

**MINISTERIO DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL
GOBERNACIONES DEL TOLIMA Y HUILA
CADENAS PRODUCTIVAS**

**ACUERDO REGIONAL DE COMPETITIVIDAD
CADENA CACAO-CHOCOLATE
REGIÓN TOLIMA- HUILA.**

DICIEMBRE 2004.

ACUERDO REGIONAL DE COMPETITIVIDAD DE LA CADENA DE CACAO – CHOCOLATE Y SU AGROINDUSTRIA EN LOS DEPARTAMENTOS DEL TOLIMA Y HUILA

Entre los representantes del sector privado para la cadena productiva de Cacao - chocolate y su agroindustria, a saber: la Federación Nacional de Cacaoteros - FEDECACAO, en representación de los productores de Cacao; Compañías Comercializadoras y Transformadoras del grano: COMPAÑÍA NACIONAL DE CHOCOLATES S.A, CASA LUKER S.A, TOLIMAX S.A, CHOCOLATE SUPERIOR, COMPAÑÍA OCCIDENTAL DE CHOCOLATES, en representación de los industriales del cacao; el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural; el Servicio Nacional de Aprendizaje -SENA; la Corporación Colombiana de Investigaciones Agropecuarias -CORPOICA; el Instituto Colombiano Agropecuario - ICA; el Instituto de el Fondo para el Financiamiento del Sector Agropecuario - FINAGRO y Banco Agrario, en representación del Gobierno Nacional, Las Gobernaciones del Tolima y del Huila, Universidad del Tolima, Universidades Surcolombiana y CORHUILA, Federación Nacional de Cafeteros – Comité Departamental de Cafeteros del Tolima, Centro de Productividad del Tolima y Organizaciones de Productores en el orden departamental **CONSIDERANDO: 1).** Que el trabajo con los encadenamientos productivos es una de las estrategias a través de las cuales el Gobierno Nacional, en coordinación con el sector privado, desarrolla e implementa la política de productividad y competitividad. **2).** Que el Gobierno Nacional viene promoviendo la suscripción de Acuerdos Sectoriales de Competitividad por Cadenas Productivas, como instrumentos de planeación del desarrollo económico y social. **3).** Que en mayo 3 del 2000, el Consejo Nacional de Política Económica y Social - CONPES, aprobó el documento denominado Programa de Oferta Agropecuaria - PROAGRO, como una estrategia para integrar y focalizar todos los instrumentos de la política agropecuaria alrededor de Cadenas Productivas Promisorias, con el fin de lograr la reactivación de la Agricultura Colombiana. **4).** Que la cadena de Cacao - chocolate y su agroindustria fue incluida dentro del PROAGRO. **5).** Que mediante resolución de Minagricultura N° 0041 del 18 de febrero del 2002 se creó el Consejo Nacional Cacaotero como órgano consultor del Gobierno Nacional en lo referente a la cadena cacao – chocolate y su agroindustria. **6).** Que el 7 de abril de 2003 en Ibagué, se firmó la "Declaración de Voluntades para el estudio, formulación y concertación de una propuesta de Acuerdo Regional de Competitividad en la Cadena de Cacao - chocolate y su agroindustria". **7).** Que como resultado del trabajo realizado por el Comité de Estructuración del Acuerdo de Competitividad, se elaboró un Diagnóstico Estratégico, se diseñó una Visión de Futuro; un Plan de Acción y una Matriz de Compromisos, documento en su conjunto que fue avalado por todos los miembros de la Cadena, Dirección de Cadenas Productivas del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural y Consejo Nacional Cacaotero y que hacen parte del presente documento. **8).** Que como resultado del trabajo participativo de los miembros de la Cadena Productiva de cacao - chocolate y su agroindustria se realizó un análisis y evaluación prospectiva del sector cacaotero y su agroindustria, mediante una serie de matrices y variables claves, en la búsqueda de visualizar, compatibilizar y construir escenarios tendenciales y alternativos, para poder llegar a escenarios concertados; que nos permita visualizar los compromisos entre los diferentes eslabones y agentes de ésta Cadena.

9). Que la producción de cacao de manera competitiva y sustentable es viable en nuestra región, por lo cual conviene incrementar su producción y productividad en condiciones óptimas de calidad, cantidad y constancia, generando así oportunidades y grandes beneficios para los productores del agro y consumidores de nuestra región

Por las anteriores consideraciones se determina suscribir el presente acuerdo de competitividad que se regirá por las siguientes cláusulas:

Primera. Objeto del Acuerdo. El presente acuerdo tiene como objeto mejorar la productividad y competitividad de la Cadena Productiva de Cacao – chocolate y su agroindustria, con miras al fortalecimiento competitivo y eficiencia de la producción regional, mediante una mayor integración de los eslabones de la cadena productiva, en aras de lograr el autoabastecimiento y consolidación del mercado interno e incursionar en el mercado externo. Para tal propósito, tanto el Gobierno Nacional y Regional como el sector privado se comprometen a adelantar estrategias y acciones en la búsqueda de aumentar la producción y productividad del cultivo del cacao y su agroindustria, a estudiar nuevas formas de financiamiento, a realizar inversión en infraestructura productiva (jardines clonales) a certificar todo material para siembra, a desarrollar e impulsar las acciones contempladas en la estrategia de acompañamiento al productor, a implementar el Plan Nacional de Investigación y Desarrollo del cultivo, a impulsar la innovación y el desarrollo tecnológico, a realizar estudios de inteligencia de mercado, a construir capital social para generar cohesión comunitaria, alianzas estratégicas, organización empresarial, y mejoramiento de la gestión de la producción, todo con el objeto de elevar la productividad y competitividad del sector cacaotero y su agroindustria en la región Tolima – Huila; en general, a dinamizar las demás acciones contempladas en la matriz de compromisos del presente Acuerdo Regional de Competitividad.

