

5. Huila: Cacao fino y de aroma



Maryluz Eslava Sanmiguel
Secretaria Técnica Cadena Cacao

Introducción

El cultivo de cacao cuenta con ventajas comparativas en el país y en el departamento, derivadas de las condiciones naturales para su producción (condiciones agroclimáticas), de ahí que haga parte del Programa de Productividad y Competitividad del Huila que ha venido desarrollando en todos los municipios productores del grano, acciones técnicas, administrativas y financieras, con el fin de encauzar el subsector hacia un desarrollo integral, sostenible y diversificado, consolidando así una oferta exportable de alto valor agregado, y logrando incursionar y mantenerse en los mercados nacionales e internacionales. Esto con el esfuerzo conjunto de los diferentes actores, de las instituciones regionales y de un talento humano altamente calificado.

En este contexto, la Secretaría de Agricultura y Minería del Huila promueve y fomenta la articulación de todos los actores de la Cadena Productiva de Cacao (sector público, privado e industrial) con la designación de la Secretaría Técnica, la cual instauro con carácter formal el “COMITÉ REGIONAL CACAOTERO DEL DEPARTAMENTO DEL HUILA”, creando así un espacio de integración y concertación de iniciativas productivas, combinadas con investigación y desarrollo tecnológico.

Durante el año 2011 el Comité desarrolló actividades como: estructuración de la documentación de la cadena de cacao en el departamento, con la actualización de la base de datos de los actores; identificación y divulgación de la oferta regional actual y potencial de predios proveedores de material vegetal de cacao certificados por el ICA en el departamento; acompañamiento al proceso de aprobación de dos alianzas estratégicas; utilización de medios de información entre los actores de la cadena; apoyo a programas de formación y a la formulación y ejecución de proyectos de investigación y fomento del cultivo.

Con el ánimo de promover, verificar e impulsar el cumplimiento de los objetivos contenidos en el Acuerdo de Competitividad Regional de la Cadena Productiva de Cacao del 2004, el Comité Regional, en cabeza de la Secretaría Técnica, elabora análisis de los alcances de dichos objetivos; de este análisis se deduce que frente a las modificaciones generadas por los cambios económicos, sociales, y las tendencias del consumo en el entorno regional, nacional e internacional y otros factores que inciden en la productividad y competitividad de la cadena productiva del cacao, surge la necesidad de actualizar el Acuerdo de Competitividad de la Cadena Productiva del Cacao suscrito en el año 2004, proceso que se inicia con el respaldo del Gobierno Regional y del Consejo Nacional Cacaotero. Igualmente se determinan los Imperativos Estratégicos con base en el Plan de Desarrollo del Consejo Nacional Cacaotero 2012–2021.

5.1 Comportamiento del subsector

En el año 2011 el número de hectáreas nuevas presentó una disminución del 46,4% respecto al 2007. El mayor número de hectáreas renovadas se presentó en el año 2010. En el 2009 se presentó la mayor cantidad de hectáreas perdidas. El área cosechada, en el 2011, disminuyó en un 17% y el área sembrada en un 1% respecto a lo presentado en el 2007. La producción se redujo en un 16%, y por el contrario el rendimiento se mantuvo igual frente a lo registrado en el año 2007.

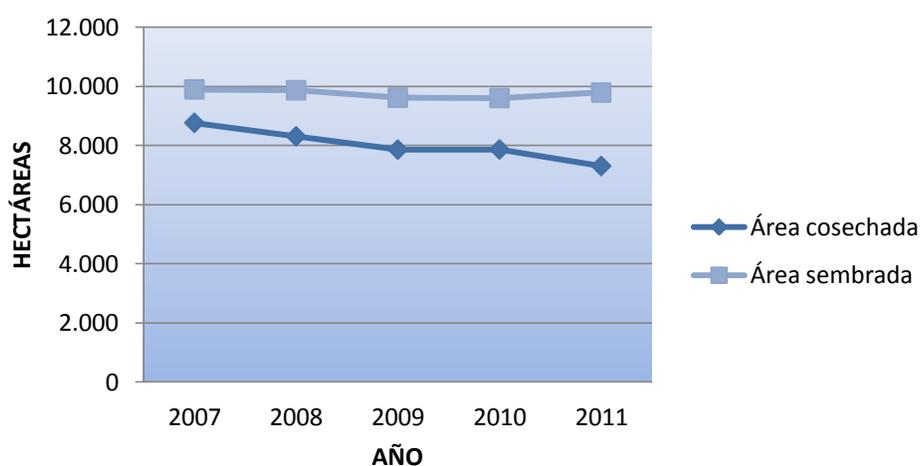
Tabla 5.1. Comportamiento de la actividad productiva de cacao 2007–2011

