



# **ENSAYOS SOBRE ECONOMIA REGIONAL**

Centro Regional de Estudios Económicos  
Bucaramanga

## **CARACTERISTICAS DEL CULTIVO DEL CACAO EN SANTANDER**

AUTORES\*

Amilcar Mojica Pimiento  
Joaquín Paredes Vega

Noviembre, 2006

---

\*Economistas del Centro Regional de Estudios Económicos del Banco de la República. Sucursal Bucaramanga. Para comentarios favor dirigirse a los autores en los correos electrónicos [amojicpi@banrep.gov.co](mailto:amojicpi@banrep.gov.co), [jparedve@banrep.gov.co](mailto:jparedve@banrep.gov.co) y [sbucaramanga@banrep.gov.co](mailto:sbucaramanga@banrep.gov.co) y/o a los teléfonos (7) 6303646, (7) 6303133. Extensión. 210, 212.

Las opiniones y posibles errores contenidos en este documento son responsabilidad exclusiva de los autores y no comprometen al Banco de la República ni a su Junta Directiva.

## **Resumen**

El cacao es un sistema completo de cultivo que requiere la utilización de mano de obra intensiva y configura una explotación típica de economía campesina, con un desarrollo lento en el caso colombiano, debido a factores de orden social y económico. Colombia se constituye en un país productor y consumidor, con un valor agregado importante representado en empresas que transforman el producto con altos estándares de calidad y tecnología de punta.

El cacao es producido por un buen número de países en el mundo, aunque se concentra especialmente en las zonas tropicales, en África del Oeste, Asia, Sur y Centro América. En Colombia, el primer productor ha sido el departamento de Santander, especialmente en la zona de los municipios de El Carmen y San Vicente de Chucurí, característicos no solo por la cantidad, sino también por la calidad. También se suman otras regiones que se identifican con el cultivo en el Occidente y Cuenca del Atrato, Hoya del Río Magdalena, Valle del Cauca y Norte de Santander.

Palabras clave: cacao, chocolate, cacaocultor, acopiador, San Vicente de Chucurí, Santander.

## **CONTENIDO**

Introducción	4
I. Antecedentes	6
II. Características generales del cultivo	8
III. Estructura y valor de la cadena	9
IV. Principales indicadores de cacao en el mundo	15
V. Algunos indicadores de cacao en Colombia	18
VI. El cacao en Santander	26
VII. Conclusiones	34

## **Introducción**

El cultivo del cacao es de origen americano, sin embargo la mayor producción se encuentra en África, teniendo en cuenta las condiciones favorables y económicas que le han dado impulso al producto, e igualmente se ha hecho extensiva hacia varios países del Asia. En Colombia, el cacao se constituye en un producto con ventajas comparativas que se derivan de las condiciones naturales para su producción, básicamente relacionadas con el clima, la humedad y su carácter de sistema agroforestal conservacionista del medio ambiente.

En el país, el cacao se ha cultivado a escala comercial desde la época de la Colonia, constituyéndose en artículo de exportación hasta casi el primer cuarto del siglo XX. Existen evidencias que el cultivo se inició a ambos lados de la cordillera oriental, hasta extenderse luego hacia el occidente.

El cacao se produce en mayor o menor escala en casi todas las regiones del país, pero existen algunas de ellas, que tienen mayor participación en el plano nacional, siendo Santander el departamento que tradicionalmente ha concentrado un alto porcentaje de la producción, seguido de manera distante por Huila, Norte de Santander, Arauca, Tolima, Nariño, Antioquia y Cundinamarca.

El ensayo pretende abarcar aspectos básicos del cultivo del cacao, enfocados a través de algunos indicadores medidos a nivel mundial, en Colombia y específicamente en Santander, departamento considerado como el mayor productor del grano del país. Para el desarrollo del informe, se presenta en el primer capítulo, unos antecedentes del producto; mientras que el segundo aborda las principales características del cultivo; en el tercero se habla sobre la estructura y valor de la cadena y en los capítulos cuatro, cinco y seis, se hace mención de algunos indicadores del cacao y sus derivados, en el plano internacional, en Colombia y en Santander. Finalmente, se culmina el informe con unas conclusiones.

Se agradecen los comentarios de funcionarios de Fedecacao en San Vicente de Chucurí, los cuales fueron de enorme ayuda para la culminación del informe, al igual que las opiniones del subgerente de la Empresa Café la Fragancia.

## **I. Antecedentes**

El árbol del cacao tuvo origen en la cuenca del Amazonas, desde donde se propagó hacia el norte y oeste de México, atribuyéndose a la comunidad Maya su cultivo comercial, antes de la conquista. Esta cultura lo utilizaba como moneda o instrumento de intercambio, antes del descubrimiento de América. No obstante, fueron los aztecas quienes descubrieron su valor nutritivo y su aroma agradable, considerado como una “Bebida de Dioses”<sup>1</sup>. Posteriormente, se haría extensivo hacia Trinidad, Jamaica, Cuba y Puerto Rico, mientras en Suramérica se distingue a la Nueva Granada y en especial en Venezuela, la mayor incidencia del cultivo, que constituyó a ésta región en 1634 como exportadora del producto a España.

En Colombia el cacao se cultiva a escala comercial desde la época de la Colonia, constituyéndose en artículo de exportación hasta casi el primer cuarto del siglo XX. Existen evidencias que el cultivo se inició en la parte oriental del país a ambos lados de la cordillera oriental, extendiéndose luego hacia el occidente.

El primer productor de cacao en el país desde hace muchos años, ha sido el departamento de Santander, especialmente en la zona de los municipios de El Carmen y San Vicente de Chucurí, característicos no solo por la cantidad, sino también por la calidad. En otras regiones como en Cauca, los hacendados se empezaron a interesar por el cultivo a mediados del siglo XVII, mientras que en Antioquia, el cultivo recibió alguna atención hacia la mitad del siglo XVIII. De igual manera, se identifica el cultivo en el Occidente y Cuenca del Atrato, Hoya del Río Magdalena, Valle del Cauca y Norte de Santander.

En términos generales en el país se establecen cuatro zonas agroecológicas del cultivo<sup>2</sup> en las que se clasificaron los pisos térmicos de Colombia, a saber:

---

<sup>1</sup> MARTINEZ SERRANO, Martha Inés. Facultad de Ciencias Físico-Mecánicas. Departamento de Ingeniería Industrial. “Aplicación de la Planeación Estratégica con miras al posicionamiento en el mercado de la Cooperativa de Productores de Cacao del nor.-oriente colombiano “COPROCANORTE”. Universidad Industrial de Santander – UIS. 1994.

<sup>2</sup> CASTRO REYES, Uriel Alberto. Modelo de Desarrollo Empresarial para el mediano y grande productor de cacao (Theobroma Cacao L) en las zonas cacaoteras del departamento de Santander. UNIVERSIDAD SANTO TOMAS DE AQUINO. Facultad de Administración de Empresas Agropecuarias. 2001

Valle Interandino Seco (Huila, Cesar, Cauca, Guajira, Magdalena, Sur del Tolima), Montaña Santandereana (Rionegro, El Playón, Landázuri, El Carmen, San Vicente de Chucurí, Región de Carare Opón), Zona Marginal Baja Cafetera (El Gran Caldas, Norte del Tolima, Suroeste Antioqueño, Nororiente Caldense, Occidente de Cundinamarca) y Bosque Húmedo Tropical (Uraba, Arauca, Caquetá, Putumayo, Catatumbo, Bajo Cauca).

En lo relacionado con la transformación del producto, se puede establecer que antes de 1920, existieron pequeñas fábricas regionales de chocolate ubicadas básicamente en los departamentos de Antioquia y Caldas, que darían posteriormente lugar, a la creación de dos empresas consideradas insignias del sector. En efecto en abril de 1920, se formó la Compañía de Chocolates Cruz Roja, que luego cambiaría su nombre a Compañía Nacional de Chocolates y en febrero de 1963 nació la fábrica Sucesores de José de Jesús Restrepo, hoy llamada Compañía de Chocolates Luker. Con estas dos compañías, se asume la fortaleza de ser productores y consumidores, gracias a la excelente red de industrias de alimentos procesados, al alto capital de trabajo y tecnología de punta para la transformación de cacao y al hecho de que consumen el 80% de la producción nacional, e importan una buena parte del producto, debido a que la producción interna no logra satisfacer las necesidades de transformación.

En 1965 se establece la cuota de fomento cacaotero, a partir de la Ley 31, la cual es sustituida en 1983 por la Ley 67 que crea el Fondo Nacional del Cacao, orientado a ofrecer asistencia técnica gratuita a los cultivadores, a apoyar la producción de semillas y en general a fomentar el desarrollo de proyectos de investigación, transferencia de tecnología y comercialización, lo que con el pasar de los años y especialmente en 1980 propicia que Colombia empiece a ser autosuficiente, al producir alrededor de 40.000 toneladas anuales.

En la actualidad la producción es deficitaria para el consumo nacional, pues existe un faltante de aproximadamente 10.000 toneladas, motivo por el cual se está trabajando para lograr la autosuficiencia y comenzar un proceso de exportaciones.

