

**COLECCIÓN DE DOCUMENTOS IICA  
SERIE COMPETITIVIDAD**

**ACUERDO SECTORIAL DE COMPETITIVIDAD DE LA CADENA  
DEL CACAO Y SU AGROINDUSTRIA**

**República de Colombia**



*Ministerio de Agricultura y  
Desarrollo Rural*



**Bogotá, D. C. Octubre 04 de 2.001**

## PRESENTACION

El Gobierno Nacional, consiente de que hay que fortalecer el sector agropecuario colombiano, ha desarrollado una Política Sectorial acorde a los nuevos retos de la Globalización de la Economía, para lo cual se vienen diseñando diferentes estrategias que le permitan a los productos agrícolas y pecuarios ser competitivos en los mercados internacionales y los nacionales.

Una de las estrategias fundamentales para lograr esta condición es consolidar la VISION DE CADENA, que permite una identificación de las principales limitantes, debilidades, amenazas y oportunidades, a lo largo de los diferentes eslabones en los cuales participa un producto agropecuario hasta el consumidor final.

El cultivo de cacao y su transformación, ha sido una de las cadenas priorizadas para vincularla en este proceso y por ello durante el primer semestre del año 2000 se desarrollaron una serie de actividades y reuniones con el fin de identificar Preliminarmente las potencialidades del subsector, las principales limitantes y consultar con los diferentes actores sus puntos de vista y su disposición a participar de este proceso.

Como fruto de ello el 6 de Junio del 2000 se firma la “Declaración de Voluntades para el estudio, Formulación y concertación de una propuesta de Acuerdo sectorial de Competitividad de la Cadena de cacao y su Industria”, documento firmado por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, la Ministra de Comercio Exterior, el Ministro de Desarrollo Económico, el Jefe del Departamento nacional de Planeación, el Director de CORPOICA, el Director del Fondo DRI, el Gerente general del Instituto Colombiano Agropecuario, el Representante para Colombia del IICA, el Vicepresidente Ejecutivo de la Compañía Nacional de Chocolates, el gerente de Casa Luker, el presidente Ejecutivo de FEDECACAO y el Director Ejecutivo de la Cámara de la Industria de Alimentos de la ANDI.

En dicha declaración se ratifica que el mecanismo de los Acuerdos Sectoriales de Competitividad, sirve de escenario para compartir una visión estratégica de la cadena, establecer propósitos y metas comunes y coordinar acciones que garanticen el logro de ellas. Igualmente se consigna entre otras las siguientes acciones: Realizar un diagnóstico que permita definir las condiciones actuales y las requeridas por el subsector de cacao y su agroindustria, identificar y precisar acciones para mejorar la producción, suministro, comercialización del cacao y su transformación; Crear un Comité integrado por representantes del sector público y privado y finalmente designar un Coordinador.

Con esta misión el Comité se reunió periódicamente durante el segundo semestre de 2000 tiempo en el cual se realizó el Diagnóstico de la Cadena, planteó una visión de futuro, se propuso una serie de Líneas de Acción y se identificó la creación del Consejo Nacional Cacaotero para el desarrollo y seguimiento del Acuerdo. El presente documento integra los temas anteriormente mencionados y proyecta una Visión de la cadena al año 2015.

El Comité estuvo integrado por:

- Representantes del sector Público: Ministerio de Comercio Exterior, Ministerio de Agricultura, Departamento Nacional de Planeación.
- Representantes del Sector Industrial: Compañía Nacional de Chocolates, Casa Luker, Cía. Occidental de Chocolates, ANDI
- Representantes de los Gremios: Federación Nacional de Cacaoteros, Federación Nacional de Cafeteros.
- Representantes de Institutos y Programas del Sector Público: ICA, INCORA, FONDO DRI, SENA, Banco Agrario, FINAGRO, CORPOICA, PROEXPORT, FIP, PLANTE, PRONATTA
- Secretaría Técnica: Enero 2000 – Mayo 2000, José Guiller Patiño Escobar (Fondo DRI)  
Jun/2000 – Agosto/2001, Manuel Roberto Sánchez Rojas (Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural)

# DIAGNOSTICO

## I. ENTORNO INTERNACIONAL

### Introducción

En las últimas décadas el comercio mundial ha sufrido cambios acelerados que vienen afectando las economías de todas las naciones. Estos cambios obedecen a vertiginosos avances en informática, comunicaciones, transportes, servicios, aumento de flujos de capital e inversión. Dichos aspectos han generado una globalización de los mercados y nuevos escenarios para el desarrollo de los negocios.

La globalización ha tenido un impacto diferenciado para los sectores de la economía y su efecto ha sido igual para todas las naciones. Este nuevo entorno ha permitido que nuevos sectores como la informática y las comunicaciones superen a sectores tradicionales como la agricultura, los textiles y el automotor. Los alimentos y materias primas, que a comienzos del siglo XX dominaban el comercio internacional y que en la década de los 80's participaba del 40% del comercio, en 1995 su participación había caído a la mitad. Los productos agropecuarios, que en 1985 representaba el 13.5% del comercio mundial, en 1999 había caído al 9.9%

Pero adicionalmente la globalización ha permitido que se aumente el número de tratados por grupos de países (CAN, Unión Europea, Mercosur, Nafta) y la vez muchos de los aspectos de comercio que eran tratados netamente por los gobiernos ha sido trasladado a instituciones internacionales (OECD, OMC)

Según la FAO en 1998 el valor de las exportaciones (en millones de US\$) a nivel mundial de cacao en grano fueron 3.368, de cacao en polvo a 423, de licor de cacao a 518, de manteca de cacao a 1.592 y de chocolates a 7.057

### 1. Areas

Actualmente el área total de cacao en el mundo se estima en 7.0 millones de has. La evolución del área según la FAO muestra un crecimiento anual de 1.7% entre el periodo de 1961 y 2000 Africa participa con el 67%, Latinoamérica con el 19% y Asia y Oceanía con 8%.

En Africa es importante la producción de Costa de Marfil, Ghana, Nigeria y Camerún que participan con el 32%, 19%, 11% y 5% respectivamente. En el sudeste asiático sobresalen Indonesia y Malasia que participan con 5% y el 2% del área mundial, pero se destacan por su importante crecimiento en los últimos 20 años. En América la producción se concentra en Brasil y una participación importante de Ecuador, Colombia, República Dominicana y México.

### 2. Producción

El cacao se clasifica en dos grandes categorías: "Basic" o "bulk beans" u ordinarios, utilizados para la fabricación de manteca de cacao y productos de chocolate en grano; y los "finos", "de aroma" o "flavor".

#### *Grano básico.*

El crecimiento anual de producción mundial de cacao en los últimos 12 años fue del 2.4% anual, lo que significa un incremento de 723.000 toneladas. Hoy Africa responde con el 67%; América con el 14%; Sudeste Asiático-Oceanía con el 19%.<sup>1</sup>

---

<sup>1</sup> A comienzos del siglo XX, Sudamérica, el Caribe, Centroamérica respondían con el 77%.

El actualidad Costa de Marfil es el primer productor con el 41%, seguido de Ghana con el 14.5 (Casi 3 veces menor). No obstante han experimentado cambios diferentes; Costa de Marfil aumentó su producción en 551.100 toneladas en el periodo 1987-2001 (pasó de 23.1% a 42.9%); Ghana ha aumentado en 261.800 ton (paso de 6.4% a 10%).

Brasil ocupa el quinto lugar con el 4,2%; sin embargo ha registrado un descenso grande con relación al periodo 87-88, cuya participación era del 13.1%. En volumen significa una disminución de 259.600 toneladas, debido a problemas climáticos, sanitarios y de mercados.

Región / País	90/91	95/96	99/2000	2000/01	Partic	Crecimiento		
						1990/91 99/2000	99/00 2000/01	1990 2001 Ton
ÁFRICA	1,418.0	1,928.0	2,157.9	1,897.9	67%	6%	-12%	479.9
Camerún	115.0	135.0	120.0	120.0	4%	0%	0%	5.0
Côte d'Ivoire	804.4	1,200.0	1,400.0	1,150.0	41%	8%	-18%	345.6
Ghana	293.4	404.0	436.7	410.0	14%	5%	-6%	116.6
Nigeria	160.0	158.0	165.0	180.0	6%	0%	9%	20.0
AMÉRICA	664.9	533.0	392.7	405.9	14%	-5%	3%	-259.0
Brasil	368.1	231.0	125.0	120.0	4%	-7%	-4%	-248.1
Colombia	52.0	50.0	37.5	38.0	1%	-3%	1%	-14.0
Rep. Dominicana	42.0	55.0	35.0	45.0	2%	-2%	29%	3.0
Ecuador	111.1	103.0	100.0	105.0	4%	-1%	5%	-6.1
México	43.0	42.0	36.8	38.0	1%	-2%	3%	-5.0
Perú	11.0	15.0	22.0	22.0	1%	11%	0%	11.0
Venezuela	15.9	16.0	16.5	16.5	1%	0%	0%	0.6
Asia Y Oceanía	423.9	455.0	513.8	525.8	19%	2%	2%	101.9
Indonesia	150.0	285.0	410.0	420.0	15%	19%	2%	270.0
Malasia	221.0	115.0	45.0	45.0	2%	-9%	0%	-176.0
Papua Nva. Guinea	33.4	36.0	39.0	41.0	1%	2%	5%	7.6
<b>Total mundial</b>	<b>2,506.8</b>	<b>2,916.0</b>	<b>3,063.6</b>	<b>2,829.6</b>	<b>100%</b>	<b>2%</b>	<b>-8%</b>	<b>322.8</b>

El sudeste asiático se constituye en una importante zona de producción con Indonesia (tercer lugar en el mundo en 2000/2001) y Malasia, con una participación de 14.4% y 1.5% respectivamente. Llama la atención Indonesia, que pasó de 58.000 toneladas, a 420.000 toneladas en un periodo de 13 años, mientras que Malasia cayó de 227.000 toneladas a solo 45.000. Para el periodo 1999-2001 se observa un crecimiento en la producción de Ecuador, Indonesia, República Dominicana y Nigeria; y una disminución en Ghana, Costa de Marfil, y Brasil<sup>2</sup>.

Según algunas proyecciones (Revista "Plantation", ICCO y Banco Mundial), se estima que para el año 2.005 el consumo sobrepasará los 3 millones de toneladas y la producción, si continua la tendencia actual, será inferior. De esta manera se vislumbra un incremento de precios para el corto plazo. Igualmente se prevee la entrada de nuevos desarrollos cacaoteros en Vietnam y posiblemente en el norte de Australia.

La composición del mercado muestra una diferencia marcada entre productores y procesadores. La producción de cacao como materia prima, se concentra en países tropicales; la producción de bienes intermedios y finales como mantecas y grasas de cacao y productos elaborados del cacao como las chocolatinas y confites de cacao se han centrado en países de alto desarrollo tecnológico como los de Europa (Suiza, Holanda, Alemania, Francia e Inglaterra) y América (Estados Unidos y Canadá).

<sup>2</sup> Alcanzó el nivel más bajo en 30 años

### *Cacao fino*

La producción de cacao fino ha crecido menos que la de otros tipos. El tipo de cacao fino tiene que ver con los materiales genéticos. El primero se relaciona con materiales criollo, trinitario y nacional. El segundo con variedades forastero amazónico (amelonado).

Su producción es importante para Chocolatería fina y mezclas. La producción se estima en 116.000 toneladas y ella proviene de 17 países localizados en Suramericana, América Central, Islas del Caribe y sudeste Asiático.

Latinoamérica se considera un área de cacao fino o de aroma, con excepción de Brasil, México, Panamá y Perú. Los países productores de cacao fino o de aroma en un 100% son Belice, Granada, Islas Sotavento, Jamaica, Samoa, Sri Lanka, Trinidad Tobago, Venezuela, República Dominicana y Santa Lucía.

Estos países han transformado su producción utilizando materiales híbridos de alto rendimiento. (41% del área sembrada). El rendimiento promedio oscila entre 450 y 530 kg. por hectárea para plantaciones con semillas tradicionales y entre 618 y 783 utilizando materiales híbridos.

Debe destacarse el caso Colombiano, donde el cacao se consume como chocolate de mesa y representa un alimento base de la canasta familiar.

Existe una brecha tecnológica importante entre países. El aumento de la brecha entre producción y demanda de cacao se ha dado a partir de cambios en la estructura productiva de algunos países y a la tecnología utilizada en los sistemas de producción.

### 3. Rendimientos

El rendimiento promedio mundial de producción, está alrededor de 450 kg. por hectárea-año, fluctuando a nivel país entre 250 y 600 kg./ha año en plantaciones establecidas con semillas tradicionales e híbridos. Las mermas en rendimientos se asocian a enfermedades. Los rendimientos por hectárea de los principales productores de cacao oscilan entre 236 kg./ha de República Dominicana y 967 kg./ha en Indonesia. Colombia con 450 kg/ha ocupa un puesto intermedio.

### 4. Importaciones

#### *Cacao en grano.*

La demanda mundial es dinámica con un crecimiento casi ininterrumpido. Alrededor de las  $\frac{3}{4}$  partes de la producción se comercializa internacionalmente.

Las importaciones de cacao en grano ascienden 2.142.856 toneladas en el periodo 1998-1999. Los principales importadores son Europa (62.3%) y Norteamérica (22.71%). Estados Unidos (20%), Holanda (15.8%), Alemania (10.1) y Reino Unido (11.4%) son los principales países importadores.

