



AgriLAC Resiliente:
Sistemas de Innovación
Agroalimentaria Resilientes
en América Latina y el Caribe

Estado del arte de la cadena de cacao del Caquetá

Caquetá 09 de noviembre de
2022

Contexto global

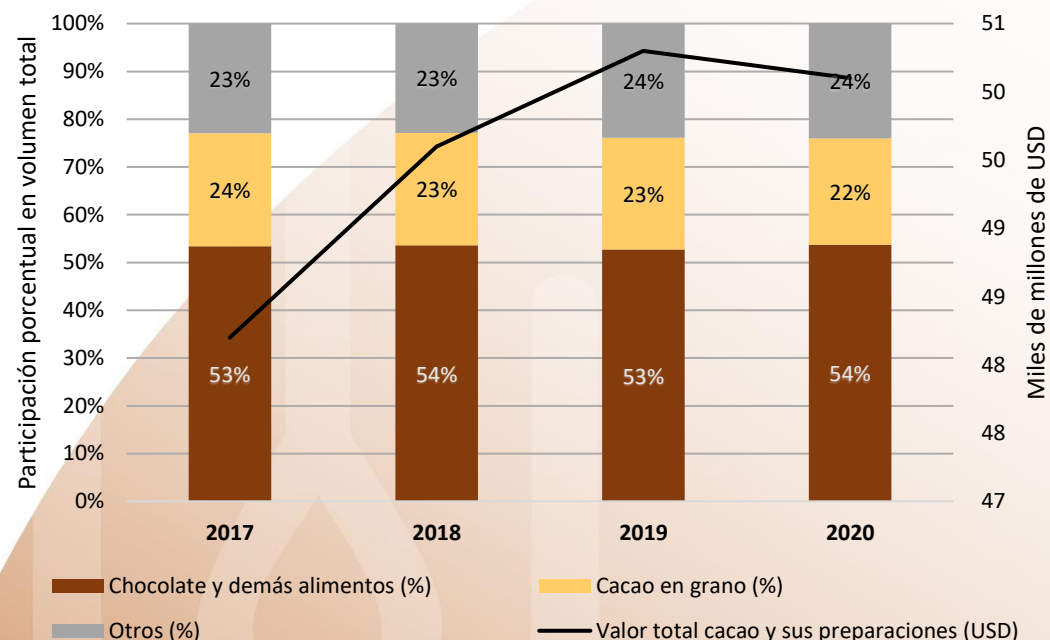
En el 2019 el cacao y sus derivados hicieron parte de los 100 productos agrícolas de mayor comercialización.

La demanda mundial de cacao y sus preparaciones ha fluctuado alrededor de los 50,000 millones de dólares entre 2017 y 2020, equivalentes a 16.6 millones de toneladas.

El valor de la comercialización de cacao ha crecido una tasa de 1.3% promedio anual.

El 60% de la producción de cacao en grano del 2020 fue absorbida por Países Bajos, Alemania, Malasia, Estados Unidos y Bélgica.

En el mercado se distinguen dos grandes grupos de cacao, el corriente o convencional y los especiales.



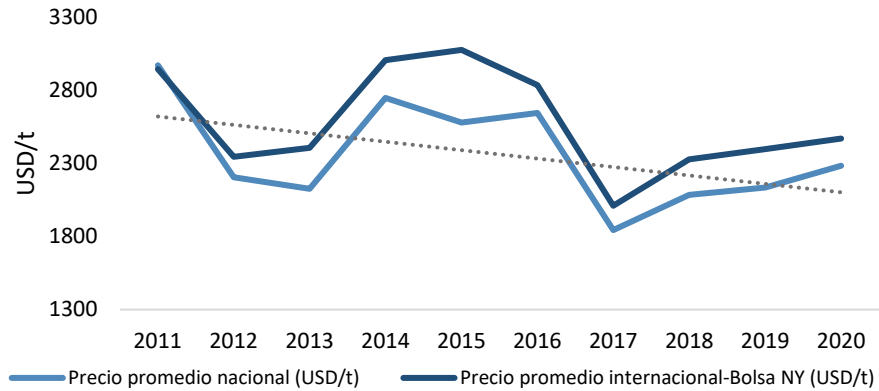
Fuente: TradeMap (2021).

