

# “Cacao del territorio Norte-Norte: Un pilar cultural y motor de desarrollo en Costa Rica”

**MBA. Ligia Guerrero Vargas**

Instituto Tecnológico de  
Costa Rica

✉ [lguerrero@itcr.ac.cr](mailto:lguerrero@itcr.ac.cr)

<https://orcid.org/0000-0001-7878-9062>

## Introducción

En Costa Rica, el cultivo del cacao ha desempeñado un papel importante en el desarrollo económico, cultural y turístico.

Nuestro país, posee una larga tradición cacaotera que se remonta a la época precolombina, cuando las culturas indígenas lo cultivaban y utilizaban tanto en su alimentación como en rituales sagrados. Con el paso de los años, este logró convertirse rápidamente en un producto de exportación valioso, impulsando el crecimiento de la economía costarricense y consolidándose como uno de los principales motores del desarrollo nacional.

De acuerdo con Sánchez *et al.* (2019):

El cultivo de cacao (*Theobroma cacao* L.) tiene gran importancia socioeconómica en América Latina y el Caribe (ALC) ya que es uno de los principales productos de exportación, sea como materia prima o elaborados (...)” (p. 1) La calidad de su producción ha logrado que Costa Rica logre posicionarse en

el mercado internacional como un importante exportador, obteniendo un reconocimiento por su excelencia en el procesamiento artesanal del chocolate. Esto ha generado nuevas oportunidades de empleo y ha fomentado el desarrollo sostenible de las regiones productoras, así lo asegura Coto (2023) quien menciona que “el cultivo del cacao en Costa Rica ha sido muy importante por su interés económico, sociocultural y ambiental” (p. 2).

Además de su importancia económica, el cacao forma parte integral de la identidad cultural costarricense. Las tradiciones y técnicas ancestrales de cultivo y procesamiento que se han transmitido de generación en generación se han convertido en un legado valioso que gracias al compromiso de los productores y al apoyo de iniciativas turísticas sostenibles ha logrado permanecer. Muchas fincas cacaoteras han abierto sus puertas al turismo responsable, ofreciendo experiencias únicas donde los visitantes pueden aprender sobre el mundo del cacao, su historia y su impacto en la cultura costarricense.

Otro aspecto de importancia que ha impactado en la cultura cacaotera es el papel que desempeña la mujer dentro del sector. Para lograr ese posicionamiento, las mujeres han sido partícipes en todas las etapas del proceso, desde la siembra y

el cuidado de los cultivos hasta la recolección y el procesamiento inicial de las mazorcas. Su labor incansable, sus conocimientos tradicionales y su dedicación han sido fundamentales para mantener la cultura cacaotera costarricense y asegurar la sostenibilidad de esta actividad económica.

Por lo tanto, el cacao no solo representa un producto valioso para la economía costarricense, sino que también encarna un símbolo de identidad, tradición y riqueza cultural. Su cultivo sostenible y el turismo responsable han permitido preservar este legado, promoviendo así un mayor aprecio por las raíces históricas y la diversidad cultural de Costa Rica.

## Importancia del cacao en Costa Rica

Con el tiempo, el cacao ha logrado posicionarse como uno de los pilares más importantes en las zonas rurales.

Algunos de los aspectos que suman valor agregado a la cultura y desarrollo del país son:

### • Aspectos económicos

En las zonas rurales, el cultivo ha ido aumentando, abriendo paso a nuevas fuentes de trabajo. Asimismo, algunas de las fincas productoras han decidido adaptarlo al turismo. Por otro

lado, la producción de cacao en Costa Rica le ha permitido ser exportador del producto. (COMEX, 2022)

- **Contexto Histórico**

En el siglo XVII, el cacao fue utilizado como moneda entre los indígenas, lo que le otorgó un valor desde la época precolombina. Con los años este fue incrementando su importancia y, en la época colonial se convirtió en un producto de exportación atrayendo mano de obra y riquezas para el país (Nortico Cacao Farm, 2022).

