



Colombia
PUEDE

Paz y unidad a través del desarrollo productivo y el comercio.

DESCRIPCIÓN DE LA CADENA DE VALOR DE CACAO EN EL MUNICIPIO DE TUMACO.

Diciembre de 2020

Financiado por:



Centro de
Comercio
Internacional



El futuro
es de todos

Gobierno
de Colombia

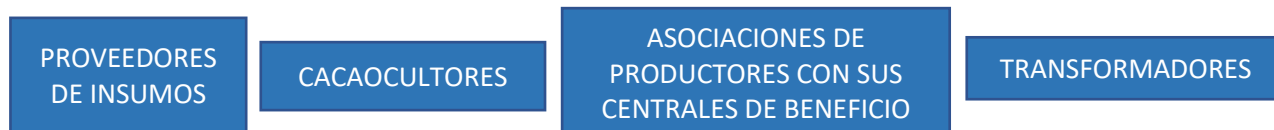
Contenido

1. EL CACAO	2
1.1. VARIEDADES DE CACAO PREDOMINANTES EN TUMACO	2
1.1.1. FORASTERO	2
1.1.2. CRIOLLO	2
1.1.3. TRINITARIO	3
2. EL CACAO EN EL MUNDO	3
2.1. PRODUCCIÓN MUNDIAL	3
2.1.1. PRODUCCIÓN POR CONTINENTE	3
2.1.2. PRODUCCIÓN POR PAÍSES	3
2.2. PRECIOS	4
2.3. MÁRGENES PARA LOS ACTORES DE LA CADENA	5
2.4. MOLIENDA DE CACAO POR CONTINENTE	5
2.5. SEGMENTOS DEL MERCADO DEL CACAO EN EL MUNDO	5
2.6. CACAO FINO Y DE AROMA EN EL MUNDO	6
3. EL CACAO EN COLOMBIA	7
3.1. PRODUCCIÓN NACIONAL	8
3.2. PRODUCCIÓN DE CACAO POR DEPARTAMENTO	8
3.3. ÁREA SEMBRADA	9
3.4. COMPORTAMIENTO DE LOS PRECIOS DEL CACAO	10
3.5. EXPORTACIONES	10
4. EL CACAO EN TUMACO	11
4.1. ANTECEDENTES HISTÓRICOS	11
4.2. PRODUCCIÓN	12
4.3. LA ESTRATEGIA DE COMERCIALIZACIÓN ASOCIATIVA	13
6.2.1 CACAO CORRIENTE	14
6.2.2 CACAO FINO Y DE AROMA	14

DESCRIPCIÓN DE LA CADENA DE VALOR DE CACAO EN EL MUNICIPIO DE TUMACO.

La cadena de valor para la comercialización del cacao fino y de aroma especial en Tumaco se puede caracterizar como integrada, ya que el cacao sirve de insumo para la producción y comercialización de productos de chocolatería fina. Se conforma de la siguiente manera:

Cadena de valor del cacao fino y de aroma en Tumaco



Analizar la producción agrícola bajo esta óptica, permite identificar cuáles son las características que cada actividad en la cadena productiva debe reunir para la participación en el mercado y la satisfacción de un determinado cliente. Es así como la cadena se convierte en un engranaje productivo para los mercados diferenciales; el desarrollo de estas actividades permite la diferenciación del producto, generando valores agregados y diferenciales.

1. El Cacao

1.1. Variedades de cacao predominantes en Tumaco

1.1.1. Forastero.

Cacao originario de alta Amazonía, las mazorcas en estado inmaduro son de color verde y pasan a ser de color amarillo cuando están maduras. Los granos de cacao son morados. En la actualidad, esta variedad es la más sembrada en el mundo, siendo las mazorcas de forma amelonada, las más abundantes. Con un adecuado manejo y en ausencia de enfermedades fungosas, su desempeño productivo es superior a las variedades de tipo criollo. Se cultiva ampliamente en África Occidental, Brasil, Costa Rica y México.

1.1.2. Criollo.

Esta variedad de cacao, originaria de América del Sur, se extendió hasta Centro América. Se caracteriza por tener mazorcas rugosas con una forma alargada, las cuales presentan coloraciones verdes y rojizas en estado inmaduro, amarillas y anaranjadas cuando han madurado. Las almendras pueden ser de color blanco y de gran tamaño.

1.1.3. Trinitario.

Es el resultado de un cruzamiento entre cacaos de tipo Criollo y Forastero. Tienen una diversidad de formas y colores en sus mazorcas, hallándose verdes y rojas antes de madurar, y anaranjadas y amarillas cuando alcanzan la madurez. El color de los granos es morado y en términos generales, este tipo de cacao es considerado como un cacao fino, ya que presenta buenas características organolépticas. El cultivo comercial de este cacao se inició en Trinidad y se extendió a Venezuela, para posteriormente ser introducido en el Ecuador, Camerún, Samoa, Sri Lanka, Java y Papúa Nueva Guinea. El cacao denominado CCN51 de Ecuador se le clasifica dentro de este grupo