Demanda mundial de cacao y sus preparaciones, según la participación de cada subproducto en el volumen total comercializado y el valor de las importaciones, 2017 – 2020.



AgriLAC Resiliente:
Sistemas de Innovación
Agroalimentaria Resilientes
en América Latina y el Caribe

Contexto global



Fuente: FEDECACAO (2022)

Precio promedio internacional y nacional del cacao en grano, 2011-2020.

- Tanto en el mercado colombiano como en el internacional, el precio del mercado ha marcado una tendencia decreciente cercana al 1% promedio anual durante los últimos diez años.
- En el precio del grano de cacao especial se estiman primas que pueden ir desde 3.50 USD/kg hasta 12 USD/kg por encima del precio internacional (Gaia Cacao, 2021).
- En Colombia, el cacao especial se puede transar en más de 400 USD/t (0.4 USD/kg) por encima del precio del cacao convencional (Ríos et al., 2017).

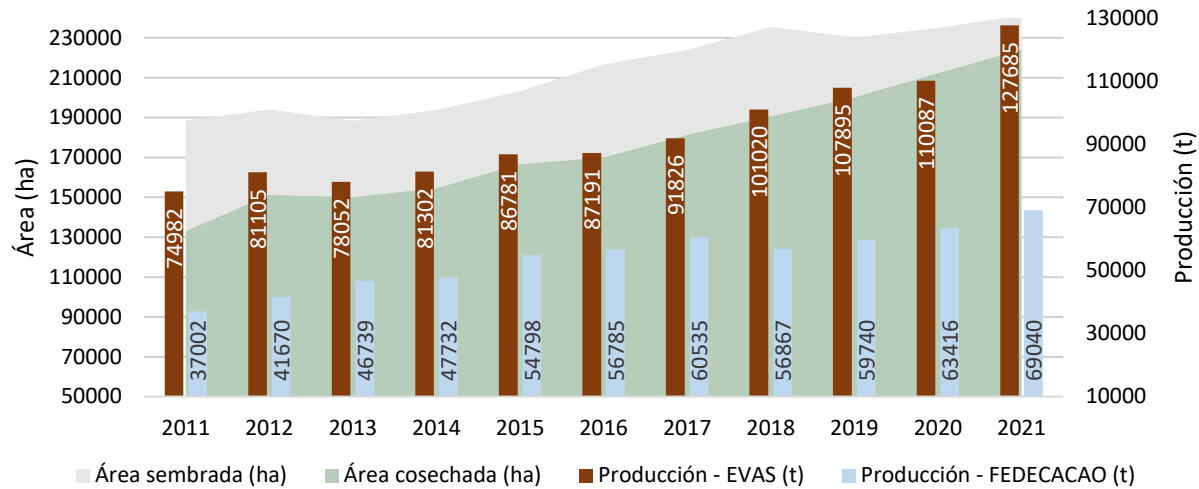


Contexto nacional

- El cacao representa la fuente de ingresos para más de 65,300 familias ubicadas principalmente en los departamentos de Santander, Antioquia, Arauca, Huila, Tolima y Nariño (MinAgricultura, 2021).
- El cacao genera cerca de 167,000 empleos entre directos e indirectos, e integrar a cerca de 250 organizaciones de productores a nivel nacional (MinAgricultura, 2021).
- El área apta en el país para el desarrollo del cultivo supera los 16.7 millones de hectáreas, las cuales equivalen a cerca del 15% de la extensión nacional (UPRA, 2021).
- Se estima que la superficie sembrada en cacao alcanzó las 194,428 ha en 2021, en las cuales se produjo más de 65 mil toneladas del grano (FEDECACAO, 2022b; MinAgricultura, 2021).
- Los principales departamentos productores de cacao son Santander, Arauca y Antioquia, quienes en conjunto fueron los responsables del 60% de la producción nacional en el 2021 (FEDECACAO, 2022b).



Contexto nacional



Fuente: (FEDECACAO, 2022b; UPRA, 2022)

Evolución del área sembrada, área cosechada y producción nacional de cacao, 2011-2021.

El área sembrada se ha incrementado en un 17.5% entre 2014 y 2021, con resultados similares para la producción que aumentó un 25.2% en el mismo periodo (MinAgricultura, 2021)

Los rendimientos promedios por hectárea se ubican en 453 kg/ha/año (FEDECACAO, 2021).

