²⁸ se encarga de informar sobre los porcentajes exportados de cacao fino de aroma. Los expertos hacen la clasificación basados en las estadísticas de exportación del comercio internacional de cacao de los países productores y de la información técnica de los lotes exportados. Corresponde a los gobiernos de los países exportadores presentar la información ante el panel. Se evalúa a los países productores de acuerdo con una serie de

²⁷ Esta definición no considera los granos de fermentaciones modificadas o “artificiales” con adición de material de sabor, pulpa de fruta o jugos. Los defectos en el sabor incluyen sabores desagradables como: notas mohosas, mohosas, sucias, ahumadas o sobrefermentadas como podrido y podrido.

²⁸ Las compañías importantes del sector del cacao están representadas en el panel de expertos. En 2015, las compañías representadas fueron Nestlé, Valrhona, Olam y Daarnhouwer, Walter Matter S.A, Chocolate El Rey, Rausch Schokoladen, Ingemann, Cocoa Reseach Unit of T&T, Cocoa Reseach Institute de Ghana (Leissle, 2018; Nieburg, 2016). Una representación aparentemente dicotómica pero que comparte entre sus miembros un interés en el mercado del cacao fino de aroma.

criterios, tomando en cuenta la información proporcionada por ellos y considerando los antecedentes históricos, la genética del cacao, premios internacionales recibidos, los procesos postcosecha y la comercialización (ICCO, 2021).

TABLA 1. PAÍSES PRODUCTORES QUE EXPORTAN CACAO EXCLUSIVO O PARCIALMENTE FINO DE AROMA²⁹

Porcentajes de cacao en grano. Decisión del Consejo, diciembre 2020			
Belice	a/	Jamaica	100%
Bolivia	a/	Madagascar	100%
Brasil	100%	México	a/
Colombia	95%	Nicaragua	80%
Costa Rica	100%	Panamá	50%
Dominica	100%	Papúa Nueva Guinea	70%
República Dominicana	60%	Perú	75%
Ecuador	75%	Santa Lucía	100%
Granada	100%	Santo Tomé y Príncipe	a/
Guatemala	75%	Trinidad y Tobago	100%
Haití	4%	Rep. Bolivariana de Venezuela	a/
Honduras	a/	Vietnam	a/
Indonesia	10%		

Fuente: <https://www.icco.org/fine-or-flavor-cocoa/>

A nivel mundial, el cacao se ha politizado en gran medida. Los intereses comerciales han limitado las posibilidades de mejorar la cadena de valor para algunos países productores de cacao como sucede en el continente africano, donde existen cacaos muy buenos, pero su producción se ha orientado para que los volúmenes satisfagan la demanda de la gran industria. Esto crea una representación del cacao africano como carente de personalidad distintiva.

²⁹ Lista actualizada aprobada en la 34ª Sesión Especial del Consejo Internacional del Cacao en diciembre de 2020. Los porcentajes de los países del anexo C se actualizan de acuerdo con las ediciones del CIC.

Los orígenes en la lista del anexo C son una referencia dentro del sector y no una regla que tiene que considerarse en el comercio de cacao fino de aroma. Países africanos como Madagascar, que sí está en el anexo, y Tanzania³⁰ que no lo está y que produce y exporta cacao fino de aroma, demuestran que las actuaciones de los actores dentro del mercado del cacao fino de aroma son diversas, complejas y no subordinadas a los preceptos del poder hegemónico.

3.2.1 Cacao para sabores de “marca” y el cacao para chocolates con sabor y aroma

Por más de doscientos años, la industria del chocolate ha moldeado el gusto de los consumidores gracias a las innovaciones que han permitido la creación de nuevos e innumerables productos que contienen derivados de cacao. Las compañías crearon sus propias fórmulas para obtener sabores artificiales que los consumidores pudieran asociar con sus productos. El desarrollo de nuevas tecnologías les permite minimizar costos de producción, diversificar su oferta y persuadir al consumidor a través de estrategias de mercadotecnia.

Estos fabricantes utilizan cacao *bulk* (a granel) proveniente, en gran parte, de África, en donde, se dice, se cultivan plantas de materiales genéticos muy productivos (Forasteros) pero de calidad organoléptica inferior. Por esa razón, la participación de los países africanos en la producción del cacao fino de aroma es ínfima. No es casualidad que los cacaos Forasteros provenientes de África se consideren de calidad inferior, condenados al mercado de *commodities*. Para los pequeños productores africanos, las posibilidades de insertarse en el mercado del cacao fino de aroma son geopolíticamente negadas (Leissle, 2018).

Respecto a la calidad, puede haber mucha confusión de los consumidores finales que compren una caja de bombones en el supermercado o en alguna de las chocolaterías artesanales en Francia porque no siempre se informa sobre el origen del cacao con que se elaboran sus chocolate, además del desconocimiento sobre los ingredientes que los constituyen; el mercado mundial está saturado de chocolates con aditivos artificiales, saborizantes, grasas añadidas diferentes a la manteca de cacao y con porcentajes mínimos de

³⁰ La empresa Kokoa Kamili, ubicada en Tanzania, es procesadora de cacao verde. Compra directamente a los productores primarios y realiza el proceso de fermentación, secado y comercialización. Marcas europeas como Zart y Kaitxo fabrican barra de chocolate con cacao de Kokoa Kamili.

licor de cacao. Esa es la razón por la que los grandes fabricantes industriales pueden vender a precios bajos para el consumidor final (Boydell, 2018), y en el caso de la chocolatería artesanal, no todos los *chocolatiers* se preocupan por la ética del origen del cacao, es muy probable que muchos de ellos nunca tengan contacto con los productores y que compren chocolate de cobertura en tiendas especializadas, dejando la responsabilidad a la industria de la molienda y procesamiento del cacao.

El oligopolio chocolatero de las compañías más grandes a nivel mundial – Mars, Ferrero, Mondelēz, Meiji, Hershey y Nestlé – ejerce un poder emocional sobre los consumidores causando un efecto “marca” (Leissle, 2018). Pensar en chocolate lleva a la idea preconcebida de productos como Hershey’s kisses, Ferrero Rocher, M&M’s, Carlos V de Nestlé, Toblerone, los surtidos Lindt Lindor, etc. La “marca” refracta el carácter alimentario del chocolate. Un bajo porcentaje en el contenido de cacao es uno de los elementos que da perfil a estos chocolates. No quiere decir que en sí mismos deban de poseer dicha cualidad, sino que la entropía del sistema alimentario los ha convertido en mercancía con valores superfluos del mundo cosmopolita.

Los fabricantes de la industria del chocolate compiten a través de la marca, basan su diferenciación en estrategias de marketing proyectando estilos de vida e ilusiones de temporada (San Valentín, Navidad, Año Nuevo, Halloween). El porcentaje de cacao contenido en estos productos es una fórmula de reconstitución de los granos de cacao que han sido procesados en la molienda para derivarlos en subproductos.

Una de las preocupaciones de la gran industria del chocolate siempre será asegurar las existencias de grandes volúmenes de cacao para la producción en masa de sus productos sabor a chocolate y chocolates reconstituidos a partir de subproductos de cacao. Son productos altamente rentables, asequibles para los consumidores, con larga vida de anaquel gracias a su formulación que sustituye parcialmente el ingrediente principal y se adiciona con otros ingredientes avalados por la comunidad científica (química, farmacéutica y médica) (Meloni y Swinnen, 2016: 276).

La industria ha influido para que organismos internacionales – la Organización Mundial de la Salud (OMS) y la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) – aprueben normas que avalen productos denominados como chocolate,

fabricados a partir de mínimos totales de cacao y otros componentes de tipo alimenticio (aditivos, edulcorantes, colorantes, emulsificantes, otras grasas vegetales, etc.). De esta manera, los estándares privados de calidad utilizados por la industria chocolatera se erigieron como la norma internacional que declara lo que es válido como chocolate y sus derivados. En este sector la norma Codex Stan 87-1981 para el chocolate y productos del chocolate recuperó los criterios mínimos de calidad globalmente aceptados por fabricantes y gobiernos. En el caso de las normas nacionales, la norma mexicana NOM-186-SSA1/SCFI-2013 para cacao, chocolate y productos similares, y derivados del cacao es un ejemplo de armonización con normas internacionales y concertaron de acuerdo con los intereses de las compañías transnacionales en el país.

Los productos industriales que se producen y comercializan bajo la denominación genérica y específica de chocolate son constituidos a partir de otros productos agrupados como factores de composición, éstos son: 1) sólidos de cacao (manteca de cacao y cacao desgrasado), 2) sólidos de leche (grasa butírica y sólidos de leche), y 3) grasas vegetales³¹ diferentes a las del cacao. Además, se permiten otros ingredientes como nueces y frutos secos. La norma mexicana NOM-186-SSA1/SCFI-2013 es un ejemplo que refleja la composición de chocolates de marca (Tabla 2).

TABLA 2. PORCENTAJES DE COMPOSICIÓN M/M BASE SECA

	Manteca de cacao	Cacao desgrasado	Sólidos totales de cacao	Grasa butírica total	Sólidos totales de leche	Sólidos totales de cacao y leche	Otras grasas vegetales
Chocolate semiamargo	≥ 15.6	≥ 14.0	≥ 30.0				≥ 5.0
Chocolate con leche	≥ 20.0	≥ 2.5	≥ 25.0	≥ 2.5	≥ 14.0	≥ 40.0	≥ 5.0

Fuente: NOM-186-SSA1/SCFI-2013.

* Ingredientes opcionales: nueces, saborizantes, fruta deshidratada, licor, mousse, especias, confitería, azúcares, edulcorantes, otros.

³¹ CBE's permitidos en la fabricación de chocolates: aceite de Illipe, aceite de palma, sal, shea, kokum gurgi y hueso de mango.

Por otro lado, los chocolateros en todo el mundo buscan distinguir sus productos para destacar ya sea por la calidad y el origen del cacao o por sus recetas novedosas e incluso excéntricas que pueden hacer del chocolate un producto con alto valor. Desde la gran industria del chocolate hasta el más pequeño chocolatero en alguna ciudad del mundo (Bruselas, Colonia, Zurich, Barcelona y en algunas ciudades de Estados Unidos y América Latina) donde la cultura del chocolate se vincula a su historia, requieren de estrategias más allá de la marca para adentrarse en distintos nichos de mercado diferenciados. El cacao fino de aroma brinda esa oportunidad para producir chocolates de alta gama o de calidad superior a los chocolates baratos de consumo masivo.

El cacao fino de aroma se utiliza en la elaboración de chocolates de especialidad, artesanales, premium, gourmet, de origen, *bean to bar* y toda una gama de chocolates de autor. Estos chocolates tienen doble personalidad; el carácter del territorio de origen del cacao y el carácter de su creador en alguna singular fábrica o taller chocolatero. La composición de estos chocolates parte de utilizar los granos de cacao y transformarlos a través de un proceso personalizado, son resultado de la alquimia perfectamente lograda por el chocolatero que previamente analiza el potencial de sabores y aromas de cada lote de granos de cacao que transformará para hacer ajustes a cada fase de la fabricación de chocolates.

Los países de Latinoamérica, en su calidad de países de origen, han tenido una participación significativa en la producción de cacao fino de aroma. De esta manera, el mercado de cacao fino de aroma se ha configurado al margen del mercado del cacao convencional, promoviendo la reincorporación de los valores sociales que le despojaron en el proceso de “desanclaje” territorial del cacao.

De acuerdo con los últimos datos registrados por la Organización Internacional del Cacao, el 12% de las exportaciones mundiales son de cacao fino de aroma. América Latina participa con el 90% de las exportaciones (ICCO, 2021). La diferenciación comercial del cacao a nivel internacional es el reclamo de los países productores, especialmente de América Latina, para que se reconozca la diversidad genética de los diferentes orígenes de cacao que estos países han preservado y mejorado gracias al trabajo de generaciones de cultivadores.

Ese 90% del cacao fino de aroma que circula en el mercado internacional es transformado en miles de talleres de pequeñas y medianas empresas en todo el mundo que elaboran una gama de incalculables tipos de chocolates para el consumo directo, incluso, para producir insumos de especialidad como la empresa colombiana Luker Chocolate o Conexión Chocolate en Ecuador que incluyen bloques de chocolate de cobertura, discos de cobertura, nibs, manteca de cacao, etc., diferenciados todos por orígenes. Las barras de chocolate de origen comienzan a tener mayor demanda en el mercado aunque sigue siendo un nicho muy pequeño. Desde una apreciación particular, este nicho de los chocolates de barra muestra gran interés en afirmar las cualidades de origen, que además sea trazable, dando lugar a las famosas denominaciones como *bean to bar*, *tree to bar*, *farm to bar* que tienen la buena intención de reconocer cierta apropiación por parte de los productores primarios del bien productivo y del valor económico que resulta de la producción de chocolates.

A diferencia de los chocolates de consumo masivo que se insertan en los canales de la gran distribución, los canales de comercialización de los chocolates de especialidad suelen ser de proximidad o con el mínimo de intermediarios; los espacios comerciales pueden ser tiendas exclusivas de productos de distinción, como las llamadas *concept store*, las ferias y exposiciones, tiendas especializadas en chocolates o a través de espacios virtuales como Facebook, páginas web de empresa o tiendas virtuales especializadas como Vive Chocolate³², un club mexicano de marcas nacionales de chocolates que se pueden recibir mensualmente al pagar una membresía.

La oferta y demanda de estos chocolates reposa en patrones alimentarios éticos y estéticos. En esencia, se trata del mismo producto, un *Theobroma cacao* L. En el mercado internacional todo el cacao se fermenta, lo que, técnicamente, no hace una diferencia. Los estudios y avances científicos han contribuido a descartar clasificaciones antiguas del cacao y a reconocer la diferencia en la diversidad genética. Pero a los grandes fabricantes no les interesa reconocer esa diversidad en la red de abastecimiento para sus chocolates y golosinas, es decir, su interés está en el flujo eficiente de la mercancía para obtener la máxima ganancia en función de mayor volumen procesado, menor costo y disponibilidad de los granos de cacao

³² <https://vivechocolate.com/>

en todo momento. La naturaleza de la clasificación del cacao en el CIC es comercial y eso explica un destino diferente de transformación y consumo. El cacao convencional proviene de ningún lugar; se borra el origen y la diversidad del cacao de las plantaciones y se homogeniza en las fábricas. Por el contrario, el cacao fino de aroma proviene de algún lugar, entra a una cadena de suministro corta y específica y el origen al igual que cada una de sus cualidades particulares se expresarán gracias a los procesos de cada chocolatero.

3.3 El debate internacional sobre la calidad “cacao fino de aroma”

La configuración de la calidad de cacao fino de aroma es tan compleja que ninguna de las ediciones del Convenio Internacional del Cacao (1972, 1975, 1980, 1986, 1993, 2001, 2010), hace un intento por describir qué es un cacao fino de aroma. El CIC únicamente señala las pautas a considerar para su comercio en el mercado internacional. Después de cincuenta años de haber establecido esta clasificación en el convenio la definición sugerida por la ICCO sigue siendo ambigua y sin límites realmente claros, a pesar de su última aportación donde incluye el *terroir* como un elemento clave en la calidad y dejar de lado la clasificación antigua de variedades Criollos, Forasteros y Trinitarios.

La Organización Internacional del Cacao afirma que:

No existe un único criterio universalmente aceptado que pueda adoptarse como base para determinar [evaluar] si el cacao de un origen determinado debe clasificarse o no como cacao fino o de aroma. Por lo general, se utiliza una combinación de criterios para evaluar la calidad del cacao fino de aroma. Estos incluyen el origen genético del material de siembra, las características morfológicas de la planta, las características de sabor de los granos de cacao producidos, las características químicas de los granos de cacao, el grado de fermentación, secado, la acidez, los sabores apagados, el porcentaje de moho interno, la infestación de insectos y el porcentaje de impurezas (ICCO, 2021).

El Centro de Investigación de la Universidad de las Indias Occidentales en Trinidad y Tobago ha realizado estudios para saber si se puede definir un efecto de *terroir* en el cacao. Encontró que no está determinado totalmente por las condiciones del suelo o el clima, sino que intervienen los microorganismos presentes en el ambiente del lugar; es lo que está en las

plantas y en las manos de las personas involucradas en el proceso, quienes habitan el territorio. Entonces, el cacao sufre una fermentación espontánea, no se le transmite o inocula algún componente externo. Los resultados de estas investigaciones añaden un elemento más a la configuración de la calidad del cacao al afirmar que si bien la genética de los granos es clave, no lo es todo. Los microorganismos en el ambiente participan en el proceso de fermentación y contribuyen al desarrollo de los sabores y aromas del cacao (Sukha et al., 2014).

Entonces, las consideraciones para definir un cacao fino de aroma parten de las particularidades del origen. El *terroir* se convierte en una categoría conceptual para analizar las relaciones entre los parámetros objetivos y los parámetros de naturaleza subjetiva. A su vez, dichos parámetros son puestos en valor en un espacio social de relaciones entre los productores de cacao, los compradores, las instituciones y agentes extraterritoriales, quienes van configurando la calidad en función de mercados específicos o nichos. Es decir, la valoración de lo que hace al cacao fino de aroma, la forma de alcanzar dicha calidad y lo que se considera o no cacao fino de aroma depende de las lógicas e intereses de los actores. Sobre el *terroir*, Gómez et al. (2021) señalan que:

Los límites son fijos, las diferencias en la constitución del *terroir* entre regiones obedecen a distintas historias de la propiedad de la tierra y de las relaciones de clase que se consolidan en el tiempo. Estos se destacan por su vocación para la producción especializada de bienes con atributos del lugar y de la comunidad de donde son originarios. Dichos atributos, por demás, articulan convenciones de autenticidad y calidad (Gómez et al., 2021: 370).

El cacao fino de aroma se relaciona con una serie de atributos intrínsecos y de procesos para obtener un producto distintivo. Este mercado enmarca una serie de valores sociales en una narrativa que involucra biodiversidad, protección de los ecosistemas, contrastes culturales, prácticas locales, historia y formas de vida. Pero esta narrativa no siempre es conciliable en todos los aspectos con intereses comerciales de los agentes económicos. Si se analizan por separado las cadenas de suministro de este mercado, será posible identificar sus particularidades y condiciones comerciales que se establecieron previamente entre productores y consumidores. Una de las condiciones más importantes es la genética. Ésta se

ha convertido en el punto de inflexión del cacao fino de aroma, no sólo porque se obtienen sabores y aromas diferenciado que evocan el *terroir*, sino por lo complejo y costoso que puede llegar a ser el proceso de fermentación.

[La complejidad] que tiene por ejemplo el cacao del Soconusco es la diversidad y eso no lo tiene Tabasco. Es bueno y es malo. Es bueno porque el cacao tiene mucho sabor, y es malo porque es un cacao difícil de fermentar. Cuando se hace una prueba de corte del cacao del Soconusco, se obtiene todos los colores. Se puede encontrar desde un cacao totalmente blanco hasta un cacao totalmente púrpura. En Tabasco, es más homogéneo, tienes más púrpura. En el Soconusco tienes Trinitarios, Forasteros y Criollos, a veces mezclados en un cajón, pero si se fermenta eso, se obtendrá cacaos sobre fermentados y otros sin fermentar. Entonces, en términos de genética, hay que agruparlo por cajones (entrevista a comercializadora Euro-American, 23 de agosto del 2021).

3.4 Una mirada al comercio internacional del cacao fino de aroma: casa Daarnhouwer

Una de las casas comerciales más importantes en Europa es Daarnhouwer fundada en 1908. Al principio solo importaba cacao. Después de la Segunda Guerra Mundial, se fueron incorporando otros *agrocommodities* como café y nuez de la India. Ha sido innovadora por ser una compañía bastante pequeña, que se adapta a cambios y a las necesidades del mercado. Importa cacao a Ámsterdam, donde tiene la bodega, y lo vende a chocolateros de Europa, USA, Japón, Corea, Sudáfrica, El Caribe, Australia, etc. (Daarnhouwer, 2021a). En su catálogo, tiene alrededor de 80 tipos y mezclas de cacao para diferentes tipos de clientes; sus clientes más recurrentes son la mediana y pequeña empresa chocolatera y los pequeños especializados en *bean to bar*. Los inventarios los basa en las necesidades de sus clientes y apuesta a nuevos orígenes de cacao (Daarnhouwer, 2021b).

Los clientes de Daarnhouwer compran bajos volúmenes de cacao que van de una a diez toneladas. Un ejemplo es el chocolatero Bonnat que compra cinco toneladas al año, a veces un poco más. Sus compradores siempre buscan sabor en los diferentes orígenes, pero también buscan historia, un contexto interesante de las prácticas productivas, que sea amigables con el ambiente y, además, quieren asegurarse de la trazabilidad del cacao. Esto demuestra los

matices del mercado internacional del cacao en general y del mercado del cacao fino de aroma en particular.

Las nociones de calidad que dentro del mercado asumen los productores primarios provienen de una relación dialéctica con los intereses políticos, económicos y sociales que existen entre los compradores, los gobiernos y organismos internacionales. De cara a sus preocupaciones por agenciar su espacio productivo, deben sujetarse a esquemas públicos y privados de regulación que vienen acompañados de estrategias de desarrollo implementadas por agencias de cooperación y organizaciones no gubernamentales desde un espacio totalmente ajeno a la realidad cotidiana de los pueblos cultivadores. Las certificaciones de sostenibilidad y de comercio justo como Rainforest Alliance, Orgánico, Fair Trade, y los programas de suministro sostenible como Plan Cacao de Nestlé o Cacao Trace de Puratos transfieren la responsabilidad a los productores primarios y los saturan con las exigencias que condicionan la prima sobre el precio.

Las certificaciones de calidad pueden ser un gasto innecesario para los pequeños productores dentro de este mercado. En el caso de las cooperativas grandes podría ser más factible si el cliente se los exige. También para las empresas procesadoras de cacao verde que manejan mayores volúmenes de cacao fino de aroma, la certificación puede representar relaciones comerciales con clientes grandes y consolidados.

A los chocolateros pequeños no les interesa mucho la certificación porque ellos conocen exactamente de donde viene el cacao y su calidad, para ellos eso tiene más valor que una certificación. Las certificaciones son pedidas por un 20% de nuestros clientes *bean to bar*. Está muy determinado por país, por ejemplo, a los franceses les interesa muchísimo más la calidad, la historia y el sabor más que una certificación. A los alemanes y suizos, si les interesa mucho la certificación. La idiosincrasia se ve reflejada en los hábitos de compra de cada país consumidor. Los españoles y portugueses también se fijan mucho con el sabor (Daarnhouwer, 2021b).

Para la especialista de Daarnhouwer, la idiosincrasia se refleja en los hábitos de compra de los países consumidores. Otro aspecto tiene que ver con la afinidad histórica que manifiestan inconscientemente o quizás consciente con los países productores; es el caso de españoles que les encanta el cacao mexicano y latinoamericano, a los franceses les encanta el cacao de

Vietnam o de Costa de Marfil, y los portugueses están interesados en Sao Tomé y en el cacao de Brasil (Daarnhouwer, 2021b). Todos estos países tuvieron un papel importante en la distribución de la genética del cacao y es curioso ver que las afinidades con los países colonizados, hoy en día, sean consideraciones importantes en las decisiones de compra de los chocolateros.