GRANO	1992/93	1997/98	1998/99	Cambio			Partic
				Ton.	97/99	92/99	
<b>Africa</b>	5.7	7.1	9.3	2.2	<b>30.3%</b>	62.0%	<b>0.4%</b>
Alemania	334.3	308.8	216.7	-92.0	-29.8%	-35.2%	10.1%
Belg / Lux	66.7	81.0	58.2	-22.7	-28.1%	-12.8%	2.7%
Brasil	0.4	14.9	52.1	37.1	249.0%	14773.1%	2.4%
Canadá	40.9	53.1	41.9	-11.2	-21.2%	2.3%	2.0%
España	43.3	65.6	53.7	-11.9	-18.1%	24.2%	2.5%

Estados Unidos	394.9	426.9	428.8	1.9	0.4%	8.6%	20.0%
Fed. Rusa	70.0	56.0	46.8	-9.2	-16.4%	-33.1%	2.2%
Francia	84.3	108.3	129.5	21.2	19.6%	53.6%	6.0%
Holanda	347.1	320.2	338.2	18.1	5.6%	-2.6%	15.8%
Italia	58.2	72.2	72.4	0.2	0.2%	24.4%	3.4%
Japón	38.5	43.2	46.5	3.3	7.7%	20.9%	2.2%
Malasia	2.3	51.7	57.6	6.0	11.5%	2418.1%	2.7%
Polonia	28.6	35.0	35.0	0.0	0.0%	22.4%	1.6%
Reino Unido	160.3	191.6	243.9	52.3	27.3%	52.2%	11.4%
Singapore	134.9	88.5	89.1	0.6	0.7%	-33.9%	4.2%
Suiza	21.0	18.4	22.4	3.9	21.3%	6.5%	1.0%
<b>Total Mundo</b>	<b>1,972.4</b>	<b>2,206.0</b>	<b>2,142.9</b>	<b>-63.1</b>	<b>-2.9%</b>	<b>8.6%</b>	<b>100.0%</b>

La tendencia en el periodo 97-99 es un aumento de las importaciones en Estados Unidos, Francia, Holanda, Reino Unido y Malasia; y una disminución en Bélgica, Alemania, España, Estonia, Federación Rusa y Canadá.

#### *Cacao fino*

Las importaciones de cacao fino no son muy regulares, lo que genera que los importadores o las industrias consumidoras no tienen mucha confiabilidad en el suministro regular y oportuno. Son importadores de cacao fino: Japón, Francia, Alemania, Suiza, Reino Unido y Estados Unidos<sup>3</sup>

#### *Manteca de cacao.*

Las importaciones crecieron en 3.6% anual entre los periodos 1992/93 y 1998/99 al pasar de 378.680 a 464.598 toneladas. Son importadores Europa con el 66.7% y América con el 21.3%. Por países son importadores Alemania (15.5%), Estados Unidos (15.1%), Francia con el 11.2% y Holanda (7.7%).

Se observa una disminución de las importaciones en los Países Bajos, Italia y Estados Unidos; y un aumento en Alemania, Federación Rusia, Australia, Francia, Reino Unido, Canadá y China.

#### *Cacao en polvo.*

En el periodo 1998-99 se importaron 486.443 toneladas Europa y Norteamérica participaron con el 49 y 31.5% respectivamente. Por países son importadores Estados Unidos, España, Alemania, y Francia.

#### *Chocolate y preparados de chocolate*

Las transacciones alcanzan 2.136.354 toneladas en el periodo 1998-1999. Registrando un crecimiento del 6.8% anual entre 1992 y 1999.

<sup>3</sup> Estados Unidos importó 38.000 toneladas de las cuales 32.000 son ecuatorianas.

Europa es el principal importador con el 67.4%. Han aumentado participación durante el período 1997/98 y 1998/99 Austria, Francia, Italia, Holanda, Reino Unido, Canadá, Estados Unidos y Japón. Países como Benelux, Alemania, España, Federación Rusa, Brasil y Hong Kong han disminuido sus importaciones.

Bélgica aparece como exportador neto de chocolate y sus preparados con 163.883 toneladas. Le siguen Italia con 133.633, Holanda 106.758, Canadá con 70.122 toneladas. Como importadores netos se encuentran Estados Unidos con 157.173, Francia con 78.685 y Reino Unido con 35.912 toneladas durante el periodo 1998/99.

#### *Licor de cacao*

Las importaciones alcanzaron 236.049 toneladas en el periodo 98-99. Su aumento ha sido del 7.1% anual entre el periodo 1992/93 y 1998/99 sin embargo algunos países como Holanda, Alemania, Canadá y Francia aumentaron sus importaciones y otros como Estados Unidos y Argentina disminuyeron.

Sumando las importaciones netas equivalentes en cacao en grano (cacao en grano, manteca, cacao en polvo, licor), 5 países participan con el 62% del total neto: Estados Unidos, Alemania, Reino Unido, Francia y Bélgica.

Holanda y Alemania son importadores netos de cacao en grano por los altos volúmenes de exportación de derivados de cacao. El primero importa 323.000 toneladas y exporta 270.000 toneladas equivalentes de producto de manteca de cacao, polvo y pasta. El segundo adquiere 250,000 toneladas anuales y exporta 33.200 equivalentes. Estados Unidos compra 223.000 toneladas equivalentes en grano de derivados.

#### 5. Exportaciones

El cacao es de los bienes más transables en el comercio mundial.  $\frac{3}{4}$  de la producción es exportada. En el periodo 1998-99, las exportaciones ascendieron a 2'118.836 toneladas anuales de cacao en grano, 471.741 toneladas de manteca de cacao, 502.994 ton de cacao en polvo, 297.936 ton de pasta/licor de cacao y 2'190.250 ton de chocolate y preparados de chocolate.

#### *Cacao en grano*

EXPORTACIONES	Cambio						
	Grano	1996/97	1997/98	1998/99	Ton.	%	Partic
Camerún		84.5	91.8	7.3	7,288	8.6%	4.3%
Costa de Marfil		969.6	976.7	7.1	7,148	0.7%	46.1%
Ghana		318.8	353.8	35.0	34,976	11.0%	16.7%
Nigeria		130.6	173.7	43.1	43,141	33.0%	8.2%
otros Africa		39.3	38.7	-0.6	-618	-1.6%	1.8%
<b>Total Africa</b>		1,542.7	1,634.7	91.9	<b>91,935</b>	<b>6.0%</b>	<b>77.1%</b>
Rep. Dominicana		53.8	20.3	-33.5	-33,494	-62.3%	1.0%
Ecuador		10.0	48.7	38.7	38,669	384.8%	2.3%
Otros América		35.5	28.5	-7.0	-7,015	-19.8%	1.3%
<b>Total América</b>		99.3	97.5	-1.8	<b>-1,840</b>	<b>-1.9%</b>	<b>4.6%</b>
Indonesia		256.4	319.6	63.2	63,208	24.7%	15.1%
Malasia		14.7	27.0	12.3	12,319	84.1%	1.3%
Papua N. G.		25.7	35.1	9.4	9,428	36.7%	1.7%
Otros Asia		6.9	5.0	-1.9	-1,932	-27.8%	0.2%

<b>Total Asia</b>	303.7	386.7	83.0	<b>83,023</b>	<b>27.3%</b>	<b>18.3%</b>
<b>TOTAL Mundo</b>	1,945.7	2,118.8	173.1	<b>173,118</b>	<b>8.9%</b>	

Las exportaciones totales durante 1998/99 fueron de 2'118.836 toneladas, con un crecimiento del 8.9% entre 1998 y 1999

Africa participa con el 77.1%, Sudeste Asiático - Oceanía con el 18.3% y América con 4.6%. Para el periodo 98-99 hubo aumento de las exportaciones de los países africanos y asiáticos y una disminución de América

Los principales países exportadores son Costa de Marfil (46.1%), Ghana (16.7%) y Nigeria (8.2%). Ecuador presento una disminución en sus exportaciones por factores climáticos, aunque hay una tendencia a recuperarse en el año 99/2000.

#### *Cacao fino*

Las exportaciones de cacao fino o de aroma muestran una continua irregularidad. Su participación en la exportación no ha pasado del 6%.

#### *Manteca de cacao*

El volumen de ventas es de 471.741 toneladas anuales en el periodo 1998-99 (con un aumento de 31.813 toneladas al periodo 98-99). Su crecimiento fue de 28% con relación al periodo 1992-93

El principal exportador es Europa con 50.1%. Sudeste asiático participa con el 24.8%, América ha perdido participación al pasar del 17.4% a 10.3%. África presenta aumento su participación al pasar del 9.8% al 17.4%. Por países son grandes exportadores Holanda (32.4%), Francia (12.4%), Malasia (7.6%), Costa de Marfil (11.9), Malasia con el 8% e Indonesia con el 6.2%. Brasil, Malasia, Holanda y Alemania vienen perdiendo participación en los mercados mientras Costa de Marfil y Francia han venido ganando con relación al periodo 1992 y 1999.

#### *Cacao en polvo*

Crecieron a una tasa de 6.3% anual al pasar de 365.250 toneladas en el periodo 1992/93 a 4502994 toneladas en el periodo 198/99

Europa es el principal exportador con el 57.1%, seguido de Asia con el 18.8% y África con el 13%. En el periodo 1998/99 los principales países exportadores fueron Holanda con el 34.6%, Costa de Marfil con el 10%, Malasia con el 8%, Francia con el 6.8% y España con el 5.3%. Disminuyeron su participación Alemania, Brasil y Singapur. La aumentaron Francia, Alemania, España Costa de Marfil.

#### *Chocolates y preparados*

Las exportaciones alcanzaron 2.2 millones en el periodo 98-99, presentando un crecimiento del 6% anual al compararlo con el periodo 1992-99. Europa occidental exporta las  $\frac{3}{4}$  partes de este volumen. Norte y Sudamérica participan con el 15.4%. En el periodo 99-99 Alemania fue el principal país exportador con el 13.9%. Luego están Bélgica (11.3%), Francia (10.3%), Holanda (9%), Canadá con el 7.8% y Reino Unido (5.9%). Han disminuido su participación Holanda, Irlanda y Reino Unido. Han aumentado su participación Austria, Italia, Canadá y Alemania.



*Licor de cacao.*

Las colocaciones ascienden a 297.936 toneladas, con un crecimiento del 12.7% anual. Europa participa con el 36.4%, Africa con el 45.6% y América con el 12.6%. Costa de Marfil es el mayor exportador (34%), seguida de Holanda (15.2%), Francia, Alemania y estados Unidos. Los países que han perdido su participación entre 1992-99 son Alemania (-14.7%) y Brasil (-12.1). Han aumentado su participación Costa de Marfil (+16.6%), Francia, Holanda y Singapore.

Los países productores han venido perdiendo importancia en las exportaciones de derivados. Sudamérica ha venido perdiendo importancia en las exportaciones de cacao en grano por el estancamiento de la producción. Países productores grandes tienen excedentes comercializables en mercados estabilizados mediante definición de precios a futuros a productores sobre la base de producción por contrato, basada en el comportamiento internacional del precio.

*Reexportaciones*

La Comunidad Económica Europea reexportó 90.066 toneladas en el periodo 98-99. Aumentaron Holanda y Estados Unidos, los otros países disminuyeron su participación pero especialmente Reino Unido, Alemania y Singapur. Al comparar el periodo 1992-1999, la participación de Estonia es notable, así como la de Bélgica y Luxemburgo. Los países que perdieron participación en la década fueron Singapur y Reino Unido

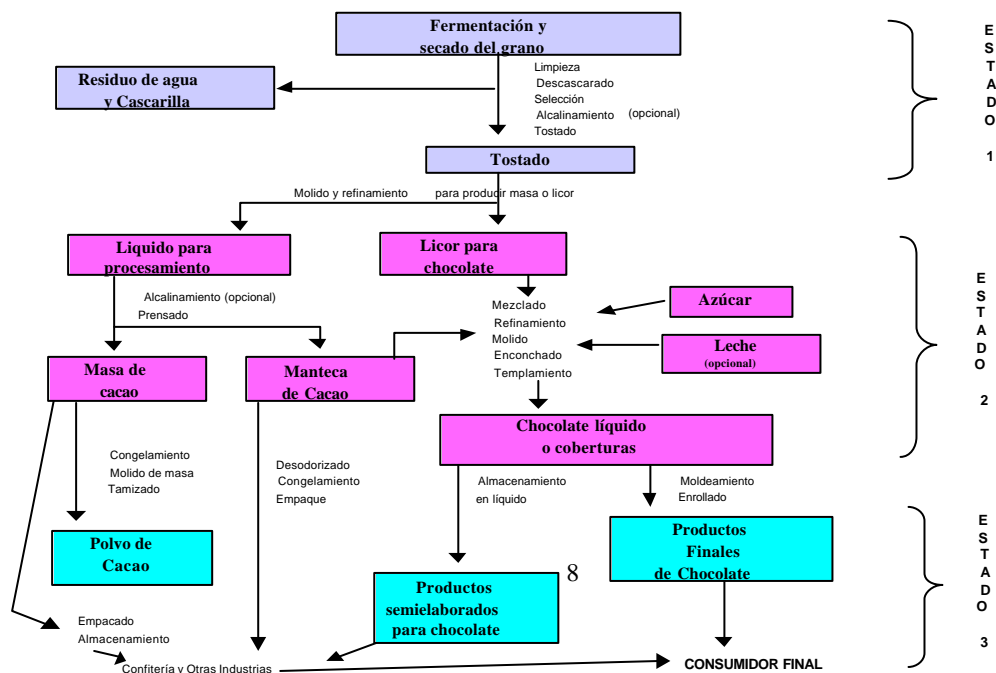
6. Industria procesadora de cacao

A nivel mundial existen dos tipos de industria procesadora de cacao: *prensado o molienda* que elabora licor o pasta, manteca, tortas y cacao en polvo; y *fabricante de chocolates*.

Las primeras procesan cerca de las dos terceras partes del cacao que se produce en el mundo. No obstante las segundas adquieren buena parte de los productos intermedios obtenidos por las primeras.

Según estimaciones de la ICCO en 1995 las ventas de chocolates ascendieron a US\$83.700 millones y las principales compañías en ventas fueron:

Nestlé, Mars, Philip Morris/KJS, Cadbury Schweppes, Ferrero, Hershey, Huhtamaki, Lotte Shoji, Storck, Haribo



Proceso: una vez llega a la fábrica el cacao seco y fermentado, se limpia y se hace la tosti3n o torrefacci3n (aire caliente con temperatura alrededor de 120 grados cent3grados), generando el sabor y aroma de los granos.

Se realiza la molienda transformando la almendra en una pasta liquida conocida como licor, pasta o masa de cacao. (1000 kg. de cacao dan 800 kg. de licor)

El licor es sometido a prensado para extraer la manteca y la torta. De esta 3ltima se produce el polvo de cacao. En este proceso es necesario triturar y homogenizar la torta. (De 800 kg. de licor se obtienen 377 de manteca y 423 de torta en promedio).

Para producir chocolate la pasta o licor se vierte en grandes moldes a temperaturas de 50 a 80 grados y se le agrega az3car y manteca de cacao para hacerla m3s fluida. Como la pasta se mantiene en estado liquido a una temperatura de 40 grados es necesario reducirla para obtener chocolate s3lido.

La actividad de la molienda la dominan cinco firmas estadounidenses y seis europeas. La industria chocolatera mundial esta ubicada en los pa3ses consumidores. USA es el mayor productor mundial (1.370.070 ton de productos de chocolate en 1.995), seguido de Alemania (952.115), Gran Bretaña (514.430), Francia (377.490)

## 6. R3gimen de acceso a los principales mercados

Cuatro grandes comercializadoras compran cerca de las dos terceras partes del cacao a los pa3ses de origen: Cargill, E.D.& F. Man, J. Aron y Phibro.