- La producción de cacao es realizada en su mayoría a pequeña escala en lotes inferiores a las tres hectáreas.
- Gran parte de los cacaotales en el país no cuentan con sistema de riego (89%). La mayoría de los cacaoteros tampoco tiene a su disposición infraestructura para el beneficio (64.5%) (FEDECACAO, 2021).
- En su mayoría, el destino de la producción colombiana de cacao se dirige a la industria nacional (entre el 75%-80% del grano).
- Este consumo interno reporta un crecimiento del 3% promedio anual.



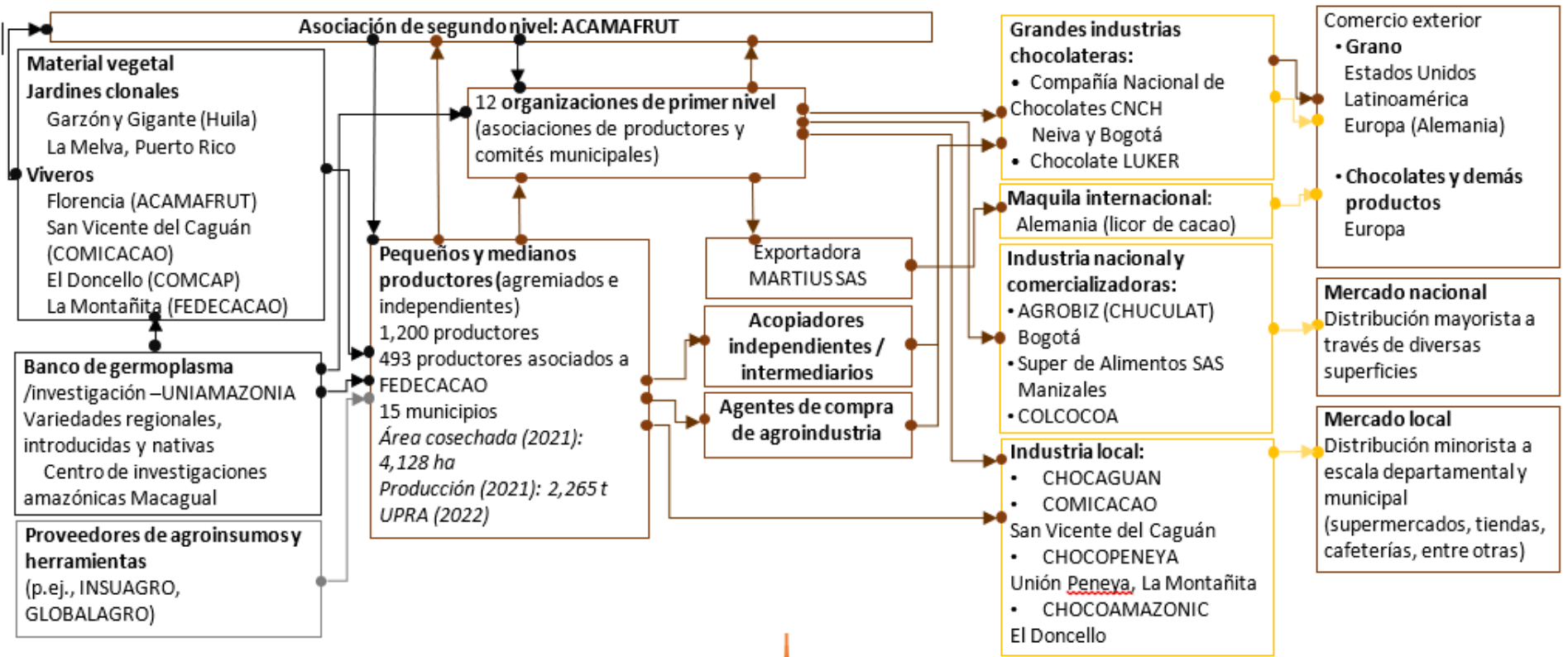
AgriLAC Resiliente:
Sistemas de Innovación
Agroalimentaria Resilientes
en América Latina y el Caribe

El cacao en el Caquetá

Políticas públicas y regulación: Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural (MinAgricultura) – Gobernación del Caquetá – Alcaldías municipales

Autoridades ambientales: Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible (MinAmbiente) - CORPOAMAZONIA

Representación política del sector: Consejo Nacional Cacaotero



Asistencia técnica y extensión rural: ACAMAFRUT, ASOHECA, FEDECACAO, EPSEA, CORDESPA, Secretaría Ambiental y de Agricultura Departamental, UMATA, oficinas agropecuarias y profesionales particulares.