3.4.1 Origen, trazabilidad, calidad y precio

Existe mucha desinformación sobre el origen del cacao y los procesos y eso es una limitación para contribuir a mejorar los ingresos de los productores primarios. Tanto los consumidores como muchos chocolateros tienen una idea muy cuadrada sobre la manera en que se produce el cacao. Los chocolateros bien informados también se preocupan en informar a sus clientes para que tomen en cuenta los diversos factores que justifican los precios altos que pagan por los chocolates de origen o de especialidad.

El cacao fino de aroma puede tener muchas subcategorías porque se trata de diferentes orígenes, diferentes tipos de cacao, con diferentes genéticas, distinta fermentación y por lo tanto diferentes perfiles de sabor y aroma. La trazabilidad es importante, saber quién produce y la manera cómo se produce. Sin embargo, en este mercado fino de aroma, la diversidad incluso dificulta a cada chocolatero obtener un producto cien por ciento trazable. En este sentido, las casas comerciales y los importadores son necesarios para el suministro del cacao fino de aroma (Daarnhouwer, 2021b).

Es difícil que se pueda conciliar la biología del cacao y el mercado. Existe todavía un mercado que habla de Criollo, Forastero y Trinitario, no comprenden mucho de cómo funciona la genética del cacao. Muchos quieren un cacao criollo puro y endémico, pero en realidad no hay un cacao criollo cien por ciento puro porque la misma naturaleza reproductiva del cacao no lo permite (Daarnhouwer, 2021b), y por eso el interés de diseñar sistemas productivos monovarietales para controlar la variabilidad del sabor y controlar los procesos de postcosecha. Sin embargo, en las parcelas donde existe variabilidad entre los tipos de cacao pueden seguirse protocolos importantes para aprovechar los potenciales de sabor en esa diversidad, que además tienen mucho que ver con la trazabilidad.

Tiene también qué ver con la manera de cómo se produce, porque si es un cacao que se junta de diferentes productores individuales difícilmente se puede hablar de cacao fino de aroma. Pero si es una cooperativa que hace la fermentación centralmente, claro que pueden tener buen producto, porque la genética que comparten estos productores es muy similar y al final los porcentajes son muy similares en la mezcla (Daarnhouwer, 2021b).

En términos de precio, la tonelada de cacao fino de aroma oscila entre los USD3.000 y USD10.000 (Vignati y Gómez, 2020). Los precios que maneja Daarnhouwer de los cacaos considerados como “buenos”, algunos con certificaciones de producción sostenible, orgánica o de comercio justo, dentro de los finos de aroma están en un rango de cuatro a siete dólares el kilogramo. Los microlotes también pueden alcanzar precios altos. En el caso de los cacaos con denominación de origen como el cacao Chuao en Venezuela, los precios superiores de hasta once dólares que se pagaban han sido afectados porque las variedades cultivadas dentro de la península de Chuao ahora se cultivan en otras zonas cercanas, entonces, referirse a cacao Chuao no es necesariamente cacao cultivado bajo las condiciones particulares de la península (Daarnhouwer, 2021b).

El top de los diamantes del cacao se vende entre diez a doce dólares el kilogramo, lo más caro que se conoce proviene de México. Hace años el cacao de finca La Joya en Tabasco, era muy exclusivo, el Carmelo Blanco. En ese entonces, ya se vendía desde la finca hasta en doce dólares el kilogramo. Todo mundo pensó que si cultivaban esa variedad les pagarían lo mismo, pero comenzó a aumentar la oferta y su valor disminuyó, sobre todo por la calidad que ofrecían los nuevos productores (Daarnhouwer, 2021b).

Cuando el cacao de cierto origen es utilizado por chocolateros famosos, de un momento a otro todos quieren tenerlo en su lista de orígenes. Eso sucedió con el cacao de finca La Rioja del Soconusco. Por muchos años en Daarnhouwer se buscó venderlo y promocionarlo entre todos sus clientes sin obtener mucho éxito; los clientes se mostraban interesados, pero les parecía un cacao demasiado caro y optaban por cacaos no tan caros. Desde que el famoso chocolatero español Jordi Roca de Casa Girona decidió trabajar con cacao mexicano de finca La Rioja, incrementó la demanda, pero su inventario no es suficiente. El precio que los

clientes están dispuestos a pagar está determinado por el nicho de mercado que abarcan los chocolateros dentro de este segmento de los chocolates con cacao fino de aroma, y también por las aspiraciones de alcanzar un nivel exclusivo como chocolatero, entre otros.

Son muchos los factores que intervienen al momento de escoger un cacao; el mercado del chocolate es difícil porque es un mundo muy competitivo. Los consumidores promedio, consideran el chocolate como una golosina y no como un producto de *terroir*. La industria de los chocolates baratos ha tenido mucho que ver con que no se reconozca como un producto que puede ser de alta calidad como sucede con los vinos o con los quesos (entrevista a productor de cacao fino de aroma en el Soconusco, Chiapas, México, 20-marzo-2021).

3.5 Los intereses transnacionales detrás de la calidad del cacao fino de aroma

El mercado mundial del cacao es infinitamente diverso como lo es la riqueza genética del cacao. La industria chocolatera, por muchos años, ha intervenido en el desarrollo de clones de cacao con potencial agronómico y con características específicas para sus productos. A pesar de que las grandes corporaciones transnacionales utilizan cacao convencional para sus productos, también tienen disponibles diferentes tipos de cacao de calidad diferenciada para sus productos de alta gama (Williams y Eber, 2012). Invierten en investigaciones para desarrollar variedades con ciertos perfiles dentro de los que pudieran ser considerados finos de aroma porque quieren tenerlos disponibles para el momento en que lo necesiten.

Las corporaciones más poderosas financian proyectos dentro del mercado de cacao fino de aroma y participan en la elaboración de criterios de calidad. Por ejemplo, el Cocoa of Excellence (COEX)³³ – a partir de este 2023 cambió su nombre a Cacao of Excellence –, es

³³ El COE es un concurso donde se convoca a diferentes países productores a participar con muestras de cacao. Se utiliza el reporte de exportaciones que publica la ICCO como un indicador para determinar cuántas muestras pueden entrar y se brinda acompañamiento a cada participante durante el proceso del concurso.

El proceso del concurso involucra varias etapas: 1) Se establece el comité de organización nacional del país de los productores participantes; 2) se recibe la muestra de 5kg de cacao en grano fermentado y seco; 3) se reciben las muestras en la alianza de Bioversity International y del Centro Internacional de Agricultura Tropical en Roma y se le asigna un código; 4) se evalúa la calidad física y sensorial; 5) se procesa en licor de ahí se hace una evaluación sensorial por el comité técnico; 6) se analizan los datos y se seleccionan los 50 mejores; 7) se

uno de los proyectos patrocinado por Barry Callebaut y Olam. Su interés se apoya en la identificación de materiales genéticos que les podrían ser útiles en el futuro. Además, las empresas necesitan lavar su imagen mediante la responsabilidad social. Detrás de las buenas intenciones hay un beneficio para estas compañías.

A partir del desmantelamiento de sus instituciones, los países productores dejaron que el mercado actuara a través de la libre competencia. Por lo tanto, la participación en asociaciones público-privadas ha significado para los productores primarios un mecanismo que salvaguarde sus propios intereses productivos y comerciales, les ha permitido mejorar sus procesos y crear nichos de mercado.

A veces, no se puede pelear con las empresas grandes, debe de haber un cambio, pero es a nivel mundial, más allá del sector del cacao [porque el problema] es mucho más amplio. Muchos institutos de investigación tienen mucho menos fondo, entonces, ¿Cómo seguir trabajando si no nos unimos a las grandes empresas? También puede ser que tengan fondos que tienen que gastar y que se nos hace mucho dinero, pero para ellos es poco. Ellos tienen que marcar algún indicador de que están contribuyendo con algo, para después decir que apoyan tal iniciativa (COEX, 2021).

Los grandes jugadores del sector chocolatero tienen estrategias que les permite colocarse en todas las posiciones. Aunque puede pensarse que sus intereses están fuera del mercado del cacao fino de aroma, la realidad es que responden a una tendencia creciente de consumo de chocolates finos y especiales que lleva a la industria a buscar estrategias para colocarse en nichos de mercado de calidad específica como el de los chocolates de origen que destacan por perfiles superiores en sabor y aroma. Por lo que a través de una red coordinada de

procesa en chocolate y se hace otra evaluación; 8) se analizan los datos y se otorgan premios de oro, plata y bronce; 8) se entregan informes de retroalimentación a los productores.

El productor puede beneficiarse del concurso si es seleccionado dentro de los 50 mejores cacaos del mundo. Se publican sus datos, y se hacen chocolates de todo el cacao que entregó en el concurso, se expone el chocolate y los datos del productor. Se promueve el cacao de los 50 ganadores por un periodo de dos años, ya que el concurso es bianual. El concurso es una plataforma o red de intercambio para que los productores tengan acceso a mercados y acceso a capacitaciones (<https://www.cacaoofexcellence.org/>).

suministro se instalan en territorios como el Soconusco, que destacan por la calidad de su cacao, el prestigio y su historia.

3.6 Hacia la normalización del cacao fino de aroma: los ISCQF

Con la idea de llegar a un consenso sobre los criterios para determinar qué sí o qué no debe considerarse como cacao fino de aroma surgen los Estándares Internacionales para la Evaluación de la Calidad y el Sabor del Cacao (ISCQF por sus siglas en inglés). Son una propuesta pronunciada por la Fundación Mundial del Cacao (WCF, por sus siglas en inglés)³⁴ en la 26° Reunión de la Fundación y Feria Comercial de Sostenibilidad del Cacao en octubre de 2014 en Copenhague, Dinamarca (WCF, 2014). En 2015, la WCF solicitó al programa COEX que coordinara los trabajos para el desarrollo de los estándares, y así, se presentó la primera propuesta del Dr. Darín Sukha del Centro de Investigación del Cacao de la Universidad de las Indias de Trinidad y Tobago, “Elementos de un acuerdo internacional armonizado: estándar para la evaluación de la calidad y el sabor del cacao”. En 2018, se formalizó el grupo de trabajo integrado múltiples partes interesadas coordinado por la alianza entre Bioversity International y el Centro Internacional de Agricultura Tropical (CIAT). Parte de los trabajos han sido financiados por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) (ISCQF, 2021).

Los ISCQF pretenden establecer los criterios que definen y delimitan el cacao de alta calidad en términos organolépticos. Podrían considerarse como el fin de las discrepancias que han dado origen al debate alrededor de la definición del cacao fino de aroma. Por otro lado, la aparición de estos implica la reconfiguración de la gobernanza de la calidad de la cadena internacional de valor del cacao.

Lo que se quiere es estandarizar la manera de cómo se va a decir de qué calidad es un cacao u otro. No se busca afectar negativamente a los productores, que ya tienen tantos retos y trabajo por hacer. Esa es nuestra visión, pero no sabemos [cuál sería la

³⁴ Fundada en 1995 por la Asociación de Fabricantes de Chocolate (CMA, por sus siglas en inglés). Integra a proveedores de insumos a nivel de finca, instituciones financieras, procesadores de cacao, fabricantes de chocolate, cooperativas de agricultores, empresas comercializadoras de cacao, puertos, empresas de almacenamiento y minoristas. Entre sus miembros se encuentran: Barry Callebaut, Blommer Chocolate Company, Ecom, Ferrero, Godiva, Guittard, Hersheys, Luker Chocolate, Mars Wrigley, Meiji, Mondelez, Nestlé, Puratos, Ritter Sport, Starbucks Coffee, Unilever, Valrhona, Lindt and Sprüngle, Olam Food Ingredients (OFI), etc. (<https://www.worldcocoaafoundation.org/about-wcf/members/>).

estrategia para que se implemente sin afectarles]. Lo que estamos haciendo es que el sector se ponga de acuerdo en los métodos (COEX, 16 de julio de 2021).

A pesar de la intención de los ISCQF de reconocer la calidad de los orígenes, y de mejorar la posición de los productores primarios en las negociaciones, su implementación podría acrecentar las desigualdades al tomar un sentido limitante y excluyente. Se rompería la confianza en las relaciones comerciales; la calidad que hasta ahora ha sido evaluada de acuerdo con los protocolos y criterios establecidos entre los productores y los compradores, y en función a sus propias interpretaciones de la calidad, sería evaluada por un ente externo, para el caso de las organizaciones o asociaciones de productores que no cuenten con un laboratorio propio.

Los ISCQF como una herramienta comercial se perfilan a manera de indicadores, medibles y objetivos que brindarían información sobre las posibilidades de obtener una renta mayor de diferenciación, si fuera el caso, a quienes ostenten un certificado de calidad de los lotes de cacao a comerciar.

CAPÍTULO 4. LA CACAOCULTURA EN EL SOCONUSCO: DEJOS DE LA DESREGULACIÓN DEL SECTOR

El cacao en México es símbolo de riqueza cultural. Los territorios guardianes de este alimento viven constantes amenazas que comprometen su supervivencia. A partir de la desregulación del sector se abandonaron las políticas de Estado dirigidas a la producción y comercio del cacao. La reconfiguración del sector comprendió la consolidación de los circuitos de comercio local y regional, paralelamente, se fortaleció la agroindustria nacional en manos de los medianos y grandes finqueros.

En la década del 2000, las transnacionales más importantes de la industria del chocolate iniciaron su estrategia de calidad total en las cadenas de suministro a través de redes de productores primarios para asegurar su proveeduría. Desde entonces se ha generado una dinámica de plantaciones comerciales de cacao en la región que podría tener consecuencias a largo plazo sobre la diversidad de los ecosistemas en general y sobre la diversidad de genotipos de cacao en específico.

En este capítulo se presentan el estado actual de la producción del cacao en México configuración del mercado regional en el Soconusco. Frente a éste, ciertos actores locales generan procesos de diferenciación. Por otro lado, algunos productores primarios del Soconusco forman parte de esquemas de proveeduría a través de proyectos de renovación de las plantaciones que prometen altos rendimientos. De esta manera, la empresa Agroindustrias Unidas de Cacao S. A de C. V. garantiza el abasto de cacao con la calidad requerida por la industria chocolatera.

En el primer apartado se presenta una breve cronología sobre la regulación de la producción y el comercio del cacao a nivel nacional y su impacto en la región. En el segundo apartado se aporta información estadística de la producción de cacao en las principales regiones productoras de cacao. El tercer apartado analiza la dinámica regional de la comercialización del cacao del Soconusco en sus principales mercados. Se enfatiza la presencia de AMCO en la región

4.1 Periodo de regulación en el sector cacaotero

El auge organizativo del sector cacaotero en México de la década de 1960 y 1970 decayó a partir de la rígida regulación de la Comisión Nacional de Productores de Cacao y por las fallas en la administración de las Uniones Estatales de Productores de Cacao. El resultado ha sido un sector desarticulado y la ausencia de un organismo eficiente que coordine la actividad cacaotera.

La Unión Nacional de Productores de Cacao (UNPC) fue creada en 1961 y, hasta la fecha, opera con una estructura debilitada. Desde el inicio, estuvo integrada por tres Uniones Agrícolas Regionales (Comalcalco, Centro-Sierra y Chontalpa), mismas que agrupaban 26 asociaciones agrícolas locales de productores y diez centros de acopio, distribuidos dentro de la zona de producción. Otra organización importante que fue desmantelada es la Unión Estatal de Productores de Cacao de Chiapas (UEPCCH), creada en 1976 (Ramírez, 2007). Ambas tenían una organización vertical desde la producción primaria, el beneficio, la industrialización y la comercialización (Carrasco y Ramírez, 1992).

El papel de las dos uniones estatales fue importante en la industrialización del cacao. La UNPC creó la Industrializadora de Cacao de Tabasco, S.A. (Incatabsa) y la UEPCCH procesaba los granos a través de Cacaos Finos de Chiapas, S.A (Cafchia). Alcanzaron un porcentaje de procesamiento de cacao de 30.4% del total procesado en el país en el último ciclo de la década de 1980. Las procesadoras elaboraban pasta de cacao y subproductos, entre ellos, manteca, cocoa y algunos chocolates (Spíndola, 1987; Carrasco y Ramírez, 1992).

El periodo de desarrollo de las organizaciones de productores fue parte de la *Etapas Doradas* del cacao mexicano, caracterizada por precios elevados del cacao en el mercado internacional, lo que motivó a los productores a orientarse hacia la exportación. Para los industriales del chocolate, era un hecho desfavorable y, en ese momento, buscaron una estrategia para incentivar la producción interna y acaparar el mercado del cacao nacional (González y Amaya, 2005). Así, en 1973, se creó la Comisión Nacional del Cacao (CONADECA), un organismo dependiente de la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial (SECOFI) para regular la comercialización del cacao y “mediar” las relaciones entre las organizaciones de productores y la industria chocolatera (Carrasco y Ramírez, 1999). En ese momento, se gestaban las renegociaciones para el segundo Convenio

Internacional del Cacao al cual México se adhirió el 31 de octubre de 1975. Fue la CONADECA el organismo oficial encargado de emitir los certificados de contribución del país a la reserva de estabilización estipulada en dicho convenio (Spíndola, 1987).

Entre las atribuciones generales de la CONADECA, estaban promover la investigación, la asistencia técnica y la organización de los productores. La comercialización era regulada a través del Comité de Comercialización del Cacao de la comisión, la cual estaba integrada por: la UNPC, la UEPCCH, la Asociación Nacional de Fabricantes de Chocolates, Dulces y Similares, la Secretaría de Agricultura y Recursos Hidráulicos, la Contraloría General de la Federación y representantes de los gobiernos de Tabasco y Chiapas (Carrasco y Ramírez, 1999).

Los industriales presionaron por la regulación del comercio del cacao porque entre sus fines, estaba desaparecer la figura de los Comisionistas y Exportadores Mexicanos S.A quienes tenían el control de las exportaciones y generaban el desabasto de cacao en el mercado interno, sobre todo cuando las condiciones del mercado internacional eran óptimas (Spíndola, 1987); por ejemplo, en 1972, el 67% de la producción de las organizaciones se destinó para la exportación (Carrasco y Ramírez, 1999). Otro asunto de interés para las empresas chocolateras era obtener granos de calidad, entonces, la CONADECA creó fermentadoras y capacitó a los productores para lograr la calidad que la industria necesitaba (Spíndola, 1987).

La función principal de la CONADECA fue aplicar una política de comercialización que dio prioridad a satisfacer la demanda de materia prima de la industria nacional y a la regulación de las exportaciones, ya que las organizaciones sólo podían exportar los excedentes (Carrasco y Ramírez, 1992). En contraste, los fabricantes nacionales no tuvieron al frente un ente que arbitrara los precios, muchas veces elevados de los semielaborados o productos terminados para el consumidor final. Ese enorme aparato regulador tuvo mucho poder sobre los cultivadores, su estructura estaba articulada a manera de dejar pocos espacios a la participación de la base productiva. La CONADECA “controló desde los viveros, los materiales genéticos, los insumos, los equipos y refacciones, incluso, los árboles de sombra (frutales y maderables) para establecer los sistemas de producción” (Spíndola, 1987). Para llegar a los productores, la CONADECA operó a través de las uniones estatales, que a su vez coordinaban a las asociaciones locales.

La CONADECA tuvo prácticamente todo el control sobre la producción y el comercio de los granos; una vez concentrado el cacao en las bodegas de las uniones y asociaciones, se seleccionaban los granos y dependiendo de la calidad, era su destino final (industria nacional, bodegas de distribución de la CONADECA o para la exportación). Contaba con bodegas de almacenamiento y distribución en la Ciudad de México, Oaxaca, Puebla, Mérida, Tuxtla Gutiérrez y otros lugares de Occidente. Sus principales compradores eran La Azteca, Larin, Esgonher, Nestlé, Industrias Tizayuca, Chocolates Anahuac, Transformadora de Cacao, Ricolino, Industrias Soconusco, La Esperanza, La Corona y De San Cacao (Spíndola, 1987).

Por siete años se mantuvieron los precios medios nacionales inferiores a los del mercado internacional. La estrategia de regulación para el abasto interno imposibilitó el desarrollo de las capacidades empresariales de las organizaciones, ya que las industrializadoras de las Uniones de los Estados primero tenían que abastecer a la industria chocolatera con cacao en grano para después procesar el excedente, eso significó operar por debajo de su capacidad instalada, por lo tanto, quedaron fuera de la competencia (Carrasco y Ramírez, 1992). Además, el incremento del volumen de producción debido al aumento de superficie sembrada tuvo un desfase conocido como *tiempo de demora de respuesta*, es decir, se dio cuando el mercado externo era desfavorable por la sobreproducción de cacao de África (González, 2005).

Después de 16 años de funcionamiento de la CONADECA, vino su desmantelamiento como la antesala del Tratado Trilateral de Libre Comercio (TLC) que entraría en vigor en 1994. México se encontraba en un proceso de desregulación, “el sector cacaotero entra en una etapa de libre concurrencia en un mercado abierto a la libre importación y exportación del cacao y sus derivados” (Carrasco y Ramírez, 1992). A pesar del TLC, se siguieron manteniendo ciertas medidas arancelarias y no arancelarias. Entre las no arancelarias, la que más preocupaba era la vigilancia de la no introducción de plantas de cacao del extranjero, ya que la Moniliasis aún no llegaba a México. Por lo tanto, la entrada de cacao se permitió solamente de países que no presentaban casos de la enfermedad: Papúa Nueva Guinea, Indonesia, Malasia, Haití y Guatemala (Carrasco y Ramírez, 1992).

En la etapa de desregulación, el cacao africano ya inundaba el mercado con precios bajos. En México, la balanza comercial sufrió un cambio drástico inclinándose hacia la importación

tanto de cacao en grano como en semi-elaborados y productos finales. Los industriales, quienes impulsaron la regulación del mercado doméstico para abastecerse de cacao a precios convenientes, dieron la espalda a la producción mexicana para tomar ventaja de los precios internacionales.

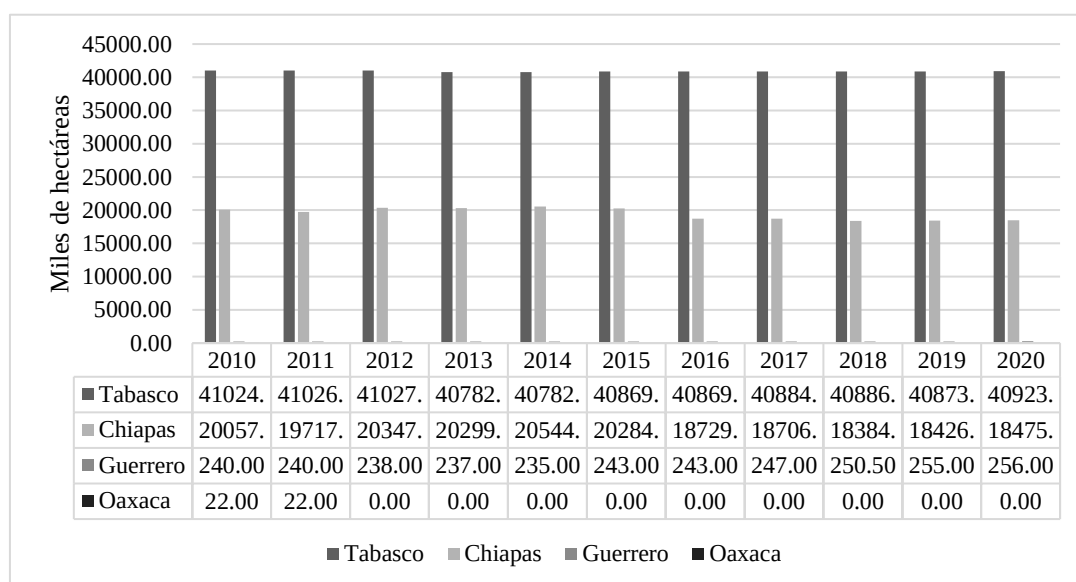
Fue imposible que la estructura organizativa pudiera sobrevivir a la apertura comercial, ya que, desde el control de la CONADECA, se percibía la ineficiencia en sus operaciones. Aunque para el Estado mexicano las organizaciones de productores de cacao estaban listas para la libre competencia³⁵, estas sufrieron asfixia debido a fallas en la administración y malos manejos por parte de sus dirigentes, principalmente la UNPC, organización que mantuvo gran dependencia de créditos bancarios para el acopio, beneficio y comercialización, no supo coordinar un sistema de beneficio y comercialización adecuado, y desvió fondos para fines políticos (Carrasco y Ramírez, 1992).