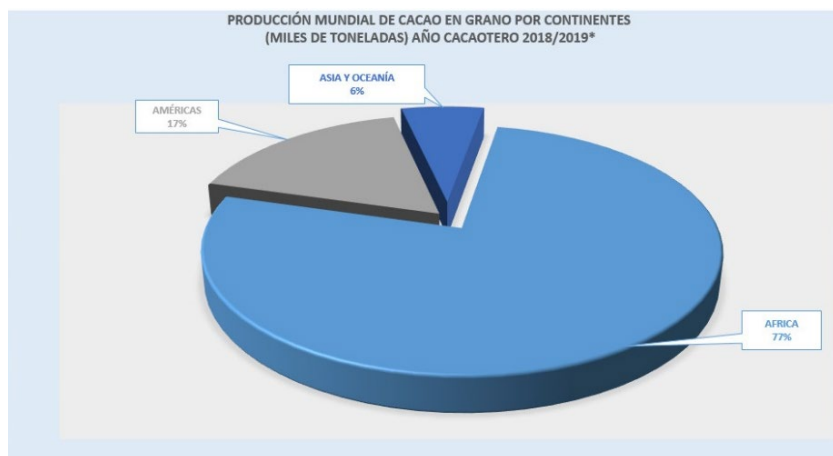
2. El cacao en el mundo

2.1. Producción mundial

2.1.1. Producción por continente.

El cacao originario de la región amazónica noroccidental, en la actualidad además se cultiva en una estrecha franja tropical alrededor de todo el mundo principalmente en América, África y Asia. La producción de cacao por continente como se presenta en la siguiente gráfica. Se muestra a África con el mayor porcentaje de producción con un 77 % de la producción, seguido de América con el 17 % y Asia y Oceanía con el 6 %.

Producción mundial de cacao en grano por continente

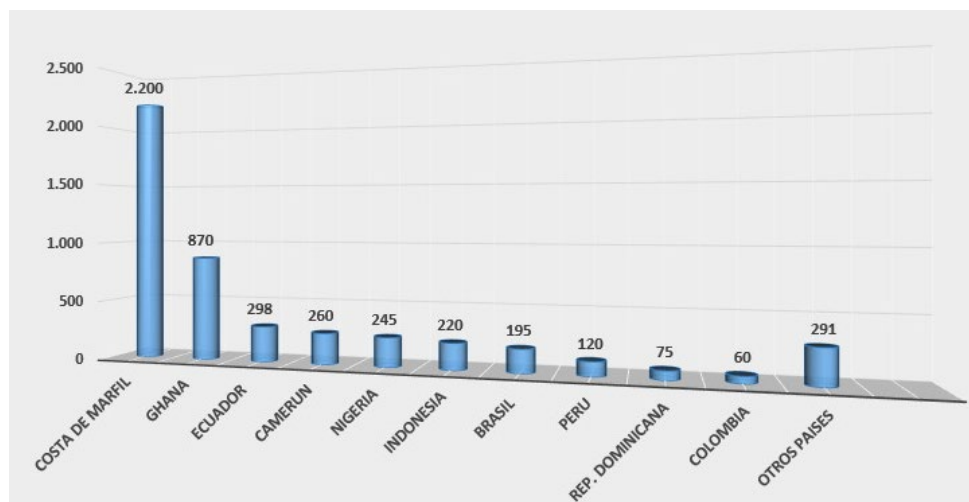


Fuente: International Cocoa Organization. QBCS, Vol. XLV No.2 Cocoa Year 2018/2019, Fedecacao

2.1.2. Producción por países.

A nivel de países, para el periodo 2018 - 2019 los diez países mayores productores de cacao son los siguientes, Costa de Marfil, Ghana, Ecuador, Camerún, Nigeria, Indonesia, Brasil, Perú, República Dominicana y Colombia, que representan el 90 % de la producción mundial.

Los mayores productores de cacao en el mundo. 2018 - 2019

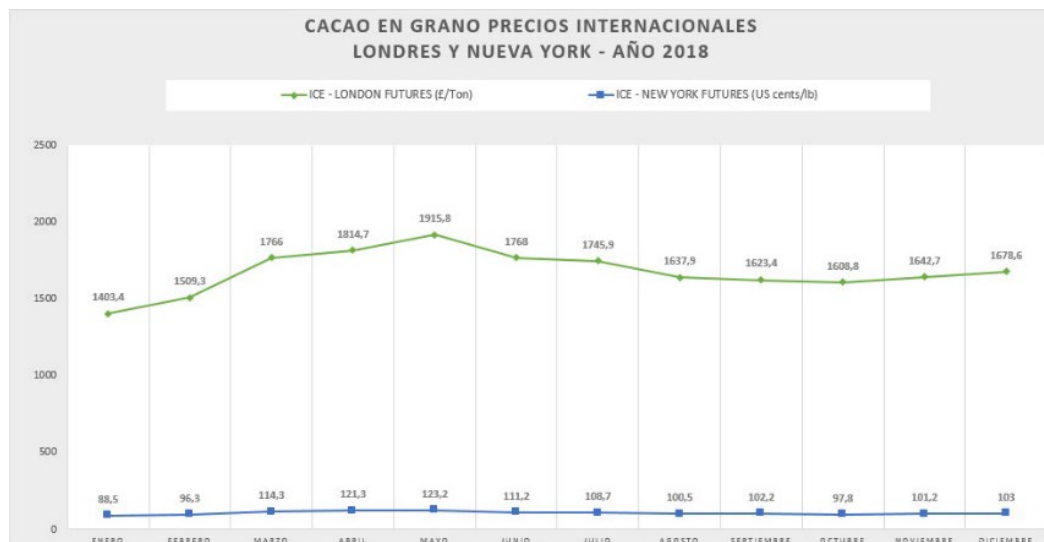


Fuente: International Cocoa Organization. QBCS, Vol. XLV No.2 Cocoa Year 2018/2019, Fedecacao

2.2. Precios

Los comportamientos de los precios del cacao a nivel internacional se cotizan en las bolsas de valores de Nueva York y de Londres, se deben tener en cuenta estas bolsas para el proceso de comercialización ya que de acuerdo a la zona de ubicación del aliado comercial se tomaría alguna de las dos bolsas como referencia y el comportamiento de los precios en cada bolsa tiene su diferencia como se muestra en la siguiente gráfica.