El cacao se comercializa mediante la venta de f3sicos y por el mercado terminal de las bolsas de Nueva York y Londres. En el primer caso las transacciones pueden ser para env3o inmediato (spot) o para env3o futuro de una cantidad determinada, a un precio fijado y en una fecha establecida (forward). Costa de Marfil y Ghana venden entre el 60 y 70% de su cosecha esperada con contratos forward.

En los mayores mercados internacionales (Uni3n Europea, USA y Jap3n), el cacao en grano no paga derecho arancelario y sus derivados si bien tiene aranceles se reducen en forma sustancial. En algunos casos quedan libres como la manteca de cacao en Jap3n y USA y el licor de cacao no desgrasada en USA. Otros pa3ses de inter3s para Colombia como M3xico y Brasil tienen aranceles altos.

## 7. Normatividad

Acuerdo internacional de cacao

En 1972 se firm3 el primer acuerdo internacional de cacao que entr3 en vigencia en 1973. USA fue el 3nico pa3s que no suscribi3 ese acuerdo. El objetivo fue la estabilizaci3n del mercado de grano mediante la fijaci3n de una franja de precios (23-32 centavos de d3lar por libra). Se estableci3 un sistema de cuotas de exportaci3n y unas reservas de estabilizaci3n para absorber excedentes de oferta. Para administrar las disposiciones del acuerdo se cre3 la Organizaci3n Internacional del Cacao (ICCO) en 1.973.

A partir de ese primer acuerdo se han suscrito los siguientes:

1976: se incremento valor de franja de precios

1980: abolición de mecanismo de cuotas.

1987: esquema de retención de grano para países productores y utilización como patrón monetario en la franja de precios de los derechos especiales de giro (DEG) del FMI

1993 se liquida el mecanismo de retención y estabilización, según acta 46 de la reunión ordinaria ICCO

1994: no contempla mecanismo de reservas de estabilización

Otros mecanismos de regulación y organización

De carácter internacional se encuentran las asociaciones de comercio físico (actual Marte) y las bolsas de cacao (future Marte).

Dentro del comercio físico surgieron asociaciones de comercio de cacao. En 1.924 se creó la asociación de comerciantes de cacao de América (CMAA), en 1.928 la asociación de cacao de Londres (CAL); y en 1.935 la asociación francesa de comercio de cacao (AFCC). Todo el producto físico comercializado en el mundo está sujeto a los términos y condiciones de una u otra de estas asociaciones.

Las bolsas de cacao, mercado de futuros o mercado terminal desempeña funciones como centro de formación e información de precios; sistema para obtener cobertura frente a riesgos de volatilidad de los precios y medio de especulación. Las tres principales bolsas se encuentran en Londres, Nueva York y París.

En los países productores se identifican tres sistemas de comercialización: Juntas de mercadeo (Marketing board), las cajas de estabilización (caisse de stabilisation) y el mercado libre. El primero solo existe en Ghana. En los restantes países productores opera el mercado libre.

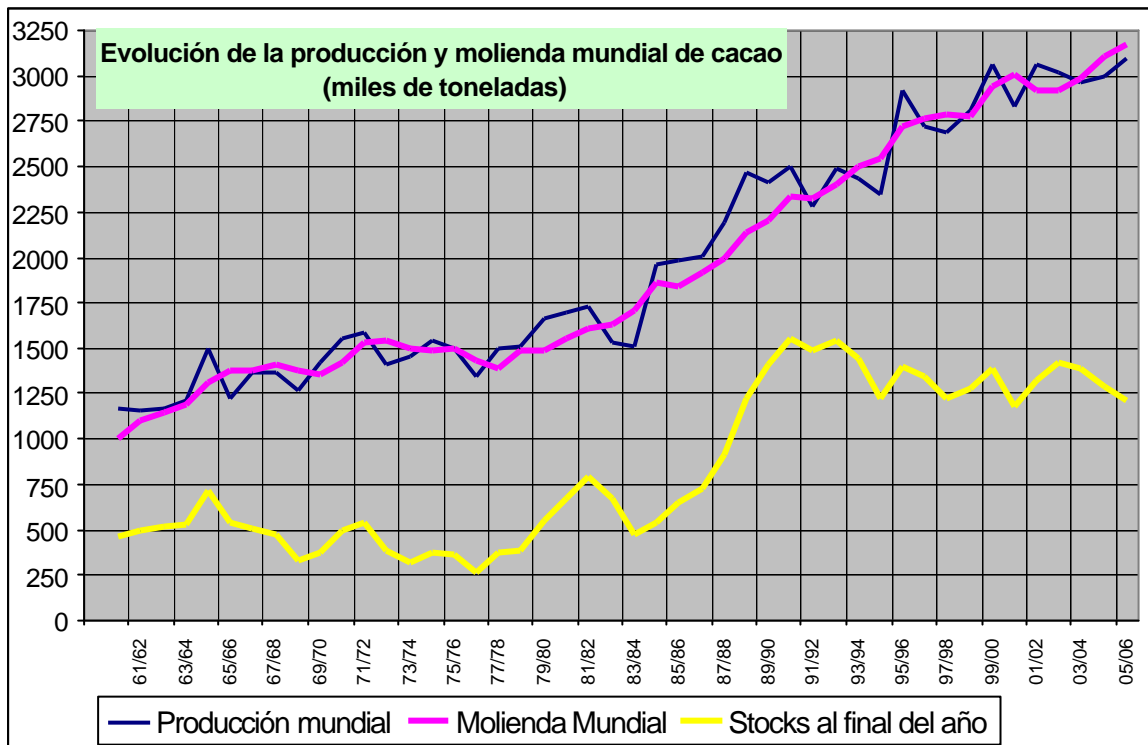
## 8. Organizaciones

Existen organizaciones de mercados, para la investigación, industrialización y comercio de cacao o sus bienes finales. Con relación al mercado se reportan asociaciones de productores; procesadores industriales; exportadores; comercializadores; asistencia técnica, vigilancia, control y promoción; representación múltiple; cámaras de productores o exportadores, bolsas de productos básicos, fondos. De carácter internacional existe la asociación de productores de cacao (Cocoa Producers Alliance) con sede en Nigeria de la cual hacen parte 13 países productores. En el campo de la investigación existen 13 organismos gubernamentales.

La organización más importante a nivel mundial es la Organización Internacional del Cacao, que reúne a países productores y consumidores.

## 9. Consumo mundial

El crecimiento promedio anual de las moliendas en los últimos 39 años fue de 5.0%, al pasar de 1.002.000 toneladas a 2.948.000 toneladas y la producción creció en un 4.0% al pasar de 1'172.000 ton en 1960/61 a 2'891.000 en 1999/2000. La demanda creció más rápido que la producción, sin embargo hubo épocas de grandes producciones entre 1984 y 1992 que le permitió a la industria mundial aumentar sus inventarios de hasta el 66.3 % del consumo en un año (1'549.000 ton).



Las existencias de cacao han crecido en forma acelerada al pasar de 456.000 toneladas en 1960/61 a 1.387.000 en 1999-2000. La relación de cambio de inventarios a molienda ha pasado de 45.5 % en 1960/61 al 35% en 1970/71, luego subió a su máximo en 1990/91 con 66.3% (esto significa que se pasó de unos inventarios para cubrir el consumo mundial de 3 a 8 meses). Actualmente se estima en 47.1% (6 meses), para el año cacaotero 2000/2001 se prevee una reducción de la producción de 234.000 toneladas, situación que llevaría a que las existencias se reduzcan a 1.182.000 toneladas (39.3%) y se espera a que llegue al 32.1 en el 2002/03 (4 meses)

En el periodo 1986-87, el consumo alcanzó un crecimiento de 3.8% presionado por las industrias de chocolates, bebidas y cosméticos, que utilizan cacao como materia prima. Las grandes industria procesadoras utilizan más del 50.5% del cacao en grano comercializado. Los países desarrollados consumen el 68% del chocolate producido en el mundo.

El consumo percapita en grano a nivel mundial asciende a los 950 gramos-año. (Excluyendo la China, India e Indonesia) En la Comunidad Europea se registran los mayores consumos per cápita 3.0 kg., seguido de Norteamérica con 2.38 kg., Suramérica con 600 gr. y Africa con 140 gr. Asia solo presenta un consumo de 60 gr., debido a que países muy poblados como la India, China e Indonesia tienen unos consumos muy discretos 10, 20 y 40 gr. respectivamente. Se espera que países como la China, India, Rusia y los africanos presenten cambios favorables en cuanto a consumo.

Por países se destacan Bélgica (5.63 kg. percapita año), Suiza (4.55 kg-año), Dinamarca 4.06 kg.), Austria (4.02 kg.), Alemania (3.47 kg. año), Reino Unido (3.67), Francia (3.15 kg.), USA (2.41), Australia (2.22), Holanda con 2.16 Kg., Grecia con 2.09 y Canadá con 2.08 Kg.

En la década de los 90's algunos países aumentaron su consumos tales como Estados Unidos (+89.500 ton), Federación Rusa (65.600 Ton), Brasil (41.9000 Ton), Gran Bretaña (30.700 ton), Italia (26.600 Ton), Francia (21.800 ton), Japón (20.900 ton) y Canadá (16.100 ton). Igualmente Dinamarca aumentó su consumo per cápita en 1.7 Kg. al pasar de 2.37 a 4.06 y Bélgica aumentó en 1.22 kg. al pasar de 4.41 a 5.63. Suiza presenta una disminución en el consumo al pasar de 5.19 a 4.55 kg.

Holanda es el país que cuenta con la mayor industria. Molió entre 1992-96 el 13.4% del total mundial, mostrando un crecimiento vertiginoso desde finales de los 80. Es el principal abastecedor de manteca de cacao de Europa. USA tiene la segunda mayor industria prensadora: 13.2% del total en 1992-96. Sus productos se destinan a la industria doméstica.

Se puede presentar un incremento de la demanda por efectos de aumento en la población y el incremento en el consumo de productos calóricos por parte de China y otros países de Europa Oriental

Consumo de sustitutos a nivel mundial

Se esta realizando sustitución de manteca de cacao por grasas vegetales. En el caso de que la legislación que existe en algunos países (uso hasta el 5% en grasas diferentes a la manteca de cacao), si se extendiera a los principales países consumidores significaría una sustitución en el consumo equivalente de cacao en grano de 301.000 toneladas para el año 2.005-06.

#### 10. Precios Internacionales

Durante el periodo 1970/71 y 1999/2000 se han presentado varios ciclos de picos altos de los precios del cacao, como en los casos de los años de 1977, 1984 y 1998 y épocas de bajos precios en 1971, 1982, 1992 y en el 2.000. El último ciclo venía recuperando de precios, desde 43.66 centavos de dólar por libra en junio de 1992 y había logrado cotizaciones de 81.39 en mayo de 1998, sin embargo cuando se esperaba un repunte mayor los precios han caído a mínimos históricos de 36.33 en noviembre de 2000.

A pesar de este panorama la ICCO prevee una recuperación para los años 2002-2004 y esas previsiones se fundamentan en la disminución de los inventarios de cacao, aumento del consumo y políticas de restricción de la producción en países africanos. En este sentido el impacto causado por la noticia de una disminución de la producción Mundial en más de 234.000 Ton, para el año cacaotero 2000/01, una caída de los inventarios de 205.000 ton y factores de inestabilidad política en Costa de Marfil que ha ocasionado abandono de fincas y migraciones de mano de obra, ha hecho reaccionar los precios al pasar de 734 US\$/Ton del 14 de nov/2001 a 1.181 el 21 de febrero del 2001 y con una marcada tendencia a sostenerse entre 950 y 1100 en el primer semestre del 2001, situación que concuerda con las previsiones de la ICCO.

Las variaciones de los precios Internacionales están dadas por factores de corto, mediano y largo plazo, los cuales están asociados a diferentes tipos de causas:

En el largo plazo los precios del cacao fluctúan de acuerdo a factores tales como tasa de crecimiento de nuevas plantaciones, producción, stocks y precios. Las nuevas siembras determinan los niveles de producción, los cuales si son mayores que el consumo se registra un aumento de los Stocks y ello finalmente repercute en los precios. Estos cambios de producción – Stocks – precios se presentan en forma cíclica en periodos de entre 10 y 15 años

En el mediano plazo, los movimientos de los precios son determinados por la producción de cacao, el consumo, los stocks y las condiciones económicas de los consumidores.

En el corto plazo, los movimientos de los precios mes a mes, reflejan los brotes especulativos de los compradores y vendedores, debido a factores como retrasos en los embarques; problemas fitosanitarios, climáticos y políticos en los países productores del grano o movimiento de inventarios entre empresas procesadoras.

## II. ENTORNO NACIONAL

### Introducción

El crecimiento de la economía colombiana fue del 4.% entre 1990-1995. La caída del crecimiento entre 1996 y 1998, es evidente en el PIB. Paso de una tasa de 2.1% en 1996 a 3.1% en 1997, 0.5 en 1998 y -4.3 en 1.999. Sectores como la minería y el petróleo fueron claves para que el crecimiento no fuera negativo. Estas cifras están por debajo del crecimiento de las economías latinoamericanas (5%).

Pese a este comportamiento de los últimos dos años, durante el 2000 la economía nuevamente tomó su rumbo de crecimiento del 3 %, con sectores dinámicos como el agropecuario y el de las exportaciones

El comportamiento de la inflación; las altas tasa de interés en términos reales; la alta tasa de desempleo; el déficit de la balanza comercial pasó en 1994 de -2.660 millones de dólares a un superávit de 2.253.7 millones en 2000. Un aspecto positivo registrado entre 1999 y 2000 es la reducción de la inflación a un dígito, y el mejoramiento de la ITCR son factores económicos que afectan positivamente la competitividad del cacao a nivel internacional

Desde el punto de vista social en el último quinquenio el conflicto interno se ha incrementado por las actividades guerrilleras, el aumento de los índices de pobreza (Un total de 10 millones de personas viven en condiciones de pobreza; 3.5 millones en condiciones de miserias, menos de un dólar/día para subsistir) y el otro grave problema que aun subsiste es el alto desempleo.

