



DIAGNÓSTICO COOPERATIVAS PRODUCTORAS Y COMERCIALIZADORAS DE VINO DE FRUTAS EN NICARAGUA, AÑO 2023

DIAGNOSIS OF FRUIT WINE PRODUCING AND MARKETING COOPERATIVES IN NICARAGUA, YEAR 2023

Wendell Adrián Blandón Rivera¹

(Recibido/received: 05-febrero-2024; aceptado/accepted: 30-abril-2024)

RESUMEN: El presente estudio tuvo como objetivo realizar un diagnóstico del estado actual de las cooperativas productoras y comercializadoras de vino en Nicaragua en el año 2023. Se buscó obtener información actualizada sobre el sector para crear propuestas que ayuden a las cooperativas a tomar decisiones estratégicas que impulsen su crecimiento y desarrollo a largo plazo. Se aplicaron entrevistas a los presidentes de las cooperativas para realizar un análisis interno y externo de las mismas. Se realizó un análisis documental de estudios realizados en las cooperativas productoras y comercializadora de vinos. Como resultado de la investigación se encontró que las cooperativas cuentan con materia prima suficiente y de buena calidad para elaborar vinos, tienen apoyo de las instituciones de gobierno en la obtención de personería jurídica, obtención de registros sanitario entre otros, sin embargo, tienen algunas limitaciones para encontrar mercados formales para comercializar sus productos, la baja disponibilidad y altos costos de insumos como son las botellas, corchos, capsulas y otros. Así mismo se destacan oportunidades para el sector como lo es la exploración a nuevos mercados, acceso a fuentes de financiamiento y la situación económica favorable del país.

PALABRAS CLAVE: Vinificación, bebida fermentada, cadena de valor, fortalezas, debilidades, oportunidades, amenazas.

ABSTRACT: The objective of this study was to carry out a diagnosis that would allow obtaining information on the current state of wine producing and marketing cooperatives in Nicaragua, under a qualitative approach. Consequently, interviews were carried out with the presidents of the cooperatives, in order to carry out an internal and external analysis of said cooperatives, a bibliographic review was also carried out on the research developed with respect to diagnoses of wine producing and marketing cooperatives. In this way, based on the results it can be noted that, although there are no detailed investigations, obtaining updated information about the sector is

¹ *Profesor auxiliar, Universidad Nacional de Ingeniería, Centro Regional Estelí, Nicaragua. *Autor para la correspondencia, email: wendell.blandón@norte.uni.edu.ni <https://orcid.org/0009-0002-6521-9778>*

essential so that cooperatives can make strategic decisions that promote their long-term growth and development. In general, cooperatives have sufficient and good quality raw materials to make wines and have support from government institutions throughout the value chain, however, they have some limitations either in finding formal markets to market their products or the low availability and high costs of inputs such as bottles, corks, capsules and others. Likewise, some opportunities for the sector stand out, such as the exploration of new markets, access to financing sources and the favorable economic situation of the country.

KEYWORDS: Winemaking, fermented beverage, current status, value chain, strengths, weaknesses, opportunities, threats.

INTRODUCCIÓN

La industria vitivinícola, por su tradición y arraigo cultural milenario, desempeña un papel significativo en diversas regiones del mundo. En este contexto en Nicaragua surgen propuestas alcanzables y adaptadas a sus condiciones geográficas y sociales, albergando cooperativas productoras y comercializadoras de vino que transforman frutas de producción local en vino.

En algunas ocasiones se puede dar paso a contradicciones con respecto al entendimiento e interpretación de vinos, por lo cual la norma técnica nicaragüense de bebidas alcohólicas fermentadas (2013), define los vinos de frutas y/o plantas tropicales como:

Producto obtenido por la fermentación alcohólica normal, parcial o total de mostos de frutas frescas o deshidratadas o de sus jugos y/o de los elementos fermentables de plantas, frescos o deshidratados, o de cualquier combinación o preparación de éstos; y que han sido sometidos a las mismas prácticas que los vinos de uva. (pág. 2)

El sector que produce y comercializa vinos en Nicaragua se encuentra en constante evolución y adquiere una importancia creciente. Esto se ve demostrado en el crecimiento y desarrollo de las cooperativas analizadas en el presente estudio, las cuales han evolucionado sus procesos, desde la producción meramente artesanal, hasta llegar a una producción mejor tecnificada, asimismo, el surgimiento de nuevas cooperativas que se dedican a la misma actividad. No obstante, se ha identificado una carencia notable de estudios que describan su situación actual. Esta falta de información representa una valiosa oportunidad para contribuir al entendimiento y desarrollo del sector.