Precios internacionales del cacao



Fuente: International Cocoa Organization. QBCS, Vol. XLV No.2 Cocoa Year 2018/2019, Fedecacao

2.3. Márgenes para los actores de la cadena

Los márgenes de ingresos para los diferentes actores de la cadena de cacao son muy desiguales, el 70 % del precio final de los productos es percibido por los grandes comercializadores y transformadores y solo el 5 % del precio es percibido por los productores lo cual muchas veces no compensa con los costos de comercialización. Los productores se enfrentan a un mercado muy concentrado con pocos compradores que son los que venden el cacao directamente a la industria, se puede catalogar el mercado del cacao como un mercado tipo oligopsonio, puesto que hay pocos compradores y muchos productores con productos similares.

2.4. Molienda de cacao por continente.

A continuación se presenta las principales moliendas de cacao por continente, en Europa la molienda la lideran los países bajos seguido de Alemania; se puede evidenciar en los demás continentes que los países productores también están incrementando en la molienda y exportando productos derivados del cacao además del grano; en América está la excepción de Estados Unidos, la molienda la lidera Brasil.

Principales moliendas de cacao

	2017/18		Estimates 2018/19		Forecasts 2019/20	
Europe	1710	37.2%	1726	35.9%	1700	35.0%
Germany	448		445		435	
Netherlands	585		600		595	
Others	677		681		670	
Africa	963	21.0%	1020	21.2%	1054	21.7%
Côte d'Ivoire	559		605		615	
Ghana	310		320		333	
Others	94		95		106	
America	872	19.0%	901	18.7%	870	17.9%
Brazil	230		235		222	
United States	385		400		400	
Others	257		266		248	
Asia & Oceania	1050	22.9%	1158	24.1%	1237	25.5%
Indonesia	483		487		512	
Malaysia	236		327		360	
Others	331		344		365	
World total	4596	100.0%	4805	100.0%	4861	100.0%
Origin grindings	2139		2306		2372	

International Cocoa Organization. QBCS XLVI.No 1. Año cacaotero 2019/20

2.5. Segmentos del mercado del cacao en el mundo.

Además de los cacaos finos y de aroma en el mundo, se conocen otros tipos de cacao que son los “cacaos especiales” o de “propiedades especiales”, propiedades organolépticas típicas del cacao fino o de aroma. Los cacaos especiales además de poseer propiedades las certificaciones obtenidas por sus productores.

La categorización de los cacaos especiales en el mundo se presenta a continuación, tomada de Ríos 2017:

- **Cacao Premium de Origen (CPO):** Corresponde a cosechas que se originan de una región, hacienda o finca y poseen características especiales, debido a que crecen en lugares específicos y son manejados, cosechados y beneficiados (poscosecha) de acuerdo a estándares que son conocidos por sus compradores. El cacao Premium o de Origen mantiene la pureza varietal y no se mezcla con otros tipos de cacao, por lo que la trazabilidad es fundamental para asegurar su procedencia.
- **Cacao con Denominación de Origen:** Proviene de una región geográfica que produce una determinada calidad de cacao que es reconocida por el mercado o la industria, debido a sus características organolépticas. Ejemplo: el cacao de Vices, en la provincia de los Ríos, Ecuador.
- **Cacao de Origen Geográfico:** Corresponde a la producción de cacao en una región geográfica en donde los productores se han articulado y organizado para el acopio y comercialización de cacao de calidad, aprovechando las características que este desarrolla en su localidad. Ejemplo: el cacao de Tumaco, producido por la Asociación Corpoteva.
- **Cacao de Hacienda o finca:** Producido en una plantación o finca, proviene de un solo cultivo, tiene un beneficio uniforme y centralizado, y por lo tanto, ofrece un producto uniforme, sobresaliente en calidad y consistente en el tiempo. Ejemplo: Cacao producido en la hacienda La Chola, (Ecuador).
- **Cacaos exóticos:** Cultivados en zonas determinadas, bajo condiciones excepcionales, poseen características sensoriales y organolépticas que permiten obtener productos finales con una calidad excepcional. Ejemplo: Cacao silvestre de Bolivia.

2.6. Cacao fino y de Aroma en el mundo.

El cacao fino y de aroma es un grupo reducido del mercado internacional del cacao ya que abarca entre un 5 % y el 8 % del total del cacao comercializado, según la Organización Internacional del Cacao (ICCO); el cacao fino y de aroma es demandado sobre todo por chocolateros de Europa y EE UU, quienes buscan cacaos exclusivos (en cuanto al origen y la calidad), con historia (que hable del productor y cómo se produce) y consistencia (que garantice la calidad, sabor y volumen). No existe una definición única de ‘cacao fino y de aroma’. No es posible garantizar el mismo sabor año a año debido a la variabilidad del clima. “Tenemos que hacernos la idea de que tenemos una base de sabor, pero que puede haber variaciones”.