### 1. Sector agropecuario

#### *Producción.*

En los últimos treinta años, la estructura productiva agropecuaria se está transformando, con un aumento de la participación tanto de áreas como de volúmenes de producción de los cultivos permanentes y un retroceso de los transitorios y el café. Este proceso se acentuó en los años noventa con pérdidas de hasta 800.000 has en los transitorios y la siembra de más de 220.000 has en permanentes

#### *Areas.*

El área cultivada pasó de 4.2 millones de hectáreas en 1.993 a 3.8 millones en 1.997; en volumen la producción agrícola pasó de 20.3 millones de toneladas en 1994 a 19.8 millones en 1997. Este decrecimiento es más notorio en cultivos transitorios, en los cuales el área cayó en 26%. Los cultivos permanentes han mantenido un crecimiento entre 1.0 y 3.5%. En 1997 la mayor caída la presentó la producción agrícola, mientras que la producción pecuaria mantuvo la cifra total del sector; la importación de alimentos pasó de 1.2 millones en 1991 a más de 5 millones en 1996.

#### *Comercio Exterior.*

Del total de exportaciones colombianas los productos agropecuarios y agroindustriales pasaron del 38% en 1991 al 29% en 1999. Sin embargo el sector agropecuario ha sido tradicionalmente superavitario arrojando una cifra positiva en el 2000 de US\$1.494 millones con café y sin café US\$425 millones.

Las importaciones pasaron del 7% en 1991 al 14 % en 1999. En valores se pasó de US\$237 millones en 1990 a US\$715 en 2000, sin embargo esta cifra representa solo US\$38 por persona, que comparado con otros países es muy semejante a Brasil (US\$31) y Perú (US\$45), pero inferior a México (US\$99), Chile (US\$96) y Venezuela (US\$82) entre otros. En volumen se pasó de 1.1 Millones a 4.1 millones de toneladas.

### *Participación en el PIB Nacional*

El sector agropecuario sigue siendo un dinamizador importante del PIB Colombiano, a pesar de su descenso en la participación total ya que pasó del 16.9% en 1980, a un 14.6% en el 2.000. Sin embargo sigue siendo relativamente alto con respecto a los países de la región como el Perú (7.8%), Venezuela (5.1%), México (4.8%), Chile (7.9%) y Brasil (8.6%)

### *Area Cacaotera*

El área en cacao ha ocupado en promedio en el periodo 1990-99 el 2.7% de la superficie agrícola. Esta dentro del grupo de productos exportables con banano, caña de azúcar, plátano y tabaco negro.

El sector agrícola ha venido reaccionando lentamente a las nuevas reglas de juego planteadas por el modelo de apertura económica, consistente en una reducción de la intervención del Estado; no se hicieron innovaciones tecnológicas, no se trabajaron nuevos mercados. A esto se suma la ineficiencia de las instituciones oficiales, la corrupción, la baja ejecución de presupuestos de inversión, ausencia de políticas gubernamentales, recesión económica, contrabando, falta de infraestructura, violencia y baja competitividad, entre otros.

Para el caso del cacao se ha evidenciado una transformación tecnológica representada en el uso masivo de materiales mejorados en programas de nuevas siembras, rehabilitación y renovación de cultivos viejos, aumento de los rendimientos y procesos importantes de capacitación y adiestramiento de los cacaocultores en el manejo y control de enfermedades. Igualmente se detuvo el proceso de reducción de áreas cacaoteras y en el 2000 se presentó un aumento en la producción de cerca del 5% con respecto a 1999

## 2. Políticas hacia el sector Agropecuario.

El Gobierno nacional está convencido que la inversión de largo plazo más rentable que podemos hacer los colombianos es la inversión en las zonas rurales.

Por eso, se ha venido ejecutando una política agraria que busca crear las condiciones para que la inversión regrese al campo, se recuperen los empleos, se reduzcan las importaciones de alimentos y materias primas y se logre un mejoramiento de las condiciones de vida de la población rural.

El adecuado manejo de las variables macroeconómicas como la tasa de cambio, la tasa de interés, así como el impacto de la política sectorial, han comenzado a mostrar sus frutos sobre la agricultura colombiana y contribuido a disminuir el nivel de inflación. A partir de 1999, nuestro sector cambió la tendencia que traía, mostrando un importante crecimiento de más del 3 por ciento en su valor agregado, sin incluir el café. Esta tendencia positiva se mantuvo en el año 2000.

En este contexto, la misión estratégica de impulsar el desarrollo del campo que garanticen el bienestar y la paz del país, exigió que el Ministerio diseñara programas que aliviaran a los deudores morosos e hiciesen competitivos a los productores en la economía globalizada.

Para enfrentar las dificultades que presentan las deudas acrecidas, el Gobierno lanzó el Programa Nacional de Reactivación Agropecuaria, PRAN, que está permitiendo que miles de agricultores en todo el país vuelvan a habilitarse como sujetos de crédito sobre la base de proyectos productivos viables y sostenibles. De esta política de financiamiento hacen parte el ICR y el CIF, instrumentos tradicionales de apoyo a la capitalización



del campo colombiano, así como el fortalecimiento del Fondo Agropecuario de Garantías - FAG logrando que los agricultores tengan un respaldo del Gobierno Nacional para sus operaciones de crédito.

Igualmente, para incentivar la inversión privada en el campo y disminuir la incertidumbre y los riesgos especiales de la actividad agropecuaria, se está avanzando en el diseño de nuevas herramientas que permitan la modernización de los mercados de capitales, como las operaciones Repos, la titularización de activos, los certificados de venta a término, y la agricultura por contrato. Se trata de garantizar la inversión de capital para la producción agropecuaria.

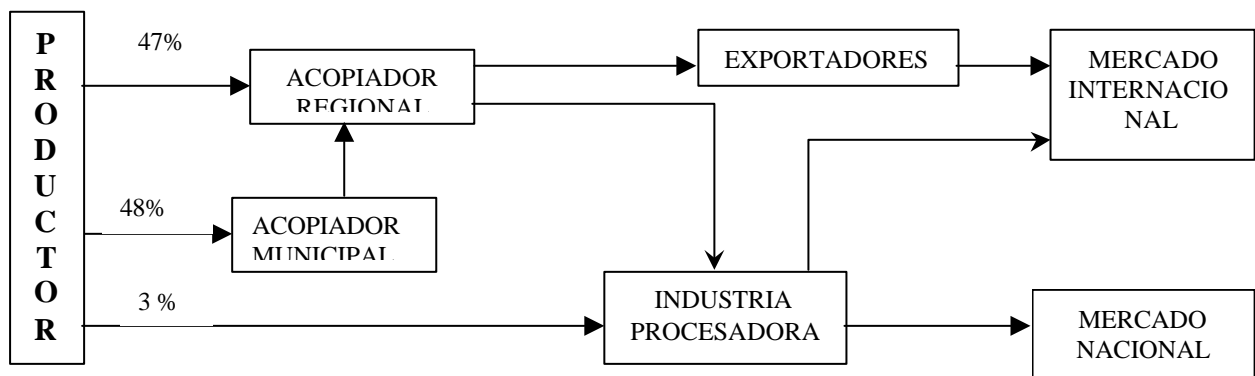
Todos estos instrumentos se enmarcan en el programa de Oferta Agropecuaria - PROAGRO, cuyo propósito consiste en incrementar la producción y mejorar la competitividad de las cadenas productivas agropecuarias que cuenten con posibilidades de conquistar nuevos mercados externos o sustituir importaciones y que tengan un significativo impacto en el desempeño sectorial, mediante el incremento de rendimientos físicos y la reducción de costos de producción.

Para desarrollar las ventajas competitivas es necesario promover la inversión, el desarrollo tecnológico a través de los Fondos Parafiscales, la CCI y CORPOICA, bienes de capital a través del Banco Agrario y la Bolsa Nacional Agropecuaria y aprovechamiento de economías de escala en el sector agropecuario. También es necesario incorporar otros elementos que incidan positivamente para alcanzar la competitividad de la producción agropecuaria, tales como la coordinación entre los sectores público y privado, el impulso a los acuerdos de competitividad, el adecuado funcionamiento del sistema nacional de ciencia y tecnología agropecuario, la promoción de proyectos con potencial exportador, el uso sostenible de los recursos naturales, el impulso a esquemas asociativos de producción y el incentivo a las compras conjuntas de producto por parte de la industria y el desarrollo del capital humano dentro de una perspectiva de desarrollo regional y cambio institucional.

La política agropecuaria tiene también un carácter social, se trata de afrontar la aguda pobreza de los campesinos colombianos a través de programas de vivienda rural, apoyo a la mujer campesina, impulso a las microempresas, generación de empleo, con el funcionamiento de las cadenas productivas y en general, con la aplicación de todas aquellas acciones que fortalezcan el capital social y el desarrollo de las comunidades rurales, mediante esquemas asociativos en un contexto de descentralización y de participación democrática.

### 3. Composición de la cadena

La cadena la componen 25.000 Productores, 250 proveedores, acopiadores municipales, exportadores, instituciones del sector agrícola, industriales, gremios, consumidores y gobierno.



### 4. Producción cacaotera

## Areas

Cada una de las regiones agroecológicas que tiene Colombia en cacao, posee un tipo de grano distinto, producto de hibridaciones naturales o dirigidas.<sup>4</sup>

Los departamentos de Cauca, Valle y Huila estuvieron a la cabeza de la producción hasta mediados del presente siglo. En los años 60 se inició un desarrollo cacaotero en Santander que paso de producir el 16% del grano nacional en 1970 al 47% en 2000.

El área de cultivo aumentó de 52.700 a 125.000 has entre 1970-1990. Durante la década de los 90 se ha presentado una disminución del área sembrada la cual se estimó en 86.946 has para 2000. Las áreas de producción esta dispersa por todo el país, encontrándose una producción de importancia en 14 departamentos. Sobresalen Santander con el 48% (39.000 has), Nariño con el 14.2%, Norte de Santander con el 10.4%, Huila con el 9.5% y Arauca con el 9.2%.

## Volúmenes

En los años 30 se producían 7.000 toneladas de cacao. Entre 1970 y 1990 la producción se triplicó pasando de 14.000 a 51.000 toneladas.. El desarrollo estuvo jalonado por los buenos precios internacionales y por los programas de colonización en Urabá, Arauca, Magdalena Medio Santandereano, Catatumbo, vegas del río Ariari y la diversificación del cordón cafetero central.

A comienzos de la década del 80 mantiene un incremento porcentual aproximadamente del 7% alcanzando su pico máximo en 1994 con 54.000 toneladas. A partir de ese año ha tenido un decrecimiento del 28% llegando a 34.800 ton en 1999. En el año 2000, se presento una leve recuperación, llegando a 36.700 toneladas. Los mayores productores fueron los departamentos de Santander (47%); Huila (9%), Arauca (7%), Nariño (7%), Norte de Santander (4.%), Tolima (6%), Antioquia (5%), Caldas (2%), Meta (3%) y Valle (3%).

Departamento	1980	1985	1990	1993	1995	2000	Particip	Variación 1990/99	
								%	Ton
SANTANDER	6,476	14,517	19,470	21,414	18,716	17,202	46.8%	-12%	-2,268
HUILA	3,386	4,081	5,275	5,950	4,458	3,246	8.8%	-38%	-2,029
ARAUCA	1,840	2,059	2,612	4,115	5,092	2,670	7.3%	2%	58
NARIÑO	3,371	4,076	3,123	2,146	2,084	2576	7.0%	-18%	-547
N. SANTANDER	1,668	2,750	2,566	6,678	5,868	1,623	4.4%	-37%	-943
TOLIMA	2,615	2,069	2,710	2,956	2,942	2,291	6.2%	-15%	-419
ANTIOQUIA	2,906	3,729	4,238	3,303	3,001	1,674	4.6%	-61%	-2,564
CALDAS	1,616	1,449	2,163	1,832	1,300	917	2.5%	-58%	-1,246
META	1,622	2,594	3,086	743	1,121	1,169	3.2%	-62%	-1,917
VALLE	977	1,077	1,868	1,293	756	948	2.6%	-49%	-920
CU/MARCA	987	1,167	925	429	0	941	2.6%	2%	16
RISARALDA	191	210	709	334	517	265	0.7%	-63%	-444
BOYACA	306	410	426	1,262	462	170	0.5%	-60%	-256
BOLIVAR	35	136	6		5	27	0.1%	350%	21
CAQUETA	53	75	12	31	76	101	0.3%	742%	89
CAUCA	1,266	404	115	59	49	27	0.1%	-77%	-88
CESAR	76	174	387	894	121	633	1.7%	64%	246
CHOCO	182	165	51	113	115	101	0.3%	98%	50
CORDOBA	342	425	278	316	252	90	0.2%	-68%	-188
GUAVIARE			106	56	55		0.0%	-100%	-106
QUINDIO	206	97	129	80	34		0.0%	-100%	-129

<sup>4</sup> Es muy probable que el origen del cacao sea el territorio colombiano.

OTROS	593	946	117	0	527		0.0%	-100%	-117
<b>Total Nacional</b>	<b>30,714</b>	<b>42,610</b>	<b>50,372</b>	<b>54,004</b>	<b>47,552</b>	<b>36.730</b>	100%	-27%	-13,641

Fuente FEDECACAO 2000

Al comparar 1999 con el año en que cada departamento alcanzó su mayor producción se encuentra una disminución en casi todos los departamentos. Santander disminuyó su producción en 6.200 toneladas con relación a 1993 cuando produjo 21.400 toneladas; Huila disminuyó 2150 toneladas al compararla con 1993 cuando logro 6.000 toneladas; Arauca disminuyó 2.400 toneladas con relación a 1995 cuya producción fue de 5.100 toneladas; Nariño disminuyó 2.400 toneladas con relación a 1987 cuando logró 5.100 toneladas; Tolima disminuyó 3.850 toneladas con relación a 1979 cuando produjo 5.800 toneladas.

Existe una interacción de factores que inciden en la disminución, tales como aspectos fitosanitarios, limitado acceso de productores a desarrollos tecnológicos, baja dinámica de precios pagados al productor, competencia de otros productos, entorno social enrarecido, poco apoyo institucional y el comportamiento de los precios internacionales entre otros.

Varias instituciones como el programa de desarrollo de Federecafé, INCORA, ICA, DRI, CORPOICA, Fedecacao, Secretaria de Agricultura de Antioquia, SENA y la Compañías procesadoras como Nacional de Chocolates y Casa Luker han apoyado el desarrollo cacaotero.

#### *Rendimientos*

Relacionando producción con áreas el promedio de rendimientos en la década de los noventa es de 410 kg., pero esto varía de acuerdo a la tecnología utilizada, densidad de siembra, material genético utilizado, estado sanitario de la plantación, calidad de suelos y fertilización.