Segunda. Compromisos del Gobierno Nacional, Departamental y del Sector Privado. El Gobierno Nacional, las Gobernaciones de los Departamentos del Tolima y Huila y el sector privado se comprometen a llevar a cabo las acciones identificadas e incluidas en la matriz de compromisos que se anexa y que hace parte del presente Convenio.

Tercera. Consejo Regional de la cadena. Para el desarrollo del Acuerdo Regional de Competitividad, se constituye el Consejo Regional de la cadena de cacao - chocolate y su Agroindustria de la región Tolima - Huila, que estará integrado por:

Un representante de la Compañía Nacional de Chocolates.

Un representante de la Casa LUKER.

Un representante de la industria Chocolatera Regional

Dos representantes de las Secretarías de Agricultura

Un Representante de las Corporaciones Autónomas regionales.

Un representante del gremio: FEDECACAO

Un representante de CORPOICA

Un representante de ICA

Un representante del Comité Departamental de Cafeteros

Dos representantes de los pequeños productores de cacao y Asociaciones de productores.

El representante del Consejo Nacional Cacaotero será invitado permanente.

El Consejo tendrá un Secretario Técnico.

Cuarta. Funciones del Consejo Regional de la cadena cacao - chocolate y su Agroindustria Tolima - Huila. Compete al Consejo promover, verificar e impulsar el cumplimiento de los compromisos contenidos en el presente acuerdo, evaluar su desarrollo y proponer los ajustes que se requieran para su cabal ejecución; en resumen a contribuir regionalmente en el acuerdo nacional de competitividad de la cadena cacao – chocolate y su agroindustria que se ejecuta y desarrolla a través del consejo Nacional Cacaotero.

Quinta. Modificaciones al Convenio. Si como resultado del trabajo realizado en el desarrollo del acuerdo se identifican acciones importantes que no hayan sido incluidas en el mismo o se evidencia la necesidad de modificar el alcance, cobertura o características de algunos de los compromisos acordados, cualquiera de los miembros podrá proponer la modificación del acuerdo, la cual será objeto de estudio por el Consejo Regional de la Cadena de cacao - chocolate y su Agroindustria Tolima - Huila.

Sexta. Vigencia. El presente acuerdo rige a partir de su firma por las partes. Suscrito en la ciudad de Neiva, a los

Dr. ANDRES FELIPE ARIAS LEYVA
Ministro
De Agricultura y Desarrollo Rural

NOHORA IREGUI GONZALES
Directora Cadenas Productivas
Ministerio de Agricultura

Dr. JORGE E. GARCIA ORJUELA
Gobernador
Departamento del Tolima

Dr. RODRIGO VILLALBA MOSQUERA
Gobernador
Departamento del Huila

**ACUERDO REGIONAL DE COMPETITIVIDAD DE LA CADENA
DE CACAO – CHOCOLATE Y SU AGROINDUSTRIA EN LOS
DEPARTAMENTOS DEL TOLIMA Y HUILA**

Dr. JORGE MARIO TRUJILLO BUSTAMANTE
Secretario de Desarrollo Agropecuario
Del Tolima

Dr. EDUARDO GUTIERREZ ARIAS
Secretario de Agricultura y
Desarrollo Minero del Huila

Dr. GUILLERMO PONCE DE LEON
Gerente
CASA LUKER S.A.

Dr. CARLOS IGNACIO GALLEGO
Vicepresidente Industrial
Compañía Nal de chocolates

Dr. JOSE OMAR PINZÓN USECHE
Director Ejecutivo
FEDECACAO

Dr. JAIRO HERNANDO ARIAS P.
Gerente General B.N.A.

Dr. CESAR PARDO VILLALBA
Presidente FINAGRO

Dr.
Gerente Banco Agrario

**ACUERDO REGIONAL DE COMPETITIVIDAD DE LA CADENA
DE CACAO – CHOCOLATE Y SU AGROINDUSTRIA EN LOS
DEPARTAMENTOS DEL TOLIMA Y HUILA**

Dr. JOSE EDGAR BONILLA SUAREZ
Director General
CORTOLIMA

Dr. JORGE HERNAN PRADA
Director Seccional
ICA

Dr. CESAR AUGUSTO GONZALES.
Director ejecutivo
Comité Departamental
de Cafeteros del Tolima

Dr. LORENZO PELAEZ CARMONA
Director Ejecutivo
CORPOICA

Dr. JULIO RAMON TRIANA
Director Regional
SENA – Tolima

Dra. TERESA SANTOFIMIO
Directora
Centro Productividad Tolima

Dr. JOSE RAMON RIVERA BULLA
Rector
Universidad del Tolima

Dr. RICARDO MOSQUERA MESA
Rector
Universidad Surcolombiana

**ACUERDO REGIONAL DE COMPETITIVIDAD DE LA CADENA
DE CACAO – CHOCOLATE Y SU AGROINDUSTRIA EN LOS
DEPARTAMENTOS DEL TOLIMA Y HUILA**