## II. Características generales del cultivo

El cacao es un fruto que madura a lo largo de todo el año y normalmente se llevan a cabo dos cosechas: la principal y la intermedia; ésta última es en general menor que la primera; sin embargo, el tamaño relativo varía según cada país.

En efecto, según estudios realizados por expertos en el tema, específicamente del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural<sup>3</sup>, se requieren de cinco a seis meses, entre la fertilización de la flor y la cosecha de los frutos; mientras que la temporada de cosecha dura alrededor de cinco meses y que consiste en cortar los frutos maduros de los árboles, abrirlos (normalmente con un machete) y extraer las semillas, las cuales se ponen a fermentar entre dos y ocho días antes de secarlas al sol, para luego poner los granos en sacos y transportarlos. El cacao se debe sembrar en filas espaciadas entre sí de tres a cuatro metros, obteniendo densidades de 942 a 1.282 árboles por hectárea, dependiendo de la fertilidad del suelo y del clima.

Antes de sembrar el cacao es necesario sembrar árboles de sombra temporal y permanente de seis a nueve meses y la siembra de cacao debe realizarse en lo posible, antes de la primera mitad de la temporada de lluvias, para tener suficiente tiempo para que el árbol se establezca antes de la siguiente temporada seca. A pesar de que el cacao madura 24 meses después de la siembra inicial, los árboles llegan a ser productivos únicamente después de cinco años. Los rendimientos son máximos entre el octavo y el décimo año, aunque se pueden obtener buenos rendimientos durante varias décadas. En condiciones normales, los árboles tradicionales rinden entre 300 y 500 kilogramos por hectárea -kg./ha.- anual, mientras los árboles híbridos presentan rendimientos mayores por encima de los 1000 Kg. /ha.

Las condiciones climáticas y las enfermedades son los principales factores que afectan la producción, estimándose que hasta un 30% de la producción

---

<sup>3</sup> MINISTERIO DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL. Observatorio Agrocadenas Colombia. “La Cadena del cacao en Colombia”. Una mirada global de su estructura y dinámica. 1991 – 2005. Diciembre 2005



mundial se pierde debido a las enfermedades, siendo las más comunes: moniliasis del cacao y la escoba de bruja.

En cuanto a calidad, los expertos en el tema identifican dos clases de cacao: el básico que procede en su mayoría de África y Brasil, en especial de la variedad forastero y el fino y de aroma, que tiene características distintivas de aroma y sabor, buscadas por los fabricantes de chocolate. Cabe mencionar, que los estándares internacionales para cacao, requieren que el grano de calidad negociable sea fermentado, completamente seco, libre de granos con olor a humo, libre de olores anormales y de cualquier evidencia de adulteración. También debe encontrarse libre de insectos vivos, de granos partidos, fragmentos y partes de cáscara y uniforme en tamaño. En todo el mundo, los estándares contra los cuales se mide el cacao son los del cacao de Ghana (África).

A pesar de que el cacao se produce en los países en desarrollo, su consumo se realiza principalmente en los países desarrollados. De hecho, unas pocas compañías multinacionales dominan tanto la transformación como la producción de chocolate.

### **III. Estructura y valor de la cadena**

Según el Observatorio Agrocadenas Colombia, la cadena de cacao se divide en tres eslabones de acuerdo a cada etapa del proceso productivo. Un eslabón primario que se refiere a los procesos de siembra, mantenimiento y recolección de cacao, al cual pertenecen todos los agricultores o dueños de las tierras y productores de insumos; un segundo eslabón que abarca la comercialización del grano, tanto a nivel interno como externo, desde el momento en que el grano es comprado por los agentes, hasta que es colocado en la puerta de las fábricas procesadoras o en el país de destino de las exportaciones y finalmente, el eslabón industrial que comprende el procesamiento del grano para producir licor, pasta, manteca, polvo de cacao, chocolates y confites que contengan chocolate.

A su vez, un estudio de CORPOICA permite establecer, que el 75% del cacao es absorbido por las compañías procesadoras a través de agentes autorizados

para la compra del grano, razón por la cual a nivel industrial se identifican cuatro tipos de agentes principales, a saber: agricultores, acopiadores, exportadores y la industria procesadora<sup>4</sup>; no obstante, también actúan otros actores como gremios y organismos gubernamentales<sup>5</sup>. A su vez, el mercado internacional del cacao está regulado por la Organización Internacional del Cacao -(ICCO)-, que aglutina a los principales países exportadores e importadores del grano y de la cual hoy Colombia no hace parte.

En la estructura de la cadena, se debe mencionar la creación de la Federación Nacional de Cacaoteros en el año 1962, respondiendo a la necesidad de contar con un organismo que representara y defendiera los intereses de los cacaocultores a nivel nacional. Inicialmente, esta Institución se orientó hacia la intervención en la regularización del mercado, actuando como comercializadora del grano y con la constitución de comités en todas las regiones productoras como medio para fortalecer la organización. A su vez, la gestión en el tema de la comercialización se inicia con la firma de convenios con las compañías procesadoras para la compra del cacao en los sitios en que éstas no tenían agentes, lo cual tuvo relativo éxito.

En 1980, Colombia realizó la Octava Conferencia Internacional del Cacao y en 1983 ingresó al Convenio Internacional del Cacao. En este último año, modificó la Ley 31 de 1965, a través de la Ley 67 que determinó la creación del Fondo Nacional del Cacao, aumentando la cuota de fomento al 3%, sobre el valor de la venta del grano de origen nacional comercializado en el país, la cual debe ser administrada por la organización gremial que es la Federación Nacional de Cacaoteros, en virtud de un contrato de administración celebrado entre la Nación (Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural) y la Federación Nacional de Cacaoteros<sup>6</sup>.

El autoabastecimiento nacional de este producto se logró a principios de los años 80, dando inicio a una etapa exitosa de exportaciones del grano que duró

---

<sup>4</sup> MINISTERIO DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL. Observatorio Agrocadenas Colombia. La Cadena del Cacao en Colombia. Una mirada global de su estructura y dinámica. 1991 - 2005

<sup>5</sup> Fedecacao, Corpoica, Ministerio de Agricultura, Ministerio de Comercio, Andi, Sena, entre otros.

<sup>6</sup> FEDERACION NACIONAL DE CACAOTEROS. Fondo Nacional del Cacao.2005

hasta mediados de la década de los noventa, para luego entrar en un período de crisis sin precedentes, motivada por la disminución de los precios internacionales del grano, dado el aumento de las existencias mundiales, tras siete temporadas de excedentes que se fueron acumulando.

De allí en adelante, se evidenció un decrecimiento de la actividad, como resultado de los bajos precios del grano, los altos costos de producción y los consabidos problemas de violencia y de cultivos ilícitos; además del efecto de las enfermedades propias del cultivo, como la “Escoba de Bruja” y la “Monilia”, especialmente contundentes ante el deficiente manejo de las plantaciones.

## Cuadro 1

### Colombia. Balanza comercial de la cadena de cacao

Producto del observatorio	Millones de dólares						
	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006*
Cacao en grano, entero o partido crudo	-1.356	-5	-9.137	-3.975	-3.795	-10.258	0
Cacao en polvo con adición de azúcar u otro edulcorante	1.884	3.853	4.694	4.363	4.693	7.254	1.446
Cacao en polvo sin adición de azúcar ni otro edulcorante	-813	-1.340	-1.755	-2.423	-2.694	-2.064	-148
Cáscara, película y demás residuos de cacao	-14			-8		-4	
Chocolates en bloques, tabletas o barras rellenos	-3.584	-2.746	-3.795	-3.074	-2.896	-667	-106
Chocolates en bloques, tabletas o barras sin rellenar	537	7.794	-9.448	7	9.714	10.610	2.566
Las demás preparaciones bien en bloques o barras	125	536	425	6.750			
Los demás chocolates y demás preparaciones alimenticias	-1.792	1.776	2.910	7.091	10.980	5.948	1.332
Manteca, grasa y aceite de cacao	2.099	5.517	5.270	7.342	10.258	14.553	1.929
Pasta de cacao sin desgresar	-687	95	-2.387	-441	55	538	146
Pasta de cacao, desgrasada total o parcialmente	-1.528	-491	-2.712	-19	-498	-233	20
Total	-5.129	14.989	-15.935	15.613	25.817	25.677	7.185

Fuente: Dane / Cálculos: Observatorio Agrocadenas Colombia/\*Acumulado a febrero

## Transformación y derivados

La transformación del cacao y la producción de chocolate son dos procesos diferentes que, aunque ligados, requieren diferentes procedimientos para obtener los productos finales. La transformación de cacao significa básicamente convertir el cacao en grano, en cacao sin cáscara, licor, manteca, torta y polvo. La fabricación de chocolate incluye la mezcla y refinado del licor de cacao, la manteca de cacao y otros ingredientes tales como la leche y el azúcar.

Para poder iniciar la transformación de los granos, se debe limpiar minuciosamente toda sustancia exterior y los granos pueden ser tostados con o sin la cáscara. Cabe señalar, que es muy difícil retirar la cáscara de la almendra, sin que el grano haya sido tostado. La tostación cristaliza la cáscara y permite su desplazamiento y separación de la almendra.

