



Gobierno de
Colombia



Estructuración de la cadena del cacao sostenible en el departamento de Caquetá

Estudio de caso

The page features decorative geometric shapes in the top right and bottom left corners. These shapes are composed of overlapping triangles and polygons in shades of orange, yellow, and red. The background is a light, textured blue-grey color.

Este estudio de caso recoge la experiencia desarrollada por el proyecto Territorios Caqueteños Sostenibles para la Paz del Fondo Europeo para la Paz, ejecutado por el Instituto Marquês de Valle Flôr, en asociación con la Red Adelco.

Tabla de contenido

1. Una región atravesada por importantes mutaciones territoriales: contexto y ubicación geográfica.....	6
2. Potencialidades genéticas, ambientales y sociales: propósitos y propuesta de valor.....	7
3. Construcción progresiva de capacidades locales individuales y colectivas: la estrategia de acompañamiento para la estructuración de una cadena de cacao sostenible.....	8
3.1 Enfoques de trabajo transversales a todas las fases de desarrollo de la experiencia.....	9
3.2 Fase 1. Conformación/formación del equipo técnico y diagnóstico inicial.....	9
Un equipo de trabajo integrado por técnicos locales jóvenes formados a partir de la acción y de apoyos externos.....	10
Una línea de base para identificar potencialidades (sociales, ambientales y genéticas) y empezar a reflexionar sobre capacidades organizativas, rutas de acopio y comercialización.....	12
3.3 Fase 2. Capacitación y definición de un modelo de asistencia técnica.....	13
3.4 Fase 3. Centros de acopio, certificación y agregación de valor.....	15
La trazabilidad de los procesos, un elemento esencial para asegurar la calidad.....	15
Rutas y centros de acopio: tiempos de recorrido, condiciones de fermentación y secado.....	18
Relaciones con socios comerciales y organizaciones cacaoteras aliadas: dos recursos valiosos para la certificación.....	23
Producción de chocolates: el fortalecimiento de CHOCOAMAZONIC.....	25
3.5 Fase 4. Una estrategia de comercialización que integró el acceso a mercados internacionales con una oferta para el sector “bean to bar” en el mercado nacional.....	27
“Las cuentas claras y el chocolate espeso”: un acuerdo de cooperación comercial en favor de la transparencia y de una plusvalía orientada hacia las familias socias.....	27
Valorizar la producción local de calidad para el mercado nacional.....	28
COMCAP, la primera organización del departamento de Caquetá que logra realizar una exportación de cacao.....	29
Capital de trabajo: un recurrente cuello de botella de las organizaciones.....	29
4. Mejores ingresos para las familias campesinas, capacidades colectivas y una identidad territorial en torno a la cadena del cacao en transición: logros y resultados de la experiencia..	30
4.1 Mejores ingresos y condiciones de seguridad alimentaria familiar.....	30
4.2 Organizaciones de productores fortalecidas y reconocidas.....	31
4.3 Elementos para una identidad territorial alrededor del cacao reconfigurada.....	32
5. Coherencia estratégica e implantación local: factores de éxito.....	32
5.1 Factores internos.....	32
5.2 Factores externos.....	33
6. Valores añadidos	33
7. Retos y desafíos	35

Índice de cuadros

Cuadro 1. Temáticas de las ECA, lugares donde se desarrollaron y participantes.....	14
Cuadro 2. Informaciones relevantes en las fichas de seguimiento de los baches en los centros de acopio.....	17
Cuadro 3. Localización de los centros de acopio, productores y capacidad de procesamiento.....	19
Cuadro 4. Formaciones en chocolatería impartidas a CHOCOAMAZONIC.....	26

Índice de figuras

Figura 1. Una zona de confluencia de recursos socioculturales y ambientales, andinos y amazónicos.....	6
Figura 2. Elementos centrales del modelo de cacaocultura andino-amazónico y principales aportes al territorio.....	7
Figura 3. Línea de tiempo para la estructuración de la cadena de cacao sostenible.....	8
Figura 4. La construcción de una visión común respecto a la cadena del cacao en la zona de intervención.....	9
Figura 5. La conformación del equipo a partir de la reflexión interna y de apoyos externos.....	11
Figura 6. Acciones que contribuyeron al fortalecimiento de capacidades del equipo técnico y de los productores.....	15
Figura 7. La trazabilidad desde las fincas hasta los centros de acopio.....	16
Figura 8. Sistema de secado adaptado a condiciones ambientales locales.....	21
Figura 9. Rutas y centros de acopio: tiempos de recorrido y condiciones de fermentación y secado.....	22
Figura 10. Organizaciones de productores, actores comerciales y empresas de certificación: primeras 24 fincas certificadas.....	24
Figura 11. Funcionamiento de la planta de producción de chocolates de CHOCOAMAZONIC..	26
Figura 12. La producción de cacao bajo sistemas agroforestales, mayores ingresos y mayor eficiencia en el uso del suelo (el caso de un productor de la zona de cordillera en El Doncello).	31
Figura 13. Certificación orgánica, exportaciones de cacao orgánico y empresas chocolateras locales.....	32
Figura 14. Aportes externos y reflexión interna (investigación acción) como recursos movilizados para la formación del equipo y de los productores.....	34

Siglas y abreviaturas

ACAMAFRUT: Asociación Departamental de Cultivadores de Cacao, Maderables y Frutales de la Zona Norte del Departamento de Caquetá

ACPAP: Asociación de Cacaoteros y Productores Agropecuarios del Paujil

ASOPEP: Asociación de Productores Ecológicos de Planadas

ASPROCASARO: Asociación de Productores de Cacao de Santa Rosa

CHOCOAMAZONIC: Corporación de Productoras y Transformadoras de Cacao Amazónico del Municipio de El Doncello (Caquetá)

COMCAP: Comité de Cacaoteros de los Municipios del Paujil y El Doncello

COOMPROCAR: Cooperativa Multiactiva de Producción y Comercialización Agropecuaria de Arauquita

COP: Pesos colombianos

COPROPENEYA: Comité de Productores de Cacao en Sistemas Agroforestales de la Unión Peneya

DIAN: Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales

ECA: Escuela de Campo

ETCR: Espacios Territoriales de Capacitación y Reincorporación

FARC: Fuerzas Armadas Revolucionarias de Colombia

FEDECACAO: Federación Nacional de Cacaoteros

IAN: Ingreso Agropecuario Neto

ICA: Instituto Colombiano Agropecuario

ICBF: Instituto Colombiano de Bienestar Familiar

IMVF: Instituto Marquês de Valle Flor

INVIMA: Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos

JAC: Juntas de Acción Comunal

MADR: Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural

MINCIT: Ministerio de Comercio Industria y Turismo

ONG: Organización no gubernamental

PB: Producción Bruta

PNIS: Programa Nacional Integral de Sustitución de Cultivos Ilícitos

PNN: Parques Naturales Nacionales

Red Adelco: Red Nacional de Agencias de Desarrollo Local de Colombia

RNI: Red Nacional de Información (de la Unidad de Búsqueda de Personas dadas por Desaparecidas)

SAF: Sistemas agroforestales

SDAMA: Secretaría de Desarrollo Agropecuario y de Medio Ambiente del Guaviare

SIG: Sistemas de Información Geográfica

SSP: Sistemas silvopastoriles

TCSP: Proyecto Territorios Caqueteños Sostenibles para la Paz

UE: Unión Europea

UNIAMAZONIA: Universidad de la Amazonía

VAN: Valor Agregado Neto

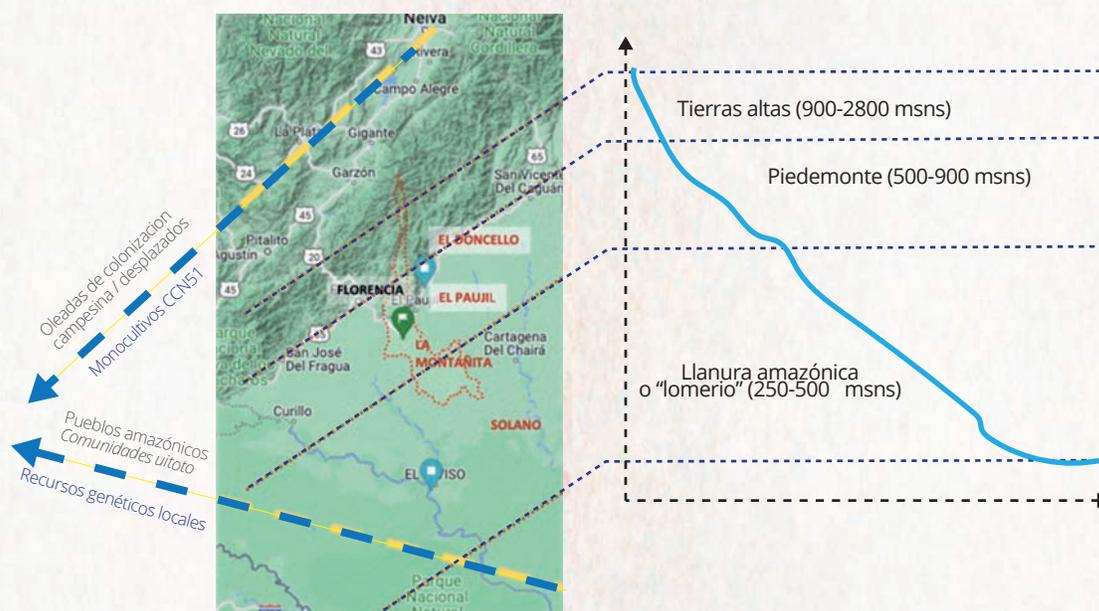
VUCE: Ventanilla Única de Comercio Exterior

1. Una región atravesada por importantes mutaciones territoriales: contexto y ubicación geográfica

La iniciativa dirigida a la estructuración de una cadena de cacao orgánica y sostenible en el departamento de Caquetá es resultado de una reflexión que involucró diferentes actores: (i) instituciones públicas relacionadas con la implementación del Acuerdo de Paz; (ii) entidades gubernamentales y autoridades locales; (iii) representantes de comunidades rurales (Juntas de Acción Comunal y organizaciones de productores); y (iv) organismos de cooperación presentes en la región.

La zona de intervención, que comprende los municipios de El Doncello, El Paujil, La Montañita y Solano, tiene un valor estratégico ambiental, social y productivo, por varias razones. Se trata de municipios situados en la zona de transición entre las tierras altas andinas y la llanura amazónica, lo que confiere características agroecológicas y alimentarias excepcionales (ver figura 1).

Figura 1. Una zona de confluencia de recursos socioculturales y ambientales, andinos y amazónicos



Fuente: Elaboración propia a partir de documentación disponible sobre el desarrollo de la iniciativa

La mayor parte de estos municipios están localizados en la vertiente oriental de la cordillera oriental e incluyen una importante diversidad de zonas agroecológicas: las tierras altas, con predominancia de agricultura diversificada; el piedemonte con predios dedicados a la agricultura y la ganadería principalmente de tamaño medio; y, la llanura amazónica de topografía ondulada, denominada zona de "lomerío", con relevancia de la ganadería extensiva y grandes fincas. En la llanura amazónica se encuentran algunos asentamientos importantes de comunidades indígenas, como es el caso del resguardo de Huitorá, de la etnia *uitoto*, en jurisdicción del municipio de Solano.

Por la precariedad de las vías de acceso, la existencia de una importante masa boscosa y la disponibilidad de tierras baldías, el departamento del Caquetá fue desde la primera mitad del siglo XX, una zona de acogida de oleadas sucesivas de poblaciones campesinas desplazados de otras regiones del país. Estas características ambientales y geográficas favorecieron la presencia de grupos armados en resistencia y el desarrollo de actividades ilegales como las del narcotráfico y el trasiego de armas.

En este sentido, la zona es un lugar de encuentro de dinámicas sociales (oleadas sucesivas de población desplazada), culturales (pueblos indígenas y comunidades campesinas), productivas y ambientales. Como se verá más adelante, el cacao es un cultivo relacionado con muchas de las transformaciones de esta región.

En los últimos años el departamento del Caquetá ha registrado algunos de los índices de deforestación más elevados de todo el país. Por las condiciones de violencia, pobreza, ausencia del Estado e incidencia de cultivos ilícitos, la “Cuenca del Caguán y Piedemonte Caqueteño” fue definida como una de las 16 zonas priorizadas para la puesta en marcha de los Programas de Desarrollo con Enfoque Territorial (PDET), que incluye 16 municipios, entre ellos los cuatro municipios mencionados: El Doncello, El Paujil, La Montañita y Solano.