VARIABLE	2007	2008	2009	2010	2011
Áreas Nuevas (ha)	846,2	105,0	307,0	211,0	453,4
Áreas Renovadas (ha)	370,0	114,0	576,0	1.130,2	291,5
Áreas Perdidas (ha)		78,0	311,8	82,0	169,8
Áreas Erradicadas (ha)	370,0	378,5	246,0	140,0	98,5
Área en Desarrollo de Años Anteriores (ha)		1.337,5	870,3	397,0	1.738,2
Área Cosechada (ha)	8.763,5	8.306,7	7.859,1	7.863,2	7.303,4
Área Sembrada (ha)	9.892,5	9.863,2	9.612,4	9.601,4	9.786,5
Producción (t/área cosechada)	4.241,5	4.036,9	3.447,7	3.675,4	3.562,9
Rendimiento (t/ha)	0,484	0,486	0,439	0,467	0,488

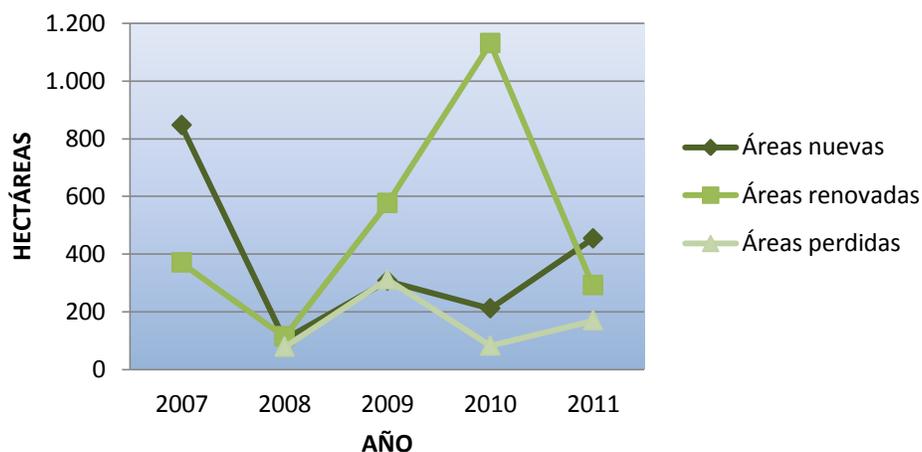
Fuente: Secretaría de Agricultura y Minería. Observatorio de Territorios Rurales. Evaluaciones Agropecuarias Municipales 2011

De igual forma, se puede observar que el área sembrada y el área cosechada mantuvieron una tendencia decreciente en la mayoría del periodo analizado, debida, en parte, a los cambios climáticos adversos. Sin embargo, en el 2011 mientras el área sembrada presentó una recuperación del 2% respecto al 2010, el área cosechada registró una disminución del 7%. Se espera que en los próximos años el área sembrada y cosechada aumente y por ende la producción.

Por su parte, la dinámica de las hectáreas nuevas, renovadas y perdidas presentaron una mayor fluctuación a lo largo del periodo. En el 2011, tanto las hectáreas nuevas como las perdidas registraron un aumento considerable respecto al 2010, mientras que las hectáreas renovadas disminuyeron un 74% respecto al año anterior.

Gráfico 5.1. Comportamiento del área sembrada y cosechada 2007–2011

Fuente: Secretaría de Agricultura y Minería. Observatorio de Territorios Rurales. Evaluaciones Agropecuarias Municipales 2011

Gráfico 5.2. Comportamiento de las áreas nuevas, renovadas y perdidas 2007–2011

Fuente: Secretaría de Agricultura y Minería. Observatorio de Territorios Rurales. Evaluaciones Agropecuarias Municipales 2011

Componente técnico

El Departamento del Huila tiene 4.439 hectáreas sin restricción y 15.551 hectáreas con moderada restricción respecto al riego para el establecimiento de cacao¹.

Según la Secretaría de Agricultura y Minería, el Observatorio de Territorios Rurales y las Evaluaciones Agropecuarias Municipales 2011, el departamento registra un total de área sembrada de cacao de 9.786,5 hectáreas, de las cuales 7.303,4 hectáreas son cosechadas, con un rendimiento promedio de 488 kg/ha. y una producción anual de 3.562,9 toneladas.