- **Sociales y culturales**

En las zonas rurales, donde se realiza la producción del cacao, se mantienen las tradiciones de sus cultivos. Para poder lograr esto, los conocimientos se han heredado de generación en generación. Con el tiempo se le ha otorgado una importancia social significativa en el mercado costarricense. (Arias-Hidalgo & Morant, 2020)

En relación con lo anterior, el cacao ha logrado posicionarse y generar cambios significativos gracias al esfuerzo de las comunidades y a la influencia que este desarrollo ha tenido en ellas. Posicionarse en el mercado ha involucrado un trabajo diario, estudios de técnicas innovadoras

en los cultivos y, sobre todo, perseverancia, ya que, para que el cacao sea el producto que se conoce en la actualidad, este ha tenido que considerar una serie de factores indispensables:

### Producción

Para poder dar abasto con la demanda del mercado, las fincas han tenido que modificar sus cultivos, extender sus hectáreas e innovar en la producción. Gracias al esfuerzo de los agricultores, Costa Rica ha logrado mantener una producción de 700 toneladas métricas de cacao por año, según la Comisión Interinstitucional de Cacao Costa Rica (2018), la cual han mantenido desde el año 1990, en el cual hubo un descenso en la producción.

Para poder llegar a tener el producto final de calidad, se necesita de un proceso, que cada finca realiza de distintas formas, ya que los cuidados van a depender de la zona o el tipo de cacao que estén cultivando.

Es importante recalcar que se recolecta la fruta madura para no perder los nutrientes, el sabor y el aroma del resultado final. La empresa Costa Rican Cocoa Products Company obtiene una variedad de elaboraciones, por lo que, después del paso cinco, el proceso puede variar según el tipo de derivado que se desea obtener. (Costarican Cocoa, 2022).

### Calidad

El Ministerio de Comercio Exterior de Costa Rica, fue reconocido por la Organización Internacional del Cacao por la calidad del cacao costarricense. Para otorgar este reconocimiento, se evaluaron aspectos como el sabor, el aroma, la variedad, así como los procesos de fermentación y secado de grano.

Esto es un trabajo logrado en conjunto con todos los cacaoteros que han estudiado y mejorado en la competencia. Es gracias a esto que el país es el único a nivel de Centroamérica reconocido al 100% por su producción y exportación (COMEX, 2022)

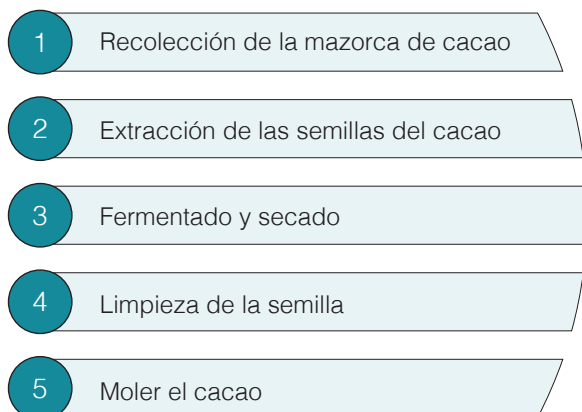
### Sostenibilidad

La ONU, a través de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), ha impulsado la conciencia humana a valorar y cuidar los aspectos influyentes en la vida cotidiana, es por lo mismo que muchos cultivos han decidido implementar prácticas más amigables con el planeta (Piest, 2019).

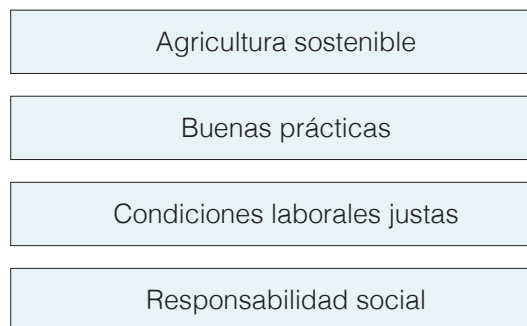
Estos cambios no afectan la producción, ya que se integran de manera progresiva.