Una vez tostados los granos y la cáscara extraída, se muele el cacao sin cáscara hasta obtener una pasta que se conoce como licor de cacao. El licor de cacao que se destina a la transformación en manteca de cacao y torta se refina hasta obtener partículas muy pequeñas, mientras que si su destino es la fabricación de chocolate no es necesario molerlo tan finamente. El licor debe pasar por unas prensas hidráulicas que extraen un porcentaje de manteca de cacao, dejando atrás la torta de cacao.

La torta de cacao se muele hasta obtener un polvo fino que se utiliza principalmente en la industria de la confitería y la panadería. La manteca de cacao se utiliza en la fabricación de chocolate, mezclándose con licor de cacao y azúcar. Una vez combinada, se vierte esta mezcla dentro de grandes agitadores llamados *conches*, que la remueven a altas temperaturas. Este proceso alisa las partículas y puede tomar entre algunas horas y tres días. El chocolate líquido obtenido será utilizado por la industria de confitería, de panadería o de productos lácteos o será convertido en barras para la venta en el mercado.

Los precios del cacao responden a factores de oferta y demanda y los precios internacionales tienden a seguir un patrón de largo plazo ligado al ciclo del cacao que se estima dura un poco más de 20 años. Durante los períodos de expansión de la producción, existe un excedente de producción que genera primero una caída y más tarde un estancamiento de los precios. En consecuencia, los precios bajos, fruto del exceso de producción generalmente tienen un impacto negativo sobre las cosechas, puesto que los productores tienden a cambiar de cultivo, factor que nuevamente permite una alza de precios.

El ciclo del cacao se caracteriza de esta manera por efectos de expansión y recesión. Los precios experimentaron un aumento importante en los años setenta, lo cual estimuló la producción en países como Malasia e Indonesia. Sin embargo, desde principios de los años ochenta, el precio internacional ha disminuido; no obstante una pequeña recuperación a mediados de los noventa, sigue siendo bajo respecto de aquel que regía en la década de los setenta.

### **Costos de producción**

Según estudios del Observatorio de Agrocadenas Colombia, los costos de producción van muy de la mano con el nivel tecnológico de las plantaciones y de la localización de las mismas. Además, como dichos costos no son únicos el Comité Técnico Cacaotero reunió información con el fin de conformar una estructura que sea indicativa de estos costos, determinando que el rubro que cuenta con la mayor participación, es el de mano de obra, que concentra aproximadamente el 55% del total de costos, aunque de ello se exceptúa el primer año donde los recursos se orientan más hacia la adquisición de insumos, especialmente semillas. Mientras en el primer año, las actividades están encaminadas a preparar el terreno, sembrar el cacao y otras actividades propias del cultivo, en el segundo, se supeditan al mantenimiento del cultivo, con una participación del 74% de los costos de mano de obra y a la recolección de la primera cosecha del sombrero temporal.

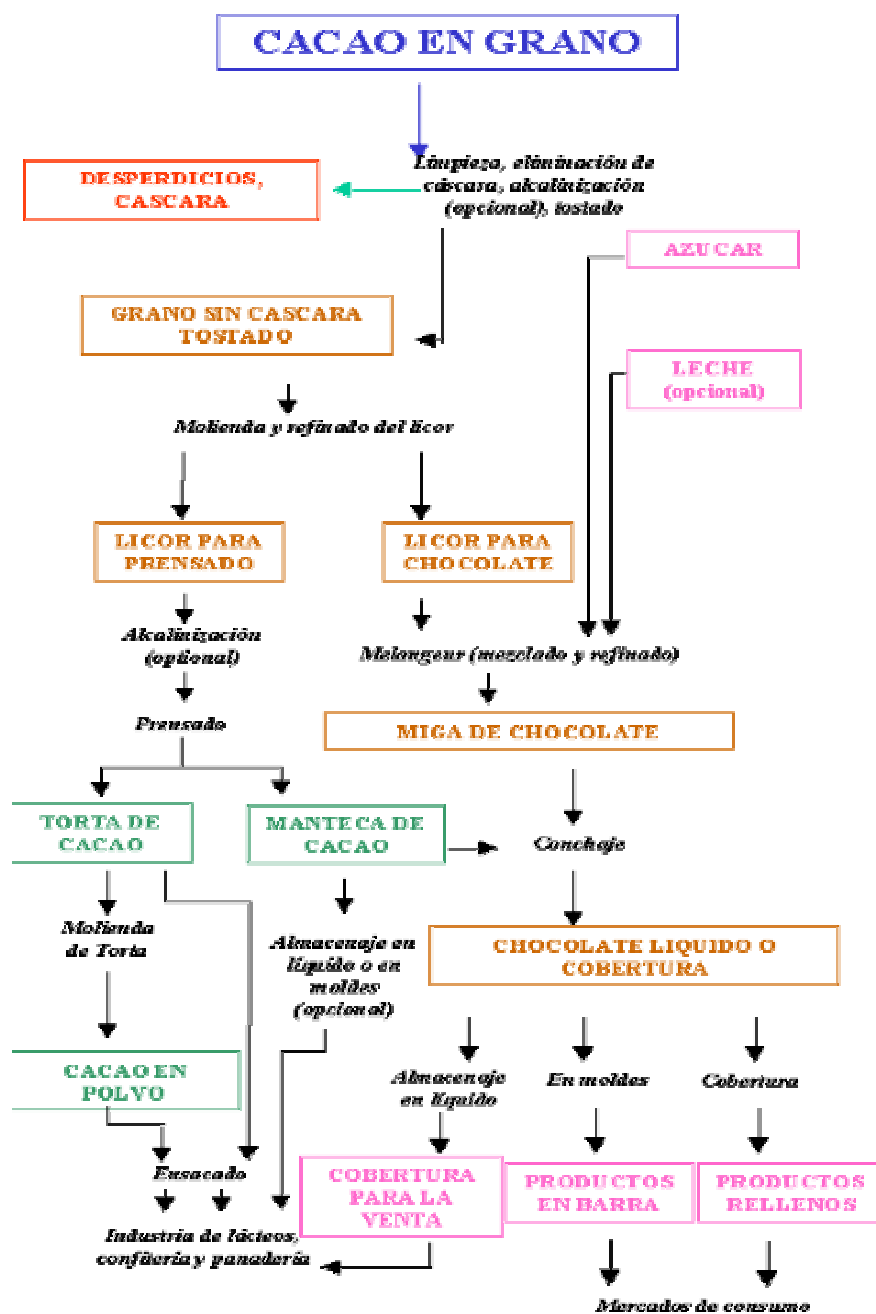
### **Comercialización**

La comercialización del cacao se lleva a cabo a través de asociaciones de productores, acopiadores, comisionistas y exportadores, estas últimas, siempre y cuando existan excedentes de grano en el mercado interno y el precio internacional sea favorable. De acuerdo con Corpoica, en Colombia el 75% de la producción de cacao se dirige a las industrias procesadoras de cacao y productoras de chocolates y confites, de las cuales aproximadamente el 90% es absorbido por la Compañía Nacional de Chocolates y Casa Luker.

Entre los principales problemas de comercialización están las malas vías de comunicación o falta de mantenimiento permanente y la débil organización de los productores para el mercadeo en zonas lejanas.

**Gráfico 1**

### Procesamiento del cacao



Fuente: UNCTAD

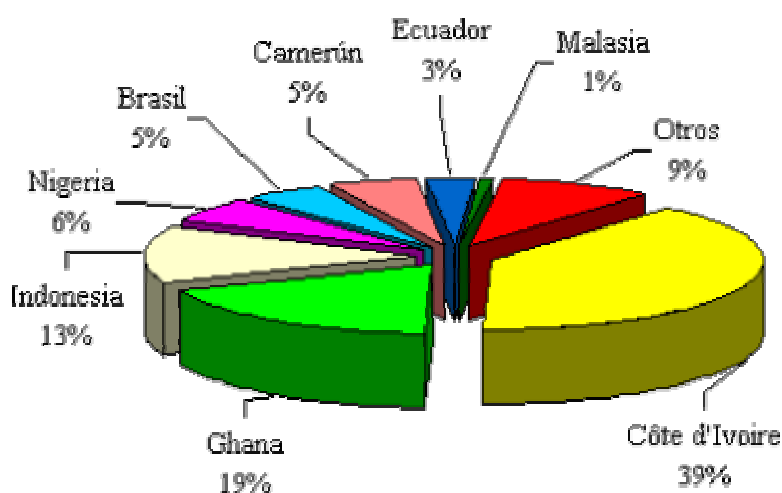
#### IV. Principales indicadores de cacao en el mundo

El cacao es producido por un buen número de países en el mundo, aunque se concentra especialmente en las zonas tropicales. En efecto, su cultivo predomina especialmente en África del Oeste, Asia, Sur y Centro América. Según la producción anual los ocho países principales productores en el mundo son: Costa de Marfil (Côte d'Ivoire), Ghana, Indonesia, Nigeria, Brasil, Camerún, Ecuador y Malasia, cuya producción representa el 90% del total mundial.

En el mundo, los niveles anuales de producción se han desviado de forma considerable respecto al valor de tendencia, debido principalmente a la influencia de factores meteorológicos.