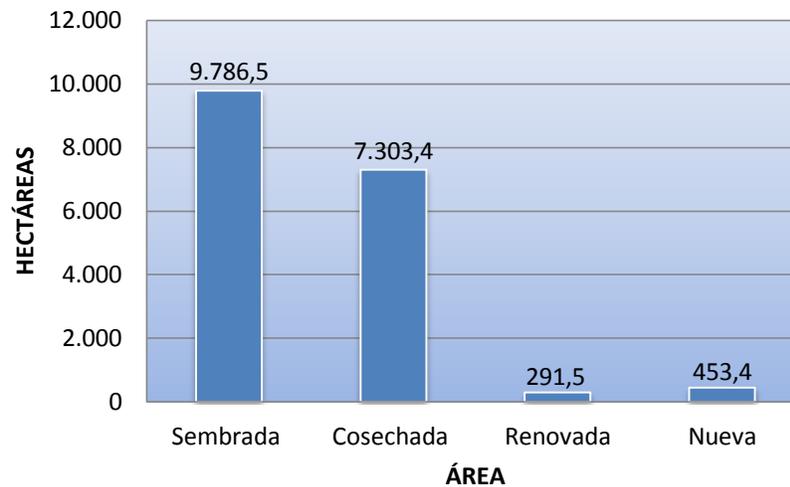
Tabla 5.2. Comportamiento de la actividad productiva de cacao 2011

COMPORTAMIENTO DEL CULTIVO	2011
Áreas Nuevas (ha)	453,4
Áreas Renovadas (ha)	291,5
Áreas Perdidas (ha)	169,8
Áreas Erradicadas (ha)	98,5
Áreas en Desarrollo de Años Anteriores (ha)	1.738,2
Área Cosechada (ha)	7.303,4
Área Sembrada (ha)	9.786,5
Producción (t)	3.562,9
Rendimiento (t/ha)	0,488
Precio al Productor (\$/t)	4.870.000

¹ Evaluación edafoclimática de las tierras del trópico del bajo y medio colombiano para el cultivo de cacao. Corpoica, 2005.

Fuente: Secretaría de Agricultura y Minería. Observatorio de Territorios Rurales. Evaluaciones Agropecuarias Municipales 2011

Gráfico 5.3. Área de cacao en el Departamento del Huila 2011



Fuente: Secretaría de Agricultura y Minería. Observatorio de Territorios Rurales. Evaluaciones Agropecuarias Municipales 2011

Como respuesta a los programas de apoyo internacional, nacional y departamental, y a la iniciativa de los mismos productores, el 8% del área sembrada de cacao corresponde a 453 hectáreas de siembras nuevas y 291 hectáreas rehabilitadas, que incorporan prácticas tecnológicas e inician la introducción de variedades clonales, pero con limitación en la masificación del CCN 51 por ordenanza del Consejo Nacional Cacaotero, con el fin de salvaguardar la caracterización de Fino y Aroma del cacao colombiano. El total de estas áreas no ha alcanzado su etapa de producción estable por edad fisiológica, sin embargo, unas pocas empiezan a registrar producciones por encima del promedio, como es el caso de la Finca El Palmar, del Señor Omar Montealegre en el municipio de Rivera, que alcanza producciones de 1.300 a 1.800 kg/ha.



Foto: Finca El Palmar, vereda El Salado, Municipio Rivera

De igual forma, durante el 2011 se continuó con la ejecución del Proyecto “Instalación de 300 ha nuevas de arreglo agroforestal de cultivos de cacao, plátano, maderables como alternativa a los cultivos ilícitos en tres municipios del departamento del Huila” cofinanciado por a la UNODC y la Gobernación del Huila.

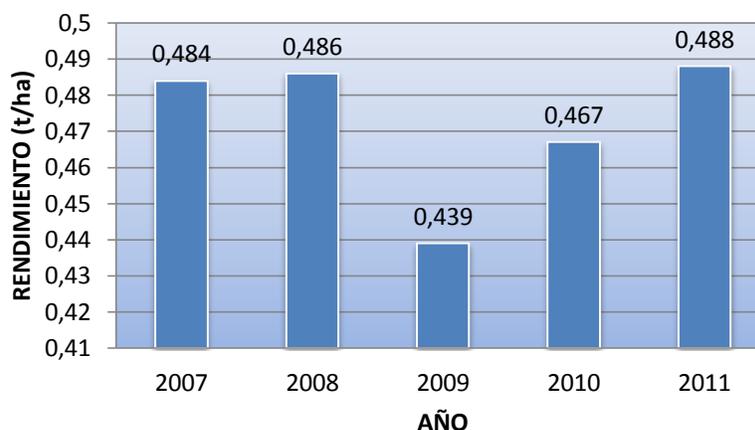


Fotos: Establecimiento de nuevas áreas, Sistema Agroforestal: Cacao, Plátano y Maderables

El restante 92% del área sembrada de cacao corresponde a plantaciones tradicionales (híbridos) que registran rendimientos promedio de 488 kg/ha como respuesta a un conjunto de aspectos negativos: productores de considerable edad, lo que incide en la poca adopción de tecnologías como densidad y diseños de siembra, fertilización, podas, riego y tecnificación en los procesos de producción y beneficio.