4.2 Producción y comercio del cacao en México

De acuerdo con datos del Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera (SIAP), los estados que reflejan la producción nacional son Tabasco, Chiapas y Guerrero, misma que al cierre agrícola 2020 fue de 29,457.19 toneladas en una superficie sembrada de 59, 655.16 hectáreas. El valor total de dicha producción fue de \$1,191,956.93 pesos con un precio medio rural (PMR) de \$40,503.12 pesos la tonelada (SIAP, 2021). Desde el año 2010 tanto la superficie sembrada de cacao y la producción no han tenido variaciones significativas como se muestran en las siguientes gráficas.

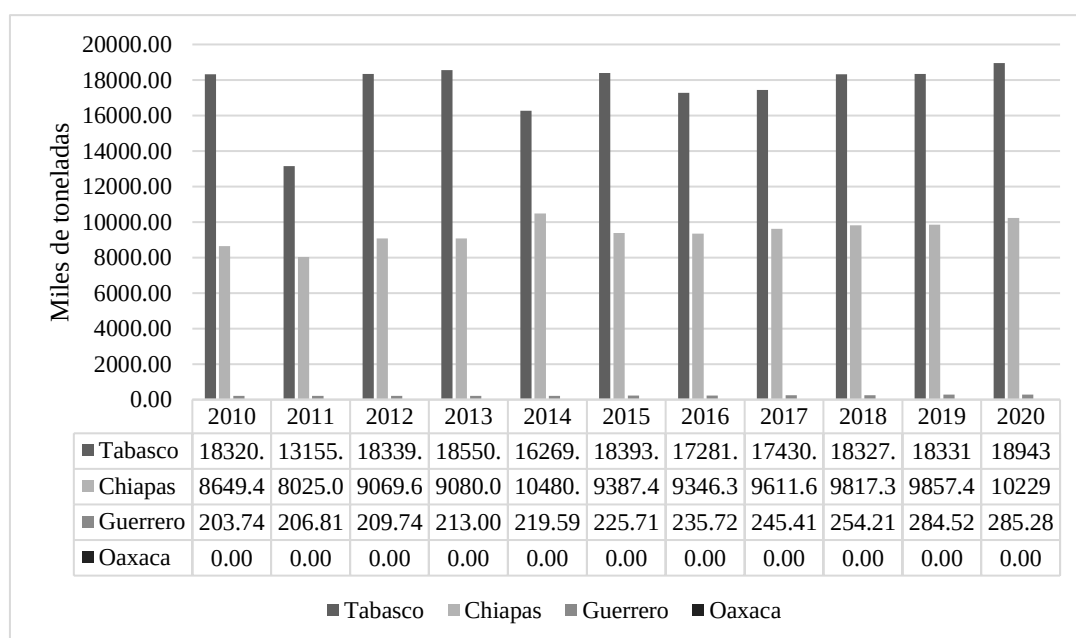
³⁵ Las consideraciones del decreto de 1990 ordenaron la extinción y liquidación de la Comisión Nacional del Cacao, expresando que las organizaciones de productores de cacao ya eran capaces de asumir la operación, industrialización y comercialización del grano (Diario Oficial de la Federación, 10 de enero de 1990).

GRÁFICA 3 SUPERFICIE SEMBRADA (HA) EN EL PERIODO 2010-2020



Fuente: Elaboración propia con base en datos del SIAP, 2021.

GRÁFICA 4 PRODUCCIÓN (TON) DE CACAO EN EL PERIODO 2010-2020



Fuente: Elaboración propia con base en datos del SIAP, 2021.

Tabasco que se ha mantenido como el principal productor de cacao en México, representa el 68.59% de la superficie sembrada y el 64.30% de la producción. El estado de Chiapas como segundo productor importante, posee el 30.97% del total de la superficie sembrada y produce el 34.72%. Guerrero produce un mínimo porcentaje del cacao nacional y Oaxaca uno de los mayores consumidores de cacao para la elaboración productos tradicionales, no representa

en las estadísticas del SIAP, sin embargo, su importancia radica en la conservación de algunas variedades criollas en la región Chatina y en la Chinantla.

México ha sido superado en la producción de cacao por otros países como República Dominicana, Colombia y Perú, colocándolo como el décimo tercer país productor a nivel mundial. La producción deficitaria del país satisface únicamente el 21.5% de la demanda de la industria chocolatera nacional que requiere alrededor de 130,000 toneladas al año (Báez, 2018), por lo que depende de las importaciones provenientes de Sudamérica y África.

TABLA 3 PAÍSES DE ORIGEN DE LAS IMPORTACIONES DE CACAO EN MÉXICO AÑO 2021

País	Toneladas
Ecuador	18,115,674
Colombia	6,598,791
Costa de Marfil	2,127,125
República Dominicana	1,076,320
Perú	2,629,667
Camerún	1,003,200
Estados Unidos	7,150
Ghana	104

Fuente: SIAVI (2021).

Por su nivel de industrialización, México es un importante procesador de cacao y exportador de productos elaborados (Gómez y Vignati, 2016). En 2021, el total de las importaciones de cacao y sus preparaciones fue de 131,775,839 toneladas con un valor total de USD 486,406,869 (SIAVI, 2021). En la siguiente tabla se especifican los rubros más importantes:

TABLA 4 IMPORTACIONES DE CACAO, DERIVADOS Y PRODUCTOS CON CACAO, AÑO 2021

Tipo	Toneladas	Valor/USD
Cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado	31,558,030	80,633,796.
Pasta de cacao sin desgrasar	8,396,671	31,687,921
Pasta de cacao desgrasada total o parcialmente	3,951,904	10,495,159
Manteca, grasa y aceite de cacao	8,053,292	40,583,514
Cacao en polvo sin adición de azúcar ni otro edulcorante	16,690,243	52,086,743
Chocolate y demás preparaciones alimenticias que contengan cacao	54,382,811	243,318,738

Fuente: SIAVI (2021).

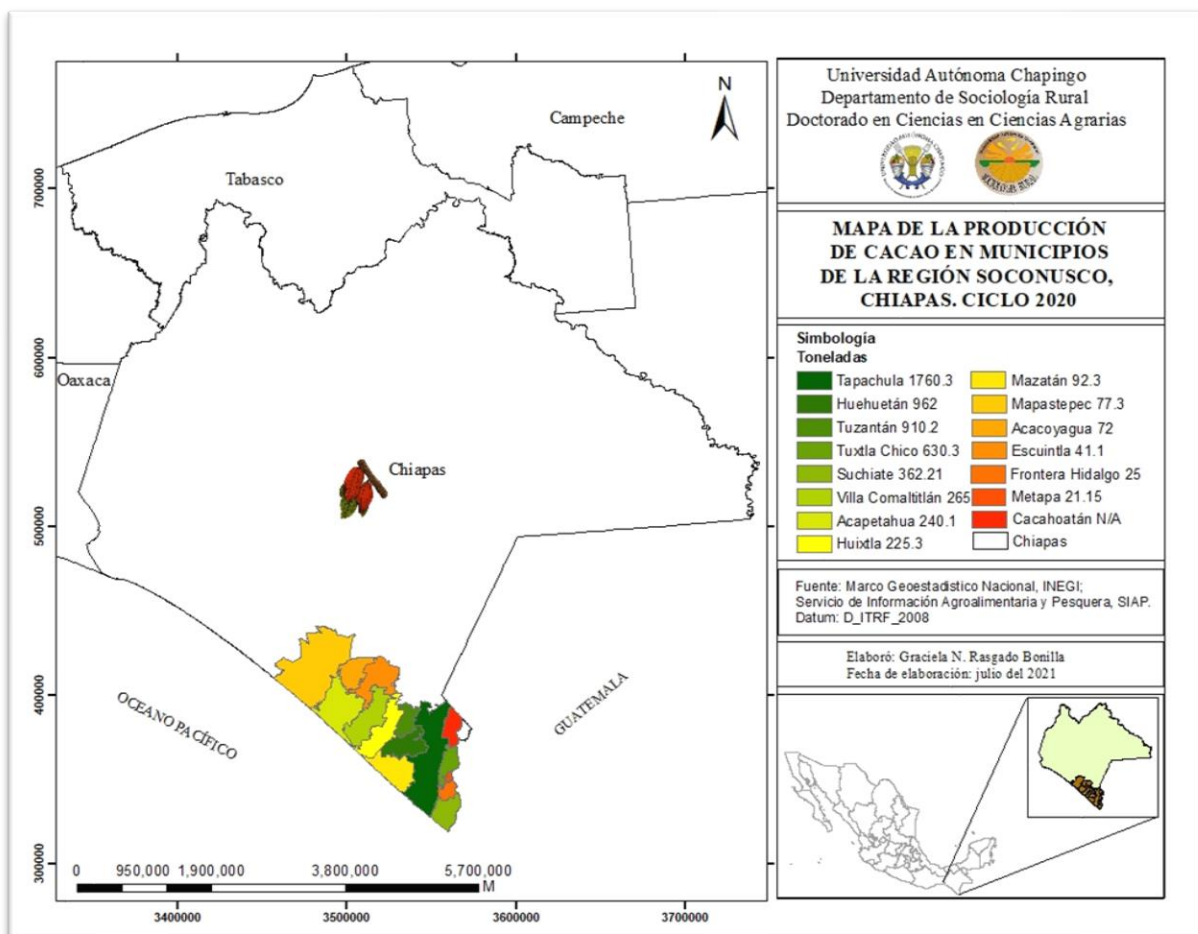
4.3 Dinámica comercial del cacao convencional o a granel del Soconusco

Al cobijo del volcán Tacaná como gran vigía de la imaginaria línea divisoria del Sur de México con Guatemala, descansa la larga Llanura Costera del Pacífico y la cordillera de la Sierra Madre de Chiapas presentándose como el bastión del territorio sureño del Soconusco. Esta antigua provincia, se ubica a los 15°19' N de longitud y a 92°44' W de latitud. Colinda al norte con la región Sierra Mariscal y al oeste con la región Istmo Costa. Se extiende a lo largo de 4644 kilómetros cuadrados, con diferentes formas de relieve contenidos en la región: llanura costera, llanura costera inundable y salina, llanura costera con lomerío, sierra alta de laderas escarpadas, sierra alta volcánica y sierra baja de laderas tendidas (CEIEG, 2021).

El Soconusco es una región con gran riqueza cultural y de gran biodiversidad que ha permitido el desarrollo de actividades de producción diversa que dinamiza las relaciones dentro y fuera de la región (Castillo, 2008: 97). Históricamente esta zona costera fue enlace entre el sur de la Nueva España y la Audiencia de los Confines (Guatemala). El principal producto que se comerciaba a través de esta ruta del camino real del Soconusco fue el cacao (Ortíz, 2009: 242-243).

Por su ubicación fronteriza y vastos recursos naturales, esta región ha sido objeto de diversas disputas territoriales. Fue hasta el 27 de septiembre de 1882, con el Tratado de Límites, que se reconoció al Soconusco como territorio chiapaneco, al renunciar Guatemala a los derechos sobre él (Tovar, 2008). Con las compañías colonizadoras llegaron a la región empresarios extranjeros interesados en las tierras fértiles de las montañas y la llanura costera. De esta manera el Soconusco comenzó a experimentar una fuerte economía de plantación basada principalmente en el cultivo del café (Renard, 1992), seguida de plátano, algodón, caña y otros productos tropicales.

ILUSTRACIÓN 4. MAPA DE LA PRODUCCIÓN DE CACAO EN LA REGIÓN SOCONUSCO, CHIAPAS



Fuente: elaboración propia con datos del SIAP.

El cacao continuó cultivándose, pero fue perdiendo importancia como producto de exportación. Las cuatro regiones de producción de cacao en Chiapas son: Norte, Centro, Selva-Norte y Soconusco. La mayor producción proviene de la región Soconusco, aportando alrededor del 50% (SIAP, 2018).

4.3.1 La recolección del cacao y su comercio regional

El comercio del cacao del Soconusco toma especificidad en la cultura alimentaria local y regional, misma que se extiende hasta el estado vecino de Oaxaca, uno de los mercados más importantes para el cacao de la región. A pesar de que no existen datos estadísticos oficiales sobre el porcentaje de cacao que se destina al mercado oaxaqueño, la dinámica de la comercialización del grano en el Soconusco se aborda en primer lugar desde la agroindustria local y regional del chocolate.

En varios de los municipios que constituyen la región Soconusco, se elaboran bebidas que llevan cacao como uno de sus ingredientes. El tazcalate, el pozol y el chocolate son de las más importantes. El chocolate tradicional para mesa es el producto más emblemático en algunos municipios como Tuxtla Chico que, además, es productor de cacao.

La producción de alimentos y bebidas con cacao genera una fuerte demanda por el grano en la región. La utilización de cacao “lavado” o “beneficiado”³⁶ configura la tipicidad de estos productos vinculados con la cultura alimentaria del Soconusco. El cacao lavado es aquel que pasa por un proceso inmediato de lavado y secado, y el cacao beneficiado, lleva a un proceso rustico y no controlado de fermentación por tres o cinco días para después secarlo bajo sol. Tanto el cacao lavado como el beneficiado no pueden ser calidad “fino de aroma” ya que, para ser comerciable en este mercado, el cacao debe cumplir con un estricto proceso de fermentación, adecuado a las características propias de las semillas y considerando los factores ambientales. En el caso del cacao lavado, su precio no depende del establecido en la bolsa de valores, su precio por kilogramo oscila entre \$40.00 y \$60.00, mientras que, el cacao convencional cotizó en el mercado internacional en USD 2548.33 la tonelada al cierre del mes de febrero del 2022.

En la región existen bodegas de compraventa de cacao, algunas de ellas pertenecen a las uniones locales de productores que tuvieron auge en la época de la CONADECA. En otros casos, los productores venden su cosecha a bodegas privadas de compraventa de granos y semillas o son parte de la red de proveeduría de AMCO para satisfacer a la industria internacional del cacao.

El cacao acopiado se comercializa a nivel nacional en mercados locales y regionales, los más importantes son Chiapas, Oaxaca, Puebla y Ciudad de México. Los fabricantes de chocolate como Chocolate Mayordomo y Chocolate Guelaguetza acaparan gran parte del cacao convencional producido en el Soconusco, los coyotes que distribuyen a estos fabricantes compran cacao hasta las fincas durante todo el año.

Esta cadena agroalimentaria no promueve los valores diferenciadores vinculados a la calidad sustantiva y externa del cacao. Sin distinción alguna, los granos son comercializados y los

³⁶ De acuerdo con información obtenida a través de entrevistas a chocolateras tradicionales, el cacao lavado o beneficiado tiene la cualidad de dar mayor cuerpo y espuma a las bebidas.

valores simbólicos del cacao sólo son visibles en la transformación, por lo tanto, el valor en términos económicos no llega a los cultivadores de cacao. Las negociaciones se dan a través de acuerdos informales sin establecer condiciones relacionadas con la calidad; lo que se toma en cuenta son parámetros físicos de humedad, peso y apariencia del grano. No importa hacer referencia al origen geográfico o especificar las variedades del cacao.

Para los compradores locales, el hecho de que los productores carezcan de una estructura organizativa sólida y de participación democrática significa control y poder, el cual ejercen a través de su capacidad para pagar por el grano en cualquier momento durante todo el año. Cuando la oferta es poca, pagan arriba del precio nacional, entre diez y veinte pesos, y cuando la oferta aumenta no pagan más del precio de referencia, de esta manera, los productores difícilmente pueden escapar al oportunismo de los acopiadores locales, a menos que transformen los granos en chocolate tradicional para la venta local y regional.

4.3.2 La lógica empresarial de la transnacional ECOM

Otra parte de la producción de cacao del Soconusco es comprada por AMCO división de AMSA para cacao, filial de la transnacional ECOM. La comercializadora AMCO tiene sus oficinas y bodega en el municipio de Huixtla. Se instalaron en la zona en la década del 2010 para acopiar cacao del Soconusco y enviarlo a la planta procesadora del AMSA ubicada en el Puerto de Veracruz. AMSA procesa alrededor de 30 mil toneladas de cacao al año, más del 50% proviene de Ecuador, Perú y Colombia (entrevista con coordinador de AMCO). AMSA, Serranas, IMCO (Intercambio Mexicano del Comercio) y E.D. & F. Man acopian más de dos terceras partes del cacao en México (González y Amaya, 2005).

Las capacidades de los productores, ubicados en los municipios con fuerte influencia de AMCO, están orientadas hacia cultivos de mayor valor comercial, más rendimientos y de producción intensiva como la palma de aceite, caña, mango, plátano y rambután. Hacer que los productores optaran por cultivar cacao o reorganizaran sus plantaciones fue una labor que requirió una estrategia eficiente para que consideraran el cacao una opción agroempresarial rentable.

AMCO inició brindando asistencia técnica a diferentes grupos de productores para rehabilitar sus parcelas. En 2012, la comercializadora desplegó un proyecto financiado por la

transnacional Hershey's para la renovación de parcelas, es decir, se eliminó gran parte de las plantas que existían y que presentaban un grado elevado de infestación por plagas y enfermedades. Se consideraron variedades mejoradas para la renovación: Carmelo, Rojo Samuel, Blanco Marfil, algunos clones que se adquirieron del Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias (INIFAP) y del Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza (CATIE) de Costa Rica. En este proyecto se trabajó con 80 productores a quienes se les dio la asistencia técnica, las plantas, el sistema de riego en sus parcelas y un paquete de nutrición para las plantas por un año. Se establecieron 20 parcelas demostrativas y un vivero de las variedades ya mencionadas. Además, Hershey's auspició el jardín de colecciones clonales de la Finca Badenia³⁷.

La Finca Badenia se ubica en la zona alta de Tapachula, es parte de las 153 hectáreas propiedad de ECOM. El jardín de clones de cacao abarca una extensión de 12 hectáreas. El objetivo de la finca es la reproducción de varetas para la producción de plantas en el vivero ubicado en el municipio de Tuzantán. Algunas plantas son vendidas a los productores a \$27.50 y otras son distribuidas de forma gratuita a quienes entran al esquema de proveeduría de AMCO bajo diferentes programas como los financiados por Hershey's, Bimbo, Mars y Ferrero, sus principales compradores en México.

A partir de 2019 compra el cacao en uva³⁸ a \$24.00 el kilogramo a los productores que adoptaron las variedades de semilla blanca (Blanco Marfil y Carmelo). Esto con la finalidad de controlar el proceso de postcosecha, mismo que realizan los técnicos de AMCO. Los proyectos ejecutados por AMCO en el Soconusco desde hace diez años buscan producir granos considerados finos de aroma para productos selectos de la industria del chocolate. Ese ha sido el objetivo de cultivar clones de semilla blanca. Sin embargo, AMCO no ha logrado que ese cacao alcance dicha calidad debido a que continúa haciendo pruebas en el proceso de fermentación, por lo tanto, se vende como cacao convencional o se procesa en la planta de Veracruz.

³⁷ Anteriormente, fue finca cafetalera. Por adeudos bancarios le queda a Banamex y este la cedió a AMSA. Cuando AMCO se instala en el Soconusco la finca deja de ser cafetalera y se destina para el jardín clonal de cacao (Comunicación verbal, M.C. Renard).

³⁸ Cacao recién extraído de la mazorca.

Los planes de las transnacionales para continuar expandiendo la producción en el Soconusco continúan. En 2022 se concretó la negociación entre Ferrero y ECOM Agroindustrial para cultivar por cinco años clones de cacao en los municipios de Villa Comaltitlán, Huixtla, Huehuetán, Tuzantán, Tapachula, Mazatán, Tuxtla Chico, Frontera Hidalgo y Metapa (Carrillo, 2022).

4.3.2.1 La división de cacao especial de ECOM

La transnacional ECOM además de integrarse a la cadena de cacao convencional, diversifica sus productos, entre ellos, se encuentra el cacao de especialidad fino o de aroma. Una de las divisiones para este cacao es Cacao Latitudes. En 2013, ECOM adquirió la división de comercio de productos básicos de la empresa de inversiones de materias primas Armajaro Asset Management y crea la división Cacao Latitudes para comercializar cacao de diferentes orígenes.

Lo que queremos con cacao Latitudes es justo buscar esos cacaos de especialidad y cómo darle mayor valor al cacao para estos mercados. Ya sea para nuestros clientes actuales, porque también los clientes que llamamos los grandes están interesados en ver cómo le entran a este tema [del cacao fino o de aroma]. Hay clientes en Estados Unidos y Europa que ya están comprándonos de otros orígenes y nosotros decíamos ¡bueno no puede ser que de México no estemos ahí! Entonces a través de esta oficina logramos posicionar a México. Si los clientes actuales tienen planes para reposicionar y darle valor a ese cacao, pues todo va de la mano, la asistencia técnica, etc. (ECOM, 2022).

La industria del chocolate busca cacao de calidad diferenciada para productos específicos, principalmente para productos que se exportan a Europa. De esta manera, cacao Latitudes cumple con la demanda de los clientes de ECOM. Los clientes de cacao Latitudes son empresas medianas y pequeñas, es un mercado muy específico. Las parcelas monovarietales de AMCO tienen potencial para que los productores incrementen sus rendimientos, y así, satisfacer el segmento de mercado fino o de aroma.

Tomando en cuenta que la mayoría de los productores no conocen los mercados y deciden sobre las variedades o tipos de cacao que siembran en su parcela sin saber a dónde irá el cacao cosechado, la presencia de AMCO en la región reconfigura la dinámica de la cadena del cacao: a pesar de que el mercado principal de la región está históricamente definido, los clones de semilla blanca se cotizan a un sobre precio y los productores pueden vender ese cacao a AMCO en cualquier temporada del año, mientras que la comercializadora ya tiene un mercado para ese cacao.

AMCO planea lanzar el cacao del Soconusco como uno de los orígenes de Cacao Latitudes, en el momento que logren un adecuado protocolo de fermentación para los cacaos de semilla blanca. Por ahora, la transnacional compra cacao de Rayen, una pequeña organización de productores de cacao ubicados en la zona baja de Tapachula para posicionarlo a través del catálogo de cacaos especiales de Cacao Latitudes.

