

Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural  
Observatorio Agrocadenas Colombia

**Documento de Trabajo No. 58**

**LA CADENA DEL CACAO EN COLOMBIA**

UNA MIRADA GLOBAL DE SU ESTRUCTURA Y DINAMICA  
1991-2005

**Carlos Federico Espinal G.**  
Director Observatorio

**Héctor J. Martínez Covaleda**  
Investigador Principal

**Lila Ortíz Hermida**  
Investigador Asistente

<http://www.agrocadenas.gov.co>  
[agrocadenas@iica.int](mailto:agrocadenas@iica.int)

Bogotá, Marzo de 2005



# Cadena del cacao

1. Introducción
2. La estructura y valor de la Cadena
3. Importancia económica y social de la Cadena
4. Los eslabones de la Cadena de cacao
5. Aspectos institucionales y de política
6. Conclusiones
7. Bibliografía

## 1. Introducción

El cacao es uno de los productos que cuentan con ventajas comparativas en Colombia derivadas de las condiciones naturales para su producción, esto es, de las características agroecológicas en términos de clima y humedad, y su carácter de sistema agroforestal conservacionista del medio ambiente. Además, una porción no despreciable de la producción de cacao se cataloga como de cacao fino y de aroma, asimismo, la hace deseable para la producción de chocolates finos.

Prácticamente toda la producción de cacao es demandada por la industria de chocolates la cual la recibe a precios inferiores a los internacionales aún sin internarlo. Pese a ello la Industria en los últimos años ha tenido que recurrir a la importación del grano por cuanto la producción nacional de éste bien ha venido en descenso. Las variables que explican la disminución de la producción están sustentadas en los menores rendimientos por hectárea y la caída del área, que a su vez son el resultado del envejecimiento de los cultivos, la falta de renovación de los cultivos, la falta de mejoramiento genético, la presencia creciente de enfermedades que atacan los cultivos y la falta de capacitación del capital humano que permita una mayor transferencia de tecnología. De hecho, según el censo cacaotero la tecnología predominante empleada en el cultivo es catalogada como de nivel bajo.

Se ha caído en una dinámica perversa para el desarrollo del cultivo, toda vez que el cacao por su carácter de permanente no requiera grandes inversiones una vez superado el período de desarrollo, razón por la cual es frecuente el abandono del cultivo a su suerte, convirtiéndose en una actividad casi extractiva, en donde solamente se invierte en mejoras cuando el precio interno mejora coyunturalmente. Esta condición ha llevado a que exista una tasa muy baja de renovación con respecto a la tasa de envejecimiento de los cultivos, a que se obtengan menores rendimientos por hectárea y sean más proclives a las enfermedades.

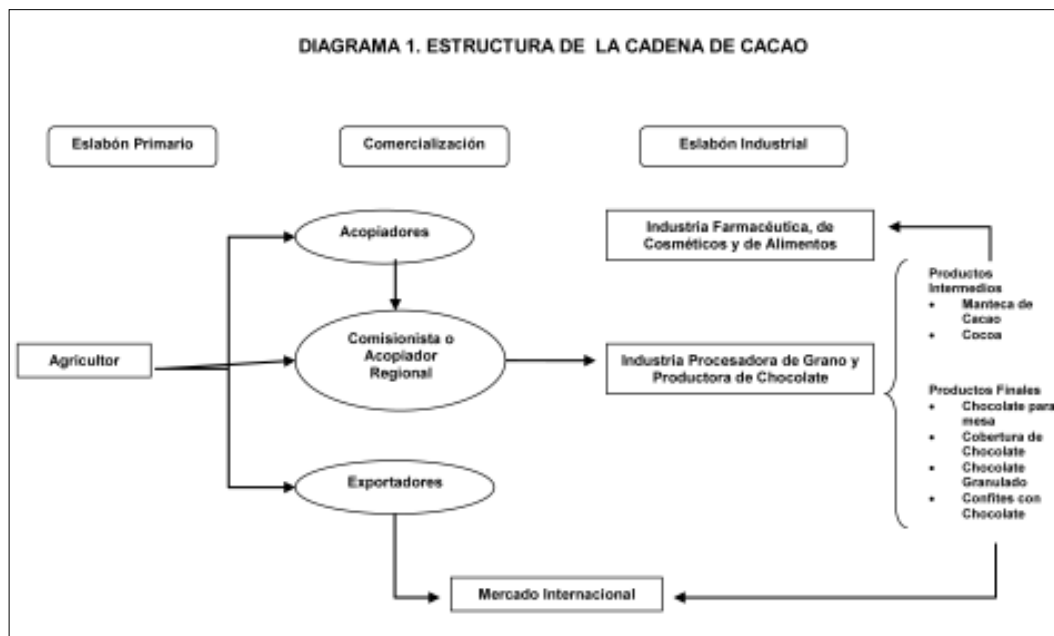
Pese a que los precios internacionales son superiores a los internos, el país no ha logrado constituirse en un país exportador y por el contrario los volúmenes importados son crecientes, aunque por el momento reducido con respecto al consumo interno.

La dinámica de la producción de cacao en Colombia corre riesgos de repetir la experiencia Brasileña. Ese país, otrora uno de los mayores productores y exportadores, vio decrecer la producción a la mitad, las exportaciones prácticamente desaparecieron, las importaciones son crecientes y sus rendimientos se disminuyeron en más de una tercera parte, como resultado de la presencia de enfermedades del cultivo (escoba de bruja, ya presente en Colombia) y a la baja en los precios que llevó a que muchos agricultores abandonaran sus plantaciones y migraran a las ciudades, o sustituyeran la producción por cultivos más rentables pero menos favorables para la preservación de la flora y fauna de la región.

De otra parte, la Industria de derivados del cacao presentan indicadores de productividad descendentes, ha perdido espacios internacionales en productos semiprosesados (por ejemplo manteca de cacao) aunque ha incrementado las exportaciones de chocolates, producto en el que si bien ocupa un lugar modesto en el contexto mundial, muestra capacidad para incrementar su participación en el mundo. En este sentido Colombia está entrando en los mercados vecinos, con productos como el chocolate de mesa, las chocolatinas, bebidas achocolatadas, entre otras, ampliando de esta forma su oferta exportable.

## 2. La estructura y valor de la Cadena

El cacao en grano es la materia prima para las industrias confitera, productora de chocolate, de cosméticos y farmacéuticos. La Cadena comprende tres tipos de bienes: 1. primarios: Cacao en grano; 2. Intermedios: Manteca, polvo y pasta de cacao; y 3. Finales: Chocolate para mesa y confites.



La Cadena de cacao abarca la producción del grano, procesamiento del mismo y producción de chocolates y confites. Según Corpoica, el 75% de cacao es absorbido por las compañías procesadoras a través de acopiadores o agentes autorizados para la compra del grano y el resto se destina a pequeños procesadores o a la exportación en

volúmenes marginales. La industria se encarga del procesamiento y elaboración de los derivados del cacao.

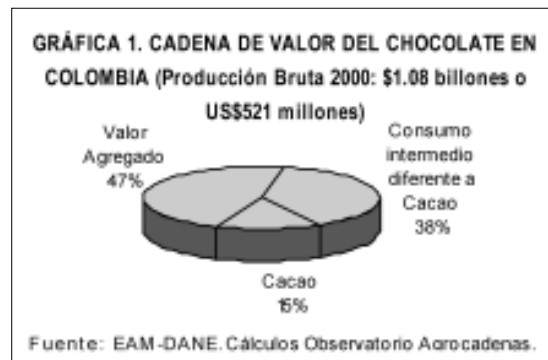
En la Cadena intervienen principalmente 4 tipos de agentes: agricultores (aproximadamente 25.000 productores), acopiadores, exportadores y la industria procesadora.

Otros actores que acompañan a los anteriores son: las instituciones del sector agrícola, gremios y el gobierno, tales como, Fedecacao, Corpoica, Ministerio de Agricultura, Ministerio de Comercio, la Andi y el Sena, entre otros. La Cadena en Colombia firmó un *Acuerdo de Competitividad de Cacao y su Agroindustria* en octubre de 2001, dentro del cual se creó el *Consejo Nacional Cacaotero*, encargado del desarrollo del Acuerdo. Los gremios que llevan la representación de los productores y procesadores de este producto son: la Federación Nacional de Cacaoteros (FEDECACAO), y la Cámara de Industria de Alimentos de la ANDI.

El mercado internacional del cacao está regulado por la Organización Internacional del Cacao (ICCO) a la cual pertenecen los principales exportadores e importadores de grano. De acuerdo con el Convenio Internacional del Cacao de 2001, 39 países son miembros de la organización, 12 como exportadores y 27 como importadores. Colombia hizo parte de la Organización desde su creación en 1973 hasta 1986, en el período 1973 – 1980 participó como miembro importador y de 1980 a 1986 como exportador. A partir del Convenio de 1986, Colombia se retira de la organización.

Durante el año 2000, la Cadena transformó 36.351 Tm. de cacao, para producir cacao en polvo, cobertura de chocolate, chocolate de mesa, manteca de cacao y confites con chocolate. En total la Cadena obtuvo una producción bruta de 339.777 millones de pesos, de los cuales el 47% correspondió al valor agregado por las industrias. El consumo intermedio, esto es la compra de materias primas (distintas al cacao), servicios públicos y demás elementos que la industria transfiere durante su proceso productivo, representó el 38%. El Cacao en grano participó con el 15%.

Como se observa, el grueso del valor de la Cadena se concentra en las actividades industriales (chocolatería, etc.) que absorbe la mayor parte de la producción de cacao del país pero también otra serie de bienes y servicios de otros sectores que son necesarios para la producción de los bienes finales, tales como el azúcar. Resalta el alto componente del valor agregado de la Industria. En consecuencia, la dinámica de la Cadena y en particular de la producción de cacao está dada por el comportamiento de la Industria chocolatera.



### 3. Importancia económica y social de la Cadena

El cultivo de cacao se enmarca en un sistema agroforestal, se cultiva conjuntamente con otras especies vegetales, principalmente café, plátano, frutales y maderables, los cuales al mismo tiempo que le producen sombra al cacao, le permiten al agricultor

tener otras alternativas de ingresos. Los sistemas de este tipo se caracterizan por conservar el suelo y el ambiente, en la medida en que son grandes generadores de biomasa<sup>1</sup>, con capacidad de capturar CO<sub>2</sub> y eficientes liberadores de oxígeno.

En conjunto con los beneficios que proporciona en la parte ambiental, el cacao es un cultivo tradicional de economía campesina que demanda gran cantidad de mano de obra, de la cual se estima que viven 25.000 familias. Además, este cultivo se ubica generalmente en zonas con conflictos sociales y con presencia de cultivos ilícitos. En este sentido el cacao ha sido uno de los productos favorecidos con los programas de desarrollo alternativo del “Plan Colombia”, en la medida en que el cacao constituye un proyecto productivo agroforestal y es una fuente lícita de empleo e ingresos.

En 2003 el cultivo requirió 50.854 empleos para cosechar un área de 99.975 hectáreas, participando con 3,8% y 4,4% del empleo requerido y de la superficie cosechada de cultivos permanentes, respectivamente, y con 2,9% y 2,5% del empleo y del área total cosechada. Superando ampliamente al empleo requerido y al área dedicada a cultivos de banano, plátano y tabaco. Asimismo, durante 2003 contribuyó con el 1% del valor de la producción de la agricultura sin café y con el 0,9% de la actividad agrícola nacional.

De igual manera, la industria chocolatera y confitera ocupó 7.964 personas durante 2001, cifra superior a la reportada por las industrias de aceites y grasas, de alimentos concentrados para animales, de fideos y macarrones, azucareras, entre otras. La industria participó con el 7,4% del empleo generado en la industria de alimentos (excepto bebidas) y el 1,5% del empleo generado por la industria manufacturera.

Adicionalmente, el consumo de cacao y sus productos tiene significativos beneficios para la salud. Puesto que el cacao, el chocolate y los productos de chocolate, además de su agradable sabor, tienen un alto valor nutritivo y contiene sustancias estimulantes del sistema nervioso central y beneficiosas para el corazón.

De esta forma, el cacao es una fuente importante de minerales como el hierro, magnesio, zinc y fósforo. Contiene hidratos de carbono y grasas constituyéndolo en una fuente importante de energía. Contiene estimulantes de la actividad cerebral como la teobromina, cafeína, feniletilamina, anandamida, las cuales mejoran la concentración y la memoria, y hacen que las personas experimenten menos fatiga y se sientan relajadas. De otro lado, estudios recientes de diversas universidades (Universidad de Barcelona (España), Universidad de Melbourne (Australia), Universidad de California – Davis y Universidad de Harvard (Estados Unidos), señalan que contiene sustancias (fenoles) que actúan como antioxidantes en los vasos sanguíneos, ayudando a prevenir la formación de coágulos en las arterias (arteriosclerosis) y reduciendo el riesgo de sufrir accidentes cardiovasculares<sup>2</sup>.

---

<sup>1</sup> La descomposición de materiales vegetales, tales como ramas, tallos, hojas, raíces, entre otros, genera un abono natural y una capa protectora del suelo.

<sup>2</sup> POSADA, Miriam, Vanesa Pineda y Ana Lucía Correal. “El Chocolate y Salud Cardiovascular”. En: Perspectivas en la nutrición humana No 4, mayo de 2001. Academia de Nutrición y Dietética de la Universidad de Antioquia.

En este sentido, el cacao y sus productos derivados poseen cualidades beneficiosas para la salud, además de ser una agroindustria conservacionista del medio ambiente e importante generadora de empleo.

## 4. Los eslabones de la Cadena de cacao

La Cadena de cacao se divide en tres eslabones de acuerdo a cada etapa del proceso productivo. De esta forma la Cadena contiene un eslabón primario, un eslabón de comercialización y uno industrial. El eslabón primario hace referencia a la siembra, mantenimiento y recolección de cacao. A este eslabón pertenecen todos los agricultores o dueños de las tierras y productores de insumos necesarios para la producción de cacao. El segundo eslabón abarca la comercialización del grano, tanto a nivel interno como externo. Esta etapa hace referencia al grano de cacao desde que es comprado por los agentes o comisionistas hasta que es puesto en la puerta de las fábricas procesadoras o en el país de destino de las exportaciones. Por último, el eslabón industrial comprende el procesamiento del grano para producir licor, pasta, manteca, polvo de cacao, chocolates y confites que contengan chocolate<sup>3</sup>. A este eslabón pertenecen las industrias procesadoras de cacao y productoras de chocolates, así como las productoras de confites con chocolates.

### Eslabón primario

El árbol de cacao o cacaotero (*theobroma cacao*) de la familia de las *esterculiáceas*, es una planta tropical, que crece en una franja geográfica fundamentalmente tropical y que se extiende unos 20° de latitud hacia ambos hemisferios. Se clasifica en dos grandes grupos: el criollo y el forastero<sup>4</sup>. Esta última es una variedad con gran crecimiento, debido a la mayor facilidad para su cultivo y manejo. Se cultiva en arbustos de dos a tres metros que deben estar a la sombra, por lo cual normalmente se encuentran bajo árboles más grandes como el cedro, el bucare, el mango, o el plátano, entre otros. Normalmente tiene entre 10 y 15 frutos, pero en algunas ocasiones puede llegar a 20. Se clasifica como cultivo permanente, con un ciclo de duración de casi cuarenta años.

El fruto del cacao, de tamaño promedio de 20 cm. de largo por 10 cm. de ancho, y peso aproximado de 400 a 500 gr., es la base de la elaboración del chocolate. Según la

---

<sup>3</sup> No incluye los confites que contienen menos del 40% de su peso en cacao, ni los productos de panadería y pastelería que incluyen cacao, ni los helados que contengan chocolate, debido a que no se puede determinar exactamente cuál es la participación del cacao en el producto final.

<sup>4</sup> El cacao tiene tres variedades: El Criollo, el Forastero y el Trinitario. El primero es conocido como cacao fino, produce un fruto aromático, afrutado y dulce, aunque tiene bajos rendimientos. Se cultiva principalmente en Centro y Sur América, aunque cada vez en menor proporción. El Forastero (amelonado) se obtiene de árboles que crecen más rápidamente y producen mejores rendimientos que el criollo. Se cultiva en África y en algunos países de Centro y Sur América. Esta variedad incluye otras variedades como: el Común en Brasil, el amelonado de África del este en África, el Matina o Ceylan en Costa Rica y el Cacao Nacional de Ecuador denominado Arriba, el cual produce granos con un aroma agridulce, por lo cual se le reconoce como uno de los cacaos más finos del mundo, a pesar de provenir de una variedad que produce cacao "ordinarios". Por último, el Trinitario es una variedad obtenida por el cruce entre criollo y forastero, tiene un sabor condimentado (especies) y un aroma florido. Esta variedad se comenzó a sembrar en Trinidad y Tobago y después se extendió a Venezuela, Ecuador, Camerún, Sri Lanka, la Isla de Java y Papúa Nueva Guinea. Se cultiva en Centroamérica y Asia. Tomado de ICCO [www.icco.org](http://www.icco.org) y [www.cacaoweb.net](http://www.cacaoweb.net).

Organización Internacional de Cacao (ICCO), el 25% del cacao producido en Colombia se clasifica como de sabor y fino aroma. Este tipo de cacao es empleado para darle características especiales de sabor a los chocolates finos.

En Colombia el cultivo de cacao se desarrollo con base en materiales genéticos híbridos obtenidos por cruzamientos entre clones trinitarios y amazónicos y en buena proporción, hijos de híbridos. Un bajo porcentaje está establecido con materiales genéticos de clones extranjeros. De acuerdo con el Censo Cacaotero del 1998, el 58% de la superficie cacaotera está sembrada con materiales comunes, el 41% con híbridos y sólo 0,2% con clones. Actualmente, se están produciendo plántulas clonadas de materiales elites, que han demostrado resistencia a enfermedades y productividades entre 1 y 2 Tm./Ha. De acuerdo con el Consejo Nacional Cacaotero, para el año 2004 se cuenta con 8.063.500 yemas para la renovación de 4.500 hectáreas y 3.772.000 plántulas de viveros institucionales y particulares con jardines clónales para 2.320 hectáreas.

El Consejo Nacional Cacaotero, mediante el Acuerdo No. 003 del 3 de julio de 2002, definió el material genético que puede ser utilizado como clon y los clones a utilizar como semillas para patrones de injertación de cacao de acuerdo cada zona agroecológica. En este sentido, se han desarrollado las biofábricas de cacao, en las cuales se ha comenzado producir material de cacao de forma masiva y obteniendo clones de alta calidad para la siembra y modernización del área cacaotera. Actualmente, existen dos clases de viveros, institucionales y particulares, los primeros generalmente cumplen con lo expresado en el acuerdo 003 del Consejo Nacional Cacaotero. Los particulares tienen problemas de confiabilidad en lo referente a las semillas que se emplean como patrones, aunque están usando yemas provenientes de cultivos desarrollados con materiales ajustados a la resolución del ICA No. 00474 de marzo de 2002<sup>5</sup>.

### *Condiciones agroecológicas y topográficas<sup>6</sup>*

Los factores ambientales, tales como clima y suelo, son importantes para el desarrollo de cualquier cultivo, en este sentido es importante conocer las condiciones óptimas para el desarrollo del mismo. El cultivo de cacao se puede desarrollar en zonas ubicadas entre 0 y 1000 m.s.n.m., aunque lo óptimo son altitudes entre 400 y 800 m.s.n.m., con temperaturas medias altas, entre los 23 - 28 °C, precipitaciones distribuidas a lo largo del año de 1500 – 2500 m.m. y una humedad relativa entre 70 - 80%.

Para el buen desarrollo del cultivo se debe evitar variaciones excesivas de temperaturas y vientos permanentes que pueden causar el rompimiento de las ramas y la pérdida de forraje. El cacao en formación requiere de una luminosidad baja, 30% de luz y 70% de sombra. Por esta razón generalmente está asociado con cultivos de plátano, café, frutales y maderables, los cuales al mismo tiempo que le proporcionan sombrío, le permiten compensar la demora en el inicio de la producción, puesto que algunos

---

<sup>5</sup> Información suministrada por el Consejo Nacional Cacaotero.

<sup>6</sup> Tomado de Federación Nacional de Cacaoteros – Pronatta. Módulos Técnicos – Cacao. Bogotá, mayo de 2004.



tienen un ciclo productivo más corto y se emplean como sombrío temporal, mientras se desarrolla el permanente (maderables y algunos frutales). En plantaciones adultas la luminosidad puede ser mayor, 75% de luz y 25% de sombra, además no requiere de sombrío en la medida en que este es producido por los mismos árboles de cacao.

Los suelos requeridos para el cultivo de cacao deben tener ciertas propiedades físicas y químicas, entre ellas tenemos: i) la profundidad del suelo para el crecimiento de las raíces debe ser mayor de 1.5 metros, ii) requiere un suelo bien drenado durante las épocas de lluvia y con buena retención de humedad en el tiempo seco, estas condiciones las tienen los suelos denominados franco arenoso, franco limoso o franco arcilloso, iii) la profundidad en que se encuentra el agua del suelo o nivel freático debe estar por debajo de 1.5 metros, iv) se desarrolla mejor en terrenos ondulados y pendientes, aunque también se puede cultivar en terrenos planos, v) requiere de materia orgánica que le permita retener humedad y le proporcione nutrientes al cultivo, y vi) suelos con un Ph de 5.5 a 7.5.

En Colombia el cacao se cultiva en 4 zonas agroecológicas: i) Montaña Santandereana: abarca los departamentos de Santander y Norte de Santander; ii) Valles Interandinos Secos: Departamentos de Huila, sur del Tolima y norte del Magdalena, iii) Bosque Húmedo Tropical: zonas de Urabá, Tumaco, Catatumbo, Arauca, Meta y Magdalena Medio y iv) Zona Cafetera Marginal Baja: Gran Caldas, suroeste de Antioquia y norte del Tolima.