Sumado a lo anterior, se debe considerar que durante el año 2011 el cultivo de cacao en el Huila fue afectado por la ola invernal, lo que bajó el porcentaje de floración y aumentó la incidencia de la enfermedad moniliasis, de ahí que en el departamento se ejecuten la Campaña Monilia (MADR – Fondo Nacional del Cacao) y la Campaña Sanitaria (ICA – Fedecacao). Igualmente, los productores de cacao que presentaron pérdidas parciales o totales de sus cosechas y que obtuvieron crédito con entidades bancarias podrán solicitar la condonación de un porcentaje del total del crédito que hayan adquirido para invertir en producción agrícola.

El rendimiento por hectárea, en el año 2009, también disminuyó como consecuencia de las condiciones climáticas adversas, durante el semestre A se presentó el fenómeno de la Niña y durante el semestre B el fenómeno del Niño, situación que llevó a la ejecución de proyectos enfocados en medidas de rehabilitación, con aplicación de labores como podas y rondas fitosanitarias, y con campañas para el control y prevención de enfermedades como la monilia. De esta forma, en el 2010 se logró incrementar la producción en un 10%. El año 2011, por su parte, se caracterizó por la fuerte ola invernal causante de la disminución o pérdida de 169,8 hectáreas, sin embargo, los rendimientos aumentaron 4,5% respecto al 2010 y volvieron a ser similares a los presentados en el año 2008.

Gráfico 5.4. Rendimiento del cacao en el Departamento del Huila 2007–2011

Fuente: Elaborado a partir de los datos del Observatorio territorial 2011

Por su parte, el proyecto “Mantenimiento, renovación por siembra y podas sanitarias y de producción a 196 hectáreas de cacao en el municipio de Tarqui-Huila” cofinanciado por la Gobernación del Huila, se encuentra en ejecución por la Corporación Centro Provincial de Gestión Agroempresarial del Centro del Huila “CORPOAGROCENTRO”.

Se hace seguimiento a las siguientes alianzas productivas:

Tabla 5.3. Alianzas Productivas

No.	ALIANZA	No. FLIAS BENEFICIARIAS	ORGANIZACIÓN BENEFICIARIA	OGR	OGA	VALOR (\$)	OBJETIVO
1	“Mejoramiento de la productividad del cultivo de cacao, bajo un enfoque socioempresarial en las veredas de la cuenca del río las Ceibas en el municipio de Neiva-Huila”	26	Asociación de Productores de Cacao Ecológico Cuenca Río las Ceibas	Cordesarrollo	CPGA “Ecosistema la Siberia”	103.000.000	Sostenimiento de 26 ha y establecimiento de SAF de 26 ha. Mejoramiento de infraestructura de fermentado y secado de granos para obtener como producto cacao fino de aroma.
2	“Fortalecimiento productivo, organizacional y de comercialización de 59 productores en el municipio de Rivera”	59	Productores de Cacao del Municipio de Rivera – ASOPROCAR-	Cordesarrollo	CPGA “Ecosistema la Siberia”	225.512.000	Sostenimiento de plantaciones de cacao clonado bajo SAF y fortalecimiento socioempresarial, mejoramiento de los rendimientos en producción, mejoramiento de infraestructura de fermentación y secado, para así alcanzar en un 70% cacao de primera calidad.

Fuente: Secretaría Técnica de cacao Departamento del Huila, 2011

Componente social

En los 37 municipios del departamento se cultiva cacao gracias a las condiciones edáficas y climáticas y como legado ancestral. Esta actividad agrícola es para la gente del Huila una manera de vivir, forma parte de la idiosincrasia del pueblo.

La mayoría de los productores de cacao son pequeños y se agrupan en asociaciones por municipio. En el momento se registran 33 asociaciones de productores, el 15% de éstas desarrollan, de manera incipiente, actividades de carácter comercial bajo el esquema asociativo, y el restante 85% corresponde a asociaciones que existen legalmente pero no desarrollan ninguna actividad asociativa.

La excepción es ASOPROCAR, Asociación de Productores del Municipio de Rivera (principal productor de cacao en el Huila), creada en el año 2001, pero sólo hasta el 2008 se reactiva e inicia labores de comercialización del grano, servicio de asistencia técnica a las plantaciones, alquiler de herramientas, material vegetal certificado y desarrollo de actividades sociales. Reúne a 140 asociados que representan alrededor de 1.300 hectáreas, con una producción anual de 700 toneladas. Esta asociación es un ejemplo de adopción de prácticas tecnológicas en las plantaciones. Los asociados realizan el proceso de beneficio en cada uno de sus predios, entregando el grano seco en un punto de acopio que tiene la asociación en el área rural del municipio, para luego ser vendido a una comercializadora nacional.