### Turismo

De acuerdo con el Instituto Costarricense de Turismo (ITC) (s.f.), Costa Rica atrae a más de dos millones turistas al año gracias. Por



**Figura 1.** Proceso de producción de la empresa Costa Rican Cocoa Products Company S.A



**Figura 2.** Enfoques adoptados por los cacaoteros para el cumplimiento de los ODS.



**Figura 3.** Procesos de capacitación a las productoras de cacao mediante el proyecto de extensión de CONARE



**Figura 4.** Profesora extensionista y productoras de cacao del territorio Norte-Norte

**Nota.** Fotografías del proyecto Bio-circular: cadenas de valor basadas en bioeconomía circular, oportunidades para el cacao en Centroamérica (2025). En la imagen, de izquierda a derecha, se encuentran Sujelly Cerdas Cano, Dara Argüello Larios y Vicenta González González, productoras de cacao; seguidas por Marcela Fernández Rodríguez, profesora extensionista.

esta razón, algunos agricultores han decidido incursionar en el turismo.

En sus visitas, los turistas pueden disfrutar de tours por las fincas, así como apreciar el proceso de producción de cacao, y, en algunos casos, se les invita a molerlo para que puedan probar y aprender. Gracias a esto es que la industria del cacao en el país se destaca por impulsar el turismo eco amigable y sostenible (Empresarial, 2023) este pequeño país centroamericano ha sido reconocido por producir cacao de alta calidad y sabor excepcional.

### Investigación

En cuanto a investigación se pueden mencionar proyectos realizados con el Consejo Nacional de Rectores (CONARE), como lo es el de "Innovación y valorización de productos agroalimentarios y turísticos, vinculados a sistemas asociativos en los territorios de Upala, Guatuso y Los Chiles". Este proyecto fue realizado por profesores de diversas universidades: TEC, Universidad Nacional de Costa Rica (UNA), Universidad Estatal a Distancia (UNED), Universidad Técnica Nacional (UTN) y la Universidad de Costa Rica (UCR).

De la misma forma, destaca el proyecto "Bio-circular: cadenas

de valor basadas en bioeconomía circular, oportunidades para el cacao en Centroamérica", desarrollado en Costa Rica, Honduras y Nicaragua. Este fue impulsado por el Instituto Tecnológico de Costa Rica, la Red Madre de Cacao en Nicaragua, la Federación Nacional de Cacao de Honduras y la Universidad de Bologna, con el objetivo de fortalecer las cadenas de valor del cacao mediante modelos de negocio sostenibles basados en la bioeconomía y la economía circular. A través de un curso formativo y un proceso de intercambio entre países, se promovieron prácticas inclusivas y sostenibles que respondieran a desafíos como la baja productividad, el cambio climático y la falta de valor agregado en el sector cacaotero.

A raíz de estos proyectos surgen nuevos productos de estudio y se dan a conocer estas zonas, logrando dar valor agregado a las comunidades con los conocimientos generados

### Dificultades del cultivo y comercialización

Aunque se puede apreciar que los cultivos en el país son bien aprovechados, siempre existen dificultades que hacen difícil la labor.

Para este mercado, cuyos ingresos provienen del extranjero, el tipo de cambio del dólar y el bajo costo de la moneda (colón) representan un problema. A pesar de que la moneda local se mantiene depreciada, los costos de producción continúan aumentando, mientras que el valor del dólar no muestra un incremento significativo (May, 2024).

Otro de los obstáculos presentes es la Balanza Comercial negativa, ya que se indica que se importa



## Universidades costarricenses impulsan la investigación

En 2021, las universidades públicas de Costa Rica lideraron más de 2.700 investigaciones, abordando desde la producción de alimentos hasta el desarrollo de cosméticos.

Semanario Universidad



más del 50% del producto, dando a entender que la oferta y demanda del producto no dan abasto con la exigencia de la población (IICA Costa Rica, 2020).

Por último, una de las dificultades más consideradas en el mercado nacional es la transformación del producto, ya que actualmente muchos de los productores no cuentan con la capacidad financiera para realizar un producto terminado. Es por esto que muchos de los granos los compran otras empresas para darle el acabado final de (IICA Costa Rica, 2020).