##### Gráfico 2

##### Principales países productores de cacao (previsiones para el año agrícola 2004/05)



Fuente: Elaboración propia UNCTAD basado según estadística da la Organización Internacional del Cacao (ICCO), boletín trimestral de estadísticas del cacao

Con base en cifras de la FAO y cálculos del Observatorio Agrocadenas para el período acumulado 2000-2004, en el continente americano se destaca Brasil como el quinto productor mundial, con una participación del 4.9% sobre el total producido, mientras que Ecuador se ubica en la séptima posición con 2.2%. A ellos se suman: Colombia, República Dominicana, México, Perú y

Venezuela, con participaciones poco representativas. En el continente asiático, Indonesia y Malasia se ubican dentro de los diez primeros productores, gracias a la mejora en las técnicas de producción, el uso de materiales híbridos de alto rendimiento y las políticas encaminadas a la expansión de las áreas cacaoteras, que ha implicado mayores rendimientos. Cabe destacar, tal como lo señalan los estudios especializados en el tema, que la oferta de cacao esta muy concentrada en pocos países, supeditando en muchos casos la producción a problemas internos que se pueden presentar en algunos de ellos.

### **Principales empresas productoras y distribuidoras de cacao en el mundo**

Existen muchas empresas de gran importancia en el comercio mundial, cuya actividad se encuentra relacionada con la producción y distribución de productos de cacao y chocolate para la confitería, siendo las más importantes: Cargill, Archer Daniels Midland y Barry Callebaut, ésta última con más del 51% del mercado y otras más pequeñas en la misma línea como: Schokkinag Schokolade Industrie, Guttard Chocolate Company, Blommer chocolate Company y World's Finest Chocolate. A su vez, grandes empresas internacionales en el sector de la agroindustria tales como Nestlé, Mars, Hershey Foods, Kraft y Cadburys dominan en el área de la gran distribución de chocolate para consumo general.

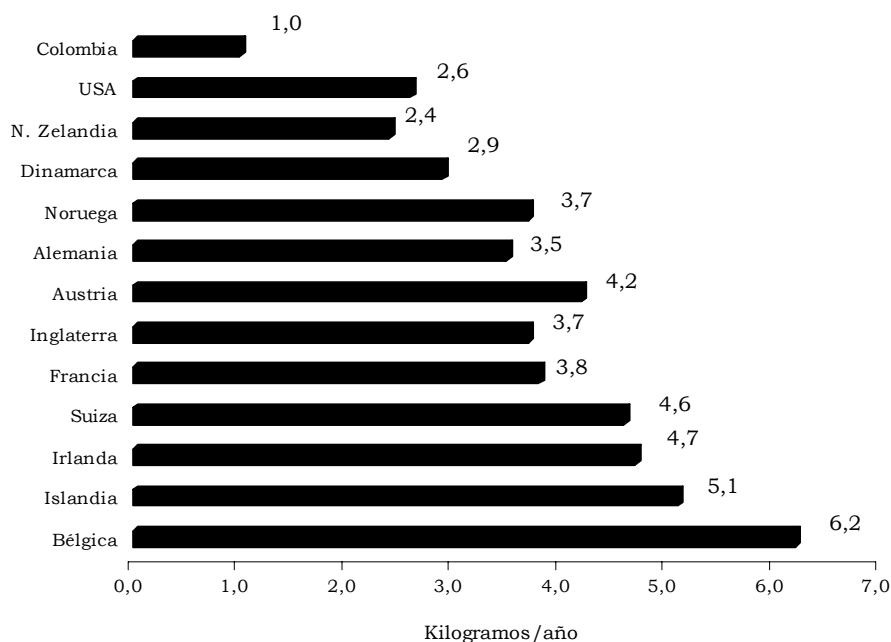
### **Consumo de cacao per cápita, según países**

Con base en cifras de la -ICCO-, durante el período 2003-2004, el mayor consumo per cápita se registró en Europa, donde Bélgica aparece con 6.2 kilogramos, seguido por Islandia, 5.1 kg, Irlanda, 4.7 Kg., entre los principales. En Colombia se registra un consumo que supera el kilogramo, teniéndose que importar alrededor de 10 mil toneladas para abastecer la industria chocolatera nacional.



### Gráfico 3

#### Consumo de cacao per cápita, según países. 2003/2004



Fuente: ICCO

### La Organización Internacional del Cacao (ICCO)

Fue establecida en 1973 para administrar el primer Convenio Internacional del Cacao (1972) y los Convenios sucesivos de 1975, 1980, 1986, 1993 y 2001, año en el cual se establecieron una serie de objetivos en el marco del Sexto Convenio Internacional del Cacao. Estos se relacionaron con promover la cooperación internacional en la economía mundial del cacao, facilitar un marco apropiado para el debate de los aspectos relacionados con todos los sectores de dicha economía, contribuir al fortalecimiento de las economías cacaoteras nacionales de los países miembros, en particular mediante la preparación de proyectos apropiados que se someterán a las instituciones pertinentes con miras a su financiación y ejecución y contribuir a la expansión equilibrada de la economía mundial del cacao en interés de todos los miembros mediante las medidas apropiadas.

Finalmente, cabe destacar que el Convenio incluye 40 países miembros, tanto exportadores como importadores de cacao y una organización intra-gubernamental (la Unión Europea).

## **Cuadro 2**

### **Precio Internacional del Cacao en grano (US\$/Ton.)**

<b>A Diciembre de:</b>	<b>Precio Promedio*</b>
1991	1.367
1992	1.036
1993	1.355
1994	1.400
1995	1.379
1996	1.475
1997	1.738
1998	1.515
1999	919
2000	804
2001	1.337
2002	2.023
2003	1.628
2004	1.649
2005	1.518
ene-06	1.575
feb-06	1.555
mar-06	1.541
abr-06	1.569

**Fuente:** ANECACAO

\* Precios promedio de los futuros de los tres primeros meses activos en la Bolsa de Londres (LIFFE) y Nueva York (NYBOT/CSCE) al cierre de Londres.

## **V. Algunos indicadores de cacao en Colombia**

### **Producción**

Con base en cifras de FEDECACAO, la producción nacional de cacao en grano contabilizó al cierre de 2005, un total de 37.099 toneladas, superior en 2.04% al total registrado en el año inmediatamente anterior, constituyéndose el departamento de Santander, como el de mayor participación, 46.2% sobre el total, muy distante del resto de departamentos productores como: Huila, Norte de Santander, Arauca, Tolima, Nariño, Antioquia y Cundinamarca, cuya

participación en el mercado nacional abarcó en conjunto el 45.4%, para un total de 91.6%, en solo ocho departamentos.

### **Cuadro 3**

#### **Colombia. Producción de cacao en grano. 1981 - 2005**

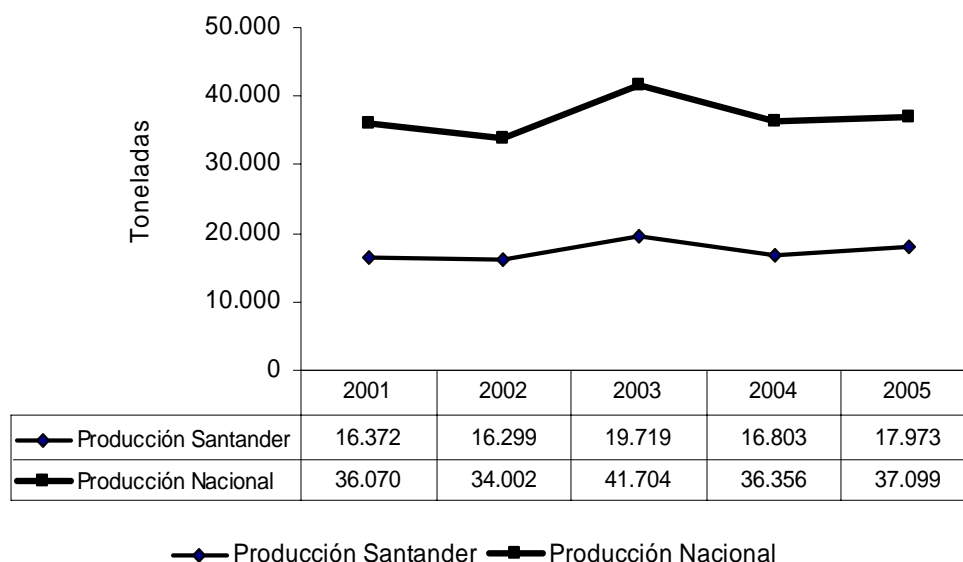
Año	Toneladas	Año	Toneladas
1981	34.844	1994	48.900
1982	33.721	1995	47.552
1983	36.150	1996	40.838
1984	39.152	1997	38.604
1985	42.610	1998	39.487
1986	45.621	1999	34.864
1987	44.882	2000	36.731
1988	45.802	2001	36.070
1989	46.270	2002	34.002
1990	50.372	2003	41.704
1991	51.599	2004	36.356
1992	45.528	2005	37.099
1993	54.004		

Fuente: FEDECACAO. Estadísticas acerca de la Producción nacional de cacao. 1981-2005

Informes complementarios sobre el tema, señalan que en Colombia la producción anual de cacao en grano se obtiene de la explotación de alrededor de 90.000 hectáreas sembradas en 24.500 fincas, con un rendimiento promedio por hectárea cosechada estimado en 450 Kg. de cacao en grano, indicador que resulta bajo, si se compara con el de otros países y cuyo descenso en el rendimiento se podría atribuir a la edad avanzada de las plantaciones sembradas, al tipo de material de propagación utilizado (cacaos híbridos y comunes con bajos niveles de tolerancia a plagas y enfermedades), a la baja densidad de árboles en producción por hectárea y a las dificultades para que el agricultor pueda poner en práctica las recomendaciones de manejo integral del cultivo.