Dra. AURA ELENA PARRA
Coordinadora CORPOICA
Huila

Dr. CARLOS MARIO ROCHA
Director ICA
Huila

Dra. NOHORA MONTEALEGRE
Gerente
TOLIMAX

Dr. MIGUEL BONILLA
Gerente
Occidental de Chocolates

Dr. DIOSIDIO CUELLAR
Gerente
Chocolate superior – Huila

Sr. LAZARO CEDANO
Representante Legal
ASOCATOL

Sr. JOSE ANTONIO POLO LOZADA
Presidente Comité Departamental
Cacaoteros del Huila

Sr. HERNANDO MENDEZ V.
Miembro Junta Directiva Nal.
FEDECACAO Huila

**ACUERDO REGIONAL DE COMPETITIVIDAD DE LA CADENA
DE CACAO – CHOCOLATE Y SU AGROINDUSTRIA EN LOS
DEPARTAMENTOS DEL TOLIMA Y HUILA**

Dra. MARTHA INES ALARCON
Directora
Corporación NAYAMBA

Dr. HECTOR MORA
Gerente
Corporación TIERRAGRATA

INTRODUCCION

En Colombia, el cultivo de cacao reviste gran importancia socioeconómica, se cultiva en muchas áreas de conflicto social y zonas de pobreza, donde se convierte en la única fuente de ingresos y de generación de empleo de las familias campesinas.

Para el núcleo conformado por los Departamentos del Tolima-Huila el cultivo de cacao constituye un eje importante para la diversificación de la economía agrícola, se presenta como una alternativa rentable viable, generadora de empleo, riqueza y desarrollo. Cuenta con mercados y componentes tecnológicos para la expansión y mejoramiento del cultivo, especialmente en la zona marginal cafetera por debajo de los 1200 m.s.n.m. (En el Tolima la zona comprende de 30 a 40.000 has); sin embargo, como en el resto del país presenta grandes problemas, de orden técnico, social y económico, que hacen actualmente poco rentable ésta actividad.

En ese sentido y acorde con las políticas Nacionales, se inició el proceso de conformación de la cadena productiva de cacao–chocolate, con la participación de representantes del gremio cacaotero, entidades gubernamentales y privadas, con el propósito de aunar esfuerzos y consolidar una visión de cadena para la región “Tolima Grande”, dadas las características similares de los dos Departamentos. Este proceso tiene como base fundamental la concertación y la construcción colectiva de estrategias, compromisos y acuerdos de todos los actores con miras a lograr un alto nivel de competitividad del cultivo del cacao y su cadena cacao – chocolate y agroindustria.

Se inicia con la elaboración del diagnóstico del sector cacaotero en los dos Departamentos, con el fin de conocer el estado actual y mirar uno a uno los eslabones que conforman la cadena: Agrícola, industrial y comercial, analizando el nivel de desarrollo tecnológico, costos de producción, infraestructura y el talento humano en cada uno de ellos.

Este esfuerzo de trabajo mancomunado se dio dentro del mejor ambiente de concertación y entendimiento entre las diferentes instituciones y productores que tienen papel protagónico en el desarrollo del sector, resaltando la participación de representantes del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, Fedecacao, ASOCATOL, Secretarías de Desarrollo Agropecuario del Tolima, Secretaría de Agricultura y Minería del Huila, ICA, Corpoica, Universidad del Tolima, SURCOLOMBIANA, CORHUILA, Bolsa Nacional Agropecuaria, Sena, Comité de Cafeteros Tolima y la Industria cuyos aportes fueron valiosos para la elaboración de este diagnóstico.

1- ANTECEDENTES

1.1.- ACUERDO NACIONAL DE COMPETITIVIDAD

Con la promulgación de la Ley 811 DEL 2000, se dio el marco legal para el implementación de las Cadenas Productivas en Colombia, que para el caso específico del Cacao en el mes de octubre de 2001 en Bogotá, fue firmado el Acuerdo Sectorial de Competitividad de la Cadena; el mes de octubre de 2001 en Bogotá, fue firmado el acuerdo sectorial de competitividad de la Cadena del Cacao, en el cual FEDECACAO, la Compañía Nacional de Chocolates, Casa Lúker, ICA, CORPOICA, Minagricultura, Midesarrollo, ANDI, y Mincomex, ratificaron la intención de articular los eslabones de la cadena de cacao, en el que participan el gobierno nacional, las compañías procesadoras del grano y el gremio cacaocultor representado por su Federación. Este acuerdo permite unir voluntades para trabajar mancomunadamente en beneficio del productor y el sector cacaotero.

Dentro del programa del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural "Manejo Social en el Campo 15 iniciativas de impacto social" para el 2003 sector agropecuario en el punto tres que atañe a cultivos de tardío rendimiento, aparece como objetivo dinamizar la inversión en cultivos de este período entre los que se cuenta el cacao, con un programa de 4000 nuevas hectáreas para este año y un total de 19,000 nuevas hectáreas para el cuatrienio 2003-2006, buscando garantizar una cobertura de 2.273 empleos directos para el primer año y de 9.500 empleos directos para el cuatrienio.

En los últimos años, el sector cacaotero ha visto que con el apoyo del Gobierno Nacional se han desarrollado proyectos productivos y de investigación a través del Fondo DRI, el Fondo de Fomento Agropecuario del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, Fondo Nacional del Cacao, el PLANTE, el PNUD, PRONATTA, Fondo de Inversión para la Paz FIP, entre otros, logrando la participación activa de Gobernaciones y Alcaldías, lo que ha incentivado a conformar y poner en marcha las cadenas productivas en las diferentes regiones.