## **Proceso de producción del grano**

Los agricultores son los encargados de la obtención de semillas, producción y beneficio del grano. La obtención de semillas se realiza en viveros o granjas con jardines clonales. Esta no es una práctica usual en Colombia y durante muchos años no se realizó la renovación de los cacaotales, dado su carácter de cultivos perennes, con un ciclo productivo de alrededor de 40 años. Con la firma del acuerdo de competitividad se planteó la modernización de 130.000 hectáreas en un plazo de 15 años, mediante el uso de material genético de alta calidad y resistente a las enfermedades.

En la fase productiva se realizan labores culturales tales como, control de malezas y plagas, poda, deschupone, recolección de la cosecha. Dado el nivel tecnológico, sólo un pequeño porcentaje de los productores realizan labores de fertilización, riego, drenaje y siembras. En la cultura cacaotera, el interés sobre el cultivo depende del precio, cuando el precio es bajo y genera una mínima ganancia, se abandona el cultivo y solo se extrae la cosecha sin invertirle recursos (tiempo y dinero) para su mantenimiento.

La labor de beneficio comprende la recolección, desgrane, fermentación, secado, limpieza y clasificación del grano. Este proceso es vital para la obtención de un grano de calidad, en la medida en que en esta etapa se fija el olor y sabor característico del grano y por tanto del chocolate.

Por las características propias del cultivo, cuya oferta es permanente a lo largo del año, la labor de recolección se realiza cada dos o tres semanas. Aunque existen unos picos de producción de noviembre a enero y de abril a junio. El período de maduración del fruto dura entre 5 y 6 meses, de acuerdo a la altura sobre el nivel del mar y a la temperatura. La recolección depende del volumen de frutos maduros y de la presen-

cia de plagas y enfermedades. Cuando hay gran cantidad de frutos maduros y con problemas sanitarios, se debe aumentar la frecuencia de la recolección<sup>7</sup>.

TABLA 1. REQUISITOS DEL CACAO EN GRANO

Requisitos	Premio	Corriente	Pasilla
Contenido de humedad en % (m/m), Máx.	7	7	7
Contenido de impurezas o materias extrañas en % (m/m), Máx.	0	0,3	0,5
Grano moho interno, número de granos/100 granos, máx.	2	2	3
Grano dañado por insectos (o gaminado), número de granos/100 granos, máx.	1	2	2
Contenido de pasilla, número de granos/100 granos, máx.	1	2	
Contenido de almendra en % (m/m), mín.	0	0	40-60
Masa (peso), en g/100 granos, mín.	120	105-119	40
Granos bien fermentados, número de granos/100 granos, mín.	65	65	60
Granos insuficientemente fermentados, número de granos/100 granos, máx.	25	35	40
Granos pizarrosos, número de granos/100 granos, máx.	1	3	3

Fuente: Tomado de ICONTEC Norma Técnica Colombiana - NTC 1252 - Cacao en grano

Después de cosechadas las mazorcas, se separan las sanas de las enfermas y se procede a la partida y desgranada de las mazorcas (extracción de las semillas de la cáscara). El paso siguiente, consisten en la labor de fermentación del grano, proceso en el cual se desarrollan las cualidades del grano. La fermentación se realiza

a través del sistema de cajón, cajón escalera o mediante barriles fermentadores (tambores) y puede durar de 5 a 6 días. Se continúa con el secado el grano, mediante el cual se disminuye el contenido de agua y la acidez y astringencia de la almendra. El secado puede hacerse al sol o de forma artificial, siempre que se controle la temperatura, la cual no debe sobrepasar los 60°C. En Colombia predomina el secado artificial. En la fase de limpieza se deben retirar todas las impurezas, granos mohosos, partidos o sin almendras. A través de la norma técnica colombiana NTC 1252, se establecieron los requisitos mínimos que debe cumplir el grano de cacao para que pueda comercializarse<sup>8</sup>, los cuales se encuentran en la Tabla 1.

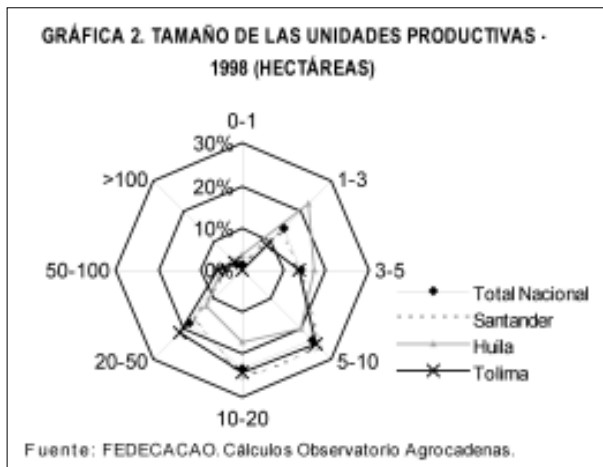
### Unidades de producción

Los agricultores de cacao en Colombia están inmersos en un sistema de economía campesina, de pequeños productores con unidades productivas de 3.3 hectáreas en promedio, en donde el cacao generalmente esta asociado con otros cultivos, principalmente, con frutales y maderables.

Adicionalmente, las fincas cacaoteras se caracterizan por no tener al cacao como su actividad principal. El Censo Cacaotero de 1998 señala que solo el 19% de la superficie de las fincas está dedicada al cacao, sin embargo, esta proporción cambia de acuerdo a cada departamento. La participación del cacao en la superficie de las fincas se mueve en un rango entre 9,9% en Antioquia y 47,5% en Nariño. El área dedicada a pastos es la que ocupa la mayor superficie en las fincas, aproximadamente el 39% del área total. Los rastrojos participan con un 22% y las áreas improductivas con 3%. Mientras que los cultivos transitorios cubren el 3% del área total y los cultivos permanentes cubren un 7%. La yuca, el maíz y el arroz son los cultivos transitorios que tienen mayor participación y el café, plátano, cítricos, maderables y la caña panelera son los permanentes que ocupan una mayor proporción del terreno, los cuales, en algunos casos se cultivan intercalados con el cacao.

<sup>7</sup> Federación Nacional de Cacaoteros. El beneficio y características físico químicas del cacao. 2004.

<sup>8</sup> En los manuales técnicos de Fedecacao y Corpoica se puede ver estas actividades en mayor detalle.



En Colombia, el cacao no se cultiva en grandes extensiones. El Censo señala que no existen plantaciones mayores a 1.000 hectáreas, sólo un 1,7% de las fincas dedicadas al cultivo de cacao tienen más de 100 hectáreas. En el ámbito nacional, el 92% de las fincas se concentra en un rango entre 1 y 50 hectáreas, especialmente entre los rangos de 5 a 10 hectáreas y de 10 a 20 hectáreas. Estos últimos concentran cada uno más del 20% de las fincas cacaoteras. Como se puede ver en la Gráfica 2, esto sucede también en Santander y en Tolima, aunque en este último departamento, tam-

bién tienen una participación importante las fincas entre 20 y 50 Ha. Por su parte, en Huila, el tamaño de las fincas está distribuido más uniformemente, aunque se sesga un poco hacia los menores tamaños de finca, esto es, el 22% de las fincas tiene un tamaño entre 1 y 3 Ha., señalando que en este departamento los productores son más pequeños. Como se puede ver, los tamaños de las unidades productivas son relativamente pequeños y la mayor concentración de productores se da en terrenos entre 5 y 20 hectáreas.

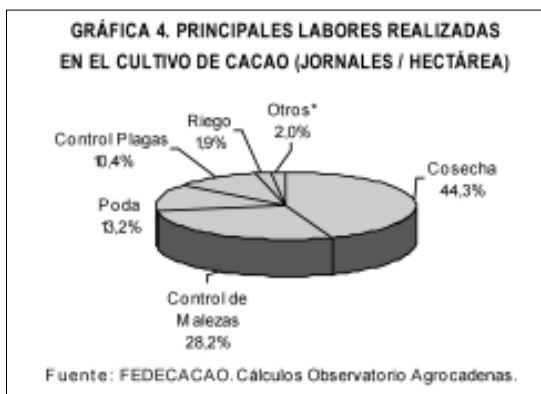
Santander es el departamento que concentra la mayor cantidad de fincas dedicadas a cacao, 47%, de las cuales el 84% se ubica en un rango entre 1 y 20 hectáreas. En general, los departamentos que tienen un mayor número de unidades productivas son: Santander, Huila, Tolima, Norte de Santander, Nariño y Arauca, los cuales a su vez son los departamentos que concentran la mayor producción.

En cuanto a la tecnología empleada, entendida como las labores culturales realizadas por los agricultores y la frecuencia en un tiempo oportuno, el Censo Cacaotero señala que se encuentra en un nivel bajo para el 77% de las fincas cacaoteras, es decir, sólo se llevan a cabo labores básicas de recolección, control de malezas y poda. El 22,3% de las fincas cacaoteras se encuentran en niveles medios de tecnología, aquí se emplean prácticas de recolección de cosechas, control de malezas, poda, control de plagas y enfermedades y poda de sombrío. Las labores de fertilización, riego, drenaje y siembras solo son realizadas en el 0,7% de las fincas, las cuales se ubican en el nivel de tecnología alto.

Como se observa en la Gráfica 3, con excepción del Valle del Cauca, más del 95% de las fincas se encuentran en niveles de tecnología bajo y medio. Nariño es el departamento donde el uso de tecnología es más bajo, aproximadamente el 97% de las fincas se encuentran en este nivel. En contraste, Valle del Cauca es el departamento con la menor proporción de fincas en nivel de tecnología



bajo, 9,3%, y con la mayor proporción de fincas con tecnología alta, 52,2%. El 19% de las fincas de este departamento tienen un tamaño entre 1 y 10 hectáreas, señalando que los pequeños productores también pueden realizar buenas prácticas de manejo en sus fincas. Aunque este comportamiento no es generalizado en el resto del país, de hecho, Valle sólo concentra el 1,2% de las fincas cacaoteras. Por su parte, Santander es el departamento que concentra mayor cantidad de fincas, de las cuales un 84% se encuentran en nivel bajo de tecnología y el restante 16% se encuentra en nivel medio.



La Gráfica 4 muestra la participación de las diferentes labores culturales realizadas por los agricultores en el cultivo de cacao. Se observa que emplean la mayor cantidad de mano de obra en la cosecha, 44%, y en el control de malezas, 28%.

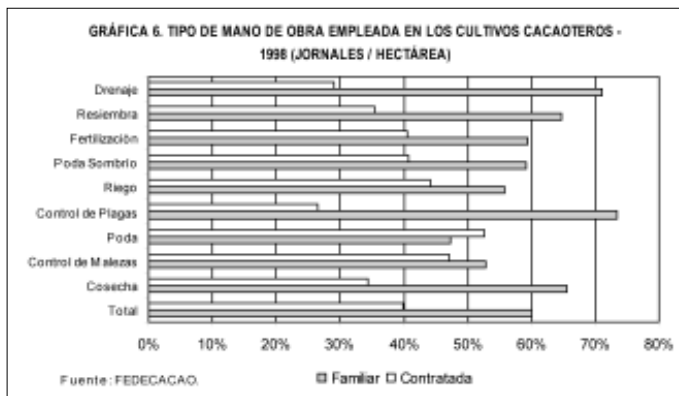
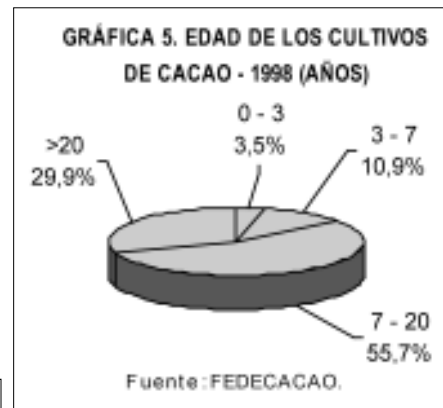
El control de plagas y enfermedades ocupó el 10,4% de la mano de obra por hectárea. La mano de obra se emplea principalmente en el control de la monilia y la fitóptora o pudrición negra, las cuales son causadas por hongos. La Moniliasis es la enfermedad más frecuente

en Colombia y lleva a una pérdida de aproximadamente el 60% de la producción, se propaga especialmente en zonas húmedas y en épocas de lluvias, para su control requiere vigilar permanentemente el cultivo y remover las mazorcas afectadas antes de que se disemine la enfermedad. Por su parte la fitóptora es la tercera enfermedad en producir pérdidas económicas y es la que mayor incidencia tiene en algunas zonas. Afecta el cuello de la planta, las mazorcas, chupones y plántulas. Como en el caso de la monilia, requiere retirar las mazorcas enfermas, también es necesario controlar la humedad y aplicar productos que contengan cobre cuando hay riesgo de contaminación.

En el control de la escoba de bruja se emplea el 2,9% de la mano de obra, esta enfermedad se presenta especialmente en zonas húmedas y con altas temperaturas y también es causada por un hongo. Está ampliamente difundida en Santander y sus alrededores. El control se realiza podando los árboles, regulando el sombrío y el drenaje, manteniendo una altura del árbol que no supere los 4 metros para hacer más fácil el control, puesto que el 70% de las escobas se forma en el tercio superior del árbol y el 30% en el resto del árbol.

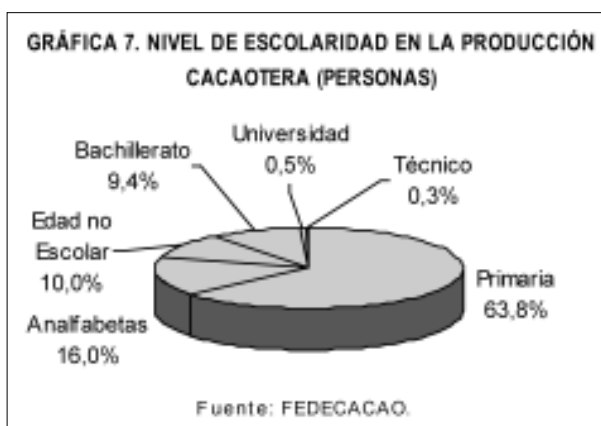
También se emplean jornales en el control del Monalonion, el cual es un insecto conocido también como *chupanga*, *quema* o *grajo amarillo*, *K* que ataca exclusivamente a las mazorcas o los brotes nuevos. Se propaga de acuerdo a la especie, en Colombia existen dos especies, el Monalonion *dissimulatum* se propaga especialmente en zonas húmedas y sombreadas, mientras que el Monalonion *annulipes* se propaga cuando hay mucha luminosidad. Por tanto, para su control es necesario regular el sombrío y podar los árboles, en algunos casos se usan insecticidas biológicos. Como se puede ver, las labores de control de plagas y enfermedades están íntimamente relacionadas con el mantenimiento del cultivo, especialmente con las podas, tanto del sombrío como del árbol de cacao.

La labor de fertilización sólo ocupa un 0.6% de la mano de obra, en la medida en que esta labor debe realizarse dos o tres veces al año y no es una actividad muy difundida en las fincas cacaoteras. En general sólo emplea en promedio 0,2 jornales/Ha., siendo Nariño el departamento que menos jornales emplea en esta actividad, 0.003 jornales/hectárea, y Antioquia el departamento que más jornales demanda en esta labor, 1 jornal por hectárea.



En la medida en que el cacao es un cultivo con un ciclo productivo de alrededor de 40 años, las resiembras tienen una frecuencia de ocurrencia muy baja, de acuerdo al censo sólo se ocupa en esta labor el 0,6% de la mano de obra. Lo anterior también está relacionado con la edad de los cultivos, de los cuales, sólo el 3,5% tenían

menos de 3 años en 1998, mientras que el restante 96,5% son árboles que ya están produciendo y generalmente no requieren resiembras. La poda del sombrío también tiene una ocurrencia mayor en las primeras etapas de la vida del cultivo, ya que es necesario controlar que las especies que sirven como sombrío no ramifiquen a baja altura e impidan el desarrollo de las plantas de cacao. Además, el sombrío tiene mayor importancia en la etapa de formación del cultivo, puesto que en esta etapa el árbol de cacao requiere un 70% de sombra y sólo un 30% de luz. A pesar de esto, la poda de sombrío sólo emplea el 0,6% de la mano de obra por hectárea sembrada.



El 60% de la mano de obra, empleada en el cultivo de cacao, es de tipo familiar y el 40% es contratado. El uso de cada tipo de mano de obra depende de la labor a realizar, aunque predomina la mano de obra familiar. Llama la atención que en labores de fertilización o de control de plagas, las cuales requieren análisis de suelos y uso de insecticidas o plaguicidas, es decir, de personal calificado en estas labores, prima la mano de obra familiar. Esto se debe al conocimiento ancestral que tienen los agricultores sobre este tipo de prácticas. La poda es la única

actividad en donde la mayor proporción de mano de obra es contratada, 58%. Esta labor es muy importante ya que permite formar adecuadamente el árbol, lo cual le asegura una buena capacidad productiva, además, requiere tiempo y mano de obra

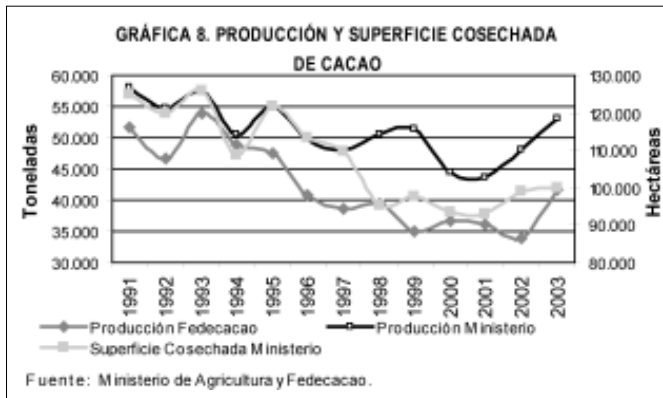
especializada en esta labor, por tanto es realizada tanto por la mano de obra familiar como por la contratada.

Las personas que viven en las fincas se caracterizan por tener niveles de escolaridad bajos, sólo el 0,7% tiene formación técnica o universitaria y el 9% realizó la secundaria, además presentan un porcentaje de analfabetismo alto, 16%. El restante 64% sólo ha hecho estudios de primaria.

De otro lado, el 56% de las personas que viven en las fincas son hombres, mientras que el 44% son mujeres. De los cuales un 15% son mayores de 66 años, y un 28% tiene menos de quince años, mientras que en edad productiva (16 – 65 años) se encuentra el 58% de la población.

En general, la producción en Colombia se desarrolla en unidades productivas pequeñas en donde el cacao constituye una de las fuentes alternativas de ingresos. La tecnología empleada es baja en la medida en que no llevan a cabo labores de fertilización, riego, drenaje y siembras (renovaciones) en un 99% de las fincas, concentrando la mayor proporción de mano de obra en la cosecha. De otro lado, un porcentaje importante de las plantaciones son mayores de 20 años, 30%, esto es, se encuentra en la etapa del ciclo donde los rendimientos de los árboles son decrecientes y un pequeño porcentaje, 3,5%, son cultivos nuevos, señalando que la tasa de renovación es muy baja en comparación con el envejecimiento de los árboles. Los productores de esta actividad tienen un bajo nivel educativo, en donde el 64% solo ha hecho la primaria, y su conocimiento del cultivo proviene principalmente de la experiencia en el cultivo y por tradición familiar, de hecho el 60% de la mano de obra empleada en el cultivo es de tipo familiar.

### La producción de cacao en Colombia



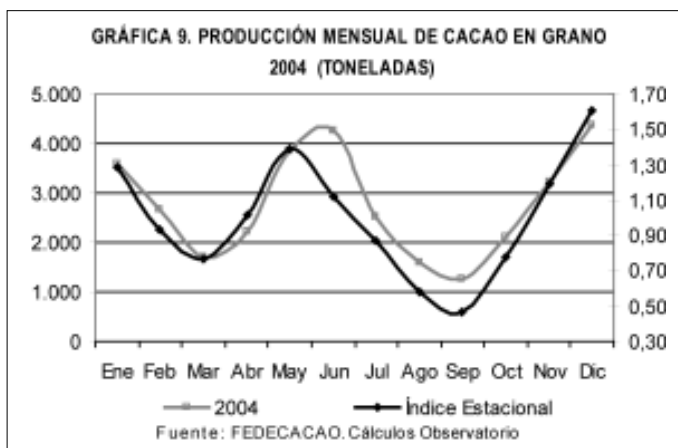
De acuerdo con la información del Ministerio de Agricultura, en el año 2003, el cultivo de cacao en Colombia participó con el 0,2% de la producción agropecuaria nacional con 52.273 Tm., ocupó el 2,5% del área cultivada con 99.975 Ha. y concentró el 0,9% del valor de la producción agrícola, con \$453.508 millones de 1994.

En el año 2003 había 99.9 mil hectáreas cosechadas de cacao, distribuidas en 23 departamentos. Como se observa en la Gráfica 8, el área cosechada se incrementó 6% entre 2001 y 2002 y 1% más entre los años 2002 y 2003. Esto contrasta con la tendencia decreciente que exhibió el área durante la década de los noventa y que llevó a una disminución de su tamaño de 121.674 hectáreas en 1995 a su valor más bajo en 2001 de 93.048 hectáreas.