En el contexto local, las cooperativas productoras y comercializadoras son actores clave en el sector de los vinos. La obtención de información actualizada sobre el sector es esencial para que las cooperativas puedan tomar decisiones estratégicas que impulsen su crecimiento y desarrollo a largo plazo. Esta investigación se propone llenar el vacío de información que existe al proporcionar una visión de las dinámicas internas de las cooperativas seleccionadas como muestra, identificando sus fortalezas y oportunidades de mejora.

A nivel nacional, la importancia de este estudio se extiende más allá de las fronteras locales. La información recabada y presentada es un insumo valioso para las instituciones gubernamentales al elaborar políticas públicas e implementar regulaciones que no solo respalden a las cooperativas, sino que también estimulen el crecimiento sostenible del sector de los vinos en Nicaragua.

METODOLOGÍA

Para conocer el estado actual de las cooperativas productoras y comercializadoras de vino en Nicaragua, se llevó a cabo una investigación de tipo cualitativa ya que según Hernandez et al. (2010), se busca comprender la perspectiva de los participantes (individuos o grupos pequeños de personas a los que se investigará) acerca de los fenómenos que los rodean, profundizar en sus experiencias, perspectivas, opiniones y significados, es decir, la forma en que los participantes perciben subjetivamente su realidad. (pág. 54)

Según periodo y secuencia del estudio es de tipo transversal, ya que “el elemento clave que lo define es la evaluación de un momento específico y determinado de tiempo” (Maguiña, 2021, pág. 21). Dado el alcance es un estudio descriptivo y en lo que se refiere a la finalidad de la investigación, se hace referencia a una investigación aplicada, esto puesto que se tiene como propósito conocer el estado actual de las cooperativas productoras y comercializadora de vinos en Nicaragua.

Para la recolección de la información se realizaron entrevistas, guías de observación y búsqueda de información científica. La población de estudio contó con la integración de cinco cooperativas seleccionadas de acuerdo, a los siguientes criterios: legalmente constituidas, cuentan con canales de distribución local y nacional, producen vinos de al menos dos materias primas, cuentan con registro y licencia sanitaria, tienen anuencia a participar en el estudio.

Cabe señalar que el Ministerio de Economía Familiar Comunitaria Cooperativa y Asociativa (MEFCCA) facilitó el listado de doce cooperativas productoras y comercializadora de vino en Nicaragua, pero solamente cinco cumplieron con los criterios antes descritos para su selección. Estas se encuentran ubicadas dos en la ciudad de Chinandega, COOFTLAN RL y CHINANTLAN RL, una de la ciudad de Granada HIBISCUS RL, otra de la ciudad de Somoto COMJOCOM RL y una de la ciudad de Estelí LAS DIOSAS RL, figura 1.



Figura 1. Ubicación de las cinco cooperativas del estudio
Fuente: Google earth

Las entrevistas se aplicaron a los presidentes de las cooperativas cuyo objetivo fue recopilar información que permitió desarrollar una visión integral de la situación actual del sector productor y comercializador de vino (cooperativas), identificando los retos y oportunidades clave, así como las perspectivas de los actores involucrados. Los entrevistados tenían en promedio más de cinco años de trabajar en las cooperativas, a lo largo de su experiencia se han involucrado en todos los procesos que conlleva la producción de vinos.

La relevancia de los diagnósticos es que permiten conocer mejor la realidad, la existencia de debilidades y fortalezas, entender las relaciones entre los distintos actores sociales que se desenvuelven en un determinado medio y prever posibles reacciones dentro del sistema frente a acciones de intervención o bien cambios suscitados en algún aspecto de la estructura de la población bajo estudio, (Rodríguez, 2007, pág. 1).