Además se debe tener en cuenta que para definir la calidad del cacao fino y de aroma se usan una variedad de criterios, pero sobre todo lo que diferencia al cacao fino y de aroma del cacao corriente son las cualidades aromáticas entre las que se destacan las notas a frutos, flores, hierbas, caramelo, nuez y madera.

De acuerdo con lo que manifiesta Ríos 2017, la medición de algunos criterios de clasificación de los cacaos finos y de aroma es subjetiva y no establece de manera objetiva que el cacao en cuestión tenga las características de cacao fino o de aroma, ya que muchos de los criterios son el resultado de un adecuado manejo de cosecha y poscosecha. Dentro de esta categoría podemos encontrar:

- **Complejos Nacionales:** Son el resultado de una mezcla de variedades que se realizó en la mitad del siglo XIX, como un mecanismo para transferir características de resistencia a enfermedades de otras variedades. Para el caso de Ecuador, los cruzamientos del entonces cacao nacional con cacaos forasteros, trinitarios, criollos y genotipos del alto y bajo Amazonas y del Orinoco, dio paso al origen del actual Complejo de Cacao Nacional, que conserva el sabor floral de las plantaciones originales.
- **Selecciones regionales:** En esta categoría se incluyen plantaciones de cacao cultivadas con materiales sobresalientes, que han sido seleccionados en una determinada región por sus características de producción, resistencia a enfermedades y propiedades organolépticas. Para el caso de Colombia, un ejemplo es la colección de árboles élites que tiene FEDECACAO.
- **Cacaos varietales:** Son el resultado de procesos de selección y cruces controlados, con la finalidad de obtener plantas superiores que poseen características organolépticas destacadas, además de una buena productividad y resistencia a plagas y enfermedades.
- **Cacao de Producción Sostenible (CPS):** En esta categoría se incluyen los cacaos que se destacan por generar claros beneficios socioambientales y productivos.
- **Cacaos certificados:** El segmento de los cacaos certificados ha experimentado un incremento significativo en los últimos años. Este proceso se ha dado principalmente a través de cuatro iniciativas de comercialización de cacaos certificados: orgánico, comercio justo, 'Rainforest Alliance' y 'Utz.
- **Cacaos con relevancia étnica:** En esta clasificación se incluyen a los cacaos que son cultivados por grupos étnicos claramente definidos y que desarrollan sus actividades en terrenos comunitarios; generalmente, los métodos de manejo aplicados en estas plantaciones están ligados a técnicas de manejo ancestral o tradicional. Por lo tanto, el cacao producido por estos grupos tiene determinados atributos que lo diferencian de otros tipos de cacaos.

3. El cacao en Colombia

Colombia tiene condiciones agroecológicas óptimas y excelentes materiales genéticos para la producción de cacao, ofreciendo atractivas condiciones de sabor y aroma para el mercado

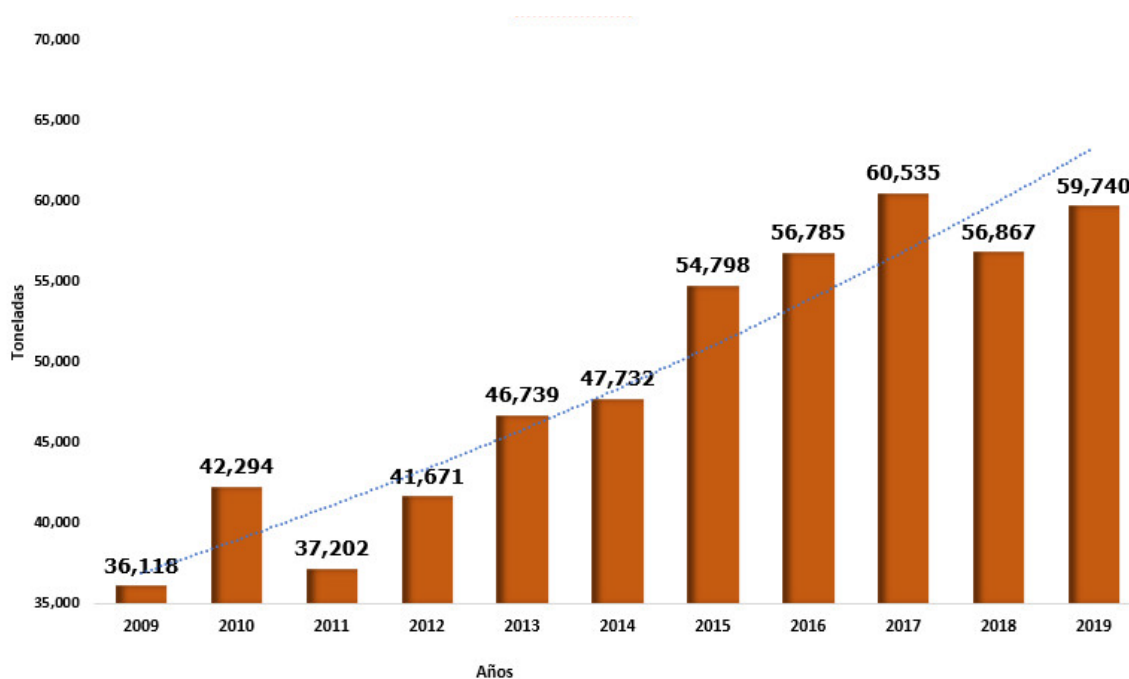
internacional. La Organización Internacional de Cacao (ICCO), clasificó el 95 % del cacao colombiano de exportación como cacao fino y de aroma, atributo otorgado solo al 5 % de los granos exportados a nivel mundial.

