



Centros educativos por el
Comercio Justo



Guía del profesorado

Juego del cacao de Comercio Justo

Reparto del beneficio a lo largo de la cadena de suministro del cacao



AYUNTAMIENTO DE CORDOBA
Delegación de Cooperación y Solidaridad



Autoría:

Amalia García Prieto. IDEAS Comercio Justo.

Con la colaboración de:

Flores Serrano Orta y Ángeles Benítez García. Profesoras de matemáticas del IES El Tablero. Centro Educativo por el Comercio Justo de Córdoba.

Diseño y Maquetación:

La Fábrica Gráfica.

www.lafabricagrafica.net

Actualizada en 2020
IDEAS Comercio Justo
www.ideas.coop





Reparto del beneficio a lo largo de la cadena de suministro del cacao

Nivel educativo: 5º y 6º de Primaria y 1º y 2º ESO

Objetivos:

- Concienciar sobre la realidad de los pequeños grupos productores de cacao.
- Conocer las diferencias entre el comercio tradicional y el Comercio Justo.
- Identificar las ventajas del asociacionismo a través de las cooperativas.
- Usar conocimientos de Matemáticas para ayudar a visibilizar realidades.

Contenidos:

- Cadena comercial del cacao: desigualdades e injusticias.
- Trabajo infantil.
- Consumo responsable.
- Comercio Justo.
- Contenidos matemáticos: superficies, porcentajes y fracciones.

Elementos transversales:

- Justicia social y respeto a los Derechos Humanos.
- Desarrollo Sostenible.
- Autonomía, trabajo en equipo y sentido crítico.

COMPETENCIAS CLAVE

- Competencias sociales y cívicas (CSC).
- Comunicación lingüística (CCL).
- Competencia matemática y competencias básicas en ciencia y tecnología (CMCT).

DURACIÓN Y PROGRAMACIÓN:

Duración total: dos sesiones de 60 minutos cada una.

1ª sesión: Introducción. Formación de los grupos. Lectura y reflexión sobre el texto de la ficha de trabajo.

2ª sesión: Actividades matemáticas y Comercio Justo. Juego del cacao. Conclusiones.

Nota: considerando el trabajo que se plantea en esta sesión, podría desarrollarse, de manera más que justificada, en una de las clases de Matemáticas del grupo.





Desarrollo de la actividad

1ª sesión:

Introducción: La sesión comienza visionando el vídeo “Ultimátum evolutivo” (enlace disponible en el [Anexo 1](#)), tras lo cual se plantea un debate, con el objetivo de hacer un diagnóstico entre el alumnado sobre qué tipo de actividades o rutinas desarrollan a lo largo de un día cualquiera de sus vidas, cómo son de responsables en sus decisiones como consumidoras y consumidores, ¿quiénes pertenecen al grupo “Homo consumus” y quiénes al de “Homo responsabilis”? A continuación se presentan al grupo los estándares o principios del Comercio Justo ([Anexo 1](#)).

Se divide el grupo en 6 equipos y se entrega a cada uno la ficha que contiene “La historia de la familia Kuamé” y la relación de actividades ([Anexo 2](#)). La sesión terminará con la lectura y posterior reflexión de esta historia que relata la forma de vida de una familia de Costa de Marfil dedicada al cultivo y recolección del cacao. Para guiar la reflexión responderán las preguntas claves formuladas en la ficha entregada. Posteriormente se expondrán las respuestas, momento propicio para abrir un debate; en este punto el profesorado puede aportar datos concretos sobre el trabajo infantil, derechos laborales...

Preguntas clave

- ¿Por qué puede considerarse el trabajo en las plantaciones de cacao forzoso para la familia Kuamé?
- ¿Cuál es la razón por la que los hijos e hijas de la familia Kuamé trabajan en la plantación de cacao y no asisten a la escuela?
- ¿Consideráis que la familia Kuamé tiene suficiente capacidad para negociar a qué precio vende su producción de cacao?
- Enumerad cambios en las condiciones de vida y de trabajo de las personas que integran la familia Kuamé cuando se integran en la cooperativa de productoras de cacao Kavokiva.

2ª sesión

En esta sesión se abordarán las actividades presentadas bajo el título **CACAO DE COMERCIO JUSTO Y MATEMÁTICAS**. El trabajo matemático que se propone permite hacer más visible para el alumnado la realidad de las familias productoras de cacao y de las relaciones comerciales existentes entre los agentes implicados en el sector chocolatero del mundo.

Para empezar, unas operaciones, responderán las cuatro preguntas del apartado (A) del [Anexo 2](#)

A continuación, se propone **EL JUEGO DEL CHOCOLATE**:

En este juego el trabajo con fracciones da visibilidad a las diferencias entre comercio tradicional y Comercio Justo en lo que respecta a la distribución del beneficio entre los diferentes agentes de la cadena de suministro del chocolate.

Instrucciones:

Se entrega a cada equipo un tablero ([Anexo 3](#)) en el que se representan dos “tabletas de chocolate”, en la primera se recoge el reparto de beneficios en el comercio convencional y la segunda está vacía. Además, a cada equipo se entregará un juego de fichas de colores que se recortarán del [Anexo 4](#).

- 9 fichas gris claro: Empresas transnacionales
- 9 fichas naranja melocotón: Comerciantes
- 9 fichas azul cielo: Empresas de transporte
- 9 fichas verde oliva: Productores y productoras de cacao

Conviene escribir en la pizarra qué color de las fichas representa a cada uno de los eslabones presentes en la cadena de comercialización del cacao.

Empieza el trabajo de los equipos:

- Fijando su atención en la “tableta de chocolate” que muestra la distribución de beneficios en el comercio convencional, se resuelven las cuestiones matemáticas planteadas en el apartado (B).
- Se rellena la “tableta de chocolate” vacía según el reparto de beneficios que cada equipo considere más justo y se aborda el apartado (C).