ONG y programas de cooperación internacional: Red ADELCO, GIZ, WWF, TNC, Fondo Acción, USAID (Programa de Alianzas comerciales, Programa Amazonia Vital, Programa Territorios de Oportunidad), Fundación Alisos – UK PACT (Cacao para la vida), REM Visión

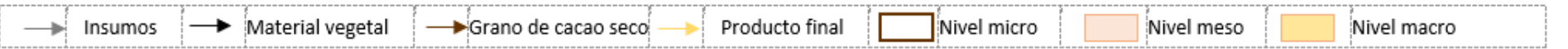
Control fitosanitario: ICA, Invima

Capacitación: SENA, Universidad de la Amazonía, ACAMAFRUT, FEDECACAO.

Servicios empresariales: Cámara de Comercio de Florencia para el Caquetá, Procolombia.

Investigación: AGROSAVIA, Instituto Sinchi, Universidad de la Amazonía, Alianza Bioversity y CIAT - IKI (Proyecto SLUS)

Financiación: FINAGRO, Banco Agrario, Bancolombia, Bancamía, Banco de la Mujer, otros

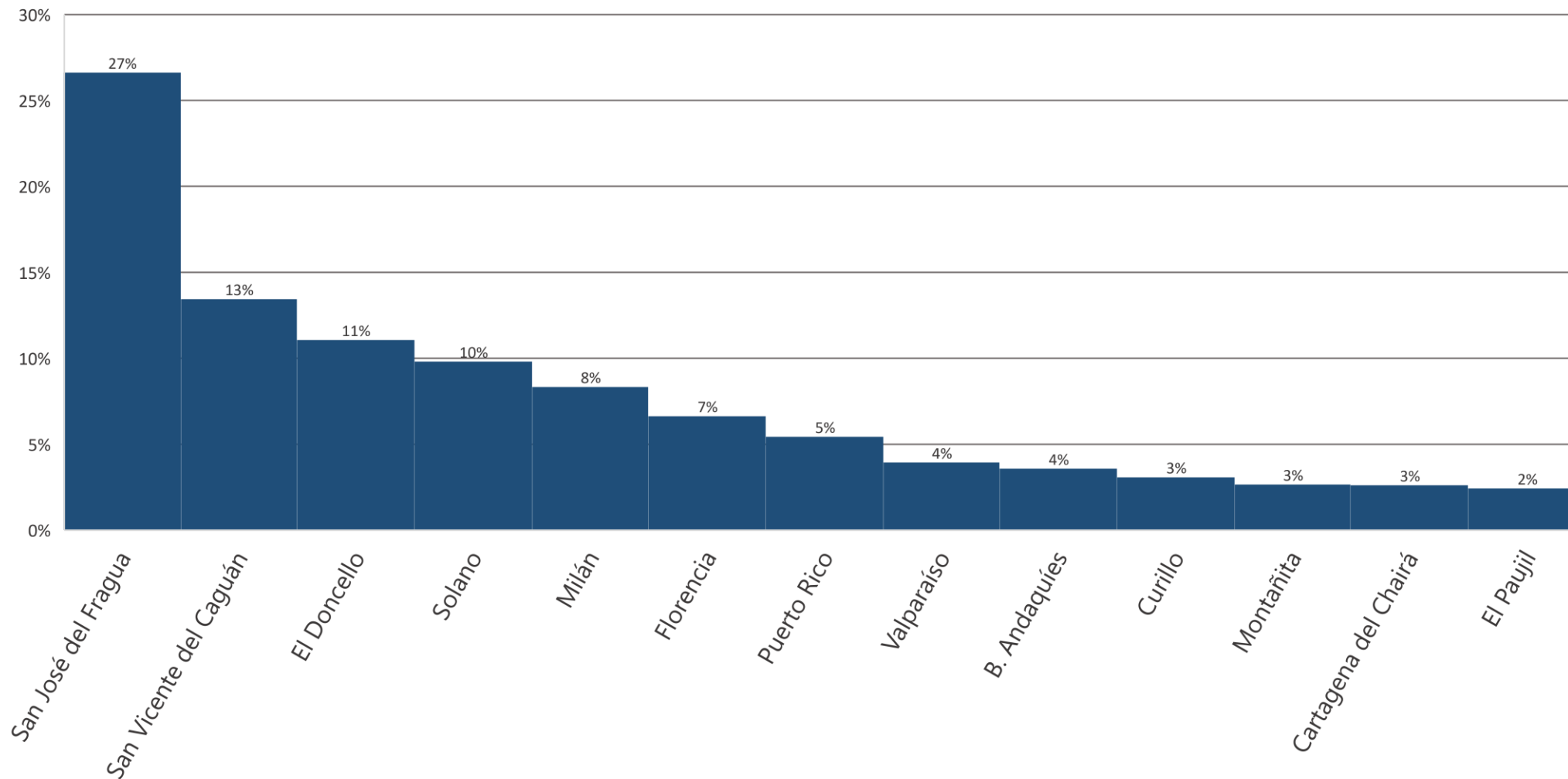


Plántula: \$1,800-\$2,000 | Precios de venta: Cacao corriente: \$4,800-\$8,200/kg. Cacao premium: \$7,900/kg- \$8,800/kg | Primas: Cacao premium: + \$200/kg. Orgánico: + 5%/kg. Certificaciones: + 7.5%/kg.