Es de destacar que Colombia difiere de los demás países productores de cacao en varios aspectos, cuenta con dos grandes industrias cacaoteras que compran el 80 % del cacao producido en el país, en otros países las compañías multinacionales son las que hacen la compra y comercialización del grano; sumado a lo anterior, el grado de desarrollo en infraestructura de Colombia y la presencia de los dos grandes comercializadores, hacen la diferencia frente a otros países productores de cacao, los llamados intermediarios comerciales o pequeños comercializadores de cacao al interior de Colombia, tienen algún tipo de relación con alguna de las dos comercializadoras Nacionales.

3.1. Producción nacional.

Durante los últimos diez años Colombia ha mostrado un importante crecimiento en materia de producción de cacao, pasando de 36.118 toneladas en 2009 a 59.740 en 2019; además de un aumento significativo en sus exportaciones y una notoria disminución en las importaciones del grano para consumo interno.

Producción promedio nacional de cacao 2009 – 2019 (Ton)



Fuente. Fedecacao. Departamento de Estadística.

3.2. Producción de cacao por departamento

Colombia cuenta con 175.000 hectáreas plantadas y de las cuales 140.000 se encuentran en producción en 422 municipios de 30 departamentos del país, han establecido el ranking de producción de cacao dejando en los cinco primeros lugares a los departamentos de Santander, Antioquia, Arauca, Huila y Tolima quienes suman el 72% de la producción nacional.

A continuación se presenta la producción de cacao por departamento.

Producción nacional de cacao por departamentos 2009 – 2019. (Toneladas).

DPTO/AÑO	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019
SANTANDER	17.272	19.411	16.165	16.225	19.517	19.085	22.424	22.117	23.042	23.574	25.158
ANTIOQUIA	2.030	3.254	2.537	3.377	3.478	3.553	4.391	5.285	5.407	4.905	5.259
ARAUCA	3.967	3.988	6.495	4.501	4.532	5.448	5.629	6.398	5.037	4.478	4.546
HUILA	3.009	4.237	2.172	3.708	3.166	3.301	3.787	4.159	4.822	4.466	4.051
TOLIMA	2.059	2.892	1.569	1.986	3.054	2.515	3.547	3.527	4.590	4.108	3.928
NARIÑO	1.795	1.152	2.289	2.882	2.711	2.763	2.876	2.059	2.871	3.376	3.285
CESAR	882	735	729	914	1.178	1.243	1.046	1.169	1.734	1.902	1.531
META	676	965	199	1.023	1.155	1.486	1.592	1.843	2.071	1.610	2.134
CUNDINAMARCA	551	957	630	944	1.477	1.573	1.604	2.141	2.115	1.504	2.211
NORTE DE SANTANDER	1.339	1.609	1.002	2.153	1.779	1.428	1.814	1.656	1.786	1.101	1.512
PUTUMAYO	10	126	437	330	503	590	868	1.004	1.188	998	869
CALDAS	491	497	166	287	561	421	452	820	1.016	967	1.065
BOYACA	219	201	563	446	810	683	1.030	1.021	974	867	1.191
CAUCA	263	331	287	373	310	414	450	583	595	732	454
BOLIVAR	314	213	197	307	420	349	448	373	409	724	463
VALLE DEL CAUCA	452	716	913	725	527	953	558	690	505	427	277
CORDOBA	81	216	221	249	358	437	485	659	457	401	710
QUINDIO	0	0	0	0	4	9	46	60	74	167	230
CHOCO	61	19	24	212	322	385	332	454	605	162	134
MAGDALENA	192	238	181	230	186	162	200	366	420	138	170
CAQUETA	139	123	145	149	149	207	113	106	177	114	350
GUAVIARE	0	0	14	58	0	83	146	155	287	64	83
CASANARE	56	4	12	82	151	247	253	56	264	44	53
RISARALDA	239	405	256	508	308	394	701	64	78	28	53
VICHADA	0	0	0	0	0	0	2	3	6	6	14
SUCRE	0	0	0	0	1	1	0	6	3	3	2
GUAINIA	12	5	0	0	77	0	1	0	0	1	0.2
GUAJIRA	8	0	0	1	5	2	2	7	1	0	4
AMAZONAS	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0.4
ATLANTICO	1	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0.5
TOTAL	36.118	42.294	37.202	41.670	46.739	47.732	54.798	56.785	60.535	56.867	59.740

Fuente. Fedecacao Departamento de Estadística.

3.3. Área sembrada

Si bien la producción de cacao en Colombia ha tenido un comportamiento creciente, las áreas establecidas también han presentado el mismo comportamiento, en los últimos diez años, pero al interior de la tabla, se ha producido algunos movimientos con respecto al *ranking* de áreas cultivadas, Santander sigue como el departamento con mayor área sembrada, seguido por Antioquia y Arauca; pero se puede evidenciar que departamentos como Huila y Nariño han perdido áreas establecidas en cacao como se muestra en la siguiente tabla.

Indicadores Producción departamental.