#### *Suelos cacaoteros de Colombia sus características y manejo*

En Colombia el cultivo de cacao se explota en diferentes sitios y en áreas que han sido influenciadas por condiciones ambientales que originan las propiedades físico - químicas de los suelos cacaoteros. Por esta razón, es importante y necesario conocer las diferentes áreas agroecológicas aptas para el desarrollo y producción del cultivo. Su grado de influencia sobre el material parental, la presencia de minerales promisorios y la intervención del hombre, dieron origen a suelos ácidos, bajos en fósforo, calcio, magnesio, potasio y materia orgánica. En la medida en que el cultivador actúe teniendo en cuenta el uso racional de fertilizantes y correctivos de la acidez del suelo, el conocimiento de las diferentes prácticas de conservación, podrá obtener rentabilidad y mantener el suelo en un nivel sostenible en su ardua labor de productor.

#### *Zonas productoras*

El cacao se cultiva en casi todos los departamentos de Colombia, y Santander es el principal cultivador por área y producción con 46% de la producción cosechada en 37.000 hectáreas; el sur y el norte del Huida con el 16% en 13.000 hectáreas y Nariño que corresponde al 14% de la superficie cultivada en el país. Otras zonas en donde el cultivo es importante de acuerdo con el área cultivada son: Meta, Antiguo Callas, Tolima, Arauca y Norte de Santander.

El cacao se cultiva en 4 zonas agroecológicas:

*Bosque Húmedo Tropical*, precipitación superior a 2.000 mm y altura inferior a 700 msnm: Urabá, Tumaco, Caqueta, Putumayo, Choco, Litoral Pacifico, Catatumbo, Región del Carare Opón, Magdalena medio Antioqueño, Bajo Cauca y oriente Caldense. Las altas temperaturas y humedad de estas regiones favorecen la presencia de Monilia y Escoba de bruja.

*Valles interandinos secos:* Estas regiones tienen precipitaciones inferiores a 1.500 m.m y altura inferior a 800 msnm, topografía plana. Huila, Valle de Cauca, Cauca, Sur de Tolima, Magdalena, Cesar, Guajira y Valle del Zulia.

*Región Andina:* topografía quebrada de las cordilleras, 500-1200 msnm, clima moderado

*Montaña Santandereana:* Departamento de Santander y Norte de Santander, 1.500-2.000 mm de precipitación repartidos a través del año, alturas entre 500 y 1.000 msnm. Clasifican las regiones cacaoteras de San Vicente de Chucurí, Landázuri, El Playón y Rionegro.

#### *Unidades de producción.*

El cacao se desarrolla en su mayor extensión en un sistema de producción campesina, es decir el productor vive en la finca, trabaja en ella, y deriva la mayor parte de su sustento de ella. En la finca cacaotera existen cultivos de pancoger, café, plátano, maderables, frutales.

La encuesta realizada por FEDECACAO en 1998 registró 82.392.3 has y 24.834 cacaocultores, lo que representa un área promedio de 3.3 ha por cacaotero, sin embargo en muchas de las regiones es menor de 1 ha

De acuerdo con datos parciales del Censo Nacional Cacaotero, la distribución de 343.970 has censadas muestra los siguientes resultados:

- *Cacao*, 19% (64.531 has).

- *Cultivos permanentes y semipermanentes*, % (36.432 has) distribuidos así: 49.9% en café, 24.4% en plátano, 7.4% en cítricos, 6.1% en maderables, 5.7% en caña panelera, 2.8% en aguacate y en menor escala palma, guayaba, coco, zapote. Algunos de ellos son sombrío del cacao: plátano, cítricos, maderables y aguacate.

- *Cultivos Transitorios*, 3% (10.925 has) distribuidos así: 55% en yuca (Antioquia, norte, Santander y Tolima), 20.4% en maíz (Cauca, Cundinamarca, Meta y Arauca), 15.9% en arroz (Huila), y 3.2% en (Santander) y frijol. En menor escala tomate, sorgo, soya, melón, papaya, chonque.

-*Pasto*, 38% (131.319 has); *Rastrojo*, 22% (77.001 has); *Montes*, 7.0% (23.264 has); *Improductiva*, 3.0% (11.323 has).

#### *Estacionalidad de la producción.*

La oferta de producción es permanente a lo largo del año con algunos picos de producción (noviembre-diciembre-enero; abril-mayo-junio)

## 5. Manejo agronómico

El manejo agronómico de los cultivos en Colombia, debe ajustarse regionalmente de acuerdo con las características de las diversas zonas agroecológicas existentes. Tanto en las plantaciones establecidas como en los nuevos proyectos de siembra, se debe adoptar la normatividad y la metodología establecida para la producción ecológica del cacao, así como las labores culturales requeridas por el cultivo de cacao, para lograr una buena productividad, calidad y rentabilidad.

### *Edad y Material genético de los cultivos de cacao*

El cultivo de cacao en Colombia se basó en materiales de origen híbridos y los denominados “comunes”, que después de sembrados no fueron renovados o rehabilitados por materiales jóvenes y de mejores características genéticas. Como resultado en la actualidad las plantaciones tienen una baja densidad de árboles “viejos”, muchos improductivos y otros atacados por enfermedades.

Actualmente el área sembrada con materiales “comunes” representa el 58.4% y una densidad de 500 árboles por ha. En segundo lugar los híbridos con un 41.38% del área cacaotera y una densidad de 650 arb/ha. Las plantaciones con materiales clonados, representan menos del 1% del área y su densidad es de 915 árboles por ha. (Fuente: Censo cacaotero. FEDECACAO)

En cuanto a la edad los cultivos de cacao tienen el 3.5% menos de 3 años; 10.89% entre 3-7 años; 55.64% entre 7-20 años; 29.93% mayor de 20 años. No existe tendencia de renovación de cultivos ya que los de edad mayor de 20 años son más numerosos que los nuevos. Huila es el departamento que más cultivos viejos tiene con 5.229 has, el 56.9% de su área total y el 8.11% del área nacional.

*Densidad de siembra:* En la actualidad las plantaciones se encuentran establecidas, mediante la utilización de distancias extremadamente amplias, encontrando en ocasiones poblaciones hasta de 625 árboles/Ha, razón por la cual la productividad es demasiado baja.

Se recomiendan distancias de siembra entre 2.5 x 2.5 m x 3 m y una población entre 1.100 plantas/ha y 1.450 plantas/ha dependiendo de la topografía del terreno, a las condiciones ambientales y estado nutricional del suelo, distancias que ofrecen mayor respuesta en producción y sostenibilidad del sistema, teniendo muy en cuenta que en lo sucesivo debe asociarse con especies productivas que le sirvan de sombrío.

*Sombrío:* Para un buen comportamiento del Cultivo se recomienda el establecimiento del cultivo con un 75% de sombra durante la fase de instalación y crecimiento (tres primeros años); posteriormente se debe disminuir hasta un 25-30% en el sexto año.

*Control de Malezas:* Es una de las labores más importantes en la etapa de instalación del cultivo y las frecuencias están en relación inversa con la edad de la plantación, siempre y cuando exista un buen manejo de la poda de formación del cultivo que asegure una rápida cobertura o cierre de las copas.

Las malezas constituyen un problema importante y afecta la producción en todas las etapas del cultivo y en diferentes edades de la plantación, ya que favorecen el incremento de humedad, disminuyen la circulación de aire, favoreciéndose el incremento de las enfermedades, limitaciones en la polinización y se constituyen en hospederos de plagas, además del efecto por competencia con el cultivo.

*Nutrición:* La práctica de nutrición tiene baja aplicación debido al desconocimiento de la bondad de esta labor, al factor económico de los productores, y al desconocimiento del estado nutricional de los suelos y la absorción de los nutrientes en las diferentes etapas de crecimiento.

Esta labor depende para su aplicación de la fertilidad del suelo con respecto a los requerimientos del árbol para una buena producción y su recomendación debe basarse en el análisis de suelos además de nitrógeno, fósforo y potasio es importante conocer los contenidos de otros elementos como Boro, Zinc, Hierro, Calcio y Magnesio entre otros.

De acuerdo a los estudios realizados (Corpoica, 1997) los suelos de las zonas cacaoteras son ácidos, con altos contenidos de Al<sup>+++</sup> intercambiable que en ocasiones superan los 10 meq/100 Gr. de suelo, razón por la cual los contenidos fósforo, calcio y magnesio y algunos elementos menores como boro, zinc y molibdeno son bajos. El contenido de materia orgánica se considera baja menor del 3%, que para las condiciones de los cacaoautores se consideran deficitarias en el aporte de nitrógeno.

*Podas:* La labor de poda depende de la edad de la plantación, grado de tecnología y manejo recibido del cultivo. Es la práctica más importante durante toda la vida útil del cultivo; se inicia en la etapa de establecimiento (poda de formación) y se continúa durante el ciclo productivo del árbol (poda de mantenimiento).

Constituye el manejo armónico y balanceado del árbol y del cultivo, buscando con ello organizar, dirigir, conformar y mantener una arquitectura adecuada de producción, basada en el conocimiento a nivel local del comportamiento del árbol en cuanto a los ciclos de brotación, crecimiento y reposo vegetativo, así como también de los procesos de floración, cuajamiento y llenado de frutos; igualmente es necesario considerar el comportamiento de las lluvias, ya que es el factor ambiental que más modifica el crecimiento vegetativo y reproductivo del árbol e igualmente contribuye eficazmente al control fitosanitario del cultivo.

Existen tres tipos de podas: *De Formación:* Se debe realizar despuntes de ramas primarias y secundarias durante la etapa de establecimiento desde el vivero hasta el inicio de la vida productiva del árbol (los dos primeros años). *De Mantenimiento:* Se debe regular la intensidad del crecimiento vegetativo en función al crecimiento productivo ( número de flores y frutos presentes Vs. Estado de desarrollo). Se recomienda después de una cosecha principal, antes de iniciar el ciclo vegetativo y en la época de transición, verano - invierno. *De Rehabilitación:* Para cacaotales improductivos, bien sea por el manejo, edad avanzada, por posición del área cauliflora en ramas primarias como consecuencia de daños mecánicos o de enfermedades, se recomienda la rehabilitación que consiste en restaurar un árbol por métodos adecuados ya sea: por renovación de tronco superior o copa del árbol, soqueo y renovación del árbol por chupón basal, injertación por chupones basales etc. , práctica que se puede hacer en cualquier época del año

#### *Utilización de insumos*

El censo nacional cacaotero utilizó tres rangos para clasificar el nivel tecnológico:

Baja: para cultivos que rutinariamente utilizan las prácticas de control de malezas y podas.

Media: control de malezas, poda, cosecha. Todas o una de las siguientes: control de monilia, fitoptora, escoba de bruja, monanolio y otras plagas.

Alta: todas las anteriores más una o todas de las siguientes prácticas: fertilización, riego, drenaje, resiembra.

De acuerdo con los resultados obtenidos en el Censo Cacaotero las fincas se clasificaron en un 73,3% en los niveles de baja tecnología, el 21,49% tecnología media y menos del 1% con tecnología alta

#### *Manejo fitosanitario*

El cacao es afectado por diversidad de enfermedades y plagas que en conjunto causan pérdidas económicas muy importantes a nivel nacional y regional, constituyendo el manejo una de las prácticas esenciales de la explotación cacaotera.

Las enfermedades que más afectan la producción son la *Moniliasis*, *Escoba de Bruja*, *Fitoptora*, *Ceratocystis* y más recientemente la pudrición radicular producida por *Rosellinia pepo*, para su manejo se ha generado una tecnología adecuada para reducir las pérdidas a niveles económicos aceptables.

De acuerdo a los resultados de la investigación, nos permite precisar los siguientes aspectos:

La Monilia (*Moniliophthora roreri*) es una enfermedad que afecta actualmente todas las zonas productoras del país, ocasionando una pérdida estimada entre un 30 % y 40 % de la producción, cuando el ataque se realiza en frutos menores de 100 días, se pierde el 100% de las almendras. Existe conocimiento sobre la enfermedad y métodos de manejo para reducir estas pérdidas a niveles aceptables entre el 5 % y el 10 %.

La Escoba de bruja se encuentra presente en casi todas las zonas productoras del país. Como en el caso anterior, también existen conocimientos sobre la enfermedad y prácticas culturales para su control, es producida por el hongo *Crinipellis pernicioso*, especializada en atacar las partes vegetativas en activo crecimiento del árbol de cacao ( yemas, cojines y frutos ). Se ha determinado que la precipitación y la humedad relativa son factores que más influyen en el proceso de desarrollo de la enfermedad. En el país los meses de mayor producción de inóculo son los octubre, noviembre, abril, mayo y junio.

En cuánto a la mancha parda de la mazorca producida por *Phytophthora sp.* ataca frutos en cualquier edad pero es mas frecuente en aquellos que están próximos a la madurez. El control recomendado es similar al realizado para monilia.

La pudrición radicular (Roselinia) se encuentra en un 30% de fincas cacaoteras, especialmente en Caldas, Tolima y Huila, Santander y Norte de Santander. Es también conocida como la llaga estrellada producida por *Rosellinia sp.* organismo habitante natural del suelo, se propaga por el contacto de raíces de plantas sanas con plantas enfermas ocasionando muerte de árboles en focos.

El mal del machete es una enfermedad del tronco y ramas del cacao, producida por el hongo *Ceratocystis fimbriata*, que puede prevenirse evitando heridas al árbol y protegiendo con cicatrizantes los cortes ocasionados durante la poda.

## 6. Beneficio

En la actualidad existe gran interés de incentivar el cultivo de cacao como alternativa económica y generadora de materia prima para la industria nacional y en el futuro para el mercado externo, pero para esto el país necesita replantear su explotación e industrialización teniendo como objetivo abastecer los mercados productores de confitería, pastelería, bebidas y cosmetología para lo cual se requiere un grano de excepcional calidad genética y un adecuado beneficio. Este se considera bueno dentro del concierto mundial sin embargo podría mejorar sustancialmente con el fin de dar cumplimiento a la Norma Icontec 1252, ya que se presentan varios problemas relevantes en los que sobresale la heterogeneidad de la calidad del grano causada, entre otros factores, por el manejo inadecuado del beneficio, especialmente en lo referente a la forma como se efectúan, la fermentación y el secado, que influyen en las características de calidad.