La cadena productiva de cacao—chocolate en la región Tolima - Huila se inició en agosto y junio del 2002 respectivamente, con la reunión de los representantes del gremio cacaotero, entidades gubernamentales y privadas, en concordancia con los lineamientos dados en el acuerdo nacional.

El 7 de abril de 2003 en Ibagué, en la Universidad del Tolima se reunieron representantes de MINAGRICULTURA, CONSEJO NACIONAL CACAOTERO, la

BOLSA NACIONAL AGROPECUARIA, BANCO AGRARIO, ASOHOFRUCOL, ICA, COMITÉ DE CAFETEROS, CORPOICA REGIONAL 6, FEDECACAO, la UNIVERSIDAD DEL TOLIMA, UMATA ATACO, UMATA IBAGUÉ, CORPORACIÓN COLOMBIA REGIONAL, AGROQUÍMICOS, y contando con la Secretaria Técnica del CENTRO DE PRODUCTIVIDAD DEL TOLIMA, se conformó un comité provisional, para avanzar en la firma del Acuerdo regional de competitividad.

Por último durante el segundo semestre del año 2004 se nombra secretario técnico de cadena en el departamento del Huila, en el Tolima la Secretaría de Desarrollo Agropecuario lideró el proceso, con el propósito de finiquitar el Diagnóstico y Acuerdo regional de Competitividad, para la respectiva firma.

AGRADECIMIENTOS

A todas y cada una de las Instituciones, a sus profesionales, por el esfuerzo de trabajo mancomunado, el cual se dio dentro del mejor ambiente de concertación y entendimiento con el único propósito de lograr construir de forma colectiva estrategias, compromisos y acuerdos a fin de lograr un alto nivel de competitividad del cultivo del cacao y su cadena cacao – chocolate y agroindustria en la región Tolima – Huila.

Resaltamos la participación de:

MINISTERIO DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL

Carlos Gustavo Cano Sanz
Nohora Beatriz Iregui Gonzáles
Manuel Roberto Sánchez R.

CONSEJO NACIONAL CACAOTERO

Bernardo Sáenz Cardona

GOBERNACION DEL TOLIMA

Jorge E. García Orjuela

SECRETARIA DE DESARROLLO AGROPECUARIO DEL TOLIMA

Jorge Mario Trujillo Bustamante
Santiago Gálvez Feo
Alfonso Quesada Florián
Neyla López Rivera

GOBERNACION DEL HUILA

Rodrigo Villalba Mosquera

SECRETARIA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO MINERO DEL HUILA

Eduardo Gutiérrez Arias
William Cárdenas Miranda
Edgar Bonilla Ramírez

COMPAÑÍA NACIONAL DE CHOCOLATES

Carlos Ignacio Gallego
Sergio Cadavid Vélez
Nelson Ardila

CASA LUKER

Alberto Agudelo Muñoz
Alberto Grisales Rodríguez

CORPOICA TOLIMA - HUILA

Lorenzo Peláez Carmona
Juan José Rivera Varón
Luis Enrique Ramírez Chamorro
Guillermo Caicedo

ICA TOLIMA – HUILA

Jorge Hernán Prada
Roberto Amaya Polanco
Jairo Tique Méndez
Vicente López Varón
Carlos Mario Rocha
Jaime Trujillo

CORTOLIMA

José Edgar Bonilla Suárez
Salma Antonia Guarnizo Barrero
Alexa Giovanna Botero Bernal

FEDECACAO

José Omar Pinzón Useche
Jacob Rojas Ardila
Eduard Baquero
Oscar Darío Ramírez
Orlando Moncaleano Cabrera

FEDERACION DE CAFETEROS – COMITÉ TOLIMA

César Augusto Gonzáles
Ignacio Amórtegui Ferro
Lázaro Fierro Buitrago
Libardo Caro Hernández
Teresita Góngora

UNIVERSIDAD DEL TOLIMA

José Ramón Rivera Bulla
Lucía Durán Pinilla
Carlos Fernando Rivera
Víctor Hugo Cortés

PROYECTO CACAO NORTE TOLIMA

Alberto Toro Nieto

BOLSA NACIONAL AGROPECUARIA

Alcira Cuellar

SENA REGIONAL TOLIMA

Félix Ramón Triana

Rafael Landazabal

PRODUCTORES TOLIMA – HUILA

Lázaro Cedano

Margarita Sandoval

Jorge Prada

Jesús Antonio Polo

Alfonso Quintero

Hernando Méndez

PROFESIONALES INDEPENDIENTES

Olga Lucía Cadena Durán

Ricardo Martínez Ávila

2. DIAGNÓSTICO

2.1.- IMPORTANCIA ECONOMICA Y SOCIAL

2.1.1 Situación Mundial

Actualmente el área total de cacao en el mundo se estima en 7.0 millones de has., la evolución del área según la FAO muestra un crecimiento anual de 1.7% entre el período de 1961 y 2000. África participa con el 67% (Costa de Marfil 32%, Ghana 19%, Nigeria 11% y Camerún 5%), Latinoamérica con el 19% (se concentra en Brasil y una participación importante de Ecuador, Colombia, República Dominicana y México) y Asia y Oceanía con 8% (Indonesia 5% y Malasia 2%).