#### Gráfico 4

##### Colombia-Santander. Producción de cacao 2001-2005



Fuente: Federación Nacional de Cacaoteros. Departamento de Estadísticas.

Cabe señalar, que la tendencia de la producción mensual durante la década se da en dos épocas: la primera entre los meses de noviembre a enero y una segunda, entre abril y junio. De igual manera, se dan dos épocas de baja, que corresponden, la primera, entre los meses de julio a septiembre y la segunda entre febrero y abril<sup>7</sup>.

Con base en cifras del Observatorio Agrocadenas Colombia, el consumo cayó a una tasa menor que la producción, la cual fue compensada con menores exportaciones y aumento de las importaciones. A su vez, el consumo per cápita presentó una tendencia decreciente entre los años 1996 a 2001, observando un ligero aumento en 2002 y una caída nuevamente en 2004. Según el informe, el comportamiento del consumo aparente y per cápita de cacao depende esencialmente del nivel de producción, en tanto que las variables de exportaciones e importaciones, juegan un papel secundario. No obstante, el esquema aplicado por los productores colombianos, esta orientado a ampliar el consumo internacional, dada la buena referencia del cacao nacional en cuanto a sabor y aroma.

<sup>7</sup> FEDERACION NACIONAL DE CACAOTEROS. Fondo Nacional del Cacao. Abril 2006

## Cuadro 4

### Colombia. Estimación del consumo aparente de cacao en grano.

1991 - 2004

Año	Producción <sup>1</sup> tm	Importaciones <sup>2</sup> tm	Exportaciones <sup>2</sup> tm	Consumo aparente <sup>3</sup> tm
1991	51.597	--	6.299	45.298
1992	46.595	74	4.313	42.356
1993	54.004	0	8.092	45.912
1994	48.900	1.595	5.435	45.060
1995	47.552	3.485	350	50.687
1996	40.838	158	1.016	39.980
1997	38.604	207	983	37.829
1998	39.487	90	788	38.790
1999	34.864	963	263	35.564
2000	36.731	2.857	363	39.225
2001	36.070	666	513	36.224
2002	34.002	7.122	1.700	39.424
2003	41.704	3.196	1.238	43.662
2004	36.356	4.483	0,4	40.839

Fuentes:

1. Fedecacao

2. Bases de Datos de Comercio Exterior. DANE

Notas:

3. Cálculos Observatorio Agrocadenas. Constituye una aproximación pues no se cuenta con información sobre variación de existencias.

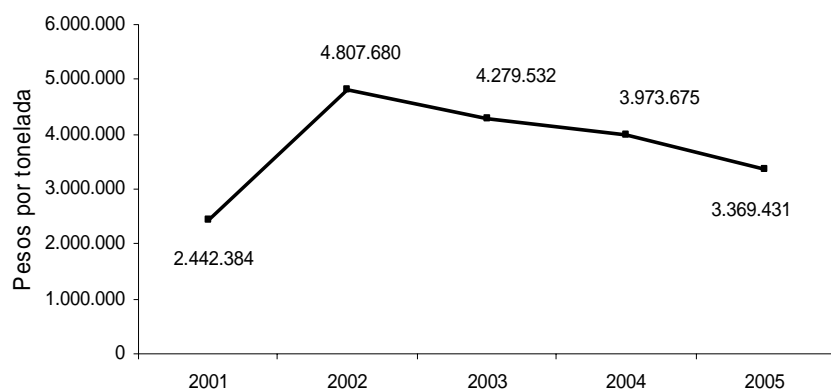
4. Los datos de comercio exterior corresponden a la agregación de las partidas arancelarias 1801001000.

## Precios

El principal demandante del cacao en grano, es el sector industrial que utiliza el producto primario para transformarlo en subproductos, tales como: chocolate de mesa, bebidas con sabor a chocolate, dulces, entre otros. Según el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, los precios del cacao se negocian con la industria y con los exportadores, los cuales tienen como referencia los precios internacionales y el abastecimiento del mercado local. De hecho, en el país el precio del grano se encuentra supeditado a ciertos requerimientos expresados en normas y relacionados básicamente con limpieza, secado, fermentación y tamaño del grano.

### Gráfico 5

#### Colombia. Precio promedio nacional, por tonelada de cacao en grano. 2001 – 2005



Fuente: Agrocadenas

En términos generales, los precios se establecen con base a calidad y rendimiento del grano. El precio promedio nacional en los últimos cinco años, ha observado variaciones importantes, en especial los años 2002 y 2005, totalmente contrastantes.

### Cuadro 5

#### Colombia. Índice de precios al productor. IPP Total (Producidos + Importados)

Junio de 1999=100		
Producto	Año	Indice (Diciembre)
1101179 Cacao, plantas, bebestibles, especias y otros	2000	105,78
	2001	110,62
	2002	198,11
	2003	178,88
	2004	179,57
	2005	159,38
	2006*	179,35
3015811 Chocolate	2000	108,41
	2001	114,84
	2002	152,22
	2003	167,16
	2004	165,95
	2005	165,37
	2006*	154,97

\* Cifra a junio de 2006

Fuente: Banco de la República.

IPP Total. Incluye los precios de bienes producidos+consumidos+importados

En efecto, durante los años 1999 y 2000 se registró un colapso en los precios, cuya explicación según los estudios realizados, se debió al debilitamiento de la demanda de los consumidores tradicionales y por el aumento de la oferta exportable, ante la mayor producción.

## **Cuadro 6**

### **Colombia. Producción de cacao y participación por departamentos. 2005**

<b>Departamentos</b>	<b>Total Producción</b>	<b>%</b>
Santander	17.973.811,6	48,45
Norte de Santander	1.638.213,0	4,42
Huila	3.998.349,0	10,78
Arauca	3.488.505,0	9,40
Tolima	1.277.354,5	3,44
Antioquia	2.100.234,0	5,66
Nariño	2.854.227,9	7,69
Cesar	749.886,0	2,02
Valler	942.123,3	2,54
Cundinamarca	499.014,0	1,35
Meta	424.208,2	1,14
Caldas	500.105,8	1,35
Risaralda	139.150,7	0,38
Magdalena	76.214,0	0,21
Boyacá	127.064,0	0,34
Cauca	151.508,0	0,41
Córdoba	29.748,0	0,080
Caqueta	75.715,0	0,204
Choco	32.453,0	0,09
Guania	7.211,0	0,02
Bolívar	10.437,0	0,03
Atlántico	1,0	0,00
Casanare	3.417,0	0,01
Putumayo	283,0	0,00
Total	37.099.234	100,00

Fuente: Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural. Observatorio Agrocadenas. Colombia.

### **Comercio exterior de la cadena de cacao-chocolatería**

Según cifras del Observatorio Agrocadenas Colombia, las exportaciones de los productos, exhibieron dos tendencias, al mostrar un dinamismo en el período 1992 a 1996 y un decrecimiento entre 1997 a 2000. Sin embargo, a partir del año 2001, cambió nuevamente la tendencia y las exportaciones aumentaron de manera ostensible, al pasar de US\$10.8 millones en el año 2000 a US\$43.8

millones, hacia el año 2004, siendo los principales destinos: Venezuela, Estados Unidos y Ecuador, países que absorbieron más del 70% de las exportaciones, discriminadas en manteca de cacao, chocolates sin rellenar, otros chocolates y cacao en polvo con azúcar.

## Cuadro 7

### Colombia. Exportaciones de la cadena de cacao-chocolatería

		FOB Miles US\$					
Arancel	Descripción	1991	2000	2004	Ene-Sep 2005	Acumulado 2000-2004	Part. %
1801001000	Cacao en grano, entero o partido crudo	6.921,0	501,6	1,3	200,1	5.981,2	4,04
1804000000	Manteca, grasa y aceite de cacao	9.966,4	2.100,3	10.344,3	11.954,4	30.672,1	20,69
1806100000	Cacao en polvo con adición de azúcar u otro edulcorante	1.544,3	2.755,4	6.074,8	5.629,6	25.008,4	16,87
1806200000	Las demás preparaciones bien en bloques o barras	209,3	292,3	819,2	722,0	3.347,3	2,26
1806310000	Chocolates en bloques, tabletas o barras rellenos	134,8	829,4	1.404,2	2.282,9	6.056,7	4,09
1806320000	Chocolates en bloques, tabletas o barras sin rellenar	480,3	2.582,2	10.127,9	7.691,2	38.694,7	26,11
1806900000	Los demás chocolates	653,1	1.708,2	14.552,8	7.733,7	35.944,2	24,25
	Otras partidas <sup>1</sup>	443,0	12,7	468,7	991,7	2.518,0	1,70
	Total procesados	13.431,2	10.280,5	43.791,9	37.005,5	142.241,4	95,96
	Total	20.352,2	10.782,1	43.793,2	37.205,6	148.222,6	100,00

Fuente: DANE. Cálculos Observatorio Agrocadenas

<sup>1</sup> Incluye las partidas 1803000000 pasta de cacao y 1805000000 cacao en polvo sin adición de azúcar u otro edulcorante.