Imagen: pngimg

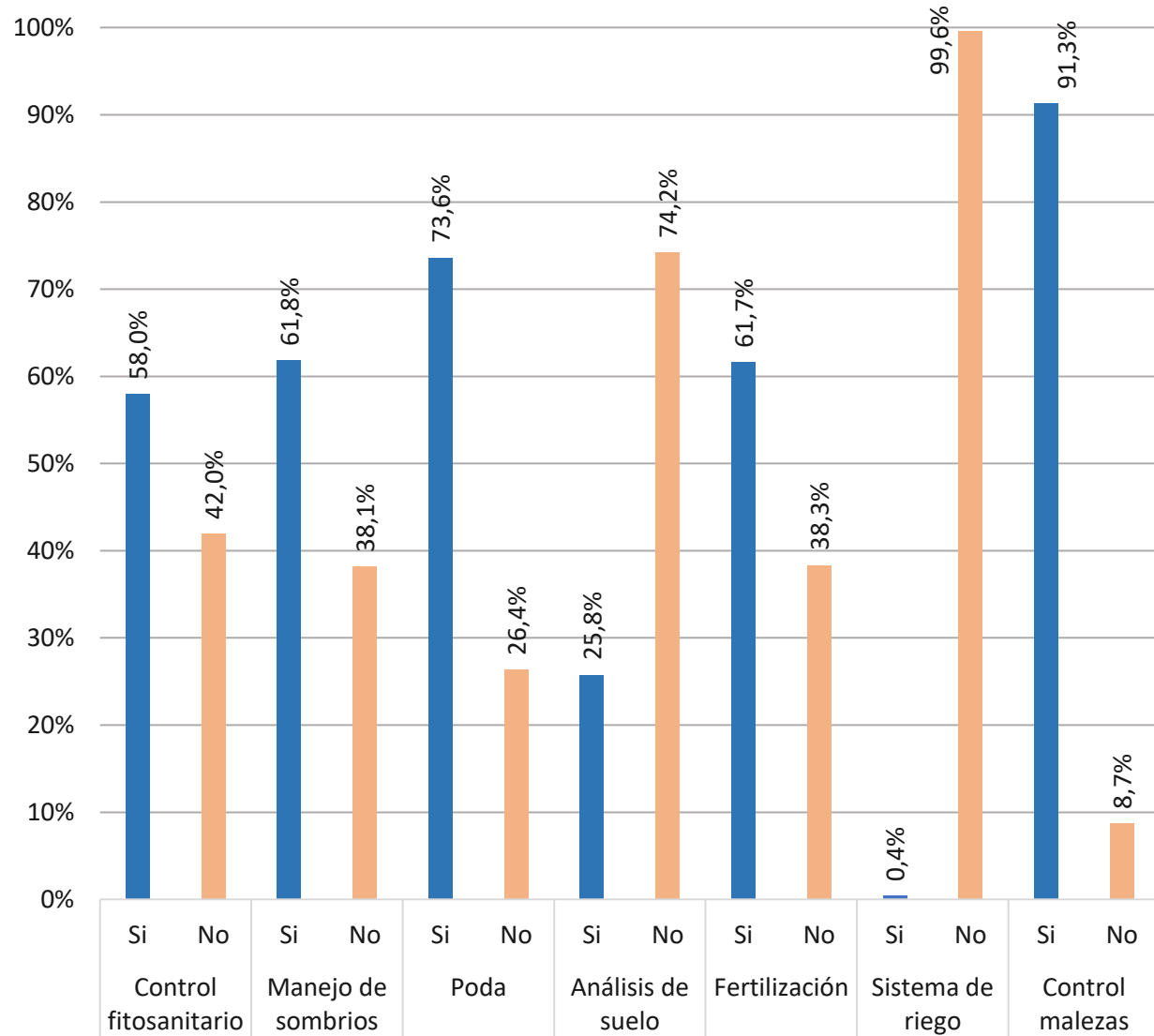


Fuente: Adaptado de Charry et al. (2017); entrevistas con actores regionales



Fuente: con base en UPRA (2022)
Participación municipal en la producción de cacao en el Caquetá (2021)

Con una representatividad del 1.7% en la producción nacional, el Caquetá se ubicó en la dieciseisava posición entre los departamentos productores de cacao en el 2021 (UPRA, 2022).



- El área promedio destinada al cultivo del cacao por cada unidad productiva en el Caquetá es cercana a las 2 ha, de las que se estima un 72% establecido con cacao clonado y un 28% con materiales híbridos (FEDECACAO, 2021).
- El 57% de los productores caracterizados no cuentan con infraestructura adecuada para las prácticas de beneficio o manejo poscosecha (FEDECACAO, 2021).
- Es común que la fermentación se realice en cajones o costales y, en cuanto al proceso de secado, este se realiza mayoritariamente en elba, tierra, plástico o costales.

Fuente: FEDECACAO (2021a)
Aspectos generales del manejo agronómico en los predios cacaoteros en Caquetá (2021).

Principales brechas

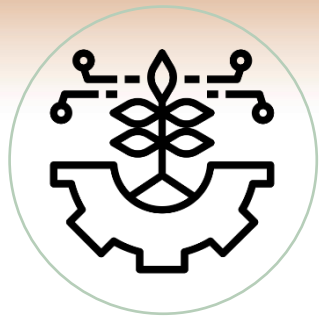


- Hace falta continuar con las investigaciones en recursos genéticos y realizar mayores esfuerzos en la difusión de resultados.
- Deficiencias en la calidad del material vegetal ofertado.
- Carencia de una estrategia de caracterización de materiales nativos.



- Desarrollo del cultivo de cacao en zonas no aptas.
- Inadecuado manejo agronómico del cultivo de cacao.
- Falta de planes para la siembra de cacao como estrategia de reforestación y restauración productiva.