La producción mundial de cacao en los últimos 12 años ha fluctuado entre 2.2 y 2.9 millones de toneladas, con una tasa de crecimiento anual del 2.4% , lo que significa un incremento de 723.000 toneladas. Hoy África responde con el 67% (Costa de Marfil 41 %, Ghana 14.5%, Nigeria 6% y Camerún 4%); América con el 14% (Brasil 1 4.2% Ecuador 3.7%); Sudeste Asiático-Oceanía con el 19% (Indonesia2 14.4% y Malasia 1.5%).

Para los años 2002 y 2003, la actividad cacaotera experimentó a nivel internacional un comportamiento estacionario, especialmente en los países con mayor producción del grano como Costa de Marfil e Indonesia. Esta situación pronostica un déficit de oferta casi permanente hasta el año cacaotero 2005/2006.

Según algunas proyecciones (Revista "Plantation", ICCO y Banco Mundial), se estima que para el año 2.005 el consumo sobrepasará los 3 millones de toneladas y la producción, si continúa la tendencia actual, será inferior. De esta manera se vislumbra un incremento de precios para el corto plazo.

El siguiente cuadro se muestra el comportamiento de la producción en los países más productores de cacao.

2.1.1.1 PRINCIPALES PAISES PRODUCTORES DE CACAO EN GRANO (Miles de Toneladas)

TABLA Nº 1

PAIS	Año 2002/03	Año 2003/04 (Pronostico)	RENDIMIENTO (Kg/ha.) año 02
COSTA DE MARFIL	1.352	1360	450
GHANA	497	670	300
INDONESIA	425	430	970
NIGERIA	165	180	350
BRASIL	163	157	300
CAMERÚN	155	150	310
ECUADOR	89	90	350
REP. DOMINICA	48	48	360
NUEVA GUINEA	42	42,5	430
COLOMBIA	38	37	480
MALASIA	36	35	690

Fuente: ICCO, Boletín trimestral de estadística, Volumen XXX No. 3
FAO, Cálculos Observatorio Agrocadenas

La composición del mercado muestra una diferencia marcada entre productores y Procesadores. La producción de cacao como materia prima, se concentra en países tropicales; la producción de bienes intermedios y finales como mantecas y grasas de cacao y productos elaborados del cacao como las chocolatinas y confites de cacao se han centrado en países de alto desarrollo tecnológico como los de Europa (Suiza, Holanda, Alemania, Francia e Inglaterra) y Norteamérica (Estados Unidos y Canadá).

MOLIENDA DE CACAO POR PAISES

(Miles de Toneladas)

TABLA Nº 2

PAIS	Año 2002/03 (Estimado)	Año 2003/04 (Pronóstico)
Países Bajos	450	453
Estados Unidos	410	412
Costa de Marfil	290	295
Alemania	193	213
Brasil	196	200
Francia	145	151
Reino Unido	135	143
Malasia	125	150
Indonesia	120	125
Ghana	85	90
Italia	68	73
Federación Rusa	63	65

Fuente: ICCO, Boletín trimestral de estadística, Volumen XXX No. 3

El crecimiento promedio anual mundial de las moliendas en los últimos 39 años fue de 5.0%, al pasar de 1.002.000 toneladas a 2.948.000 toneladas y la producción creció en un 4.0% al pasar de 1'172.000 ton en 1960/61 a 2'891.000 en 1999/2000. La demanda creció más rápido que la producción, sin embargo hubo épocas de grandes producciones entre 1984 y 1992 que le permitió a la industria mundial aumentar sus inventarios de hasta el 66.3% del consumo en un año (1'549.000 ton), generándose un desplome en los precios.

Las existencias de cacao han crecido en forma acelerada al pasar de 456.000 toneladas en 1960/61 a 1.387.000 en 1999-2000. La relación de cambio de inventarios a molienda han pasado de 45.5 % en 1960/61 al 35% en 1970/71, luego subió a su máximo en 1990/91 con 66.3% (esto significa que se pasó de unos inventarios para cubrir el consumo mundial de 3 a 8 meses).

2.1.1.2 Rendimientos

TABLA N° 3

PAIS	RENDIMIENTO (Kg./ha.) año 02
COSTA DE MARFIL	450
GHANA	300
INDONESIA	970
NIGERIA	350
BRASIL	300
CAMERÚN	310
ECUADOR	350
REP. DOMINICA	360
NUEVA GUINEA	430
COLOMBIA	480
MALASIA	690

Fuente: Acuerdo Competitividad Cadena Antioquia

Los rendimientos por hectárea de los principales productores de cacao registrados para el año 2002 oscilan entre 360 kg./ha-año de República Dominicana y 970 kg./ha en Indonesia. Colombia con 480 Kg./ha-año ocupa un puesto intermedio.

Cacao fino

La producción mundial de cacao fino se estima en 116.000 toneladas y ha crecido menos que la de otros tipos. Es importante para chocolatería fina y mezclas.

La producción proviene de 17 países localizados en Suramérica, América Central, Islas del Caribe y Sudeste Asiático.

Brasil ocupa el quinto lugar con el 4,2%; sin embargo ha registrado un descenso grande con relación al período 87- 88, cuya participación era del 13.1%. En volumen significa una disminución de 259.600 toneladas, debido a problemas climáticos, sanitarios y de mercados.

Indonesia pasó de 58.000 toneladas a 420.000 toneladas en un período de 13 años, mientras que Malasia cayó de 227.000 toneladas a solo 45.000.