Por último, se les muestra el reparto de beneficios según criterios de Comercio Justo ([Anexo 4](#)), con sus respectivas onzas o fichas de colores, y deben responder las cuestiones planteadas en el apartado (D).



Anexos



Los 10 Principios del Comercio Justo

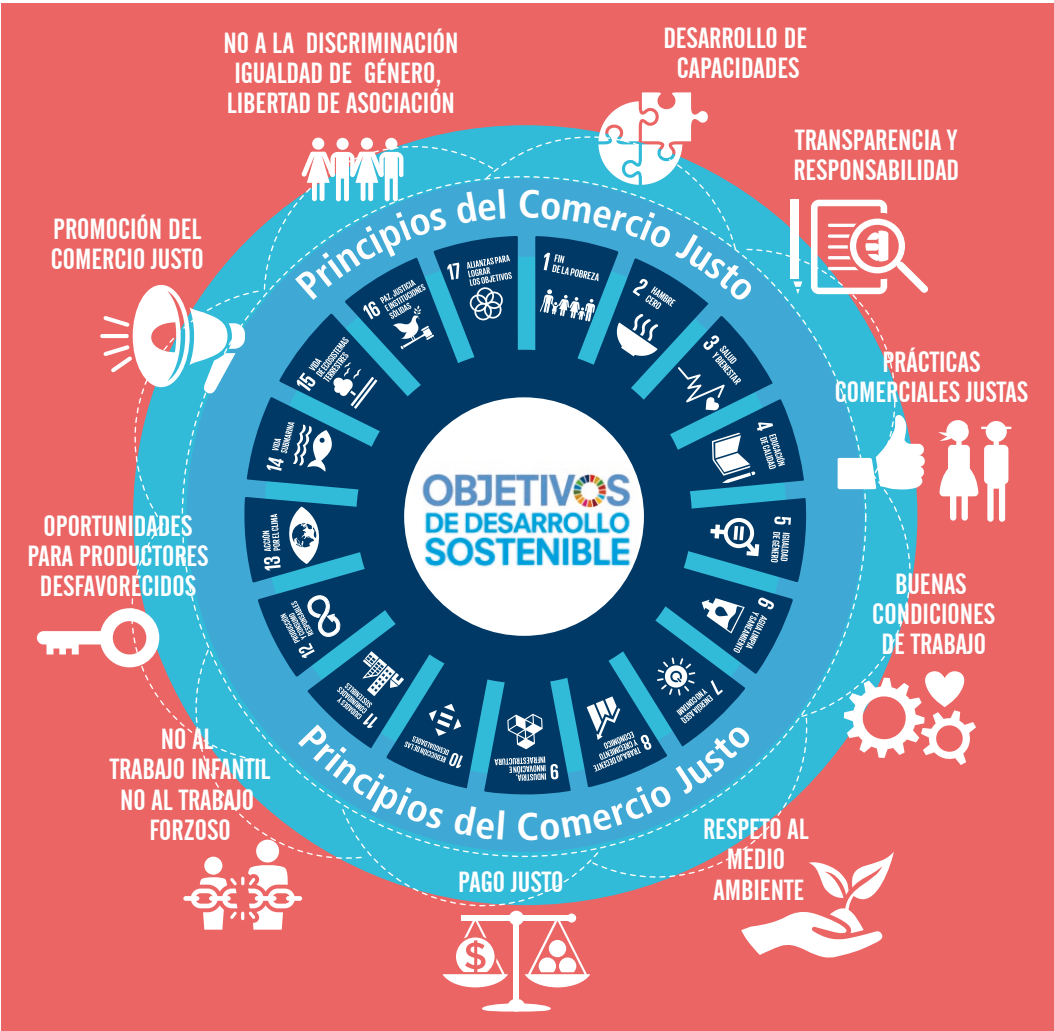


Enlaces de interés

En el siguiente enlace se puede profundizar sobre el significado de cada uno de los diez principios que cumplen los productos que se comercializan por los canales de Comercio Justo: <http://www.wfto-la.org/comercio-justo/wfto/10-principios-comercio-justo/>

Vídeo de "EL ULTIMATUM EVOLUTIVO": El dilema entre "Homo consumus" y "Homo responsabilis" analizado por el Profesor Setemius desde su programa "Grandes Documentales Marcianos" ¡No seas Homo consumus! ¡Evoluciona! Pablo Llorens para SETEM Comunitat Valenciana. Descarga en: <http://www.youtube.com/embed/c5SEHz3Y6q8?rel=0>

Relación entre los principios de Comercio Justo y los Objetivos de Desarrollo Sostenible



PRINCIPIOS DEL COMERCIO JUSTO	ODS RELACIONADO
1. Oportunidades para comunidades productoras desfavorecidas	1. Fin de la pobreza
2. Transparencia	12 .Producción y consumo responsables
3. Prácticas comerciales justas	8. Trabajo decente y crecimiento económico
4. Pago justo	2. Hambre cero
5. No al trabajo infantil, no al trabajo forzoso	8. Trabajo decente y fin de la explotación infantil
6. Igualdad de género	5. Igualdad de género
7. Buenas condiciones de trabajo	8. Trabajo decente y equitativo
8. Desarrollo de capacidades	2. Hambre cero
9. Promoción el comercio justo	17. Alianzas para lograr los objetivos
10. Respeto al medio ambiente	13. Acción por el clima



ANEXO 2: FICHA PARA EL ALUMNADO: LA HISTORIA DE LA FAMILIA KUAMÉ Y ACTIVIDADES

LA HISTORIA DE LA FAMILIA KUAMÉ

La familia Kuamé vive en un pequeño poblado de Costa de Marfil, país de África occidental que es el mayor productor de cacao del mundo, casi el 40 % del total.

El único ingreso de la familia proviene del cultivo del cacao. Como la producción es baja (500 Kg de grano por hectárea), los ingresos son escasos y no pueden permitirse añadir a los costes propios del cultivo, el contratar a otras personas, por ello toda la familia trabaja en la plantación de cacao que tiene una superficie, para que os hagáis una idea, equivalente 2'1 campos de fútbol, aproximadamente.