### Importancia del cacao en el territorio Norte-Norte

El territorio Norte-Norte está compuesto por las áreas de Upala, Guatuso y Los Chiles. Esta zona contempla el 7,52% del territorio nacional, en el cual es importante destacar que aún se conserva un grupo indígena llamado Maleku (Fernández Rodríguez et al., 2021).

A nivel nacional, la Región Huetar Norte se posiciona como el segundo productor de cacao, siendo el primero la Región Huetar Caribe y el tercero la Región Brunca. Dentro de la Región Huetar Norte, el Territorio Norte-Norte (TNN) representa casi la mitad de la producción regional. Actualmente, en esta región hay 929 áreas activas de cultivo y 430 productores. De este total, el TNN cuenta con 384 productores, siendo Upala el cantón con la mayor cantidad, con 293 productores. (Fallas, 2023).

El cacao cubre un total de 790 hectáreas de siembra, lo que quiere decir que al menos el 87% del Territorio Norte-Norte se utiliza para la producción de este.

Con base en lo anterior, el cacao ha logrado impulsar económicamente las zonas rurales, ya que entre más grandes son las áreas cultivadas, mayor mano de obra se necesita. Además, muchas de estas fincas ya han integrado el turismo en sus campos, motivando al turista a quedarse en la zona y no ir

solamente de paso, logrando que estas regiones puedan impulsar aspectos económicos a través del turismo con nuevos emprendimientos.

Por otro lado, al volverse una zona con movimiento comercial, se atrae el interés de inversionistas, esto sin olvidar la preservación de la cultura, ya que el cacao es una de las fuentes de valor que atrae mayormente a los turistas.

### El papel de la mujer en la cultura cacaotera

La mujer desempeña un papel fundamental en la cultura cacaotera, desde las labores agrícolas hasta la comercialización del producto final. Su contribución es importante para el éxito y la sostenibilidad del valor del cacao.

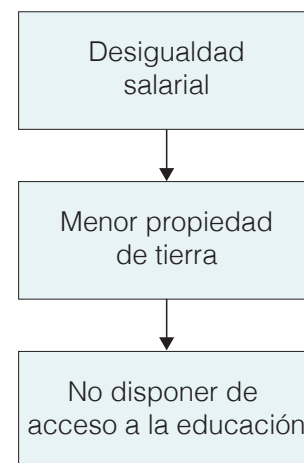
En el Territorio Norte-Norte es importante destacar la mano de obra de las familias y de la mujer. En el territorio se encuentran al menos 363 productores de cacao, de los cuales el 18% corresponde a mujeres, siendo este un porcentaje bastante alto (Fernández Rodríguez et al., 2021). A nivel Nacional según el Ministerio de Agricultura y Ganadería de Costa Rica (MAG), dentro del total de productores activos (1414) las mujeres representan el 31% (Fallas, 2023). Esto confirma que las mujeres han formado parte esencial entre los cultivos y producciones cacaoteras.

Esto les ha permitido a las mujeres desempeñar un papel importante, no solo en las plantaciones, sino también en la economía de sus hogares. Sin embargo, para esto han tenido que enfrentar una serie de desafíos:

Estos desafíos no han impedido a la mujer cumpla sus deseos, por lo contrario han demostrado a que como mujeres pueden dar el mismo resultado que los hombres (COCALIFE, 2022).

Para seguir impulsando el empoderamiento femenino en el sector cacaotero, diversas instituciones han mostrado su interés

y compromiso, entre ellas el Instituto Nacional de Aprendizaje (INA), el Instituto Nacional de las Mujeres (INAMU), el Instituto de Desarrollo Rural (INDER), el Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG), así como las universidades públicas, entre ellas el Instituto Tecnológico de Costa Rica (TEC), la Universidad de Costa Rica (UCR), la Universidad Estatal a Distancia (UNED), la Universidad Nacional (UNA) y la Universidad Técnica Nacional (UTN). Gracias a este respaldo, muchas mujeres han fortalecido su participación en la actividad, incrementando tanto la producción como la calidad del cacao.