- Bajo nivel de adopción tecnológica por parte de los productores.
- Baja rentabilidad del cultivo de cacao.
- Débiles procesos organizacionales.
- Débil cultura cacaotera asociada a la baja vocación agrícola del departamento.





- Pocos emprendimientos e iniciativas de agroindustria para el procesamiento del cacao de la región.



- Bajo nivel de conocimiento de la oferta regional, así como de la calidad y características competitivas del grano.
- La calidad comercial del grano de cacao aún no da cumplimiento a los requisitos del comercio exterior (transición) y, a nivel nacional, se carece de incentivos o pagos diferenciados por calidad.
- Alta intermediación en el proceso comercial e informalidad en las negociaciones.
- Bajo nivel de conocimiento de las oportunidades de mercado.



- Dificultades de acceso a crédito para pequeños y medianos productores de cacao.
- Limitada oferta de líneas de crédito verde o incentivos financieros diseñados para promover prácticas sostenibles.
- Falta de unificación de los criterios técnicos.
- Débiles mecanismos de divulgación y difusión de los resultados de investigaciones y del conocimiento generado.
- Baja cobertura y falta de recursos necesarios para la prestación del servicio de extensión agropecuaria.
- Carencia de cifras validadas para el subsector cacaotero.

¡Gracias!

Lizette Diaz Ramirez

Jhon Jairo Hurtado

l.diaz@cgiar.org

j.Hurtado@cgiar.org



AgriLAC Resiliente:
Sistemas de Innovación
Agroalimentaria Resilientes
en América Latina y el Caribe