Departamento	Área (Ha)					Producción (Ton.)					Rendimiento (Ton/ha)				
	2015	2016	2017	2018	2019	2015	2016	2017	2018	2019	2015	2016	2017	2018	2019
Santander	51.500	52.200	53.523	56.500	57.954	22.424	22.117	23.042	23.574	25.135	0,45	0,49	0,49	0,46	0,46
Antioquia	13.450	14.600	14.721	14.800	15.181	4.391	5.285	5.407	4.905	5.230	0,42	0,44	0,45	0,44	0,44
Arauca	11.200	13.000	13.126	14.000	14.360	5.629	6.398	5.037	4.478	4.774	0,55	0,64	0,68	0,66	0,66
Huila	13.100	13.300	13.553	13.593	12.103	3.787	4.159	4.822	4.466	4.762	0,42	0,42	0,42	0,42	0,42
Tolima	10.700	11.600	12.000	12.153	11.591	3.547	3.527	4.590	4.108	4.380	0,42	0,42	0,42	0,42	0,42
Nariño	14.400	14.900	14.918	14.100	14.463	2.876	2.059	2.871	3.376	3.599	0,19	0,13	0,19	0,23	0,23
Cesar	4.500	4.700	4.859	4.850	4.975	1.046	1.169	1.734	1.902	2.028	0,42	0,42	0,42	0,42	0,42
Meta	6.100	6.400	6.562	6.700	6.872	1.592	1.843	2.071	1.610	1.717	0,37	0,32	0,32	0,3	0,3
Otros	40.056	41.916	42.901	42.000	43.079	9.506	10.227	10.906	8.448	9.007	0,37	0,39	0,38	0,38	0,38
Total	165.006	173.208	175.430	176.075	182.431	54.798	56.785	60.535	56.867	60.633	0,43	0,45	0,45	0,43	0,43

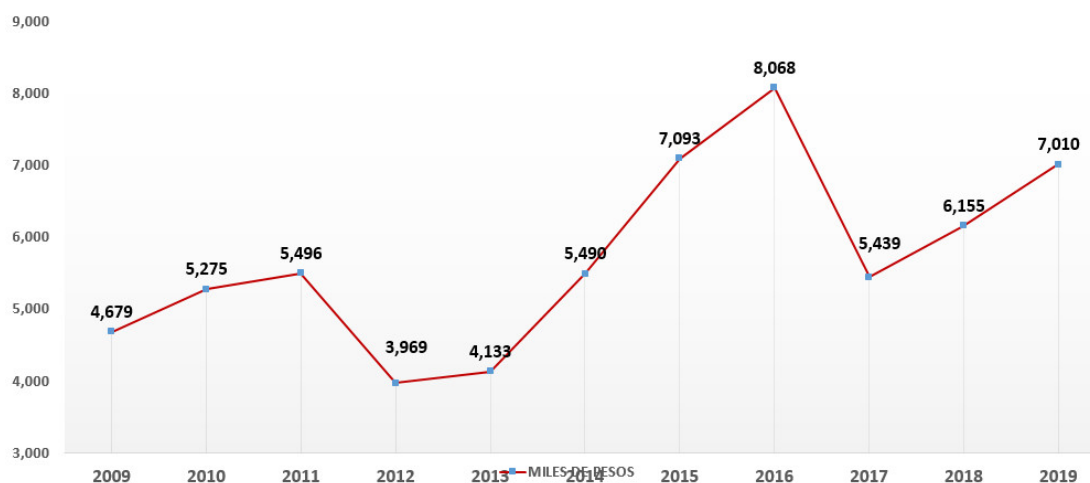
Fuente . Ministerio de Agricultura y Fedecacao.

3.4. Comportamiento de los precios del cacao

En los últimos diez años los comportamientos de los precios a nivel nacional han estado marcado con dos picos en los años 2011 y 2016, el primero se lo puede asociar con momentos de turbulencia presentado en los principales países exportadores, y el segundo, además de lo anterior también se relaciona con el escalamiento en el tema de reconocimiento de calidad.

A continuación, se presenta el comportamiento de los precios a nivel nacional.

Precio promedio Nacional de Cacao (2009 – 2019) COP por Kilo



Fuente. Fedecacao Departamento de Estadística.

3.5. Exportaciones

Han tenido un comportamiento muy fluctuante en los últimos años, a pesar de que se ha incrementado, no presenta una tendencia creciente definida y esto tiene incidencia en el comportamiento del mercado al interior del país, ya que han venido creciendo también los pequeños transformadores; a nivel mundial se conoce que los mercados de cacao fino y de aroma además de los especiales, se encuentran ubicados en países europeos y Estados Unidos.

Países de destino – exportaciones de cacao en grano.
Enero – Diciembre 2019

País destino	Toneladas	Participación
México	4.948	54
Malasia	1.850	20
Belgica	877	10
Estados Unidos	464	5
Argentina	275	3
Holanda	257	3
Indonesia	250	3
Otros	194	2
Total exportaciones	9.116	100

Como se evidencia en la anterior tabla, los principales destinos del cacao exportado por Colombia en el último año no fueron los países procesadores y consumidores de cacao fino y de aroma y los cacaos especiales, lo cual refleja la afirmación de Ríos 2017.

Más del 75 % del cacao que Colombia exporta, se comercializa como cacao convencional, con precios FOB/TM promedio menores a los de bolsa, lo cual se ve reflejado en la anterior tabla; solo el 18 % del cacao exportado fue con destinos reconocidos como mercados de los cacaos finos y de aroma y los cacaos especiales.