El proceso de beneficio de cacao que comprende las etapas de desgrane, fermentación y secado es determinante para la obtención de un grano de calidad

El desgrane consiste en partir la mazorca empleando un machete o un mazo en forma perpendicular a su mayor diámetro o destrozándola mecánicamente con una máquina especial para extraer los granos de la placenta en forma manual. El tiempo de desgrane (tiempo transcurrido entre la toma de mazorca del árbol y la extracción del grano) afecta el proceso posterior de fermentación, razón por la cual este debe variar entre uno y dos días. Cuando el tiempo en mayor origina el inicio de la fermentación dentro de la mazorca.

Los granos de cacao, una vez extraídos de las mazorcas, son sometidos a un proceso de fermentación que tiene por objeto: a) desprenderlos de la pulpa para facilitar su conservación y c) desencadenar modificaciones bioquímicas en el interior de los cotiledones que se traducen en un aumento de volumen, desaparición del color púrpura y aparición del pardo característico del cacao elaborado. El cambio trae como consecuencia una disminución del sabor amargo y de la astringencia y permite el desarrollo de los precursores del aroma que condicionan la calidad del chocolate.

Los sistemas de fermentación varían entre regiones pero prevalece el sistema de cajón y escalera y en menor proporción el de tambor. Los cajones son de madera y se utilizan como un sólo compartimento o también de tres compartimentos que se emplean en forma de escalera. Los sistemas de tambor, son de madera y su tamaño puede variar dependiendo del tamaño de la finca y de la cantidad de cacao que se procesa.

La siguiente etapa consiste en el secado del grano con el fin disminuir el contenido de humedad , la acidez y la astringencia y, desarrollar el color chocolate característico de los granos bien fermentados, lo cual se consigue mediante el secado natural o artificial .

### 7. Impacto socioeconómico.

Actualmente el cacao se cultiva en muchas áreas de conflicto social del país, tales como Santander, Arauca, Norte de Santander, Urabá, Sur del Tolima, Cesar, Huila. Está también en zonas de pobreza como las del pacífico nariñense. Esta situación lo convierte en muchos casos en la única fuente de ingresos de las familias campesinas y generador de empleos.

Existe en Colombia escasas explotaciones con enfoque empresarial que garanticen rentabilidad y competitividad, por tal motivo es necesario, darle al cultivo dicho enfoque, mediante la utilización de tecnologías y recursos financieros.

Actualmente más de 25.000 familias dependen del cultivo, el valor de la producción en 1998 alcanzó los 86.296 millones de pesos y toda la cadena aportó al PIB 267.716 millones de pesos. Igualmente en los últimos nueve años generó al país ingresos por exportaciones por valor de 158 millones de dólares

#### *Condiciones sociales*

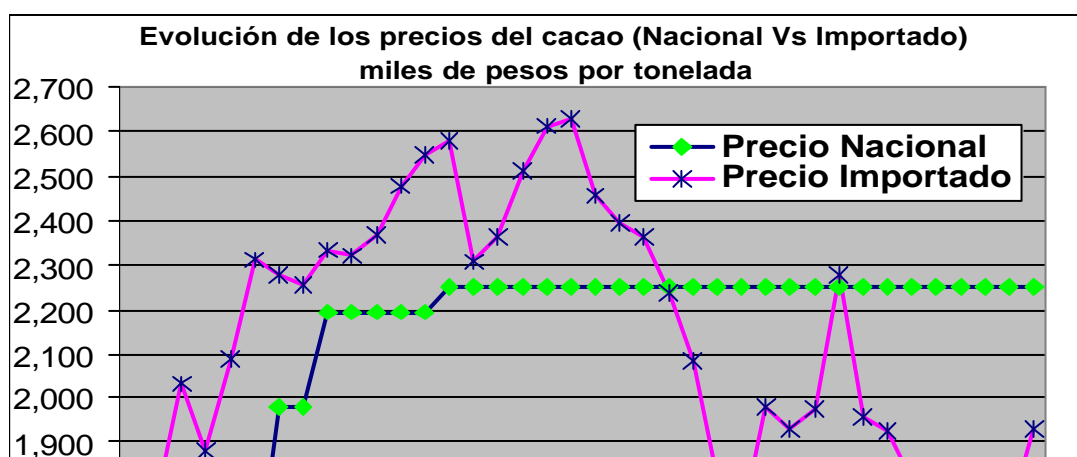
Según el Censo la población cacaotera es de 72.785 personas de las cuales el 18% son mayores de 60 años, el 59.8% esta entre 13-60 años y el 22% son menores de 12 años. El analfabetismo del 16%

### 8. Precios

Los únicos consumidores del cacao es la industria que lo utiliza como materia prima para elaborar otros productos como el chocolate de mesa, chocolatinas, caramelos y semielaborados (manteca de cacao, licor de cacao, cacao en polvo y coberturas) para otras industrias y repostería. En épocas de excedentes se exportan a otros países. Por lo tanto los precios pagados por el grano se negocian con la industria y los exportadores, que toman en cuenta los precios internacionales, la disponibilidad y abastecimiento para la industria local, presencia de exportadores de grano y el peso que tendrá dentro de los costos de producción de sus productos.

La relación de los precios promedio mensual entre 1977-1998 presenta variaciones importantes con incrementos en 1979 (22.4%), 1984 (30.8%), 1985 (43.4%), 1986 (21.4%), 1994 (37.3%), 1995 (25.3%), 1997 (19.9%). Para 1998-1999 la variación fue muy baja. En los últimos 3 años, no se han presentado incrementos de precios en el mercado local, debido a la situación de precios bajos del mercado externo, soportando la industria nacional el mayor valor pagado a los productores.

El precio promedio se ha mantenido desde 1.998 en 2.249 millones por tonelada, puesto en fábrica de los industriales.





### *Fondo de Estabilización de Precios de exportación del Cacao.*

El fondo de estabilización de precios de exportación se creó mediante decreto 1226 de 1989. Con fundamento en la ley 48 de 1983 sobre el comercio exterior de productos agropecuarios.

Se da en el marco de un decrecimiento de exportaciones en un 39.8% comparando los periodos 1985-1990 y 1990-1996.

Este Fondo ha sido diseñado para facilitar las exportaciones de cacao en grano cuando los precios de los mercados internacionales están deprimidos, por lo anterior los derivados del cacao no acceden a los beneficios de la actividad del Fondo.

El éxito de una política de estabilización de precios de productos de exportación tiene como condición sine qua non la existencia de excedentes. La caída de los precios internacionales durante los pasados tres quinquenios contribuyeron al deterioro de los precios internos y al desestímulo de la producción.

Los mecanismos de estabilización por parte del Fondo no contribuyeron a dar señales claras a productores y exportadoras en lo relacionado con porcentajes de compensación y de cesión (factor alfa) y en la adopción del promedio móvil para los precios de referencia.

La inminente coyuntura de una etapa de desabastecimiento y altos precios del cacao en grano, factible de presentarse en el corto plazo, tendría como consecuencia una capitalización del fondo inadecuada, debido a que el factor alfa no crece a la rata de dicho aumento (cesiones predominan sobre compensaciones).

### 9. Capitalización y financiación.

El gobierno nacional ha implementado diferentes instrumentos para la financiación del sector agropecuario, mediante créditos de FINAGRO que son colocados por los diferentes intermediarios financieros, que involucra las líneas de sostenimiento (hasta \$700.000/ha), inversión (80% Costos de los costos directos), Bonos de Prenda (Hasta el 100% del valor de la mercancía), Transformación Primaria y comercialización (hasta el 80%) y reestructuración y refinanciación de créditos y consolidación de pasivos.

Dichos créditos tienen tasas preferenciales del DTF + 4 puntos para pequeños productores y del DTF + 8 para otros productores. Sin embargo para programas especiales (Esquemas asociativos de producción) los pequeños productores pueden tener tasas de hasta DTF + 2 y los otros productores de hasta DTF + 5. Los intereses causados en el periodo de gracia pueden ser capitalizados hasta en un 100%

Igualmente el Gobierno Nacional respalda los créditos de los inversionistas y productores del campo mediante el Fondo Agropecuario de Garantías FAG, de hasta el 80% del valor de la deuda para los pequeños productores.

Otro importante instrumento es el Incentivo a la Capitalización Rural ICR, el cual reconoce un aporte por parte del Gobierno Nacional de hasta el 40% del costo del proyecto, objeto del incentivo, el cual se le abona a la deuda. Los principales rubros que cubre el ICR son los costos de establecimiento (adecuación de tierras, semillas, vivero, siembra, insumos, mano de obra, maquinaria, y los costos de sostenimiento durante el periodo improductivo (insumos y prácticas culturales).

Otra estrategia para que los productores del campo puedan acceder a créditos, es la política del Programa de Reactivación Agropecuaria PRAN. Con este programa se pretende la reactivación y fomento de la producción agropecuaria mediante la compra a los intermediarios financieros de cartera crediticia vencida (saldos por capital e intereses corrientes contabilizados) a cargo de los pequeños y medianos productores y su refinanciación a éstos en condiciones de plazo e interés favorables y acordes con los flujos de fondos procedentes de su continuidad en el ejercicio de la actividad agropecuaria.

Los objetivos más relevantes del PRAN tienden a lograr: a) la rehabilitación de los productores como sujetos de crédito ante los intermediarios financieros; b) el impulso de la reactivación agropecuaria en el nivel regional; c) la promoción de esquemas asociativos; d) la movilización de la oferta institucional o privada al nivel departamental para el acompañamiento técnico de los proyectos productivos y, e) la promoción de nuevas formas de comercialización.

## 10. Infraestructura

Granjas Cacaoteras. El país cuenta con 14 Granjas administradas por diferentes entidades como FEDECACAO, Casa Luker, Cía Nacional de Chocolates, CORPOICA y el SENA. En dichas granjas se concentra las principales colecciones de los materiales genéticos de cacao. Algunas cuentan con infraestructura para reproducción por semillas y vegetativa, así como laboratorios. Como recursos también se cuentan los profesionales de las diferentes entidades.

## 11. Comercio nacional

### *Márgenes.*

La comercialización interna del cacao es relativamente simple con márgenes más bien bajos al comparar la diferencia de precios entre el productor y la industria procesadora.

La estructura de comercialización del cacao en grano es simple, dado que solo intervienen uno o dos intermediarios. La cadena la conforman el productor, acopiador municipal, agente comisionista que suministra a la industria y eventualmente a los exportadores.

El precio está determinado por factores de rentabilidad interna para el agricultor y la consideración del precio internacional.

La comercialización del grano se realiza de manera individual y a través de cooperativas o asociaciones de comisionistas.

### *Evolución de la producción industrial.*

La industria transformadora de cacao esta constituida por 24 empresas de las cuales Compañía Nacional de Chocolates y Luker procesan el 90.6%:

Durante 1998, la cadena transformó 37.521 toneladas de cacao, para producir Chocolate de mesa, Cacao en polvo, cobertura de chocolate, manteca de cacao y confites con chocolate, en volúmenes cercanos a las 77.628 toneladas. Dicha producción tubo un valor de 279.450 millones de pesos, de los cuales el 41% representó materia primas y el 59% valor agregado.

#### *Desarrollo tecnológico Industrial*

Las dos principales empresas procesadoras se caracterizan por tener tecnología moderna con maquinaria importada, utilizan sistemas actualizados de administración y tienen una red para el mercado de sus productos distribuida a través del territorio nacional. Ofrecen al mercado externo chocolates, cacao semielaborado y grano.

Otras de las empresas procesadoras de grano, son: Girones, Colombina, Tolimax e Italo y otras de menor tamaños poseen estructura artesanal, maquinaria obsoleta de baja eficiencia y tecnología. Su mercado es muy limitado a regiones pequeñas. Ofrecen un solo producto chocolate de mesa.

#### Capacidad operativa

Compañía Nacional de Chocolates: Tiene 2 fábricas ubicadas en Rionegro y Bogotá D.C. y participó con 19.500 toneladas en el año 2000 que equivale al 53% de la producción nacional. Tiene amplio potencial de expansión por su planta física, por su capital y por la experiencia en negocios de tipo externo e interno.

Luker: Tiene 2 fábricas ubicadas en Manizales y Bogotá D.C.. Participo con 13.500 toneladas equivalentes al 36.6% de la producción nacional. Puede expandirse a mercados internacionales por su desarrollo tecnológico y experiencia.

La posibilidad de expansión de la industria colombiana en un futuro inmediato se está efectuando con materia prima importada.

El grupo de empresas medianas como Girones, Colombina, Tolimax, Italo, etc. procesan alrededor de 4.000 toneladas de cacao, equivalentes al 10 %.

Las pequeñas industrias tienen su capacidad de expansión limitada por las características tecnológicas, falta de capital de inversión, poca experiencia en mercado externo, red de distribución precaria.

#### Productos elaborados

CNCH: Dentro de su línea de productos, se destacan chocolate de mesa con y sin azúcar, golosinas de chocolate, bombonería, coberturas de chocolate. Tiene capacidad para ofrecer nacional o internacionalmente productos semielaborados, como manteca, licor y torta de cacao. Exporta dulces de chocolate y productos semielaborados en bajos volúmenes. Su mayor mercado es nacional.

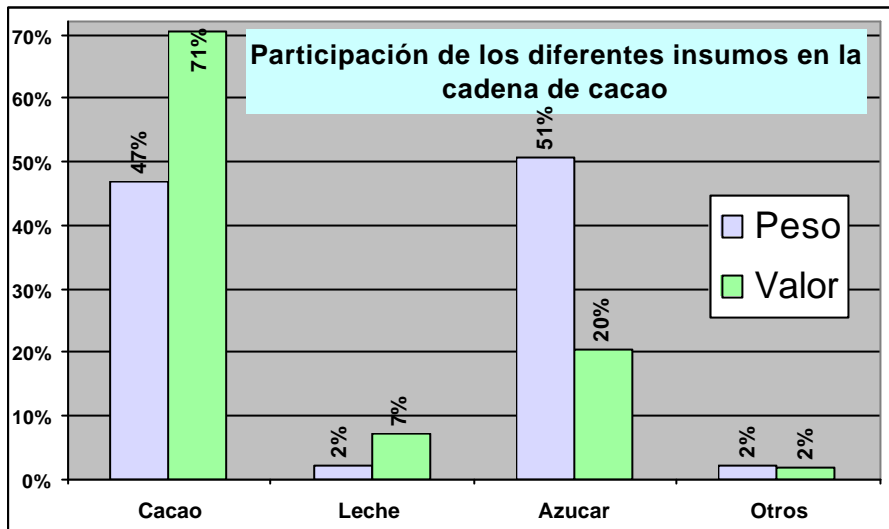
Luker: Dentro de su línea de productos, se destacan chocolate de mesa con y sin azúcar y productos semielaborados.