Para el período 1999-2001 se observa un crecimiento en la producción de Ecuador, Indonesia, República Dominicana y Nigeria; y una disminución en Ghana, Costa de Marfil, y Brasil.

Latinoamérica se considera un área de cacao fino o de aroma, con excepción de Brasil, México, Panamá y Perú.

Los países productores de cacao fino o de aroma han transformado su producción Utilizando materiales híbridos de alto rendimiento. (41% del área sembrada). El rendimiento promedio oscila entre 450 y 530 kg./ha/año para plantaciones con semillas tradicionales y entre 618 y 783 Kg/ha/año utilizando materiales híbridos.

2.1.1.3 Consumo

2.1.1.3.1 Situación mundial

El crecimiento promedio anual mundial de las molindas en los últimos 39 años fue de 5.0%, al pasar de 1.002.000 toneladas a 2.948.000 toneladas y la producción creció en un 4.0% al pasar de 1'172.000 ton en 1960/61 a 2'891.000 en 1999/2000. La demanda creció más rápido que la producción, sin embargo hubo épocas de grandes producciones entre 1984 y 1992 que le permitió a la industria mundial aumentar sus inventarios de hasta el 66.3% del consumo en un año (1'549.000 ton), generándose un desplome en los precios.

Las existencias de cacao han crecido en forma acelerada al pasar de 456.000 toneladas en 1960/61 a 1.387.000 en 1999-2000. La relación de cambio de inventarios a molienda han pasado de 45.5 % en 1960/61 al 35% en 1970/71, luego subió a su máximo en 1990/91 con 66.3% (esto significa que se pasó de unos inventarios para cubrir el consumo mundial de 3 a 8 meses). Actualmente se estima en 47.1% (6 meses), para el año cacaotero 2000/2001 se prevé una reducción de la producción de 234.000 toneladas, situación que llevaría a que las

existencias se reduzcan a 1.182.000 toneladas (39.3%) y se espera a que llegue al 32.1 en el 2002/03 (4 meses)

En el período 1986-87, el consumo alcanzó un crecimiento de 3.8% presionado por las industrias de chocolates, bebidas y cosméticos, que utilizan cacao como materia prima.

Las grandes industria procesadoras utilizan más del 50.5% del cacao en grano comercializado. Los países desarrollados consumen el 68% del chocolate producido en el mundo.

A continuación se relaciona el consumo en volumen de cacao para el período 2002-2003.

2.1.1.3.2 CONSUMO DE CACAO POR PAISES 2002/2003

(Miles de Toneladas)

TABLA N° 4

PAIS	VOLUMEN
Estados Unidos	689,3
Alemania	280,2
Francia	218,5
Reino Unido	217,5
Federación Rusa	166
Japon	154,5
Itália	101,6
Brasil	98,3
Espana	77,2
México	64,7
Polônia	60,5
Belgica/Luxemburgo	58
Canadá	56
Austrália	44
Colômbia	38,8
Países Bajos	32
Filipinas	28,7
Áustria	25,7
Grécia	21,3
Suiza	19
Dinamarca	17,2
Portugal	15,9
Argentina	15,4
China	13,6
Ucrânia	12

2.1.1.3.3 CONSUMO PER CAPITA MUNDIAL

El consumo per cápita en grano a nivel mundial asciende a los 950 gramos-año (Excluyendo la China, India e Indonesia). En la Comunidad Europea se registran los mayores consumos per cápita con un promedio 3.08 kg., seguido de Norteamérica con 2.34 kg., Suramérica con 600 gr. y África con 140 gr., Asia solo presenta un consumo de 60 gr., debido a que países muy poblados como la India, China e Indonesia tienen unos consumos muy discretos¹⁰, 10 y 40 gr. respectivamente. Se espera que países como la China, India, Rusia y los africanos presenten cambios favorables en cuanto a consumo.

CONSUMO PERCAPITA DE CACAO POR PAISES

TABLA N° 5

PAIS	KILOGRAMOS
Belgica/luxemburgo	5,64
Suiza	4,08
Francia	3,64
Reino Unido	3,64
Alemania	3,39
Estados Unidos	2,34
Austrália	2,22
Republica Checa	2,09
Holanda	1,98
Itália	1,74
Polônia	1,57
Ghana	1,49
Japon	1,21
Federación rusa	1,15
Brasil	0,56
Costa de Marfil	0,50
China	0,01

Fuente: ICCO, Boletín trimestral de estadística, Volumen XXX No. 3

2.1.1.3.4 Consumo de sustitutivos a nivel mundial

Se está realizando sustitución de manteca de cacao por otras grasas vegetales. En el caso de que la legislación que existe en algunos países (uso hasta el 5% en grasas diferentes a la manteca de cacao), se extendiera a los principales países consumidores significaría una sustitución en el consumo equivalente de cacao en grano de 301.000 toneladas para el año 2.005-06.

2.1.1.4 Comercio Exterior, Exportaciones e Importaciones

Las exportaciones colombianas se mantuvieron constantes hasta 1919. En 1920 el país se convirtió en importador para satisfacer la demanda interna y hasta mediados de los 80.

En el período 1985-1988 Colombia incursionó en mercado exportador, al exportar 9.115 toneladas de cacao en grano; entre 1989-1994, 6.419 toneladas y a partir de esa fecha las exportaciones caen hasta situarse en 50 toneladas en el año 2000.