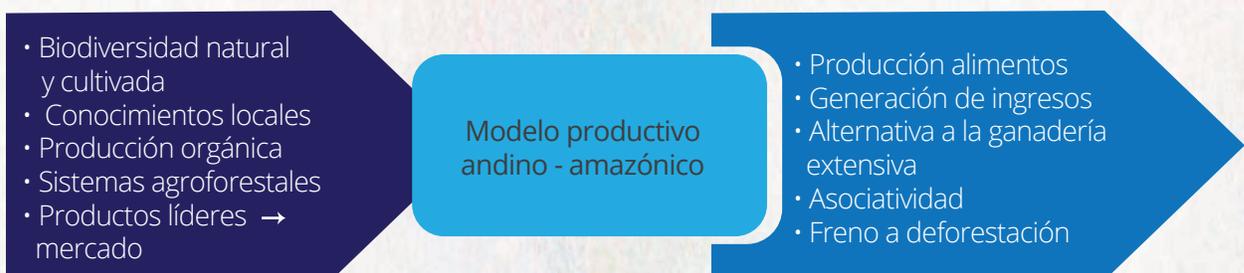
2. Potencialidades genéticas, ambientales y sociales: propósitos y propuesta de valor

La presencia del cultivo del cacao en la zona es resultado de dos factores. La región amazónica es una de las zonas originarias del cacao y donde se encuentran variedades con características sensoriales muy apetecidas por los mercados de cacao especiales. Adicionalmente, en los municipios donde se puso en marcha la experiencia, el cultivo del cacao ha formado parte desde la década de los años 90 de estrategias de promoción de desarrollo rural y de programas de erradicación de cultivos ilícitos. Muchos de los cultivos de cacao permanecieron en relativo abandono durante muchos años, pero al mismo tiempo, por las condiciones ambientales, han dado origen a materiales con gran potencial para el mercado de cacao especiales.

Desde la formulación de la iniciativa, la idea central estuvo orientada al desarrollo de una cadena de cacao fino y de aroma orgánico y sostenible. Esto quiere decir, una cadena basada en el reconocimiento del potencial genético de variedades locales de cacao con buenos atributos sensoriales, en la necesidad de una producción bajo sistemas agroforestales (en lugar del monocultivo), en la importancia de visibilizar los saberes y los conocimientos locales, en la importancia de consolidar las organizaciones locales de productores y productoras, y en el desarrollo de estrategias comerciales basadas en la valorización de los atributos ambientales, sociales y organolépticos.

Los sistemas agroforestales son concebidos como modelos productivos en donde una especie líder, como el cacao, está integrada a otras especies arbóreas, arbustivas y de menor porte que cumplen funciones ambientales (microclima, materia orgánica, fijación de nitrógeno), comerciales o alimentarias. En la figura 2 se presentan los principales elementos del modelo de cacaocultura andino amazónico promovido en el marco de esta iniciativa.

Figura 2. Elementos centrales del modelo de cacaocultura andino-amazónico y principales aportes al territorio



Fuente: Elaboración propia a partir de documentación disponible sobre el desarrollo de la iniciativa

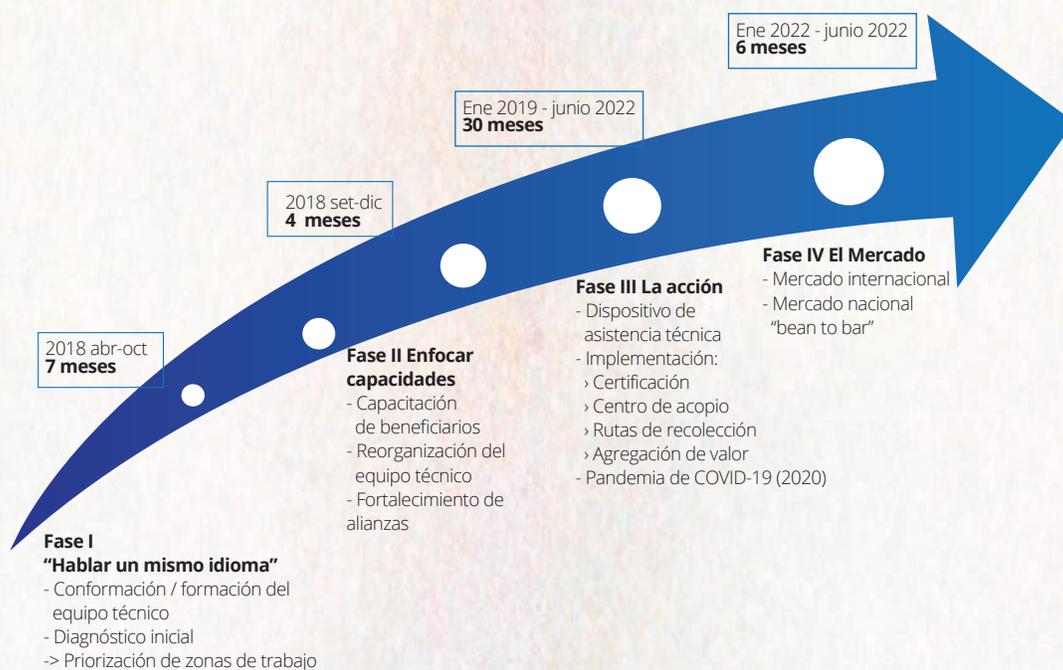
Desde la fase de concepción de la iniciativa, se identificaron dos grandes aspectos con respecto a la cadena del cacao y su articulación con el mercado. En primer término, la transformación para la producción de chocolate de mesa y chocolatinas, orientada al mercado local, regional y nacional. En segundo lugar, la valorización del cacao de calidad en grano para los mercados nacional e internacional.

3. Construcción progresiva de capacidades locales individuales y colectivas: la estrategia de acompañamiento para la estructuración de una cadena de cacao sostenible

La estrategia de acompañamiento para la implementación del modelo mencionado se desarrolló a lo largo de varias etapas que permitieron crear las condiciones necesarias para responder al desafío propuesto: la estructuración de una cadena de cacao orgánica y sostenible. Como se explica más adelante, estas etapas no fueron procesos rígidos que se sucedieron de manera lineal, sino que estuvieron caracterizadas por procesos iterativos como diagnósticos, investigación acción, fortalecimiento de capacidades y adaptación del equipo técnico, entre otros, que se repitieron cíclicamente a lo largo del desarrollo de la experiencia.

La reconstrucción de la “línea de tiempo” de la experiencia muestra algunas fases en la evolución del trabajo y un ritmo particular en su implementación (figura 3).

Figura 3. Línea de tiempo para la estructuración de la cadena de cacao sostenible



Fuente: Elaboración propia

Durante el primer año, dos fases de trabajo fueron esenciales para crear capacidades y condiciones para el avance de la propuesta. La fase 1 integró dos prioridades: la conformación y formación del equipo técnico, y la realización del diagnóstico inicial, a lo largo de 7 meses; mientras que, con un equipo ya conformado, la fase 2 tuvo como prioridad el inicio de los procesos de formación a las familias productoras y reorganización del equipo técnico, durante un periodo aproximado de 4 meses, solapándose en parte con la fase 1. La fase 3 estuvo dirigida a la consolidación del dispositivo de asistencia técnica y a la implementación, focalizada en los aspectos de adaptación del acompañamiento técnico, puesta en marcha de centros de acopio, certificación y

agregación de valor. Esta etapa se extendió durante 30 meses y estuvo interrumpida por la pandemia del COVID-19. La etapa 4, discurrió de forma paralela a la anterior en los últimos 6 meses de implementación de la experiencia y tuvo como foco principal el acceso a mercados.

3.1 Enfoques de trabajo transversales a todas las fases de desarrollo de la experiencia

El desarrollo de todas las fases de trabajo estuvo caracterizado por 4 elementos que fueron una constante a lo largo de la evolución de la experiencia y contribuyeron a su coherencia:

- Una visión clara, construida y compartida (equipo, organizaciones de productores y productoras, apoyos externos) sobre un modelo de cacaocultura basado en la calidad y en el potencial de los recursos genéticos locales.
- La valorización de recursos locales (recursos humanos, socio-organizativos, ambientales y genéticos).
- La movilización de capacidades y experticias externas (empresas, consultorías, academia e investigadores).
- La conformación de un equipo técnico capaz de integrar y adaptar estos elementos a las necesidades locales, y adaptación del dispositivo de acompañamiento a las características del contexto (condiciones agroecológicas, vías de acceso, tipos de familias productoras).

Figura 4. La construcción de una visión común respecto a la cadena del cacao en la zona de intervención



Fuente: Elaboración propia

3.2 Fase 1. Conformación/formación del equipo técnico y diagnóstico inicial

En esta fase se buscó conjugar varios objetivos. De un lado, estructurar un equipo de trabajo que contara con capacidades técnicas y metodológicas y, progresivamente, con una visión común sobre los desafíos de la cadena del cacao en esta región de Colombia. De forma paralela a la conformación del equipo se desarrolló el diagnóstico de línea de base a un total de 150 familias. Esta fotografía inicial permitió caracterizar el potencial productivo de las familias, sus motivaciones e identificar prácticas de manejo sostenibles del cultivo, métodos de fermentación y secado. En tercer lugar, el diálogo con los productores y productoras condujo a la selección de los **potenciales beneficiarios** y a ejercicios de **planificación predial**.

El diagnóstico de línea de base puso en evidencia que los dos municipios incluidos inicialmente en la zona de intervención (La Montañita y El Paujil) no permitirían alcanzar las 150 familias beneficiarias previstas. Por lo tanto, se propuso ampliar la zona de trabajo a municipios vecinos con características agroecológicas similares, como El Doncello; y, por el potencial con respecto a la existencia de variedades acriolladas y la dinámica social indígena, al resguardo huitoto de Huitorá, en el municipio de Solano.

Un equipo de trabajo integrado por técnicos locales jóvenes formados a partir de la acción y de apoyos externos

Como se mencionó, la iniciativa estaba dirigida a la puesta en marcha de un modelo productivo andino-amazónico productor de cacao, generador de ingresos y resiliente al cambio climático; y, al mismo tiempo, acompañar la implementación de procesos de transformación, comercialización y agregación de valor.

Inicialmente, la decisión tomada fue la de contratar un núcleo de 3 técnicos (ingenieros agrónomos y agroecólogos), oriundos de la región que, aunque con poca experiencia, mostraban interés, motivación y apertura para participar en la construcción de alternativas técnicas y enfoques de trabajo junto con comunidades y organizaciones locales, no circunscritas exclusivamente a la cadena de cacao. Además de competencias técnicas, se requería sensibilidad social y el desarrollo de capacidades para entender la importancia de una cadena del cacao basada en el potencial genético local y en las condiciones ambientales que contribuyen a que los cacaos locales tengan atributos valiosos y específicos.

Este equipo base, bajo la orientación de la coordinación técnica de la iniciativa (en el caso objeto de estudio, a cargo de una experta internacional en cadenas de valor tropicales, y en particular en cacao), inicialmente hizo un trabajo de campo que les permitió tener una visión global de los alcances de la intervención y de las alternativas de agregación de valor. De forma paralela, y gracias a la interacción con expertos chocolateros y empresas compradoras nacionales y extranjeras, con quienes se realizaron recorridos de campo para identificar materiales promisorios, el equipo empezó a formarse en temáticas que abarcaban desde aspectos morfo-agronómicos, hasta calidad, postcosecha y análisis sensoriales.

Apoiados en las listas de familias beneficiarias de la asistencia técnica de las UMATA, proporcionadas por los equipos de extensión agropecuaria de El Paujil y La Montañita, en esta etapa inicial de campo se establecieron igualmente los primeros contactos con productores de la zona, potenciales actores de la iniciativa. Cuatro de estos productores fueron invitados a la primera gira de campo realizada al municipio de Planadas (Tolima), 8 meses después de iniciado el proyecto y 5 meses después de conformado el equipo técnico, con el objetivo de conocer la experiencia ASOPEP, organización cacaotera certificada internacionalmente.

En este mismo período se realizó una gira al resguardo de Huitorá, con participación de productores de la región, investigadores de la Universidad de la Amazonía y empresas chocolateras orientadas a la cadena del cacao orgánica y sostenible (nacionales como Equiori y extranjeras como Finca Brava S.A. de Francia, Puratos y Libeert de Bélgica). Este recorrido permitió identificar y recoger una muestra de cacaos nativos criollos con características fenotípicas interesantes, a partir de los cuales se llevaron a cabo microfermentaciones y pruebas sensoriales.

En la figura 5 se muestra la forma como la reflexión interna y los aportes externos se combinaron para el desarrollo de capacidades del equipo.