Otra división de cacao especial de ECOM es YAKAW. Es una línea de producción de clones de cacao blanco que se produce con un protocolo más estricto desde la producción primaria, la postcosecha hasta la conservación y manejo del grano seco. El cacao de YAKAW se produce en la Finca Don Jorge, localizada a 500 metros de la Finca Badenia.

La Finca Don Jorge se estableció después de que ECOM tuvo que dejar otra Finca de nombre Frida porque quedaba dentro del polígono de la sección federal de la Zona Económica Especial de Puerto Chiapas (ZEE), ubicada en el municipio de Tapachula; el gobierno actual de Andrés Manuel López Obrador decidió destinar esa sección dentro de la ZEE para el vivero forestal militar y el cultivo de productos como cacao, mango y plátano. Así que la Finca Frida fue adquirida por el gobierno federal y actualmente es administrada por la asociación civil CASFA. Uno de los clientes principales de YAKAW es la empresa japonesa fabricante de dulces y productos lácteos Meiji Holding Co. En la Finca Don Jorge se produce exclusivamente el clon Carmelo (C1), considerado fino de aroma. Son 25 hectáreas de producción destinada para la empresa japonesa.

CAPÍTULO 5. LA APUESTA POR EL CACAO FINO DE AROMA DEL SOCONUSCO ¿VALORIZACIÓN PARA QUIÉN?

En el capítulo anterior se mostró el desarrollo de la cacaocultura en el Soconusco a partir de la regulación del sector en México y cómo la liberalización del mercado fue separando al sector primario nacional del sector industrial al abrirse la entrada al comercio de cacao de otros países productores a costos mucho más bajos. Al mismo tiempo, en el Soconusco se generaron procesos de ajuste y reacomodos que condujeron a la consolidación de un mercado local y regional basado en la producción de cacao convencional. Frente a esta producción, el cacao fino de aroma se presenta como un instrumento de diferenciación para la valorización del cacao. Ello ha propiciado procesos de gestión de la calidad que involucra la participación de diferentes actores territoriales y extraterritoriales.

Este capítulo expuso cada uno de los casos, CASFA, RAYEN y finca La Rioja. Se analizaron los procesos de construcción de la diferencia que llevan a cabo los actores locales para poner en valor los atributos intrínsecos y extrínsecos del cacao a partir de producir para el mercado del cacao fino de aroma. Estos actores locales están claramente diferenciados por la forma en que participan y se asumen en este mercado; emplean diversas estrategias para establecer vínculos comerciales y celebrar acuerdos que garanticen la continuación de su proyecto. El análisis tomó en cuenta la posición de los productores primarios dentro de las cadenas de suministro, ya que al estar sujetos a constantes presiones dentro del sector agroalimentario su participación en el mercado del cacao fino de aroma es clave para la construcción de la calidad.

En este capítulo, se demostró que los agentes económicos involucrados en las cadenas de suministro de cacao fino de aroma celebran acuerdos comerciales en los que establecen los marcos de acción que definen la calidad de cacao fino de aroma, en función de sus propios juicios, interpretaciones, valores e intereses. Por tal razón, se tomó en cuenta la participación de CASFA, de la organización de productores de cacao RAYEN y de la finca La Rioja.

La decisión de incluir el último apartado en este trabajo se consideró para explicar las acciones de los actores, justificadas desde el campo de las ciencias de la biología y la genética que, como lo digo más adelante, se genera un debate sobre un elemento de naturaleza biológica a partir de la calidad la cual se construye socialmente.

5.1 De la filantropía a la comercialización: la experiencia de CASFA

Hasta finales del siglo XX, el contexto del mercado del cacao en el Soconusco se encontraba distante de las exigencias de los mercados internacionales y de los segmentos especializados ya que el cacao quedó fuera de la agenda política del Estado mexicano. Sin embargo, la ola de movimientos agroalimentarios a nivel internacional que impactó la realidad del país llevó a múltiples ONG's a intervenir en los territorios con la idea de mejorar las practicas productivas y otros aspectos sociales de las comunidades para contribuir a mejorar su calidad de vida.

Con sede en la ciudad de Tapachula, Chiapas, el Centro de Agroecología San Francisco de Asís (CASFA A.C) se crea el 15 de mayo de 1991. El interés de sus socios fundadores se justifica en la contribución al desarrollo socioeconómico de campesinos indígenas de las regiones Sierra y Soconusco (Reyes, 2017: 4). Surge de la experiencia previa de sus fundadores en la organización de productores de café, la Sociedad de Solidaridad Social Indígenas de la Sierra Madre de Motozintla San Isidro Labrador (ISMAM)³⁹. Los objetivos iniciales de la asociación se vinculan a la producción de café, posteriormente se involucró en la producción de cacao, miel y otros productos agrícolas del Soconusco, aunque el café sigue siendo su producto más importante. De la experiencia con ISMAM recuperan el esquema de Trabajo Común Organizado (TCO) el cual ya aplicaba con sus socios proveedores de café.

En 1992, la asociación civil, implementando el esquema TCO, inicia una estrategia para reactivar la producción de cacao en el Soconusco que involucra la organización de los productores, el manejo agroecológico, la agregación de valor y la búsqueda de mercados. Con la idea de procesar y comercializar varios de los cultivos de las parcelas agroforestales y agroecológicas de los productores de la región Soconusco, en el año 2000 se crea la comercializadora y exportadora CASFA S.A de C.V. (CASFASA). A partir de 2005 que se celebró el primer Foro Estrategias para el Rescate del Cacao Real del Soconusco, en el

³⁹ La organización ISMAM nació en 1985. Surgió de la reflexión y de la labor de religiosos, catequistas y comunidades eclesíásticas de base del área de Motozintla, en la diócesis de Tapachula. Tomando de referencia a la organización Unión de Comunidades Indígenas de la Región del Istmo (UCIRI) sus promotores optaron por un modelo de desarrollo integral, de autogestión y sostenible; la producción de café orgánico, asociado con otras plantas y cultivos alimenticios, les pareció ser el camino más adecuado para conseguir estos objetivos (Renard, 1999).

Cantón Guanacastal, en el municipio de Mazatán, la comercializadora ha promovido el cacao de la región como “Cacao Real del Soconusco” haciendo referencia al cacao que se preparaba en bebida para los emperadores Aztecas y después a la Corona española durante el virreinato.

Los productos comercializados por CASFASA provienen de la producción de grupos de productores y organizaciones campesinas integrados en una red de productores, la Red Maya de Productores Orgánicos creada en 2003, a través de esta red se mueven en el mercado internacional y nacional: café, cacao, miel, frutas y hortalizas. Parte del cacao que compra CASFASA es procesado por la empresa Chocolates Finos San José S.C de R.L., empresa fundada en 2002, ubicada en Mazatán, municipio del Soconusco, para la elaboración de chocolates en barra, chocolate untable y nibs de cacao, estos productos se comercializan bajo la marca La Iguana Sana. Otros productos de esta marca son café y miel. Los productos de La Iguana Sana son vendidos en tiendas de autoservicio, en línea y en la tienda UNAM de la Universidad Nacional Autónoma de México.

5.1.1 Organizando la red de productores de cacao

CASFASA cuenta con una red de proveeduría de 300 productores de cacao de los municipios de Tapachula, Ciudad Hidalgo, Tuxtla Chico, Mazatán, Villa Comaltitlán, Huehuetán y Tuzantán. A la red de proveeduría se incorporan productores individuales y dos cooperativas de productores de cacao constituidas legalmente que, además, forman parte del Programa Frutos Tropicales. La relación con los productores asociados se establece mediante un convenio de partes en términos de “buenas voluntades”, no tiene efecto legal, pero compromete a los productores a cumplir con la Norma de calidad del Cacao Fino del Soconusco Orgánico y de Especialidad de CASFASA que establece los lineamientos para el manejo orgánico de las parcelas, los criterios para una adecuada cosecha y el proceso para la fermentación de los granos.

Los productores asociados reciben asistencia técnica y algunos apoyos en especie como herramientas, fertilizantes y productos para el control de plagas. No todos los productores tienen cajas de fermentación, así que en algunas comunidades existen módulos de fermentación manejados por ellos mismos donde se recibe el cacao en uva para fermentarlo, secarlo y enviarlo al centro de acopio de la comercializadora en Tapachula. El sistema de

abastecimiento de la red de CASFASA funciona gracias a los tres centros de fermentación, dos en Huehuetán y uno en Tuzantán; una familia o productor son los propietarios de los centros de fermentación por lo que el capital para el acopio del cacao en baba es responsabilidad de éstos. A través de CASFASA reciben capacitación para la fermentación y en ocasiones aportan con infraestructura o línea de crédito para el acopio en baba. En los centros de acopio únicamente se recibe cacao de productores aprobados y asociados a la red. Por el cacao en baba se paga entre 20 y 21 pesos. Otra parte de la producción se acopia de productores que cuentan con su propia caja de fermentación.

La recepción del cacao fermentado y seco se hace en el centro de acopio de CASFASA donde se evalúa la calidad de los granos. La tabulación del precio pagado por kilogramos de cacao fermentado y seco es en función al porcentaje de granos con impurezas y defectos que contenga cada lote por un mal proceso postcosecha realizado por el productor. El precio máximo pagado al productor por kilogramo de cacao fermentado y seco es de 85 pesos y el precio mínimo es de 70 pesos. Para los productores de la red de proveeduría de CASFA este precio es conveniente, ya que, es casi el doble del precio del cacao lavado. A pesar de no recibir el pago inmediato por su cacao, los productores prefieren esperar dos o tres meses y no tener que venderlo con los acopiadores locales.

Tenemos un control de calidad. Cuando hablamos de cacao de calidad [nos referimos al] porcentaje de granos mohosos, pizarrosos. Se hace llamados de atención, se les enseña cómo mejorar y así tratamos de manejar la estandarización de la calidad para siempre cumplirle en cantidad, calidad y continuidad a nuestros clientes para [la] permanencia en el mercado del cacao fino de aroma (entrevista a coordinador de CASFASA, 27 de febrero de 2021).

5.1.2 La producción orgánica-agroecológica y el precepto purista de las variedades criollas

La comercializadora CASFASA está certificada bajo la norma de producción orgánica⁴⁰. Para que CASFASA pueda comercializar el cacao acopiado como orgánico, éste debe provenir de plantaciones de la red de asociados. Los productores son capacitados bajo las

⁴⁰ Actualmente, la agencia certificadora encargada de hacer las auditorías es Mayacert S.A.

normas de producción orgánica; primero hay un proceso de inspección de las parcelas, a la par se realizan trabajos de concientización mediante talleres. Los técnicos de CASFA comienzan el trabajo con los productores para orientarlos hacia las prácticas agroecológicas que incluyen el control natural de plagas, elaboración de abonos orgánicos, manejo de sombra, etc., posteriormente se llena una hoja de ingreso y se procede al diseño del plan de producción orgánica que el productor ejecutará en su parcela.

La certificación valida mucho los dos ciclos de cosechas en la región, antes de las lluvias y después de las lluvias. Al final del segundo ciclo agrícola se realiza el sistema de control interno para validar las cosechas. El volumen de cacao orgánico ronda por las 200 toneladas, es el volumen que se comercializa entre el mercado internacional y el nacional. El 90% es para venta internacional y un 10% para la venta nacional, local, regional.

Para garantizar la calidad organoléptica a sus compradores los productores primarios deben mantener las mismas variedades en sus parcelas, la norma interna de calidad establece que el productor únicamente debe reproducir plantas por semilla de variedades locales (Reyes, 2017). De esta manera, también se sostiene la relación de compraventa entre la comercializadora y los productores.

CASFASA conoce, en términos generales, qué tipos de cacao tienen los productores en cada parcela. Tienen un programa de producción de plantas mediante el cual promueven la siembra de cacaos tipo Neocriollos que son el resultado de las cruces con los materiales nativos con algunos de tipo Trinitario. Como parte de sus principios agroecológicos está utilizar las semillas criollas provenientes de sus propias parcelas. Junto con ello, viene un seguimiento de trazabilidad para asegurar la calidad.

La retroalimentación que CASFA recibe de sus compradores del mercado europeo le ha permitido identificar los tipos de cacao de mayor demanda por su potencial de sabor y aroma. Eso le llevó a gestionar la caracterización varietal de cacaos tipo Criollo o Neocriollo producidos por sus asociados para registrar ante el Servicio Nacional de Inspección y Certificación de Semillas (SNICS) las variedades identificadas como las de más alta calidad de acuerdo con las consideraciones comerciales de CASFA (entrevista al coordinador de CASFASA, 27 de febrero de 2021).

La forma en la que CASFASA se articula hacia atrás con el eslabón de producción primaria, busca mejorar la calidad de cacao fino de aroma, sin embargo, no da un margen de autonomía a los productores primarios para decidir el método de reproducción de sus plantas y la forma en la que los productores podrían organizar sus cacaotales que les permita incrementar sus rendimientos y mejorar sus ingresos.

Yo tengo puro cacao del tipo Amelonado, era el cacao que tenía mi papá. Ahorita aquí con el Inge (técnico del CESAVE) es que estamos viendo meter otra variedad, pero es que ellos no muy quieren, no dejan que uno cambie, lo que hago es la rehabilitación de los árboles nada más...aquí vino uno de los compradores de Francia a ver la plantación...lo que saco al año son 200 kg por hectárea, son siete hectáreas...tengo frutales también, pero no tienen precio, acá vienen compradores y lo compran barato (socio proveedor de CASFASA, 18 de marzo del 2021).

5.1.3 Los mercados, vínculos y acuerdos comerciales

Los procesos que se dieron para hacer la transición de producir cacao convencional a producir para el mercado internacional de cacao fino de aroma se relacionan con la trayectoria y los vínculos de uno de los socios fundadores de CASFASA en la organización ISMAM. Uno de estos vínculos es con la Sociedad para la Distribución de Productos Biológicos (SFDPB SAS, por sus siglas en francés) y con Peter Schorn importador en Francia de café de Chiapas. A través de la SFDPB la comercializadora de CASFA vende su café orgánico de altura en Francia, y capacita a las socias de la cooperativa Chocolates Finos San José S.C de R. L. De la relación con Peter Schorn, los socios fundadores conocen a Valentín Tibére, periodista, escritora y expositora (CASFA, 2007), quien ha sido una importante promotora del cacao de la región. Contribuyó a identificar los cacaos criollos – entre ellos, los registrados por CASFA – en las parcelas de algunos productores y socializar el conocimiento alrededor de éstos. Además de estos vínculos, las transferencias que CASFA recibe de otras organizaciones y de la cooperación internacional se convierten en “apoyos y capacitaciones” a los productores para mejorar la calidad. La Fundación Kabak Uh de Barcelona España ha contribuido con talleres mediante el programa de rescate del cacao real del Soconusco.

A principios de los 2000 no se conocía mucho en el Soconusco sobre el mercado del cacao fino de aroma, menos imaginar una tecnología apropiada para la fermentación del cacao de la región. A partir de los vínculos con el extranjero, el centro agroecológico emprendió una serie de actividades para trabajar el tema de la calidad del cacao. Esta fue una gran oportunidad para la empresa CASFASA, ya que, pudo posicionarse en la región como la única comercializadora de cacao fino de aroma al representar una opción de mejores precios para los productores primarios.

CASFASA ha concretado relaciones comerciales de largo plazo (de 25 a 30 años). Son compradores y consumidores conscientes de la calidad. Sus clientes son importadores y chocolateros que se encuentran, principalmente, en mercados europeos de Francia, Bélgica, Japón, y en México, Oaxaca. En el acuerdo comercial se establece el precio y la calidad requerida por los compradores.

En esta relación de partes, aparecen otros aspectos de la calidad. Además de los estándares de las normas internacionales que hacen referencia a los aspectos físicos, la calidad del cacao comercializado por CASFASA involucra las preocupaciones de los compradores de consumir productos que provengan de sistemas respetuosos con la biodiversidad, es entonces que se tejen los discursos alrededor de la producción agroecológica.

De acuerdo con CASFASA, lo que buscan sus clientes es la variabilidad existente en los tipos de cacao de las parcelas, aunque hay casos con mayor predominancia de cierta variedad de cacao. Al conocer las variedades que producen sus socios la comercializadora puede ofrecer blends (mezclas) dependiendo lo que el cliente pida. Los perfiles de sabor los clasifica de acuerdo con los microclimas donde se cultiva, lo que CASFASA nombra zonas agroecológicas. Así, puede ofrecer a sus compradores: cacao de mar cerca de los manglares, cacao de costa que es toda la zona baja cercana al mar, cacaos de zona media y el cacao de alta montaña, cada una tiene diversos atributos en cuanto a la calidad. Otro punto de acuerdo con algunos compradores, principalmente chocolateros es el nombre comercial del cacao, eso es importante para el mercado porque además de la trazabilidad, habla de cierta exclusividad. CASFASA ha comercializado el cacao del Soconusco como “Cacao Real del Soconusco”, “Cacao Maya del Antiguo Soconusco” “Cacao Chantuto”, entre otras marcas comerciales para diversos clientes en Europa. CASFASA tiene compradores de microlotes

especiales de cacao de las variedades criollas que CASFA registró ante el SNICS que se cultivan fincas como El Paraíso y El Espejo, con el cacao de estas fincas chocolateros han ganado premios en concursos internacionales.

Los productores desconocen sobre los mercados donde llega su producto y los precios que CASFASA fija con sus compradores. Los productores primarios sólo saben que su cacao se exporta a Europa. La clasificación de las calidades de cacao que comercia CASFASA

5.2 Productores de cacao Sostenible RAYEN: la intervención de organizaciones internacionales

La particularidad de RAYEN radica en; 1) el proyecto que orientó la conformación de la organización, y 2) los motivos que orillaron a los productores primarios a tomar la decisión de constituirse legalmente como organización. Considerando esos elementos principales, se analiza una serie de eventos que consolidan a la organización, pero que en el camino se van presentando como factores determinantes que impulsan a los productores primarios a tomar decisiones sobre la calidad del cacao, mismas que tienen implicaciones sobre sus relaciones comerciales.

5.2.1 El Proyecto de la ONG Conservación Internacional

En 2015 la organización no gubernamental Conservación Internacional (CI) ejecutó el proyecto de intervención “Paisajes que alimentan el alma: cacao, tradiciones y selvas” (Olvera et al., 2018: 11) con productores de ejidos ubicados al sur de Tapachula. Este se derivó de un proyecto anterior de cadenas productivas en áreas naturales protegidas en la Sierra y Costa de Chiapas llamado Ecoseschas. En ese momento, CI ya tenía oficinas y técnicos en Tapachula lo que facilitó operar el proyecto de cacao. El dinero provino de un fondo semilla de CI – parte del auspicio de USAID – y de Fundación ADO (de la compañía de transportes Autobuses de Oriente S.A de C. V.) en contrapartida con la Comisión Nacional de Áreas Naturales Protegidas (CONANP) y la Secretaría de Desarrollo Rural.

Los coordinadores del programa de CI seleccionaron la zona por facilidad operativa. En la primera convocatoria, los productores no estuvieron interesados en el proyecto porque no obedecía al sistema de donativos del Estado al que ya estaban acostumbrados (Entrevista a coordinador de proyectos CI). Cinco meses después, CI rediseñó la estrategia y volvió a

convocar a una reunión que se llevó a cabo en la casa ejidal de la localidad Raymundo Enríquez. En esta ocasión asistieron 47 productores de los cuales sólo 30 decidieron entrar al proyecto. CI ya tenía experiencia en la formación de grupos y en capacitar a productores en distintas áreas (productivas, organizacionales, financieras y comerciales), algunos de sus proyectos eran financiados por los compradores interesados en ampliar su red de proveedores bajo esquemas sustentables (Renard, 2010). En este caso, el Museo del Chocolate (MUCHO) de la Ciudad de México y Tisano fueron patrocinadores, participaron en la capacitación y en su momento, fueron compradores.

5.2.2 Se constituye la organización de productores RAYEN

Con el grupo de 30 productores, comenzó un proceso de capacitación de seis meses con talleres y prácticas *in situ*, donde participó la Agencia Universitaria para el Desarrollo cacao-chocolate de la Universidad Autónoma de Chiapas, el MUCHO, la Fundación ADO, la Comisión Nacional del Agua (CONAGUA), la Fundación Aeroméxico y el INIFAP. El proyecto tuvo tres líneas de acción: organización, liderazgo y trabajo en equipo; mejoramiento de la productividad en las fincas a través de un manejo integrado del cacao y la tercera línea de acción se enfocó en la calidad del grano a través de procesos de postcosecha. CI necesitó de un mensaje contundente para que los cultivadores comprendieran que, de esa manera, podían contrarrestar los problemas que mermaban la producción y así podrían negociar su cacao a mejores precios en mercados específicos. Entonces, los concientizó sobre la importancia del cacaotal para la conservación de la biodiversidad y como medio de vida para sus familias.

Otra parte importante del proyecto fue la búsqueda de mercados. Así que CI llevó a uno de los productores (quien sería después el presidente de la mesa directiva de la organización de productores) a participar en el festival del chocolate en Ámsterdam. La relación con posibles compradores era fundamental para que visualizaran el panorama del mercado y las tendencias del cacao y del chocolate.

El 29 de febrero del 2016, se constituyó formalmente la figura jurídica “Productores de Cacao Sostenible Rayen S.P.R de R.L.” (Sociedad de producción rural de responsabilidad limitada), con 27 socios y un registro de 57 hectáreas, distribuidas en cuatro ejidos del municipio de

Tapachula: Raymundo Enríquez, Río Florido, Llano de La Lima y Obregón. Para poder acopiar, obtuvieron un préstamo de 20 mil pesos con el que pagaron a los socios por el cacao en uva de la primera cosecha de Rayen. Fue un gran logro para los productores porque llevaban décadas sin intentar alguna forma de asociación por la decepción de experiencias del pasado. Ahora, el proyecto surgía desde un ente no gubernamental que alimentaba las motivaciones interiorizadas de los productores de que algún día la producción volvería a resurgir. Ellos, así como muchos productores, representan la resistencia de una actividad y un cultivo al que se refieren con orgullo y aprecio por ser la fuente de ingreso que les ha permitido sobrevivir.

5.2.3 Desencuentros comerciales y camino a la consolidación de relaciones comerciales

Una vez constituida la organización, el primer acercamiento comercial lo tuvo con la empresa Tisano. Esta empresa de origen venezolana comercializaba granos de cacao de Venezuela a Europa y llegó a México buscando proveedores para exportar cacao mexicano. Comenzó a comprar el cacao de la organización Rayen, con los protocolos de fermentación que la empresa impuso a los productores, además, capacitó a los productores en el tema del secado y trazabilidad del grano.

Desde el inicio, Tisano pagó \$75 (USD 3,67) por kilogramo de cacao fermentado. Aparentemente, a los productores este precio les resultó atractivo, pues los compradores locales pagaban \$40 (USD 1,98) pesos en promedio por cada kilogramo de cacao lavado o beneficiado. La relación se disolvió cuando los productores pidieron que se les pagara a \$83 (USD 4,06) pesos el kilogramo de cacao. Tisano se negó argumentando que ya no podían pagar más porque la calidad no era muy buena y ese era el precio más alto que podían obtener por su cacao. En el 2017, la organización decidió romper el contrato que tenían.