Por el lado de las importaciones, se observó un crecimiento aceptable entre los años 2000 y 2004, al pasar de US\$15.9 millones a US\$19.6 millones, respectivamente; destacándose como países de origen, Ecuador y Estados Unidos, los cuales suministraron el 63% de la cadena. A los dos anteriores, se sumaron como proveedores España, Italia, Suiza, Bélgica, Luxemburgo y Reino Unido, que le vendieron a Colombia en menores cantidades.



## Cuadro 8

### Colombia. Importaciones de la cadena de cacao-chocolatería

Arancel	Descripción	CIF Miles US\$					
		1991	2000	2004	Ene-Sep 2005	Acumulado 2000-2004	Part. %
1801000000	Cacao en grano, entero o partido crudo tostado	0,0	1.857,5	6.774,6	200,1	5.981,2	8,86
1805000000	Cacao en polvo sin adición de azúcar ni otro edulcorante	33,2	813,5	2.891,5	11.954,4	30.672,1	45,42
1806100000	Cacao en polvo con adición de azúcar u otro edulcorante	151,2	873,0	476,2	5.629,6	25.008,4	37,03
1806200000	Las demás preparaciones en bloques o barras con peso superior a 2 kilogramos	36,2	167,5	358,6	722,0	3.347,3	4,96
1806310000	Los demás chocolates en bloques, tabletas o barras rellenos	18,3	4.412,5	4.296,7	7.733,7	35.944,2	53,23
1806900000	Los demás chocolates y demás preparaciones alimenticias que contengan cacao.	311,3	3.501,4	3.571,3			
	Otras partidas	122,5	4.287,6	1.220,1	991,7	2.518,0	3,73
	Total procesados	672,7	14.055,5	12.814,4	19.297,7	61.545,8	91,14
	Total	672,7	15.913,0	19.589,0	19.497,8	67.527,0	100,00

Fuente: DANE. Cálculos Observatorio Agrocadenas

## Cuadro 9

### Colombia. Algunos departamentos. Área, producción y rendimientos. 2000 - 2004

Departamento	Indicador	2000	2001	2002	2003	2004
Total nacional	Area	93.492	93.048	99.002	99.975	104.561
	Producción	44.544	43.695	48.187	52.273	50.735
	Rendimiento	477	470	487	523	485
Santander	Area	40.211	40.562	40.566	41.069	42.763
	Producción	20.547	19.265	21.754	25.759	21.976
	Rendimiento	511	475	536	627	514
Norte de Santander	Area	11.288	10.275	9.959	9.029	9.607
	Producción	4.610	4.141	4.271	4.056	4.283
	Rendimiento	408	403	429	449	446
Nariño	Area	3.950	4.008	9.875	10.068	9.445
	Producción	728	532	2.852	2.166	2.158
	Rendimiento	184	133	289	215	229
Huila	Area	9.118	9.051	9.032	8.888	9.024
	Producción	3.884	3.979	4.011	3.950	4.119
	Rendimiento	426	440	444	444	457

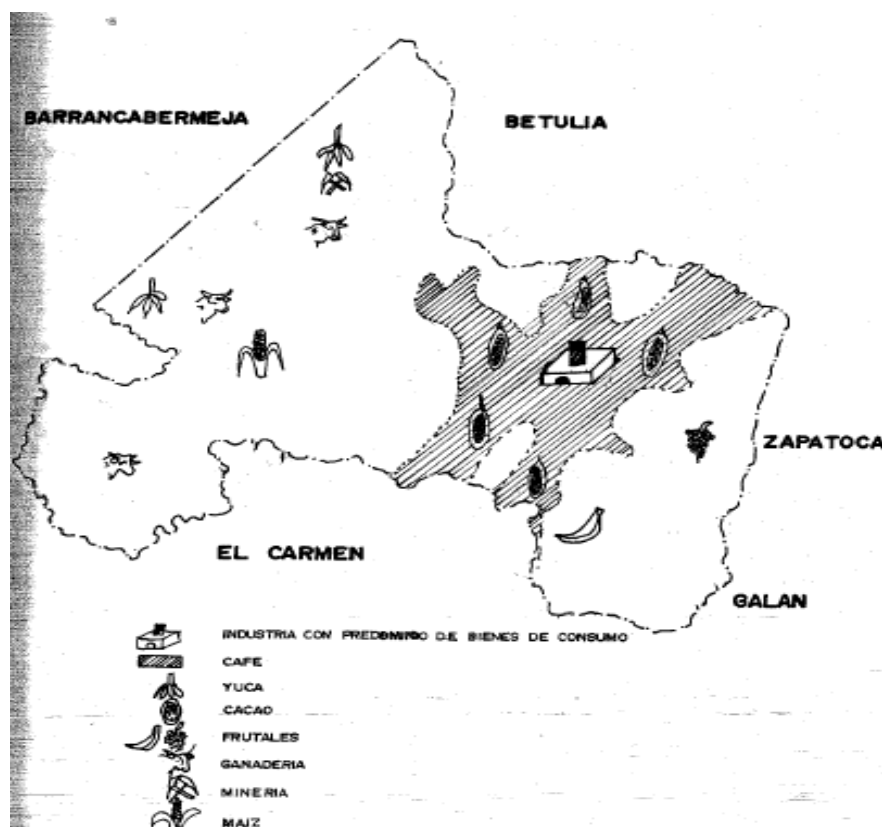
Fuente: Agrocadenas

## VI. El Cacao en Santander

Como se mencionó anteriormente, el departamento de Santander se constituye en el más importante productor de cacao en Colombia, siendo utilizado este producto como un cultivo colonizador de nuevas áreas y como una forma adecuada para ejercer el derecho de dominio sobre la tierra. Si bien en Santander existen varios municipios dedicados a esta actividad, el potencial de la misma se centra específicamente en los municipios de San Vicente y Carmen de Chucurí, cacaoteros por excelencia, los cuales cuentan con características especiales que favorecen la producción. De hecho, según comentarios recogidos en la zona de San Vicente, se vienen adelantando desde hace varios años, programas encaminados al apoyo técnico gratuito a más de tres mil productores de cacao, los cuales son atendidos en grupos rotativos para lograr un 100% de cobertura.

### Gráfico 6

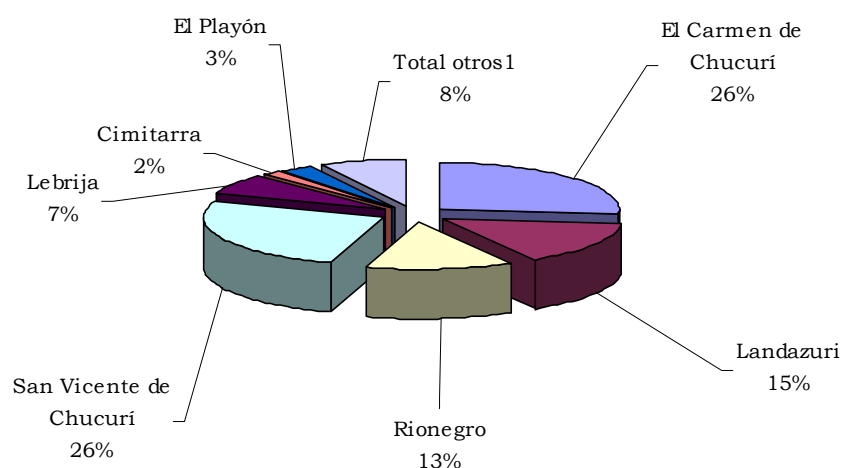
#### San Vicente de Chucurí (Santander). Actividad Económica



Cabe señalar, que las zonas productoras se encuentran en una ecología denominada Montaña Santandereana, en la vertiente occidental de la Cordillera Oriental o Región de los Yariguíez, que recorre al departamento de sur a norte bordeando el Río Magdalena, donde se encuentran los municipios antes mencionados, además de otros como Landázuri, Rionegro y el Playón como los mayores exponentes de la producción y herencia de la calidad del cacao en Santander.

### Gráfico 7

#### Santander. Cacao tradicional. Participación porcentual en la producción por municipios. 2004



<sup>1</sup> Incluye los municipios de: Barrancabermeja, Betulia, Bolívar, Bucaramanga, El Guacamayo, Guapota, Girón, Hato, La Belleza, La Paz, Sabana de Torres, Santa Helena del Opón, Simacota, Sucre y Vélez.