Empresas tipo medio: golosinas, chocolate de mesa con azúcar y sin azúcar.

Pequeñas industrias: chocolate de mesa.

*Suministro de otras materias primas que afectan la cadena.*

En una primera aproximación la industria del cacao utilizó, en 1998, 77.682 toneladas de materias primas entre cacao, leche, azúcar, aceites y otros. El insumo principal es el Cacao con un peso en volumen del 46.7%, le sigue el azúcar con el 49.17%, la leche con el 2% y otros con el 2.2%.



## 12. Consumo

En el periodo 1991-1995 la producción nacional promedio fue de 49.843 toneladas, con un máximo de 54.004 en 1993 y el consumo promedio anual fue de 40.196 toneladas, generando exportaciones de cacao en grano, procesados y aumento de inventarios. A partir de 1996 la producción nacional cae drásticamente a un mínimo de 34.864 toneladas en 1998, el consumo cae a un promedio de 39.440 (1996-2000), generando un déficit que se suplió por una disminución de inventarios e importaciones

El consumo aparente (producción nacional más importaciones menos exportaciones) se estima en 42.000 a 45.000 toneladas, sin embargo la producción solo alcanza las 37.000 toneladas.

Al ser Colombia un consumidor estable de productos del cacao y poseedor de una importante industria de chocolate, la producción de grano ha resultado insuficiente en los últimos 5 años, lo que significa que el mercado interno absorbe la producción nacional y otra cantidad importada de países vecinos como el Ecuador y Venezuela.

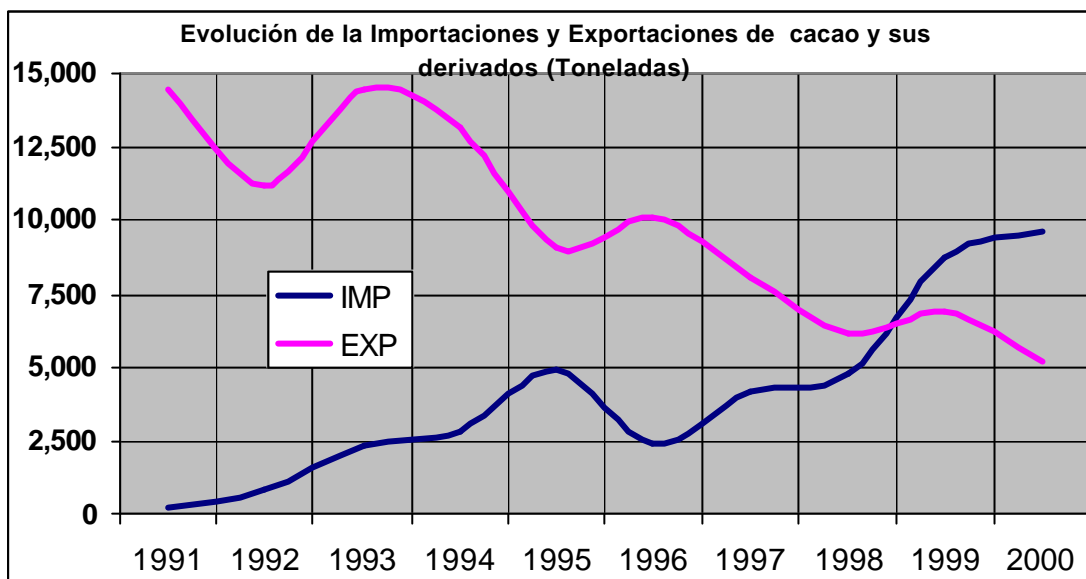
### *Consumo per capita*

El consumo mundial percapita es de 450 gramos /año, pero en países desarrollados es de 2.3 kg año. En Colombia ha sido variable ya que durante el periodo 1990-1996 se mantuvo en 1.1 kg/año, pero entre 1997 y 1999, se ubicó en promedio en 0.9 kg/año, lo que representó una caída del 18%, ocasionado probablemente por la recesión.

### 13. Comercio exterior.

#### *Exportaciones e importaciones*

Las exportaciones colombianas se mantuvieron constantes hasta 1919. En 1920 el país se convirtió en importador para satisfacer la demanda interna y hasta mediados de los 80. En el periodo 1985-1988 Colombia incursionó en mercado exportador, al exportar 9.115 toneladas de cacao en grano. Entre 1989-1994, 6.419 toneladas, a partir de esa fecha las exportaciones caen a 300 toneladas en 1995, 1.000 en 1996, 1.129 en 1997, 787 en 1998, 262 en 1999 y 50 toneladas en 2000.



Las exportaciones de derivados del cacao (manteca de cacao, cacao en polvo, pasta de cacao y chocolate) aumentaron de 3.887 toneladas anuales en el periodo 1986-1990 a 7.794 entre 1990-1996 y 14.317 toneladas entre 1997-1999

La relación de exportaciones entre cacao en grano y derivados fue de 2 a 1 en el periodo 1986-1990 y de 0.6 a 1 en el periodo 1991-1996 y 0.14 a 1 entre 1997-1999, demostrando que las exportaciones de grano han perdido espacio y las exportaciones de semielaborado han ganado mercados

La participación de Colombia en el mercado internacional de derivados de cacao en 1999 fue incipiente: 180 de chocolate y demás preparados; 3.610 toneladas de Manteca de cacao; 1.093 toneladas de cacao en polvo; 20 toneladas de pasta-licor.

Los altos volúmenes exportados en el periodo 1985-1990 se dieron en una situación de precios internacionales altos: US\$1242 y 2255 por tonelada. En el periodo 1990-1993 hubo una caída de los precios entre US\$1.099 y 1.268, en el 2000 osciló entre 750 y 980.

En los últimos 15 años el promedio anual de las exportaciones de grano en Colombia han experimentado un progresivo y acentuado deterioro, frente a una producción interna estacionaria y con tendencia a la baja y un consumo igualmente estacionario.

#### *Balanza Comercial Relativa*

Es uno de los principales indicadores de competitividad y permite obtener un orden de magnitud del tamaño de déficit o superavit de la balanza comercial respecto al valor de la oferta total. Los valores del indicador varían entre 1 para países exportadores absolutos de productos y  $-1$  para importadores absolutos. La BCR se define como las exportaciones menos las importaciones sobre la producción más las importaciones.

Para el caso del cacao en la última década ha pasado de un índice cercano a 1 en 1991 a  $-0.05$ , lo que significa una pérdida neta de competitividad. El caso del azúcar, materia prima fundamental para la cadena, comenzó con un índice similar al del cacao y a pesar de haber caído a 0.6 en 1995 en la actualidad de mantiene en 0.9

El comportamiento decreciente de la producción nacional, frente a un consumo relativamente estable en los últimos 5 años, indujo a la industria nacional fijar precios internos de compra superiores al mercado internacional, con el objetivo de garantizar el suministro de su materia prima y no desestimar la producción de cacao en el país.

## OPORTUNIDADES

En un mundo globalizado los conceptos de competitividad sobrepasan los límites de la teoría clásica de las ventajas comparativas. La especialización no es solo un resultado de los costos relativos de los bienes porque en la medida en que las cadenas de valor se expanden, los factores asociados a las preferencias del consumidor son cada vez más importantes. En la medida en que se genere valor agregado a través de toda la cadena se podrá compensar las dificultades de sostener o ampliar un mercado con base en costos. Colombia tiene oportunidades para incursionar en los mercados externos, ya que ha adquirido conocimiento y desarrollado tecnología de producción agroindustrial, competitiva.

### 1. Áreas agroecológicas

Teniendo en cuenta las zonas en donde se cultiva cacao, se pueden establecer algunas características de los suelos en donde se explota con mayor intensidad, denominadas, por el Instituto Geográfico Agustín Codazzi (1988), "áreas agroecológicas" ubicadas en los diferentes pisos térmicos.

#### Piso Térmico Cálido Húmedo

Está localizado en altitudes menores a 1.000 m.s.n.m., temperaturas superiores a 24°C y precipitaciones mayores de 2.000 mm anuales. Dentro de estas características están localizadas las siguientes áreas agroecológicas:

Área agroecológica Ku : Ocupa 2'431.235 ha del territorio nacional. Son tierras de cordilleras, serranías, piedemonte, de relieve quebrado a fuertemente escarpado y pendiente de 25 a 50%. Los principales subórdenes de suelos son: Tropepts, Orthents derivados de material heterogéneo de baja evolución, suelos superficiales bien drenados, de fertilidad baja y susceptible a erosión. Su vocación está orientada a Bosque Protector Productor y pueden ser explotados cacao, plátano y ganadería extensiva.

Área Agroecológica Kv : ocupa 5'265.110 ha. Suelos de cordillera con relieve generalmente escarpado y pendiente mayor del 50%. En esta unidad se encuentran suelos de los subórdenes Tropepts, Orthents y Udolls derivados de material heterogéneo, con evolución de baja a moderada, bien drenados y generalmente superficiales, pedregosos y rocosos, susceptibles a procesos de erosión, con fertilidad de baja a moderada. Por sus características fisiográficas y químicas, los suelos de esta área tienen aptitud para Bosque Protector, con prácticas de conservación de suelos pueden establecerse cultivos como caña, cacao y frutales.

#### Piso Térmico Medio Húmedo y Perhúmedo

Este piso está enmarcado entre altitudes de 1.000 a 2.000 m.s.n.m., precipitaciones superiores a 1.000 mm anuales y temperaturas comprendidas entre 18 y 24°C.

Área Agroecológica Mg : ocupa 5'798.875 ha, de las cuales el 50% se ubica hacia los 24°C, con precipitaciones alrededor de 2.500 mm anuales. El relieve de esta área agroecológica es escarpado y con pendientes mayores del 50%. Entre los subórdenes más importantes se encuentran: Orthents, Tropepts y Andepts que son constituidos por depósitos de cenizas volcánicas o materiales heterogéneos, son muy poco evolucionados y por lo general superficiales, bien drenados, fertilidad de baja a moderada, localmente pedregosos o rocosos, son aptos para cultivos permanentes o semipermanentes como café con sombrero, plátano y cacao.

Las áreas agroecológicas aptas para cultivo en Colombia cubren **13.494.300 has, sin embargo se debe tener en cuenta la** disponibilidad de infraestructura de transporte, centros de consumo y distancia de la industria procesadora.

Igualmente existe un listado de clones que se recomiendan para cada una de las zonas agroecológicas así:  
Bosque Húmedo Tropical: TSH 565, ICS 1, IMC 95, CCN 51,  
Valles Interandinos Secos: TSH 565, ICS 1, IMC 67, TSA644, EET 96, EET 400, CCN 51  
Zona andina Cafetera: TSH 565, ICS 1, ICS 60, ICS 95, IMC 67, TSA 644, CCN 51, ICS 40  
Montaña Santanderiana: TSH 565, ICS 1, ICS 60, ICS 95, IMC 67, CCN 51, EET 8, CAP 34, UF 613, ICS 40.

Como patrones recomienda IMC 67, PA 46, PA 121 y PA 150

## 2. Generación de empleo.

El cacao como cultivo permanente presenta ventajas socioeconómicas que lo hacen competitivo. Su cultivo representa la posibilidad de generar empleo; cerca del 60% de los costos de producción corresponden a mano de obra. Las actuales áreas sembradas al ser tecnificadas o renovadas incrementan la utilización de jornales, en las labores adicionales que se deben realizar. Con dos hectáreas tecnificadas se crea un puesto de trabajo rural permanente. Con los costos e ingresos actuales el sistema cacao no es sostenible económicamente. En la medida que tengamos productividad, eficiencia y calidad y adicionalmente se mejoren los precios, la empresa cacaotera se hará más rentable

El cacao se puede convertir en una fuente de ingresos que genere rentabilidad al sector agrícola Colombiano, si se explota bajo los nuevos parámetros tecnológicos de sistemas agroforestales con materiales de siembra proveniente de clones seleccionados, de alto rendimiento (mayores de 1.200kg/ha), mayores densidades y de óptima calidad de aroma y tamaño.

Se adapta a las condiciones del productor que requiere una economía diversificada. La producción permanente a través del año, le genera al productor un flujo dinámico de ingresos, que se puede prolongar por más de 25 años dadas sus características de cultivo permanente, vinculando así la familia campesina al campo. Mediante la expansión de la oferta se pueden vincular a esta actividad productiva, agricultores dedicados a cultivos ilícitos.

Desde el punto de vista ecológico, es un cultivo que requiere para su desarrollo sombreado, lo que conlleva a la utilización de especies intercaladas como los maderables, que se convierten en una fuente de ingresos a largo plazo y que ambientalmente significan un sistema heterogéneo, con las características de un bosque productivo agroforestal que protege y preserva el ambiente.

## 3. Comercialización y Mercadeo

Como materia prima para la producción de chocolate, el cacao debe jugar un papel importante en el abastecimiento del mercado interno. A nivel internacional, la industria cacaotera en Colombia tiene un amplio potencial de crecimiento y puede competir con precios y calidad.

De acuerdo con las perspectivas de consumo de materia prima por parte de las industrias y la dinámica observada en los mercados internacionales con clara tendencia al incremento del comercio de cacao, se prevé que el país puede mejorar su producción y aumentar su participación en el comercio exterior, mediante estrategias de desarrollo que privilegien aumentos de la productividad, **que permitan la reducción de costos como es el caso de las compras conjuntas de materia prima por parte de la industria, y que busquen el** mejoramiento de la calidad, el incentivo a las siembras y la renovación de cultivos.

Existe una coyuntura favorable para promover la expansión de la producción y las exportaciones colombianas de cacao y sus derivados. El inicio de un periodo de déficit estructural de la producción mundial del grano propiciará precios atractivos en los mercados internacionales durante varios años. Se presenta una declinación de la producción en Brasil y Malasia, y por consiguiente de las exportaciones latinoamericanas quedan-



do un vacío en la oferta mundial especialmente los destinados a los mercados de América; se dispone de nichos de mercado interesantes para los cacaos finos y en el futuro para los cacaos orgánicos.

Facilidad de transporte. La relación costo de transporte versus el valor del producto es muy bajo lo que justifica realizar largos viajes especialmente a lomo de animal y adicionalmente es un producto que no se degrada o daña en el transporte, por lo que puede ser apto su explotación en zonas con escasa infraestructura vial

#### 4. Desarrollo institucional de la investigación y transferencia.

La investigación en Colombia es responsabilidad de CORPOICA y la Federación Nacional de Cacaoteros. Algunas universidades y la industria de chocolates realizan algunos proyectos de investigación.