Para la realización de dicho diagnóstico se utilizó como herramienta el FODA por sus siglas (fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas). Ramírez (2012) plantea que es la herramienta apropiada para conocer las condiciones reales de actuación de una organización como lo son las cooperativas, además facilita un buen diagnóstico y evaluación en el proceso de análisis de operación (pág. 1). El mismo que facilita la reducción de la cantidad de información para mejorar la toma de decisiones (Oña y Vega, 2018, pág. 436).

Adicionalmente, se realizó una revisión de literatura científica relacionada con la producción y comercialización de vino, este proceso involucró la revisión de documentos, que incluyen artículos científicos y tesis, abarcando datos históricos y recientes.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Los resultados obtenidos de las entrevistas realizadas a los presidentes de las cinco cooperativas productoras y comercializadoras de vino, procedentes de diferentes departamentos del país, entre ellos Chinandega, Granada, Somoto y Estelí, se describen a continuación:

Una de las características de las cooperativas por su naturaleza son sociedades regidas por valores de solidaridad e igualdad entre todos sus asociados, en las cooperativas estudiadas es notoria la participación de la mujer a pesar de que tienen mayores limitaciones de tiempo y en el algún caso los roles de cuidado en su familia.

Entre las fortalezas identificadas se destacan la implementación de un plan de producción lo que garantiza la disposición de materias primas que luego serán utilizadas en los procesos de producción, contar con áreas adecuadas para el procesamiento de los vinos. Indicaron que tienen “al alcance materias primas, un plan de producción de flor de Jamaica, disponibilidad de otras frutas para hacer vino, como el mango” (Calderón, comunicación telefónica, 28 de noviembre de 2023). Otra de las fortalezas es que tienen personal capacitado gracias a las constantes capacitaciones recibidas por las instituciones de gobierno como Ministerio de Economía Familiar Comunitaria Cooperativa y asociativa (MEFCCA), Ministerio de Fomento, Industria y Comercio (MIFIC), Ministerio de Salud (MINS), Instituto Nicaragüense de Turismo (INTUR), Instituto de Protección y Sanidad Agropecuaria (IPSA), Ministerio del Trabajo de Nicaragua (MITRAB).

El participar en ferias a nivel municipal y departamental les ha permitido mostrar los productos a un público más amplio, lo que ha permitido aumentar la visibilidad de la marca de vinos, así mismo la posibilidad de abrirse en nuevos mercados, también crear alianzas con otros profesionales de la industria del vino o cooperativas que se dediquen al mismo rubro y con instituciones del gobierno; asimismo, se enfatiza en que las actuales regulaciones permiten una mayor articulación entre el sector público y privado. También “formar parte del plan de acción de otras instituciones del gobierno que apoyen el crecimiento de la cooperativa, acceso a créditos por medio de programas” (Ruiz, comunicación personal, 12 de noviembre de 2023).

A pesar que todas las cooperativas cuentan con áreas adecuadas para el procesamiento del vino, es notable la falta de instrumentos y equipos especializados, según Escorcía et al. (2006), “a nivel nacional el vino de frutos y flores está ganando mercado, pero este no se ha podido comercializar a gran escala debido a que las condiciones de las áreas de proceso no lo permiten” (pág. 38). Todo lo anterior repercute en la calidad de los productos que se estén elaborando en este caso las bebidas fermentadas a base de frutas y flores.

En cuanto a la debilidad más destacada es no contar con un proveedor que facilite la disposición de insumos vitales para la producción de vinos, tales como: botellas nuevas, cápsulas termo encogibles, corchos, aditivos y levadura para vinos. Esto coincide con lo planteado por Domínguez y García (2009), quién recomienda contar con los insumos, el equipo técnico y maquinarias específicas, así como las especificaciones correspondientes para optimizar el proceso y lograr ser competitivos (pág. 60).