Antes de la ruptura, las cosas ya marchaban mal porque los productores se dieron cuenta que el protocolo que aprendieron para fermentar estaba diseñado para condiciones climáticas y temperaturas de Venezuela y observaron que, al aplicarlo en Tapachula, no alcanzaban los porcentajes de una buena fermentación. Lo que siguió fue una serie de intentos a prueba y error, experimentaron y comenzaron a ser autodidactas en la fermentación considerando las condiciones ambientales y los tipos de cacao de las parcelas de los socios. La condición de

Tisano sobre la fermentación trataba de imponerse al momento de comprar el cacao a Rayen, pero la calidad final los limitaba para encontrar mejores compradores.

La empresa Tisano ya estaba instalada en Tapachula y rentó un espacio donde se distribuía la oficina, el área de fermentación, el secador solar y la bodega. Aunque rompió relaciones con Rayen, continuó acopiando cacao de la región y buscando otros cultivos que pudiera exportar. Como ya había un grupo capacitado y necesitaba personal que conociera la zona, intentó disolver la organización proponiéndoles a los miembros de la mesa directiva trabajar para la empresa acopiando cacao de la zona. Lo único que pudo lograr es que uno de los dirigentes se incorporara en el negocio de la nuez de la India. Sin embargo, la empresa no tuvo éxito en las ventas y tampoco pudo lograr consolidarse en el cacao porque, entre otras cosas, trámites de exportación demasiado engorrosos terminaron con sus planes de expansión. En 2019, Tisano se retiró de Tapachula.

La experiencia con Tisano fue una ventana de oportunidades para los productores de RAYEN porque adquirieron capacidades para alcanzar la calidad que el mercado del cacao fino de aroma exige. Aprendieron los principios básicos para la fermentación y desarrollaron sus propios protocolos considerando las características del cacao en cada una de las parcelas de los socios y las condiciones del clima. A partir de la ruptura con Tisano, Rayen continuó en el camino del mercado del cacao fino de aroma a través de procesos de mejora en la calidad de la mano con los requerimientos de los nuevos clientes.

El que la organización estuviera integrada por 27 socios facilitó organizar desde la producción hasta la administración. Pero ha sido una limitante debido al aumento de la demanda de cacao, por lo que ha tenido la necesidad de comprar cacao de productores no asociados. Compra cacao en uva de aproximadamente 30 productores de otras zonas al mismo precio que a los socios, \$20 (USD 0,98) por kilogramo.

Rayen se formó sobre los lineamientos de una organización que promueve la producción sostenible, por lo tanto, producir cacao fino de aroma tendría que obedecer a la conservación de la biodiversidad. Precisamente, la tendencia del mercado del chocolate está orientada a satisfacer una demanda que busca cacao de origen fino de aroma producido en sistemas

agroforestales o en bosques naturales. Es en este sentido que toma importancia el sistema cacaotero del Soconusco.

Los cacaotales del Soconusco son parte de un sistema de policultivos en el que se puede encontrar flores, árboles maderables y frutales, como: heliconias, follajes, árboles de primavera, cedro, roble, caoba, zapote mamey, piña, mango, plátano, aguacate, coco, naranja, limón. Hay acopiadores locales que pagan por estos cultivos, las modalidades de compra son: por el número de árboles cosechados o por volumen. De esta manera, el policultivo permite a los productores obtener ingresos por cosechas a lo largo de todo un ciclo productivo.

Los cacaotales del Soconusco son bosques construidos por los agricultores y configuran ecosistemas locales. Además de permitirles tener ingresos durante todo el año, ofrecen beneficios ambientales que contribuyen a la conservación de la flora y fauna local. La biodiversidad ha sido importante en la configuración de la calidad de los granos ya que involucra la riqueza genética del cacao. El 30% del cacao producido por la organización es criollo de semilla blanca y el resto es cacao trinitario y forastero. Lo que RAYEN vende es una mezcla de diferentes tipos de cacao. Los productores tienen variedades que han preservado por más de 50 años en sus parcelas y en la búsqueda de mejores semillas, han hecho mejoramiento genético con algunos de esos materiales. Esto significa que reproducen plantas fértiles, vigorosas y tolerantes a plagas y enfermedades, pero principalmente han buscado reproducir plantas que en la fermentación expresen mejores aromas y sabores, es decir, sus características organolépticas.

Con la experiencia adquirida en la fermentación, Rayen ha desarrollado sus propios protocolos. Lleva un registro de la cantidad producida por productor y la variedad de cacao que entrega, hace una primera selección en campo cuando quiebran las mazorcas, y una segunda en el acopio para separarlos por variedades mismas que se disponen en las cajas fermentadoras. De este proceso, se derivan las diferentes calidades. La primera es la calidad de cacao fino o de aroma que se obtiene de frutos sanos y fermentados en un 70% (porcentaje aceptable en los estándares internacionales), los lotes que no alcanzan una buena fermentación son de segunda calidad y los de tercera calidad son granos que provienen de frutos que fueron afectados por fauna o enfermedades.

En 2017, la organización estableció relaciones comerciales con Chocosol, una pequeña chocolatería artesanal canadiense. Esta se ha convertido en uno de los principales clientes de Rayen al comprar cerca del 50% de la producción de cacao fino o de aroma a un precio de \$120 (USD 5,87) por kilogramo. No hay un contrato formal establecido entre las partes, sin embargo, la empresa paga un adelanto a la organización para el acopio. Al principio compró cacao fermentado con los protocolos de RAYEN, después, pidió que el 50% del cacao se fermentara con el protocolo de Chocosol (tarea que es realizada por personal de la empresa, utilizando la infraestructura de la organización). Aunque al inicio, los productores lo tomaron como un aprendizaje, Rayen se ha visto sujeta a aceptar ciertas condiciones del comprador, a cambio de financiar el acopio. Además, Chocosol ha castigado el precio por retraso en el envío del cacao.

Las relaciones comerciales de la organización se han ido construyendo al mismo tiempo que la calidad. De esta manera, Rayen ha caminado con la Euro-American Company S. de R.L. de C.V., comercializadora con base de operaciones en México que exporta cacao principalmente a Estados Unidos y Canadá⁴¹. La calidad del cacao se verifica en el centro de acopio antes de ser exportado y con esto, se intenta disminuir el riesgo por lotes malos, según las exigencias de los clientes de Euro-American. Entre sus socios comerciales en México se encuentran: Cuna de Piedra, Mazorca Negra, Le Caméléon, Buna, Museo del Chocolate y Hecho Chocolate.

Aunque RAYEN tiene sus protocolos de fermentación, la misma naturaleza del cacao del Soconusco hace que la postcosecha sea siempre compleja y el resultado diferente; es decir, para fermentar, los productores deben de conocer el comportamiento de sus variedades en este proceso y de esta manera, ajustar cada protocolo de acuerdo con la interacción de los factores intrínsecos con las condiciones y factores externos. No pueden fermentar de la misma manera los cacaos tipo Criollo o los cacaos llamados Neocriollos y los cacaos tipo Trinitario que los cacaos tipo Forastero; los primeros necesitan menos tiempo dentro de las

⁴¹ Usuarios de cacao Rayen en Estados Unidos y Canadá por medio de Revival Cacao (nombre comercial de Euro-American): Car Artisan Chocolate, Nibble chocolate, Chocovivo, Dick Taylor, Reina Chocolate (California); Chocolate Alchemy, Ranger Chocolate (Oregon); J&J Chocolate (Washington); DNA Chocolate (Aeizona); Ritual Chocolate (Utah); Cultura Chocolate, Fortuna Chocolate (Colorado); Eldora Chocolate, Casa Chokola (Nuevo México) Tejas chocolate, Maribea Chocolate (Texas); Primo botánica (Nueva York); Sirene Chocolate (British Columbia, Canadá); Ploughmans Lunch (Nova Scotia, Canadá). Otros usuarios se encuentran en Australia y Nueva Zelanda (Datos proporcionados por la organización Rayen).

cajas fermentadoras, mientras que los Forasteros llevan un periodo más largo de fermentación.

La preservación de la diversidad del cacao en la región Soconusco no es un fenómeno aislado de los programas implementados por los gobiernos desde la década de 1940 hasta finales de la década de 1980. El poco impacto que tuvo en la región se debió, hasta cierto punto, a una fuerte resistencia de los pequeños productores primarios a desplazar los árboles que conservaban desde sus abuelos. Se puede deducir que el arraigo en la producción de chocolate tradicional para mesa y de otros productos a base de cacao puede dar indicios de la importancia que representaba para los cultivadores conservar esos cacaos, ya que desde entonces se consumía y transformaba, por lo tanto, la tipicidad de dichos productos dependía de las características de los cacaos nativos. Al mismo tiempo, la economía agrícola en la región se diversificó, por tal motivo, no se presionó fuertemente a los productores para renovar sus plantaciones y sustituir sus variedades por otras de mayores rendimientos y más tolerantes a las enfermedades de ese tiempo. En el caso de Tabasco, gran parte de su economía dependió desde entonces de la producción del cacao, dando lugar a una implementación más agresiva de los programas de renovación de variedades en los que se optó por tipos de cacao Forastero.

Muchos países para evitarse el problema que tiene RAYEN [en la fermentación] han apostado por variedades concretas. Como productor agrícola le apuestas por variedades que tienen determinado sabor y demás, tumbas lo que tienes y replantas con otras variedades que pueden ser autóctonas o no, pero estás homogeneizando el proceso de fermentado porque tienes pocas variedades. Vas a RAYEN y te dicen tienen 50 variedades y vas a cualquier lugar en Perú y te dicen ¡yo tengo tres!, eso hace más constante el sabor. He tenido quejas de clientes que dicen me has mandado tres veces y las tres veces sabe distinto. Les digo ¡claro es que son tres lotes distintos! Es que la genética es tan fuerte, que eso es una garantía de RAYEN. [Los chocolateros van] a poder hacer tres tostados distintos porque sabrá diferente, porque la base genética es diferente. Mientras el resto de los países están organizando en términos de genética sus variedades, México sigue siendo megadiverso y eso quiere decir que

sigue conservando el lugar de domesticación que tiene la región (Entrevista con el director de Euro-American, conexión vía Zoom, 23 de agosto de 2021).

5.2.4 Rainforest Alliance y la certificación para un mercado sostenible

Rayen mejoró sus prácticas en campo y los procesos postcosecha con recursos propios durante cuatro años posteriores a su conformación. La demanda de cacao aumentó. De los 3,660 kg que acopió en 2016, alcanzó un volumen de casi 10 toneladas para el año 2020, de los cuales, cerca de 9 toneladas fueron calidad de cacao fino de aroma. Los clientes consolidados piden volúmenes que los 27 socios de la organización Rayen no alcanzan a producir y, aunque han mejorado sus prácticas en campo, lo producido no es suficiente.

En 2018, algunos de los socios de la organización se han tenido que alinear a las políticas gubernamentales dirigidas al sector agrícola por ser beneficiarios de los programas Sembrando Vida⁴² y recientemente Producción para el Bienestar. Las acciones de los programas se han dirigido a la reproducción de plantas sin reconocer las necesidades y conocimientos de los productores; primero, se les obligó a sembrar semillas de mazorcas de las que desconocían su origen –por lo tanto, se incrementa la incertidumbre sobre las características de los frutos en la cosecha, además, las plantas que se reproducen por semilla son productivas a partir del quinto año, en el mejor de los casos–, y segundo, uno de los requisitos para ser beneficiario del programa es tener terrenos ociosos; ello condujo a que algunos productores cortaran sus árboles de cacao para cumplir con esa exigencia. Estos programas han afectado la gestión de los materiales genéticos que a futuro mejoren la reputación del cacao de la organización Rayen.

En 2020, la organización no gubernamental Rainforest Alliance (RA) llegó a RAYEN para ejecutar el proyecto “Alianza por los paisajes sostenibles y mercados” financiado por la Agencia de los Estados Unidos para el Desarrollo (USAID por sus siglas en inglés) (Anguiano, 2021). El objetivo de este proyecto es orientar a los productores hacia la adopción del estándar de agricultura sostenible de RA, un estándar de certificación voluntaria de

⁴² Existen elementos importantes que se pueden recuperar de los programas gubernamentales, uno de ellos, es la incursión en la fermentación. Hay algunas comunidades en las que los técnicos de Producción para el Bienestar aplican sus conocimientos en la postcosecha mediante capacitaciones a pequeños productores de cacao.

sostenibilidad que consiste en la implementación de criterios ambientales, sociales y económicos para las cadenas de suministro en un contexto de mercado (Dietz et al., 2019).

Sin embargo, los productores desconocen los “beneficios” que podría traer consigo la certificación, pues Rayen ha ido consolidando nichos de mercado de cacao fino de aroma sin la necesidad de ostentar un sello de calidad. El hecho de no tener claridad en los procesos y lineamientos para la gestión de una certificación los conduce a aceptar la injerencia de RA en la coordinación de todas sus actividades. Por lo que la organización corre el riesgo de perder fortaleza y autonomía en la toma de decisiones.

Rainforest Alliance diseñó una estrategia que involucra “aliados locales”, es decir, una estrategia de alianzas tal y como lo indica el nombre del proyecto, para encaminar las mejoras hacía una producción destinada a mercados sostenibles sustentados en los estándares de agricultura sostenible de RA.

En la alianza participa el Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias (INIFAP), el Comité Estatal de Sanidad Vegetal (CESAVE) y la organización Rayen, actores importantes que realizan acciones concretas en el sector cacaotero; el INIFAP ha desarrollado variedades clones de cacao que, en campo experimental, presentan características muy buenas en términos agronómicos como son los altos rendimientos (800 a 1300 kg/ha). Dentro de su colección también se encuentran variedades del Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza (CATIE) de Costa Rica. Algunas de las investigaciones sobre variedades de cacao realizadas por el INIFAP son financiadas por la transnacional Nestlé y son evaluadas en campo, es decir, en parcelas demostrativas instaladas en las parcelas de los productores. El CESAVE da asistencia y asesoría a los productores bajo el programa Manejo Fitosanitario del Cacao, mismo que opera en el Soconusco con cuatro técnicos que dan atención en once municipios de la región con un fondo de 2 millones de pesos. Esta institución es la única que brinda acompañamiento a los productores para controlar la incidencia de plagas y enfermedades que afectan la producción de cacao. Con estos dos actores, RA operacionaliza la estrategia para que los productores decidan iniciar el proceso para la primera auditoría para obtener el sello Rainforest Alliance.

El primer inconveniente para gestionar la certificación RA es el reducido número de socios productores de la organización, pues la certificación tiene un costo elevado que Rayen, en

este momento, no puede pagar y además no todos los socios están convencidos de que sea la mejor opción (entrevista al secretario de la organización Rayen, 19 de enero del 2021). La alternativa, fue aprovechar los vínculos de los técnicos del CESAVE con grupos de productores beneficiarios del programa de manejo fitosanitarios del cacao. Así, se seleccionó un grupo de productores por cada municipio cercano a la sede de la organización Rayen para facilitar el acopio: Tuxtla Chico, Suchiate, Frontera Hidalgo y Cacahoatán para integrarlos al proyecto de RA y convencerlos de certificarse como productores de cacao sostenible. El papel del CESAVE, también, ha sido como facilitador de las herramientas e insumos necesarios para control de plagas y enfermedades, y a través de los técnicos se convoca a los productores a las reuniones informativas y de trabajo con RA y Rayen.

Rainforest Alliance pagó una consultoría al INIFAP para reactivar el eslabón productivo en la cadena de valor del cacao sostenible, teniendo como uno de los temas centrales el relevo generacional. El papel del centro de investigación ha sido importante en esta alianza; por un lado, brinda capacitación a los productores sobre mejores prácticas en campo – una de estas capacitaciones se dio en agosto del 2021 con el Diplomado para la Formación de Gestores Locales impartido a quince hijos de productores tanto de la organización Rayen como de los productores no socios de la organización, seleccionados para certificarse RA – y, por otro lado, realiza pruebas del comportamiento de variedades mejoradas en cuatro parcelas demostrativas instaladas una en Tuxtla Chico, una en Frontera Hidalgo y dos en Tapachula, en parcelas de Rayen.

5.2.4.1 El sello sostenible que desdibuja el origen

Para RA, lo importante es que un grupo de productores adopte los estándares de agricultura sostenible para la certificación, es decir, su principal interés está en la forma en la que se produce el cacao y no la calidad intrínseca de los granos como uno de los elementos más importantes del cacao fino de aroma. Dentro de los objetivos de la alianza está evaluar nueve clones de cacao desarrollados por el INIFAP en parcelas demostrativas de Rayen. Los clones que evalúa son parte de un estudio financiado por Nestlé, entre ellos se encuentran los siguientes: Catie R1, Catie R4, Catie R6, CC-137, PMCT-58, ICS 95 T1 de Costa Rica, la variedad Regalo de Dios desarrollada por el Sr. Samuel Guillen en colaboración con el INIFAP, así como, Caeri 1 y Caeri 2 del INIFAP. Todas estas variedades presentan

características de tolerancia a moniliasis y de altos rendimientos. Sin embargo, no presentan las características organolépticas que busca el mercado de cacao fino de aroma.

Los clones del centro de investigación son un aporte en términos agronómicos, tienen características óptimas para la gran industria del chocolate y confitería, pero por su calidad, no alcanzan las notas frutales, florales y principalmente notas a nuez, avellanas y chocolate, características del cacao del Soconusco (Vázquez et al., 2015: 289), y que son las que busca el sector de la chocolatería gourmet, artesanal o *bean to bar*. Por lo tanto, los productores difícilmente podrían continuar en un mercado de especialidad que les permita obtener precios diferenciados realmente mayores que los precios del cacao convencional.

Los productores tienen en sus parcelas gran diversidad genética de cacao. A pesar de los problemas que enfrenta la producción, los productores se han encargado de preservar esa diversidad conservando los árboles heredados de sus padres y abuelos. La misma naturaleza del cacao permite una polinización cruzada entre las diferentes variedades; las trinitarias son las que predominan en el Soconusco, le siguen las variedades forasteras y en menor medida las criollas que son las más apreciadas por ser más aromáticas, tener menor grado de acidez y astringencia y con mayor contenido de manteca. Los miembros de la organización saben bien que, gracias a esa riqueza genética su producto alcanza una calidad especial. Aunque la diversidad puede presentarse como un obstáculo debido a lo compleja que puede llegar a ser la fermentación, los productores han elaborado sus propios protocolos considerando los tipos de cacao, además de factores externos como el clima que interviene en dicho proceso.

El riesgo que corren los productores de perder calidad por incrementar los rendimientos es alto. Si adoptan las variedades mejoradas de manera masiva, perderían diversidad biológica e incrementaría el potencial de erosión de los suelos (Vázquez et al., 2015). La norma de agricultura sostenible exige que las parcelas conserven como mínimo el 15% de vegetación nativa (Rainforest Alliance, 2017), lo cual favorece la introducción de las variedades mejoradas del INIFAP ya que éstas requieren ser cultivadas bajo sol, por lo que puede haber hasta mil trescientas plantas de cacao por hectárea. El centro de investigación sugiere ciertas especies arbóreas “idóneas” para intercalar como sombra de sus clones de cacao, por lo tanto, se perdería flora y fauna nativa.

La organización Rayen es una organización pionera en la producción de cacao fino o de aroma, en poco tiempo han logrado consolidar relaciones comerciales con compradores en el extranjero y en el mercado nacional dispuestos a pagar por la calidad de su producto. Sus compradores han visitado las parcelas de los socios productores de cacao para garantizar la trazabilidad y conocer sus formas de producción, así como para fortalecer la relación basada en la confianza. Ninguno de sus compradores hasta ahora ha exigido una certificación para garantizar las buenas prácticas en campo, ya que todos los socios producen bajo un esquema agroforestal. No consideran necesaria la certificación al comprar directamente a la organización, además pagan un precio diferencial hasta tres veces arriba del precio de bolsa.

La estrategia de RA no solo antepone sus criterios de agricultura sostenible desdibujando la calidad del cacao de origen Soconusco sino fragmenta y desdibuja el espíritu organizativo y la participación democrática de los socios de Rayen. El objetivo de RA es certificar a un grupo de productores donde Rayen sería el administrador de grupo, es decir, quien coordine las actividades y vigile el cumplimiento de las normas y criterios de la certificación. Se utilizaría las instalaciones de la organización para acopiar el cacao certificado Rainforest y posteriormente darle el tratamiento postcosecha. RA ha preparado el camino desde la infraestructura hasta la plataforma de comercialización; en agosto de 2021 asumió el costo de los materiales para el nuevo secador solar y promueve la organización Rayen como productores de cacao sostenible en su plataforma de internet Mercados por un Futuro Sostenible. En esta plataforma publican los logros de las alianzas, los donadores de los proyectos, compradores y productores que ostentan el sello RA. Conociendo los planes de expansión que tiene Nestlé en México (La Jornada, 2021), tanto para café como para cacao, y la alianza que RA ha forjado con el código de conducta 4C que es certificado para Nestlé (Renard, 2022), uno puede interrogarse sobre el destino del cacao que RA pretende certificar. Los productores de Rayen desconocen este destino.

5.3 Finca La Rioja: reinventando el pasado colonial

Si bien el mercado define la calidad del cacao fino de aroma, el reconocimiento de este ocupa un espacio en la esfera de lo privado, a través de los certámenes internacionales organizados por diversas partes interesadas del sector del cacao y del chocolate. Sin una Denominación

de Origen o un sello de calidad para el cacao fino de aroma, se personaliza dicha calidad y se premia las mejores cosechas de los productores.

Una de las fincas más destacadas de la región Soconusco es Finca La Rioja, ubicada en el municipio de Cacahoatán. Se estableció a principios del siglo XIX por los Muguerza, una familia de migrantes españoles que llegaron motivados por el cultivo de café. Con el reparto agrario, la finca se dividió y únicamente los mexicanos tuvieron derecho a las tierras, en ese entonces Don Moisés Muguerza Gutiérrez ya era nacionalizado mexicano, por lo que pudo reclamar una parte de la finca en la que destinó para el cultivo del cacao.

Finca La Rioja llegó a tener 200 hectáreas de cacao, para establecer la plantación se contrataron agrónomos de Trinidad y Tobago y se sembraron plantas de variedades de toda la región Soconusco y de Centro América. Don Moisés Muguerza recibió varios reconocimientos por la calidad del cacao que cultivaba, entre ellos: en 1940, obtuvo el primer lugar en la Exposición Nacional de Agricultura y Ganadería organizado por la Secretaría de Agricultura y Fomento, el premio “presidente de la República” en 1942 por la muestra de cacao injerto Soconusco y el primer premio en la Exposición Nacional de Agricultura en 1945, en Monterrey, N.L, por su cacao criollo.

Con el tiempo la finca se dividió por herencia. Quienes hasta el momento se dedican a la producción de cacao son el Ing. Anselmo Muguerza Sesma y el Ing. José María Pascacio Muñoz (respectivamente nieto y bisnieto de Don Moisés Muguerza). El Ing. Anselmo conserva la plantación con muchas de las variedades que estableció su abuelo y actualmente procesa de manera artesanal todo el cacao para sus productos de las líneas: Chocolate María (chocolate para mesa) y Tan Cacao (chocolate *bean to bar* y nibs de cacao), y lo distribuyen en algunas cafeterías de la Ciudad de México.

El Ing. José María Pascacio heredó una parte de la finca que funcionaba como potrero. En 2013, después de abandonar sus intentos en la producción de jitomate, decidió destinar siete hectáreas para la producción del clon de cacao Carmelo (C1) al que él llama Porcelana Blanca. El sistema monovarietal se establece con mil árboles por hectárea intercalado con árboles de sombra.