Con respecto a la producción se debe aclarar que existen diversas fuentes de información, entre ellas se tiene: Evaluaciones Agropecuarias del Ministerio de Agricultura y

Fedecacao. La primera obtiene información de las URPA y las UMATAS, mientras que la segunda es obtenida a partir de la información de recaudo de la cuota de fomento cacaotero<sup>9</sup>. Como se observa en la Gráfica 8, las dos series presentan el mismo comportamiento, con excepción de los años 1999 y 2002, años que presentan conductas contrarias. En general la producción de cacao mantuvo una tendencia creciente desde la década del cincuenta. A partir de 1994 se da un cambio en su comportamiento y la producción comienza a caer, aunque de forma irregular. De acuerdo con Fedecacao, la caída más pronunciada se presenta en 2002, año en que obtiene una producción de 34 mil Tm., después que en 1993 alcanzara 54 mil Tm., esto es, una disminución de la producción de aproximadamente 4% cada año. Durante estos años la producción de cacao se vio afectada, entre otros factores, por el envejecimiento de las plantaciones y las reducciones en las áreas.

De acuerdo con el Consejo Nacional Cacaotero se espera que la tendencia se revierta como resultado de las nuevas siembras de clones de cacao en 1999<sup>10</sup>, los cuales generen mejores rendimientos que los anteriores cultivos, permitiendo aprovechar de una mejor manera el escenario de precios mundiales altos. De hecho en 2003 se observó un incremento en la producción del orden de 23% con respecto al año anterior, como resultado del incremento real en los precios al productor durante 2002 y de las campañas emprendidas para la renovación de cacaotales, que ya empezaron a producir.



Si bien durante el año 2003 se observó un incremento significativo de la producción de cacao, para el año 2004 las proyecciones no son alentadoras, si se tiene en cuenta que la producción acumulada a agosto (22.400 Tm.) es apenas un 82% de la acumulada durante el mismo período en 2003 y un 95% de la acumulada en 2002, que como ya se mencionó fue el año con la producción más baja de la década. Como se observa en la Gráfica 9 y de acuerdo con la tendencia his-

<sup>9</sup> La cuota de fomento cacaotero fue creada bajo la Ley 31 de 1965, modificada por la Ley 67 de 1983 y reglamentada por el decreto 1000 de 1984. Se estableció que la cuota de fomento cacaotero es del 3% sobre el precio de venta de cada kilogramo de cacao de producción nacional. Debe ser recaudada por todo aquel que beneficie o transforme cacao, bien sea que se destine al mercado nacional o al de exportación, o se utilicen como semillas, materias primas o componentes de productos industriales para el consumo humano o animal. La cuota de fomento será liquidada sobre el precio de referencia que semestralmente señale el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural o sobre el de venta del producto, cuando éste así lo determine mediante Resolución.

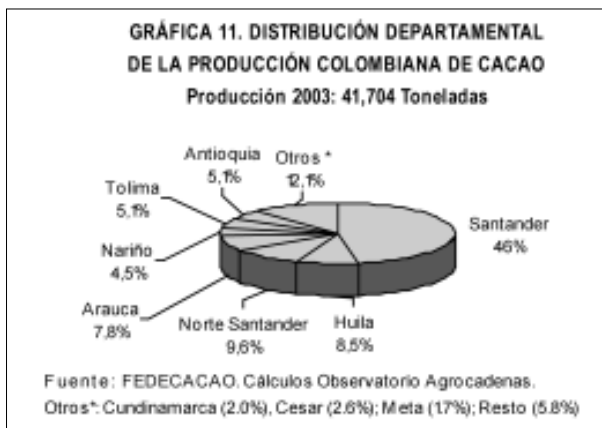
<sup>10</sup> De acuerdo con Fedecacao, se iniciaron las renovaciones de los cultivos de cacao como resultado de las buenas perspectivas de precios que se vislumbraban para el nuevo milenio, lo cual le permitía aprovechar las extensas áreas aptas para el cultivo y la falta de alternativas de producción de los diferentes cultivos de clima cálido. Con base en esto la federación formuló el plan indicativo 1999 – 2013, el cual planteaba la renovación de 80 mil Ha., la siembra de 100 mil nuevas Ha. y la producción de 150 mil Tm.

tórica de la producción de cacao, el nivel de producción más bajo del año se obtiene en septiembre, mes en el cual se produce aproximadamente el 4% de la producción del año. A partir de octubre se entra en la fase expansiva del ciclo y en el mes de diciembre se obtienen la producción más alta del año, 13%. De acuerdo con cálculos del Observatorio *Agrocadenas*<sup>11</sup>, se espera que entre septiembre y diciembre sólo se produzcan 11 mil Tm. más, con las cuales se obtendría una producción de 33.3 mil Tm. en el año, lo cual ahondaría el déficit de grano ya existente y el país tendría que recurrir de nuevo a importar grano para abastecerse.



un incremento de la producción de 16.409 Tm. para 2010, año en que los rendimientos de las nuevas siembras se estabilizan. Esto representaría un incremento del 39% con respecto a la producción obtenida durante 2003.

### Producción regional de cacao



Cundinamarca, Caldas y Cesar los cuales en conjunto representan el 47,2% del total.

En el marco del acuerdo de competitividad de la Cadena de cacao firmado en octubre de 2001, se han desarrollado proyectos productivos orientados a la producción de cacao. En este sentido desde el año 2001 hasta junio de 2004 se han sembrado 12.902 hectáreas de cacao, las cuales comienzan a producir a los dos años con un rendimiento inicial de 280 Kg./Ha., este rendimiento, según cálculos del Consejo Nacional Cacaotero, debe incrementarse paulatinamente hasta que, en el séptimo año después de la siembra, se obtenga un rendimiento de 1.300 Kg./Ha. De esta forma, se espera

El cacao se produce, en mayor o menor escala, en casi todas las regiones (departamentos) del país. Sin embargo, como en la mayoría de los cultivos, existe una cierta concentración o regionalización de la producción.

El departamento que tradicionalmente ha concentrado la mayor producción de cacao es Santander con el 46,2% de participación en el total. Le siguen en importancia con sensiblemente menor participación: Huila, Norte de Santander, Arauca, Tolima, Nariño, Antioquia,

<sup>11</sup> Se realizó una proyección de la producción para los meses de septiembre a diciembre con base en el índice estacional de la producción de cacao, el cual fue calculado con información mensual de producción de cacao para el período enero de 1995 – agosto de 2004.



Estos diez departamentos participan en total, con el 93,5% de la producción, lo cual indica una alta concentración de la producción en ellos.

De estos departamentos, Cundinamarca y Cesar muestran una tasa anual creciente de la producción por lo menos hasta 2002. En 2003 la producción en estos dos departamentos disminuye en contraste con el aumento de la misma en las demás regiones. Por su parte, en Santander la producción mostró una tendencia decreciente desde 1996 hasta 1999, año en que se obtienen los niveles más bajos de la década de los noventa, 15.164 Tm. La producción en este departamento se incrementa en el año 2000, pero vuelve a caer en los años 2001 y 2002, posiblemente como resultado de la modernización de los cultivos a través de las nuevas siembras de clones de cacao.

TABLA 2. CACAÓ: PRODUCCIÓN Y RENDIMIENTOS POR DEPARTAMENTOS

Departamento <sup>1</sup>	1995		1999		2003			Acum. <sup>2</sup> Tm	Part. <sup>3</sup> (%)	Crecim. <sup>4</sup> (%)	
	Tm	Tm/Ha	Tm	Tm/Ha	Tm	Tm/Ha	Ha			Prod.	Rend.
Total Cacao	47.552	0,47	34.864	0,53	41.704	0,52	99.975	183.371	100%	-2,1%	1,2%
1 Santander	18.716	0,57	15.164	0,60	19.719	0,63	41.069	84.757	46,2%	-0,9%	1,2%
2 Huila	4.458	0,45	3.835	0,43	3.558	0,44	8.888	16.552	9,0%	-4,3%	-0,5%
3 Norte Santander	5.868	0,42	2.453	0,40	4.024	0,45	9.029	13.900	7,5%	-6,7%	0,4%
4 Arauca	5.092	0,45	2.692	0,55	3.249	0,61	6.145	13.519	7,4%	-3,1%	2,0%
5 Nariño	2.084	0,14	2.692	0,20	1.894	0,22	10.068	11.275	6,1%	-0,1%	1,5%
6 Tolima	2.942	0,47	1.948	0,57	2.110	0,49	7.712	9.813	5,4%	-5,5%	1,7%
7 Antioquia	3.001	0,56	1.458	0,37	2.109	0,42	4.888	8.477	4,6%	-5,5%	-2,1%
8 Cundinamarca	402	0,40	679	0,53	816	0,65	1.835	4.610	2,5%	12,3%	4,3%
9 Cesar	121	0,55	579	0,40	1.094	0,56	4.090	4.472	2,4%	39,3%	-0,9%
10 Meta	1.121	0,43	865	0,57	702	0,52	850	4.120	2,2%	4,7%	0,3%
Otros Dptos.	3.567	0,41	2.502	0,40	2.439	0,46	5.391	11.977	6,5%	-5,9%	1,9%

Fuente: Ministerio de Agricultura y Fedecacao.

1. Los departamentos se han ordenado según la participación en la producción acumulada para el periodo 1999-2003. Se han escogido los departamentos que tienen una participación en el total de la producción superior al 1%.

2. Producción acumulada para el periodo 1999-2003.

3. Se refiere a la participación en el acumulado de la producción para el periodo 1999-2003.

4. Tasa de crecimiento anual para el periodo 1999-2003.

bajos. Los rendimientos del cultivo de cacao en Colombia con base en esta fuente son de 0.48 Tm./Ha. resultado, entre otros factores, de la baja densidad de siembra.

La Encuesta Nacional Agropecuaria indica que los rendimientos son menores a los registrados por las evaluaciones agropecuarias del Ministerio y señala que son apenas de 380 kilos por cada hectárea cosechada. Tanto la información de evaluaciones como de la encuesta muestran que la productividad de los cacaotales en Colombia es muy baja, la cual es en buena medida la responsable de la disminución sostenida de la producción que se ha observado en los últimos años.

### Costos de producción

La estructura de los costos de producción en Colombia varía dependiendo del nivel tecnológico de las plantaciones y de su localización. El Comité Técnico del Consejo Nacional Cacaotero reunió información de costos de diversas fuentes<sup>12</sup> con el fin de obtener una estructura indicativa de los costos en que se incurre en la producción de cacao.

<sup>12</sup> Fedecacao, Casa Luker, Compañía Nacional de Chocolates y los Comités regionales de Antioquia y Santander.



El rubro que tiene mayor participación en los costos es la mano de obra, la cual concentra alrededor del 55% de los costos totales, con excepción del primer año. Durante este período se emplean más recursos en la compra de insumos, tales como las plántulas de cacao que van a ser sembradas, las semillas del sombrero temporal y del permanente, las cuales participan con 74% del costo de los insumos y con el 37% de los costos totales del cultivo.

Durante el primer año, la mano de obra se emplea en el establecimiento del cultivo, en donde se realizan labores como preparación del terreno, construcción de drenajes, ahoyado y siembra de cacao y de los sombríos, transporte del material vegetal, entre otros. La labor que más peso tiene dentro de los costos de establecimiento es el ahoyado y la preparación del terreno. Durante el primer año también se realizan algunas labores de mantenimiento, especialmente en lo relacionado a desyerbas. El mantenimiento del cultivo tiene un peso de 28% dentro de los costos de la mano de obra.

Durante el segundo año las labores se orientan al mantenimiento del cultivo, actividad que participa con el 74% de los costos de mano de obra, y a la recolección de la primera cosecha del sombrero temporal. Las labores de mantenimiento que emplean mayor mano de obra son las desyerbas y plateos y el control fitosanitario.



El cacao comienza a producir a partir del tercer año para híbridos y clones y a partir del quinto año para variedades tradicionales (comunes), por tanto durante este período se siguen realizando las labores de mantenimiento y se inicia la recolección de las mazorcas de cacao a partir del tercer año (o quinto). La producción de cacao va aumentando paulatinamente hasta llegar a un pico de producción alrededor de los 7 y 11 años, de acuerdo con la variedad. En la medi-

da en que va aumentando la producción de cacao, el peso de las labores de mantenimiento es cada vez menor y se aumentan los jornales destinados a la cosecha y beneficio del grano, como se muestra en la Gráfica 13. Los rendimientos del cacao se mantienen constantes desde los 7 años (u 11 años) hasta los 20 años (o 25 años), de acuerdo a la variedad, híbridos, clones o comunes.

El segundo rubro más importante dentro de los costos totales de producción son los insumos. Estos incluyen las plántulas de cacao, semillas de sombrero temporal y permanente, los correctivos, fertilizantes orgánicos y químicos, fungicidas, herbicidas, empaques, entre otros. A partir del segundo año, cerca del 95% de los costos de los insumos corresponden a correctivos para el suelo y fertilizantes tanto para el cultivo de cacao como del sombrero, generalmente se emplea como sombrero temporal el plátano.

La inversión en infraestructura y herramientas, tiene una participación promedio de 4% de los costos totales. Durante el primer año se debe invertir en tijeras, navajas y machetes, para la siembra y las podas de formación. A partir del tercer año inicia la producción de cacao y se requiere invertir en el beneficiadero, el cual incluye un fermentador, ya sea de tipo cajón doble, escalera o de tambor, y un secadero. Los cuales participan con el 28% de los costos en infraestructura y herramientas y el 1,1% de los costos totales.

Los “Otros Costos” incluyen administración, costo de transporte, asistencia técnica y análisis de suelos. Estos costos participan en promedio con el 9% de los costos totales. Dentro de estos, el rubro que tiene mayor peso, es la administración, la cual oscila entre 42% y 59% de acuerdo a la fase en que se encuentre el cultivo. La asistencia técnica, cuando se realiza, es el segundo rubro en importancia dentro de los otros costos, y su participación fluctúa entre 30% y 42% en los Otros Costos y entre 1,5% y 3,7% en los costos totales. Por su parte, el costo de transporte se va incrementando en la medida en que aumenta la producción, en el año 3 participa con el 0,7% de los costos totales y en el año aumenta a 1,6%.

En general, se observa que esta es una actividad intensiva en mano de obra, especialmente en las actividades relacionados con el establecimiento del cultivo y con la recolección y beneficio de la cosecha. Los insumos también tienen un peso importante en los costos de producción, principalmente los relacionados con los correctivos para el suelo y los fertilizantes. Cabe aclarar que la estructura de costos que se está tratando es la que requiere un cultivo de cacao, mas no la que necesariamente tienen todos los cultivos de cacao en Colombia. En algunas regiones no se emplea la misma cantidad de fertilizante, o no se realizan las mismas labores. De acuerdo con el censo cacaotero, menos del 1% de las plantaciones realizaban labores de fertilización, riego o renovaciones, y la mayor cantidad de mano de obra se dirige a la cosecha, señalando que la inversión en insumos y mano de obra para el mantenimiento del cultivo es muy baja, desconociendo la importancia que tienen estas labores para la buena formación y desarrollo de las plantaciones y, por tanto, para la obtención de una buena productividad.

### ***Problemática del cacao en Colombia***

El buen funcionamiento de la Cadena depende de que esta sea una actividad rentable y sostenible en el largo plazo para todos los actores que la conforman. Las principales deficiencias de la Cadena se presentan en el eslabón primario.

El cacao como actividad presenta problemas de competitividad en la medida en que las prácticas realizadas por los agricultores no son las adecuadas para generarles mejores rendimientos de la producción y buena calidad del grano. Existen múltiples factores que afectan la competitividad del cultivo, en esta sentido el Ministerio de Agricultura en el marco de la Agenda Nacional de Investigación en Cacao<sup>13</sup>, identificó los principales problemas que se presentan en el ámbito tecnológico en 4 regiones cacaoteras, entre los que es recurrente la deficiencia en la formación de capital humano, el mejora-

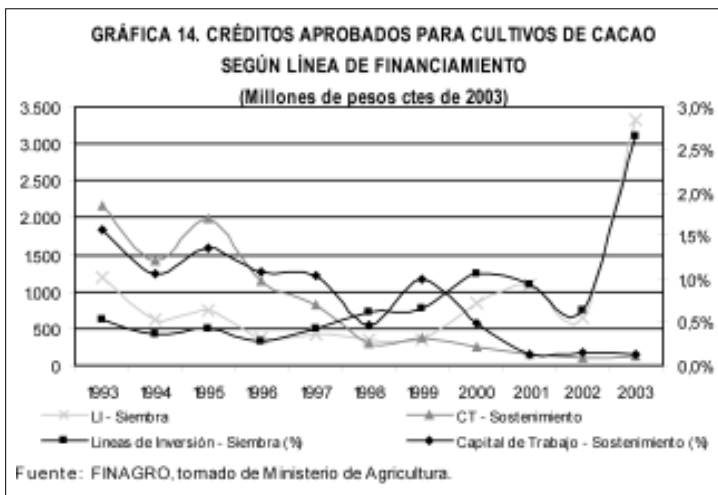
---

<sup>13</sup> Información tomada del Acta del Comité Técnico Nacional No 14. Consejo Nacional Cacaotero. Mayo de 2004.

miento genético de las plantaciones, la productividad de los cultivos y las condiciones agroecológicas necesarias para el desarrollo del cultivo. Se expresó que los productores valoran en mayor proporción la formación del capital humano, dejando de lado problemas sanitarios como la monilia o escoba de bruja que tienen incidencia negativa en la productividad del cultivo. Además se llama la atención en las dificultades existentes en la transferencia de nuevas tecnologías que conllevan a una lenta masificación de las mismas.

El acceso al crédito es otro de los problemas trascendentales que tienen los cacaoteros. La problemática radica en las pobres garantías que pueden ofrecer los productores para poder obtener un préstamo. Actualmente son sujetos de crédito aquellos productores individuales que tenga experiencia en el cultivo, o los grupos de productores que cuenten con el respaldo de una entidad o asociación que responda solidariamente por los créditos otorgados a sus integrados. Hoy por hoy, no existe ninguna asociación de productores que reúna estas características, por su calidad de empresas nuevas y sin capital financiero. En este sentido se está promoviendo la creación de Promocacao, entidad que se encargaría de la promoción del cultivo mediante el suministro de asistencia técnica y financiera, acompañamiento socio empresarial y formación de capital económico y social.

De acuerdo con la información de FINAGRO, el crédito para sostenimiento de los cultivos esta cayendo mientras que el orientado a nuevas siembras creció, especialmente durante el año 2003. El comportamiento mostrado por el crédito está acorde con las políticas emprendidas por el gobierno, a través de programas como Alianzas para la Paz, Fondo de Inversio-



nes para la Paz, el PLANTE, las cuales se han orientado fundamentalmente a financiar nuevos proyectos de cultivos de tardío rendimiento como el cacao, más que a invertir en proyectos ya creados. De esta forma, el crédito aprobado para sostenimiento pasó de \$2.159 millones reales en 1993 (\$400 millones corrientes) a \$94 millones en 2002, con una leve recuperación en 2003, año en que se aprobaron créditos por \$121 millones. Por su parte el crédito aprobado para siembras pasa de \$1.191 millones reales en 1993 a \$3.333 millones en 2003.

Otro factor importante para tener en cuenta, es la baja productividad de las plantaciones derivado del mal manejo del cultivo. En Colombia un porcentaje importante de los cacaotales son viejos, de acuerdo con el Censo Cacaotero realizado en 1998, el 30% son cultivos de más de 20 años y el 56% tiene entre 7 y 20 años. Durante los últimos años se han realizado renovaciones, pero estas hasta ahora comienzan a dar frutos. Además, la densidad de siembra es baja, si se compara con la densidad de siembra ideal

de 1.111 árboles/Ha.<sup>14</sup>. El Censo Cacaotero indica que la densidad de siembra de los cultivos es de 719 árboles/Ha. para las variedades comunes, las cuales ocupan el 58% del área dedicada a cacao, y para los híbridos es de 823 árboles/Ha., ocupando el 41% del área. Adicionalmente, las labores culturales realizadas por los agricultores son precarias dando vía libre para la propagación de enfermedades como la moniliasis y la escoba de bruja.

En las labores poscosechas también se presenta inconvenientes. Esta etapa es de vital importancia para la determinación de la calidad del grano, ya que en ella se adquiere el color, sabor y olor característicos del grano. Durante la década pasada, en la medida en que no se pagaba por la calidad del grano el agricultor no veía la necesidad de aplicar adecuadamente las técnicas de beneficio y selección del grano. Actualmente los compradores pagan por el cacao de acuerdo a lo indicado por la norma técnica colombiana 1252, aunque la aplicación de la misma no se ha generalizado por el desconocimiento de muchos productores de la norma. El pago por calidad del cacao y las campañas de beneficio emprendidas en conjunto por el Consejo Nacional Cacaotero, Fedecacao, Casa Luker y la Compañía Nacional de Chocolates ha incentivado a los agricultores a realizar mejor esta etapa.

Además de la situación del cacao a nivel interno, es útil observar que está pasando con el cacao en el mundo, con lo cual se puede determinar de mejor forma si Colombia es o no competitiva en los mercados mundiales. En este sentido se deben examinar las tendencias mundiales de la producción, la tecnología empleada, enfermedades, entre otros aspectos.

### *La producción de cacao en el mundo*

En general el cacao es producido en un gran número de países, alrededor de 60, pero se concentra en los países tropicales, principalmente en los continentes de África, Asia y América. En contraste, la producción de bienes intermedios y finales se centra en los países desarrollados como los de Europa y América del Norte.

La producción mundial de cacao mantuvo una tendencia creciente a lo largo de la década de los noventa, pero durante los años 2001 y 2002 cayó como consecuencia de la disminución de la producción de los principales productores, Costa de Marfil, Ghana, Indonesia y Brasil. En Costa de Marfil la producción se vio afectada por los problemas políticos imperantes en este país (principal productor de cacao en grano en el mundo); la disminución en la producción de Indonesia y Ghana fue resultado de condiciones climáticas desfavorables y de la incidencia de enfermedades como la podredumbre negra. Brasil, por su parte, todavía no ha superado los efectos del hongo escoba de bruja que ha afectado su producción desde 1989.