También otro aspecto es la “poca disposición de insumos, la cooperativa no está posicionada en el mercado, es mínima la oferta y diversificación de productos, no se cuentan con los equipos adecuados para la producción, adicionalmente se presentan problemas con la distribución de los productos debido a las limitaciones de transporte” (Barrios, comunicación telefónica, 17 de noviembre de 2023).

Otra de las debilidades es prescindir de un plan de marketing por lo que algunos mencionan que “su marca es desconocida lo que repercute en la poca demanda que tienen en sus productos, así mismo no cuentan con la logística para hacer llegar sus productos a otros departamentos que se encuentran a mayor distancia”.

En este estudio, se consideraron como amenazas aquellas situaciones que provienen del entorno y que pueden atentar en contra del funcionamiento de las cooperativas, aunque difícilmente pueden incidir en estas, sin embargo, es esencial conocerlas.

Parte de algunas amenazas identificadas por los entrevistados son; “el cambio climático que no solo afectaría la disponibilidad de materias primas, sino también, la tendencia y consumo del mercado y sus prioridades de adquisición. Nuevos competidores, actualmente surgen emprendedores que venden productos similares a los ofertados, precios altos de los insumos para la producción de vinos” (Vásquez, comunicación telefónica, 16 de noviembre de 2023).

Otra de las amenazas acentuadas y que se relaciona con la calidad del vino, a como lo menciona Fishers y Herrera (2014), es “La meteorología, el tipo de suelo donde se obtiene la materia y la vinificación son los factores relevantes que inciden en la obtención de un buen vino”.

La “tendencia en el consumo del mercado debido a que muchas veces prefieren otro tipo de bebidas alcohólicas: el nicaragüense no posee la cultura a tomar vino. Los costos de los insumos y los de importación de los mismos” (Vásquez, comunicación telefónica, 16 de noviembre de 2023). Así mismo, la “alta oferta de vinos importados de marcas extranjeras que ocasiona una saturación en el mercado” (Espinoza, comunicación telefónica, 23 de noviembre de 2023), también el “aumento de competidores que ofrecen el mismo producto, la irregularidad en la demanda ya que existen meses en los que se venden menos” (Ruiz, comunicación personal, 12 de noviembre de 2023).

En base a la información obtenida a través de las entrevistas y guía de observación se realizó un análisis FODA de las cooperativas productoras y comercializadora de vinos en Nicaragua para identificar las principales fortalezas, debilidades y detectar las oportunidades y enfrentar las amenazas para su desarrollo, tabla 1.

Tabla 1. FODA de las cooperativas productoras y comercializadoras de vino en Nicaragua

Fortalezas	Oportunidades
<ul style="list-style-type: none">- Disponibilidad de materias primas- Alianza estratégica con instituciones de gobierno.- Adecuadas áreas de producción	<ul style="list-style-type: none">- Nuevos mercados por explorar- Acceso a fuentes de financiamiento- Situación económica del país favorable
Debilidades	Amenazas
<ul style="list-style-type: none">- Posicionamiento en el mercado- Logística de comercialización- Monoproducto (solo venden de algunos sabores)- Rentabilidad	<ul style="list-style-type: none">- Altos costos de los insumos- Baja tendencia en el consumo de vinos- Nuevos competidores- Fluctuación de la demanda

Si bien, estas cooperativas representan la esencia colaborativa, su camino hacia la sostenibilidad y el crecimiento se ve moldeado por diversos desafíos, como las dificultades para la adquisición de insumos, la falta de capacitación e información para cumplir con estándares técnicos que los productos requieren, la joven cultura de consumo de vino en el país, la competencia con productos importados, la variabilidad climática, la necesidad de adaptarse a las expectativas cambiantes del mercado, entre otros. Sin embargo, en medio de estos desafíos surgen oportunidades interesantes.

CONCLUSIONES

El diagnóstico realizado permitió conocer que las cooperativas cuentan con materias primas a su alcance, con un plan de producción, así como apoyo institucional y personal capacitado en la elaboración de vinos.