Componente ambiental

En el Departamento del Huila el cultivo de cacao se realiza con un sistema agroforestal que se caracteriza por un bajo uso de insumos, permaneciendo libre de residuos químicos, lo que facilitará la obtención de diferentes tipos de certificación, especialmente orgánica. Esto último servirá para la obtención de un valor agregado y la apertura de nuevos mercados, en especial internacionales.

Componente de investigación y transferencia tecnológica

Se prestó apoyo a la elaboración y ejecución de los siguientes proyectos:

- ✓ “SERVICIOS DE TRANSFERENCIA TECNOLÓGICA EN TÉCNICAS DE INJERTACIÓN LATERAL Y CATACIÓN DE CACAO”. Ejecutado por Cenigaa, del proyecto se concluye que el injerto lateral es una metodología de propagación vegetativa altamente eficiente y de bajo costo, y que la catación es una metodología para determinar el sabor y aroma del cacao, aspectos que ayudan a posicionar en el mercado internacional el cacao de una región.
- ✓ “IMPACTOS AMBIENTALES DE LOS CULTIVOS DE CACAO EN EL NORTE DEL DEPARTAMENTO DEL HUILA”. Ejecutado por el ingeniero agrícola Edison Mojica, estudiante de la Especialización

en Ingeniería Ambiental de la Universidad Surcolombiana. De los 14 impactos positivos 5 son relevantes: generación de empleo, generación de ingresos, conservación de suelos, regulación del microclima y conservación de las fuentes hídricas. Hubo dificultad para encontrar impactos negativos, sólo se encontraron 7, de los cuales 4 son relevantes: plagas y enfermedades, contaminación del agua y del suelo, manejo inadecuado del agua dentro del predio y ninguno. Las medidas de manejo ambiental que más impactos maximizados y minimizados tuvieron son: la renovación, la tecnificación y aumento del área con cultivos de cacao, los proyectos de comercialización y agroindustria, y el acompañamiento de la autoridad.

La Cadena de Cacao está convencida de que es indispensable fortalecer, ampliar y compartir los conocimientos sobre el cultivo de cacao bajo los diferentes sistemas agroforestales evaluados y validados por diferentes instituciones que desarrollan investigación y transferencia de tecnología en nuestro país, por lo tanto, para el proceso de modernización de la cacaocultura propuso en el 2011:

- Promover y desarrollar una Gira Experimental a las instalaciones y plantaciones de la granja Luker y al Centro de Investigación de Musáceas y Plantas afines de Colombia, con el fin de observar sistemas de producción agroforestal: cacao-plátano-maderables, banco de germoplasma de musáceas de Colombia y propagación de plátano en cámaras térmicas.



Foto: Granja Luker – Participantes del Huila

- Realización de talleres técnicos.

Tabla 5.4. Talleres técnicos en cacao 2011

No.	NOMBRE DEL TALLER	FECHA	CONFERENCISTA	INSTITUCION	No. DE PARTICIPANTES
1	Estadísticas cacaoteras, Siembras nuevas, podas, monilia.	25/04/2011	Equipo técnico	FEDECACAO HUILA	45
2	Nuevos Enfoques de la Cacaocultura Colombiana	31/05/2011	I.A. Alberto Agudelo	CASA LUKER	41
3	Fertilización en cacao	11/07/2011	I.A. Paulo Marrocos	CORPOICA – CEPLAC (Brasil)	57
4	Producción y Exportación de Cacao Orgánico	23/08/2011	I.A. Osterman Eulises Ramírez	CONACADO	80
5	Producción de material	08/11/2011	I.A. Jaime Mujica Jaimes	ICA	50

	vegetal de cacao normatividad y consideraciones técnicas				
--	--	--	--	--	--

Fuente: Secretaría Técnica de Cacao departamento del Huila, 2011

Componente financiero

En el 2011, después de una disminución del número de créditos en el 2010, el número de créditos para siembra registró un aumento de 28%, con un monto de \$1.553 millones de pesos en préstamos, y el número de créditos para sostenimiento presentó un incremento de 52%, con un monto de 141 millones de pesos.

Tabla 5.5. Financiamiento del sector cacaotero, Finagro 2007–2011

SIEMBRA			SOSTENIMIENTO		
AÑO	No. CREDITOS	MONTO (\$Millones)	AÑO	No. CREDITOS	MONTO (\$Millones)
2007	230	1.996	2007	36	105
2008	211	2.135	2008	45	114
2009	245	2.991	2009	35	109
2010	137	1.141	2010	28	93
*2011	176	1.553	*2011	35	141
TOTAL	999	9.816	TOTAL	179	562

* Datos hasta octubre. Fuente: Finagro 2011

Componente comercial

El grano de cacao que se produce en Colombia se caracteriza por su calidad fino de aroma en razón al material genético de origen trinitario que tienen sus plantaciones.