Figura 5. La conformación del equipo a partir de la reflexión interna y de apoyos externos



Fuente: Elaboración propia

La formación del equipo y la progresiva definición de una línea de trabajo basada en potencialidades locales, integró varios elementos:



Apoyos externos que conjugaron aspectos comerciales y técnicos. Por ejemplo, a partir de visitas de empresas chocolateras como Equiori (Colombia), Finca Brava (Francia) y Puratos y Libeert (Bélgica), con las cuales se llevaron a cabo expediciones con participación de productores y equipo técnico, para identificar y recolectar materiales con características fenotípicas interesantes.



Contacto con organizaciones campesinas que han trabajado en el desarrollo de cadenas productivas sostenibles en contextos de postconflicto. La relación con aliados comerciales como Equiori facilitó el contacto y visita a ASOPEP en Planadas (Tolima), una de las organizaciones de productores del país con más sellos de producción orgánica y sostenible. La visita incluyó al equipo técnico y 4 productores, y permitió abordar las temáticas de asociatividad, calidad y certificación.



Investigación-acción para caracterizar el potencial de materiales locales de cacao.

Se diseñaron cajones y protocolos para procesos de microfermentación bajo seguimiento del equipo técnico. Junto con las familias productoras, se encontraron materiales de calidad “fino” (2 muestras) y “premium” (7 muestras), de los municipios del El Paujil, Puerto Rico, Huitora y La Tagua, y en el resguardo de Huitora.

La presencia permanente en el terreno, la interacción con las familias productoras (una lógica de investigación acción participativa), los apoyos externos y los efectos en términos de formación del equipo y de adaptación

permanente del dispositivo de asistencia técnica y de la estrategia en su conjunto, serían elementos constantes y recurrentes a lo largo de la experiencia. Los apoyos externos incluyeron expertos internacionales (compradores, consultores) pero también organizaciones campesinas colombianas con propuestas de modelos de cacaocultura sostenibles.

Una línea de base para identificar potencialidades (sociales, ambientales y genéticas) y empezar a reflexionar sobre capacidades organizativas, rutas de acopio y comercialización

Sobre la base de la caracterización inicial de la zona de trabajo en los municipios de El Paujil y La Montañita, el diagnóstico de línea de base se desarrolló de manera intensiva a lo largo de 45 días por un equipo de 4 profesionales de perfil técnico y social. Entre los temas a indagar durante el diagnóstico, había cuestiones específicas relacionadas con la cadena del cacao como las prácticas orgánicas, los métodos de fermentación y secado, y la comercialización. Desde esta etapa el equipo tenía claro que era importante entender la zona de trabajo en término de “núcleos veredales”, establecidos a partir de la ubicación de las familias beneficiarias, de las vías de acceso disponibles y de la necesidad de tener tiempos de recorrido que garantizaran que el cacao en baba llegara en las mejores condiciones al centro de acopio (no más de 6 horas entre la extracción del cacao en baba, el transporte y el inicio del proceso de fermentación). En consecuencia, estas variables constituían los parámetros principales para establecer las rutas de recolección y acopio más adecuadas.

De forma paralela al diagnóstico en terreno y a escala de finca, a lo largo de esta fase el equipo también llevó a cabo una caracterización de las organizaciones de productores existentes y de las necesidades organizativas. Se destaca la presencia del Comité de Cacaoteros de los municipios de El Paujil y El Doncello (COMCAP), una organización constituida en el año 2005, vinculada a ACAMAFRUT¹, con una base social activa de 98 socios y socias, y que contaba con un centro para acopio de cacao y vivero; y de la Asociación de Cacaoteros y Productores Agropecuarios de El Paujil (ACPAP), que en el momento del inicio de la experiencia estaba recién creada y contaba con 20 socios. En la zona de cordillera de La Montañita no se identificaron organizaciones sólidas por lo que se decidió acompañar la constitución de una asociación con productores interesados de la vereda Santa Rosa, que más adelante tomaría el nombre de Asociación de Productores de Cacao de Santa Rosa (ASPROCASARO). En la parte de la planicie amazónica, en la vereda La Unión Peneya, ya existía una organización, el Comité de Productores de Cacao en Sistemas Agroforestales de la Unión Peneya (COPROPENEYA), conformada en el año 2018 y con 25 socios activos y una dinámica productiva y de comercialización ya establecida y autónoma². La mayor parte de familias vinculadas a la experiencia son campesinas con fincas de menos de 10 ha (el 70% en La Montañita y el 80% en El Doncello y El Paujil), y con áreas dedicadas a la producción de cacao de 2,2 ha en promedio.

En esta etapa de diagnóstico, el equipo de acompañamiento a la experiencia estableció contacto con un grupo de mujeres productoras y transformadoras de cacao que desde el año 2016 buscaban conformar una organización especializada en la producción de chocolate. Inicialmente, aglutinaron mujeres de El Doncello y, progresivamente, vincularon socias de El Paujil y La Montañita, formalizándose como CHOCOAMAZONIC en el año 2017. Una buena parte de la base social de CHOCOAMAZONIC está constituida por mujeres provenientes de organizaciones cacaoteras locales quienes desde tiempo atrás insistían a sus respectivas organizaciones trabajar en procesos de transformación para la producción de chocolate. Ante la falta de respuesta de dirigencias predominantemente masculinas, ellas decidieron conformar su propia organización.

¹ La Asociación Departamental de Cultivadores de Cacao, Maderables y Frutales de la Zona Norte del Departamento de Caquetá, vinculada a FEDECACAO.

² Por esta razón, en el marco de la experiencia, COPROPENEYA tuvo un acompañamiento en la parte de manejo agronómico y poscosecha pero sin integrarse a la estrategia colectiva de comercialización.

En esta etapa se puso en evidencia que una buena parte de las **plantaciones de cacao existentes habían sido resultado de proyectos e intervenciones previas** principalmente en el marco de programas de erradicación de cultivos ilícitos, y que durante años los cacaotales habían quedado en relativo abandono. Sin embargo, esta poca atención había permitido de forma espontánea la configuración de sistemas en donde otras especies (frutales, forestales, arbustivas) se habían desarrollado junto con el cacao.

Por lo tanto, el desafío era **moldear estas plantaciones hacia sistemas agroforestales más eficientes y ordenados**, en términos de diversificación y complementariedad entre especies, que fueran la base principal para la experiencia de transformación y comercialización. Y, al tiempo que estas plantaciones eran mejoradas, se buscaría desarrollar capacidades que permitieran en el futuro una **progresiva ampliación de áreas de cultivo bajo sistemas agroforestales**.

La presencia de **una organización interesada en la producción de chocolate** (además de la producción de cacao), constituía un elemento de refuerzo para impulsar un modelo local de cacaocultura sostenible y **un cambio paulatino en la identidad productiva local**.

3.3 Fase 2. Capacitación y definición de un modelo de asistencia técnica

En esta etapa de trabajo, los esfuerzos estuvieron orientados al fortalecimiento de capacidades combinando tres dimensiones principales que se mantendrían a lo largo del proyecto, permitiendo hacer adaptaciones y reorientaciones en la estrategia de trabajo:

- Desarrollo de capacidades con respecto a modelos de agricultura sostenible y en particular sintropía y permacultura, a través de **Escuelas de Campo** (ECA). Estas formaciones estuvieron dirigidas a productoras y productores individuales no circunscritos únicamente a la cadena de cacao, pero también contaron con la participación de universidades (UniAmazonía), investigadores (Sinchi), ONG locales (CORPOMANIGUA) y organizaciones de productores.
- Formaciones específicas en **producción de cacao fino, con énfasis en buenas prácticas de poscosecha y factores que influyen en la calidad**. La primera de estas formaciones estuvo impartida por expertos de El Colaboratorio³, empresa especializada en asesorías para el sector de cacao especiales, quien desarrolló la formación dirigida a 20 personas entre miembros de organizaciones de productores y equipo técnico. Como se verá más adelante, El Colaboratorio fue un aliado importante en las fases de puesta en marcha de centros de acopio y de comercialización.
- Espacios de debate científico a escala local, como el **Congreso Internacional de Cacao** realizado en Florencia a los 10 meses de la puesta en marcha de la iniciativa, que reunió expertos internacionales y nacionales que trataron, entre otros temas, la producción bajo modelos agroforestales, certificación orgánica, recuperación de material genético local, perfiles sensoriales y calidad, y acopio comunitario.

³<https://www.cacaodisidente.com>

Cuadro 1. Temáticas de las ECA, lugares donde se desarrollaron y participantes

Temas de las ECA	Fechas y participantes
<i>Agroforestería sintrópica para la paz</i>	18-21 octubre de 2018 en vereda Semillas de Paz (La Montañita), ASMUCOCA. 44 productores
<i>Sistema agrosilvopastoril sintrópico</i>	21-23 febrero de 2019, vereda Puente Albania (El Paujil), ASOPAGPA. 25 productores
Estas dos ECA, impartidas por un experto brasilero en enfoques de agroforestería específicos para contextos amazónicos, miembro de Agrosintropía, empresa consultora brasileña que trabaja en el desarrollo de sistemas sintrópicos	
<i>Implementación de espacios productivos y ecológicos</i>	14-17 mayo de 2019, ETCR Agua Bonita (La Montañita). 18 productores
Impartido por una experta portuguesa en permacultura y agroecología, miembro del Núcleo de Agroecología Wakeseed, que interviene en procesos de formación y consultoría en Europa y países del Sur	

Fuente: Informes de actividades

Las ECA tuvieron algunos rasgos pedagógicos que permitieron catalizar los procesos de aprendizaje y favorecer la transición hacia cambios concretos con respecto a procesos productivos y de postcosecha, entre otros:

- Las temáticas principales fueron agricultura sintrópica y permacultura, contando con la participación de facilitadores internacionales con experiencia reconocida en estos modelos de producción sostenible.
- La combinación de una cierta intensidad en el desarrollo de las ECA (3 en 7 meses) y el número relevante de participantes (hasta 44), generaron una acumulación rápida de reflexión colectiva y propuestas, y una masa crítica de personas sensibilizadas con estos modelos de producción.
- Las escuelas se llevaron a cabo en veredas con el involucramiento de una organización local de referencia que servía de anfitriona.
- La duración de las ECA (3-5 días) permitía el desarrollo de actividades prácticas, como el establecimiento de parcelas demostrativas a partir del trabajo de todos los participantes.
- En el marco de las ECA se llevaron a cabo intercambios de semillas con el fin de que las familias productoras avanzaran en la implementación de sus sistemas agroforestales.
- Las ECA fueron espacios donde convergieron productores de diferentes municipios y organizaciones, dirigentes de organizaciones campesinas, ONG, universidades y centros de investigación. Esto contribuyó a construir consensos institucionales sobre los enfoques de producción sostenible.

De manera sintética, el efecto de la acumulación de las diferentes estrategias de formación y acompañamiento puede verse en la figura 6.

Figura 6. Acciones que contribuyeron al fortalecimiento de capacidades del equipo técnico y de los productores



La combinación de procesos de formación en agricultura sostenible a través de las ECA, de formación especializada en producción de cacao de calidad y los debates públicos científicos, fueron ingredientes que aportaron tempranamente a la definición de **una visión común respecto a la cadena del cacao** en Caquetá.

Además, al final de esta etapa, con la perspectiva de la puesta en marcha de los procesos de acopio y de certificación, la organización del equipo y del acompañamiento técnico fue redefinida. De esta forma de un equipo técnico reducido, no focalizado únicamente en la cadena de cacao, se pasó a una especialización y a una evolución de 3, 5 y, luego, 6 integrantes.

3.4 Fase 3. Centros de acopio, certificación y agregación de valor

Las dos fases iniciales permitieron crear capacidades y condiciones para que a partir del segundo año se pusiera en marcha el dispositivo de asistencia técnica e implementación del modelo de cacaocultura orgánica y sostenible, para responder a los desafíos del acopio, la certificación y la comercialización. En esta fase, la reorganización del equipo implicó conjugar responsabilidades geográficas con una cierta especialización en temas relacionados con la calidad: certificación orgánica, centros de acopio y postcosecha (logística, rutas de recolección y centros de acopio) y calidad. Esta etapa tuvo una duración calendario alrededor de 30 meses, con interrupciones en el acompañamiento técnico debido a la pandemia del COVID-19, lo que extendió el plazo de implementación del modelo más de lo previsto.