Las limitaciones se enfocan en encontrar mercados formales para comercializar sus productos, la tecnificación de procesos, equipos insuficientes, poca o nula disponibilidad de insumos como; botellas, corchos, cápsulas, no cuentan con un plan de marketing y no tienen los medios para distribución de los productos, todo esto son oportunidades de mejora a fin de lograr una cooperativa fortalecida.

Como sector, crear una intervención que contribuya a la mejora de esta situación debe ser considerado una prioridad para que las cooperativas se posicionen y alcancen la mayor estabilidad comercial.

Las cooperativas se desenvuelven en un entorno caracterizado por la volatilidad, la incertidumbre y la complejidad, de esta manera resulta esencial contemplar un análisis externo que involucre el estudio de los factores que conforman el entorno.

REFERENCIAS

- Dominguez, L., y García, S. (03 de Agosto de 2009). *www.uni.edu.ni*. Obtenido de www.uni.edu.ni.
- Escorcía, M., Escoto, H., y Espinoza, K. (2006). *www.unan.edu.ni*. Obtenido de www.unan.edu.ni.
- Fishers, R., y Herrera, J. (2014). *UNAN-MANAGUA*. Obtenido de UNAN-MANAGUA.
- Hernández, R., Collado, C., y Baptista, M. (2010). *Sampieri.Met.Inv.* Obtenido de [Sampieri.Met.Inv: chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://www.icmujeres.gob.mx/wp-content/uploads/2020/05/Sampieri.Met.Inv.pdf](https://www.icmujeres.gob.mx/wp-content/uploads/2020/05/Sampieri.Met.Inv.pdf)
- Maguiña, J. (21 de Enero de 2021). *SCielo*. Obtenido de [SCielo: chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/http://www.scielo.org.pe/pdf/rfmh/v21n1/2308-0531-rfmh-21-01-179.pdf](http://www.scielo.org.pe/pdf/rfmh/v21n1/2308-0531-rfmh-21-01-179.pdf)
- Norma Técnica Nicaraguense [NTN]. (Noviembre de 2013). *MINSa*. Obtenido de [MINSa: chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://www.minsa.gob.ni/sites/default/files/2022-10/NTN%2003%20008%2013%20Bebidas%20Alcoh%C3%B3licas%20Fermentadas.%20Vinos%20de%20frutas%20y%20o%20plantas%20tropicales.pdf](https://www.minsa.gob.ni/sites/default/files/2022-10/NTN%2003%20008%2013%20Bebidas%20Alcoh%C3%B3licas%20Fermentadas.%20Vinos%20de%20frutas%20y%20o%20plantas%20tropicales.pdf)
- Oña, A., y Vega, R. (1 de Diciembre de 2018). *Tambara.org*. Obtenido de [Tambara.org: https://tambara.org/wp-content/uploads/2018/12/1.Foda_O%C3%B1a_final.pdf](https://tambara.org/wp-content/uploads/2018/12/1.Foda_O%C3%B1a_final.pdf)
- Ramírez, J. (Diciembre de 2012). <https://www.uv.mx/iiesca>. Obtenido de [https://www.uv.mx/iiesca: https://www.uv.mx/iiesca/files/2012/12/herramienta2009-2.pdf](https://www.uv.mx/iiesca/files/2012/12/herramienta2009-2.pdf)
- Rodríguez, J. (01 de Mayo de 2007). *ww.cauqueva.org.ar*. Recuperado el 8 de Febrero de 2024, de [ww.cauqueva.org.ar: https://www.cauqueva.org.ar/archivos/gu%EDa-de-diagn%F3stico.pdf](https://www.cauqueva.org.ar/archivos/gu%EDa-de-diagn%F3stico.pdf)

SEMBLANZA DE LOS AUTORES



Wendell Adrián Blandón Rivera: Ingeniero Agroindustrial. Licenciado en Ciencias de la Educación con mención en Física-Matemática, con Maestría en “Economía Creativa y Emprendimiento Sostenible”, Técnico en administración de empresas, experiencia como docente. Actualmente se desempeña como docente auxiliar en la Universidad Nacional de Ingeniería Centro Universitario Regional, Estelí Nicaragua.