En 2016, la finca dio su primera cosecha. El proceso de fermentación se realizó con un proceso rústico y sin el control adecuado. Con poco conocimiento del mercado, el Ing. Pascacio buscó compradores para su cacao poniéndose en contacto con diferentes empresas, entre ellas: Domori de Italia, Cargill, Barry Callebaut, Valrhona y Daarnhouwer. Esta última aceptó recibir una muestra del cacao para evaluar su calidad. Los resultados desfavorables de la evaluación pudieron cerrarle las puertas al mercado del cacao fino de aroma, sin embargo, la calidad genética y el origen geográfico del cacao despertaron el interés de la casa comercial.

La especialista en cacao fino de aroma de Daarnhouwer, María Salvadora Jiménez, asesoró al Ing. Pascacio para mejorar la calidad final del cacao, y así, Finca La Rioja logró hacer su primer envío hacia Europa de 600 kg de cacao a un precio de diez dólares por kilogramo. De esa manera logró establecer una relación comercial y de cooperación a largo plazo con Daarnhouwer para llegar al mercado europeo.

No es que alguien nos vende y nosotros vendemos su cacao. Es un tipo de cooperación a largo plazo, [es analizar] qué tipo de valor agregado tienes para ese producto. Hay productores que hacen la venta directa, pero es complicado encontrar clientes, el retorno de la inversión tarda mucho más en verse, no es lo mismo a que nosotros lo coloquemos con los clientes que ya tenemos (entrevista a especialista de cacao fino de aroma en Daarnhouwer, conexión vía Zoom, 14-junio-2021).

5.3.1 Entre premios y reconocimientos

Finca La Rioja ha alcanzado fama internacional gracias a que, en 2019, su cacao fue seleccionado dentro de los 50 mejores del mundo en el certamen de Cacao of Excellence. Su participación en el certamen contribuyó a ampliar sus relaciones comerciales en el mercado del cacao fino de aroma. La comercialización a través de Daarnhouwer y la publicidad del COE dieron respaldo de la calidad del cacao de la finca. Entre los chocolateros que elaboran productos con cacao de Finca La Rioja se encuentran: Pedro Araujo de Portugal, Jordi Roca de España, Herman Van Dender (proveedor de la corte real de Bélgica), Christopher Curtin de Éclat chocolate de Estados Unidos, chocolate MUCHO de la Ciudad de México y Fernando Galván de Cielo Dentro Chocolate de Cuernavaca, Morelos. El origen “Finca La Rioja”, suele estar indicado en la etiqueta de sus barras de chocolate.

El interés por incrementar su oferta y diversificarla, aprovechando el potencial organoléptico de la genética del cacao del Soconusco, ha llevado al Ing. Pascacio a comprar cacao en baba de zonas ubicadas en los municipios de Tuxtla Chico, Tuzantán, Huehuetán y Acapetahua para realizar el proceso postcosecha y venderlo con el nombre de Finca La Rioja. El precio que paga a los productores por el cacao en uva oscila entre los \$19 y \$21 pesos. Los productores tienen únicamente una relación de compraventa con Finca La Rioja, ya que no se establecen compromisos ni obligaciones entre las partes. Tanto el prestigio como la renta de diferenciación es para Finca La Rioja y los productores sólo reciben el pago inmediato por el cacao.

En el mundo de la chocolatería artesanal, se reafirma cada vez más la necesidad de obtener los mejores granos de cacao para alcanzar el reconocimiento de la calidad de los chocolates a través de los concursos internacionales, al mismo tiempo que estos se han convertido en un mecanismo de marketing de ventas cuando se ostenta en los empaques o envolturas las etiquetas de los premios o medallas obtenidos en los certámenes o son publicados en los medios de comunicación.

La trazabilidad se vuelve central cuando hay que reconocer el origen del cacao con que se fabricaron los chocolates premiados. CASFASA, la organización de productores Rayen y la finca La Rioja han logrado ese reconocimiento, por ejemplo: una de las productoras de cacao, socia de CASFASA, obtuvo en 2017 medalla de plata por The Academy of Chocolate Awards con la barra “Demetria” al 71% cacao, elaborada por la chocolatería TACHO. El Museo del Chocolate de la Ciudad de México ha obtenido medallas de oro, bronce y plata en el certamen de The Academy of Chocolate Awards, la más reciente, en la edición 2022, fue la medalla de oro en la categoría Dark Bean to Bar con la barra “Tuxtla Chico Centenario Aguamiel” elaborado con cacao de la organización Rayen (<https://academyofchocolate.org.uk/awards/2022/>). La chocolatería Cielo Dentro Chocolate de Cuernavaca, Morelos, ha sido premiada con medallas de plata y bronce del International Chocolate Awards y The Academy of Chocolate Awards con los chocolates Chak, Kéej, Maya Izapa y Beek elaborados con cacao de la finca La Rioja.

El prestigio que logran los chocolateros gracias a los certámenes no siempre es el de los productores primarios, ya que, cuando el proceso postcosecha y la venta del cacao no la hace

directamente el productor, este queda en el anonimato y el prestigio es de quien comercia el cacao y no de quien lo cultiva. Si acaso, llega a nombrarse la zona o región de origen. Concursos específicos para cacao como el Cocoa of Excellence, son una plataforma para reconocer y validar la calidad de las muestras de cacao enviadas por quienes se inscriben en los certámenes y al publicarse los resultados de las muestras ganadoras contribuyen a generar vínculos comerciales entre los productores de cacao y los compradores. Sin embargo, también puede propiciar la sobrevaloración de los cacaos de cierta región que han sido galardonados sobre aquellos de la misma región productora que no entran a los concursos.

5.4 Los genotipos de cacao: un punto de inflexión del cacao fino de aroma en el Soconusco

Los grupos genéticos de cacao criollo, forastero y trinitario todavía dominan el discurso de las variedades de cacao. Sin embargo, los estudios más recientes (Motamayor et al., 2008) señalan que desde América Central hasta América del Sur se encuentran distribuidos diez grupos genéticos: Amelonado, Contamana, Criollo, Curaray, Guiana, Iquitos, Marañón, Nacional, Nanay y Purús. Cada grupo o genotipo posee compuestos químicos responsables de la calidad sensorial (Vázquez et al., 2016).

En México y particularmente en la Región Soconusco, los cacaos criollos se cultivaron por los mayas y mokayas. Existe la idea que en el proceso de domesticación se aplicaron criterios de selección relacionados con los sabores y aromas del fruto y de los granos, mismos que en la actualidad se utilizan para calificar la calidad del cacao y para reproducir las plantas de mejores características (Vázquez, 2016). En la década de 1940, se llevó a cabo un plan de mejoramiento bajo un esquema de hibridación pensado para disminuir la incidencia de *Phytophthora Palmivora* L., causante de la mazorca negra. De ahí que en el banco de clones del INIFAP ubicado en el municipio de Tuxtla Chico se encuentran materiales de Perú, de Colombia, de Costa Rica. Alrededor de 120 clones, cada uno con 15 ejemplares sirven ahora para estudios de genética, de enfermedades e hibridaciones (entrevista a investigador del Centro Universidad-Empresa de la UNACH). La recombinación entre los cacaos de plantaciones nativas y los introducidos, dio como resultado los árboles que se conocen en la actualidad (Vázquez et al., 2015).

La genética del cacao es un componente central para explicar su complejidad de sabores y aromas. En este sentido, se genera un debate a partir de un elemento de naturaleza biológica sobre aquello que se construye socialmente, es decir la calidad. El cacao de la región Soconusco siempre ha sido considerado como uno de los mejores del mundo, una de las razones se asocia a su genética que, al combinarse con las condiciones ambientales y el suelo resultan en un cacao potencialmente de alta calidad. Por ello, en la región Soconusco existen intereses por desarrollar, adoptar, cultivar, organizar la producción y comerciar los genotipos o variedades que tengan mejor precio en el mercado.

5.4.1 Gestión de las variedades

En 2019, CASFASA logró registrar tres variedades de cacao ante el Servicio Nacional de Inspección y Certificación de Semillas (SNICS), estas fueron: Lagarto Verde Mocaya, Amelonado Soconusco y Lagarto Rojo Izapa (SNICS, 2018). El propósito de registrar las tres variedades, por un lado, fue para proteger y preservar el material genético local que el productor de cacao de la región ha cultivado por mucho tiempo y que son, de acuerdo a los parámetros de CASFASA y de sus compradores, los de mejor calidad en cuanto a sabor y aroma, por otro lado, le permitió a CASFASA ingresar al programa de producción de semilla certificada para reproducir las plantas y venderlas a través del programa Sembrando Vida, programa gubernamental del cual es Coordinador Territorial el socio fundador de CASFA. Sin embargo, la demanda de plantas del programa sobrepasó su capacidad y terminó comprando mazorcas de diferentes fincas y parcelas, sin importar los genotipos ni la calidad de las semillas de cacao para que los productores las reprodujeran.

Por su parte, la comercializadora AMCO, además de asegurar su proveeduría, ha organizado la producción, teniendo como pilares la homogeneidad y la tolerancia a enfermedades. El jardín clonal de Finca Badenia, es el modelo de una parcela tecnificada⁴³ con altos rendimientos y con un diseño de bloques de clones o secciones bien diferenciados entre sí para evitar la polinización que se da entre plantas de cacao. Al separar por bloques de clones, se aplica un protocolo de fermentación para cada uno de los bloques. Las secciones de clones

⁴³ Cuenta con dos áreas de captación de agua, ambas conectadas a una tubería. Cada una de las plantas cuenta con un aspersor y son regadas una hora al día durante la época de sequía, de noviembre a abril.

de dividen entre los introducidos del CATIE⁴⁴ y los clones del INIFAP, además del Carmelo o C1 y el Blanco Marfil. En el caso de los clones del CATIE y del INIFAP, son materiales altamente productivos si las prácticas culturales en campo se realizan adecuadamente y si la finca o parcela cuenta con un sistema de riego que le permita alcanzar altos rendimientos, sin estas condiciones el comportamiento de las plantas es diferente. El riego es necesario para tener cosechas durante todo el año (Entrevista a técnico de AMCO).

Antes de decidir entrar a los programas de AMCO, los productores hacen una visita a Finca Badenia para conocer la colección de clones y ver su nivel de productividad, de esta manera, son motivados para adoptar cualquiera de los clones. Sin embargo, sin un sistema tecnificado, los clones que distribuye AMCO difícilmente se aproximan al modelo de Badenia. Los productores de la red de AMCO aceptaron hacer renovación de plantas en sus parcelas, introdujeron clones que sustituyeron a los ejemplares que tenían anteriormente, aunque, algunos productores conservaron una pequeña sección con árboles que heredaron de sus padres o abuelos. Los cacaocultores, reconocen que las plantas que tenían anteriormente daban frutos más dulces, incluso, obtenían cuando preparaban chocolate de mesa, los granos poseían más sabor y aroma (notas de campo).

Los principales clones que adoptan los productores que ingresan a la red de proveeduría de AMCO son C1 y Rojo Samuel, ambos considerados como cacaos finos de aroma. Se pudo identificar que, en municipios como Villa Comaltitlán y Huixtla, el modelo de producción se ha orientado hacia parcelas monoclonales, donde dependiendo del clon introducido es la cantidad de plantas sembradas por hectárea que van de 1000 hasta 1600 plantas, ello tendría que garantizarles un rendimiento de por lo menos una tonelada por hectárea al año.

En el caso de la organización Rayen, los trabajos para la adopción de clones de la colección del INIFAP han sido paulatinos, de momento, el centro de investigación otorgó a los productores que cursaron el diplomado de Gestores Locales un lote de 200 plantas, de las cuales, se podrá obtener varetas para injertar. El plan productivo de la “Alianza por los paisajes sostenibles y mercados” proyecta que la organización cubra el 50% de sus parcelas con clones certificados del INIFAP y el otro 50% con materiales genéticos propios.

⁴⁴ CATIE R-1, CATIE R4, CATIE R-6, PMCT-58, ICS-95.

Tenemos que darle certidumbre al chocolatero que la mezcla que le di el año pasado se la voy a dar este año y lo único que hará variar el sabor es el clima, pero no la genética. Es un poquito lo que debemos dar paso para que podamos establecer el modelito (entrevista al presidente de la mesa directiva de la organización Rayen, 19 de enero del 2021).

El objetivo de los jardines clonales es conservar la genética de ciertos materiales que como se ha venido mencionando en este capítulo, son los más promisorios: alcanzan mayores rendimientos, son más tolerantes a plagas y enfermedades, y poseen sabores y aromas aceptables para el mercado. Empero, la riqueza genética del cacao se podría ver amenazada, ya que, en las últimas décadas, el cambio climático ha afectado las plantaciones por lo que las cosechas son variables año tras año. Las temperaturas en la región llegan a alcanzar los 40°C, esas son condiciones muy adversas para el cultivo del cacao, tal situación preocupa a algunos productores primarios conscientes de la importancia de la adaptabilidad y resiliencia de los genotipos o variedades de cacao ante el cambio climático.

Antes no había tanto problema de enfermedades, mi abuelo y mi papá producían sin necesidad de podar, sin necesidad de estar haciendo tanta labor en el cultivo, porque el cacao es de origen selvático y las condiciones climáticas eran más constantes, si ahorita sienten fresco [bajo sombra] hace unos años era mucho más fresco. Era una temperatura promedio de 27° y ahorita hemos llegado a una temperatura de 40° bajo sombra, entonces sí han sido muy fuertes los cambios. Había bosques naturales con una variedad de cultivos, había mucha vegetación alta: árboles de primavera, de cedro, ceibas, robles...pero de 15 años para acá, pues cada día hay más calor y el cacao con la entrada de la enfermedad comienza a sufrir muchos problemas muy graves. Antes una planta te daba en promedio unos 50 frutos sanos. Teníamos la mancha negra, pero ese sí te dejaba cosechar porque sólo ataca la cascara y si la ataca en una etapa en la que el fruto está poco desarrollado alcanza a madurar, pero la monilia te lo ataca desde pequeño. Eso lo atribuyo al cambio climático, las plagas y enfermedades han incrementado. Estamos en la etapa de que se tiene que estabilizar las plantaciones de cacao bajo esas condiciones, por selección natural, las plantas menos resistentes se van a tener que morir o no van a producir y van a tener que ir

surgiendo nuevas variedades tolerantes y adaptadas a los cambios. Hay muchos tipos de cacaos producidos en laboratorio o bajo condiciones muy controladas que están en otro lugar, que si las traemos acá no van a expresar lo mismo. Eso es algo que quizá en años atrás era alternativa porque no había tantos cambios bruscos (entrevista a productor de la organización Rayen, 26 de enero del 2021).

Los productores primarios del Soconusco, también, llevan a cabo estrategias de mejoramiento genético y de renovación de plantas de manera individual, basándose en su experiencia y en los conocimientos que han adquirido a través de la asistencia técnica. Seleccionan las varetas para injertar otros árboles tomando en cuenta una serie de criterios que pueden variar de acuerdo con las necesidades de cada productor. En la búsqueda de los mejores materiales genéticos, los productores, introducen a sus parcelas plantas que pueden provenir de otras zonas productoras. El resultado no favorece la producción cuando las plantas no se adaptan a las nuevas condiciones.

Los cacaos criollos y de semilla blanca son los más cotizados en el Soconusco. Algunos actores de la cadena del cacao fino de aroma las han adoptado para ganar espacio en nichos de mercado. Finca La Rioja produce cacao de una sola variedad que comercializa con el nombre de Porcelana Blanca, pero se trata de la variedad Carmelo o C1. El origen de esta variedad ha sido motivo de controversia entre los productores de Tabasco y Chiapas. En Chiapas, los herederos de la antigua finca La Rioja, afirman que, durante los trabajos de mejoramiento genético en la década de 1940, los agrónomos del INIFAP se llevaron semillas de la finca a Tabasco, y fue en la finca La Joya donde se mejoró la semilla y la nombraron Carmelo. Los sabores principales de ese cacao son a nueces y a frutos rojos.

Algunos chocolateros buscan que el cacao con el que se fabrican sus chocolates sea exclusivo, suelen comprar micro lotes específicos de tipos de cacao específico. La tendencia ya no es solamente la región productora sino el genotipo de cacao y el proceso postcosecha. De ahí que las fincas, las organizaciones de productores o comercializadoras hacen acuerdos donde le conceden a los chocolateros un tipo de exclusividad sobre ciertos lotes de cacao de calidad específica.

La mención de origen de los empaques no está regulada, es un compromiso entre quien vende el cacao y quien lo compra. Un ejemplo de ello es la mención de origen que el famoso

chocolatero francés Bonnat hizo del cacao de la región Soconusco en una de sus barras, la denominada “Cacao Real del Xoconuzco” con 75% de cacao; el cacao proviene de lotes de parcelas de la red de la comercializadora CASFASA que producen cacaos tipo criollo. La empresa CASFASA vendió durante un tiempo la exclusividad del nombre de la mezcla del cacao de esos lotes al chocolatero Bonnat. Esta es una estrategia comercial muy común en el mercado del cacao fino de aroma que habla del interés de los chocolateros por destacar en el mercado mediante la exclusividad.

5.4.2 La complejidad de una DO cacao Soconusco: genética y ambiente

En 2019, surgió la iniciativa para obtener la Denominación de Origen Cacao Soconusco. El principal promotor de la DO fue un académico e investigador del Instituto de Biociencias de la Universidad Autónoma de Chiapas que en ese momento ocupaba un cargo público en el gobierno de Tapachula. La propuesta no llegó a formalizarse ante el IMPI debido a los cambios en la administración municipal y a la falta de articulación entre los actores involucrados en la cadena del cacao; la invitación no fue dada a conocer en otros municipios productores de cacao, sólo se realizó un foro en Tapachula, donde asistieron productores de ese municipio, entre ellos, representantes de la organización Rayen.

A pesar de que la DO cacao Soconusco se propuso desde la esfera del gobierno municipal de Tapachula y de ser evidenciado el interés político de su principal promotor, la propuesta fue apoyada por investigadores y académicos de la Universidad Autónoma de Chiapas y su viabilidad fue sustentada con los resultados de investigaciones realizadas por científicos del Instituto de Biociencias de la UNACH.

Cuando se planteó por primera vez la posibilidad de la DO cacao Soconusco, el principal cuestionamiento entre los investigadores del Instituto de Biociencias fue ¿Qué es lo que debía protegerse con la DO? Para responder a esta pregunta, primero, se debía conocer los tipos de cacao en la región, ya que, muchos podrían caer en la descripción de lo que sería cacao Soconusco. Para contribuir a dar respuesta, se retomaron los resultados de artículos publicados que demostraron la diversidad genética en el cacao de la región y la asociación de esta con los sabores y aromas. La investigación, aun en curso, busca que se obtengan los descriptores genéticos de los tipos de cacao de la región, que se validen, se acepten y se

publiquen. A continuación, se analiza la entrevista realizada a uno de los investigadores involucrados en los trabajos que apoyaron la propuesta de la DO cacao Soconusco.

En el cacao existen clones que pertenecen a diferentes grupos genéticos y que cumplen con ciertas características que no son homogéneas. Esto se debe a que la reproducción en el cacao es alógama, es decir, que se reproduce de manera asexual, por lo tanto, al recibir polen de otros individuos genéticamente diferentes la variabilidad aumenta, presentando características físicas mezcladas y genes distintos.

... lo que dijimos es que primero teníamos que establecer qué plantas iban a entrar dentro de la DO, puras redondas, puras largas, pero no podía ser sólo una. Más que el registro de la variedad o tipo, la DO tendría que ser el registro de la diversidad. Hicimos un muestreo en Soconusco y encontramos por lo menos unas 50 morfologías de mazorcas. Infortunadamente no de todas las mazorcas pudimos hacer un análisis químico porque aparece el otro componente del sistema, las enfermedades. Resulta que un cacao mientras más rico o sabroso, dulce, aromático es, es más enfermizo. Nos pasamos un poco más de un año visitando parcelas desde Suchiate hasta Villa y un poco más allá. Entonces, había un cacao que tenía una morfología de un tipo que es muy sabroso y pues lo muestreamos para conocer su sabor y composición, entonces, íbamos y todavía no estaba el fruto maduro, cuando volvíamos, la planta ya tenía un hoyo de ardilla y pues así ya cambia su composición. Hubo árboles de los que no pudimos obtener un fruto maduro. Logramos hacer análisis de unos 30 o 40. A esos les hicimos análisis de su composición y encontramos diversidad en su composición química. Luego hicimos el estudio sensorial. Los panelistas encontraron algunos más agradables con mayor aroma a chocolate, con notas picantes, tropicales. No encontraron aromas a flores o a frutos, los induje y no los encontraron...

Lo que está en juego desde el punto de vista biológico son las variedades o genotipos de cacao que determinan la calidad a nivel genético. Para una DO esto es importante, pero la misma naturaleza reproductiva del cultivo hace que sea complejo.

... hicimos un estudio con algunos genotipos. Hay que incluir todos esos genotipos que hemos identificado como sabrosos, hay que caracterizar su diversidad al menos

sensorial y ahora sí decir, esto se va a proteger. En el INIFAP quieren hacer algo como eso, pero pues son los que le interesan a NESTLÉ...

La historia que se cuenta y la que está documentada sobre el cacao del Soconusco ha resurgido en el imaginario de los compradores y consumidores. Hay quienes buscan ese cacao criollo nativo milenario, pero lo que existe ahora en la región es una mezcla de los cacaos introducidos y los cacaos que ya había. Estas se han adaptado al ambiente a lo largo de los años.

...en el estudio se contrastó la idea de que un cacao es más criollo si todas sus semillas son blancas, mientras más criollo más aroma, más dulce, más sabor, pero nosotros encontramos cacaos de almendra blanca que genéticamente son forasteros, eso cómo es posible. Encontramos criollos pigmentados y eso tiene que ver con la composición en sus genes. Entonces un árbol de cacao puede tener los fenotipos de un criollo, es decir las características físicas, pero a lo mejor con el que se cruzó le dieron el tono a la semilla. Por eso, hay que caracterizar los tipos de cacao y saber de dónde proviene...

La posibilidad de una DO cacao Soconusco es compleja si se intenta delimitar las variedades o tipos de cacao que entrarían en la protección de la DO, ya que no se puede seleccionar y cultivar desde cero los tipos de cacao más ricos y representativos que hay, así que la propuesta de los investigadores es registrar la variabilidad para proteger los genotipos dentro del espacio geográfico de la región Soconusco y demostrar si otros factores como el tipo de suelo y el clima influyen en su composición química.

... la genética de los cacaos es la misma, no cambia en el tiempo. Hay algo que se llama plasticidad fenotípica. Por ejemplo, si lo cambias de ambiente puede comenzar a producir más fenoles porque aquí hay más sol y empieza a adaptarse y a producir más de una sustancia. Entonces si analizas su composición a lo mejor no es la misma, aunque genéticamente sí. Eso hace que el sabor cambie, pero depende de la variedad. Esas características pueden conservarse o variar porque no están ancladas al genoma, sino que son modificaciones que ocurren a otro nivel...no podemos sustentar un estudio si no sabemos cómo genéticamente es el cacao, por ejemplo, cómo es el de

Tuxtla Chico y cómo es el de Huehuetán. Si son diferentes entonces ya no se le atribuye la diferencia al clima, pero si habláramos de homogeneidad genética sí...