La trazabilidad de los procesos, un elemento esencial para asegurar la calidad

Junto con la genética y las condiciones agroecológicas, los procesos de postcosecha definen en buena parte la calidad del producto final. El rigor en el registro de informaciones permite identificar las condiciones bajo las cuales se llevaron a cabo estos procesos. Es decir, condiciones externas ambientales de temperatura y humedad, y condiciones de manejo al que fue sometido el material (frecuencia y tipo de volteo de la masa durante la fermentación, tiempos y forma de secado, etc.). Estos procesos de postcosecha deben adaptarse a las características de los materiales que son procesados (tamaño de granos, niveles de azúcares de la pulpa, etc.), influenciados en buena medida por la genética y las condiciones ambientales (temperatura, humedad, vientos).

Cuando el seguimiento y registro de los diferentes protocolos de cosecha y postcosecha se acompañan de análisis sensoriales (como fue el caso de esta experiencia), las organizaciones construyen progresivamente mapas organolépticos que son referencias técnicas para estandarización de procesos y, a la vez, herramientas para identificación de nuevos mercados.

Los compradores de cacao de calidad aprecian que las organizaciones puedan contar con un “catálogo” de oferta de buenos materiales en los que se relacionan perfiles sensoriales y orígenes del producto (fincas, zonas agroecológicas, condiciones de procesamiento), y que puedan garantizar que esta calidad será mantenida a lo largo del tiempo.

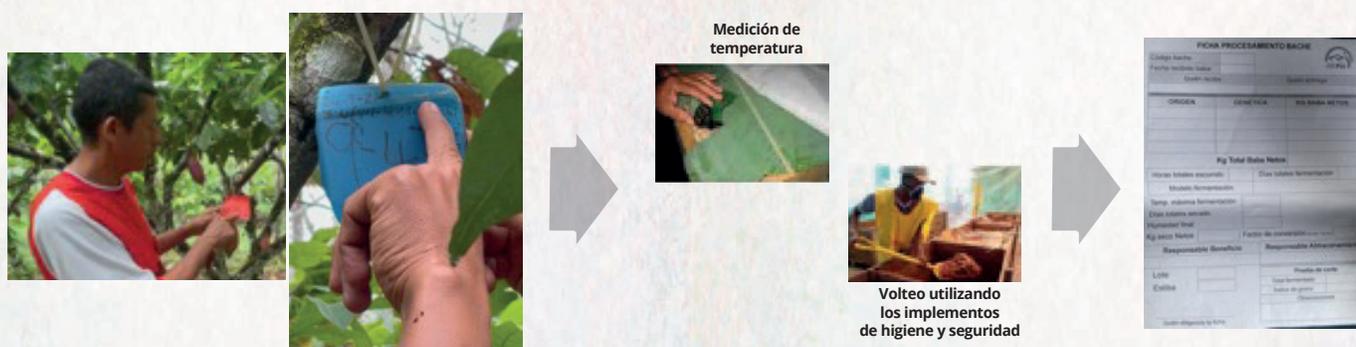
De esta forma, en el desarrollo de la experiencia, la tercera fase se estructuró alrededor de dos desafíos complementarios, de un lado garantizar la calidad y estandarización de los procesos y al mismo tiempo poner en marcha mecanismos que permitieran asegurar la trazabilidad de los mismos, desde las fincas de las familias productoras hasta el cliente final.

Las etapas previas de diagnóstico y trabajo cercano con las familias productoras fueron fundamentales para la definición de esta fase más orientada al desarrollo del modelo comercial, pues ya se había alcanzado un cierto consenso sobre el hecho de que hablar de cacao finos y de aroma orgánicos y sostenibles, representaba tomar en cuenta variables como las condiciones agronómicas, la genética, el proceso de cosecha, el acopio y las prácticas de fermentación y de secado.

Esta lógica de calidad y de trazabilidad (es decir, buscar buenos resultados y al mismo tiempo desarrollar sistemas de seguimiento para saber por qué se alcanzan estos buenos resultados) fueron creando en los propios productores y productoras nuevas capacidades de seguimiento a sus sistemas productivos.

En la figura 7 se ilustra el caso de un productor de la zona de lomerío en El Doncello, que antes se dedicaba principalmente a la actividad ganadera y que fue transitando hacia un modelo de cacaocultura bajo sistema agroforestal donde predominan variedades acriolladas. Con 6 ha de cacao, este productor actualmente lleva un registro individualizado del comportamiento productivo de cada uno de los árboles de su plantación. Este manejo le permite seleccionar los mejores individuos y las mejores semillas para ampliar progresivamente su cultivo. En la misma figura se muestra la ficha técnica utilizada para identificar las condiciones bajo las cuales cada bache⁴ es procesado, que constituye un registro importante para caracterizar al mismo tiempo el origen, las condiciones de fermentación y secado de cada uno de los lotes de cacao en baba que son recibidos en los centros de acopio.

Figura 7. La trazabilidad desde las fincas hasta los centros de acopio



Fuente: Elaboración propia a partir de imágenes de socios de COMCAP, documento “Protocolo centros de acopio” y ficha de procesamiento de baches del centro de acopio de COMCAP.

⁴Un bache corresponde a un volumen determinado de cacao en baba que en el centro de acopio es recibido y sometido a un proceso similar de fermentación y secado.

Las informaciones principales, registradas en el momento de la recepción de los materiales, y agregadas a lo largo del proceso hasta la finalización, se resumen en el cuadro 2.

Cuadro 2. Informaciones relevantes en las fichas de seguimiento de los baches en los centros de acopio

Mediciones	Importancia
Horas de escurrido (entre la recolección del material e inicio del proceso de fermentación en cajones)	Permite tener en cuenta los posibles efectos de este tiempo de escurrido sobre las condiciones de fermentación y hacer eventuales ajustes en rutas de recolección y acopio (más o menos tiempos de recorrido)
Modelo de fermentación y días de fermentación (de acuerdo al material)	De acuerdo con la genética del cacao, es necesario hacer ajustes a los protocolos de fermentación (CCN51 en general requiere 1 día más de fermentación que los clones aromáticos y los acriollados)
Temperatura máxima de fermentación	Un incremento insuficiente de la temperatura afecta la calidad de la fermentación. El monitoreo permite hacer eventuales ajustes en los protocolos de volteo de la masa
Días totales de secado	El monitoreo de los tiempos necesarios y los efectos sobre la calidad final permite hacer ajustes sobre protocolos e infraestructuras de secado
% Humedad final	Permite garantizar condiciones de almacenamiento sin riesgo de pérdida. Por debajo de 6,5% los riesgos de ataques de insectos son mayores, y por encima de 7,5% los de contaminación por hongos y enmohecimiento. El rango de humedad debe ser de entre 6,5-7,5%
Kg cacao en baba/ kg cacao seco	Permiten establecer el rendimiento del cacao. Cuando se compra cacao en baba, tomando como parámetro un factor de conversión de 3:1, es decir, que de 3 kg de cacao en baba sale 1 kg de cacao seco, esta medición permite conocer si el precio establecido es justo, tanto para la organización como para el productor o productora
Factor de conversión	
% fermentación	Es uno de los indicadores de la calidad en los procesos de postcosecha. Se buscan porcentajes de fermentación en centros de acopio por encima del 85% para garantizar una oferta de calidad a los compradores
Índice de grano	Es un parámetro de eficiencia y productividad que permite analizar posibles problemas de nutrición de las plantas y también identificar variedades con mayores o menores rendimientos

Fuente: Elaboración propia a partir de documentos de la experiencia desarrollada y entrevistas a exmiembros del equipo técnico.

El registro de las **características genéticas del material** recibido en el centro de acopio y de las **condiciones ambientales** bajo las cuales se desarrollaron las etapas de fermentación, secado y almacenamiento, son esenciales para la toma de decisiones en los dos extremos de la cadena de valor. Hacia la base de la cadena, permite redefinir o confirmar **protocolos de fermentación y secado**, identificar los materiales con mejor comportamiento (genética) y, a socios y organizaciones, promover su multiplicación en **nuevas plantaciones**.

Hacia la parte alta de la cadena, **ofrece a los compradores informaciones sobre el origen** de los productos y garantías con respecto a materiales que han comprado y que quieren volver a obtener en futuras compras. Esta parte de la trazabilidad, sumada a los análisis sensoriales, permite la construcción de “mapas organolépticos”, verdaderos **catálogos de calidades y orígenes de cacao**.

Rutas y centros de acopio: tiempos de recorrido, condiciones de fermentación y secado

La definición de las rutas y la ubicación de los centros de acopio fue resultado de la consideración de diferentes variables. La genética define aspectos de calidad y condiciones particulares como contenidos de nutrientes, caso de los azúcares de los frutos, con una importante influencia en los procesos de fermentación y secado.

Condiciones de manejo en la etapa de cosecha

Desde la etapa de cosecha se propuso la clasificación de los materiales en función de sus características genéticas. Se establecieron tres grupos: (i) frutos rojos correspondientes a clones universales como el CCN-51 y el TSH-565, (ii) frutos rojos considerados clones aromáticos (ICS-1 e ICS-95) y, (iii) frutos amarillos acriollados híbridos.

Otro parámetro considerado para garantizar la calidad fue limitar la exposición del cacao “despepitado”, antes del proceso de fermentación en el centro de acopio, a un máximo de 6 horas, y que en general no hubieran transcurrido más de 24 horas entre el corte de los frutos y el inicio de este proceso de fermentación. Esto quiere decir que las familias productoras debían despepitar en la mañana los frutos cosechados el día precedente, dando tiempo al transporte del cacao en baba hasta el centro de acopio en el mismo día. Dadas las condiciones de las vías de comunicación y el aislamiento de una buena parte de las fincas, localizadas en su mayoría en la zona de cordillera, resultaba difícil establecer un único centro de acopio garantizando tiempos adecuados entre cosecha de frutos, despepitado e inicio de la fermentación.

Rutas de acopio: una reflexión con los productores y con aportes de otras organizaciones cacaoteras

Durante la etapa de diagnóstico, a través de los recorridos de campo y entrevistas a las familias, el equipo caracterizó tanto el potencial productivo de las diferentes fincas, como las capacidades de las organizaciones de productores locales que podrían vincularse a la iniciativa. Reconociendo que la puesta en marcha de un único centro de acopio era una alternativa poco viable, el conocimiento de productores y técnicos respecto a las características y condiciones de las vías de acceso locales fueron fundamentales para la definición de las rutas de recolección. A los ocho meses de iniciada esta fase 3, el equipo del proyecto y siete productores realizaron una visita a COMPROCAR en Arauca, una cooperativa que cuenta con un sistema de acopio del cacao en baba con varias rutas de recolección y centros de acopio, y una camioneta y un moto-carro para el transporte del cacao en baba. Esta visita ayudó a tomar decisiones sobre el esquema de acopio más adaptado para esta región, asegurando condiciones de calidad.

Como en el caso de otras etapas de desarrollo de la experiencia de estructuración de la cadena de cacao orgánica y sostenible, se destaca en el trabajo de acompañamiento la capacidad para conjugar una **reflexión participativa con familias productoras** y organizaciones a escala local, al tiempo que la **valorización de experiencias de organizaciones cacaoteras en otras regiones del país**, como la de COMPROCAR en Arauca.

En el cuadro 3, se presenta el detalle de la localización de los centros de acopio, rutas y capacidades de procesamiento tanto en fermentación como en secado. Los volúmenes corresponden a capacidades de fermentación y secado en baba, de acuerdo al número de productores y, por tanto, volúmenes esperados.

Cuadro 3. Localización de los centros de acopio, productores y capacidad de procesamiento

Municipio/ organización	Organización, rutas y productores	Capacidad de fermentación (kg)	Capacidad de secado (kg)
El Doncello Barrio La Libertad	COMCAP, 3 rutas, 18 productores	11.170	12.960
El Paujil Vereda La Cristalina	ACPAP, 1 ruta, 13 productores	9.900	8.640
La Montañita Vereda Santa Rosa	ASPROCASARO, 8 productores	7.200	6.912

Fuente: Documentos sobre la organización de las rutas de recolección de cacao en baba y centros de acopio

Las informaciones sobre potencial productivo, junto con las condiciones de acceso y las capacidades existentes, condujeron al establecimiento de tres centros de acopio. El más importante, el del municipio de El Doncello, está ubicado en un predio de COMCAP. En el caso de El Paujil, en la vereda La Cristalina, se estableció en concertación con la recién constituida ACPAP; y en la zona de cordillera del municipio de La Montañita, en la vereda Santa Rosa, con ASPROCASARO.

Como se ha mencionado, en las etapas previas de desarrollo de la experiencia, con la realización de pruebas de fermentación y análisis sensoriales, se había establecido la necesidad de clasificar los materiales de acuerdo a sus características genéticas para procesos de fermentación específicos.