La madre participa en todos los procesos de la producción cacaotera desde la obtención de las plántulas hasta la recogida y venta de los granos, pero cuando cae el sol la familia descansa excepto ella, que se hace cargo de las tareas domésticas y tiene que preparar como todas las tardes el futú para el desayuno del día siguiente.

En época de cosecha, cada mañana toda la familia va a la plantación de cacao a trabajar, asumiendo diferentes tareas. El pequeño Kassi, de 12 años, ha empezado la jornada bien temprano, hoy le ha tocado a él traer el agua; el padre hace de "tumbador", va cortando las mazorcas maduras; las hijas hacen un trabajo muy cansado, se agachan todo el rato para recoger el cacao del suelo y cargarlas en unos cubos que transportan sobre sus cabezas, al final de la jornada a la pequeña Amlan, de solo 10 años, le duele el cuello porque el cubo cargado de frutos de cacao pesa mucho.

Después, mientras las chicas amontonan el cacao, Kassi y sus hermanos utilizan machetes para abrir el cacao y ponen los granos en un recipiente a fermentar, proceso que dura entre 3 y 7 días. Tras la fermentación viene el secado y las semillas se extienden al sol durante 7-10 días.

Cuando todo el proceso termina se disponen a vender el cacao. Llega el comprador que va familia por familia comprando los sacos al precio que le manda su jefe, precio muy por debajo del que correspondería pagar por un cacao de primera calidad.

En 2016, a las familias cacaocultoras les pagaban el kilo de cacao a 1100 francos CFA del África Occidental, en 2018 solo 700.

***Franco CFA (moneda nacional de Costa de Marfil). 1 € = 565 Franco CFA**

Y los precios siguen bajando. Kassi y Amlan no pueden ir a la escuela como fueron su padre y sus hermanos mayores. A Kassi no le gusta mucho el trabajo en la plantación de cacao, le gustaría aprender francés como su padre para poder hablar y negociar con el señor que le compra el cacao. En su poblado no hay escuela y su padre les enseña a leer y escribir. Sueñan con una escuela con mesas, sillas, libros con imágenes, etc.

A Amlan también le gustaría aprender francés pero le dicen que las mujeres no lo necesitan. No pueden hacer tratos ni ser empresarias. Ella no está de acuerdo.

Cuando el comprador tiene el camión lleno de sacos se marcha a Abiyán donde se almacenan todos los sacos para su posterior venta desde el puerto a empresas europeas que son las que marcan el precio del cacao.

La familia Kuamé ha decidido unirse a otras familias productoras en la cooperativa Kavokiva. Es la más grande de Costa de Marfil y en ella se toman las decisiones sobre producción y venta entre todas las personas asociadas. La calidad de vida de las comunidades ha mejorado mucho porque tienen asegurado su trabajo. Además de cacao, las familias cultivan café, frutas y verduras para su propio consumo, que incluso venden en los mercados locales.

Nombres de las personas del equipo:

Nivel:

Grupo:

Gracias a la venta de su cacao a través de los canales de Comercio Justo, están cobrando un 20% más que en el comercio tradicional en 2018. Y un beneficio añadido ha sido la puesta en marcha de programas de atención sanitaria, de nutrición y cuidado del medio ambiente; el acceso a agua potable; la capacitación sobre técnicas agrícolas y las becas para mejorar la educación de los hijos e hijas de las familias productoras de cacao.

El cacao de familias como la Kuamé está en los productos derivados del cacao que están en los comercios. Nuestro consumo es su trabajo, pero el precio que pagamos no es su salario. ¿Qué parte de los que pagamos llega realmente a las personas que lo cultivan en el comercio tradicional? Nuestras compras tienen consecuencias directas en sus vidas, por ello deberíamos comprar productos elaborados con criterios justos.

SESIÓN 1: Preguntas clave:

- ¿Por qué puede considerarse el trabajo en las plantaciones de cacao forzoso para la familia Kuamé?
- ¿Cuál es la razón por la que los hijos e hijas de la familia Kuamé trabajan en la plantación de cacao y no asisten a la escuela?
- ¿Consideráis que la familia Kuamé tiene suficiente capacidad para negociar a qué precio vende su producción de cacao?
- Enumera cambios en las condiciones de vida y de trabajo de las personas que integran la familia Kuamé cuando se integran en la cooperativa de productoras de cacao Kavokiva.

SESIÓN 2: CACAO DE COMERCIO JUSTO Y MATEMÁTICAS

(A) Empezamos con unas operaciones:

1. ¿Cuántos metros cuadrados tiene la plantación de cacao de la familia Kuamé? Las dimensiones medias de un campo de fútbol son 70 m por 110 m, y 1 ha = 10 000 m².
2. ¿Cuántos kilos de grano produce la plantación de esta familia?
3. Expresad en euros lo que pagaban por un kilo de grano de cacao en 2016 y en 2018.
4. ¿En qué porcentaje varió lo que pagaban por el kilo de grano entre 2016 y 2018?
5. Ahora que pertenecen a la cooperativa de Comercio Justo Kavokiva, ¿cuánto cobra la familia Kuamé por cada Kilo de grano de cacao?