Fuente: Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. Grupo de Evaluación Sectorial. Umata's. Santander

Asimismo, se destacan otros municipios como Landázuri, Lebrija y Rionegro, este último con tradición cafetera, pero debido a los ataques de la roya y broca del café, sus habitantes fueron abandonando relativamente la actividad y la orientaron hacia el cultivo del cacao, vinculando de paso a un número importante de familias. En las regiones mencionadas, el tamaño de las plantaciones se distribuye mayoritariamente en fincas entre tres y diez hectáreas, siendo manejadas en casi su totalidad por sus propietarios.

## Cuadro 10

### Santander. Características de los principales municipios cacaoteros

Municipio	Area promedio en cacao	Promedio área total finca	% cacao > 15 años	% cacao híbrido	% escoba de bruja*	% Poda	% Asistencia técnica	Densidad siembra	Rendimiento Kg por Ha.
San Vicente	8,30	14,20	60,20	69,00	14,00	91,00	45,00	884	548
Rionegro	6,40	20,00	68,50	72,00	2,00	83,00	150,00	770	440
El Carmen	5,70	15,50	38,50	81,20	81,50	95,00	54,00	914	496
Lebrija	4,60	15,10	31,70	78,00	2,50	74,00	22,00	1102	641
Landázuri	3,70	17,00	76,00	56,30	100,00	77,00	61,00	885	466
Total Depto.	5,87	16,10	53,80	69,00	47,00	73,40	47,00	890	508

\* Enfermedad que afecta al cacao.

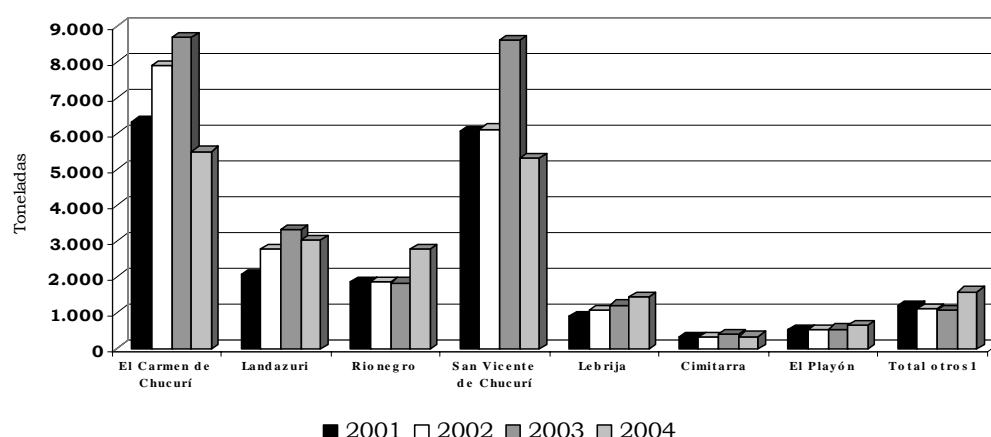
Fuente: CORPOICA. Caracterización de los productores de cacao en Santander. 1999.

La tradición ancestral en torno al cultivo del cacao, del cual Santander es pionero, ha permitido que a lo largo de los años se tenga especial cuidado en los principales factores relacionados con el ciclo del producto, desde el mismo momento de la siembra, hasta el secado del producto y la obtención del bien final, catalogado como uno de los productos más suaves del mundo.

## Gráfico 8

### Santander. Cacao tradicional. Producción por municipios. Toneladas

2001-2004



<sup>1</sup> Incluye los municipios de: Barrancabermeja, Betulia, Bolívar, Bucaramanga, El Guacamayo, Guapota, Girón, Hato, La Belleza, La Paz, Sabana de Torres, Santa Helena del Opón, Simacota, Sucre y Vélez.

Fuente: Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. Grupo de Evaluación Sectorial. Umata's. Santander

El departamento de Santander, líder de los desarrollos cacaoteros de los últimos años, le apostó a la propagación por injerto e inició con asesoría de la industria y del gremio, las primeras parcelas de clones de cacao, con las mejores variedades extranjeras, que tenían en sus granjas desde 1960 y con materiales locales seleccionados en fincas por producción, calidad y tolerancia a enfermedades. El resultado es muy satisfactorio porque permitió comprobar que el cacao puede producir más de 2.000 kilos por hectárea, con menores costos, mejor calidad y facilidad de manejo.

## **Cuadro 11**

### **Santander. Cacao tradicional. Área plantada por municipios. 2001-2004**

Municipio	2001	2002	2003	2004
El Carmen de Chucurí	13.340	13.270	13.610	13.330
San Vicente de Chucurí	10.259	10.720	11.200	9.821
Landazuri	7.050	6.910	7.360	6.560
Rionegro	4.202	4.400	4.582	5.220
Lebrija	1.815	1.890	1.920	1.926
El Playón	1.370	1.360	1.430	1.430
Cimitarra	800	825	900	880
Total otros <sup>1</sup>	2.550	2.669	2.439	3.313

<sup>1</sup> Incluye los municipios de: Barrancabermeja, Betulia, Bolívar, Bucaramanga, El Guacamayo, Guapota,

Girón, Hato, La Belleza, La Paz, Sabana de Torres, Santa Helena del Opón, Simacota, Sucre y Vélez.

Fuente: Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. Grupo de Evaluación Sectorial. Umata's. Santander

Con base en un informe sobre el cacao de origen Santander (Revista Cambio, julio 2006) en los años 70 llegaron a los cultivos de Santander, semillas híbridas de cacaos trinitarios y ecuatorianos – de las cuales se obtienen los mejores chocolates del mundo – y que permitieron enriquecer las variedades existentes. Pero en 1995 la siembra de cacao híbrido se estancó por los bajos precios del producto, los costos de la mano de obra y la escasa producción que deterioró la rentabilidad de explotaciones cacaoteras.

## Cuadro 12

### Colombia. Santander. Producción de cacao. 2001 – 2005

Año	Santander	Var. %	Total Nacional	Part. %
2001	16.372	--	36.070	45,39
2002	16.299	-0,4	34.002	47,94
2003	19.719	21,0	41.704	47,28
2004	16.803	-14,8	36.356	46,22
2005	17.973	7,0	37.099	48,45

Fuente: Federación Nacional de Cacaoteros. Departamento de Estadísticas.

En el departamento de Santander, se han reemplazado plantaciones viejas con cacaos criollos, por semillas mejoradas, cuyo resultado es un tipo de cacao de buen tamaño de grano, mejorado en sabor y aroma y con buen rendimiento industrial, que asociado a un buen beneficio, garantiza una mejor calidad y mayor demanda por los industriales del grano, para sus procesos de transformación. De igual manera, se distingue la variedad “cacao porcelana” o cacao blanco, que según informes de personas vinculadas con el sector, resultaría hacia un futuro una buena alternativa de comercialización.

### Comercialización

En Santander, la comercialización de cacao se efectúa a través de cooperativas y agricultores o personas naturales acopiadoras. La cooperativa además de participar con la comercialización del cacao en grano y a diferencia de los acopiadores particulares, garantiza a los consumidores que el producto sea de la mejor calidad y es uno de los factores de regulación de precios al productor. Esto lo hace a través del puesto de compra, en donde se mueven anualmente, cierto número de toneladas de cacao en grano. De aquí en adelante las compañías compran el cacao en grano, lo transforman y lo comercializan.

Las principales cooperativas cacaoteras en Santander, se encuentran en los municipios de San Vicente de Chucurí, El Carmen de Chucurí, Landázuri, Rionegro, Bucaramanga, Cimitarra, El Playón, Lebrija, Santa Helena de Opón y la Belleza.

## **Agremiaciones y Entidades**

Los productores de cacao básicamente han tenido dos tipos de agremiaciones (Castro Reyes, 2001), las cooperativas de comercialización y las asociaciones campesinas de productores, que no han dado los resultados esperados, teniendo en cuenta la falta de compromiso y participación de sus integrantes, situación que ya es común en las regiones. Comúnmente, los cacaoteros santandereanos vienen de una larga tradición familiar heredada de sus padres y que a lo largo de los años han sembrado muchos cultivos de pan coger, prácticamente actuando a título individual.

Entre tanto, la Federación Nacional de Cacaoteros como máxima representante de los cultivadores de cacao en el país, hoy por hoy ha venido incentivando el apoyo y fortalecimiento de las organizaciones de base, en especial a las Cooperativas de Productores, que les permita comercializar el grano de cacao con los estándares de calidad exigidos en el mercado nacional e internacional.

No obstante, las políticas deben estar encaminadas hacia un incremento de las exportaciones, teniendo en cuenta la coyuntura actual que exige mayor grado de competitividad. Se debe partir de la base, que el cultivo ha sido escogido como estratégico para zonas de reforestación y zonas cafeteras marginadas; además de que sus condiciones de fácil manejo a nivel de finca, fácil acceso a los mercados y la fijación de los agricultores en sus fincas, hacen que este cultivo se convierta en una gran alternativa para el desarrollo de las comunidades rurales.

El cacao es un producto que cada día requiere tener una mayor reconversión tecnológica, siendo este el esfuerzo permanente por parte de las instituciones involucradas, las que requieren un apoyo por parte del Estado Colombiano, priorizando en una mejora en la productividad por hectárea del cultivo, que permita ser más competitivo, lo cual implicaría que en la misma área sembrada se duplique la producción y todo esto por medio de clones

seleccionados, en tanto se encauzan más esfuerzos hacia la investigación de nuevas variedades.