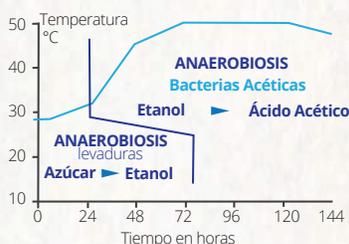
La decisión de **poner en marcha tres centros de acopio** respondió a tres consideraciones:

- Una **lógica organizativa**. Existían organizaciones como COMCAP y ACPAP, con bases sociales, mecanismos de gobernanza y culturas organizativas específicas.
- **Criterio de calidad**. Para garantizar la calidad del producto final, los tiempos de transporte del cacao en baba no podían ser demasiado prolongados (no más de 5 horas) antes de empezar los procesos de fermentación y secado, en los centros de acopio.

- **Vías de acceso y dispersión de las familias** vinculadas a la experiencia. Una mayor dispersión y dificultades de acceso significaba más tiempo de traslado del cacao. El apoyo a la conformación de ASPROCASARO buscaba que con un centro de acopio en la comunidad de Santa Rosa se pudiera recoger, fermentar y secar el cacao de las familias de esta vereda, relativamente distante de la zona de trabajo de COMCAP y la ACPAP.

Infraestructuras adaptadas a las condiciones ambientales locales y desarrollo de capacidades

La definición del tipo de infraestructuras y equipos adaptados a condiciones ambientales locales y a los requerimientos para garantizar la calidad en la etapa de postcosecha fue también un proceso que integró varios ingredientes.



El **proceso de fermentación** se desarrolla a lo largo de dos etapas que pueden representar entre cinco y ocho días. En la primera etapa, los altos niveles de azúcares de la pulpa que recubre los granos, la baja disponibilidad de oxígeno y la actividad de las levaduras (presentes desde el momento en el que las mazorcas son abiertas y expuestas al medio ambiente), producen la transformación de azúcares en etanol y se desprende gas carbónico. En la etapa siguiente, el incremento del etanol y la disminución de la humedad favorecen el desarrollo de bacterias (*acetobacter*) que transforman el etanol en ácido acético.

En esta fase aeróbica, la temperatura se incrementa progresivamente, a los 45°C los embriones mueren y, junto con la acción del ácido acético que penetra en las semillas, se provocan cambios que permiten la expresión de buenos atributos de sabor y aroma. En esta etapa, el material debe alcanzar los 50°C.

Como se indicó en las secciones precedentes, en las primeras etapas del proyecto se llevaron a cabo pruebas de micro-fermentación con diferentes tipos de cacaos que fueron aportando al equipo parámetros técnicos con respecto a esta etapa de postcosecha. Adicionalmente, el equipo y algunos productores realizaron una visita también al departamento de Arauca, para conocer la experiencia de la empresa Villa Gaby, productora de cacao y chocolate local. Esta visita a una zona de características agroecológicas similares a las de los municipios donde se desarrollaba la experiencia en Caquetá (contexto de pie de monte amazónico), aportó elementos interesantes en particular con respecto a las infraestructuras y métodos de secado.

Las infraestructuras de secado que se conocieron en Arauca consisten en techos elevados a dos aguas con traslape en las cumbres, permitiendo la salida del aire caliente y húmedo, pero impidiendo la entrada de agua lluvia. Adicionalmente, el secado en tendales elevados y sobre esterillas de "caña brava", permite una buena aireación, el manejo del material durante el día y su recolección durante la noche.

Siguiendo estos parámetros y adaptando las infraestructuras a los volúmenes de cada centro, se diseñaron los módulos de secado como se observa en la figura 8.

Figura 8. Sistema de secado adaptado a condiciones ambientales locales



Techos a dos aguas con traslape para salida de aire caliente y húmedo



Esterillas de "caña brava" enrollables

Fuente: Fotografías del centro de acopio de COMCAP

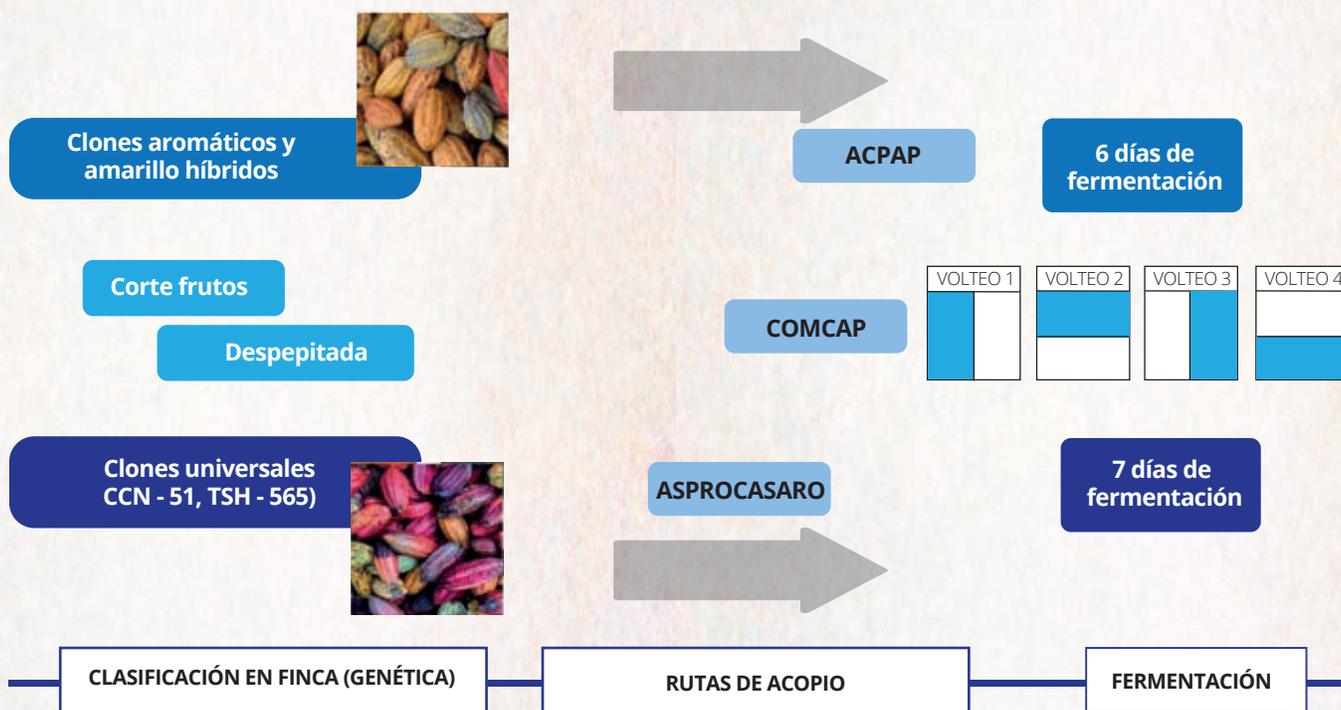
Para garantizar condiciones de fermentación y secado óptimas, a partir de las experiencias conocidas en las giras e intercambios, se apoyó la construcción de infraestructuras y entrega de equipos:

- Para la **fermentación** los centros de acopio se construyeron con áreas cubiertas, paredes de ladrillo y pisos de cemento. Se diseñaron cajones de fermentación que permitieran una secuencia de volteos adecuada y dimensiones adaptadas a los volúmenes acopiados y por lo tanto a una masa suficiente para alcanzar las curvas de fermentación descritas previamente. En este sentido, se entregaron cajones de tres compartimientos, unos con dimensiones de 70 x 80 x 80 cms, lo que permite procesar entre 250-300 kg por compartimiento y con divisiones movibles entre sección para facilitar la remoción de la masa de uno a otro compartimiento. En la base de estos cajones (con patas que les separan 10-15 cm del suelo), se dejó una luz entre tablas de 5 mm para facilitar el escurrido. También se entregaron cajones de las mismas características, pero para menores volúmenes de masa, con dimensiones de 70 x 70 x 70 cms, para procesar entre 150 y 200 kg por compartimiento.
- Los principales **equipos de fermentación** entregados fueron: termohigrómetros para monitorear la temperatura y la humedad ambiente y en el interior de las áreas de fermentación, termómetros analógicos de punzón para monitorear la temperatura al interior de la masa de cacao y palas plásticas para los procesos de volteo de la masa. Y en el caso del centro de acopio de COMCAP, refractómetro para medir los grados brix de la masa (los niveles de azúcares influyen en los procesos de fermentación, y son resultado, entre otros factores, de los tiempos de escurrido del cacao en baba) y medidor electrónico de humedad del grano.
- Los **módulos de secado** (marquesinas) entregados consistieron en techos con estructura metálica, cubiertas de plástico tipo invernadero y soportes en madera con esterillas para el secado. Estas últimas facilitan el manejo del material a lo largo del día, y en la noche su protección frente a cambios bruscos de temperatura y humedad ambiente. Los pisos tuvieron un acabado en cemento, protegiendo de la humedad y ayudando a la conducción de corrientes de aire para favorecer el secado. Con los buenos resultados observados en la experiencia de Arauquita y por la calidad de las esterillas de caña brava, se decidió contratar la compra de estos materiales a los mismos fabricantes de Arauca.
- Las **áreas de almacenamiento** fueron construidas con paredes en ladrillo y cemento, y pisos de cemento, y dotadas de estibas plásticas para proteger el material acopiado de la humedad y con puertas y condiciones de acceso seguras para limitar riesgos por robo.

Aparte de los equipos descritos, una camioneta 4x4 fue entregada a COMCAP para la recolección de cacao en baba a lo largo de las diferentes rutas establecidas.

En la figura 9, se ilustra el flujo de materiales desde la etapa de cosecha en finca, siguiendo rutas de recolección y llegando hasta centros de acopio para iniciar los procesos de fermentación. Como se ha dicho, desde la finca el productor separa el cacao en tres grandes tipos genéticos (cacaos acriollados, clones aromáticos y CCN51). En el caso de COMCAP y de ACPAP, el vehículo de la organización recoge los materiales clasificados y los lleva hasta el respectivo centro de acopio donde empieza el proceso de fermentación, manteniendo la separación por tipos de cacao con protocolos específicos. En el caso de ASPROCASARO, los socios son responsables de llevar el cacao en baba por sus propios medios hasta el centro de acopio. El material fermentado y secado en ASPROCASARO y ACPAP es llevado hasta COMCAP, la organización que hace el acopio final, almacenamiento y preparación del proceso de comercialización hacia dos mercados: exportación de cacao orgánico y comercialización a escala nacional.

Figura 9. Rutas y centros de acopio: tiempos de recorrido y condiciones de fermentación y secado



Fuente: Documentos sobre la organización de las rutas de recolección de cacao en baba y centros de acopio, entrevistas a miembros del equipo técnico

Formación y acompañamiento

Como se ha mencionado, tanto las rutas de recolección de cacao en baba como el diseño de las infraestructuras para el proceso de secado, se definieron en buena medida gracias a las visitas y giras a experiencias existentes de organizaciones de cacaocultores de otras regiones del país, particularmente en el departamento de Arauca. Además de estas visitas, y del acompañamiento permanente del equipo técnico, el proyecto organizó procesos de formación con expertos y expertas en procesos de calidad en la cadena del cacao.

Los contactos previos con estos expertos y la importancia de los aportes iniciales a la experiencia permitieron la definición de un programa de formación que podría considerarse “a la carta”, y a lo largo de varios meses:

- Al inicio de esta fase 3 de desarrollo de la experiencia, la empresa El Colaboratorio, impartió un “Taller teórico práctico para comprensión de calidad del cacao y factores que la determinan”, con la participación de 25 personas, entre responsables de centros de acopio de las tres organizaciones, productores y equipo técnico de acompañamiento a la experiencia.
- Con los centros ya construidos y con el fin de poner en marcha el centro de acopio de COMCAP, la misma empresa impartió el taller de “Manejo de postcosecha de cacao”.
- Y como colofón, se realizaron dos talleres de formación a cargo de la empresa Villa Gaby, de Arauca, en “Buenas prácticas de cosecha y postcosecha”, con operarios de todos los centros de acopio (10 personas).

Relaciones con socios comerciales y organizaciones cacaoteras aliadas: dos recursos valiosos para la certificación

El proceso de certificación contó con el apoyo inicial de actores con quienes el proyecto había empezado a construir una relación desde las etapas iniciales: la empresa Equiori y la organización de productores de Planadas (Tolima), ASOPEP, una de las organizaciones de productores en el país que cuenta con mayores sellos de certificación.