CORPOICA tiene en el centro de investigación La Suiza en Rionegro- Santander, una colección de materiales de cacao. Trabaja en cinco líneas básicas: mejoramiento genético, manejo agronómico, poscosecha, problemas fitosanitarios y transferencia de tecnología.

FEDECACAO cuenta con 7 granjas en las cuales se tienen banco de germoplasma, producción y distribución de semillas híbridas y material para reproducción vegetativa, capacitación, investigación. Trabaja en 4 proyectos: selección conservación y evaluación de materiales de alto rendimiento; estudio y evaluación de sistemas de producción; prácticas de manejo de cultivo de cacao; estudio socioeconómico de la actividad cacaotera

La Granja Luker trabaja investigación en convenio con CORPOICA

La transferencia de tecnología la realizan las UMATAS y Fedecacao. Este tiene 20 unidades técnicas conformadas por cerca de 120 funcionarios entre agrónomos y técnicos agrícolas.

En la granja Luker las compañías realizan capacitaciones a técnicos y agricultores.

El ICA desarrolla proyectos de prevención y control de enfermedades en convenios con FEDECACAO.

Hay carencia de recursos para investigación en función de la cantidad de problemas y su profundidad que afectan el tema cacaotero

#### 5. Rentabilidad.

Los costos estimados en promedio para el país son de \$1.064.500 ( valores de 1.997) teniendo en cuenta costos fijos y variables.<sup>5</sup> La producción esperada con este nivel de manejo es de 1.300 kg/año, que a precios de 1997 valen \$1.924.000 lo que significa una rentabilidad de 20% (319.500 ha/año).

Admitiendo que la tierra es propia, que el agricultor usa sus recursos propios y que realiza personalmente la administración la diferencia es de 754.000 pesos.

El mayor costo se relaciona con la mano de obra y en la mayoría de casos corresponde a mano de obra familiar la cual puede ascender en promedio a 24 jornales por hectárea y el promedio de mano de obra contratada es de 16 jornales.

El total de jornales promedio para un cultivo en plena producción son 40 jornales por ha de los cuales el 60% es participación familiar. Hay mucha dispersión en los datos Valle 86 jornales; Caldas con 10. El número de jornales generados al año es de 3.295.692 lo que representa 12.251 empleos permanentes.

---

<sup>5</sup> *Rubros directos*: control de malezas plagas y enfermedades, podas, resiembra, regulación sombrero, correctivos y fertilizantes, cosecha, beneficio, drenaje, herramientas, acarreo y transporte, empaques, mantenimiento infraestructura, análisis de suelos. *Rubros indirectos*: costos tierra, capital de trabajo, administración.

El valor de la tierra de cacao esta acorde con las condiciones requeridas para la producción comercial del producto.

## 6. Precios internacionales

Con base en el precio actual en términos reales los precios de 1950 eran cinco veces superiores. Los precios corrientes disminuyeron a una tasa de anual del 6% en el periodo 1980-94, en tanto que los precios constantes descendieron 9.9%.

Los precios de los productos derivados muestran disminuciones importantes pero menos que del cacao en grano. El chocolate bajó a una tasa del 2% anual entre 1980-1994; la manteca al 8% anual.

Los precios internacionales del cacao fino o de aroma han fluctuado con los precios del cacao en grano corriente, ya que recibe primas o sobreprecios del 200 al 300% por encima del precio de este ultimo.

El precio del cacao se muestra inestable al comparar el periodo 1950-95 (56%). Sin embargo la tendencia entre 1980-94 tiende a estabilizarlo (19%). Son menos inestables los precios de los productos derivados en relación con el cacao en grano.<sup>6</sup>

De acuerdo con las estadísticas de ICCO el precio promedio fue de US \$1.565/ tonelada para 1.998 y de US\$ 1.024/ton en 1999. En diciembre del 99 alcanzó un precio por debajo del promedio del año (US\$ 813). Finalmente esta mismo organismo mundial prevee una recuperación de los precios a niveles de más de 1.300 - 1500 US\$ SDR por tonelada en los años 2003 – 2005



## 7. Estacionalidad de la producción.

<sup>6</sup> Índices de inestabilidad: chocolate, 10.9%; manteca, 13.3%; pasta de cacao, 15%; cacao en polvo, 18.9%.

Existe la posibilidad de mantener una oferta permanente de producto por la distribución de la producción a través del año y la posibilidad de almacenamiento.

#### 8. Financiamiento

Con los diferentes instrumentos que ha dispuesto el Gobierno Nacional, se pueden acceder a tasas preferenciales de crédito, Incentivo para nuevas siembras de hasta el 40% de los costos de instalación, respaldo de los créditos mediante el Fondo Agropecuario de Garantías, etc. Igualmente con recursos del Ministerio de Agricultura, se han venido instalando lotes Clonales en los principales municipios cacaoteros para el suministro de material para nuevas siembras.

#### 9. Otros apoyos institucionales

Adicionalmente el Cultivo del Cacao tiene multiples ventajas en los aspectos de paquetes tecnológicos desarrollados por CORPOICA; FEDECACAO y la Industria, cuenta con el Fondo Nacional del Cacao que brinda asistencia técnica, asesoría, suministro de semilla y material vegetativo clonado, etc.

Las Compañías igualmente ofrecen Asistencia Técnica, la compra total de la cosecha y suministra semillas. Finalmente algunos municipios y departamentos han iniciado programas de renovación, rehabilitación y siembra de nuevas areas de cacao, con financiación, Asistencia técnica y construcción de viveros comunitarios.

## VISION DE FUTURO

En el año 2015 la actividad cacaotera se desarrollará en un ambiente social y macroeconómico favorable y en una economía globalizada.

Se incrementará la capacidad de producción y comercialización de cacao en el país, con destino a la industria nacional y de manera subsidiaria en el mediano y largo plazo al mercado internacional, desarrollando una cacaocultura moderna, competitiva y sostenible, que propenda por mejorar la calidad, la productividad y la rentabilidad de toda la cadena.

En 15 años se tendrán 130.000 ha de cacao modernizadas y en el 2020 una producción de 156.000 toneladas, de las cuales el 50% se destinará a la exportación y mínimo con un 10% de producción de cacao orgánico.

La producción de cacao se realizará en zonas agroecológicas aptas, utilizando material genético de alto rendimiento y tolerante a las principales enfermedades.

Se fomentará la producción cacaotera como una actividad económica viable capaz de producir ingresos suficientes a la familia campesina para mejorar su calidad de vida.

Modernizar el cultivo de cacao para que sea competitivo a nivel nacional e internacional.

Los agricultores mejoraran su calidad de vida, estarán organizados para la producción, comercialización y administración de las fincas cacaoteras

Los precios del grano dependerán de la calidad y a su vez del comportamiento de los precios internacionales.

La industria del cacao contará con productos de alta calidad, diversificados y competitivos en los mercados internacionales

El mercado interno, se buscará agregar valor en los procesos de comercialización y se buscará el aumento del consumo per cápita.

Se continuará con la diversificación de los productos derivados del cacao que brinden a la cadena, rentabilidad y competitividad

Se tendrá una conciencia exportadora y penetraremos con éxito en los mercados internacionales tanto en grano y especialmente en productos semielaborados y finales, seremos reconocidos por la calidad y por tener una producción de cacao orgánico

Se contará con una adecuada coordinación de los diferentes eslabones de la cadena, tanto a nivel nacional como regional, y así lograr la concertación de políticas para el subsector con un desarrollo armónico.

Los productores deberán mejorar la organización empresarial de sus explotaciones, bien sea de manera individual o colectiva, en todo caso mejorarán el desempeño administrativo de tal manera que les permita un mejor uso de sus propios recursos y un acceso efectivo a las fuentes de financiación y demás instrumentos de política dispuestos por el estado para apoyar la modernización del subsector

**MATRIZ DE COMPROMISOS DEL ACUERDO SECTORIAL DE COMPETITIVIDAD DE LA CADENA DEL CACAO Y SU AGROINDUSTRIA**

<b>¿QUÉ?</b>	<b>¿CÓMO?</b>	<b>¿QUIÉN?</b>
<b>ESTRATEGIA</b>	<b>LINEA DE ACCION</b>	<b>RESPONSABLE</b>
<b><u>POLITICAS SECTORIALES</u></b>	Certificación de Viveros	ICA
	Adecuación del Fondo de Estabilización de Precios del Cacao.	La Cadena debe hacer la propuesta a Minagricultura
	Estudiar el impacto a la cadena de los acuerdos multilaterales y bilaterales vigentes y considerar la renegociación de algunas preferencias arancelarias otorgadas por Colombia a países terceros que genera una disparidad en el tratamiento arancelario	Industria, Mincomex, Minagricultura, ANDI
	Estudiar el diferimiento Arancelario de Bienes de Capital no producidos en la región andina con el fin de propiciar la reconversión industrial en el corto plazo	La cadena formula la propuesta a Minagricultura y Mincomex. ANDI
	<b>Financiación:</b> Garantizar los recursos necesarios y agilidad de los intermediarios financieros.	Entidades Financieras. FINAGRO
	Estudiar nuevas formas de financiación	BNA, DNP
	Fortalecer los niveles regionales de concertación.	Ministerio de Agricultura, la Cadena
<b><u>ACOMPANIAMIENTO AL PRODUCTOR</u></b>	Incentivos ICR-FAG. Divulgar la existencia de sus bondades. Garantizar su aplicación por parte de las entidades financieras.	FEDECACAO, Entidades Financieras Entidades de Asistencia Técnica.
	Promover la creación y organización de productores	DRI, FEDECACAO, Compañías, SENA
	Formulación, financiamiento y ejecución de proyectos productivos regionales.	Industria, DRI, FEDECACAO, SENA, Banco Agrario, FINAGRO
	Capacitación y Transferencia de conocimientos a técnicos con efecto multiplicador.	SENA, UMATAS, FEDECACAO, CORPOICA, Compañías
	Suministro de materiales genéticos mediante el establecimiento de lotes clonales y viveros comunales.	CORPOICA, COMPAÑIAS, FEDECACAO, Municipios
	Apoyo a empresas procesadoras de cacao para las labores de investigación, comercialización y promoción de productos.	Ministerio de Agricultura, FONDO DRI, SENA, Mindesarrollo, Proexport, Banco Agrario, FINAGRO
	Campañas sanitarias.	ICA, FEDECACAO
	Capacitación en Calidad y fermentación del cacao	Compañías, FEDECACAO
	Promoción de valor agregado, generación de núcleos de producción de semiprocesados en cacao en zonas de producción.	ANDI Mindesarrollo COMPAÑIAS

¿QUÉ?	¿CÓMO?	¿QUIÉN?
<b>ESTRATEGIA</b>	<b>LINEA DE ACCION</b>	<b>RESPONSABLE</b>
<u>INVESTIGACIÓN</u>	Pruebas adaptativas regionales de materiales y métodos de propagación	CORPOICA, FEDECACAO, ICA, PRONATTA, Universidades, COMPAÑIAS, COLCIENCIAS
	Desarrollo y adaptación de nuevas tecnologías industriales y calidades de productos.	MINDESARROLLO, Minagricultura, Industria, ANDI
<u>MERCADEO Y COMERCIALIZACIÓN</u>	Campañas institucionales para estimular el consumo	Fondo del Cacao, COMPAÑIAS
	Mejoramiento de la calidad y capacitación a los productores, previo a la implementación de un nuevo sistema de precios	Compañías, SENA, FEDECACAO, UMATA's
	Implementación de certificación de Sello de Calidad y cacao ecológico	Compañías, Andi, CCI, Sena, Mindesarrollo, Otras certificadoras
	Estudios de inteligencia de Mercado para Cacao Orgánico – Subproductos, Golosinas	CCI, CIAO, Proexport, Industria
	Enlazar la cadena de cacao con cadenas afines.	Otras Cadenas, ANDI, Minagricultura, Industria
	Desarrollar proyectos de cacao orgánico.	DRI, FEDECACAO, CORPOICA, COMPAÑIAS
	Determinación de mecanismos para equiparar precios internos a niveles internacionales y estructurales, la diferencia de precios se pagará por calidad	COMPAÑIAS Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural FEDECACAO
	Establecer Alianzas que garanticen la financiación de proyectos productivos	Fedecacao, Productores, Industria, Minagricultura, banco Agrario
	Promoción de exportaciones	Proexport
	Incentivar y coordinar la compra conjunta de la cosecha de cacao en todas las regiones cacaoteras del país, con el fin de defender la estabilidad del subsector, procurar su desarrollo integral y el incremento de la productividad de la cadena de cacao.	Productores, Industria, Exportadores, Banco Agrario.

## EJECUCION Y SEGUIMIENTO AL ACUERDO.

Para desarrollar el presente acuerdo de conformará el Consejo Nacional Cacaotero integrado por:

- Dos representantes de las Industrias
- Un representante del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural
- Un representante del Ministerio de Comercio Exterior
- Un representante del Ministerio de Desarrollo Económico
- Un representante del Gremio Productor "FEDECACAO"
- Un representante de CORPOICA
- Un representante de los pequeños procesadores de cacao.
- Un representante de la ANDI

El Consejo Tendrá un Secretario Técnico

## BIBLIOGRAFIA

ANIF. Estudio Mercados Industriales. Fabricación de cacao, chocolate y artículos de confitería. 2000

CORPOICA. Estado actual de la investigación en el cultivo de cacao desarrollada por CORPOICA. Bucaramanga. Noviembre de 1.999

CORPOICA. Tecnología para el mejoramiento del Sistema de Producción de Cacao. 2000

ED&F. Cocoa Market Report No. 368. Marzo 2001

FEDECACAO. Estudio de la situación interna y perspectivas del sector cacaotero en Colombia y plan de fomento 1999-2013. Santafé de Bogotá. Octubre de 1.998

FINAGRO. Portafolio de Servicio. Enero 2001

CEGA. Elementos para la construcción de una visión de la Agricultura y el sector Rural en Colombia en 2020. Agosto 2000

ICCO. Boletín. Vol. XXVII. No 1. 2000/2001

MINISTERIO DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL. Situación actual y tendencias del mercado internacional del cacao y perspectivas de la producción y de las exportaciones colombianas. Bogotá. Julio de 1997.

MINISTERIO DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL. Anuario estadístico 1999

MINISTERIO DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL. Ayuda de memorias. Comité de estructuración del Acuerdo de Competitividad de la Cadena de Cacao. 2000