Las exportaciones de derivados del cacao (manteca de cacao, cacao en polvo, pasta de cacao y chocolate) aumentaron de 3.887 toneladas anuales en el período 1986-1990 a 7.794 entre 1990-1996 y 14.317 toneladas entre 1997-1999. La relación de exportaciones entre cacao en grano y derivados fue de 2 a 1 en el período 1986-1990 y de 0.6 a 1 en el período 1991-1996 y 0.14 a 1 entre 1997-1999, demostrando que las exportaciones de grano han perdido espacio y las exportaciones de semielaborado han ganado mercados.

La participación de Colombia en el mercado internacional de derivados de cacao en 1999 fue incipiente: 180 de chocolate y demás preparados; 3.610 toneladas de Manteca de cacao; 1.093 toneladas de cacao en polvo; 20 toneladas de pasta licor.

Los altos volúmenes exportados en el período 1985-1990 se dieron en una situación de precios internacionales altos: US\$1.242 y 2.255 por tonelada. En el período 1990-1993 hubo una caída de los precios entre US\$1.099 y 1.268, en el 2000 osciló entre 750 y 980.

Recientemente se ha presentado una tendencia significativa al alza y es así como en el período Enero a Julio de 2001 pasó de US\$990 a US\$1.519 en similar período del 2002.

Las exportaciones e Importaciones de cacao y sus preparados se resumen a continuación:

Año	Exportaciones Miles de US \$ FOB	Importaciones Miles de US \$ CIF
1991	16.019	1.830
1993	18.636	4.532
1994	20.845	5.952
1995	23.299	9.774
1996	26.639	6.859
1997	22.897	10.165
1998	17.761	12.466
1999	17.508	18.061

2000	10.768	15.909
2001	28.050	13.357
2002 (A junio)	16.857	11.300

Fuentes: Anuario Estadístico 1.997. Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural.
DANE. Observatorio Agrocadenas – Acuerdo Competitividad Cadena Antioquia.

2.1.1.5 Problemática Del Sector Cacaotero

2.1.1.5.1 Orden Macroeconómico

Variables como la tasa de cambio, las tasas de interés y el déficit fiscal, son de gran incidencia en el desarrollo competitivo de la cadena.

La evolución de la tasa de cambio en Colombia durante los últimos años ha tenido Momentos de reevaluación real del peso con respecto al dólar, excepto en los años entre 1990 y 1993, cuando el proceso que se vivió fue de devaluación real de la moneda colombiana. Esta reevaluación tiene como efecto el abaratamiento de las importaciones provenientes de otros países, haciendo que sea más costoso adquirir el cacao en el país.

En el año 2002, sin embargo, se ha experimentado un proceso de devaluación acelerado (cerca del 24 % anual), que sumado al escalamiento del precio del grano en los mercados internacionales, ha encarecido significativamente las importaciones, para el presente el fenómeno es contrario por la reevaluación del peso.

Para el año 2004 se ha presentado una fuerte reevaluación del peso, lo que perjudica las exportaciones y encarece las importaciones, haciendo más costoso el cacao.

La tasa de interés, por su incidencia en el costo del dinero y por lo tanto en la inversión, es otro factor que ha afectado enormemente la competitividad de la cadena en Colombia.

En la mayor parte de los noventa, han estado en un nivel que restringe el endeudamiento de los productores, desalienta la inversión e incrementa los costos financieros para las empresas. El DTF ha estado, en promedio, para la mayor parte de los noventa, por encima del 30%, y las tasas de colocación por encima del 40%. Si bien en los últimos años esta situación se ha modificado, las entidades financieras aún son tímidas para prestar al sector productivo, máxime por los altos riesgos en un cultivo como el cacao que produce a largo plazo y se desarrolla en zonas con serios problemas de orden público (hasta junio de 2004 no se había colocado el primer crédito asociativo para el cultivo del Cacao).

Cabe señalar también que recientemente se han presentado varios factores que han aumentado el riesgo para el país, registrándose una tendencia hacia el aumento general en las tasas de interés, lo que puede afectar el futuro a la cadena.

El déficit fiscal aún tiene dimensiones muy preocupantes y su manejo tendrá una incidencia fundamental en la competitividad de la producción colombiana, incluida la cadena del cacao y su agroindustria los altos niveles de endeudamiento del gobierno y la situación de sus finanzas, tienen un efecto indeseable en el comportamiento de la tasa de cambio y la tasa de interés. La financiación de este déficit a través del endeudamiento externo aumenta la afluencia de dólares al país, con su correspondiente reevaluación.

Además, la financiación con crédito interno presiona las tasas de interés, que atraen capitales extranjeros, incidiendo nuevamente en la reevaluación

Fuente: Acuerdo Competitividad Cadena Antioquia.

2.1.1.5.2 Balanza Comercial Relativa.

Para el caso del cacao en la última década ha pasado de un índice cercano a 1 en 1991 a -0.05, lo que significa una pérdida neta de competitividad. El caso del azúcar, materia prima fundamental para la cadena, comenzó con un índice similar al del cacao y a pesar de haber caído a 0.6 en 1995 en la actualidad se mantiene en 0.9.

El comportamiento decreciente de la producción nacional, frente a un consumo relativamente estable en los últimos 5 años, indujo a la industria nacional fijar precios internos de compra superiores al mercado internacional, con el objetivo de garantizar el suministro de su materia prima y no desestimular la producción de cacao en el país.