Equiori financió la contratación de dos personas de ASOPEP para el levantamiento de la línea de base orgánica, a partir de dos visitas iniciales. El apoyo de ASOPEP fue sustancial en la medida en que integró la participación de un técnico y de un productor con experiencia en procesos de certificación. En cada una de las visitas se conjugaron dos días de formación y dos días de recorridos de campo. El objetivo era acompañar a las familias productoras en la transición hacia la producción orgánica, pero también formar al menos dos productores que en el futuro pudieran hacer parte del sistema interno de control de certificación orgánica.

Algunos factores permitieron que el proceso de certificación fuera más eficiente y requiriera menos tiempo del usualmente necesario. Por ejemplo, el trabajo de preparación de las futuras auditorías de certificación con el equipo técnico, organizaciones y familias socias (lo que llevó a descartar las fincas que por la evidencia hubieran recurrido al uso de químicos)⁵, el apoyo de una organización de productores conocedora de los protocolos y procedimientos de certificación de la empresa certificadora, y el aval de los servicios agropecuarios de los gobiernos municipales respecto a las fincas con prácticas orgánicas.

La figura 10 resume algunas de las etapas y elementos que permitieron llegar a una primera experiencia de certificación. A esta altura de la iniciativa, el análisis sobre las capacidades institucionales de las organizaciones y las discusiones con y entre ellas, mostraban que, de la misma forma como COMCAP podría ser una organización referente en el proceso de acopio, también podría serlo en el de certificación y comercialización.

Figura 10. Organizaciones de productores, actores comerciales y empresas de certificación: primeras 24 fincas certificadas



Fuente: Elaboración propia

Con volúmenes de cacao relativamente bajos y con una base social aun reducida, los costos de certificación se vuelven demasiado elevados para que una organización pueda asumirlos de manera individual. En esta fase de acompañamiento, fue un acierto el recurso a las “auditorías sombra”, es decir ejercicios en los cuales se deja a los participantes asumir el rol de auditores bajo la tutela de quienes acompañan el proceso de formación, en este caso de ASOPEP.

De una selección inicial de 50 fincas y familias productoras con potencial para ser certificadas, se identificó que 25 realmente tenían condiciones para un primer ejercicio de certificación. El resultado de la auditoría para certificación de la empresa Mayacert fue satisfactorio, solamente se registró una “no conformidad menor” en una finca, por la ausencia de barreras vivas con un cultivo de café colindante con la plantación de cacao a certificar (riesgos de contaminación química). La primera certificación, bajo la sombrilla de COMCAP, se obtiene en diciembre del 2019 con vigencia de un año. Con el fin de establecer **términos claros de cooperación entre las 3 organizaciones (COMCAP, ASPROCASARO y ACPAC)**, incluyendo aspectos de certificación, pero también condiciones claras para cubrir costos administrativos de COMCAP y de retribución de ganancias provenientes de la exportación del cacao certificado, a organizaciones y productores, las y los representantes legales de las organizaciones suscribieron un **acuerdo comercial**, registrado en la notaría de El Doncello.

En esta etapa de acompañamiento al proceso de certificación, se realizaron análisis de suelo con AGROSAVIA y empresas certificadas, para determinar necesidades de fertilización. La colaboración con la compañía EMPRESAGRO, especializada en la producción y comercialización de insumos para la agricultura orgánica, permitió la elaboración de un fertilizante que respondiera a las condiciones locales. De esta forma, los

⁵ Algunos insumos químicos como los herbicidas dejan evidencias que pueden ser fácilmente detectadas por observadores expertos.

productores en proceso de transición hacia la producción orgánica recibieron abonos para permitir aplicaciones de 250 g dos veces al año. Una familia productora promedio con una hectárea en cacao (alrededor de 800 árboles), recibió unos 8 bultos de abono orgánico de 50 kg. Adicionalmente, se entregaron herramientas básicas como tijeras y sierras para poda.

La crisis de la pandemia de la COVID-19 estalló a los tres meses de obtenida la certificación, por lo que fue imposible llevar a cabo la primera exportación prevista. Más de un año después de la primera certificación, se hizo una auditoría (marzo del 2021), para recertificar los primeros 25 productores y certificar 27 más para llegar a un total de 52 productores/as certificados. Esta nueva certificación se logra en abril del 2021 y la primera exportación de 2,55 ton de cacao se realiza a inicios del 2022.

Producción de chocolates: el fortalecimiento de CHOCOAMAZONIC

Como se mencionó, en el marco de la experiencia, la vinculación de la cadena del cacao sostenible con los mercados tuvo dos proyecciones, la comercialización de cacao en grano para mercados internacionales y nacionales, y la transformación de cacao para producción de chocolates de calidad para el consumo local, regional y nacional.

En este sentido, en el marco de la experiencia, el acompañamiento a la estructuración de la cadena de cacao orgánico para la exportación confluyó con esfuerzos de transformación que desde años atrás venían desarrollando grupos locales como CHOCOAMAZONIC.

Desde el año 2016 (dos años antes del inicio de la experiencia), un grupo de **5 mujeres de El Doncello**, integrado principalmente por productoras y por una ingeniera agroforestal que había participado en un proyecto de producción de plántulas de cacao en el vivero de COMCAP, empezaron a reflexionar sobre las opciones de transformación de cacao y producción de chocolate. Los primeros ejercicios de transformación fueron artesanales, consiguiendo cacao fiado, con empaques muy básicos y presentación de chocolate en “bolitas”.

En el año **2017 deciden legalizarse como CHOCOAMAZONIC** (Corporación de Productoras y Transformadoras de Cacao Amazónico del Municipio de El Doncello - Caquetá), tratando de destacar y proyectar la imagen del cacao amazónico y de chocolates de calidad. En este momento la organización contaba con 18 integrantes

Un año después de estar formalmente constituidas como organización, en la etapa de diagnóstico (fase 1 de la experiencia), el equipo técnico identifica la presencia de CHOCOAMAZONIC y al mismo tiempo encuentra mujeres productoras individuales interesadas en la transformación y producción de chocolate. CHOCOAMAZONIC incorpora estas mujeres y **la organización llega a un número de 25 socias.**

El acompañamiento a CHOCOAMAZONIC estuvo dirigido a dos aspectos: formación para producción de chocolate de mesa y barras de chocolatina, y construcción y dotación de un centro para producción de chocolate.

Una formación progresiva y de alto perfil

Con respecto a la formación en chocolatería, pueden señalarse tres características: las capacitaciones se desarrollaron de manera paralela al proceso de construcción de la planta de producción de chocolate, favoreciendo un aprendizaje progresivo; el recurso a formadores expertos chocolateros nacionales e

internacionales de gran nivel; y, la definición de productos basada en la valorización de la calidad de los cacaos locales. Las últimas formaciones se impartieron en la propia planta de CHOCOAMAZONIC ya equipada y operando, lo que facilitó la apropiación de los aprendizajes a los recursos y dotación disponibles.

En el cuadro 4 se presentan las principales capacitaciones llevadas a cabo.

Cuadro 4. Formaciones en chocolatería impartidas a CHOCOAMAZONIC

Temas formación/instructoras	Fechas
Taller teórico práctico para comprensión de calidad del cacao y factores que la determinan En instalaciones de El Colaboratorio en Bogotá	Noviembre 2019 25 participantes entre socias de CHOCOAMAZONIC y equipo de acompañamiento
Taller para fortalecimiento de procesos productivos que caracterizan la transformación de cacao en productos de chocolatería y bombonería Experta nacional (Villa Gaby, Arauquita), en la planta de CHOCOAMAZONIC	Abril 2021 10 participantes, socias de CHOCOAMAZONIC
Taller de estandarización de los procesos de formulación de barras de chocolate (con café, con albahaca y con nibs de cacao) en la planta de transformación de cacao Experto internacional (El Colaboratorio), en la planta de CHOCOAMAZONIC	Septiembre 2021 5 participantes, socias de CHOCOAMAZONIC
Fortalecimiento de los procesos productivos de la planta de transformación de chocolate de CHOCOAMAZONIC Experta nacional (Villa Gaby, Arauquita), en la planta de CHOCOAMAZONIC	Enero 2022 6 participantes, socias de CHOCOAMAZONIC

Fuente: Elaboración propia

Producción de chocolates con altos estándares técnicos

La planta de transformación se construyó en la zona agroindustrial del municipio de El Paujil. Cuenta con un área total construida de 165 metros cuadrados que incluye: área de ingreso de materias primas, área de almacenamiento de materias primas, 3 áreas de procesos, bodega de envase y empaque, bodega de insumos de proceso, bodega de limpieza, oficina principal, área social, área de baños y vestidores y andenes. La planta permite desarrollar diferentes procesos, cumpliendo con la certificación del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA).

Figura 11. Funcionamiento de la planta de producción de chocolates de CHOCOAMAZONIC



Fuente: Redes sociales de CHOCOAMAZONIC

Los productos certificados por el INVIMA fueron:

- Chocolate de mesa: con panela, con azúcar, amargo y chocolate de mesa amargo con sabor natural clavos y canela
- Chocolate en polvo con panela
- Nibs de cacao amargo y nibs de cacao con cobertura de chocolate
- Barras de chocolate al 70%, barras de chocolate al 50%
- Cocoa chocolate en polvo amargo

3.5 Fase 4. Una estrategia de comercialización que integró el acceso a mercados internacionales con una oferta para el sector “bean to bar” en el mercado nacional

Como se mencionó previamente, la estrategia de comercialización de cacao en grano empezó a esbozarse desde las etapas iniciales de la experiencia, tanto por el tipo de decisiones sobre criterios de selección y calidad del cacao, como por la red de aliados que se tejió de manera “especiales”: (i) el mercado nacional para cacaos certificados o no certificados, pero con características de extrafino, fino y premium; y (ii) el mercado internacional para el cacao certificado.

En ambos casos, resultaba fundamental responder a los requisitos propios de la normativa nacional sanitaria y de inocuidad. Pero también era necesario establecer un marco de colaboración claro y transparente entre las diferentes organizaciones involucradas en el ejercicio de comercialización.

“Las cuentas claras y el chocolate espeso”: un acuerdo de cooperación comercial en favor de la transparencia y de una plusvalía orientada hacia las familias socias

En consonancia con el adagio popular, tres meses antes de la primera exportación, las organizaciones COMCAP, ASPROCASARO y ACPAP, suscribieron un contrato para el acopio y la comercialización conjunta de cacao para la exportación.

Las organizaciones acordaron que la compra se haría tomando como referencia los precios del grano en la región en el momento del acopio (precios de referencia de FEDECACAO) y que, una vez finalizada la operación de exportación y establecida la ganancia neta, la diferencia entre el costo de compra y el precio de venta sería retribuida a las organizaciones y a los productores bajo la forma de una prima.

El fundamento del acuerdo es establecer una distribución justa de responsabilidades y de los beneficios económicos percibidos por la exportación. En la única experiencia de exportación, los gastos relativos a logística, procedimientos administrativos, costos de transporte y análisis de cadmio, entre otros, fueron cubiertos por la entidad acompañante (costos que lógicamente en el funcionamiento autónomo futuro, sin el acompañamiento técnico, deberá ser completamente cubiertos por las organizaciones de productores e incorporados en sus estructuras de costos). Las organizaciones cacaoteras aportaron el personal para el trabajo en centros de acopio y para labores administrativas relativas a registros y manejo de información. El acuerdo estableció que, luego de descontar los diferentes costos directos en los que incurrió COMCAP, como responsable principal del manejo logístico y administrativo de la operación de comercialización, se destinaría

un 10% para ser distribuido proporcionalmente entre las tres organizaciones, de acuerdo a los volúmenes aportados para cada una de ellas. La mayor parte de la utilidad, alrededor del 85%, constituye la prima entregada a cada productor (también con criterio de proporcionalidad) una vez finalizada la operación.

Para revisar los resultados económicos de esta primera experiencia, se llevó a cabo un taller con participación de 20 productores de las tres organizaciones, con apoyo del equipo de acompañamiento técnico. En este espacio, se hizo una presentación de costos, condiciones de venta, ingresos, márgenes de utilidad y distribución de los mismos entre COMCAP, organizaciones y productores.

Valorizar la producción local de calidad para el mercado nacional

La estrategia de comercialización orientada al mercado nacional tuvo tres modalidades complementarias, desarrolladas a lo largo de 6 meses en la etapa final del acompañamiento a la experiencia:

- El desarrollo de **mercados para la venta de cacao** en grano de calidad, acopiado por COMCAP y demás organizaciones locales que suscribieron el acuerdo de cooperación comercial, dirigido a un nicho específico de chocolaterías nacionales que trabajan productos de origen o bean to bar para el consumo nacional, caso de Legado y El Colaboratorio.