---

<sup>14</sup> La densidad de siembra depende de la distancia de siembra de los árboles y del sistema de trazado, ya sea cuadrado, triángulo, rectángulo. De esta forma, si se siembran los árboles a una distancia de 3 metros con los demás y el trazado es cuadrado, se pueden sembrar 1.111 árboles en una hectárea. Con esta misma distancia pero con un trazado en triángulo, caben 1.282 árboles en cada hectárea. Con distancias de siembras menores, por ejemplo, 2,5 por 3 metros y trazado cuadrado, caben 1.333 árboles en cada hectárea y con un trazado en triángulo se pueden sembrar 1.538 árboles. Tomado de FEDECACAO – Módulos Técnicos, Bogotá, mayo 2004.

Si bien se proyectaba que la producción seguiría cayendo, durante 2003 se incrementó en 4.8% en relación al nivel de 2002, obteniendo 3'257.065 Tm. de grano. La escasez de grano durante los dos años anteriores ocasionó un aumento de los precios mundiales del grano desde 2001, los cuales se transmitieron a los precios internos, incentivando a los productores a cosechar y comercializar el grano y a mejorar las labores de mantenimiento del cultivo, estimulando también el uso de fertilizantes y el control de enfermedades. Aún así las proyecciones de ICCO todavía no son optimistas, pues se prevé que el déficit de grano se prolongará hasta el año cacaotero 2005/06.

Los principales productores de grano son los países africanos. Costa de Marfil concentró el 40% de la producción mundial, Ghana y Nigeria participaron con el 13% y 10%, respectivamente, ocupando los puestos 1, 3 y 4 como productores. Colombia se ubica como noveno productor mundial pero con una participación pequeña, 1.5%, puesto que el 76% de la producción se concentra en los cuatro mayores productores.

De los países de la región, Brasil aparece como el sexto productor con el 6% de la producción mundial, seguido por Ecuador (3%), séptimo productor mundial. Otros países del continente que cultivan este producto son República Dominicana, México, Perú y Venezuela. Estos países se ubican dentro de los 15 primeros productores mundiales y concentraron el 13,8% de la producción en los años 1999 – 2003.

De los países asiáticos, Indonesia y Malasia se ubican dentro de los diez primeros productores, concentrando 15.3% de la producción mundial. Indonesia se constituyó en el segundo productor mundial de cacao desde 1997, como resultado, entre otros factores, del mejoramiento en sus técnicas de producción, el uso de materiales híbridos de alto rendimiento y las políticas encaminadas a la expansión de las áreas cacaoteras, lo cual ha redundado en mejores rendimientos. De esta forma, en 2003, los países con mayores rendimientos por hectárea fueron Malasia (0,99 Tm./Ha.) e Indonesia (0.87 Tm./Ha.) y quienes superan ampliamente el resto de los países productores.

TABLA 3. CACAO: PRODUCCIÓN Y RENDIMIENTO POR PAÍS

Puesto	País <sup>1</sup>	1993		2003		Acumulado Producción 1999-2003	Part. <sup>2</sup> (%)	Crecim. <sup>3</sup> (%)	
		(Tm)	(Tm/Ha)	(Tm)	(Tm/Ha)			Producción	Rendimiento
1	Costa de Marfil	803.799	0,55	1.225.000	0,72	6.482.130	40,1%	4,3%	3,4%
2	Indonesia	258.059	0,86	426.000	0,87	2.165.300	13,4%	6,2%	2,0%
3	Ghana	254.652	0,36	475.000	0,32	2.075.953	12,8%	3,8%	-3,3%
4	Nigeria	305.000	0,42	380.000	0,35	1.623.000	10,0%	2,3%	-1,7%
5	Brasil	340.885	0,46	170.724	0,29	932.973	5,8%	-7,5%	-5,6%
6	Camerún	99.000	0,29	125.000	0,34	610.700	3,8%	1,2%	0,5%
7	Ecuador	82.729	0,26	89.036	0,24	447.614	2,8%	0,5%	-1,4%
8	Malasia	200.000	0,80	47.661	0,99	307.222	1,9%	-14,7%	2,9%
9	Colombia	57.472	0,46	47.000	0,47	234.653	1,5%	-2,0%	0,6%
10	México	53.986	0,70	48.405	0,58	210.438	1,3%	-1,1%	-1,1%
11	Rep. Dominicana	53.980	0,45	50.000	0,38	207.535	1,3%	-4,0%	-3,6%
12	Papua Nueva Guinea	35.735	0,40	42.000	0,43	204.700	1,3%	2,9%	1,0%
13	Perú	14.970	0,53	26.400	0,56	121.750	0,8%	5,3%	-0,7%
14	Venezuela	16.080	0,25	16.418	0,30	78.460	0,5%	-0,6%	1,4%
15	Sierra Leona	5.400	0,27	11.000	0,37	54.760	0,3%	3,2%	1,3%
	Otros (48 países)	90.469	0,33	77.454	0,33	403.541	2,5%		
	Mundo	2.673.216	0,47	3.257.065	0,47	16.160.564	100%	1,8%	0,0%

Fuente: FAO. Cálculos Observatorio Agrosistemas.

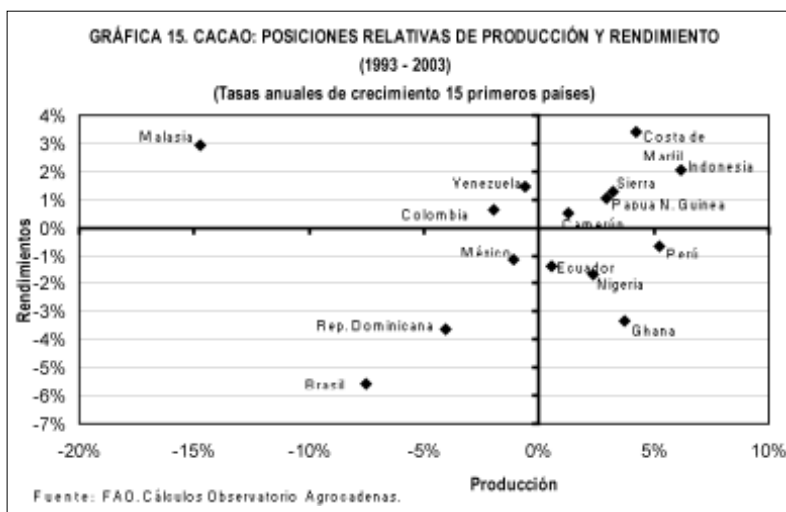
1. Los países se han ordenado según la participación en la producción acumulada para el período 1999-2003.

2. Se refiere a la participación en el acumulado de la producción para el período 1999-2003.

3. Tasa de crecimiento anual para el período 1993-2003.

En términos de crecimiento, los primeros productores presentan las mayores tasas anuales. Indonesia es el país que más ha incrementado su producción durante la última década (1993-2003) (6.2% anual). Le sigue Perú, país que ha crecido 5.3% en promedio desde 1993, situándolo en la posición 13 como productor mundial. Por su parte, los países africanos también exhiben tasas de crecimiento positivas.

Los países americanos muestran un descenso relativo de la producción, en especial en países como Brasil, México, Colombia y Venezuela, aunque los dos últimos tienen un crecimiento marginal de los rendimientos. Esto indicaría que si a mediano plazo esta tendencia no se modifica, estos países estarían perdiendo sus lugares en el contexto mundial como productores de cacao. De hecho, Asia desplazó a América Latina y el Caribe como segunda región productora de cacao en el mundo. Es interesante anotar como siendo México uno de los países de origen de este producto, ocupa sin embargo, una modesta posición como productor mundial.



La Gráfica 15 muestra como los países con tasas positivas de crecimiento de la producción y del rendimiento (vistos en conjunto), en el período estudiado, son Costa de Marfil, Indonesia, Sierra Leona, Papúa Nueva Guinea y Camerún<sup>15</sup>. De otro lado, si bien la producción de cacao en Ghana, Nigeria y Perú se ha incrementado, los rendimientos han caído, indicando que el crecimiento

de la producción no es sostenible, a menos que se sigan incrementando las áreas. Brasil, es el productor más importante del hemisferio americano, pero su producción y rendimiento están cayendo a tasas mayores del 5%, signo de que las medidas aplicadas para combatir la enfermedad de la escoba de bruja que afecto a los cultivos de cacao, aún no han dado resultados.

En Colombia, según los datos reportados por la FAO, la producción está cayendo a una tasa de 2% anual, en contraste desde 1998 muestra rendimientos superiores a los mundiales. El nivel alcanzado en 2002, 0.48 Tm./Ha., es superior al registrado en promedio por el Mundo 0.47 Tm./Ha. A nivel interno se considera que los rendimientos en Colombia son mucho más bajos. De acuerdo con la Encuesta Nacional Agropecuaria de 2002, el promedio de los rendimientos es de apenas 0.38 Tm./Ha. En cualquier caso, los rendimientos de la producción en Colombia se encuentran muy por debajo de los dos principales productores, Costa de Marfil e Indonesia, y de Malasia, los cuales en 2003 exhiben rendimientos de 720 Kg./Ha., 869 Kg./Ha. y 992 Kg./Ha.,

<sup>15</sup> Estos países están posicionados en el cuadrante superior derecho del eje de coordenadas, debido a que ambas tasas de crecimiento son positivas.

respectivamente. Señalando que todavía estamos lejos del techo tecnológico que tienen algunos países, el cual se puede alcanzar a través de las renovaciones de los cultivos con clones que producen rendimientos mayores a 1 tonelada/Ha. y mediante el mejoramiento de las labores de mantenimiento, con las cuales se evita la presencia de plagas y enfermedades y se traducen en mejores rendimientos.

### Producción de cacao en el hemisferio americano

El cacao es una especie nativa del bosque húmedo tropical americano, siendo su origen los nacimientos de los ríos Amazonas y Orinoco. A partir de allí el cacao se extendió a Venezuela, Colombia, Ecuador, México y algunos países de Centroamérica. También se dispersó a lo largo del río Amazonas originando el cacao de Brasil y Las Guayanas. Desde Brasil el cacao fue llevado a África, a la isla de San Tomé y Príncipe, y después se extendió a Ghana, Nigeria, Costa de Marfil, Camerún y Malasia, países que hoy concentran más del 80% de la producción mundial de cacao. Mientras que el continente americano solo participa con el 16%.

**TABLA 4. PRODUCCIÓN DE CACAO EN GRANO DEL CONTINENTE AMERICANO (Toneladas)**

País	1993	1996	2003	Part. (%) 2003	Crecim. (%) 93 - 03
Brasil	340.885	280.801	176.209	37,5%	-7,4%
Ecuador	82.729	35.006	89.038	18,9%	-0,2%
Rep. Dominicana	53.980	67.684	49.670	10,6%	-4,1%
México	53.988	43.968	48.405	10,3%	-1,1%
Colombia	57.472	50.685	47.000	10,0%	-2,0%
Perú	14.970	22.134	26.400	5,6%	5,3%
Venezuela	16.080	17.985	14.597	3,1%	-1,5%
Haití	5.000	4.500	4.500	1,0%	-2,5%
Bolivia	3.710	4.000	4.325	0,9%	1,8%
Guatemala	2.544	2.392	2.106	0,4%	-1,7%
Honduras	3.658	2.700	2.000	0,4%	-5,0%
Cuba	1.800	1.900	1.301	0,3%	-0,7%
Jamaica	2.522	1.687	1.150	0,2%	-9,5%
Granada	1.598	1.419	737	0,2%	-9,4%
Costa Rica	2.800	849	710	0,2%	-14,6%
Panamá	872	685	650	0,1%	-4,3%
Nicaragua	200	200	550	0,1%	9,6%
El Salvador	400	400	450	0,1%	1,5%
Guyana	45	45	260	0,1%	22,3%
Dominica	105	105	220	0,0%	5,6%
San Vicente y las Granadinas	170	170	175	0,0%	0,2%
Belize	72	90	26	0,0%	-6,2%
Santa Lucía	69	23	23	0,0%	-9,2%
Surinam	30	12	9	0,0%	-17,4%
Guadalupe	0	0	0	0,0%	
<b>América</b>	<b>645.695</b>	<b>539.460</b>	<b>470.508</b>	<b>100,0%</b>	<b>-4,0%</b>
<b>Mundo</b>	<b>2.673.184</b>	<b>3.284.310</b>	<b>2.924.310</b>		<b>0,9%</b>

Fuente: FAO. Cálculos Observatorio Agroceadenas.

De los países de la región los mayores productores de cacao son Brasil, Ecuador, República Dominicana, México y Colombia. Cada uno de estos países participa con más del 10% de la producción del hemisferio. Aunque como se observa en la Tabla 4, durante la última década la producción viene cayendo, especialmente en Brasil. En general, la producción en el continente cayó a una tasa anual de 4% entre 1993 y 2003. Los únicos países con tasas positivas de crecimiento son: Perú, Bolivia, Nicaragua, El Salvador, Guyana, Dominica y San Vicente y las Granadinas. Los cuales, en 2003, concentraron el 7% de la producción del hemisferio y el 1,1% de la producción mundial de cacao en grano.

Con el objeto de comparar los factores que caracterizan la producción en Colombia y las tendencias que sigue, con relación a sus competidores más cercanos, a continuación se verá más

detalladamente algunas características de los dos mayores productores de cacao en el hemisferio: Brasil y Ecuador. La comparación es útil en la medida en que estos se encuentran en la misma región geográfica y actualmente presentan problemas con su producción. Brasil al igual que Colombia tiene una tendencia descendente de su producción, mientras que en Ecuador ésta crece, a pesar de la disminución de sus rendimientos, señalando que la posición que ocupan estos tres países en el escenario mundial no es sostenible y que de hecho ya han perdido participación e incidencia en el mercado internacional del cacao.



## Brasil

(US\$ Miles)		
Año	Importaciones	Exportaciones
1990	4.309.883	4.233.07
1991	4.474.585	4.439.14
1992	5.283.225	5.199.14
1993	5.330.040	5.436.27
1994	6.455.644	6.573.65
1995	6.872.936	7.815.98
1996	6.903.519	8.012.95
1997	6.932.611	7.612.64
1998	6.839.197	7.092.52
1999	6.832.820	6.946.42
2000	6.672.135	6.896.21
2001	7.154.639	7.354.72
2002	7.863.691	8.023.04
Crecim. (%) (92-02)	2,9%	2,9

ente: FAO  
 lace referencia al código FAO 866. Productos de Chocolate NEP.

Históricamente Brasil ha sido uno de los principales productores de cacao en grano, de hecho en 1961 participaba con el 13% de la producción mundial y en 1983 obtuvo su participación más alta, 24%, cayendo a 6% en 2003.

En Brasil se cultivaron variedades comunes, conocidas como forastero amelonado, y una mezcla de variedades obtenidas del cruzamiento de estas últimas con variedades del alto amazonas y trinitarios. El cacao se cultiva princi-

palmente en 5 estados: Bahía, Pará, Rondônia, Espírito Santo y Amazonas. Aunque aproximadamente el 80% de la producción proviene del Estado de Bahía. El cual a pesar de la disminución en su producción del 63,7%, desde 1990 hasta 2001, sigue conservando una importante participación, como se observa en la Gráfica 16.



La producción de cacao en Brasil exhibió una tendencia creciente entre la década del 70 y el 80, creciendo a una tasa moderada del 3% anual. Entre 1974 y 1988 la producción pasó de 265.5 mil Tm. a 324,1 mil Tm. Con la introducción de la enfermedad escoba de bruja en 1989, la producción se vio seriamente afectada, causando numerosas pérdidas económicas, sociales y ambientales. En el Estado de Bahía, mayor productor de cacao de Brasil, la propagación de este hongo se dio rápidamente, debido a la existencia de grandes extensiones dedicadas exclusivamente a cacao, cultivadas con variedades susceptibles y con un clima favorable para el desarrollo de la enfermedad<sup>16</sup>.

La escoba de bruja produjo disminuciones en los rendimientos de los cultivos, los cuales, de acuerdo con FAO, cayeron 5,6% entre 1993 y 2003, pasando de 464 Kg./Ha. a 293 Kg./Ha. Lo cual junto con un escenario mundial de precios bajos y en constante disminución, llevó a que muchos agricultores abandonaran sus plantaciones y migraran a las ciudades, o sustituyeran la producción por cultivos más rentables pero menos favorables para la preservación de la flora y fauna de la región. Muchos productores orientaron su actividad al aprovechamiento de la madera de los árboles

<sup>16</sup> Información tomada de Lopes, Wilson V. et al. "On farm selection for witches' broom resistance in Bahía, Brazil - a historical retrospective". SEGEN / CEPEC / CEPLAC. Brasil.

que servían como sombrío. De esta forma, se generó una intensiva deforestación del Bosque Atlántico en el sur de Bahía, desempleo de campesinos dedicados a esta actividad y disminuciones considerables en la producción. Como se observa en la Gráfica 17, la producción pasó de 382,6 mil Tm. en 1987/88 a 105,4 mil Tm. en 1999/2000. La caída más constante y pronunciada se dio a partir de 1991/92.

Desde 1989 la CEPLAC<sup>17</sup> implementó medidas de control de la enfermedad, pero en el Estado de Bahía no tuvieron éxito, puesto que las variedades mejoradas empleadas también fueron susceptibles a la escoba de bruja. Solo hasta 1998 se inició un programa de recuperación de las áreas cacaoteras, con base en el desarrollo de nuevas variedades resistentes a la enfermedad. En 1999 con recursos del gobierno estatal y federal se montó una biofábrica para producir plántulas e injertos de materiales genéticos mejorados. En el período 1998 – 2003 se renovaron cerca de 130.000 hectáreas a través de la injertación de nuevos clones en plantas adultas. Aun así, la producción de 2001 es el 39% de la producción de 1988.



En 1982, Brasil exportaba aproximadamente el 46% de su producción de cacao, con el tiempo esta participación fue cayendo paulatinamente y para la zafra 2000 / 2001 solo exportó el 2% de la producción. El descenso en las exportaciones no sólo se presentó en el cacao, sino también en los productos derivados del cacao, tales como, la manteca, el licor, la torta y el polvo de cacao.

Históricamente, Brasil era un exportador neto de cacao. Dado el deterioro de la producción brasilera, en 1992 se hizo necesario importar grano. A partir de 1997, las exportaciones de cacao caen por debajo de cinco mil Tm. y las importaciones se incrementan a 14 mil Tm., con lo cual la balanza comercial se vuelve deficitaria. Las exportaciones en 2002 cayeron a su nivel histórico más bajo, 3.590 Tm., entre tanto las importaciones crecieron a 56.368 Tm., volumen mayor a la producción de Colombia. Las importaciones de cacao provienen principalmente de Indonesia y en menores cantidades de Costa de Marfil, los dos mayores productores de cacao.

Como se observa, la plaga de la escoba de bruja afectó significativamente la producción en Brasil durante la última década. Pese a los esfuerzos realizados por la CEPLAC para combatir esas enfermedades mediante el desarrollo de nuevos clones resistentes, la producción ha caído a los niveles más bajos de su historia. Esto ha tenido como consecuencia una disminución de la oferta, y por tanto de las exportaciones. De esta forma, Brasil pasó a ser un país importador de cacao en grano, con una balanza comercial deficitaria, después de haberse posicionado como exportador neto y autosuficiente.

<sup>17</sup> CEPLAC: Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira. Órgano del Ministerio de Agricultura, Pecuário y Abastecimiento de Brasil, creado en 1957.

## Ecuador<sup>18</sup>

El cultivo de cacao en Ecuador se inició en la segunda mitad del siglo XVI en la provincia de Guayas y después se fue extendiendo a los alrededores de los ríos Guayas, Daule y Babahoyo. El cacao se cultiva principalmente en las provincias de la costa, Los Ríos, Guayas, Manabí, Esmeraldas y El Oro. Este cultivo se constituyó en uno de los más importantes para el país por su capacidad de generar divisas y porque incentivó el desarrollo de sectores tan importantes como la banca, la industria y el comercio. En el año 2001, el cacao participó con el 0,5% del PIB total nacional y con el 5,7% del PIB Agropecuario.

El cacao producido en Ecuador es un tipo especial de la variedad forastero, pues es la única en el mundo que produce cacaos finos y de aroma a partir de una variedad "ordinaria". Este país produce una variedad denominada Arriba por ser producida en la parte superior de los ríos Daule y Babahoyo.

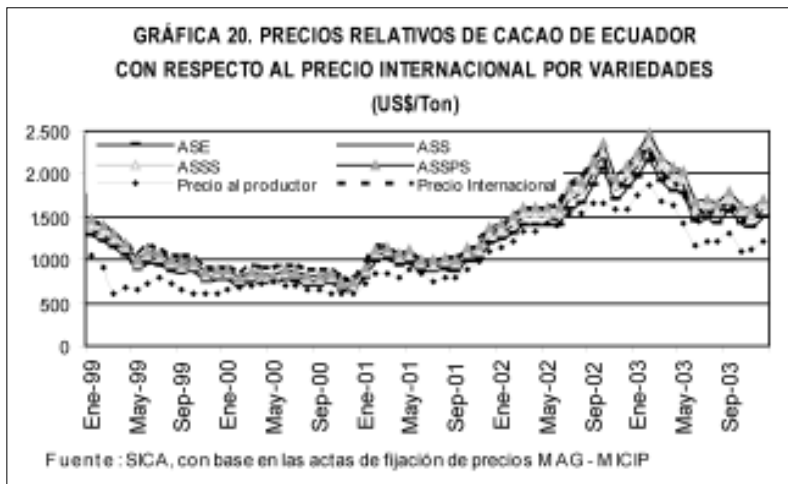


La producción de cacao exhibió una tendencia creciente desde la década del cuarenta hasta finales de los ochenta. En la década de los noventa su comportamiento ha sido errático, pero se mantuvo por encima de 75 mil Tm., con excepción de 1998. Durante este año, la producción de cacao fue afectada por el fenómeno del niño, reduciendo su producción un 52% con respecto al año anterior, obteniendo tan solo 40 mil Tm. En los años que siguen la producción se recupera y para el año 2003 se obtienen 100 mil Tm. de grano.