El cacao colombiano ha recibido reconocimientos otorgados por organizaciones de renombre mundial como ICCO en Londres, World Cocoa Foundation en Washington, El Salon du Chocolat en París y la Organización Illa de Italia. Omar Montealegre, propietario de la finca El Palmar en Rivera–Huila, recibió el premio a la productividad y calidad de la World Cocoa Foundation, Dr. Robert Peck, ubicándose entre los tres mejores agricultores de África, Asia y América”².

² Publicación Casa Luker



Foto: Casa Luker

El cacao colombiano-huilense tiene el privilegio de pertenecer al grupo de Cacaos Finos de Aroma del mundo, los cuales se producen en tan sólo 16 países que reportan una producción estimada de 3.700.000 toneladas (5% de la producción mundial).

Consciente de esto, el Departamento del Huila ha venido explorando mercados que se están formando en Europa y USA con el fin de posicionar esta materia prima en el mercado de calidad. En el 2011 se realizó un acercamiento con el IILA (Instituto Italo Latinoamericano) para evaluar posibilidades. Hacia este nicho de mercado se debe apuntar la producción actual y futura.



Foto: Visita Mirco Della Vecchia, Asociación Nacional de Chocolateros de Italia

Por otra parte, el 2011 fue un año de contrastes en los precios internacionales del cacao, se presentó el valor más alto (US\$3.733/t) y el más bajo de los últimos 3 años (US\$2.067/t). Este último se debió a la crisis internacional que provocó que los mayores procesadores y consumidores bajaran sus compras, y a la alta producción de los países africanos como Costa de Marfil y Ghana (FEDECACAO 2011), esta situación trascendió en el mercado nacional.

Según la Organización Internacional del Cacao (ICCO), se espera que en el 2012 continúe creciendo la oferta frente a la demanda.

Frente a la situación anterior, el departamento identifica estrategias que contrarresten los efectos negativos, estrategias como el aumento de la productividad y la calidad.

5.2 Estado actual de la cadena en el Huila

Los productores están agrupados en 33 asociaciones con débil estructura empresarial. Al momento de vender su producto a los transformadores del grano, se les descuenta la cuota de fomento o contribución obligatoria de carácter parafiscal del 3% (según la Ley 67 de 1983), que debe ser utilizada en:

- La ejecución o financiamiento de programas de investigación.
- Transferencia de tecnología.
- Comercialización.

FEDECACAO, como ente gremial del sector, adelanta acciones de acompañamiento y asesoría en el manejo del negocio del cacao.

Por su parte, la agroindustria está representada por empresas como las firmas transformadoras más importantes del país: Casa Luker y Nacional de Chocolates; a nivel departamental se cuenta con Chocolate Superior y Tolimax; también se encuentra Chocolate Huilense; todas estas empresas ofertan su producto final: chocolate de mesa. La empresa Theobroma Colombia compra grano seco para comercializar en mercados extranjeros. La empresa Occidental de Chocolates está en proceso de liquidación y terminación. Vale la pena resaltar que la empresa Chocolate Superior se encuentra en un proceso de modernización de la maquinaria, lo que le permitirá ser más competitiva, además fue ganadora del reconocimiento al mejor chocolate de mesa en el concurso de Chocoandino en el 2010, oferta licor de cacao y realiza compra de almendra proveniente del Huila, Caquetá y Putumayo, y también adelanta un proceso de trabajo asociativo con los productores.

En cuanto a las instituciones de apoyo, estas constan de instituciones académicas, científicas y ambientales como la Universidad Surcolombiana, Corpoica, CAM e ICA, que son partícipes de manera activa en la realización de investigaciones.

Por otra parte, la Secretaría de Agricultura y Minería del Departamento del Huila está representada por la Secretaría Técnica Regional de la Cadena Productiva del Cacao, la cual tiene un papel activo y preponderante en el poder de convocatoria e integración que se ha generado entre los actores de la cadena. Cabe mencionar que el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural coopera con la Secretaria Técnica Nacional de la Cadena Productiva de Cacao.

En el Huila, como en el resto del país, los proveedores de insumos no están comprometidos de manera evidente con la cadena.

No obstante, se presentan avances en la difusión de información entre actores de la cadena, como la constitución del Comité Regional Cacaotero del Huila, espacio de integración, diálogo y concertación de políticas y acciones entre los actores e integrantes de la Cadena Productiva de Cacao, con el fin de orientar y promover el fortalecimiento y el desarrollo de la misma, haciendo de la producción de cacao un renglón competitivo, productivo, rentable y alternativo en el departamento.