4. El cacao en Tumaco

4.1. Antecedentes históricos.

El cacao de Tumaco ha sido un cultivo dirigido a la generación de ingresos de las familias que se dedican a este cultivo, gran parte de los cultivos establecidos son cultivos tradicionales, los cuales se caracterizan por baja densidad de árboles por hectárea, diversidad productiva de las unidades productivas, las cuales pueden contar hasta con 25 tipos de cultivos, el material vegetal predominante son los cacaos regionales e híbridos, aunque desde la década del 2000, se ha venido introduciendo los clones universales (se introdujeron inicialmente 7 clones) con los cuales se ha aumentado la densidad de árboles por hectáreas, pero este tipo de clones se han adaptado mejor a algunas zonas productivas del municipio de Tumaco, la variedad que mejor se ha adaptado a las zonas productivas de los clones introducidos es la variedad ICS 95. Los demás clones se han comportado mejor en las zonas secas que se ubican en la zona de incidencia del eje vial Tumaco – Pasto.

Las demás zonas como son la zona de ensenada, la zona de intermediación y la zona de Bajo Mira, al contar con una humedad es mayor y donde las condiciones de suelo son más de guandal, se tiene mucha problemática de humedad, y una predominancia de los cacaos regionales.

De acuerdo a lo manifestado por algunos productores consultados mayores 70 años, el cacao en Tumaco siempre ha sido un producto sustituto de otras economías hasta hoy, inicia sustituyendo al caucho, la tagua, el arroz, el café y ahora los de uso ilícito. Se establece en la medida que se creaban condiciones para el establecimiento de los cultivos, inicialmente debido al aprovechamiento de la madera, seguido de cultivos que se utilizaban para lo que se denominaba “domar el terreno” con la siembra inicialmente del arroz para el aprovechamiento de las condiciones del suelo, el cual su producción era destinada principalmente a la seguridad alimentaria con excedentes para el mercado o el intercambio; en la medida que el caucho y la tagua descendieron en su importancia comercial, favorecieron el crecimiento en importancia del cacao.

La decadencia tenida por el cacao en la década de los 40, a partir de la cual se consideró extinto el cacao criollo, como lo manifiesta Chavarriaga Misas (1941). Se inicia la búsqueda de las variedades que puedan considerarse “ideales” para el fortalecimiento de la cacaocultura en Tumaco, por lo que en la década del 50, se introduce el cacao pajarito, se recupera el hartón y se inicia un intercambio de semilla no registrada con el Ecuador, partiendo que el movimiento de las personas no tiene una frontera, se introdujeron en algunos momentos cacao desde el Ecuador y dos décadas más tardes se afianza la cacaocultura con la presencia de la Federación Nacional de Cacaoteros (FEDECACAO), con los cacaos híbridos, lo cual tuvo como resultado una década dorada para el cacao en Tumaco, y posterior a esta se genera una decadencia en los 90, lo que genera la “necesidad” de introducir los clones universales.

Es de destacar también que la cacaocultura en Tumaco ha estado marcada por una baja investigación, las instituciones con el rol misional de investigación generan estos procesos en las últimas 3 décadas mientras que en otras zonas productoras de cacao llevan más de treinta años desarrollando investigación y donde tienen como resultados ya varios clones regionales.

4.2. Producción

Ha estado marcada por la incidencia de los cacaos regionales mayoritariamente, siempre se ha generado una especie de estigma frente a la productividad, basado en el rendimiento productivo por hectárea, si se tiene en cuenta que la densidad de árboles por hectárea es baja; sin embargo, los rendimientos por árbol están cerca del promedio nacional. Esto debe ser un enfoque que incentive las políticas y estrategias productivas para incentivar la medición de la productividad por árbol.

Teniendo en cuenta el reporte de productividad de cacao a nivel nacional, el departamento de Nariño ha venido perdiendo área sembrada en los últimos 10 años y esto se ha visto reflejado en producción, pasando de un cuarto lugar en producción nacional en el 2009 al sexto lugar, siendo superado por departamento como Antioquia y Tolima; estas pérdidas de área han estado siendo influenciada en partes por el comportamiento del precio y en partes por la incidencia de los cultivos de uso ilícitos; como se muestra en la tabla indicadores de producción departamental.

➤ Acciones generadas para mejorar la productividad

En la última década se ha venido haciendo acciones para mejorar la productividad del cacao, se ha contado con el apoyo del banco Agrario para aumentar las áreas sembradas, situación que en varias ocasiones se ha visto opacada por el incumplimiento de los productores a sus obligaciones

financieras. De igual manera se ha contado con el apoyo de la cooperación internacional quienes han venido apostándole a la recuperación de las áreas establecidas a través de proyectos de rehabilitación que se han ejecutado generalmente a través de las organizaciones de productores y las organizaciones de apoyo e instituciones gubernamentales, quienes han ejecutado las iniciativas aun sin una política sectorial clara.

➤ Los arreglos Agroforestales de cacao.

El 90 % de las plantaciones de cacao se encuentran asociadas a otros cultivos y se puede caracterizar como en un sistema multiestrato, donde se encuentra un primer estrato que son los forestales en donde se encuentran especies nativas como el cedro (*Cedrela Odorata*), punta de lanza (*Vismia guianensis*), entre otros; en el segundo estrato están los frutales como el zapote (*Manilkara zapota*), caimito (*Pouteria caimito*), guabo (*Inga edulis*) y algunos cítricos, sigue el estrato que está conformado por los mismos árboles de cacao y finalmente se encuentra las especies de porte bajo, las cuales están por debajo de los árboles de cacao. Este tipo de arreglos corresponde a cultivos tradicionales que se orientan también a fortalecer la seguridad y soberanía alimentaria.

Hoy en día algunas organizaciones promueven la diversificación de cultivos, a partir de disminuir la densidad de árboles por hectárea, lo cual permite a la organización, diversificar su portafolio de productos, toda vez que la organización debe convertirse en el articulador y conector a mercados.