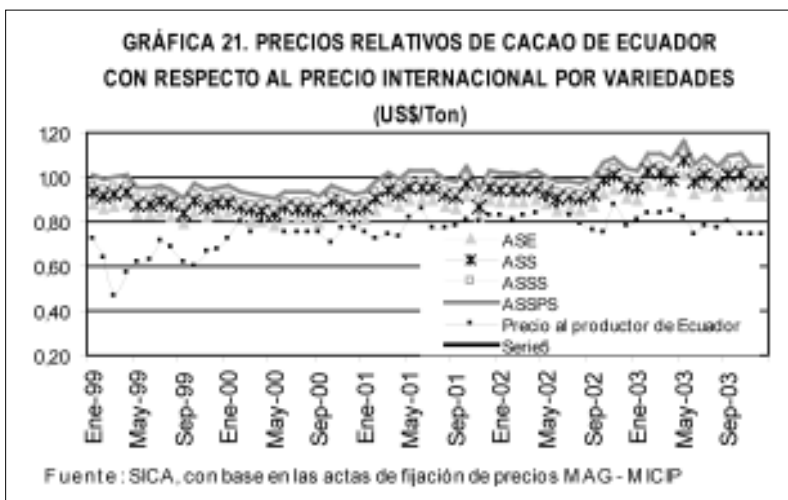
De la misma forma, la superficie cosechada estuvo en constante expansión hasta la década de los ochenta. En la década del noventa se observa una disminución del área del 1,1% en promedio cada año desde 1991 hasta el año 2003. El área cosechada pasó de 331,8 mil hectáreas en 1991 a 285 mil hectáreas en 2003, como resultado de un escenario mundial de precios bajos que llevo a que se sustituyera cacao por otros cultivos más rentables.

Al igual que la producción y la superficie cosechada, los rendimientos cayeron durante buena parte de la década de los noventa, recuperándose desde 1999. A pesar de esto, los rendimientos del cacao en Ecuador son muy bajos, 350 kilos/Ha. en 2003, manteniéndose por debajo del promedio mundial, 470 Kg./Ha. De acuerdo con SICA los bajos rendimientos son resultado de la falta de capacitación y transferencia de tecnología, la baja disponibilidad de créditos y la ausencia de organización y fortalecimiento gremial.

<sup>18</sup> Esta sección se desarrolla con base en la información publicada por el Servicio de Información Agropecuaria del Ministerio de Agricultura y Ganadería del Ecuador - SICA y la Asociación Nacional de Exportadores de Cacao de Ecuador - ANECACAO. [www.sica.gov.ec](http://www.sica.gov.ec) y [www.anecacao.com](http://www.anecacao.com)



En 2002, Ecuador exportó el 26% de su producción, lo demás lo destinó a la industria para la fabricación de productos semi-procesados y chocolates y un pequeño porcentaje hacia la industria artesanal del país. En general, las exportaciones de cacao en grano de Ecuador han variado constantemente, fluctuando en un rango muy amplio, entre 8 mil y 71 mil Tm. A pesar de esto, Ecuador se ha mantenido como un exportador neto de cacao en grano, puesto que las importaciones han sido esporádicas y marginales, no superan las 500 Tm.



Como se observa en la Gráfica 20, los precios del cacao ecuatoriano siguen el comportamiento del precio internacional, y a pesar de ser catalogados como finos y de aromas, se ha cotizado

por debajo del precio internacional, en especial la variedad ASE, la cual corresponde a la menor calidad del cacao ecuatoriano. Por su parte, los cacaos clasificados como ASSPS, ASSS y ASS se cotizaron por encima del precio internacional durante el año 2003.

A nivel interno, se observa que el precio al productor tienen el mismo comportamiento que el precio internacional del grano y se mantiene en promedio un 20% por debajo de este. En general se observa que los precios relativos del cacao de exportación han crecido de forma marginal entre enero de 1999 y diciembre de 2003 en promedio un 0,25%, por su parte el precio al productor exhibe un crecimiento mayor, aunque sigue siendo marginal, 0,4%.

De acuerdo con la Organización Internacional del Cacao el 75% del cacao producido en Ecuador es cacao fino y de aroma. ICCO bajo la calificación del cacao ecuatoriano que estaba en 100% de cacao fino, debido a la deficiente fermentación, secado y limpieza del cacao, lo cual no permite mantener un estándar de calidad. El cacao ecuatoriano de exportación de menor calidad se clasifica como ASE, el cual en 2003 participó con el 39% de las exportaciones de cacao ecuatoriano y se cotiza en promedio un 13%

por debajo del precio internacional. El 16% del cacao exportado es del tipo ASSS (Arriba Superior Summer Selecto) y el 45% es ASS (Arriba Superior Selecto), los cuales son cacaos de mejor calidad que el ASE y se dirigieron al mercado europeo (Alemania, Holanda, Italia y Francia).

En general, durante la última década Ecuador, Brasil y Colombia han visto mermar la productividad de sus cacaotales, como resultado de diversos factores relacionados principalmente con el escaso mantenimiento de los cultivos, la presencia de plagas y enfermedades como la escoba de bruja y la monilia y la existencia de un gran porcentaje de cacaotales viejos, mayores de 25 años, los cuales tienen rendimientos decrecientes.

Las bajas productividades se vieron reflejadas en la disminución de la producción y por tanto de los ingresos de los agricultores, dejando expuesto al cacao a la competencia por tierras de otros cultivos más rentables, como la palma y el caucho. La producción de Brasil cayó por la presencia de la escoba de bruja, mientras que en Ecuador, este cultivo se vio afectado por otros factores, tales como, los bajos precios internacionales y fenómenos climáticos como el del niño. En Colombia, la producción de cacao ha caído básicamente por las malas prácticas de cultivos y además de la palma y el caucho, el cultivo de cacao compite por tierras con los denominados cultivos ilícitos, aunque en este último caso la sustitución de un cultivo por otro se ha dado en los dos sentidos, puesto que el cacao se ha constituido en una fuente alternativa de ingresos y empleo para los agricultores favorecidos con los programas de erradicación de cultivos ilícitos.

## **Eslabón de comercialización del grano**

La comercialización de cacao se lleva a cabo a través de asociaciones de productores, acopiadores, comisionistas y exportadores. Los tres primeros aprovisionan cacao para el mercado nacional, mientras el último lo hace para el mercado internacional. Las exportaciones se realizan en la medida en que existan excedentes de grano en el mercado interno y el precio internacional sea atractivo para los vendedores. 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. El restante 25% se dirige a pequeñas empresas productoras de chocolate para mesa.

Los acopiadores se ubican en las cabeceras municipales o veredas, tienen un contacto directo con el agricultor, en muchos casos comercializan el cacao para los comisionistas. La calidad de este cacao es baja en la medida en que el producto se almacena con otras mercancías y por un período prolongado. El precio se fija de acuerdo a la humedad y contenido de pasilla.

Los comisionistas son compradores autorizados por las compañías procesadoras. Están ubicados en las cabeceras municipales y acopian cacao en grandes cantidades. El precio pagado depende del tamaño del grano, el número de granos por cada 100 gramos, el grado de fermentación, la humedad, impurezas, contenido de pasilla y presencia de plagas. Las compañías pagan a los comisionistas una prima por las compras realizadas. En algunos casos el comisionista puede realizar la labor de beneficio con lo cual le agrega valor al producto. Cuando el comisionista se encuentra muy lejos de la fábrica, el cacao se vende a los acopiadores regionales.

Tanto los acopiadores como los comisionistas venden el cacao a la industria procesadora. Las exportaciones se realizan de forma esporádica debido a que Colombia no genera excedentes exportables y los precios internacionales no son atractivos para los comercializadores. Se vende cacao al mercado externo cuando el precio internacional se encuentra por encima del precio nacional más la cesión que debe realizar los exportadores al fondo de estabilización de precios del cacao. Con el aumento de los precios internacionales en 2003 se generaron incentivos para exportar grano, pero se castigó las exportaciones por medio de cesiones al fondo de estabilización de precios del 35%<sup>19</sup> de la diferencia entre el precio internacional y el precio de referencia del mismo, con el fin de evitar un desabastecimiento de grano para la industria.

## Precio de cacao

### Precio interno

La demanda de cacao en grano proviene esencialmente de la industria, la cual lo emplea para producir chocolate de mesa, bebidas achocolatadas, confites, entre otros. Cuando se producen excedentes exportables o los precios internacionales son atractivos, se exporta a otros países<sup>20</sup>. Por lo tanto, los precios del cacao se negocian con la industria y con los exportadores, los cuales tienen en cuenta los precios internacionales y el abastecimiento del mercado local.

Actualmente, para el pago del cacao se está implementando la norma técnica colombiana 1252, la cual proporciona las especificaciones que debe cumplir el grano para su procesamiento para el consumo humano. Con esta norma se busca el pago del grano por calidad y rendimientos del mismo. De la misma forma, se ha establecido un premio del 5% del precio normal para las cargas que superen los requerimientos expresados en la norma, especialmente en lo referente a limpieza, secado, fermentación y tamaño del grano. Asimismo se establecen castigos para los granos que se aparten de la norma.

La comercialización de cacao se está realizando a través de cooperativas y asociaciones de productores. Los precios pagados por los comisionistas responden a los determinados por las grandes industrias procesadoras del grano, las cuales han determinado vincular el precio interno con el precio del mercado internacional, es así como el precio interno corresponde aproximadamente al 88% – 90% del precio en la bolsa de Nueva York.



Como se puede ver en la Gráfica 22, los precios nacionales siguen la misma senda que los precios internacionales, a pesar de que hasta 1991 los precios eran

<sup>19</sup> En la sesión del comité del FEPEC del 18 de agosto de 2004, se bajó el porcentaje de la compensación de 35% a 20%

<sup>20</sup> En el año 2002 las exportaciones se reactivaron, a pesar de que la producción no alcanza para abastecer el mercado local, como resultado del continuo incremento de los precios internacionales desde el año 2001.

fijados conjuntamente por el Ministerio de Agricultura y Fedecacao. Solo a partir de 1992 el gobierno libera el precio del cacao.

Expresados en dólares, el precio nacional de cacao experimenta una caída durante toda la década de los ochenta, obteniendo su valor más bajo en noviembre de 1991 de 829 dólares la tonelada. En la década de los noventa los precios se incrementan hasta alcanzar su punto máximo en julio de 1998 de 1.623 dólares la tonelada, en los años siguientes el precio del cacao cae. En octubre de 2001, con la disminución mundial de la oferta de cacao, los precios se incrementan. Esta tendencia se mantiene a lo largo del año 2002, pero en 2003 la tendencia se revierte y el precio nacional del cacao vuelve a caer, siguiendo la tendencia mundial.

### **Precio internacional**

El precio internacional del grano se determina de acuerdo a los precios de la Bolsa de Londres y de la Bolsa de Nueva York<sup>21</sup>. Usualmente el cacao se negocia a través de contratos forward por medio de los cuales se acuerdan los precios, cantidades<sup>22</sup> y calidades del grano que deben ser entregados en el momento de expirar el contrato. Los precios del cacao están sujetos a constantes fluctuaciones, las cuales responden a factores de oferta y demanda tales como nuevas plantaciones, aumento de inventarios, condiciones económicas de los consumidores, elasticidades de ingreso, entre otras. Además, se considera que los precios siguen un patrón de largo plazo ligado al ciclo de producción del cacao que se estima dura entre 15 y 20 años.

Los cacaos finos se negocian en mercados secundarios y obtienen precios superiores a los ordinarios, puesto que se paga un premio por la calidad del grano. Este premio es mayor en la medida en que el precio del cacao ordinario es bajo y disminuye cuando aumenta la cotización internacional del cacao. Según el Acuerdo Internacional del Cacao de 1993, 17 países producen cacao de fino y de aroma, de los cuales sólo 8 producen 100% cacaos finos. Se estableció que el 25% de la producción de Colombia es de cacaos finos. A pesar de esto, en la Bolsa de Nueva York, el cacao colombiano no se encuentra clasificado dentro de ninguno de los grupos de productores que reciben primas, puesto que todavía no se ha posicionado en el mercado y por tanto se recibe el precio más bajo.

Los precios internacionales de cacao en grano que publica la Organización Internacional de Cacao (ICCO) han fluctuado constantemente a lo largo de la década de los

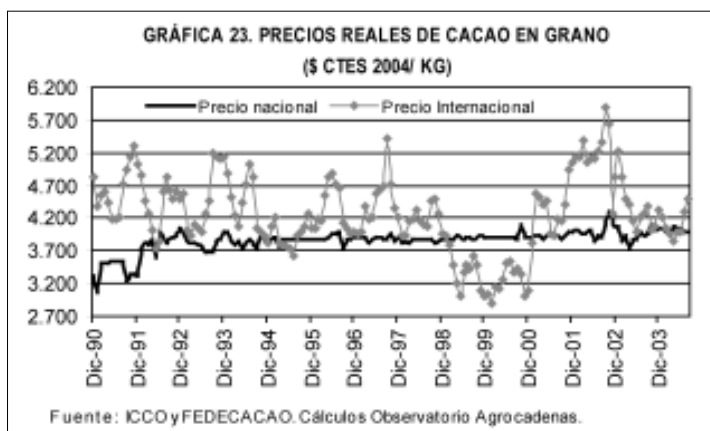
---

<sup>21</sup> "El precio diario será el promedio, calculado diariamente, de las cotizaciones de futuros de cacao en grano durante los tres meses activos más próximos en la Bolsa Internacional de Futuros y Opciones Financieros de Londres y en la Junta de Comercio de la Ciudad de Nueva York a la hora de cierre en la Bolsa de Londres. Los precios de Londres se convertirán en dólares de los Estados Unidos por tonelada utilizando el tipo de cambio para futuros a seis meses vigente en Londres a la hora del cierre. El promedio expresado en dólares de los Estados Unidos de los precios de Londres y Nueva York se convertirá en su equivalente en DEG al correspondiente tipo de cambio diario oficial entre el dólar de los Estados Unidos y el DEG que publica el Fondo Monetario Internacional. El Consejo decidirá el método de cálculo que se utilizará cuando sólo se disponga de las cotizaciones de una de esas dos Bolsas de Cacao o cuando el mercado de cambios de Londres esté cerrado. El paso al periodo de tres meses siguiente se efectuará el 15 del mes que preceda inmediatamente al mes activo más próximo en que venzan los contratos." Tomado del Convenio Internacional del Cacao. 2001.

<sup>22</sup> Generalmente el cacao es comercializado en lotes de 10 Tm.

noventa (Gráfica 22). Tienen un período de expansión donde pasan de US\$ 1.100 /Ton en 1992 a US\$ 1.676 /Ton en 1998. Durante los años 1999 y 2000 los precios colapsan y se obtienen los niveles más bajos de las últimas dos décadas. La caída en los precios del cacao puede ser explicada por el debilitamiento de la demanda de los consumidores tradicionales y por el incremento de la oferta exportable resultado de la mayor producción. En los años 2001 y 2002 se recuperan los precios como resultados de la reducción de inventarios y de las políticas de restricciones a la producción en los principales países productores. A partir de mayo de 2003 los precios vuelven a caer en respuesta al incremento de la producción del grano.

### Precio nacional versus precio internacional



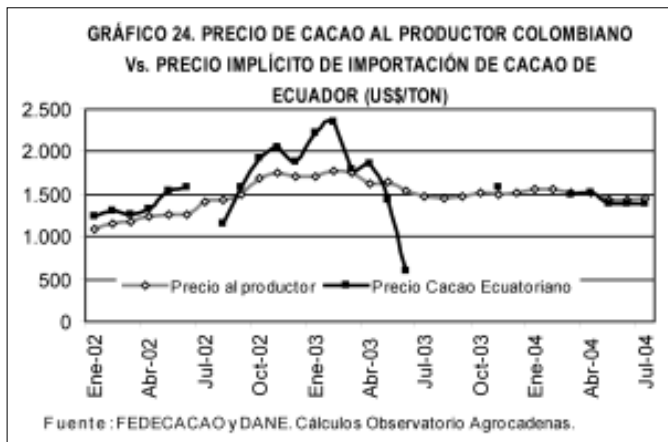
En la Gráfica 23 se puede ver que la variabilidad del precio nacional disminuye después de la liberalización del precio del cacao en el año 1992. Además, el precio nacional se mantiene constante, fluctuando alrededor de los 3.8 millones de pesos reales, a pesar de las continuas variaciones del precio internacional. Lo cual indica que, el ingreso bruto de los agricultores se ha mantenido constante y que aparentemente las oscilaciones del

precio internacional no se han transferido al precio nacional, como se mostraba en la Gráfica 22. Sólo se evidencia un pequeño incremento del precio nacional finalizando el año 2002, como resultado de la escasez mundial de grano, y su consecuente disminución en los primeros meses de 2003 por el incremento de la oferta.

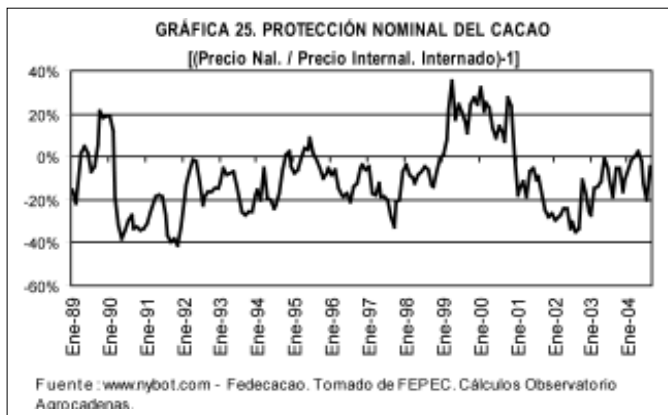
Las diferencias en las variabilidades de los precios se pueden ver a través del coeficiente de variación, el cual mide la dispersión de un conjunto de datos alrededor de su valor promedio, indicando que tan concentrados están los mismos. De esta forma, el coeficiente de variación del precio nacional en pesos reales es de 4%, mientras que el de los precios internacionales es del 14%, señalando que los precios nacionales son más homogéneos y presentan menores fluctuaciones en su valor. Lo anterior se puede explicar por la determinación misma de los precios. A nivel interno el precio está determinado básicamente por la industria procesadora, mientras que el precio internacional responde más a factores de mercado (oferta y demanda).

Si bien, la poca variabilidad del precio nacional ha permitido mantener un ingreso estable a los cultivadores del grano, cubriéndolos del riesgo, no les ha permitido aprovechar los incrementos en el precio. Si se observa la Gráfica 23, a pesar de las fluctuaciones del precio internacional este se mantuvo por encima del nacional entre enero de 1991 y enero de 1999, sólo en el período febrero de 1999 a enero de 2001 el precio internacional estuvo por debajo del nacional. En general se observa que se tiene un mercado regulado, ya no por el gobierno, sino por una industria procesadora que tiene el poder de mantener constantes los ingresos de los agricultores y los costos de su materia prima.





las exportaciones de este país son esporádicas y su precio generalmente se encuentra por encima del precio pagado a los productores nacionales, aunque durante 2004, el precio de las exportaciones ecuatorianas es levemente inferior al precio nacional.



la disminución de los precios en la Bolsa de Nueva York. De hecho, en pesos constantes, el precio ha tenido muy pocas variaciones, de forma que los agricultores no se ven afectados de forma significativa por la disminución en los precios.

El índice de protección nominal señala que aparentemente no existe una estructura de protección de este sector, puesto que los precios nacionales se mantienen por debajo de los internacionales, indicando que con este nivel de precios el cacao colombiano es competitivo ante la competencia externa. En este sentido, los agricultores no reciben mayores ingresos en el mercado nacional, producto de una política gubernamental de intervención en los precios. Aunque si existe intervención en el mercado en la medida en que los precios son determinados por la gran industria procesadora de cacao, con lo cual mantienen los precios relativamente constantes, sin dejarlos sujetos a las variaciones del mercado internacional (aunque si las siguen) y obteniendo una materia prima a un precio inferior que el internacional.

En general, esta situación ha sido conveniente para el productor de cacao y para la industria, pues el primero garantiza que su ingreso se mantenga constante, aunque no se ve beneficiado por las situaciones de precios internacionales altos, pero tampoco se ve afectado por su disminución, ya que ante disminuciones en los precios interna-

Con un nivel de precios, como el mantenido hasta ahora, el cacao nacional es competitivo en el mercado internacional y a nivel interno, protegiendo la actividad de la competencia externa. Aunque este no ha sido un factor determinante en el incremento de las importaciones durante los últimos años, las cuales han aumentado en respuesta al déficit de oferta del grano. De hecho el principal origen de las importaciones de cacao es Ecuador, y como se observa en la Gráfica 24,

De otro lado, si comparamos el precio nacional de cacao, con el precio al que se cotiza el cacao colombiano en la bolsa de Nueva York, el cual corresponde a la segunda posición, y lo internamos. Se observa que la tasa de protección nominal es negativa, con excepción del período enero de 1999 - diciembre de 2000, lapso en el cual los precios internacionales cayeron, y el precio nacional reaccionó lentamente y en una proporción menor a la

cionales, el precio nacional cae en menor proporción. De esta forma, se protege al productor del riesgo, al mismo tiempo que mantiene constante los costos de las materias primas para el industrial.