Para tal fin, cada eslabón de la cadena se compromete a adelantar acciones para incentivar, promover y desarrollar el fortalecimiento del sector, por medio de la asociatividad, organización, investigación, desarrollo tecnológico e innovación, junto con la producción, transformación y comercialización eficiente y eficaz en cada uno de los eslabones; dichas acciones conllevaran a mejorar el nivel de vida de las familias asociadas al cultivo de cacao y su agroindustria.

5.3 Prospectiva del subsector

Basados en el Plan de Desarrollo del Consejo Nacional Cacaotero 2012-2021, se determinaron los objetivos de la cadena de cacao en el Departamento del Huila para el periodo comprendido entre el 2012-2015.

Objetivo general

“Hacer del sector cacaotero un sector técnicamente desarrollado, con productos de alta calidad, reconocido y posicionado internacionalmente, elaborado por hombres y mujeres que han alcanzado un adecuado nivel de vida”.

Objetivos específicos y metas

- ✓ Realizar un Censo Cacaotero en el departamento identificando productores, áreas nuevas y rehabilitadas, tipo de material, edad, densidad de siembra y producción.
- ✓ Realizar un diagnóstico de las organizaciones existentes y fortalecer las mismas minimizando el número por zona productora y creando asociaciones de segundo nivel.
- ✓ Replantear las metodologías implementadas para la ejecución de proyectos.
- ✓ Modernizar 5.200 ha, renovando 3.000 ha y rehabilitando 2.200 ha.
- ✓ Ampliar las áreas nuevas (2.000) de cacao con implementación de sistemas de riego.
- ✓ Vincular 600 familias al cultivo con 120.000 ha.
- ✓ Incrementar productividad promedio de 400 kg a 1.200 kg/ha/año.
- ✓ Mejorar el estado fitosanitario de los cultivos.
- ✓ Mejorar los sistemas de Beneficio y Calidad del cacao.
- ✓ Certificar mínimo 30% de las fincas cacaoteras con sellos orgánicos.
- ✓ Mejorar la calidad de vida de alrededor de 4.000 familias cacaoteras huilenses.

Plan de Acción de la Cadena de Cacao 2012

ACCION	RESPONSABLES	INDICADOR
1. ORGANIZACIÓN Y FORTALECIMIENTO DE PRODUCTORES, CON VISIÓN EMPRESARIAL Y MEJORAMIENTO DEL BIENESTAR SOCIAL		
1.1. ORGANIZACIÓN DE PRODUCTORES		
1.1.1. Fortalecer asociaciones de productores por zonas productoras.	SENA, FEDECACAO, GOBERNACION, MUNICIPIOS, PRODUCTORES, INDUSTRIA	Proyecto "Diagnóstico socioempresarial de las organizaciones existentes" para identificar las fortalecidas y las no fortalecidas e identificar las acciones de reestructuración y fortalecimiento de las mismas. Como preámbulo a la siguiente acción.
1.1.2. Consolidar una organización con estructura de Empresa Gestora Regional que promueva proyectos, canalice recursos de crédito, establezca alianzas estratégicas, e inicie acuerdos con los diferentes actores de la cadena: Productores, proveedores de insumos, prestadores de asistencia técnica, compradores, procesadores, exportadores, entre otros.		Una (1) departamental y cuatro (4) regionales (Sur, Centro, Occidente y Norte) con planes de negocios y estrategias de mercado.
1.2. BIENESTAR SOCIAL		
1.2.1. Jornadas de capacitación e integración entre los integrantes de asociaciones y entre asociaciones.	ASOCIACIONES Y FEDECACAO	Dos (2) jornadas
2. INVERSIÓN EN INFRAESTRUCTURA DE APOYO A LA PRODUCCIÓN, TRANSFORMACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN.		
2.1. INFRAESTRUCTURA DE PRODUCCION		
2.2.1. Instalar jardines clonales de patronaje.	SENA	Un (1) jardín clonal para patronaje
2.2.2. Instalar jardín clonal para vareta.	SENA	Un (1) jardín clonal para varetas
2.2.3. Establecer un vivero.	SENA	Un (1) vivero
2.2.4. Implementar un proceso de inventario y certificación de fincas con potencial para suministro de materiales.	FEDECACAO	Un (1) documento
2.2.5. Certificación de jardines, lotes y viveros.	ICA	Jardines certificados
2.2.6. Recolección, identificación y evaluación de materiales élites regionales.	CORPOICA - FEDECACAO	Un (1) documento resultado del proyecto o proyectos y mínimo una (1) socialización.
2.2.7. Introducción de materiales clonales universal y de otras regiones del país, para estudiar el comportamiento agronómico, productividad y calidad industrial.	FEDECACAO	Un (1) documento resultado del proyecto o proyectos y mínimo una (1) socialización
2.2. TRANSFORMACION		
2.2.1. Elaboración de un proyecto o propuestas de innovación en el proceso de beneficio.	SENA, GOBERNACION, ASOCIACIONES, INDUSTRIA	Dos (2) proyectos
2.2.2. Establecimiento de unidades demostrativas en beneficio.		Dos (2) unidades
2.3. COMERCIALIZACION		
2.3.1. Diseñar un proyecto para recolectar, procesar y difundir información primaria sobre área, producción y rendimientos del cultivo de cacao en la región	FEDECACAO, GOBERNACION, INDUSTRIA, SENA, CORPOICA, ICA	Un (1) proyecto CENSO