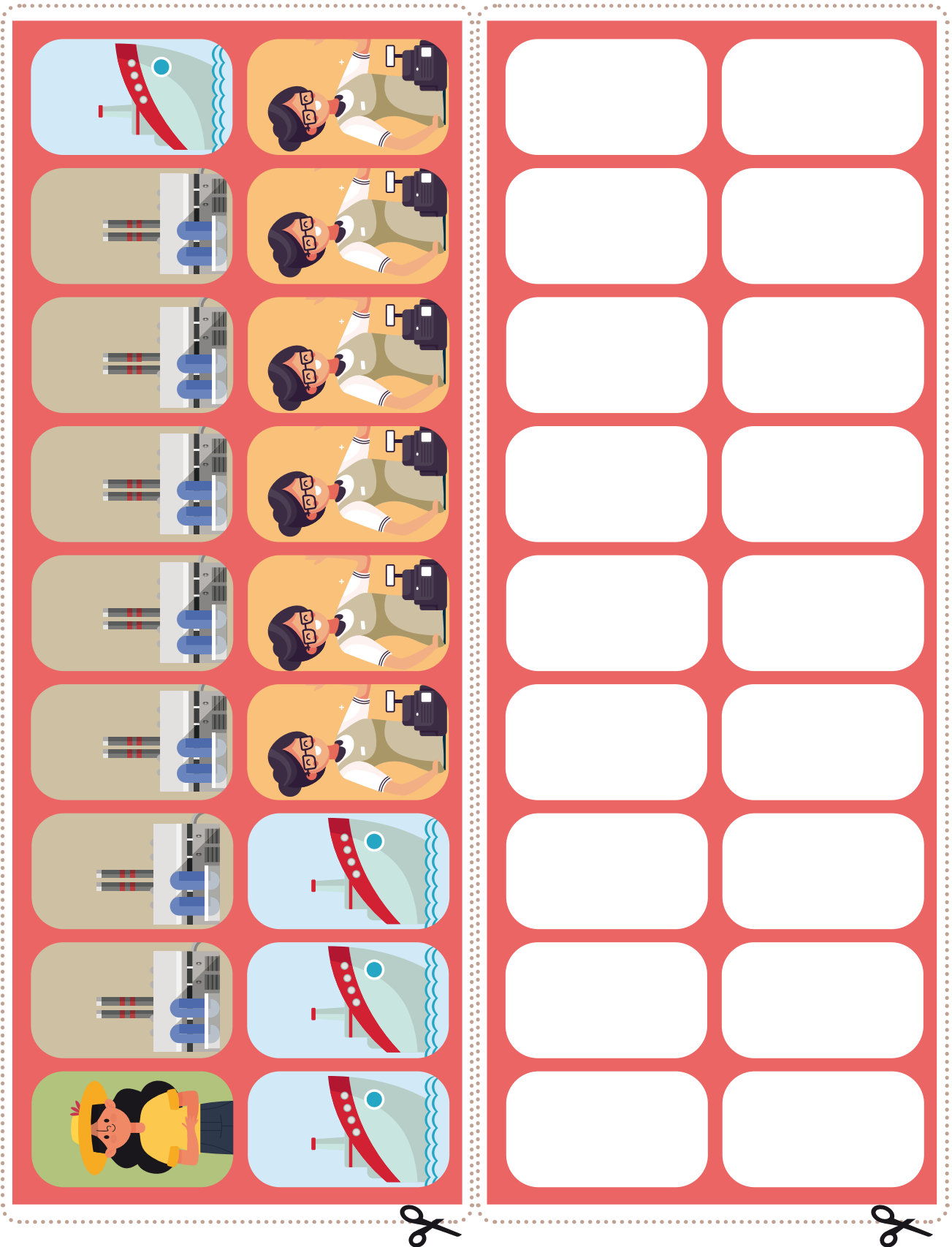
(B) El Juego del Chocolate:

1. Expresad como fracción irreducible la parte del total de beneficios que le corresponde a cada uno de los participantes de la cadena: personas productoras de cacao (verde oliva), empresas transnacionales (gris claro), empresas de transporte (azul cielo) y comerciantes (naranja claro).
2. Ordenad de menor a mayor las fracciones irreducibles del apartado anterior.
3. Dad la expresión decimal de cada una de las fracciones anteriores.
4. Expresad la parte que le corresponde a cada uno de los agentes participantes de la cadena como porcentaje del total.
5. ¿Qué fracción se llevan entre las empresas transnacionales y las transportistas?
6. ¿Qué diferencia hay entre el beneficio de las personas comerciantes y cultivadoras?