Cacao regional renovado



4.3. La estrategia de comercialización asociativa

En Tumaco la comercialización de cacao en la última década se ha realizado a través de las organizaciones de productores, de las cuales se encuentran dos comercializadoras del cacao en el

municipio que acopian el 80 % del cacao producido, enfocándose en el de tipo corriente para mercado nacional.

Como producto se tiene claramente identificadas dos líneas de cacao que atienden a las dos calidades que se manejan en el mercado, el cacao convencional o cacao corriente, y el cacao fino y de aroma especial, el cual es una línea que en los últimos años ha ganado espacio en el cacao de Tumaco.

6.2.1 Cacao corriente

El cacao corriente, en su mayoría, proviene de árboles de la variedad forastero; el cacao corriente es una calidad de cacao que lidera la comercialización en el municipio, el 90 % del cacao que se comercializa pertenece a esta calidad. Sin embargo, es importante destacar que existen claras excepciones a esta definición ya que en el Ecuador el cacao nacional, que en su mayoría es de tipo Forastero, es considerado como un cacao fino y, por otro lado, el cacao de Camerún, producido con cacao Trinitario, es clasificado, como cacao corriente. Ríos, F. et. Al 2017.

De acuerdo a la Norma Técnica Colombiana la cual fija la calidad del cacao en el cumplimiento de los criterios como se describen en la siguiente tabla, en donde se puede identificar que la calidad 1 corresponde al criterio de la calidad Premium, la calidad 2 corresponde a la calidad corriente. Estas dos son las calidades mayormente comercializadas a nivel nacional y en Tumaco, ya que a la tercera calidad es a la que comúnmente se le denomina pasilla.

Requisitos de calidad de cacao en cumplimiento de la NTC 1252.

REQUISITOS	Calidad 1	Calidad 2	Calidad 3
Contenido de humedad en % (m/m), máx.	7	7	7
Contenido de impurezas o materias extrañas en % (m/m), máx.	0	3%	5%
Grano mohoso interno, número de granos/100 granos, máx.	2	2	3
Grano dañado por insectos y/o germinados, número de granos/100 granos, máx.	1	2	2
Contenido de pasilla, número de granos/100 granos, máx.	1	2	0
Masa (peso), en g/100 granos, mín.	120	105-119	40
Granos bien fermentados, número de granos/100 granos, mín.	>75	65	60

Como se puede observar en la anterior tabla, la diferencia entre la calidad corriente y la calidad Premium está dada en el tamaño del grano, más que en el porcentaje de fermentación que realmente genera una diferencia marcada en los precursores de sabores entre el cacao fino y de aroma y el cacao corriente.

6.2.2 Cacao fino y de aroma

Los cacaos finos y de aroma especial se fortalecieron con el establecimiento de la estrategia de comercialización asociativa y se ha visto potenciada a partir del reconocimiento que se recibió en el salón del chocolate de París en el International Cocoa Award, donde la Alianza Exportadora (compuesta en el pasado por Cortepaz, Corpoteva y el Consejo Comunitario Bajo Mira y Frontera)

con el apoyo de la fundación Swisscontact, envió una muestra para participar en la modalidad comercial.

Dicha muestra estaba compuesta de la siguiente manera, el 75 % de la muestra la aportó la organización Corpoteva, el consejo comunitario Bajo Mira y Frontera aportó el 2.5 % de la muestra y la organización Cortepaz aportó el 22.5 % de la muestra; con este trabajo y la participación que algunos aliados comerciales han venido realizando en las preliminares y en las finales del International Chocolate Award, han ayudado mucho en el posicionamiento del cacao de Tumaco a nivel internacional.

La estrategia de comercialización asociativa de cacao en Tumaco inició desde el 2010, cuando se consolidó el acuerdo de competitividad de la cadena de cacao, en donde la recuperación de los cacaos regionales y el mejoramiento de la calidad del grano se convirtieron en la ruta para el desarrollo de la cacaocultura. En este año se inició a consolidar la red de centrales de beneficio como la principal herramienta para la estrategia de mejoramiento de la calidad del grano, la cual inició con 24 centros como se muestra en la siguiente tabla.

Red de centrales de beneficio

FINANCIADOR	CENTROS DE BENEFICIO
Ministerio de Agricultura (MADR) Alianza productiva	14
Gobernación de Nariño	6
UNODC	4
TOTAL	24

Para el 2015 se contaba con una red de centrales conformada por 30 centros de beneficios de cacao; para su funcionamiento estos se concibieron como una herramienta que deberían administrar las organizaciones de productores para garantizar su sostenibilidad.

En sus inicios no se concibió el cambio del modelo de negocio de las organizaciones administradoras de los centros de beneficios y esto conllevó a que la mayoría de estos fracasaran en la sostenibilidad y, en consecuencia, actualmente funcionan menos de la mitad.

De acuerdo al desarrollo de la estrategia de comercialización asociativa de cacao, se ha logrado mejorar los términos de la negociación fijando como valor agregado al grano los atributos de los perfiles sensoriales. Por tal razón, y para garantizar los requerimientos que debe cumplir el grano de cacao fino y de aroma, se ha realizado una adaptación de la NTC 1252 en algunos ítems que de acuerdo con la experiencia que se ha venido teniendo en el proceso de producción y poscosecha para la comercialización de este tipo de cacaos, son fácilmente alcanzables.