El concepto **bean to bar** (literalmente, “del haba a la tableta”), hace referencia a procesos de chocolatería basados en cacaos de calidad (finos y de aroma, criollos), con una valorización del origen y particularidades sociales, culturales y organolépticas del grano, una relación directa entre productores y chocolateros, y un estricto cuidado en los procesos de poscosecha y manufactura del chocolate.

En total se realizaron tres ejercicios de comercialización entre COMCAP y las chocolaterías Legado y El Colaboratorio, por un **total de 426,5 kg**.

- Venta de cacao producido por las organizaciones cacaoteras vinculadas a la iniciativa (a través de COMCAP) para la **planta de producción de chocolate de CHOCOAMZONIC** (una producción respondiendo al concepto bean to bar).

Las compras de CHOCOAMAZONIC, representaron un **total de 416,7kg**.

- El desarrollo de la **estrategia de venta de la producción de chocolates de CHOCOAMAZONIC** para el mercado nacional, también bajo el concepto de bean to bar. Lo que implicó que, además de los registros del INVIMA, ya señalados para las diferentes líneas de productos, se acompañara la puesta en marcha de códigos QR para establecer la trazabilidad de las barras de chocolate al 70%, con café, con albahaca y con nibs de cacao.
- Las ventas de chocolate de CHOCOAMAZONIC representaron **1.427 barras de chocolate, 1.327 bolsas de chocolate de taza**.

El éxito de estas primeras experiencias permitió que se suscribieran “memorandos de entendimiento comercial” entre COMCAP y las tres empresas compradoras, para desarrollar relaciones comerciales a mediano plazo.

Vale la pena destacar que la experiencia de comercialización local y nacional constituye una referencia importante en un contexto en el que hay una creciente valorización del consumo de chocolate de calidad. Además, contribuye a densificar las relaciones entre actores locales (productores, organizaciones, chocolaterías) vinculados a la cadena y por lo tanto aporta a la construcción social de una identidad alrededor de una cadena del cacao de calidad y sostenible.

COMCAP, la primera organización del departamento de Caquetá que logra realizar una exportación de cacao

El acompañamiento al proceso administrativo y de registros permitió que, en la etapa final de la iniciativa, COMCAP estuviera habilitada para realizar exportaciones y lograra llevar a cabo **una primera experiencia con un lote de 2.550 kg de cacao con destino a Italia**. Este ejercicio se hizo bajo la alianza comercial con la empresa italiana Macondo.

La ruta de exportación incluyó diferentes instituciones y requisitos, entre los que se pueden destacar:

- Emisión de “paz y salvo” de FEDECACAO por concepto de pago de la cuota de fomento (equivalente al 3% del valor de la transacción).
- Contratación de un agente aduanero para la realización de trámites ante la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales (DIAN), que incluyen, entre otras operaciones, exenciones, trámites con la empresa naviera, obtención de derechos para contenedores, zonas de carga, operadores, etc.
- Contratación de servicios de transporte desde Caquetá hasta el puerto de Cartagena con una empresa certificada (el vehículo y la carga deben estar asegurados, contar con dispositivos de geolocalización y los sacos de cacao sellados con precintos).
- Certificados sanitarios del Instituto Colombiano Agropecuario (ICA).
- Registro ante la Ventanilla Única de Comercio Exterior (VUCE), el instrumento informático que permite el trámite electrónico de autorizaciones, permisos y certificaciones de las diferentes entidades estatales concernidas por la exportación.

Capital de trabajo: un recurrente cuello de botella de las organizaciones

Una de las condiciones de éxito de las operaciones de comercialización colectiva de productos como el cacao, es poder garantizar el pago a las familias productoras en el momento de la compra. La baja disponibilidad de fondos propios de las organizaciones de productores y el interés por preservar una cierta autonomía frente a sus socios comerciales (limitar la dependencia), significó un obstáculo importante para la compra de cacao a las familias productoras. Sin embargo, las conversaciones con actores locales y el reconocimiento de que la experiencia constituía una referencia importante para la región, permitió que la Cámara de Comercio de Caquetá aportara en calidad de préstamo un fondo para facilitar la compra y el acopio.

En términos financieros fue también importante la inyección de recursos de parte de la entidad acompañante para apoyar la puesta en marcha de una tienda de insumos orgánicos, herramientas y material agropecuario, en la sede de COMCAP. Este espacio, además de permitir una transición entre insumos aportados por el acompañamiento de la experiencia y un servicio propio de las organizaciones, se convirtió en un lugar de

intercambio y encuentro de productores. Adicionalmente, los ingresos generados permiten cubrir algunos de los gastos administrativos y de funcionamiento de la organización.

4. Mejores ingresos para las familias campesinas, capacidades colectivas y una identidad territorial en torno a la cadena del cacao en transición: logros y resultados de la experiencia

La experiencia de estructuración de una cadena de cacao orgánica y sostenible en el departamento del Caquetá tuvo alcances relevantes a varios niveles. Se observan cambios a nivel familiar en cuanto a la estructura de ingresos y a la importancia potencial que toma la cacaocultura con respecto a la ganadería, que ha sido históricamente la actividad hegemónica en la región. A escala de las organizaciones de productores, la experiencia muestra la posibilidad de una colaboración entre actores a nivel local diferenciando intereses individuales de cada organización, acordando de manera explícita y formal objetivos comunes (caso de las operaciones de exportación). Finalmente, a través de mecanismos de colaboración y de acción organizada, la experiencia contribuye a una paulatina transición desde unas lógicas económicas tradicionalmente extractivistas hacia prácticas productivas más sostenibles.

4.1 Mejores ingresos y condiciones de seguridad alimentaria familiar

En la mayor parte de las fincas de las familias beneficiarias, la ganadería sigue teniendo un rol importante. Sin embargo, en algunos casos, aunque la mayor parte de la tierra está dedicada a esta actividad, los ingresos son generados principalmente por la producción cacaotera junto con otras actividades agrícolas diversificadas.

Un productor de la vereda La Rivera, en el municipio de El Paujil, en zona de cordillera, cuenta con 26 ha de terreno, seis de ellas dedicadas a la producción de cacao y 18 en potreros. En el año 2022 los ingresos totales por venta de cacao de este productor representaron 10,7 millones COP, de los cuales 9,8 millones correspondieron a cacao seco (1.162 kg) y cerca de 900 mil COP a cacao en baba (230 kg), incluida la prima de cacao orgánico. Aunque el cacao ocupa solamente el 23% del área productiva, aporta actualmente el 18 % del total de Ingresos Agropecuarios Netos (IAN) , mientras que la ganadería aporta solamente 13,2% de estos ingresos, ocupando el 69 % del área productiva. En este sentido, mientras que el valor agregado neto por hectárea (VAN) de la ganadería representa 175 mil COP, el de la actividad cacaoteras es de 713 mil COP, una eficiencia cuatro veces más elevada. De otra parte, la producción de cacao bajo sistemas agroforestales coexiste con una producción diversificada orientada también al autoconsumo cuyo valor en el caso de este productor representa el 45,8% del total de sus ingresos netos.

En la vereda Floresta F del municipio de El Doncello, zona de lomerío, otro productor beneficiario de la iniciativa ha hecho la transición desde un modelo en el que predominaba la ganadería extensiva al de una finca estructurada alrededor de la producción de cacao y de la producción diversificada para el autoconsumo. Este productor ha logrado niveles de intensificación productiva importantes, alcanzando un VAN de producción de cacao por hectárea de 2,4 millones COP.

En general la producción de cacao bajo sistemas agroforestales, además de generar ingresos favorece la producción para la seguridad alimentaria que en el caso de las familias beneficiarias involucradas en la experiencia representa en promedio el 40% de IAN.

En la figura 12, se compara la eficiencia productiva de la producción de cacao bajo SAF y de la ganadería.

⁷ Los IAN, corresponden al total de la Producción Bruta (valor de la producción vendida, más el valor de la producción consumida), menos los consumos intermedios (costos de insumos, materiales necesarios para el desarrollo de las actividades productivas), las depreciaciones (infraestructuras, equipos y pies de cría como vacas y toros) y los costos directos de mano de obra.

Figura 12. La producción de cacao bajo sistemas agroforestales, mayores ingresos y mayor eficiencia en el uso del suelo (el caso de un productor de la zona de cordillera en El Doncello)



Fuente: Elaboración propia a partir de entrevistas económicas individuales a productores vinculados a la experiencia

4.2 Organizaciones de productores fortalecidas y reconocidas

El fortalecimiento de capacidades ha sido una dimensión transversal de esta experiencia tanto a nivel individual como a nivel colectivo. Las organizaciones de productores se fortalecieron desde el punto de vista técnico en aspectos agronómicos con el desarrollo de la propuesta de sistemas agroforestales sintrópicos, también con respecto a capacidades de postcosecha y capacidades de negociación y de acceso a mercados. Esta estructuración de capacidades empezó desde las fincas, con las familias productoras, involucró las organizaciones de productores locales y escaló hasta alianzas entre organizaciones para poner en marcha procesos de certificación orgánica y acceder juntas a mejores mercados.

La certificación orgánica de 52 productores (118 ha), por parte de la empresa Mayacert y las alianzas con empresas de Comercio Justo como la italiana Macondo, permitieron que en enero del 2022 se realizará la primera exportación de cacao orgánico, aunque con volúmenes menores a los esperados (3,5 ton). A finales del año 2022 una nueva exportación [3,7 ton] se realizó también con la empresa Macondo, y en marzo del 2023 se realizó una tercera exportación esta vez a Francia y con un volumen aproximado de 6 ton.

Aparte de las exportaciones de cacao orgánico, las exportaciones de cacao de la línea denominada "calidad" (en la que no se tenía experiencia previa), representó en el año 2022 un total de 36,9 ton para COMCAP y las organizaciones socias.

De otro lado, el proceso permitió también la consolidación de organizaciones locales chocolateras como CHOCOAMAZONIC y COPROPENEYA, con una oferta importante de productos transformados, chocolates de alta calidad, que contribuyen a la configuración de una identidad territorial alrededor de la cacaocultura.

Figura 13. Certificación orgánica, exportaciones de cacao orgánico y empresas chocolateras locales

Certificación orgánica de 52 productores (118 ha)



Ventas y alianzas comerciales Orgánico

- 3,5 ton/enero 2022
- 3,7 ton/diciembre 2022
- 6ton/marzo 2023

“Calidad”: 36,9 ton en 2022



Fuente: Elaboración propia a partir de informaciones de COMCAP, CHOCOAMAZONIC y COPROPENEYA

4.3 Elementos para una identidad territorial alrededor del cacao reconfigurada

La experiencia estuvo basada en la movilización y valorización de recursos concretos (genética local, ecosistemas, condiciones agroecológicas) y de recursos intangibles (organización social, saberes locales, conocimientos académicos). Diferentes mecanismos de acuerdo y sistemas de normas permitieron que estos dos tipos de recursos se conjugaran, por ejemplo, alrededor de (i) acuerdo comercial entre organizaciones de productores (“joint venture”); y, (ii) puesta en marcha de los protocolos de certificación.

La construcción de un “idioma común”, con un énfasis particular en la participación de las familias productoras y de las organizaciones locales, permitió que la experiencia se desarrollará a partir de un fuerte anclaje comunitario. En un contexto de importante tradición extractiva con una historia cocalera y con unas prácticas ganaderas extensivas, la experiencia tocó aspectos fundamentales de la identidad territorial. El reconocimiento de la Red Cacaotera de Colombia a COMCAP con el premio “Cacao Inclusivo Sostenible”, en el año 2022, es la expresión de este esfuerzo.

5. Coherencia estratégica e implantación local: factores de éxito

5.1 Factores internos

Entre los factores internos que influyeron en el buen desarrollo de la experiencia se debe destacar una estrategia de intervención clara y una dirección del equipo técnico con objetivos y métodos de trabajo pertinentes (diálogo con comunidades, capacidad de escucha). El equipo humano tenía dos características importantes, de un lado se trataba de jóvenes profesionales del territorio con poca experiencia, pero con una fuerte vinculación con su región y altos niveles de motivación; de otro lado, la mayor parte del equipo tenían formación en ingeniería agroecológica. La relativa poca experiencia y la sensibilidad permitieron que el equipo

estuviera abierto a un proceso que tuvo las características de un “diálogo de saberes” para construir una ruta dirigida al desarrollo de una cadena de cacao sostenible. Es decir, una cadena basada en la valorización de las potencialidades genéticas locales, en modelos de producción orgánicos y agroecológicos reconocidos por empresas y consumidores (certificación) y menos en sistemas de producción con uso de insumos químicos, énfasis en la productividad y poca atención en la calidad.