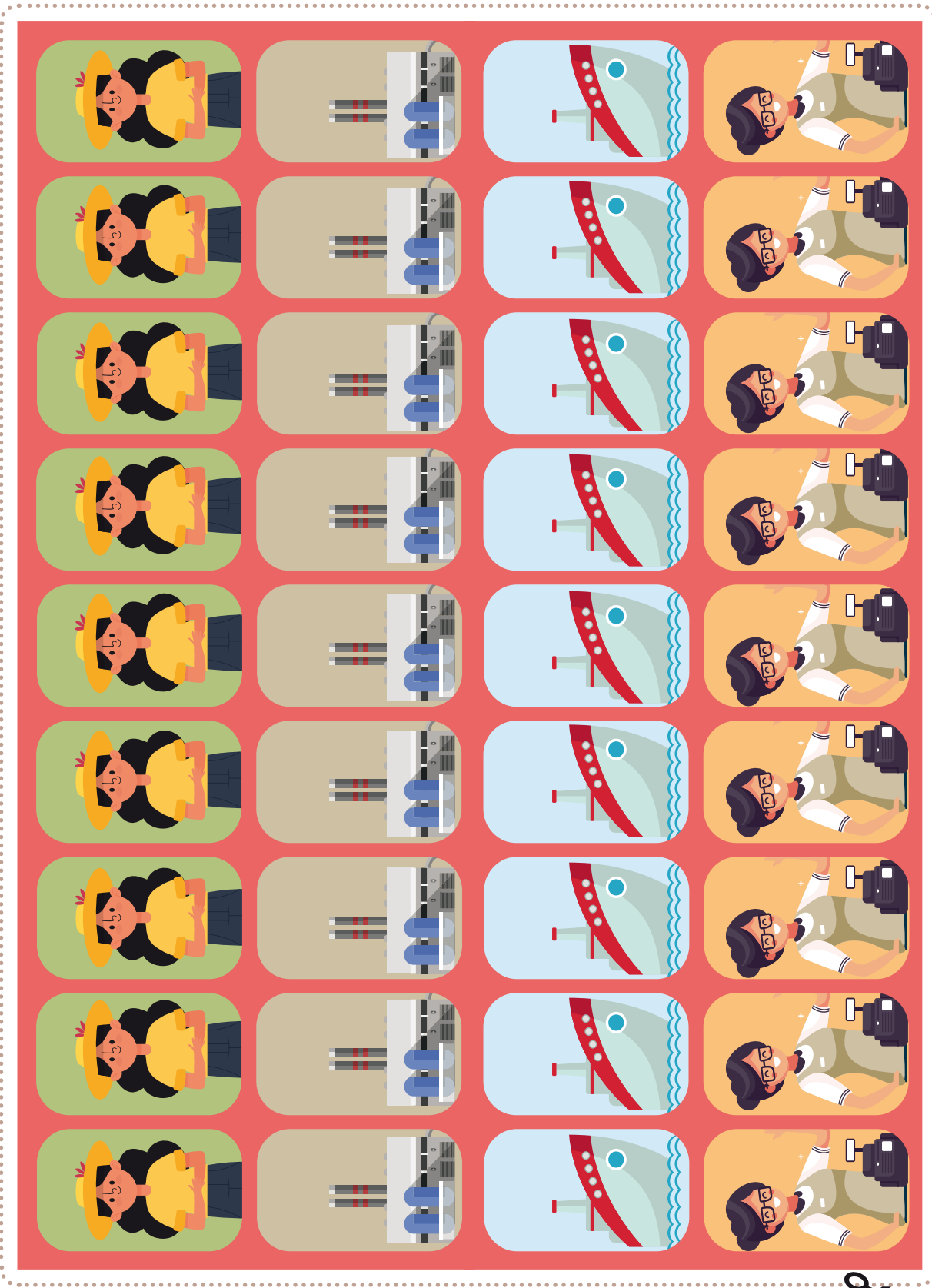
(C) Rellenad la tableta vacía con las fichas de los agentes participantes de la cadena, representad en la tableta los beneficios que obtiene cada uno según un reparto que os parezca justo. Repetid las cuestiones que habéis respondido en el apartado (B) considerando vuestro reparto.

(D) Responded las cuestiones del apartado (B) con el reparto de Comercio Justo.

ANEXO 3: TABLERO DOBLE CON DISTRIBUCIÓN DE FICHAS EN EL COMERCIO CONVENCIONAL Y OTRO VACÍO



ANEXO 4: FICHAS DE COLORES



ANEXO 5: DISTRIBUCIÓN DE FICHAS EN EL COMERCIO JUSTO



Información para el profesorado





Fuentes consultadas:

Vídeo Campaña “Sembrando Chocolate” producido por Manos Unidas en 1996: Disponible en: <https://www.google.com/search?q=sembrando+chocolate&oq=sembrando+chocolate&aqs=chrome..69i57j0j69i59j69i61.2892j1j9&sourceid=chrome&ie=UTF-8>

Datos extraídos de: Barómetro del Cacao 2018. Antonie Fountain y Friedel Huetz-Adams. Disponible en: <https://www.voicenetwork.eu/wp-content/uploads/2019/07/Bar%C3%B3metro-del-Cacao-2018.pdf>

Artículo “Cuánto aumentaría el precio de tu tableta de chocolate sin trabajo infantil”. El País. Patricia Peiró (Madrid 7 JUN 2019). Disponible en: https://elpais.com/elpais/2019/06/04/planeta_futuro/1559647135_754925.html?rel=mas



Algunos datos de interés

El salario mínimo interprofesional en Costa de Marfil es de 60000 FCFA.

Dato extraído de: <https://datosmacro.expansion.com/smi/costa-marfil>

Cotización Euro-Franco CFA (moneda local el Costa de Marfil): 1 € equivale aproximadamente a 656 FCFA.

Dato extraído de: <https://www.xe.com/es/currencyconverter/convert/?Amount=1&From=EUR&To=XOF>

Según FAIRTRADE Comercio el salario digno diario de los cacaocultores y cacaocultoras es de \$2.51 mientras que el actual es de \$0.78. Este ingreso es insuficiente para ganarse la vida y representa un 31% del ingreso digno en Costa de Marfil (Fuente: Barómetro del cacao 2018).

Nuevo informe sobre la realidad del sector del cacao extraído del informe “Hacia la sostenibilidad de las cadenas de suministro del cacao: opciones de regulación para la UE” (Coordinadora Estatal de Comercio Justo, febrero de 2020. Descarga disponible en: <https://ideas.coop/dia-mundial-de-la-justicia-social-y-el-sector-del-cacao/>)



El sector del cacao

Desde IDEAS queremos denunciar que la mayoría de las personas que cultivan cacao siguen viviendo en la pobreza lo que agrava otras problemáticas como el trabajo infantil o la deforestación. El informe “Hacia la sostenibilidad de las cadenas de suministro del cacao: opciones de regulación para la UE nos abre una ventana hacia la realidad de este producto.

El informe constata la disminución de ingresos de quienes producen cacao mientras el mercado global aumenta su facturación.

En 2018, Fairtrade International estimó que de media una familia cacaocultora en Costa de Marfil ingresaba 0’78 dólares diarios frente a los 2’51 diarios estimados como renta mínima. El ingreso que obtienen quienes cultivan el cacao contrasta con lo obtenido por los fabricantes de chocolate, que reciben alrededor del 40% del precio final de una tableta, o los minoristas, cerca del 35%. Estos ingresos quedan, además, en pocas manos: solo 3 grandes empresas concentran el 60% del procesamiento mundial de cacao.

El estudio concluye quienes producen cacao reciben entre el 3 y 7% del precio final de una tableta de chocolate, lo que contrasta con el 50% que recibían en los años 70 y el 16% en los 80.