Los estudios a nivel genético sobre los tipos de cacao que existen en el Soconusco y sus cualidades organolépticas aportan elementos que justifican la necesidad de proteger la biodiversidad del cacao demarcado en el espacio geográfico de la región. Sin embargo, es cuestionable el alcance que tendría la DO cacao Soconusco como barrera a la introducción de nuevos clones de otros países que puedan desplazar a la diversidad local y afectar la calidad del cacao que se produce en la región como la experiencia de Ecuador con la DO cacao Nacional o cacao Arriba. La calidad del cacao fino de aroma en Ecuador ha sido afectada por la expansión de plantaciones de cacao CCN-51 (Colección Castro Naranjal), un clon con alta productividad y con alta tolerancia a enfermedades, pero con baja calidad de sabor y aroma. El problema es que este clon ha desplazado los cacaos nativos y ha reducido la producción de caca fino de aroma, lo que afecta la calidad del cacao que comercializa con el sello de la DO cacao Arriba.

CONCLUSIONES

La desregulación del sector del cacao en México trajo consigo un estadio de reacomodos en la región Soconusco, en que los productores primarios, los pequeños productores, persistieron con la expectativa de intervenciones del Estado que favorecieran la producción. Pensar en el desarrollo de innovaciones para tener acceso a otros mercados estuvo distante de sus aspiraciones. En este contexto, los productores primarios han encontrado en la mediación de agentes como las ONG's, las asociaciones civiles y comercializadores una posibilidad para incrementar sus ingresos produciendo para el mercado del cacao fino de aroma, un mercado diferenciado que pone en valor los atributos esenciales del cacao y que supone el reconocimiento de valores sociales. Sin embargo, se ven inmersos en una serie de exigencias y presiones que obedecen a los intereses económicos, sociales e incluso políticos que subyacen a la intervención.

La diferenciación del cacao centrada en sus cualidades sustantivas ha implicado procesos de activación y de movilización de recursos por parte de los actores locales para posicionar el cacao de la región Soconusco en el mercado del cacao fino de aroma, un espacio de intercambio de productos de alto valor y muy competitivo a nivel internacional. Las estrategias de cada uno de estos actores locales para la gestión de la calidad están fuertemente vinculadas a su origen y trayectoria, así como a las lógicas e intereses que existen detrás de la forma en que participan y se asumen dentro de la cadena de suministro de este mercado diferenciado. La dinámica para la gestión de la calidad viene acompañada de acciones para movilizar los recursos colectivos que definen la(s) calidad(es) que demandan los compradores, mismas que, como se planteó al inicio de este trabajo, se establecen en los acuerdos comerciales entre los agentes económicos, es decir los actores locales y los compradores. La apropiación del valor en términos de la obtención de un porcentaje de la renta generada del cacao fino de aroma se define por el papel que juegan los actores que participan en los procesos de producción y comercialización.

Los discursos de los actores locales y extraterritoriales denotaron una fehaciente intención de utilizar el “rescate del cacao” como justificación de su intervención y, por lo tanto, de sus estrategias. Este ha sido el lema de CASFA como asociación civil para gestionar proyectos que impactan en la producción de cacao para la red de proveeduría de su comercializadora

CASFASA. La trayectoria de uno de los socios fundadores de esta asociación civil facilitó su fortalecimiento y cierto dominio en la región Soconusco; a ello se suma el poder político de su fundador que, desde 2018, fue nombrado Coordinador Territorial del programa Sembrando Vida, lo que confirió a CASFA atribuciones de coordinación dentro de este programa gubernamental. También le confirió la administración de la Finca Frida, propiedad del gobierno federal, esto coloca a la asociación en una posición contradictoria a los discursos que dieron origen a su fundación. En este mismo sentido de contrastes ideológicos, CASFA como asociación filantrópica gestiona proyectos para el rescate del “Cacao Real del Soconusco”, proyectos cuya población objetivo son los productores primarios de la red de proveeduría de su comercializadora CASFASA.

Los principios agroecológicos de CASFA son al mismo tiempo sus intereses comerciales. Teniendo la producción agroecológica como la base fundamental de su proyecto y el aseguramiento de la calidad orgánica, los productores primarios se comprometen a seguir una norma interna de producción que los conduce a desaprovechar el potencial productivo del cacao de sus parcelas porque se comprometen a reproducir los materiales genéticos, es decir, las plantas a través de semillas teniendo que esperar hasta cuatro o cinco años para, en el mejor de los casos, obtener la primera cosecha de ese material, mientras que, para la comercializadora, esta postura purista de la cacaocultura significa garantizar su permanencia en el mercado del cacao fino de aroma, sosteniendo relaciones comerciales con compradores interesados en un producto de origen, de excelente calidad organoléptica, con certificación orgánica y cultivado bajo prácticas agroecológicas.

Los compromisos de compraventa entre CASFASA y los productores primarios trasladan la gran mayoría de las presiones sobre éstos últimos. Son los cultivadores los encargados de sostener un sistema productivo de acuerdo con la lógica y los valores de la asociación, y son también, carta de presentación de la comercializadora ante sus compradores europeos. En cuanto a la apropiación de un porcentaje de la renta de diferenciación, la comercializadora se compromete a hacer un pago “justo”, mayor a lo que recibían de los intermediarios locales (coyotes) a pie de finca. Las cualidades intrínsecas de los granos de cacao relacionadas con los sabores y aromas no son evaluadas en este intercambio, el precio pagado al productor primario se fija en función a las especificaciones de calidad que establecen las normas

internacionales; las cuales están relacionadas con la seguridad e higiene como el porcentaje de humedad, de fermentación, la ausencia de hongos y de otros defectos que pueden afectar la salud humana y el sabor de los granos. Los potenciales organolépticos de la diversidad de cacaos que poseen los productores primarios son conocidos por CASFASA, el precio de estos cacaos fermentados podría ser superior a cualquier otro origen de cacao, ya que el cacao mexicano es considerado uno de los más caros en el mercado internacional del cacao fino de aroma. A pesar de no ser considerada la calidad sensorial en la fijación del precio recibido, el productor debe cultivar, reproducir y preservar las variedades criollas de alto valor comercial y procurar su producción en combinación con otros cultivos dentro de sus parcelas.

Si bien en los acuerdos comerciales que establecen los agentes económicos se definen los marcos de acción para la gestión de la calidad, fuera de estos, mejor dicho, fuera de la cadena de suministro, también pueden presentarse actores extraterritoriales que intervienen para reorientar las estrategias de mercado y de comercialización sin considerar las consecuencias a largo plazo que estas tendrían para los pequeños productores. En el caso de la organización RAYEN, las ayudas provenientes de Rainforest Alliance la condicionan para alcanzar las metas propuestas en el proyecto de intervención que en el fondo orienta a la organización hacia esquemas de certificación. El riesgo de desencuentros comerciales es alto al verse afectada la calidad intrínseca del cacao por alinearse a una estrategia que vincula a los productores a un esquema de certificación de calidad ambiental. RA prioriza la producción bajo los criterios de la norma de agricultura sostenible, lo que hace pensar que la adopción de clones de calidad inferior a las adaptadas en las parcelas no es una preocupación de la ONG.

De continuar al amparo de RA, los retos que enfrenta RAYEN van en tres sentidos:

- No verse involucrada en una cadena de abasto de calidad inferior a la que han logrado por entrar en el esquema de certificación de RA. La calidad de las variedades del INIFAP carecen de propiedades de cacaos de excelencia y podrían resultar poco resilientes al cambio climático;
- Mantenerse en un mercado que le permite establecer relaciones comerciales basadas en la confianza y en la cooperación mutua – aunque en algunas ocasiones la organización ha tenido que ceder a ciertas condiciones de los clientes, estas no han

puesto en riesgo la calidad de su cacao – y que reconoce no solo el valor intrínseco del cacao sino también los valores sociales y ambientales de la cacaocultura, pagando precios diferenciados por arriba del precio de bolsa y,

- Impedir que se corrompan los principios organizativos, de participación democrática que unieron a los productores para lograr, desde su autonomía, mayor capacidad de negociación en las relaciones comerciales.

La forma en que ciertos actores locales se insertan y participan en el mercado del cacao fino de aroma también está influenciada por su capital cultural y económico. La experiencia de la finca La Rioja demostró que el capital cultural de su propietario le permitió: primero, contar con la información para decidir a qué mercado dirigirse, y segundo, establecer relaciones comerciales y de cooperación con la casa comercial Daarnhouwer. Su capital económico lo facultó para tener acceso a infraestructura, insumos y servicios para la producción primaria: vivero, sistema de riego, abonos, productos para el control de plagas y enfermedades, asesoría técnica, cajas fermentadoras y un sistema de camas con rieles para el secado del cacao.

La finca La Rioja tiene el control total sobre sus procesos de producción y de comercialización, a diferencia de RAYEN que centraliza el proceso postcosecha del cacao en baba que acopia de sus socios. El prestigio y la fama del cacao que se produce en esta finca y de los que su propietario recientemente acopia de otros orígenes o microrregiones del Soconusco para fermentarlos y secarlos son el resultado de la persistencia, pero también del conocimiento del mercado. La especialización de esta finca en el cultivo de la variedad C1 (Porcelana Blanca en la finca La Rioja), misma que también se produce en el estado de Tabasco, indica un efecto *terroir* que le confiere especificidad al cacao, a la que se incorporan valores históricos y culturales. La producción de cacao fino de aroma de la finca La Rioja se deriva de un diseño de *marketing* que requirió del estudio y análisis de las exigencias y posibilidades dentro de este mercado. En este caso, el proceso de gestión de la calidad contrasta con algunos discursos sobre la calidad del “cacao fino de aroma” que defienden que los sabores y los aromas del cacao se deben a un sistema de producción combinado con árboles frutales, cítricos, maderables y otros cultivos.

Participar en el concurso internacional Cocoa of Excellence ha significado para la producción de esta finca una garantía de arbitraje para establecer relaciones comerciales con chocolateros

de fama internacional como Jordi Roca. Que el cacao de la finca La Rioja del Soconusco, México esté en la lista de orígenes de cacao para la elaboración de productos de los chocolateros más famosos del mundo incrementa el prestigio de este cacao y por lo tanto su valor. La excelencia premiada en el COEX significa la trazabilidad completa, el cuidado y el control sobre los procesos postcosecha, la homogeneidad del sabor, en este caso se trata de una variedad concreta, lo que facilita la fermentación, significa reconocer los antecedentes de la finca, la historia y el trabajo por la preservación de cacaos de calidad superior, es un todo representado en una muestra que se somete a concurso.

Ubicarse en los procesos de cada uno de los casos, permitió conocer y analizar la forma en la que se materializa y configura la calidad del cacao fino de aroma, misma que se debate entre las objetividades y subjetividades del discurso internacional de la calidad de cacao “fino de aroma”. Ha sido visible cómo la producción se organiza priorizando un beneficio sobre otro; mientras se busca un sabor único, homogéneo y constante a lo largo del tiempo, también, se busca preservar la diversidad genética del cultivo y la biodiversidad asociada al sistema de producción, se busca una producción ambientalmente responsable y una historia que transmitir y vender a los consumidores finales. Cual sea el camino que sigan los actores locales, lo que se busca es el reconocimiento de la calidad del cacao diferenciado asignando precios superiores o primas considerablemente por arriba de los precios del cacao convencional.

CASFA ha organizado la producción de cacao fino de aroma alrededor del discurso de la agroecología y del estándar de producción orgánica. A pesar de que los pequeños productores primarios son quienes realizan los procesos postcosecha y quienes principalmente preservan la calidad genética, no reciben un pago en función a la calidad organoléptica del cacao fino de aroma que producen. Está claro que el centro agroecológico prioriza prácticas de producción que les resta autonomía a los cultivadores sobre sus parcelas y los mantiene con bajos rendimientos. A través de la red de CASFA, los cultivadores se insertan en el mercado diferenciado únicamente como proveedores de la materia prima, pero no participan de los acuerdos comerciales con los compradores internacionales o nacionales. A pesar de ello, sin la coordinación de CASFA, es muy probable que los productores de esta red terminarían vendiendo cacao lavado o beneficiado para el mercado convencional.

Se puede decir que hasta ahora la organización de productores RAYEN prioriza, desde el trabajo colaborativo entre sus asociados, la producción de la diversidad. Las lecciones aprendidas desde su nacimiento han dotado de capacidades a la organización para conseguir la calidad “fino de aroma” a pesar de la complejidad que representa la fermentación ante la variabilidad genética en las plantaciones. Las intervenciones institucionales del INIFAP y de las ONG’s, Conservación Internacional y Rainforest Alliance provienen de lógicas distintas que tienen intereses para el cumplimiento de objetivos específicos que no capturan las necesidades reales del mercado del cacao fino de aroma y concretamente de los compradores, chocolateros y consumidores finales. Para el INIFAP, es urgente probar los clones que ha desarrollado para resolver el problema de las enfermedades del cacao e incrementar los rendimientos, el tema del mercado para algunos de estos clones estaría resuelto al ser el resultado de investigaciones financiadas por NESTLÉ. Los objetivos de las intervenciones de CI y de RA están relacionadas con estrategias de desarrollo, que buscan vincular a los productores primarios a mercados, en el caso de RA subyace el objetivo que socios productores de RAYEN se certifiquen bajo el estándar de agricultura sostenible de Rainforest Alliance. Estos tres agentes se ubican fuera de la cadena de suministro del cacao fino de aroma y sus objetivos no se relacionan con mejorar la calidad sustantiva del cacao, sin embargo, han generado cierta tensión al condicionar los apoyos en infraestructura, talleres, capacitaciones, insumos, etc., además de poner en riesgo las relaciones comerciales que RAYEN ha establecido gracias a la calidad.

En el caso de la finca La Rioja, la demanda de cacao criollo de semilla blanca la llevó a la producción monovarietal. De esta forma, su propietario garantiza a sus compradores constancia en el sabor y aroma. En las siete hectáreas sembradas de cacao Porcelana Blanca, mil plantas por hectárea, el paisaje dista de las parcelas de RAYEN y de los productores de la red de CASFA en cuanto a biodiversidad asociada. Sin embargo, la historia familiar de la antigua finca La Rioja durante la Colonia y el pasado mesoamericano del territorio del Soconusco, después de la producción de una variedad criolla, son los factores que determinan el éxito comercial del cacao fino de aroma producido en esta finca.

La valorización ¿para quién? sugiere el ¿cómo? porque expone las estrategias y acciones detrás de la producción y la comercialización, pero también los discursos que existen dentro

del mercado del cacao fino de aroma y que son la expresión socializada de las exigencias de los compradores. La evidencia empírica en este trabajo demuestra que la calidad de cacao fino de aroma se configura por dos aspectos: los intrínsecos, ligados a las propiedades organolépticas del cacao; y los aspectos externos, es decir, de aquello que visiblemente no está en el cacao, pero se relaciona a su sistema de producción, y a la dimensión social y cultural. Esto se objetiva en las relaciones comerciales y las exigencias que en ellas se producen, dependiendo de las lógicas y propios valores de los agentes económicos que participan en la cadena de suministro. La diferenciación del mercado del cacao a partir de la calidad “fino de aroma” como estrategia de valorización del cacao de la región Soconusco detona procesos de transformaciones e innovaciones sociotécnicas que permiten recuperar valores sociales que reconocen la calidad derivada de la especificidad del territorio.

La movilización de recursos en la gestión de la calidad implica procesos de apropiación sobre ellos. Por este motivo, la acotación en el apartado final del capítulo cinco, tuvo el propósito de evidenciar los intereses y las tensiones alrededor de las variedades de cacao que se preservan, producen, reproducen e intercambian en la región por su importancia para la construcción del cacao fino de aroma del Soconusco. La genética del cacao es el punto de inflexión para alcanzar la distinción de cacao fino de aroma. Considerando los cambios que se gestan a nivel internacional para la gobernanza de calidad en este segmento diferenciado, es importante identificar y defender los materiales genéticos o genotipos presentes en la región. Una opción sería la protección jurídica mediante la Denominación de Origen Cacao Soconusco.

La calidad del cacao fino de aroma de la región Soconusco es producto de un proceso histórico en el que ha predominado el cruzamiento natural entre las diferentes variedades que existen en cada uno de los microclimas que cubren la región donde los cacaotales sobreviven siendo reservorio de especies de flora y fauna que aportan nutrientes a los suelos, mismos que contribuyen el sabor y aroma característicos del cacao de la región. Todo esto se conjuga con el trabajo de las familias cultivadoras que también han aportado al mejoramiento genético del cacao por muchas generaciones, desde los antiguos habitantes de la provincia del Xoconochco (Ortíz, 2015) hasta los mestizos que habitan el actual territorio de esta región. Ese valor es el que ahora los productores buscan incorporar al cacao, además de la calidad

sensorial, que en conjunto son una alternativa de valorización que les permite precios diferenciales, y continuar en la actividad sin tener que sustituir el cacao de sus parcelas o fincas por otros cultivos.

Los movimientos actuales de reivindicación de los alimentos de origen demandan calidad relacionada con el territorio y el *saber-hacer* de los productores. En ese sentido, la calidad de cacao fino de aroma tiene que ver con las exigencias del mercado en el que están inmersos. La valorización del cacao del Soconusco a través del reconocimiento de un mercado externo, fuera de las fronteras del territorio regional, implica fuertes cambios sociales y técnicos para transitar hacia la calidad “fino de aroma”. El reconocimiento internacional del cacao fino de aroma mexicano es una ventaja comparativa que los productores han comenzado a aprovechar al destacar los atributos de los diferentes tipos de cacao en cada uno de los diversos orígenes o microclimas de la región Soconusco.

Finalmente, tomando en cuenta la importancia que tiene el cacao lavado o beneficiado en los mercados regionales para la elaboración de bebidas tradicionales, la demanda de este cacao complejiza las posibilidades de incrementar la producción de cacao diferenciado fino de aroma del Soconusco. Por otro lado, el aumento de la demanda de cacao fino de aroma en el mercado internacional generaría tensiones entre mercados y entre actores, ya que, podría traer consigo la disminución de la oferta del cacao convencional y el incremento del precio ante escasez. Son mercados muy distintos, cada uno con su peculiaridad o especificidad de calidad, pero también que plantean enfoques de posibilidades de valorización desde diferentes lógicas.

BIBLIOGRAFÍA

- África Fundación Sur (2019). Ghana y Costa de Marfil suspenden las ventas de cacao. Noticias. Obtenido de: <http://www.africafundacion.org/ghana-y-costa-de-marfil-suspenden-las-ventas-de-cacao>.
- Alonso, Judit (2021). Cacao: el precio necesario para una vida digna. Economía. DW Made for minds. Obtenido de: <https://www.dw.com/es/cacao-el-precio-necesario-para-una-vida-digna/a-56908232>
- Amuda, Yusuff (2020). Cocoa plantation among smallholder farmers: towards mitigating socio-economic effects of Covid-19 in Nigeria. Journal of Southwest Jiaotong University. Vol. 55, No.4. ISSN:02582724. Pp.1-11.
- Arancibia Obrador, María José (2016). La importancia de las denominaciones de origen e indicaciones geográficas para la identidad país. Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad, 3 (8),267-283.[fecha de Consulta 22 de Mayo de 2023]. ISSN: Recuperado de: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=469546449013>
- Arvelo Sánchez, M. Á., González León, D., Delgado López, T., Maroto Arce, S., & Montoya Rodríguez, P. (2017). *Estado actual sobre la producción, el comercio y cultivo del cacao en América* (IICA).
- Avendaño Arrazate, C. H., Villarreal Fuentes, J. M., Campos Rojas, E., Gallardo Méndez, R. A., Mendoza López, A., Aguirre Medina, J. F., Espinoza Zaragoza, S. (2011). *Diagnóstico del cacao en México*. Universidad Autónoma Chapingo. Texcoco, México. 80 p.
- Avendaño Arrazate, C., López Gómez, P., Iracheta Donjuan, L., Vázquez Ovando, A., Bouchan, R., Cortés Cruz, M., & Borrayo, E. (2018). Diversidad genética y selección de una colección núcleo para la conservación a largo plazo de cacao (*Theobroma cacao* L.). *Interciencia*, 770-777.
- Berdan, F. (2013). Los medios de intercambio en la época Prehispánica y la Colonia. *Arqueología Mexicana*, 62-67.
- Bonanno, A. (1994). Globalización del sector agrícola y alimentario: crisis y convergencia contradictoria. España: Ministerio de agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. ISBN: 84-491-0031-3. Pp. 15-50
- Bonanno, A. (2006). La globalización agro-alimentaria: elementos empíricos y reflexiones teóricas. (págs. 243-264). ALASRU: Nueva Época. Análisis Latinoamericano del medio rural.
- Bonanno, A., & Barbosa Cavalcanti, J. (2014). Introducción. En A. Bonanno, & J. Barbosa Cavalcanti, *Labor relations in globalized food* (págs. xx-xlix). UK: Emerald.

- Boydell, Hazel (2018). Chocolate fino y comercial ¿Sabes cuál es la diferencia? Obtenido de Perfect Daily Grind: <https://perfectdailygrind.com/es/2018/12/21/chocolate-fino-y-comercial-cual-es-la-diferencia/>
- Brack, Duncan (2019). *Towards sustainable cocoa supply chains: Regulatory options for the UE*. Obtenido de: <https://www.fern.org/fileadmin/uploads/fern/Documents/2019/Fern-sustainable-cocoa-supply-chains-report.pdf>
- Carrasco-Linares, L. R., & Ramirez-Díaz, F. J. (1992). *La Agroindustria Cacaotera Mexicana ante el Tratado Trilateral de Libre Comercio*.
- Carrillo, Emmanuel (2022). El plan de Ferrero de México para recuperar la siembra de cacao en Chiapas. Obtenido de: <https://www.forbes.com.mx/el-plan-de-ferrero-de-mexico-para-recuperar-la-siembra-de-cacao-en-chiapas/>
- Cartay, R. (1999). El Cacao Venezolano en el Mercado Mundial: Situación Actual y Perspectivas. Informe Final Proyecto CONICIT 96001539. Agenda Cacao.
- CASFA (2007). Lanzamiento del Cacao Real del Xoconusco en Europa. Centro de Agroecología San Francisco de Asís A. C. París, Francia.
- CCI (2001). Centro de Comercio Internacional UNCTAD/OMC. Cacao. Guía de prácticas comerciales. Obtenido de: <https://www.intracen.org/uploadedFiles/intracenorg/Content/Publications/Cocoa%20-%20A%20Guide%20to%20Trade%20Practices%20Spanish.pdf>
- Ceccon, Eliane (2008). La revolución verde, tragedia en dos actos. Ciencias, Vol. 1. No. 91. Pp. 21-29.
- Cenis, Daniela (30 de octubre 2020) Cuando el cacao sostenible se convierte en medio y no en fin. A Fondo, Cocina Futuro. Obtenido de <http://cocinafuturo.net/cacao-chocolate-sostenible/>
- Chambouleyron, R. (2014). “Como se hace en Indias de Castilla”. El cacao entre la Amazonía portuguesa y las Indias de Castilla (siglos XVII y XVIII). *Revista complutense de historia de América*, 40, 23–43.
- Cleaver, Harry M. (1973). Las cntradicciones de la “revolución verde”: algunas contradicciones del capitalismo. *Investigación económica*. Vol. 32, No. 125. Pp. 163-176.
- Coe, S., & Coe, M. (2018). *La verdadera história del Chocolate*. México: Fondo de Cultura Económica.
- COEX (16 de julio de 2021). Cocoa of Excellence. Entrevista Vía Zoom.
- Cubillos Rodríguez, M. C., y D.Rozo Rodríguez (2009). El concepto de calidad: Historia, evolución e importancia para la competitividad. *Revista de la Universidad de La Salle*, (48), 80-99.