El progresivo aumento de capacidades, tanto del equipo como de las familias productoras, fue otro elemento importante en el desarrollo de la experiencia. Cada una de las etapas del proceso (caso de las escuelas de campo, de la definición de las modalidades para el acopio del cacao, trazado de las rutas de recolección de cacao en baba, diseño de infraestructuras de secado, etc.), estuvo acompañada de ejercicios de “investigación acción”, apoyos externos, giras de campo, reflexión interna y decisiones operativas.

El acompañamiento fue concebido desde una perspectiva que trascendía la lógica de proyecto, buscando dejar capacidades instaladas en el ámbito técnico-profesional, a escala de las alianzas entre organizaciones, en las organizaciones y en las familias productoras. La formación en “calidad” fue un elemento articulador y con este propósito se recurrió a la movilización de expertos de naturaleza diferente: organizaciones campesinas como ASOPEP, con una fuerte trayectoria en procesos de calidad y certificación, expertos chocolateros vinculados a empresas, y visitas a experiencias exitosas tanto en producción de cacao en grano como en chocolatería.

5.2 Factores externos

Uno de los factores externos que contribuyó al buen desarrollo de la experiencia es la persistencia de una agricultura campesina a pesar de la violencia y de la herencia cocalera. Detrás de la cultura del “dinero fácil” heredada de los cultivos ilícitos existen aún conocimientos, prácticas y estrategias de producción con alto potencial de sostenibilidad. La diversificación es un mecanismo que sigue teniendo una importancia central en los sistemas de producción locales, y la producción para el autoconsumo, garantizar la autonomía alimentaria, sigue siendo un elemento fundamental para las familias de la región. En este sentido, una propuesta de producción bajo arreglos agroforestales sintrópicos, integrando una diversidad de especies, tiene una buena acogida en zonas con importante tradición campesina.

La zona tiene un importante potencial para el desarrollo de una cadena de valor cacaotera basada en la calidad. Este potencial está relacionado con dos aspectos, la existencia de materiales genéticos “acriollados”, y condiciones agroecológicas (biodiversidad, clima) que permiten la expresión de atributos particulares del cacao.

Hay un contexto internacional favorable a mercados en los que se ofrecen alimentos producidos bajo condiciones de sostenibilidad. Al mismo tiempo hay presiones crecientes de los países importadores sobre algunos productos agrícolas (como el cacao) directamente relacionados con fenómenos de deforestación. Las medidas que han sido tomadas en los últimos años por la Unión Europea con respecto a la deforestación importada se traducen en crecientes exigencias con respecto a la trazabilidad. Las organizaciones que han podido poner en marcha sistemas de certificación están en mejores condiciones para responder a estos desafíos.

6. Valores añadidos

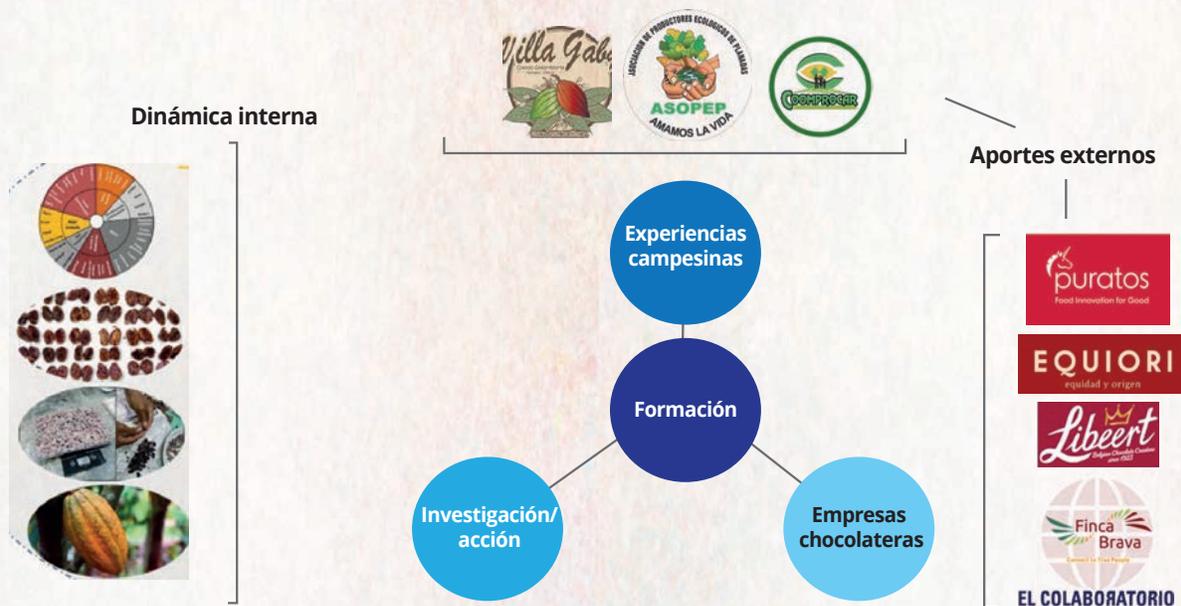
Hay dos elementos de la experiencia estrechamente correlacionados que pueden destacarse como valores añadidos. El primero es haber logrado crear las condiciones para “hablar el mismo idioma” y, el segundo,

haberlo logrado a partir de una integración de aportes, conocimientos y experiencias tanto locales como externas a la intervención.

En este sentido, el acompañamiento permitió que tanto las familias productoras, como el equipo técnico en conformación y en formación, fueran construyendo un mismo lenguaje en especial con respecto al sentido de “calidad”. Se trataba de superar las lógicas productivistas y agronómicas predominantes, en las que la productividad en el sentido de volúmenes por hectárea es el elemento más relevante de la actividad agropecuaria. La confrontación temprana con compradores de cacao de calidad, expertos chocolateros, visitas a experiencias exitosas, participación en ferias y los propios ejercicios de microfermentación y de catación de materiales, realizados por el equipo técnico, fueron contribuyendo a la construcción de ese lenguaje común.

En la figura 14 se presentan los diferentes tipos de aportes movilizados por la experiencia, a través de (i) la propia dinámica del acompañamiento del equipo desde una perspectiva de “investigación/acción participativa”, (ii) aportes provenientes de experiencias locales campesinas y de emprendimientos en chocolatería en contextos similares; y, (iii) experticias de empresas chocolateras nacionales e internacionales.

Figura 14. Aportes externos y reflexión interna (investigación acción) como recursos movilizados para la formación del equipo y de los productores



Fuente: Elaboración propia

La experiencia se basó en la movilización de recursos concretos (cacao de calidad, sistemas agroforestales, biodiversidad, genética), combinada con atributos intangibles como el origen y los conocimientos locales. Los sistemas de normas permitieron que estos recursos se conjugaran para, a nivel familiar, avanzar hacia una producción orgánica (certificación), y a escala de la región coordinar esfuerzos entre organizaciones para racionalizar recursos (acuerdo comercial). Del mismo modo, la experiencia se proyectó hacia mercados internacionales y con la producción de chocolate, al ámbito local y regional. Esta densidad de relaciones y sinergias, entre actores y alrededor de recursos, han aportado elementos valiosos para una transición que no es solamente productiva y económica, sino de contornos amplios que tienen que ver con una identidad territorial. Aspectos que redefinen la forma como las personas representan el espacio cotidiano en el que actúan y conviven, y la forma como lo transforman también en términos simbólicos.

7. Retos y desafíos

El foco de la experiencia fue la estructuración de una cadena de cacao fino y de aroma orgánica y sostenible, y el acceso a mercados especiales fue el elemento articulador. Resultaba difícil garantizar en 4 años que todos los aspectos relativos a esta estructuración estuvieran consolidados. En este sentido, algunos de los desafíos son:

Desarrollar el potencial productivo manteniendo la calidad, lo que implica el acompañamiento técnico para impulsar modelos SAF sintrópicos y condiciones adecuadas de nutrición de las plantaciones de cacao; consolidar capacidades de las organizaciones de productores y productoras valorizando los recursos humanos formados y favoreciendo economías de escalas y cooperación entre organizaciones; y, desarrollando relaciones comerciales que integren mercados nacionales e internacionales.

Apoyar la puesta en marcha de sistemas de **asistencia técnica local, horizontales, “de campesina/o a campesina/o”** a partir de las capacidades instaladas. La experiencia se basó en el desarrollo de capacidades locales y en mecanismos de acompañamiento horizontales que podrían ser incorporados como parte de las estructuras de asistencia técnica de los gobiernos locales. Las formaciones en aspectos agroecológicos, desarrollo de sistemas agroforestales, podas, producción de bioinsumos, catación, postcosecha, etc., constituyen elementos claves de los desafíos de la asistencia técnica. De manera puntual, productores y productoras formados podrían apoyar a sus vecinos, y su participación como asistentes técnicos campesinos reconocida y financiada por los servicios locales de asistencia técnica sin que representen elevados costos para los presupuestos municipales.

Incidir en la **institucionalidad del sector cacaotero** y en **las políticas públicas**. Es necesario que, a partir de las capacidades organizativas y comerciales desarrolladas, las organizaciones de productores puedan influir en los modelos de asistencia técnica, en los protocolos y alternativas técnicas (acopio, fermentado, secado) para una poscosecha que garantice la calidad, y en estrategias comerciales (incluidas las compras públicas de alimentos).

Frente a **medidas comerciales y ambientales de países consumidores** como la UE (ley de lucha contra la deforestación importada), experiencias como la que ha sido descrita, en aspectos de trazabilidad (sistemas internos de control para procesos de certificación) y de promoción de modelos agroforestales, son importantes en la reglamentación de las nuevas disposiciones comerciales europeas. En este sentido, es necesario favorecer espacios de diálogo multiactores, entre organizaciones cacaoteras, instituciones públicas (Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, Ministerio del Ambiente, etc.), FEDECACAO, e instituciones europeas, sobre los mecanismos que pueden garantizar el fortalecimiento de una cacaocultura campesina familiar y comunitaria con baja presión sobre los recursos naturales. En estas discusiones sobre sostenibilidad, la diplomacia comercial toma sentido para orientar medidas como las relativas a precios que garanticen ingresos mínimos vitales para las familias que producen cacaos finos y de aroma bajo sistemas agroforestales, y recursos para que sus organizaciones ajusten sus sistemas de trazabilidad a las exigencias de los países importadores.

En términos **organizativos**, es necesario continuar con el fortalecimiento de herramientas de administración y gestión que faciliten el funcionamiento y la transparencia de las organizaciones. Las reflexiones alrededor de los resultados económicos, recurriendo a metodologías sencillas que permitan discusiones abiertas de socios y socias, son aspectos que refuerzan la confianza colectiva.

En términos **sociales**, como en la mayor parte de zonas rurales del país, la región está experimentando un acelerado envejecimiento de la población con efectos en: (i) la vulnerabilidad de personas mayores que no tienen condiciones económicas para enfrentar la vejez; (ii) la migración de jóvenes y su pérdida de interés por las actividades primarias del campo; y (iii) la existencia de fincas con condiciones productivas interesantes que corren el riesgo de ser abandonadas paulatinamente, con la consecuente baja de productividad y dinámica económica de la región.

Al mismo tiempo, la experiencia muestra que una cadena de cacao sostenible tiene el potencial de generar **nuevas actividades y oficios que interesan a la población más joven**. Emprendimientos y servicios para la cadena como los relativos a la poda, la producción y venta de abonos orgánicos, bioinsumos, etc. Y actividades no agropecuarias, como las relativas a la catación, la chocolatería e incluso el turismo rural.

Los municipios en donde se desarrolló la experiencia en Caquetá (El Doncello, El Paujil y La Montañita), forman parte de una extensa **franja andino-amazónica** que se extiende hacia el sur por municipios como Belén de los Andaquíes y San José del Fragua, aun en Caquetá, continúa en el departamento del Cauca con el municipio de Piamonte, y llega hasta el departamento de Putumayo con municipios como Mocoa, Villagarzón y Puerto Asís. En los últimos años, en este corredor se han desarrollado **experiencias cacaoteras que podrían converger** para hacer economías de escalas en cuanto a servicios de apoyo a las organizaciones de productores, fortalecimiento de capacidades, diálogo político y estrategias de comercialización.



La presente publicación, elaborada con el apoyo financiero de la Unión Europea, es responsabilidad exclusiva de la Asistencia Técnica al Fondo Europeo para la Paz y no refleja necesariamente los puntos de vista de la Unión Europea.

Más información en: www.fondoeuropeoparalapaz.eu

Y redes sociales:

#FondoEuropeoParaLaPaz y #EuropaCreeEnColombia