El cacao y su consumo

El árbol del cacao (*Theobroma cacao*) crece en los climas calurosos y lluviosos de los trópicos, en una estrecha franja que se encuentra a 10 grados al norte y al sur del ecuador. La vaina del fruto del árbol del cacao contiene las semillas que luego se extraen, fermentan y secan para convertirse en granos de cacao. Estos granos se tuestan y desvainan de modo que el resultado son unas virutas que se muelen para obtener una pasta conocida como licor de cacao, que a continuación se prensa para extraer la manteca de cacao, que a su vez se convierte en una masa a la que se llama torta de cacao, que de nuevo se muele para obtener el fino polvo de cacao. Aunque la manteca de cacao también se utiliza para la fabricación de cosméticos, la inmensa mayoría del licor, manteca y polvo de cacao se destina a las industrias de la repostería y la confitería, y, más específicamente, para la confección del chocolate.

La mayor parte de la producción de cacao se concentra en el África Occidental, donde se encuentran cuatro

de los seis países productores más importantes: Costa de Marfil (43% del total global en 2016/17), Ghana (20%), Camerún (5%) y Nigeria (5%).

El cacao supone una importante fuente de ingresos y empleo para las poblaciones rurales de los países productores, en particular para los entre 5 y 6 millones de agricultores y agricultoras a pequeña escala que cultivan cerca del 90% del cacao mundial. Más aún, otros 14 millones de trabajadores y trabajadoras rurales dependen directamente del cacao, y alrededor de 50 millones de personas en total basan su sustento en la producción de cacao.

El trabajo infantil

El trabajo infantil es una de las consecuencias de la pobreza de las familias productoras, causada a su vez por el ingreso mínimo recibido por las multinacionales.

En 2015, 2 millones de menores en Costa de Marfil y Ghana trabajaban en este sector, de los cuales más del 80% se ocupaban de tareas peligrosas como soportar cargas pesadas, manipular productos químicos o trabajar con machetes. A pesar de las iniciativas llevadas a cabo en los últimos años como el conocido como “Protocolo Harkin-Engel”, el Barómetro del cacao de 2018, concluye que “ni una sola empresa o gobierno se encuentra cerca del objetivo de eliminar el trabajo infantil, ni siquiera del compromiso de reducirlo en un 70%”.

La responsabilidad de la Unión Europea, el mayor consumidor mundial de cacao

Europa consume el 40% del cacao mundial. A continuación, se sitúa Estados Unidos, con el 20%. De ahí que cualquier regulación sobre la importación generaría muchos impactos en los países de origen. Por ello, el estudio destaca la responsabilidad de la Unión Europea y señala 8 posibles medidas dirigidas a lograr una cadena de suministro del cacao que respete los derechos humanos y las normativas laborales, garantice el pago de precios equitativos y proteja el medio ambiente.

Entre las medidas propuestas por el estudio destacan, por un lado, la obligación para las empresas de examinar sus cadenas de suministro y evitar el cacao producido de forma ilegal o sin los estándares sociales o medioambientales adecuados, y por otro, establecer la obligación para las empresas que comercializan cacao en la UE de diseñar un sistema de debida diligencia debida dirigido a minimizar el riesgo de trabajar con

cacao producido ilegalmente o de forma insostenible. El estudio señala otras posibles opciones como la negociación de acuerdos bilaterales con los principales países productores por parte de la UE, o, bien, la aplicación de un sistema de tarjetas a través del cual la UE expediría tarjetas amarillas o rojas a aquellos que no combatan las prácticas ilegales en la cadena de suministro.

En relación con la UE, el informe sugiere la necesidad de aplicar políticas de contratación pública para exigir que la compra de cacao por parte de las instituciones cumpla los criterios de sostenibilidad.

El Comercio Justo es una herramienta eficaz de reducción de la pobreza y de gran potencial para el desarrollo humano.

Así por ejemplo destacamos algunos de nuestros grupos productores:

- Haití, el control de la fermentación del cacao y mejora de la calidad del producto, con la cooperativa de cacao FECCANO
- Nicaragua, la valoración de una tierra de excepción olvidada por el mercado, con la cooperativa NICACACAO
- Costa de Marfil, la creación de la primera cooperativa de cacao ecológico (y sigue siendo el único en el país), con la cooperativa CSEB
- Madagascar, la exportación directa, con la cooperativa de cacao Lazan'NySambirano

Obviamente todavía representamos a David frente a Goliat, en un mercado donde sólo interesa el enriquecimiento rápido de unos pocos a costa de muchos. Pero gracias a consumidores como tú, podemos lograr un cambio en el mundo.

Información previa para el profesorado publicada en la Unidad didáctica "El Comercio Justo": guía para el profesorado publicada en 2014 y disponible en:

<http://comerciojusto.org/wp-content/uploads/2014/06/Guia-profesor-tabla-chocolate.pdf>

CADENA COMERCIAL DEL CACAO

La cadena del cacao está "conformada por una red de actores económicos en donde unos agentes centran sus actividades en la producción de un producto

o servicio conformando el eslabón productivo. Generalmente una cadena involucra desde actores relacionados con la producción de materias primas, (en nuestro caso el cacao), hasta actores que transforman y hacen llegar al consumidor los productos o servicios (el chocolate, ya sea en tableta o polvo). Cada grupo de actores (proveedores, productores, procesadores, mayoristas, minoristas y consumidores) constituye lo que se conceptualiza como un eslabón de la cadena. Los eslabones cumplen diversas actividades como la provisión de bienes y servicios, la producción primaria, la transformación y/o industrialización, la comercialización y el consumo."

La cadena del cacao se puede dividir en cuatro eslabones de acuerdo a cada etapa del proceso productivo:

- Un eslabón primario (productivo)
- Un eslabón de comercialización
- Un eslabón industrial
- Un eslabón de consumo

El eslabón primario hace referencia a la siembra, mantenimiento y recolección de cacao. Los agentes protagonistas de este eslabón son, por lo tanto, las personas que trabajan las plantaciones de cacao o propietarias de las tierras, así como las encargadas de la producción de insumos necesarios para la producción del cacao.