### Consumo aparente de cacao

TABLA 5. ESTIMACIÓN DEL CONSUMO APARENTE DE CACAO EN GRANO

Año	Producción <sup>1</sup> (Tm)	Importaciones <sup>2</sup> (Tm)	Exportaciones <sup>2</sup> (Tm)	Consumo Aparente <sup>3</sup> (Tm)	Consumo Per cápita (Kg/Hab)	Población
1991	51.597		6.299	45.298	1,27	35.667
1992	46.595	74	4.313	42.356	1,16	36.378
1993	54.004	0	8.092	45.912	1,24	37.098
1994	48.900	1.595	5.435	45.060	1,19	37.820
1995	47.552	3.485	350	50.687	1,32	38.542
1996	40.838	158	1.016	39.980	1,02	39.296
1997	38.604	207	983	37.829	0,94	40.064
1998	38.487	90	788	38.790	0,95	40.827
1999	34.864	983	263	35.584	0,86	41.589
2000	36.731	2.857	363	39.225	0,93	42.321
2001	36.070	666	513	36.224	0,84	43.071
2002	34.002	7.122	1.700	39.424	0,90	43.834
2003	41.704	3.196	1.238	43.662	0,98	44.584
Crecim. (%)	-3,3%	45,5%	-18,0%	-1,5%	-3,3%	1,9%

Fuentes:

1. Fedecacao

2. Bases de Datos de Comercio Exterior. DANE. Los datos de comercio exterior corresponden a la agregación de las Partidas Arancelarias 1801001000.

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

con menores exportaciones y con el incremento en las importaciones, las cuales a pesar de su crecimiento significativo, 45%, no logran corregir la tendencia decreciente del consumo, solo hasta 2003 se logra sobrepasar el consumo de 40 mil Tm.

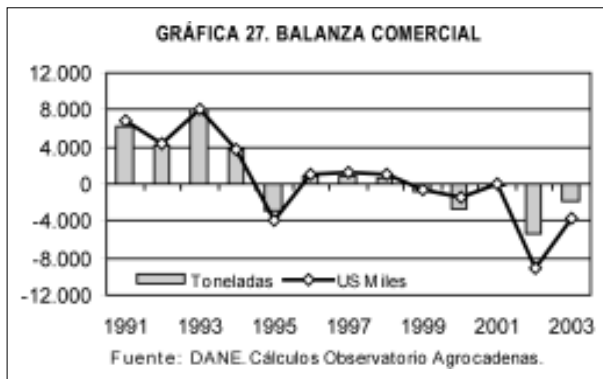
Al igual que el consumo aparente, el consumo per cápita exhibe una tendencia decreciente entre 1996 y 2001. En general, en el lapso 1991 – 2003 cae a una tasa de 3,3%, inferior a la del consumo aparente, la cual fue de -1,5%, pero similar a la de la producción.

En 2002, el consumo per cápita de cacao fue de 0,9 kilos, consumo muy inferior al de países europeos como Holanda, el cual de acuerdo con FAO consume al año 25,8 kilos por persona. Esto significa que es posible aumentar el consumo de forma significativa

y por tanto se debe realizar un mayor esfuerzo para incrementar la producción o las importaciones, de forma que el consumo pueda crecer por lo menos a la tasa vegetativa de la población, 1,9%.

En un escenario donde la producción crece, por lo menos, al ritmo vegetativo de la población, en 2010 alcanzaría los niveles obtenidos en 1995, alrededor de 47.5 mil Tm. Con una dinámica de crecimiento de este tipo y manteniendo el mismo nivel de consumo de la indus-





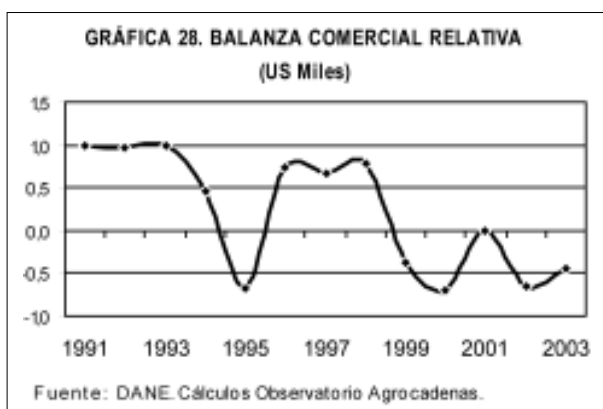
tria y de exportaciones que en 2003, se comenzaría a sustituir importaciones por producción nacional y a partir de 2007 no sería necesario importar grano, en su lugar, Colombia generaría un excedente exportable. Aunque en este contexto el consumo per cápita seguiría disminuyendo. Para que esto no suceda, el consumo aparente se debe incrementar por lo menos al ritmo de crecimiento de la población y manteniendo constantes las exportaciones y suprimiendo las im-

portaciones, la producción debe crecer a una tasa de 2,4% cada año, como se puede ver en la Gráfica 26. Sin embargo, esta proyección no se cumple para el año actual, pues como se explicó anteriormente, para el año 2004, la expectativa de producción es de tan sólo 33 mil Tm. Aunque se espera que con las renovaciones realizadas entre 2001 y 2004, la producción se incremente en 16.409 Tm. en el año 2010, con lo cual, si se mantiene la producción de 2004, se obtendrían alrededor de 49 mil Tm. de cacao.

En general se observa, que el comportamiento del consumo aparente y per cápita de cacao depende esencialmente del nivel de producción, mientras que las variables de comercio, importaciones y exportaciones, juegan un papel secundario en su determinación. A pesar de esto, las políticas recientes se orientan a incentivar la producción de cacao dirigida al mercado internacional, mercado en el cual se reconoce al cacao colombiano por su sabor y aroma y en el que se puede obtener premios en su precio por esta misma condición. A continuación se muestran las tendencias que han presentado las importaciones y exportaciones del grano durante la última década.

### Comercio exterior

Uno de los principales indicadores de la competitividad de un producto es el comportamiento de su balanza comercial. La balanza comercial del cacao en Colombia se deterioró rápidamente durante la década pasada, de tal forma paso de un superávit de 7.9 millones de dólares en 1992 a un déficit de 3.7 millones de dólares en 2003.



El anterior comportamiento es resultado del incremento de las importaciones de 17.3% durante el lapso 1994 – 2003 y la disminución de las exportaciones del orden de 6.2% en el mismo período.

La balanza comercial relativa muestra que entre 1991 y 1993, Colombia era un exportador neto de cacao en grano, aunque no en grandes proporciones. En los años que siguen no hay un comportamiento claro de este indicador puesto que pasa constantemente de exportador

a importador neto. Desde 1999 se ubica claramente como importador neto, como resultado de un incremento de las importaciones, las cuales han compensado la dismi-

nución de la producción nacional durante estos años. Para 2004 se espera un incremento de las importaciones en respuesta a la disminución de la oferta nacional y al continuo aumento de la demanda interna del grano.

En el escenario mundial, Colombia participa marginalmente tanto en las exportaciones como en las importaciones mundiales, aunque con tendencias diametralmente diferentes. De la misma forma como las exportaciones de cacao en grano cayeron, también lo hizo su participación dentro de las exportaciones mundiales. Colombia pasó de participar con el 0.5% de las exportaciones en 1990 a 0.1% en 2002. Con las importaciones sucedió lo contrario. En la medida en que crecieron las importaciones del grano, su participación en el mundo también creció, pasando de no tener participación alguna en 1990 a recibir el 0.31% de las importaciones mundiales.

**TABLA 6. PRODUCCIÓN Y CONSUMO DE CACAO EN GRANO (TONELADAS)**

Año	Producción <sup>1</sup>	Consumo <sup>2</sup>	Part. (%) <sup>3</sup>	Situación
1993	54.004	42.754	79%	Excedente
1994	48.900	44.489	91%	Excedente
1995	47.552	44.691	94%	Excedente
1996	40.838	45.340	111%	Déficit
1997	38.604	38.866	101%	Déficit
1998	39.487	37.521	95%	Excedente
1999	34.864	35.996	103%	Déficit
2000	36.731	36.352	99%	Excedente
2001	36.070	39.057	108%	Déficit

**Notas:**

1. Fuente: Fedecacao
2. Fuente: EAM - DANE. Consumo de Materias Primas
3. Participación del Consumo en la producción nacional de cacao

Si bien las exportaciones de cacao en grano cayeron desde la segunda mitad de la década de los noventa, durante los años 2002 y 2003 mostraron signos de recuperación, en gran medida como resultado del incremento en los precios internacionales. Al mismo tiempo que se incrementaron las exportaciones durante estos dos años, también lo hicieron las importaciones, en la medida en que la producción siguió cayendo durante 2002, por tanto no alcanzó a cubrir la demanda interna. Durante 2003, la producción aumenta pero todavía no es suficiente, por tanto se registran importaciones por 6.392 Tm.

De acuerdo con los datos de la Encuesta Anual Manufacturera y de producción de Fedecacao, prácticamente el 100% del cacao producido en Colombia se dirige a las grandes industrias procesadoras del grano. Como se observa en la Tabla 6, durante algunos años la oferta de grano no ha satisfecho la demanda interna, por lo que se ha tenido que recurrir a las importaciones del mismo.

Las exportaciones se han dirigido con mayor regularidad hacia Bélgica y Luxemburgo, y de forma esporádica hacia Estados Unidos y Holanda. De otro lado, Colombia se abastece del cacao de sus vecinos, principalmente Ecuador, y de forma marginal Venezuela y República Dominicana.

De acuerdo con el comportamiento del intercambio de cacao en grano entre Colombia y el Mundo, se puede deducir que el país ha perdido más espacio en el comercio mundial en la medida en que ha visto disminuido su ingreso por exportaciones y ha perdido mercados. Lo anterior fue resultado principalmente de la disminución de la producción nacional que sólo alcanzó para satisfacer la demanda interna del grano. Lo cual a su vez es resultado de las pobres productividades de los cultivos y el deficiente beneficio del grano, que no permiten obtener producciones significativas y con la calidad esperada.

## Comercio mundial del grano

Si bien la producción mundial de cacao en grano ha crecido, la dinámica de las exportaciones ha sido mayor. Si se compara la tasas de crecimiento durante el lapso 1992 – 2002, la producción creció a una tasa de 1.6% en promedio cada año, mientras las exportaciones lo hicieron a 2.9% cada año. A pesar de esto el crecimiento tanto de la producción como de las exportaciones no ha sido sostenido y se observa una disminución de estas variables desde 2001. En 2002 las exportaciones alcanzan 2.4 millones de Tm. por un valor de US\$ 3.963 millones.

A nivel mundial, los principales exportadores son también grandes productores de grano, con algunas excepciones como Colombia, México y Brasil (grandes productores) y Holanda, Estonia y Bélgica y Luxemburgo (grandes exportadores). Los tres primeros no registran exportaciones significativas en la medida en que su producción ha disminuido y presentan una creciente demanda interna por parte de la industria procesadora de cacao. Por su parte, las exportaciones de los tres últimos responden a re-exportaciones provenientes de ex-colonias.

**TABLA 7. CACAO: PRINCIPALES EXPORTADORES MUNDIALES Y COLOMBIA**  
(Toneladas)

Puesto	País <sup>1</sup>	1992	2002	Acumulado (98-02)	Part <sup>2</sup> (%)	Crecim <sup>3</sup> (%)
1	Costa de Marfil	636.309	1.004.263	5.152.319	43,7%	4,9%
2	Indonesia	154.749	365.650	1.613.780	13,7%	7,8%
3	Ghana	223.770	310.738	1.463.922	12,4%	2,0%
4	Nigeria	108.024	180.723	819.437	7,0%	3,2%
5	Camerún	61.181	129.210	516.679	4,4%	3,5%
6	Holanda (Países Bajos)	16.068	80.393	419.754	3,6%	12,7%
7	Estonia		59.957	284.047	2,4%	50,6%
8	Ecuador	34787	55.598	235.800	2,0%	0,8%
9	Bélgica y Luxemburgo	412	68.528	224.156	1,9%	50,2%
10	Rep. Dominicana	43.488	40.367	183.851	1,6%	-3,8%
11	Papúa Nueva Guinea	38.600	34.900	164.500	1,4%	-0,1%
40	Colombia	4.313	1700	3.627	0,03%	-22,4%
	Otros (34 países)	446.365	130.536	696.446	5,9%	-13,8%
	Mundo	1.768.066	2.462.583	11.780.318	100%	2,94%

Fuente: FAO. Cálculos Observatorio Agrocadenas.

1. Los países se han ordenado según la participación en las exportaciones acumuladas para el periodo 1997-2001. Se han escogido los países que tienen una participación en el total de las exportaciones superior al 1% y Colombia.

2. Se refiere a la participación en el acumulado de las exportaciones para el periodo 1996-2002.

3. Tasa de crecimiento anual periodo 1992-2002.

en Indonesia y Ghana, que menguaron la producción en estos países.

Con respecto a las importaciones, su crecimiento a nivel mundial, a lo largo de la pasada década fue más dinámico que el de la producción y exportación de grano, con una tasa promedio anual de 3% entre 1992 y 2002. Durante 2002 se importó en el mundo un total de 2.28 millones de Tm. de cacao por un valor de 3.667 millones de dólares. Con respecto al año anterior las importaciones cayeron 7% en volumen y crecieron 41% en valor, evidenciando un aumento en el precio internacional del grano. Contrario a las exportaciones, los principales importadores son países desarrollados, con excepción de Malasia y Brasil, los cuales se caracterizan por tener grandes industrias procesadoras de grano y productoras de chocolate, especialmente de confites. Holanda, Estados Unidos y Alemania son los tres principales importadores, con-

Como se observa en las Tablas 3 y 7, a pesar del gran número de países productores, el 76% de la producción y el 77% de las exportaciones, se concentran en los cuatro primeros productores-exportadores, Costa de Marfil, Indonesia, Ghana y Nigeria. Este hecho hace que la oferta mundial sea muy susceptible a las variaciones en la oferta de estos países, como de hecho sucedió en 2001 y 2002, años en que la oferta de cacao se vio afectado principalmente por los problemas políticos que atravesaba Costa de Marfil y la incidencia de enfermedades

centrando el 48% del volumen importado en el período 1998 – 2002. Con excepción de Alemania, estos países presentan tasas de crecimiento positivas durante los últimos once años, revelando un incremento de la demanda de grano y expansión de la industria chocolatera.

TABLA 8. CACAO: PRINCIPALES IMPORTADORES MUNDIALES Y COLOMBIA (TONELADAS)

Puesto	País <sup>1</sup>	1992	2002	Acumulado	Part <sup>2</sup> (%)	Crecim <sup>3</sup> (%)
1	Países Bajos	334.274	496.238	2.434.776	20,8%	5,3%
2	Estados Unidos	378.980	323.257	2.119.597	18,1%	1,4%
3	Alemania	319.588	206.174	1.170.365	10,0%	-5,0%
4	Reino Unido	172.105	124.862	842.834	7,2%	-1,7%
5	Francia	70.644	138.892	695.399	6,0%	6,6%
6	Malasia	1.904	164.063	520.458	4,5%	42,4%
7	Bélgica y Luxemburgo	58090	122.540	455.012	3,9%	4,4%
8	Italia	63.970	61.622	395.266	3,0%	1,3%
9	Rusia	37000	70.717	304.183	2,6%	4,3%
10	Estonia	235	57284	293.603	2,5%	53,7%
11	España	44.088	58.816	271.647	2,3%	2,1%
12	Canadá	48567	52.148	257.678	2,2%	3,9%
13	Brasil	1.821	56.368	248.245	2,1%	46,7%
14	Japón	46174	49.138	237.827	2,0%	2,2%
15	Turquía	5.674	37.746	190.328	1,3%	18,7%
16	Polonia	31.845	22.308	145.679	1,2%	-2,9%
17	Singapur	96.382	27.336	143.287	1,2%	-11,6%
36	Colombia	74	7.122	11.698	0,1%	43,1%
	Otros (113 Países)	160.697	208.475	1.023.988	8,9%	3,3%
	Mundo	1.871.110	2.284.107	11.682.868	100,00%	3,0%

Fuente: FAO. Cálculos Otonematolo Agroceras.

1. Los países se han ordenado según la participación en las importaciones acumuladas para el período 1998 - 2002. Se han escogido los países que tienen una participación en el total de las importaciones superior al 1% y Colombia.

2. Se refiere a la participación en el acumulado de las importaciones para el período 1998 - 2002.

3. Tasa de crecimiento anual período 1992-2002.

nido desde la segunda mitad de la década de los noventa, como resultado de las renovaciones emprendidas desde 1999.

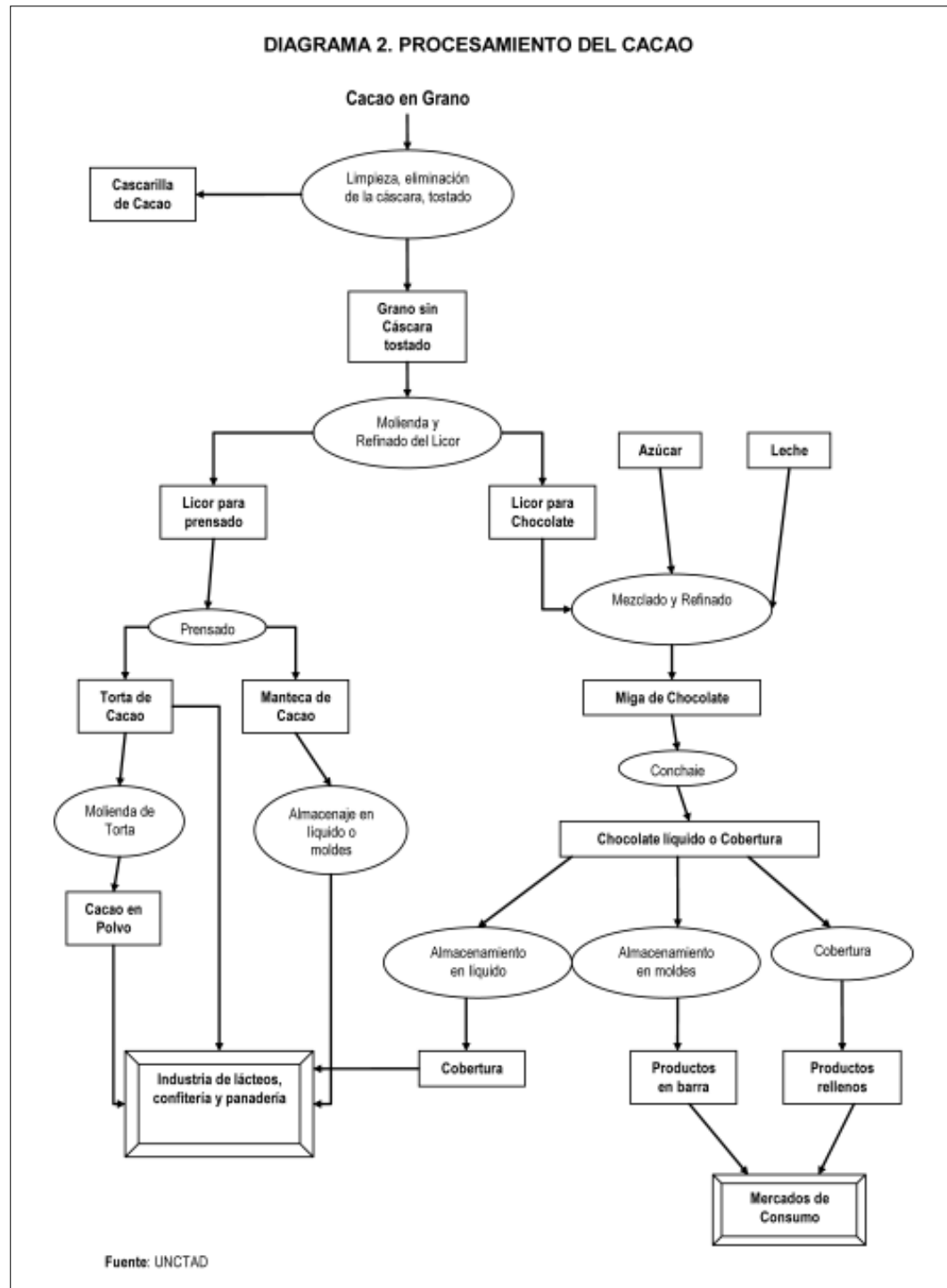
En el ámbito mundial, la oferta de cacao esta muy concentrada en pocos países y es este mismo aspecto el que hace que la oferta mundial de cacao se vea afectada constantemente por los problemas internos de los principales productores. En general, la producción mundial ha crecido, pero durante los 2001 y 2002 se presentó un desabastecimiento mundial de grano, incentivando un incremento en los precios, lo cual a su vez estimuló a los productores a realizar mejor las actividades de mantenimiento, recolección y beneficio de las cosechas. Colombia al igual que el resto del mundo vio disminuida su producción, pero no pudo aprovechar la situación de precios mundiales altos, puesto que no contaba con un excedente exportable y a pesar de ser un actor pequeño y por tanto tomador de precios, a nivel interno, los precios se mantuvieron entre un 20% o 30% por debajo de los precios internacionales.

## Eslabón industrial

De las industrias transformadoras de cacao las más importantes son la Compañía Nacional de Chocolates y Casa Luker, las cuales procesan alrededor del 90% del cacao. Estas empresas cuentan con tecnología moderna para el procesamiento del cacao y para la comercialización a través del territorio nacional y en otros países. Además

En síntesis, el cacao se caracteriza por ser cultivado en pequeñas unidades producción, donde el cacao no es la única alternativa de ingresos para las familias, ni la más importante. Presenta problemas principalmente en su etapa productiva en la medida en que se invierte la mayor proporción de mano de obra en recolección, podas y control de malezas, ocupando menor cantidad de mano de obra en otras actividades importantes para el mantenimiento del cultivo, tales como, fertilización, riego, drenajes, control de plagas. El deficiente manejo de los cultivos, en conjunto con el envejecimiento de los cacaotales y el no pago por calidad, han mermado los rendimientos de los cultivos y por tanto la producción. Las áreas cosechadas también han disminu-

cuentan con un variado portafolio de productos que incluyen desde el cacao en grano, productos semielaborados (manteca, licor y torta de cacao) y productos finales como el chocolate de mesa, las golosinas de chocolate, bombonería, coberturas de chocolates, bebidas achocolatadas, algunas de las cuales también se exportan. Las demás compañías entre ellas Girones y Tolimax, sólo ofrecen chocolate para mesa y otras como Italo y Colombina se especializan en confites.