**Figura 5.** Desafíos que han enfrentado las mujeres en el sector cacaotero.

### Importancia de la preservación de la cultura cacaotera

De acuerdo con lo mencionado, muchos de los cultivos han innovado en su producción y presentación, sin embargo, en el cacao se mantienen muchas de las tradiciones que lo hacen destacar en el mercado, logrando un balance entre la cultura y la innovación sin olvidar sus raíces y sin quedarse atrás con los cambios que el mundo exige.

Esto les ha permitido atraer el interés de las personas, desde conocer acerca de la producción hasta de su historia y sus variantes. Además, es importante mencionar que según el Programa de Naciones Unidas, la



**Figura 6.** Mujeres involucradas en el sector cacaoero en Costa Rica

**Nota.** Fotografías del proyecto Bio-circular: cadenas de valor basadas en bioeconomía circular, oportunidades para el cacao en Centroamérica (2025).



**Figura 7.** Mujeres involucradas en el sector cacaoero en Costa Rica.

**Nota.** Fotografías del proyecto Bio-circular: cadenas de valor basadas en bioeconomía circular, oportunidades para el cacao en Centroamérica (2025).

preservación de la cultura cacaoera ha generado un cultivo sostenible y de buenas prácticas, manteniendo los estándares de producción sin necesidad de olvidar sus raíces (Morales, 2015).

Es por lo mismo que la cultura cacaoera, con sus tradiciones, conocimientos y prácticas ancestrales, representa un legado histórico invaluable y una oportunidad para el desarrollo sostenible de las comunidades que dependen de este.

### Conclusión

Para Costa Rica el cacao representa un pilar fundamental de la identidad cultural, el desarrollo económico y un atractivo turístico del país. El cultivo del cacao ha enfrentado diversos desafíos, que gracias al esfuerzo de los productores se han solucionado con adaptabilidad e innovación en los campos, sin dejar de lado la preservación de las tradiciones ancestrales, promoviendo prácticas sostenibles e innovadoras, y empoderando a las comunidades rurales y a las mujeres involucradas en su cultivo.

La preservación de la cultura cacaoera costarricense no solo ha permitido mantener vivas las técnicas y conocimientos transmitidos de generación en

generación, sino también posicionar al país como un exportador de cacao de calidad excepcional en el mercado internacional; gracias al compromiso de los productores por mejorar continuamente sus procesos de fermentación, secado y procesamiento artesanal.

Además, la industria cacaoera ha impulsado el desarrollo del turismo responsable y eco amigable, ofreciendo experiencias únicas que permiten a los visitantes sumergirse en la historia y tradiciones relacionadas con el cacao. Algunas fincas cacaoeras han abierto sus puertas para compartir el proceso de producción, mediante demostraciones y degustaciones, enriqueciendo así la oferta turística de Costa Rica.

En conclusión, es fundamental continuar apoyando y valorando esta tradición, fomentando la investigación, la capacitación y el empoderamiento de los productores, especialmente de las mujeres, quienes desempeñan un papel crucial en todas las etapas del proceso productivo. Solo a través de estos esfuerzos conjuntos se podrá garantizar la preservación de este legado cultural invaluable y su contribución al desarrollo sostenible de las comunidades rurales costarricenses.

### Bibliografía

Arias-Hidalgo, D., & Morant, M. (2020). Patrimonio cultural inmaterial indígena: Análisis de las potencialidades turísticas de los simbolismos del cacao del pueblo bribri (Talamanca, Costa Rica). Cuadernos de Turismo, 1989-4635. <https://doi.org/10.6018/turismo.451941>



El estudio sobre **la felicidad** más longevo del mundo es de la Universidad de Harvard

Desde 1938, este estudio ha seguido la vida de cientos de personas, concluyendo que las relaciones sociales son clave para una vida feliz y saludable.