El segundo eslabón corresponde a la comercialización del grano, tanto a nivel interno como externo. Esta etapa abarca desde el momento en que el grano de cacao es comprado por los agentes o comisionistas hasta que es puesto en la puerta de las fábricas procesadoras o en el país de destino de las exportaciones.

Por último, el eslabón industrial comprende el procesamiento del grano para producir licor, pasta, manteca, polvo de cacao, chocolates y confites que contengan chocolate. A este eslabón pertenecen las industrias procesadoras de cacao y productoras de chocolates.

Así pues, a continuación, iremos viendo quienes son los agentes que actúan en esos eslabones de la cadena productiva del cacao para más adelante poder analizar las diferencias que existen entre ellos.

Primer eslabón, los cultivadores

En la actualidad, aproximadamente el 90% de la producción mundial de cacao es cultivada por pequeños propietarios en sistemas agrícolas de baja intensidad y con escaso uso de agroquímicos, en muchos de estos casos los árboles del cacao se cultivan bajo la sombra



de otros árboles más altos de las selvas tropicales. La producción de cacao es un trabajo intensivo en el que se hace un uso escaso de herramientas mecanizadas. La mayor parte de los pequeños productores no tienen acceso a recursos, por lo que es frecuente que participe la familia completa en las tareas de producción de este cultivo.

Los altos costes de almacenaje y otras dificultades para almacenar y transformar el cacao en los países de origen, y los elevados aranceles a la importación del cacao elaborado (mucho más altos que los aranceles

para importar cacao en grano), hacen que los pequeños productores continúen vendiéndolo como materia prima a través de intermediarios que lo venden a comerciantes internacionales.

La siguiente tabla ejemplifica un modelo simple de la cadena comercial del cacao-chocolate

Proceso	Actores	% de los ingresos totales	Zona Geográfica
Cultivo del cacao	Pequeños productores	5%	África/América Latina/Asia
Compra y transformación del grano verde	Empresas multinacionales (traders)	33,4%	África/América Latina/Asia
Transporte		22,2%	Europa, USA., otros
Multinacionales de la industria confitera	Multinacionales de la industria confitera	38,9%	Europa (Suiza y Bélgica), USA, etc.
Consumo			Europa, USA.

Fuente: Elaboración IDEAS con datos de CTM/CESVI, 2003

Comerciantes

Aunque son numerosas familias y personas las que se dedican al cultivo del cacao, los verdaderos protagonistas del mercado del cacao son tanto las sociedades comerciales internacionales (también llamadas traders (comerciantes)), que compran el cacao en grano, como las industrias confiteras que lo transforman y hacen llegar al consumidor todo tipo de productos a base de chocolate y cacao.

Las sociedades comerciales o “traders” compran el fruto del cacao en grandes cantidades, en las principales bolsas del mundo (Londres y Nueva York sobre todo),

obteniendo importantes beneficios con la especulación en el precio de la materia prima. Son cuatro las primeras compañías mundiales que controlan la comercialización del cacao en grano a nivel mundial y de su transformación en productos derivados primarios, representando más del 50% del mercado mundial.

Esto muestra el hecho de que no son los grupos productores de cacao quienes más se benefician de este producto. En la compraventa de cacao, las grandes sociedades comerciales y la industria controlan el mercado: se calcula que su margen oscila alrededor del 70% del precio final, mientras que los productores reciben tan solo el 5%.

LAS EMPRESAS TRANSNACIONALES DE CACAO

El dinero que se mueve entre las corporaciones del cacao les posibilita cierta influencia sobre determinados sectores, tanto económico, sociales, como políticos, que les favorecen a la hora de alcanzar los objetivos.

Un ejemplo bastante claro de esta influencia es el poder político que estas transnacionales pueden llegar a desarrollar. Muchas transnacionales están involucradas en numerosas campañas de incidencia política e invierten cuantiosos recursos para asegurar sus intereses en la estructura del mercado internacional.

Las corporaciones transnacionales defienden sus intereses económicos ejerciendo influencia en el ámbito político, entre otras estrategias. Disponen de distintas herramientas para presionar a los gobiernos estatales, así como a entidades supranacionales como los organismos de la ONU, la OMC (Organización Mundial del Comercio) y la misma Unión Europea.

Estas compañías, o mejor dicho conjuntos de compañías, se organizan en grupos para ejercer presión política, es decir, hacer lobby, para influenciar sobre la legislación internacional y la de los distintos estados. Por ejemplo, en el sector de cacao, la compañía Nestlé forma parte de ERTB (Mesa Redonda Europea de Industriales), una asociación creada para representar los intereses de las transnacionales en las instituciones de la Unión Europea, y de EuropaBio, que apoya la introducción de transgénicos.

Industria y comercio del chocolate

Analizando el próximo elemento de la cadena se da la misma situación: en el mercado del cacao de las industrias confiteras, que se encargan de elaborar el cacao y venderlo para el consumo final, se puede ver que tan sólo seis empresas multinacionales acaparan en torno al 80% del mercado.

El precio del cacao se decide por unas pocas empresas y no de forma directa por las personas que lo producen. El precio no se corresponde con la realidad productiva, es decir, en los ciclos de excedentes y carencias, los cacaocultores y cacaocultoras no pueden aprovechar los precios altos ni contrarrestar una disminución de los mismos. Esto explica por qué los productores de cacao tienen todas las de perder en las negociaciones, mientras que en los países del Norte los precios suben periódicamente.