En materia de infraestructura vial, se observa una carencia y deficiencia en el transporte del producto, siendo un buen ejemplo la carretera que de Bucaramanga conduce a San Vicente de Chucurí y de ésta a sus veredas, zonas cacaoteras por excelencia, cuyo estado de mantenimiento es lamentable, redundando en un incremento en los costos del producto y en menores utilidades para los productores. En muchas ocasiones, el acopio se hace a lomo de mula.

El apoyo institucional a la producción cacaotera se debe expresar en varios aspectos, básicamente relacionados con la infraestructura de acopio y transformación, en infraestructura vial, crédito y asistencia técnica. Con base en el trabajo de Castro Reyes (USTA 2001), los problemas que se identifican en la agroindustria santandereana son latentes, pues se identifica una falta de capital de trabajo, deficiencias en equipo y maquinaria actual, dada la obsolescencia y antigüedad de los equipos, altos costos por insumos, falta de capacidad empresarial y un elemento identificado como vital que ha prevalecido hasta la actualidad, relacionado con la ausencia regional de industria agregada (cartón, azúcar, papel, entre otros) que fortalezca la agroindustria cacaotera.

Según el Ministerio de Agricultura, con base en una muestra de cuatro regiones cacaoteras, se identifican algunos problemas vitales en el desarrollo del cultivo, especialmente relacionados con la deficiente formación de capital humano, el mejoramiento genético de las plantaciones, la productividad y las condiciones agroecológicas necesarias para el desarrollo del cultivo. Con base en el Censo Cacaotero realizado en 1998, se establece que los cacaotales en el país, son viejos, siendo el 30% cultivos de más de 20 años y el 56%, tiene entre 7 y 20 años; no obstante, durante los últimos años se han realizado renovaciones, pero estas hasta ahora comienzan a dar frutos, según el estudio de Agrocadenas.



## **Nuevos proyectos**

Un estudio reciente sobre el cacao publicado en la Revista Dinero<sup>8</sup>, augura buenas perspectivas para este producto, más aún si se tiene en cuenta las relaciones que se amplían con Estados Unidos en el marco del Tratado de Libre Comercio –TLC-. En efecto, empresarios y productores de Santander, que conforman la sociedad denominada Agrotropical, adelantan un proyecto en la Jagua de Ibirico (Cesar), que implica la adecuación de las primeras 700 hectáreas, de 1.300 proyectadas para cultivar cacao con vocación netamente exportadora. Cabe señalar que esta empresa está muy relacionada con Agrotropical del Ecuador, país que en la actualidad produce 120.000 toneladas anuales, con estándares altos de innovación y tecnología, razón por la cual se contactaron con los ecuatorianos para adelantar el proyecto.

Según el informe de la Revista Dinero, la producción estimada es de 2.5 toneladas por hectárea al año, lo que equivale a cuatro veces el promedio nacional. Considera que la Jagua, por su humedad relativa y su luminosidad, que jugaron a favor de la variedad escogida, fue finalmente el terreno seleccionado luego de varios estudios practicados en otras regiones.

Igualmente señala el informe, que en Santander que genera el 46% de la cosecha nacional, los productores se están organizando para renovar cultivos y hacer nuevas siembras en programas asociativos o mediante créditos individuales, actividad que se viene adelantando en las localidades de Girón, Río Negro, el Playón, Cimitarra, Landázuri y Carmen de Chucurí, entre otros.

Finalmente, se debe mencionar que las principales empresas productoras de chocolate de Santander, 13 en total, constituyeron en octubre de 2003 la “Asociación de Industriales de Chocolate y de Café – ASICHOC” y entre los objetivos, está el de impulsar el beneficio directo para los cultivadores de cacao, a través de la comercialización sin intermediarios, con precios rentables para el campesino santandereano.

---

<sup>8</sup> REVISTA DINERO. La Hora del Cacao. Agosto 4 de 2006.

## **VII. Conclusiones**

Las condiciones naturales que posee Colombia, relacionadas básicamente con el clima, la humedad y un carácter de sistema agroforestal conservacionista del medio ambiente, hacen que el cacao se cultive con ventajas comparativas, respecto de otros países productores.

El consumo de cacao per cápita en Colombia, es de un kilogramo anual, lejos de países como Irlanda, Islandia y Bélgica, cuyo consumo anual supera los cuatro kilogramos.

En el plano industrial, el 75% del cacao es absorbido por las compañías procesadoras a través de agentes autorizados para la compra del grano, los cuales se clasifican en agricultores, acopiadores, exportadores y la industria procesadora.

El esquema de precios del cacao se maneja con la industria y con los exportadores, quienes tienen como referencia los precios internacionales y el abastecimiento del mercado local. En Colombia, el precio se encuentra supeditado a ciertas normas y requerimientos de calidad, como limpieza, secado, fermentación y tamaño del grano.

La producción mundial de cacao se concentra especialmente en las zonas tropicales, predominando su cultivo en África del Oeste, Asia, Centro y Sur América, cuyo principal productor es el Brasil, considerado el sexto en la escala mundial, con una participación del 6%.

El departamento de Santander se constituye como el principal productor de cacao en Colombia, con una participación superior al 40% de la producción total del país, siendo especialmente importantes por su aporte al total departamental, los municipios de San Vicente de Chucurí y el Carmen de Chucurí.

En el departamento de Santander se adelantan programas encaminados hacia una mayor asesoría técnica, a los cultivadores de cacao. Dicho apoyo, es gratuito y acoge en la zona de San Vicente de Chucurí a más de tres mil

productores, los cuales son atendidos en grupos rotativos para lograr una cobertura del 100%.

Las cooperativas se constituyen en entidades de gran importancia para los productores de diversos bienes en el país, entre ellos el cacao, puesto que participan en los procesos de comercialización y garantizan a los consumidores que el producto sea de la mejor calidad.

En infraestructura, se requiere contar con mejores carreteras, pues se observa una enorme deficiencia en el transporte del producto, a través de vías cuyo mantenimiento es lamentable y en nada ayudan a los planes expansionistas del producto hacia mercados internacionales.

## **Bibliografía**

MARTINEZ SERRANO, Martha Inés. Facultad de Ciencias Físico-Mecánicas. Departamento de Ingeniería Industrial. “Aplicación de la Planeación Estratégica con miras al posicionamiento en el mercado de la Cooperativa de Productores de Cacao del nor-orienté colombiano “COPROCANORTE”. Universidad Industrial de Santander – UIS. 1994.

CASTRO REYES, Uriel Alberto. Modelo de Desarrollo Empresarial para el mediano y grande productor de cacao (Theobroma Cacao L) en las zonas cacaoteras del departamento de Santander. UNIVERSIDAD SANTO TOMAS DE AQUINO. Facultad de Administración de Empresas Agropecuarias. 2001

MINISTERIO DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL. Observatorio Agrocadenas Colombia. “La Cadena del cacao en Colombia”. Una mirada global de su estructura y dinámica. 1991 – 2005. Diciembre 2005

FEDERACION NACIONAL DE CACAOTEROS. Fondo Nacional del Cacao. 2005

MINISTERIO DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL. Observatorio Agrocadenas Colombia. “La Cadena del cacao en Colombia”. Julio, 2004

GRUPO SEMILLAS. Proyecto de producción agroforestal de cacao. Revista No. 20

SECRETARIA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL. Grupo de Evaluación Sectorial. Umata’s. Santander. 2001-2004

FEDERACION NACIONAL DE CACAOTEROS. Estadísticas del Cultivo del Cacao. Fedecacao 42 años.

ASOCIACION DE INDUSTRIALES DE CHOCOLATE Y CAFÉ – ASICHOC. Bucaramanga. 2006

DIARIO PORTAFOLIO. Agosto. 2005

REVISTA CAMBIO. “Un país muy dulce”. Julio. 2006

MINISTERIO DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL. Observatorio Agrocadenas Colombia. “Comercio Exterior de Colombia”. Cadena Cacao. Julio. 2006

ICCO. Pronósticos anuales de producción y consumo y estimación de niveles de producción para conseguir el equilibrio en el mercado mundial del cacao. Comité de Mercado. Cuarta reunión. Guayaquil. Marzo. 2005

Otros documentos de trabajo sobre economía regional, publicados por los autores:

No.	Título	Fecha
1	Los ingresos tributarios en Santander. Análisis Comparativo con algunos departamentos y ciudades Capitales del país. 1998 – 2002.	Oct. 2003
2	La economía colombo – venezolana y su impacto En la región de frontera. 1999 – 2003.	Ene. 2004
3	El cultivo del fique en el departamento de Santander.	Jul. 2004
4	El cultivo de la caña panelera y la agroindustria Panelera en el departamento de Santander.	Dic. 2004
5	Características del sector avícola colombiano y su Reciente evolución en el departamento de Santander.	Ago. 2005
6	Características del Cultivo del Tabaco en Santander	Dic. 2005
7	El Sistema Financiero y el Banco de la República en Santander	Mar. 2006