La industria procesadora realiza el proceso de tostión, descascarillado y molienda para producir licor de cacao. Una porción importante del licor se dirige a la producción de chocolates. En el caso del chocolate para mesa, el cacao molido es mezclado con azúcar (conlleva un menor valor agregado en el proceso industrial), mientras que para la producción de confites o coberturas de chocolate, se mezcla el licor de cacao con azúcar, leche y manteca de cacao. El licor que no se destina a la producción de chocolate para mesa, se somete a un proceso de filtración mediante el cual se separa las tortas, o sólidos de cacao, de la manteca de cacao (líquido). Las tortas de cacao se pulverizan para darles la presentación final de “cacao en polvo” o Cocoa. La Manteca de cacao se centrifuga, atempera o cristaliza y por último, se moldea y empaca<sup>23</sup>. Una descripción más detallada del proceso de producción de chocolates y confites se encuentra en el Diagrama 2.

La actividad industrial de la Cadena se refiere a las diversas preparaciones del cacao para su comercialización dirigida al consumo final. Como se pudo ver en el Diagrama 2, el cacao es empleado para la fabricación de diversos productos, entre ellos tenemos, manteca de cacao, cacao en polvo, chocolate para mesa y confites con chocolate. En la Clasificación Industrial Internacional Uniforme (CIIU), a cinco (5) dígitos, los dos sub-sectores que agrupan la actividad de esta Cadena son:

- 31191: Fabricación de chocolates y preparados de Cacao.
- 31192: Fabricación de confites con chocolate.

A nivel de la Encuesta Anual Manufacturera, es la máxima desagregación posible para obtener datos sobre variables como Valor Agregado, Consumo Intermedio, entre otras. Es importante aclarar que para la actividad 31191, la información se encuentra disponible únicamente para el período 1992 – 2000 y para la actividad 31192 solo hay información para los años 1995 y 1996, los demás años, 1993, 1997 – 2000, esta actividad se incluye dentro de la agregación 31193, fabricación de confites sin chocolate y en 1994 se encuentra dentro de la actividad 31191. Por tanto, para los confites con chocolate no hay información desagregada puesto que no conocemos la participación de los confites de chocolate dentro de la producción total de confites, entonces, solo se tendrá en cuenta la fabricación de chocolates y preparados de cacao como el subsector que conforma la Cadena.

De otra parte, la Encuesta del año 2001 sólo proporciona información de las variables arriba mencionadas (valor agregado y otras) para la agrupación 1581, elaboración de cacao, chocolate y productos de confitería. Dado que no corresponde a la misma agrupación de los años anteriores, en este trabajo solo se tendrá en cuenta la información a cinco dígitos, es decir hasta el año 2000. Aunque a ocho dígitos, producción y materias primas, si se puede obtener información específica para los productos derivados del cacao.

---

<sup>23</sup> La manteca de cacao es un insumo para la industria de cosméticos, medicamentos y alimentos. Es empleada en la producción de labiales, cremas, supositorios, confitería y repostería. Por su parte la cocoa se emplea en repostería, galletería, producción de helados y en la industria farmacéutica de multivitamínicos. Tomado de [www.chocolates.com.co](http://www.chocolates.com.co)



Los principales productos industriales de esta Cadena, incluidos dentro de los dos subsectores arriba anotados son: Cobertura de chocolate, Chocolate en pasta amargo, Chocolate en pasta dulce, Chocolate en polvo, Manteca de cacao, Cascarilla de Cacao, Productos en polvo con sabor a chocolate, Chocolate granulado y Confites con chocolate, entre otros.

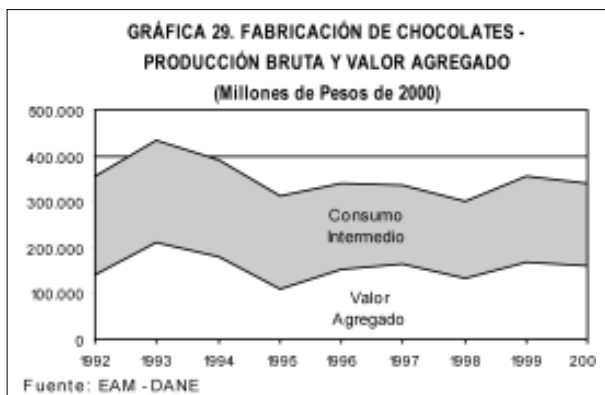
**TABLA 9. VALOR DE LA PRODUCCIÓN DE CHOCOLATES Y DERIVADOS DE CACAO**  
(Miles de Pesos de 2001)

Producto	1993	2001	Crecim.(%) 1993 - 2001	Part.(%) 2001	Crecim. Part. (%) 1993 - 2001
Confites de chocolate	76.755.162	139.993.826	3,7%	32,8%	5,1%
Chocolate en pasta dulce	220.029.330	135.165.527	-3,5%	31,4%	-2,1%
Chocolate en pasta amargo	102.901.036	56.478.773	-6,4%	13,1%	-5,0%
Chocolate en polvo	12.476.580	32.232.939	16,0%	7,5%	17,4%
Productos en polvo con sabor a chocolate	23.711.527	25.626.624	0,2%	6,0%	1,6%
Manteca de cacao	25.014.326	21.378.112	-9,0%	5,0%	-7,8%
Cobertura de chocolate	16.469.858	15.296.377	-1,6%	3,8%	-0,2%
Concentrado de chocolate	0	1.449.619	162,5%	0,3%	0,0%
Chocolate granulado	0	1.060.417	235,7%	0,2%	0,1%
Cacao en polvo	6.790.699	648.039	-26,6%	0,2%	-25,2%
Cascarilla de cacao	0	494.035	216,2%	0,1%	0,0%
<b>Total</b>	<b>484.148.519</b>	<b>429.824.288</b>	<b>-1,4%</b>	<b>100,0%</b>	

Fuente: EAM - DANE. Cálculos Observatorio Agrocadenas.

De la producción total de bienes industriales identificados dentro de la Cadena, durante el año 2001 el chocolate para mesa participó con el 45% del valor total y con el 57% del volumen, mientras que la producción de confites de chocolates participó con el 33% del valor de la producción y tan solo concentra el 23% del volumen. Como se puede observar, si bien la producción de chocolate para mesa tiene un menor valor que la producción de confites, por ser un producto con un menor nivel de elaboración, la industria productora de chocolates se concentra principalmente en la elaboración del primero. Aunque, como se observa en la Tabla 9, esta situación tiende a cambiar, en la medida en que el valor de la producción del chocolate para mesa y de productos intermedios como la manteca de cacao y el cacao en polvo, así como de la cobertura de chocolate, esta disminuyendo y perdiendo participación en el valor de la producción de la Cadena, mientras que los confites con chocolate, los chocolates y productos con chocolate en polvo, y el chocolate granulado, están incrementando su producción y por tanto su participación en la Cadena.

menor valor que la producción de confites, por ser un producto con un menor nivel de elaboración, la industria productora de chocolates se concentra principalmente en la elaboración del primero. Aunque, como se observa en la Tabla 9, esta situación tiende a cambiar, en la medida en que el valor de la producción del chocolate para mesa y de productos intermedios como la manteca de cacao y el cacao en polvo, así como de la cobertura de chocolate, esta disminuyendo y perdiendo participación en el valor de la producción de la Cadena, mientras que los confites con chocolate, los chocolates y productos con chocolate en polvo, y el chocolate granulado, están incrementando su producción y por tanto su participación en la Cadena.



Durante el año 2000, el subsector de fabricación de chocolates y derivados de cacao participó con el 3% del valor agregado por la industria de alimentos y con el 0.6% del valor generado por la industria manufacturera. Durante este mismo año, la Cadena transformó 36.351 Tm. de cacao, para producir cacao en polvo, cobertura de chocolate, chocolate de mesa, manteca de cacao y confites con chocolate. En total la Cadena obtuvo una producción bruta de \$339.777 millones, de los cuales el 53% correspondió

de al consumo intermedio (materias primas, combustibles, electricidad, etc.) y 47% el valor agregado en la producción.

**TABLA 10. SECTOR FABRICACION DE CHOCOLATE Y PREPARADOS DE CACAO <sup>1</sup>**  
(Millones de pesos de 2000)

Variable	1992	2000	Crecim. <sup>2</sup> (%)
Producción Bruta	354.327	339.777	-2,1%
Consumo Intermedio	214.158	180.989	-3,1%
Valor Agregado	140.169	158.788	-0,6%
Inversión Bruta		23.599	-16,7%
Personal total (No. de Personas)	2.160	1.812	-6,2%
Establecimientos	13	14	0,6%
Producción Bruta / No Empleados	27.256	24.270	-2,7%

Fuente: EAM, DANE

1. Corresponde al código CIIU 31191

2. Tasa de crecimiento anual para el periodo 1992-2000.

La producción bruta del sector de fabricación de chocolates tuvo un constante deterioro durante la pasada década, disminuyendo su valor a una tasa de 2.1% cada año desde 1992 hasta el año 2000. Si bien el valor agregado en esta actividad también ha disminuido, su participación dentro de la producción bruta se ha mantenido fluctuando entre 40% y 49% en este mismo lapso. En el año 2000, el valor agregado de esta actividad disminuyó en 10.955 millones de pesos con respecto al año anterior obteniendo un valor de 158.788 millones de pesos.

La inversión bruta en este sector ha fluctuado constantemente y no presenta una tendencia clara. Obtuvo su valor más alto en el año 2000, cuando se invirtieron \$23.599 millones. Durante los años anteriores la inversión ha fluctuado en un rango de 68 millones de dólares en 1998 y US\$ 22.784 millones en 1994.

Otro indicador de la situación del sector de fabricación de chocolates es el personal ocupado. Se observa que el número de personas empleadas en esta actividad ha disminuido a una tasa de 6.2% en promedio cada año durante el lapso 1992 – 2000. Este comportamiento se advierte especialmente desde 1997, año en que reportan 2.191 personas empleadas, y se agudiza en 1998, cuando el empleo cae por debajo de las 2.000 personas. Si bien este comportamiento puede ser resultado de las mejoras tecnológicas implementadas en esta industria también muestra un efecto perjudicial sobre el empleo. En este sentido, un indicador que puede dar luces sobre la existencia de mejoras tecnológicas, es la producción bruta generada por empleado, La Tabla 10 señala que la productividad de los empleados ha disminuido considerablemente desde 1993, año en que obtuvo su mayor valor, con una producción de 33.467 millones de pesos constantes producidos por cada trabajador. En el año 2000, la productividad obtenida por cada trabajador fue apenas de \$24.270 millones.

De otro lado, en el año 2000 funcionaban 14 establecimientos dedicados a la fabricación de chocolate y preparados de cacao, esta cifra se ha mantenido fluctuando entre los 13 y los 15 establecimientos. Cabe aclarar que la Encuesta no tiene en cuenta a las empresas pequeñas y por tanto solo hace referencia a empresas que ocupan más de diez empleados o que registren un valor de la producción igual o superior a 94,3 millones de pesos durante el año.

En general como se observó, estos indicadores muestran un deterioro de esta actividad en la década de los noventa, con tasas de crecimiento negativas de su producción, consumo intermedio y de su productividad por empleado.

### *Consumo de productos de chocolate*

El consumo per cápita de los productos derivados del cacao en Colombia no es muy alto. De hecho, el producto que tiene un mayor consumo es el chocolate en pasta o

**TABLA 11. CONSUMO PERCAPITA DE ALGUNOS PRODUCTOS DE LA CADENA DE CACAO EN COLOMBIA (Kg/Hab)**

Producto	1993	2001	Crecim. (%)
Cacao y Chocolate en polvo <sup>1</sup>	0,17	0,21	9,9%
Cobertura de Chocolate <sup>1</sup>	0,06	0,06	-1,7%
Confitos con chocolate <sup>1</sup>	0,17	0,38	6,9%
Chocolate en Pasta o Granulado <sup>1</sup>	1,50	1,05	-3,8%
Cacao en Grano- Colombia <sup>2</sup>	1,33	1,02	-3,0%
Cacao en Grano - Mundo <sup>2</sup>	0,44	0,52	1,9%

Fuente: Cálculos Observatorio Agrocadenas

1. EAM. DANE y bases de datos de comercio exterior de DANE.

2. FAO

granulado, el cual durante 2001 fue de apenas 1.05 kilos por habitante. Los demás productos procesados tienen consumos menores a la libra por habitante. En la Tabla 11 se observa un descenso en el consumo de chocolate granulado a lo largo de la década de los noventa, el cual puede ser explicado por los cambios en los hábitos alimenticios de las personas, las cuales buscan productos libres de grasa y que tengan un menor tiempo de cocción. En este sentido, se observa un incremento en el consumo de cacao y chocolate en polvo de 9,9%, productos que tienen un menor nivel de grasa, aunque su producción todavía es muy pequeña en comparación con el chocolate para mesa (Tabla 9). De otro lado, también se observó un rápido crecimiento del consumo de confitos con chocolate desde 1993 hasta 1997, año en que alcanza 400 gramos por persona. Durante los años que siguen, el consumo cae como resultado de la disminución en la producción, especialmente en 1999.

### *El comercio de productos derivados del cacao*

A lo largo de la década de los noventa las exportaciones de los productos de la Cadena exhibieron dos tendencias. Una creciente de 1992 a 1996 y otra decreciente de 1997 hasta el año 2000. A partir de 2001 cambia nuevamente de tendencia y las exportaciones crecen de forma considerable, pasando de exportar US\$10.7 millones en el año 2000 a US\$33.8 millones tres años más tarde. En general, las exportaciones de la Cadena se incrementaron en 2.8% en promedio cada año desde 1993 hasta 2003.

**TABLA 12. COLOMBIA: EXPORTACIONES DE LA CADENA DE CACAO (FOB US)**

Arancel	Descripción	1993	2002	2003	Acum. (1993 - 2003)	Part (%)	Crecim. (%) 1993 - 2003
1904000000	Manteca, grasa y aceite de cacao	5.834.750	5.272.735	7.435.748	30.710.125	25,2%	-8,4%
1905320000	Chocolates en bloques, tabletas o barras sin relleno	477.909	9.838.737	7.410.242	30.083.533	24,7%	28,7%
1905990000	Los demás chocolates y demás preparaciones alimenticias que contengan cacao	605.432	5.448.662	9.309.708	23.040.771	19,6%	20,9%
1906100000	Cacao en polvo con adición de azúcar u otro edulcorante	1.883.032	6.085.547	5.123.901	21.152.379	17,3%	9,0%
1901001000	Cacao en grano, entero o partido crudo	7.966.648	2.470.853	2.324.441	6.406.763	5,3%	-11,0%
1905310000	Chocolates en bloques, tabletas o barras rellenos	339.856	956.788	925.085	4.929.386	4,0%	20,4%
1905200000	Las demás preparaciones bien en bloques o barras	229.469	708.174	506.393	2.650.681	2,2%	20,8%
1903200000	Pasta de cacao, desgrasada total o parcialmente	1.058.200	146.651	750.598	858.464	0,8%	-1,7%
Otras partidas		240.406	487.603	79.338	1.203.647	1,0%	-10,9%
<b>TOTAL</b>		<b>18.835.700</b>	<b>31.435.728</b>	<b>33.865.515</b>	<b>121.938.049</b>	<b>100,0%</b>	<b>2,8%</b>

Fuente: DANE. Cálculos Observatorio Agrocadena Colombia

Las exportaciones de Colombia se dirigen principalmente a países del continente americano, el cual es su mercado natural. De hecho, los principales destinos son Venezuela, Estados Unidos y Ecuador, países a los que destina el 68.7% de las exportaciones.

Las cuales, con excepción de Estados Unidos, presentan tasas de crecimiento positivas, del orden de 27% en Venezuela y 33.5% en Ecuador. Colombia también exporta sus productos a algunos países europeos como, Holanda, Reino Unido y Francia. Aunque las exportaciones hacia estos destinos presentan tasas de crecimiento negativas, -30.2%, -21.1% y -4.3%, respectivamente.

Por productos, las mayores exportaciones se concentran en Manteca de cacao, Chocolates sin rellenar, Otros chocolates, y Cacao en polvo con azúcar. Los cuales en conjunto, concentraron el 86.8% de las exportaciones totales de la Cadena acumuladas durante el lapso 1999 – 2003. La manteca de cacao es el producto que tradicionalmente ha concentrado la mayor participación dentro de las exportaciones de la Cadena, aunque desde 1997 presenta una tendencia decreciente tanto de la producción como de las exportaciones, la cual se revierte a partir de 2001, de tal forma que en 2003 se registran exportaciones de 2.5 millones de Tm. por valor de 7.4 millones de dólares.

Las partidas arancelarias que comprenden los chocolates, 1806, son las que han presentado la mayor dinámica de crecimiento de sus exportaciones, con tasas de 32% para los chocolates sin rellenar, de 24% para Otros chocolates y 12% para el Cacao en polvo con azúcar.

Por su parte las importaciones de la Cadena exhiben una tasa de crecimiento mayor que las exportaciones durante el período 1993 – 2003, 14.9%. De esta forma, las importaciones pasaron de sumar US\$ 4.5 millones en 1993 a US\$ 18 millones en 2003. El incremento en las compras registrado durante 2002 responde básicamente al aumento en las importaciones de cacao en grano. Si no se tiene en cuenta al cacao en grano, las

TABLA 13. COLOMBIA: IMPORTACIONES DE LA CADENA DE CACAO  
CIF US\$

Arancel	Descripción	1993	2002	2003	Acum. (1999 - 2003)	Part (%) <sup>1</sup>	Part (%) <sup>2</sup>	Crecim (%) 1993 - 2003
1806310000	Los demás chocolates en bloques, tabletas o barras rellenas.	3.427.954	4.754.489	4.001.486	22.212.698	24%	30,5%	4,5%
1801000000	Cacao en grano, entero o partido crudo o tostado.	852	11.607.981	6.119.165	21.221.651	23%	29,1%	46,1%
1806900000	Los demás chocolates y demás preparaciones alimenticias que contengan cacao.	152.970	2.538.600	2.218.748	13.798.741	15%	18,9%	26,2%
1803100000	Pasta de cacao, sin desgrasar.		2.686.626	497.310	10.510.256	11%	14,4%	45,6%
1805000000	Cacao en polvo sin adición de azúcar ni otro edulcorante.	122.832	1.953.530	2.446.363	7.427.878	8%	10,2%	27,7%
1803200000	Pasta de cacao, desgrasada total o parcialmente.		2.857.730	789.532	6.921.320	7%	9,5%	143,4%
1806100000	Cacao en polvo con adición de azúcar u otro edulcorante.	42.923	1.401.688	761.810	5.144.420	5%	7,1%	33,3%
1806320000	Chocolates en bloques, tabletas o barras sin rellenar.	433.183	391.270	669.303	4.760.292	5%	6,5%	2,2%
1806200000	Las demás preparaciones en bloques o barras con peso superior a 2 kg, o en forma líquida pastosa, o en polvo, granulos o formas, similares en recipientes o envases inmediatos con un contenido superior a 2 kg de cacao.	157.499	544.124	472.897	2.005.978	2%	2,6%	33,6%
Otros Productos		192.995	1.532	101.908	120.762	0%	0,2%	-11,1%
<b>Total Cadena</b>		<b>4.531.208</b>	<b>28.737.578</b>	<b>18.048.612</b>	<b>94.123.996</b>	<b>100%</b>		<b>14,9%</b>
<b>Total Procesados</b>		<b>4.530.358</b>	<b>17.129.587</b>	<b>11.929.447</b>	<b>72.902.345</b>	<b>77%</b>	<b>100,0%</b>	<b>14,2%</b>

Fuente: CINE. Cálculos Observatorio Agrociencia Colombia

1. Participación del producto en el total de la cadena de cacao

2. Participación del producto en el total de importaciones de productos procesados

importaciones de los productos procesados pasan de US\$ 4.5 millones en 1993 a US\$ 11.9 millones en 2003, obteniendo su valor más alto en el año 2002 con importaciones por US\$ 17.1 millones. De esta forma las importaciones de productos procesados crecieron a una tasa de 14.2% en promedio cada año desde 1993 hasta 2003.

Al igual que las exportaciones, las importaciones se originan en Ecuador, Estados Unidos y Venezuela. Países que suministran el 68.3% de los productos procesados de la Cadena. Si bien los países de la región son los principales proveedores de estos productos, también se registran importaciones de España, Italia, Suiza, Bélgica y Luxemburgo y Reino Unido, entre otros. Las cuales ascendieron a US\$ 1.3 millones durante 2003, participando con el 11% de las importaciones registradas entre 1999 y 2003. Adicionalmente, se destaca el crecimiento de las importaciones de España, Italia y Bélgica y Luxemburgo, las cuales muestran una gran dinámica, 51%, 38% y 35%, respectivamente en el período 1993 – 2003.

Los productos que han registrado los mayores incrementos en sus importaciones son: Pasta de cacao desgrasada (143.4%), Pasta de cacao sin desgrasar (45.6%), Chocolates con peso superior a 2 Kg. (33.6%) y Cacao en polvo con azúcar (33.3%). Si bien estos productos son los que han tenido un crecimiento más dinámico de sus importaciones, el 30% de las importaciones se concentran en Chocolates rellenos, los cuales han tenido un incremento aceptable de sus importaciones, de 4.5% anual.