Una alternativa a esta dinámica de precios oscilantes

es la realizada siguiendo los criterios del comercio justo. Las organizaciones de Comercio Justo se comprometen a un precio mínimo establecido, que siempre cubre dos aspectos esenciales, por una parte, cubre los costos de producción y por otra se cubre un complemento financiero que fomenta la capacidad de desarrollo de la propia organización (denominada sobreprecio), y que oscila entre un 10 y un 20% del coste del producto. A modo de ejemplo, FLO (Fairtrade Labelling Organization), una organización encargada de la certificación de ciertos productos alimenticios en el comercio justo, establece un precio mínimo de compra de cacao según los criterios del comercio justo. Este precio es el mínimo precio establecido en el Comercio Justo más el precio premio que aporta FLO (US\$ 150 por tonelada). El precio de mercado es definido como aquel precio al cual el productor certificado por FLO habría vendido su cacao en el mercado convencional, ya sea local o para exportación. Así, cuando el precio de mercado excede el precio mínimo de FLO, el precio FLO pasa a ser el precio de mercado más el premio de 150 US\$ por tonelada. Con respecto al cacao orgánico, el precio mínimo FLO es US\$ 1,800 por tonelada.

LOS DERECHOS LABORALES EN LA PRODUCCIÓN DEL CACAO

El sector de cultivo, comercialización y transformación del cacao tiene un impacto mundial de enorme importancia. Comunidades enteras de multitud de países dependen de su cultivo, contando con más de 14 millones de trabajadores que en la actualidad dependen de su cultivo, más de 10 millones de ellos en África.

Diversas fuentes reportan la violación de los Derechos Humanos en las plantaciones de cacao están presentes de forma diaria, sobre todo en los sectores más desfavorecidos en las sociedades de África Occidental: niños, niñas y mujeres fuente de trabajo barato.

Trabajo infantil y explotación laboral de la infancia

Del total de los niños y niñas que trabajan en el mundo, el 70% lo hacen en la agricultura.

La constatación de la existencia de niños y niñas trabajadores/as en plantaciones de cacao viene de lejos, y desde hace años se intenta desde diversos ámbitos encontrar soluciones y alternativas.

La Organización Internacional del Trabajo (OIT) ha esti-



mado que 284.000 niños de países del África Occidental trabajaban en el cultivo y la industria de elaboración del cacao. La OIT determinó que muchos niños trabajadores provenían de zonas empobrecidas y habían sido enviados por sus padres a los cultivadores de cacao en la creencia de que los niños encontrarían empleo y enviarían a sus familias lo que ganaran. Pero una vez que los sacaron de sus familias, los niños fueron obligados a trabajar en condiciones de esclavitud y se los golpeaba regularmente. Sólo apenas un poco más de un tercio de los niños que trabajaban en los cacaotales asistían regularmente a la escuela, y otra tercera parte de los trabajadores en edad escolar nunca había asistido a la escuela. Estos niños trabajaban a menudo más de 12 horas diarias. La mayoría de los 284.000 niños usaban machetes peligrosos para despejar terrenos, otros objetos agudos para abrir las mazorcas de cacao. Más de la mitad aplicaban pesticidas sin usar equipo protector. Sesenta y cuatro por ciento de estos trabajadores tenían menos de 14 años, y 40 por ciento eran niñas.

En el 2002, con la asesoría de la OIT, se estableció una nueva asociación público-privada, la Iniciativa Internacional del Cacao (IIC). La IIC une la capacidad de la industria mundial del cacao a la pericia de las organizaciones laborales, los grupos de consumidores, las organizaciones no gubernamentales y los activistas. En asociación con la OIT y los gobiernos productores, la IIC procura supervisar y sostener los esfuerzos para eliminar las peores formas del trabajo infantil en el cultivo y procesamiento del cacao.

La OIT ha emprendido también un plan de acción en gran escala para eliminar el empleo de trabajo infantil en la producción de cacao en los países directamente concernidos: Camerún, Costa de Marfil, Ghana y Nigeria.

El cacao, salud y medio ambiente

El cacao es uno de los cultivos que utiliza más baja concentración de productos químicos para su desarrollo comparado con otros cultivos, esto no significa que deje de ser tóxico para la gente que lo manipula.

El lindano es un plaguicida que está prohibido para el uso agrícola en la U.E., por ser un disruptor hormonal ligado a problemas de salud tales como el cáncer de pecho. A pesar de ello, todavía es utilizado en las plantaciones de cacao.

Cuando se inhala, entra en contacto con la piel o es tragada accidentalmente provoca graves problemas de salud, y aún más violentas cuando son pequeños los que manipulan este plaguicida.

En lo que se refiere a medio ambiente, las áreas utilizadas para este cultivo se encuentran en bosques, ocupando una superficie de alrededor de siete millones de hectáreas. Dado el enorme valor de este hábitat para la salud ecológica del planeta, es importante conocer las consecuencias ambientales que tiene la producción del cacao sobre el mismo.

Debido a que estas variedades requieren el uso de pesticidas en altas dosis, y que las plagas se vuelven resistentes, los cultivadores talan nuevas áreas de selva. Además de la destrucción de estos valiosos ecosistemas, esta forma de cultivo tiene otras repercusiones muy graves sobre las selvas tropicales que los rodean, ya que afectan a la fertilidad del suelo, produciendo erosión, acidificación y sedimentación en los cauces y el uso de agroquímicos provoca la pérdida de biodiversidad.

La producción intensiva a pleno sol tiene una serie de inconvenientes ambientales claros, como pueden ser: uso creciente de fertilizantes, pesticidas y fungicidas, pérdida directa de biodiversidad (número de especies) y peor salud de las poblaciones. En Malasia, la intensificación de las plantaciones de cacao dio como resultado una mayor vulnerabilidad a las plagas, lo cual contribuyó al colapso de su industria. Uno de los mejores ejemplos lo constituye Costa de Marfil, donde un incremento en los precios pagados a los agricultores dio pie a un incremento masivo de la producción a mediados de los 90. El área bajo producción de cacao aumentó desde 1.500.000 ha en 1994 hasta 1.950.000 ha en 1995 expandiendo en gran medida la producción hacia áreas forestales protegidas.