<https://www.bbc.com/mundo/articulos/cm5r191381o>





**Figura 8.** Productoras de cacao del Territorio Norte-Norte

**Nota.** Fotografía del proyecto Bio-circular: cadenas de valor basadas en bioeconomía circular, oportunidades para el cacao en Centroamérica (2025)



**Figura 9.** Productoras de cacao del Territorio Norte-Norte

**Nota.** Fotografía del proyecto Bio-circular: cadenas de valor basadas en bioeconomía circular, oportunidades para el cacao en Centroamérica (2025)



**Figura 10.** Productoras de cacao del Territorio Norte-Norte

**Nota.** Fotografía del proyecto Bio-circular: cadenas de valor basadas en bioeconomía circular, oportunidades para el cacao en Centroamérica (2025).

COCALIFE. (2022). Empoderamiento de las mujeres. Cocoa Life. <https://es.cocoalife.org/el-programa/empoderamiento-de-las-mujeres>

COMEX. (2022). Ministerio de Comercio Exterior. <https://www.comex.go.cr/sala-de-prensa/comunicados/2019/abril/cp-2358-organizaci%C3%B3n-internacional-del-cacao-reconoce-calidad-del-cacao-costarricense/>

Costa Rican Cocoa. (2022). Producción de Cacao. Costarican Cocoa. <https://www.costaricancocoa.com/contenido/produccion-de-cacao/>

Coto, S. (2023). Fortalecimiento de la cadena productiva de cacao de la Zona Norte de Costa Rica mediante una plataforma digital para facilitar la comercialización. <https://repositorio.catie.ac.cr/bitstream/handle/11554/12271/CotoCerdasSergioAndres.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Fallas, R. (2023). Censo Cacao. Ministerio de Agricultura y Ganadería de Costa Rica.

Fernández Rodríguez, M., Salazar Díaz, R., Obando Ulloa, J. M., Robles Rojas, C., Sancho Jiménez, L. F., Guerrero, L., Céspedes Obando, F., Fernández Mora, Lady, Chaves Jimenez, O., Gonzales Salas, I., Lara Campos, C., Hernández, C., Mencia Guevara, A., Cerdas, G., Granados, R., Rodríguez, A., & Amador, M. (2021). Innovación y valorización de productos agroalimentarios y turísticos, vinculados a sistemas asociativos en los territorios de Upala, Guatuso y Los Chiles.

IICA Costa Rica. (2020). Apoyo a los Productores y sus Organizaciones, en la Venta y Comercialización de Productos y Subproductos de Cacao: Propuesta de Acciones y Mecanismos de Coordinación para Fortalecer el Mercado Nacional.

Instituto Costarricense de Turismo (ITC). (s.f.). <https://www.ict.go.cr/es/120-estadisticas.html>

May, S. (2024). Exportadores e industriales piden al Banco Central medidas sobre el tipo de cambio. <https://delfino.cr/2024/01/exportadores-e-industriales-piden-al-banco-central-medidas-sobre-el-tipo-de-cambio>

Morales, M. E. (2015). Plan Nacional de Acción para el Desarrollo Sostenible del Cacao.

Mundo Empresarial. (2023, July 8). El cultivo de cacao en Costa Rica: tradición, sostenibilidad y excelencia en calidad. Revista Mundo Empresarial. <https://mundoempresarial.co.cr/2023/07/08/el-cultivo-de-cacao-en-costa-rica-tradicion-sostenibilidad-y-excelencia-en-calidad/>

Nortico Cacao Farm. (2022). El Cacao History. Nortico Cacao Farm. <https://norticofarm.com/es/el-cacao/>

Piest, U. (2019, September 30). Productores de cacao que abrazan la sostenibilidad. UNEP. <http://www.unep.org/es/noticias-y-reportajes/reportajes/productores-de-cacao-que-abrazan-la-sostenibilidad>

Sánchez, V et al. (2019). La Cadena de Valor del cacao en América Latina y el Caribe. [https://www.fontagro.org/new/uploads/adjuntos/Informe\\_CACAO\\_linea\\_base.pdf](https://www.fontagro.org/new/uploads/adjuntos/Informe_CACAO_linea_base.pdf)