Como se observa, el intercambio de productos procesados de la Cadena ha crecido de forma significativa durante la última década. Aunque, durante la segunda mitad de la década pasada, las importaciones crecieron más que las exportaciones, llevando a que la balanza comercial exhibiera una tendencia decreciente, al punto de volverse negativa en 1999 y 2000. En la presente década se observa una mejora considerable de la balanza comercial y se obtiene un superávit de US\$ 19.6 millones durante 2003.

## El comercio mundial de procesados

### *Manteca de cacao*

TABLA 14. PRINCIPALES EXPORTADORES DE MANTECA DE CACAO Y COLOMBIA  
US\$ MILES

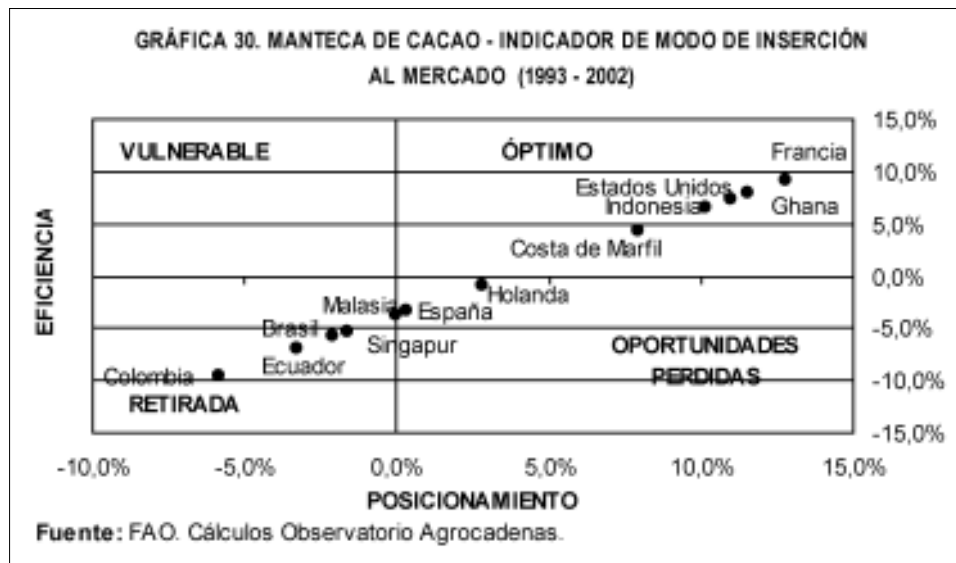
País	1992	1997	2002	Acumulado (1998 - 2002)	Part. (%)	Crecim.(%) (92-02)
Mundo	1.171.725	1.594.657	1.436.642	6.741.251	100,0%	0,5%
Holanda	416.263	578.936	495.637	2.384.931	35,4%	-0,3%
Francia	37.904	98.774	174.010	878.571	13,0%	13,1%
Costa de Marfil	103.771	90.246	146.158	532.351	7,9%	2,3%
Malasia	93.675	148.000	93.705	497.292	7,4%	-2,2%
Indonesia	22.533	88.999	88.789	371.372	5,5%	9,0%
Brasil	118.857	85.054	75.188	356.102	5,3%	-6,2%
Singapur	55.045	71.730	55.292	251.898	3,7%	-3,6%
Estados Unidos	24.988	34.887	65.329	229.010	3,4%	7,9%
Ghana	17.070	75.400	38.532	167.695	2,5%	7,2%
España	26.627	39.229	23.769	141.969	2,1%	-2,4%
Colombia	5.831	13.480	5.273	32.668	0,5%	-6,4%
Otros Países	249.161	269.922	174.960	897.400	13,3%	

Fuente: FAO. Cálculos Observatorio Agrocadenas Colombia.

Cerca del 55% de las exportaciones de manteca de cacao se originan en países desarrollados. Holanda y Francia son los exportadores más grandes, participando con el 45.4% del valor total de las exportaciones mundiales y con el 48.4% del volumen. Le siguen Costa de Marfil, Malasia, Indonesia, Singapur y Brasil, los cuales concentran el 34.9% del valor de las exportaciones y se caracterizan por ser grandes productores de cacao en grano, indicando que no sólo dirigen su producción a la comercialización en los mercados internacionales del grano, sino que han desarrolla-

do al mismo tiempo una industria procesadora del grano y productora de manteca de cacao con capacidad para competir en el mercado mundial de procesados.

Durante 2002, se registraron exportaciones a nivel mundial de 535.6 mil Tm. de manteca de cacao por valor US\$ 1.436 millones. En el lapso 1992 – 2002 el volumen de exportaciones de manteca de cacao ha crecido de forma constante, obteniendo una tasa de crecimiento de 3.7% en promedio cada año. En valor, el comportamiento ha sido diferente y si bien las exportaciones crecieron 0.5% por año, desde 1997 presenta una tendencia decreciente, la cual se revierte en 2002. El comportamiento de las exportaciones de manteca de cacao tanto en valor como en volumen indica que los precios de este producto han caído de forma constante desde 1997.



La Gráfica 30 muestra el comportamiento de los principales exportadores de manteca de cacao. Francia, Ghana, Estados Unidos, Indonesia y Costa de Marfil son los países que exhiben tasas positivas de crecimiento de las exportaciones y de su participación en el mercado mundial, por tanto tienen una inserción al mercado positiva y con tendencia a mantenerse y ampliar su oferta en este mercado. Por su parte, Holanda y España se muestran con oportunidades perdidas, puesto que la dinámica de crecimiento de sus exportaciones, aunque positiva, es menor a la del promedio mundial, por tanto esta perdiendo participación en este mercado.

Malasia, Singapur, Brasil, Ecuador y Colombia se encuentran en retirada de este mercado. Sus exportaciones están cayendo y por tanto cae también su participación. En el caso de Brasil, sus exportaciones están cayendo, mientras que las importaciones están creciendo. Lo cual podría ser resultado de un incremento en la demanda interna de manteca de cacao. En contraste, las importaciones de Singapur, Ecuador y Colombia muestran crecimientos negativos. En el caso de Colombia se puede deber a la significativa disminución del consumo de manteca de cacao por parte de la industria desde 1995.

Durante 2002 las importaciones mundiales de manteca de cacao sumaron US\$ 1.479 millones, lo cual correspondió a 547.1 mil Tm. Al igual que las exportaciones, las

**TABLA 15. PRINCIPALES IMPORTADORES DE MANTECA DE CACAO**  
US\$ MILES

Pais	1992	2002	Acumulado (1998 - 2002)	Part. (%)	Crecim. (%) (92-02)
Mundo	1.242.509	1.479.964	7.348.669	100,0%	0,9%
Alemania	166.642	218.804	1.161.744	15,8%	2,4%
Estados Unidos	280.325	136.561	1.029.754	14,0%	-3,3%
Francia	89.483	176.849	763.536	10,4%	3,6%
Bélgica y Luxemburgo	114.381	128.470	704.384	9,6%	3,2%
Reino Unido	81.658	131.881	576.816	7,8%	3,1%
Holanda	102.645	123.718	473.703	6,4%	-4,1%
Suiza	65.919	57.910	322.472	4,4%	-1,6%
Canadá	38.382	69.713	318.057	4,3%	6,7%
Japón	53.469	57.171	288.301	3,9%	-0,1%
Australia	27.981	51.963	271.951	3,7%	6,3%
Otros Países	214.338	326.924	1.437.949	19,6%	

Fuente: FAO. Cálculos Observatorio Agrocadenas Colombia.

industrias productoras de chocolate se encuentran en estos países. Los principales importadores son Alemania, Estados Unidos y Francia, concentrando cerca del 40% de la demanda de este producto. Francia, Reino Unido y Estados Unidos son al mismo tiempo grandes im-portadores - exportadores.

En el año 2000, la Unión Europea por medio de la Directiva 2000/36, acepto añadir máximo un 5% de grasas vegetales diferentes de la manteca de cacao en la preparación de algunos tipos de chocolates. Las grasas que se pueden utilizar son el sebo de Borneo, aceite de palma, sal, shea, kokum gurgi y hueso de mango. Esta decisión puede traer como consecuencia una disminución de la demanda por manteca de cacao y por ende del grano. Aunque esto todavía no se ha presentado, a excepción del año 2001 cuando se observó una disminución marginal de 0.3% en las importaciones del grano.

**TABLA 16. COMERCIO MUNDIAL DE CHOCOLATES \***  
(US\$ Miles)

Año	Importaciones	Exportaciones
1990	4.309.883	4.233.076
1991	4.474.585	4.439.144
1992	5.283.225	5.199.142
1993	5.330.040	5.436.278
1994	6.455.644	6.573.630
1995	6.872.936	7.815.989
1996	6.903.519	8.012.928
1997	6.932.611	7.612.602
1998	6.839.197	7.092.536
1999	6.832.820	6.946.423
2000	6.672.135	6.896.204
2001	7.154.639	7.354.735
2002	7.863.691	8.023.056
<b>Crecim. (%) (92-02)</b>	<b>2,9%</b>	<b>2,9%</b>

Fuente: FAO

\* Hace referencia al código FAO 666, Productos de Chocolate NEP.

importaciones crecieron en el lapso 1992 -2002 a una tasa de 4% en volumen y 0.9% en valor, indicando un descenso en los precios de la manteca.

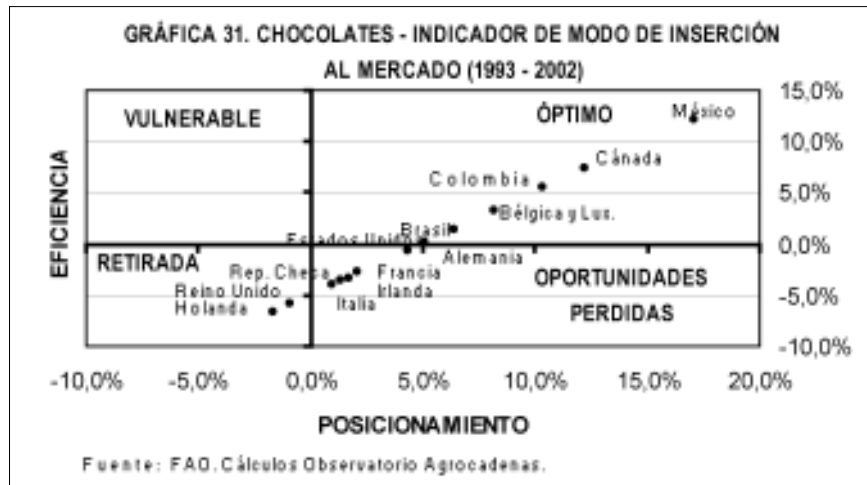
De la misma forma que las exportaciones, la demanda de manteca de cacao se concentra exclusivamente en países desarrollados, puesto que este es un insumo importante para la elaboración de los chocolates y las grandes in-

### Chocolates

El comercio de chocolates se concentra principalmente en países desarrollados, constituyéndose en grandes productores y consumidores de estos productos. Aunque el 90% de la oferta está distribuida en 24 países, entre los cuales también se encuentran países en desarrollo como Brasil, Argentina y México, y el mismo porcentaje de la demanda se distribuye en 37 países, en su mayoría pertenecientes a Europa.

Las exportaciones de chocolates crecieron 2.9% en el lapso 1992-2002, pasando de registrar ventas por US\$ 5.199 millones en 1992 a US\$ 8.023 millones once años después. Al igual que la manteca de cacao, el valor de las exportaciones

de los chocolates presentó una tendencia decreciente desde 1997 hasta el año 2001. Las importaciones crecieron en el mismo porcentaje que las exportaciones, 2.9%, pero su comportamiento durante este período fue diferente, pues si bien se observa una disminución en el valor, el deterioro de las importaciones es marginal.



Siguiendo con las exportaciones, los principales exportadores son los que se muestran en la Gráfica 31. Si bien Colombia no es uno de ellos dado que ocupa el puesto 39 como exportador, se encuentra posicionado con un modo de inserción al mercado óptimo, ya que presenta una tasa de crecimiento de las exportaciones de chocolates de 10,4% y un crecimiento de la participación en el mercado mundial de chocolates de 5,4%. Otros países que se encuentran en una posición similar a la de Colombia son México, Canadá, Bélgica y Luxemburgo, Brasil y Estados Unidos. Por su parte, Alemania, Italia, Irlanda y República Checa, a pesar de tener tasas positivas de crecimientos de sus exportaciones, su participación en el concierto mundial ha disminuido, señalando que esta perdiendo importancia en los mercados de chocolates. Por último, los países que se encuentran en retirada son Reino Unido y Holanda, con tasas de crecimiento negativa de las exportaciones y de su participación en las exportaciones mundiales de chocolates.

## 5. Aspectos institucionales y de política

Las políticas del gobierno orientadas hacia la Cadena se dirigen básicamente al eslabón primario (sector agropecuario), actualmente se está implementando el programa de Manejo Social del Campo y sus 15 Iniciativas de Impacto Social, el cual continúa con el apoyo a los cultivadores de cacao, a través de la siembra de 4.000 hectáreas y la generación de 2.273 empleos directos en el 2003 y de 19.000 hectáreas y la generación de 9.500 empleos directos en el cuatrienio. La principal estrategia de este programa se dirige a la financiación de proyectos productivos a través de recursos de FINAGRO, Alianzas Productivas, el Incentivo de Capitalización Rural y el programa de montaje de biofábricas de cacao financiado conjuntamente por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural y Corpoica. También incluye programas de desarrollo tecnológico y asistencia técnica, convenios de precios, agricultura por contrato y venta anticipada del producto.



Con el fin de promover el cultivo de cacao, mediante las siembras de nuevas área, en 2003 el gobierno creó un estímulo tributario para las personas o empresarios obligados a declarar renta que desarrollen nuevos cultivos de cacao con el fin de exportarlos. Lo anterior se reglamentó mediante la Ley 818 de julio de 2003 y el Decreto 2980 de octubre del mismo año. El decreto señala que las rentas provenientes de los nuevos cultivos de tardío rendimiento con vocación exportadora como el cacao, quedan exentos del impuesto de renta a partir del año gravable 2004 y por un lapso de 14 años contados a partir de la fecha de siembra, entendida como la fecha de establecimiento del cultivo en el lote definitivo. Este decreto solo considera aquellos cultivos establecidos durante los 10 años siguientes a la entrada en vigencia de la Ley 818. También se señala que los cultivos objeto de la exención de renta no pueden beneficiarse de otros programas financiados con recursos del estado.

Otro mecanismo empleado para apoyar a los productores de cacao fue el Fondo de Inversiones para la Paz (FIP) del Plan Colombia. El cual se enfoca hacia pequeños y medianos productores organizados que participen en la implementación, ejecución y operación de proyectos productivos en las áreas del macizo colombiano, Magdalena Medio, Norte de Santander y nordeste antioqueño. El FIP ofrece apoyo a los productores a través del Fondo Agropecuario de Garantías, promueve la organización de productores, incentiva alianzas con el sector privado, el acceso a nuevas tecnologías, la capacitación y formación del recurso humano. En el lapso 2001 - 2003, el Plan Colombia invirtió recursos en proyectos cacaoteros por 17.101 millones de pesos a través de los programas de desarrollo alternativo: Campo en Acción, Plan Putumayo y Plante, el cual ha beneficiado a un total de 2.118 familias, abarcando 4.036 hectáreas.

**TABLA 17. INVERSIÓN DEL PLAN COLOMBIA EN PROYECTOS DE CACAO 2001 - 2003**

Fondo	Número de Proyectos	Familias	Hectáreas	Aporte PDA <sup>1</sup> (\$)	Aporte Total Proyecto (\$)
FIP - CAMPO EN ACCION	4	1.493	2.236	3.863.524.000	9.850.303.250
FIP - PLAN PUTUMAYO	1	75	150	431.724.000	875.952.033
PLANTE	2	550	1.650	12.806.310.967	19.319.440.967
<b>Total</b>	<b>7</b>	<b>2.118</b>	<b>4.036</b>	<b>17.101.558.967</b>	<b>30.045.696.250</b>

Fuente: Plan Colombia

1. Proyectos de Desarrollo Alternativo

## 6. Conclusiones

En general se podría afirmar que la Cadena de cacao Colombia ha perdido competitividad en el eslabón primario y ha ganado en el industrial, en especial, en productos como los chocolates y confites.

La competitividad se puede analizar a partir de dos enfoques. El primero orientado al comercio exterior, en donde se concluye que el cacao en grano ha perdido competitividad en el mercado internacional, en la medida en que se ha experimentado una disminución de las exportaciones, lo cual implica que se ha perdido capacidad exportadora y conocimiento del mercado mundial del grano. Al mismo tiempo los ingresos por exportación han disminuido y no se ha podido aprovechar el incremento en los precios derivados de la disminución en la oferta mundial de cacao.

Al igual que el cacao, la manteca de cacao colombiana ha perdido espacio en el escenario mundial, a pesar de ser el principal producto de exportación de la Cadena en Colombia. De hecho, la caída de las exportaciones de este producto, también se ha visto reflejadas en la pérdida de participación en el principal mercado colombiano para la manteca de cacao, Estados Unidos. En contraste, la disminución de las exportaciones de manteca de cacao ha sido compensada por el incremento en las ventas de chocolates y confites (chocolates en barra, rellenos), productos en que si bien, Colombia ocupa un lugar modesto en el contexto mundial, cuentan con la capacidad de expandirse en el mundo, especialmente en el mercado regional.

La pérdida o ganancia de nuestra capacidad exportadora revela problemas o fortalezas a nivel interno, en este punto se entra a considerar el segundo enfoque, la competitividad en el ámbito nacional. La disminución en las exportaciones de cacao se deriva de la incapacidad de los productores de cacao para generar excedentes exportables, como consecuencia del deficiente manejo de las plantaciones de cacao y del beneficio del grano, lo cual impide producir un cacao de buena calidad y en la cantidad requerida.

Además de los aspectos relacionados directamente con la producción, existe otro factor interno que afecta la competitividad del cacao colombiano, el precio pagado al productor. El cual al mantenerse más estable y en un nivel más bajo que el precio internacional, se constituye en una fortaleza del sector, puesto que protege a la industria y a los productores de las constantes fluctuaciones del precio internacional, disminuyendo el riesgo, y constituyéndose en un mecanismo natural de protección ante la competencia externa, al mismo tiempo que permite participar en el mercado mundial del grano con un precio competitivo. Por otro lado, al no existir una diferenciación en el precio pagado a los productores por la calidad de su grano, se ha desincentivado el buen beneficio del cacao y por tanto, ha incidido en la disminución de la calidad del producto. Aspecto que se está corrigiendo mediante el uso de la norma técnica para el pago del cacao, otorgando premios al grano que supere los requisitos de dicha norma y castigando con menores precios al cacao que no cumpla con dichos requisitos.

En este sentido se han tratado de corregir las tendencias que presenta la producción de cacao, mediante el incremento de la productividad del grano y de su calidad, realizando acciones en los siguientes frentes:

- Inversión en investigación y uso de materiales genéticos que han demostrado ser resistentes a enfermedades y generadores de altas productividades. Con los cuales se han realizado renovaciones de las áreas cacaoteras mediante el uso de plántulas clonadas de materiales élites.
- Campañas para que los productores realicen mejor las labores de control de plagas y enfermedades, recolección y beneficio del grano.
- Apoyo del gobierno a los productores mediante la financiación de proyectos productivos, lo cual les da un mayor acceso al crédito. Así como incentivos tributarios, a quienes emprendan nuevos proyectos cacaoteros cuyo fin sea la exportación.

En el eslabón industrial, el comportamiento de las exportaciones es similar al de la producción, y ahí radica su capacidad para generar o no excedentes exportables. Se observó un deterioro en la producción de chocolate para mesa, cobertura de chocolate, cacao en polvo y de la manteca de cacao, en contraste con el incremento de la producción de confites con chocolate, chocolate granulado, chocolate y productos en polvo. Este comportamiento responde a las nuevas tendencias mundiales de incremento en el consumo de confites con chocolate y de productos más fáciles de preparar y libres de grasa, como los chocolates en polvo y granulado.

A pesar de las buenas perspectivas para el chocolate, los indicadores de la industria muestran un deterioro de los niveles de producción y de la productividad por empleado. De no corregir estas tendencias, el comportamiento mostrado en los mercados internacionales para los chocolates y confetis no se podrá sostener por mucho tiempo.

En general se ha observado un deterioro a nivel interno de la actividad cacaotera desde la segunda mitad de la década de los noventa, lo cual ha incidido negativamente en la participación de Colombia en el mercado mundial del grano. Lo mismo ha ocurrido con productos semiprocesados como el cacao en polvo y la manteca de cacao. Mientras que se ha ganado espacio en los mercados mundiales de chocolates y confites con chocolate, mediante la expansión de las exportaciones en los mercados vecinos, especialmente en Ecuador y Venezuela, aunque a nivel interno, la industria muestra un importante deterioro en sus indicadores de productividad.

## 7. Bibliografía

- Acta del Comité Técnico Nacional No 14. Consejo Nacional Cacaotero. 2004.
- ANECACAO. Asociación Nacional de Exportadores de Cacao de Ecuador. [www.anecacao.com](http://www.anecacao.com)
- CEPLAC: Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira. Órgano del Ministerio de Agricultura, Pecuaria y Abastecimiento de Brasil.
- FEDECACAO – Módulos Técnicos. 2004.
- LOPES, W. V. et al. On farm selection for witches' broom resistance in Bahia, Brazil – a historical retrospective. SEGEN / CEPEC / CEPLAC. Brasil.
- POSADA, M., Pineda, V. y A. L. Correal.s El Chocolate y Salud Cardiovascular. Perspectivas en la nutrición humana No 4. Academia de Nutrición y Dietética de la Universidad de Antioquia. 2001.
- Pronatta. Módulos Técnicos – Cacao. Bogotá, 2004.
- SICA. Servicio de Información Agropecuaria del Ministerio de Agricultura y Ganadería del Ecuador. [www.sica.gov.ec](http://www.sica.gov.ec)