- Daarnhouwer (2021). Cacao. Obtenido de: <https://daarnhouwer.com/>
- Daarnhouwer (14 de junio de 2021). Entrevista vía Zoom a especialista en calidad del cacao fino de aroma.
- Del Valle, S., & Salazar, R. (2013). Los acuerdos sobre productos básicos: logros y restricciones. Los casos del café, cacao y azúcar. Problemas Del Desarrollo. Revista Latinoamericana De Economía, 12(47/48). <https://doi.org/10.22201/iiec.20078951e.1981.47/48.38018>
- Delgado Cabeza, Manuel (2017). Reestructuración del sistema agroalimentario globalizado en el capitalismo terminal. Papeles de relaciones ecosociales y cambio global. No. 139. Pp. 13-25.
- Diario Oficial de la Federación. (2016). *Declaración General de Protección de la denominación de origen Cacao Grijalva*. México.
- Domínguez Arista, David Rodolfo (2021). Construcción de un signo de calidad: la lucha por la geografía de la Denominación de Origen Mezcal en México. *Veredas. Revista del pensamiento sociológico*. Núm. 14.
- Domínguez Arista, David Rodolfo (2016). Los avatares de la producción artesanal del mezcal: la denominación de origen, la exclusión y las alternativas. En M. C. Renard Hubert (Coord), *Mercados y desarrollo local sustentable*. México: Red SIAL-México; CONACYT; Colofón.
- ECOM (10 de marzo de 2022). Entrevista vía Zoom con Directivo en México.
- El productor (25 de junio del 2020). Top diez, exportadores del cacao en Ecuador ener-mayo 2020. Obtenido de: <https://elproductor.com/2020/06/top-10-exportadores-cacao-ecuador-ene-may-2020/>
- Fairtrade Internacional (4 de mayo 2020). Cacao en tiempos de Covid. Obtenido de: http://fairtrade.es/news/es_ES/2020/04/29/0001/cacao-en-tiempos-de-covid19
- FAO (2004). Pérdida de la diversidad fitogenética. FAO. Sala de Prensa. Obtenido de: [Pérdida de la diversidad fitogenética \(fao.org\)](http://www.fao.org/docrep/010/a0400s/a0400s01.htm)
- FAOSTAT (2021). Datos sobre alimentación y agricultura. Valor de la producción agrícola. Obtenido de: <https://www.fao.org/faostat/es/#data/QV>
- Fletes Ocón, HB, (2009). La reinención de una vocación regional agroexportadora. El corredor costero de Chiapas. *Limina R. Estudios Sociales y Humanísticos*, VII (2),164-183. [fecha de Consulta 16 de Febrero de 2023]. ISSN: 1665-8027. Recuperado de: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=74516319011>
- Flores González, Marco (2007). La protección jurídica para el cacao fino y de aroma del Ecuador. Ecuador: Universidad Andina simón Bolívar, Ediciones Abya-Yala, Corporación Editorial Nacional. Pp. 153.

- Fold Niels y Nelson, Leff (2016). Sustaining supplies in smallholder-dominated value chains. In: The economics of chocolate. (Ed) Mara P. Squicciarini y Johan Swinnen. United Kingdom: Oxford University Press. EISBN: 9780191039
- Fountain, Antonie C. y Hütz-Adams, Friedel (2020). Barómetro del cacao 2020. Obtenido de: <https://www.voicenetwork.eu/wp-content/uploads/2021/03/2020-Baro%CC%81metro-del-Cacao-ES.pdf>
- Fountain, Antonie C. y Hütz-Adams, Friedel (2015). Cocoa Barometer 2015. Obtenidos de <https://www.voicenetwork.eu/wp-content/uploads/2019/07/Cocoa-Barometer-2015.pdf>
- Fritscher Mundt, Magda (2002). Globalización y alimentos: tendencias y contratendencias. Política y Cultura, (18),62-82. [fecha de Consulta 18 de Mayo de 2021]. ISSN: 0188-7742. Disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=26701804>
- Gamboa, C., & Zuluaga, S. (2007). *Características y funcionamiento del mercado de cacao y sus derivados en Colombia*. Proyecto de investigación para la Compañía Nacional de Chocolates S.A, Bogotá. Obtenido de <http://hdl.handle.net/11445/1040>
- Gasco, J. (12 de September de 2018). *Mexicolore*. Obtenido de Four thousand year of cacao cultivation and use in Mesoamerica: <https://www.mexicolore.co.uk/maya/chocolate/four-thousand-years-of-cacao-cultivation-and-use-in-mesoamerica>
- Gilbert, Christopher L. (2016). The dynamics of the world cocoa price. In: The economics of chocolate. (Ed) Mara P. Squicciarini y Johan Swinnen. United Kingdom: Oxford University Press. EISBN: 9780191039.
- Gómez-García Palao, R., & Vignati, F. (2016). Iniciativa Latinoamericana del cacao. CAF. Retrieved from <http://scioteca.caf.com/handle/123456789/892>
- Gómez-García, R., & Vignati, F. (2019, March 18). Iniciativa Latinoamericana del Cacao: Boletín No. 5. Caracas: CAF. Retrieved from <http://scioteca.caf.com/handle/123456789/1408>
- Gómez Sierra, Fabio Aldemar, Ospina Enciso, Andrés Felipe y Espinosa-Becerra, Natalia (2021). El Terroir, las Denominaciones de Origen y la noción de lugar en sociedades campesinas: conceptos clave para una antropología de la producción local. Hallazgos, 18(36), 365-407. <https://doi.org/10.15332/2422409X.5862>
- González Jácome, A., & Ramírez Martínez, M. Á. (2010). Cacao y chocolate: Los senderos de la globalización en un contexto regional. En C. Bueno Castellanos & S. I. Ayora Diaz (Eds.), *Consumos globales de México para el mundo*. México: Universidad Iberoamericana/Universidad Autónoma de Yucatán.
- González Lauck, Victor W. y Amaya, Gilberto (2005). Cacao en México: competitividad y medio ambiente con alianzas (Diagnóstico rápido de producción y mercadeo). USAID.

- González Regidor, Jesús (1987). Innovación tecnológica en la agricultura y acumulación de capital: un análisis crítico de la revolución verde. *Revista de Estudios Agrosociales*. No. 142. Pp. 7-30.
- Goodman, David (2003). *The quality “turn” and alternative food practices: reflections and agenda*. *Journal of Rural Studies*, 19(1), 1–7. doi:10.1016/s0743-0167(02)00043-8.
- Gorenstein, Silvia (1998). Sector agroalimentario las relaciones industria/gran distribución. *Desarrollo Económico*. Vol. 38, No. 149. Pp. 457-476.
- Granados, O. (2017). El chocolate antes de la Gran Guerra: una perspectiva desde los sistemas abiertos. *Tiempo y economía*, 4(2), 67–88. <https://doi.org/10.21789/24222704.1222>
- Gusev, Eugeny (2020) Costa de Marfil pone fin a la guerra del chocolate contra un títan de confitería de EEUU. Obtenido de: <https://mundo.sputniknews.com/20201206/costa-marfil-pone-fin-guerra-chocolate-titan-confiteria-eeuu-1093741146.html>
- Harper, Abigail (director). (2019). Rotten [Serie]. Chocolate amargo [Segunda temporada, episodio 5]. Netflix. <https://www.netflix.com/watch/80990447?trackId=13752289>
- Harris, Marvin (2016). Bueno para comer. España: Alianza Editorial. ISBN: 9788420674384. Pags. 390.
- Harwich Vallenilla, N. (2018). *Historia del chocolate*. Barcelona: Pensódro 21.
- Henderson, TP, (2017). La reestructuración de los sectores del café y el cacao en México y Ecuador. Control agroempresarial de la tierra y trabajo campesino. *Limina R. Estudios Sociales y Humanísticos*, XV (1), 128-141. <https://doi.org/10.2536/liminar.v15i1.499>
- Hernández Gómez, E., Hernández Morales, J., Avendaño Arrazate, C., López Guillen, G., Garrido Ramírez, E., Romero Nápoles, J., & Nava Díaz, C. (2015). Factores socioeconómicos y parasitológicos que limitan la producción del cacao en Chiapas, México. *Revista mexicana de fitopatología*, 33(2), 232-246.
- Hernández Moreno, María del Carmen y Villaseñor Medina, Angélica (2014). La calidad en el sistema agroalimentario globalizado. Universidad Nacional Autónoma de México-Instituto de Investigaciones Sociales. *Revista Mexicana de Sociología* 76, núm. 4 (octubre-diciembre, 2014): 557-582. México, D.F. ISSN: 0188-2503/14/07604-02.
- Hervieu Bertrand (1996). Los campos del futuro. Serie Estudios. Madrid: Ministerio de agricultura, pesca y alimentación, Secretaría General Técnica. Pp. ISBN: 84-491-0206-5.
- Holt Giménez, E., & Patel, R. (2012). *¡Rebeliones alimentarias!* México: Miguel Ángel Porrúa.
- ICCO (2021). *International Cocoa Organization*. Fine or flavour cocoa. Obtenido de: <https://www.icco.org/about-cocoa/fine-or-flavour-cocoa.html>

- ICCO (2018). *International Cocoa Organization*. A working definition of fine or flavour cocoa. Obtenido de: <https://www.icco.org/fine-or-flavor-cocoa/>
- ISCQF (2021). Estándares Internacionales para la Evaluación de la Calidad y el Sabor del Cacao. Antecedentes de la iniciativa. Obtenido de: <https://www.cocoaqualitystandards.org/initiative-background>
- Kiewisch, M., & Waarts, Y. R. (2020). *No silver bullets: Closing the \$10 billion income gap in cocoa calls for cross-sector action*. Wageningen Economic Research. <https://edepot.wur.nl/535141>
- Laviana Cuetos, M. L. (2007). Investigación e integración : la ruta del cacao en América Latina. *Tierra Firme*, 25(100), 485–499.
- Leissle, Kristy (2018). *Cocoa (Resources)*. Ebook, Medford, MA: Polity Press, 2018. ISBN-13:978-1-5095-1320-8.
- López Austin , A. (2013). La sociedad mexicana y el tributo. *Arqueología Mexicana*, 40-48.
- López Baez, O. (1995). Características del fruto del germoplasma de cacao (*Theobroma cacao* L.) seleccionado en Rosario Izapa, Chiapas. *Agricultura Técnica en México*, 127-137.
- MacLeod, P. (1996). Auge y estancamiento de la producción de cacao en Costa Rica 1660-95. *Anuario de Estudios Centroamericanos*, 22(1), 83–107. <https://doi.org/10.2307/25661274>
- Maiguashca, J. (2014). La incorporación del cacao ecuatoriano al mercado mundial entre 1840 y 1925, según los informes consulares. *Procesos. Revista ecuatoriana de historia*, 1(35), 67. <https://doi.org/10.29078/rp.v1i35.49>
- Marsden, T.; Munton, R.; Ward, N.; and Whatmore, S. (1996). Agricultural geography and the political economy approach: A review. *Economic Geography* 72:361-75.
- Martínez, L. (2021). Gobernanza territorial y protección institucional para el desarrollo de Sistemas Agroalimentarios Localizados (SIAL). Análisis de dos cultivos ancestrales en América Latina: quinoa de Bolivia y cacao de México. *Revista Iberoamericana de Viticultura Agroindustria y Ruralidad*, 8(23), pp. 33–50. doi: <https://doi.org/10.35588/rivar.v8i23.4918>
- Matus Ruíz, M. (2012). Construcción de y debate sobre la calidad del queso artesanal oaxaqueño en Los Ángeles, California. En K. Appendini, & G. Rodríguez Gómez, *La paradoja de la calidad. Alimentos mexicanos en América del Norte* (págs. 229-254). Ciudad de México: El Colegio de México, Centro de estudios demográficos, urbanos y ambientales: Programa interinstitucional de estudios sobre la región de América del Norte.
- McMichael , P. (1998). Globalización monetaria y estatal: reestructuración agroalimentaria al fin del siglo. Globalización, crisis y desarrollo rural en América Latina. *V Congreso Latinoamericano de Sociología Rural*, (págs. 125-158). Uach. México.

- McMichael, P., Núñez, R., & De Grammont, H. (1998). Reconsiderar la globalización: Otra vez la cuestión agraria. *Revista Mexicana De Sociología*, 60(4), 3-37. doi:10.2307/3541330
- McMichael, P. (2000). Global food politics. En F. MagDoff, J. Bellamy Foster, F. Buttel, & N. Press (Ed.), *The agribusiness threat to farmers, food, and the environment* (págs. 125-143). New York.
- McMichael, P. (2015). *Regímenes alimentarios y cuestiones agrarias*. México, D.F: Miguel Ángel.
- Medina Vinales, María de los Ángeles (1987). México y el Convenio Internacional del Cacao 1980 [Tesis de Licenciatura, Universidad Femenina de Méxio]. México: Universidad Femenina de México.
- Meloni, G. and Swinnen, J. (2016). Chocolate regulation. In: The economics of chocolate. (Ed) Mara P. Squicciarini y Johan Swinnen. United Kingdom: Oxford University Press. EISBN: 9780191039
- Mohar Betancourt, L. (noviembre-diciembre de 2013). El tributo en la economía prehispánica. *Arqueología Mexicana*, 56-63.
- Monachon, David (2017). Redes alimentarias alternativas. Nuevos compromisos políticos y sociales. Un estudio comparativo franco-mexicano. Tesis de doctorado. CIESAS. Ciudad de México.
- Moss, Sarah y Badenoch, Alexander (2009). Chocolate. A global history. London: Reaktion Books Ltd. EISBN: 9781861897039.
- Murdoch Jonathan, Terry Marsden y Jo Banks (2000). Quality, Nature, and Embeddedness: some Theoretical Considerations in the Context of the Food Sector. *Economic Geography*, Vol. 76, No. 2, pp. 107-125. Clark University Stable URL: <http://www.jstor.org/stable/144549>
- Naranjo Navas, C. (2016). *La gran depresión en Ecuador (tesis)*. Barcelona.
- Nieburg, Oliver (2017). Paying the price of chocolate: Breaking cocoa farming's cycle of poverty. Obtenido de: <https://www.confectionerynews.com/Article/2014/07/10/Price-of-Chocolate-Breaking-poverty-cycle-in-cocoa-farming>
- Nieburf, Oliver (2016). Premium chocolate 'leg up': How to win fine flavor cocoa status. Obtenido de: https://www.confectionerynews.com/Article/2016/05/10/Everything-you-need-to-know-about-fine-flavor-cocoa?utm_source=copyright&utm_medium=OnSite&utm_campaign=copyright
- Norton, M. (2008). Chocolate para el Imperio: la interiorización europea de la estética mesoamericana. *Revista de Estudios Sociales*, 29(29), 42-69.
- Notiulti (2020). Guerras del chocolate: productores contra multinacionales. Obtenidos de:

<https://www.notiulti.com/guerras-del-chocolate-productores-contra-multinacionales/>

Ocampo, J. A. (2017). El desarrollo liderado por los productos básicos en América Latina. *International development policy/ Revue internationale de politique de développement [online]*. doi:<https://doi.org/10.4000/poldev.2509>

Oosterveer, P., & Sonnenfeld, D. (2012). Globalization and food production and consumption. Section 1: Conceptual background. En *Food, Globalization and Sustainability* (págs. 13-37). London and New York: Earthscan Routledge.

Ortiz Díaz, Edith (2004). 122 zurrónes de cacao a Oaxaca... un acercamiento al comercio cacaotero entre la gobernación de Soconusco y el sur de la Nueva España en la Época Colonial. Anuario. Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas, Centro de Estudios Superiores de México y Centroamérica, pp. 277-286. ISBN 968-5149-40-2.

Otero, G. (2014). El régimen alimentario neoliberal y su crisis: Estado, agroempresas multinacionales y biotecnología. En G. Otero, *La dieta neoliberal. Globalización y biotecnología agrícola en las Américas* (págs. 15-42). Ciudad de México: Miguel Ángel Porrúa. Universidad Autónoma Metropolitana.

Perez, Marvin G. y Almeida, Isis (28 de junio 2020). Cómo la pandemia impacta a la industria chocolatera. Pauta. Negocios. Obtenido de: <https://www.pauta.cl/negocios/bloomberg/la-pandemia-tambien-golpea-a-laindustria-chocolatera>

Poelmans, Eline y Swinnen, Johan (2016). A brief economic history of chocolate. In: The economics of chocolate. (Ed) Mara P. Squicciarini y Johan Swinnen. United Kingdom: Oxford University Press. EISBN: 9780191039

Ramírez-Martínez, M. Á. (2007). Ambiente, cultura y sociedad: Los productores de cacao de pequeña escala de José María Pino Suarez, Comalcalco, Tabasco.

Reigada, Alicia, Moreno Nieto, Juana, Mozo, Carmen (2021). Innovación y distinción bajo el objetivo de la calidad en la producción de frutos rojos en Huelva. *Revista Española de Sociología*, 30 (1), a17. <https://doi.org/10.22325/fes/res.2021.17>

Renard Hubert, Marie-Christine (1999). I - Las tendencias del sector agro-alimentario. En *Los intersticios de la globalización: un label (Max Havelaar) para los pequeños productores de café* (págs. 51-80). México: Centro de estudios mexicanos y centroamericanos. doi:10.4000/books.cemca.510

Renard Hubert, Marie-Christine (2022). Values and the making of standards in ‘sustainable’ coffee networks: The case of 4C and Nestlé in México. *International Sociology*, Vol.37, n°6, páginas 758-776.

Renard Hubert, Marie-Christine (2005). Quality certification, regulation and power in fair trade. *Journal of Rural Studies* 21, 419–431.

- Reye Martínez, Artemio (2017). Alimento de los Dioses: entre innovación, conservación y mercado. Centro Agroecológico San Francisco de Asís A. C. En: Innovar para competir: 40 casos de éxito. SAGARPA, COFUPRO, IICA, Red Innovagro. ISBN: 978-607-533-000-6
- Roa Ortiz, S. A., Sánchez Perilla, J. A., & Mateus Segura, A. (2009). *Análisis de la estructura del comercio del cacao, subproductos y derivados en el mercado internacional*. Bogotá: Universidad Santo Tomás. Facultad de Economía.
- Robinson, W. (2015). Cambio de época en el capitalismo mundial. En *América Latina y el capitalismo global: una perspectiva crítica de la globalización* (págs. 23-69). México: Siglo XXI editores.
- Ryan, Orla (2016). Naciones de chocolate. Vivir y morir por el cacao en África Occidental. México: Paidós. ISBN: 9786077471509.
- SAGARPA. (2017). Planeación Agrícola Nacional. *Planeación agrícola nacional 2017-2030, I(1)*, 1–14.
- Santos, Boaventura de Sousa (2005). El milenio huérfano. Ensayos para una nueva cultura política (págs 374). Bogotá. ILSA. Editorial Trotta.
- Sanz Cañada, Javier (2004). El sistema Agroalimentario de los Países Desarrollados: desde un modelo de oferta a un modelo de demanda. En: Del Valle María del Carmen Coord. El desarrollo agrícola y rural del Tercer Mundo en el contexto de la mundialización, IEE. UNAM y Plaza y Valdés. Pp. 391-410.
- Sanz Cañada, J., & Muchnik, J. (2016). *Geographies of Origin and Proximity: Approaches to Local Agro-Food Systems* . Obtenido de Culture & History Digital Journal, Vol. 5, No. 1: <http://cultureandhistory.revistas.csic.es/index.php/cultureandhistory/article/view/89/309>
- Sassen, Saskia (2015). Expulsiones: brutalidad y complejidad en la economía global. Buenos Aires: Katz Editores, 2015, 294 págs.
- SIAP (2018) <https://nube.siap.gob.mx/cierreagricola/>
- SIAMI (2022). Comercio anual. Valor en dólares y en volumen: <http://www.economia-snci.gob.mx/>
- SNICS (2018). *Servicio Nacional de Inspección y Certificación de Semillas*. Recuperado el 12 de Febrero de 2020, de Catálogo Nacional de Variedades Vegetales: https://datastudio.google.com/reporting/1dF79Fv3zreunXjSnY8dhRwDId8OHqWQh/page/MOvw?s=pODDOObvl_8
- Spíndola Rivera, J. A. (1987). *Importancia de la CONADECA en la comercialización del cacao en México (periodo 1974-1982)*. Tesis de Licenciado en Economía, México, D. F., Universidad Nacional Autónoma de México.

- Sukha, D. A., Butler, D. R., Comissiong, E. A., & Umaharan, P. (2014). The impact of processing location and growing environment on flavor in cocoa (theobroma cacao l.) - implications for “terroir” and certification - processing location study. *Acta Horticulturae*, (1047), 255–262. doi:10.17660/actahortic.2014.1047.31
- Sunkel, O., & Paz, P. (1993). Los conceptos de desarrollo y subdesarrollo. En *El subdesarrollo latinoamericano y la teoría del desarrollo* (págs. 15-40). México: Siglo XXI Editores.
- UNCTAD (2008). Cocoa study: industry structures and competition. UNCTAD secretariat.
- Walker, Jon (4 de mayo de 2020). Informaciones COVID-19: Cacao en tiempos de COVID-19. Obtenido de: http://fairtrade.es/news/es_ES/2020/04/29/0001/cacao-en-tiempos-de-covid19
- WCF (2014). World Cocoa Foundation. 26th Partnership Meeting & Cocoa Sustainability Trade Fair Copenhagen, Denmark October 15-16, 2014. Conference Report. Obtenido de: <https://www.worldcocoafoundation.org/event/wcfpm2022/>
- Wilcox, Michael y Abbott, Philip (2004). Market power and structural adjustment. The case of west african cocoa market liberalization. American agricultural economics association. Annual meeting, Denver, Colorado, August 1-4, 2004.
- Witker Velázquez, Jorge (1984). El régimen jurídico de los productos básicos en el comercio internacional. México: UNAM, Instituto de Investigaciones Jurídicas. ISBN 9688371998 (libro electrónico).
- Vela, E. (agosto de 2012). El cacao...un fruto asombroso y el chocolate...el sabor mexicano del mundo. *Arqueología Mexicana*, 12-88.
- Velasquez, Manuel g. (2012). Ética en los negocios. Conceptos y casos Séptima edición PEARSON, México, 2012 ISBN: 978-607-32-1312-7
- Vignati, F., & Gómez-García, R. (2020, February 12). Iniciativa Latinoamericana del Cacao: Boletín No. 8. Caracas: CAF. Obtenido de: <http://scioteca.caf.com/handle/123456789/1530>
- Vignati, F. (2017, October). ¿Por qué un Observatorio Regional de Cacao? Observatorio del cacao fino y de aroma para América Latina;1, Caracas: CAF. Obtenido de: <http://scioteca.caf.com/handle/123456789/1111>