2.3.2. Diseñar y poner en operación un sistema de información integral de fácil acceso a las personas que integran la cadena y demás interesados, a través de diferentes medios. Mantener dicho sistema actualizado.	FEDECACAO, GOBERNACION, INDUSTRIA, SENA, CORPOICA, ICA	Porcentaje (%) de avance
2.3.3. Diseñar y poner en operación campañas masivas regionales para incrementar el consumo de chocolate (alimento) y procesados.	FEDECACAO, GOBERNACION, INDUSTRIA, SENA, CORPOICA, ICA	Una (1) campaña
2.3.4. Conocer, aplicar y obtener la certificación de orgánicos, ecológicos, de calidad y de origen, con marca "Huila" para las áreas que se van a implementar bajo ese sello.	FEDECACAO, GOBERNACION, INDUSTRIA, SENA, CORPOICA, ICA	Porcentaje (%) de avance
2.4. SISTEMA DE RIEGO		
2.4.1. Identificar necesidades de riego y determinar sistemas que más se ajusten al cultivo y su fisiología en las diferentes zonas productoras.	FEDECACAO - CORPOICA	Un (1) documento resultado de proyecto o proyectos junto a una (1) socialización
2.5. CREDITO		
2.5.1. Apoyar y orientar a las asociaciones en las tramitaciones de créditos y difundir información de las líneas de crédito existentes para cacao.	ENTIDADES BANCARIAS, FINAGRO, CADENA REGIONAL, INDUSTRIA, FEDECACAO	Número de talleres
3. FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN INTEGRAL DE PRODUCTORES Y TÉCNICOS		
3.1. FORMACION		
3.1.1. Realización de cursos de actualización y complementación a tecnólogos y técnicos en producción y manejo del cultivo de cacao.	GOBERNACION, CORPOICA, SENA, UNIVERSIDADES	Un (1) diplomado, porcentaje (%) de avance
3.2. CAPACITACION		
3.2.1. Un programa de capacitación empresarial a las organizaciones.	FEDECACAO, GOBERNACION, INDUSTRIA, SENA, CORPOICA, ICA	Un (1) programa
3.2.2. Se realizarán ejercicios de intercambio de experiencias exitosas y de difusión y significación de la visión a largo plazo de la cadena productiva cacao – chocolate y su agroindustria.	FEDECACAO, GOBERNACION, INDUSTRIA, SENA, CORPOICA, ICA	En repetidas ocasiones a diferentes grupos de productores, empresarios y líderes del sector, mostrándoles experiencias exitosas como la ASOCATI (Tibu-Norte de Santander) y APROCASUR (Sur de Bolívar).
4. INVESTIGACIÓN Y TRANSFERENCIA DE TECNOLOGÍA		
4.1. Unificación de criterios para la implementación de metodologías de injertación (campo y vivero) y manejo técnico del cultivo.	FEDECACAO - CORPOICA - SENA - INDUSTRIAS	Un (1) documento consultivo y mínimo una (1) socialización
4.2. Realizar estudios de espacialización y caracterización de zonas, ampliando a todas las zonas productoras de cacao.	CORPOICA	Un (1) documento resultado de proyecto o proyectos y mínimo una (1) socialización
4.3. Evaluación nutricional y productiva de núcleos energéticos proteínicos para suplementación alimenticia animal, a partir de desechos del cacao.	INDUSTRIA	Un (1) documento resultado de proyecto o proyectos y mínimo una (1) socialización
5. SEGUIMIENTO		
5.1. Para el cumplimiento de los objetivos y ejecución de las acciones programadas, se propone monitorear el desarrollo de los programas, proyectos y compromisos definidos en el acuerdo regional, mediante la institucionalidad y consolidación del Consejo Regional de la Cadena.	FEDECACAO, GOBERNACION, INDUSTRIA, SENA, CORPOICA, ICA	Cien por ciento (100%) de cumplimiento de las acciones

Fuente: Secretaría Técnica de la Cadena de Cacao en el Departamento del Huila