2.1.2 Situación Nacional

Durante el siglo XIX se registran los primeros intentos para cultivar sistemáticamente el cacao en Colombia. De acuerdo a crónicas del ingeniero Francisco Javier Cisneros, más del 85% del cacao consumido en Antioquia era producido en la provincia del Cauca. En Antioquia los primeros cultivos se dieron en los alrededores de Santa Fe de Antioquia¹. A finales del siglo XIX, Colombia producía unas 6.000 toneladas de cacao. A pesar de los distintos problemas que enfrentaron los agricultores, el chocolate como bebida se integró poco a poco a la vida nacional, e inició el establecimiento de una cultura gastronómica.

¹ /Tomado de la Nacional de Chocolates, www.chocolates.com.co/

Los primeros intentos rudimentarios para la industrialización del chocolate se hicieron, sin mucho éxito, durante la segunda mitad del siglo XIX. La noticia más lejana que se tiene en Antioquia, data de 1864 cuando el Estado Soberano le otorgó al ciudadano español Antonio Martínez de la Cuadra, un privilegio exclusivo para instalar una máquina de vapor que permitía moler 400 libras de cacao al día. En la década de 1870 surgieron otros pioneros como Pedro Herrán, Timoteo Bravo, Félix Gaitán y Agustín Freidel, quienes ofrecían cacao elaborado a los hogares, mineros y agricultores, y en algo lograron reemplazar el chocolate molido en piedra por el chocolate "de pasta".

En 1877, en Santafé de Bogotá, se fundó la *Compañía de Chocolate Chávez*. En 1890 nació *Chocolates La Equitativa* en esta misma ciudad. Entre tanto, en Antioquia se estableció la *Fundición Estrella*, localizada en Robledo, donde se produjeron los primeros molinos y tostadores para cacao, así como despulpadoras para café y otra maquinaria que facilitó los primeros intentos de industrialización local².

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.

Las principales empresas procesadoras de cacao son: Compañía Nacional de Chocolates, Casa Luker, Comestibles Italo, Colombina, Chocolate Girones, Chocolates Tolimax, Nestle de Colombia, Chocolate Colonial, Compañía Occidental de Chocolates, Chocolates Supeior, Chocolates Triunfo, Chocolate Andino, e Industria Colombiana de Chocolates.

Según el Acuerdo de Competitividad de la Cadena, esta compuesta por 25.000 productores, 250 proveedores, acopiadores, exportadores, gremios, industriales, instituciones del sector agrícola y el gobierno.

En el 2001, la producción de cacao participo con el 1,4% de la valoración de la producción de cultivos permanentes y el 0,92% del total de la agricultura sin café. A lo largo de la década de los noventa la participación de la producción de cacao ha caído constantemente.

Durante el año 2000, la cadena transformo 36.351 toneladas de cacao, para producir cacao en polvo, cobertura de chocolate, chocolate de mesa, manteca de cacao y confites con chocolate, en volúmenes de 78.064 toneladas y por un valor

^{2/} Para 1918 el chocolate ya había ganado popularidad entre la población de Antioquia y Medellín, al punto que la canasta de alimentos que diseñó el ingeniero Alejandro López con el fin de medir la inflación, estableció que una familia típica de diez personas en Medellín, consumía al mes dos libras de chocolate. Tomado de Nacional de Chocolates.

de 368.026 millones de pesos, de los cuales el 55% represento materias primas y 45% el valor agregado en la producción.

2.1.2.1 Áreas, Producción y Rendimiento

AREA SEMBRADA CON CACAO A NIVEL NACIONAL

TABLA N° 6

AÑO	HECTÁREAS
1999	82.392
2000	83.525
2001	84.443
2002	86.708
2003	91.208

El área de cultivo aumentó de 52.700 a 125.000 has entre 1970-1990. Durante la década de los 90 se ha presentado una disminución del área sembrada la cual se estimó en 86.946 has para 2000. En promedio en el período 1990-99 el cacao ha ocupado el 2.7% de la superficie agrícola.

A partir del año 2000 se ha incrementado a tras año el área cultivada, al pasar de 83.525 ha. a 91.208 ha. en el año 2003; experimentado el mayor auge en la siembra entre el año 2002 a 2003 con un incremento aproximado de 5.550 ha..

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, encontrándose una producción de importancia en 14 departamentos

En los años 30 se producían 7.000 toneladas de cacao. Entre 1970 y 1990 la producción se triplicó pasando de 14.000 a 50.400 toneladas. El desarrollo estuvo jalonado por los buenos precios internacionales y por los programas de colonización en Urabá, Arauca, Magdalena Medio Santandereano, Catatumbo, vegas del río Ariari y la diversificación del cordón cafetero central.

Cabe resaltar que en la década del 70 se inició un gran desarrollo cacaotero en Santander, que paso de producir el 16% del grano nacional en 1970 al 47% en 2000.

A comienzos de la década del 80 mantiene un incremento porcentual aproximadamente del 7% alcanzando su pico máximo en 1993 con 54.000 toneladas.

En casi todos los departamentos se observa una disminución de la producción muy

marcada en el año de 1999, observando un decrecimiento del 28%, con una producción de 34.800 ton. para el año en mención; y un costo de \$75899 millones equivalente a \$2177/kg.

En el año 2000, se presentó una leve recuperación, llegando a 36.700 toneladas. Los mayores productores fueron los departamentos de Santander (47%); Huila (9%), Arauca (7%), Nariño (7%), Norte de Santander (4%), Tolima (6%), Antioquia (5%), Caldas (2%), Meta (3%) y Valle (3%).

Una interacción de factores inciden en la disminución, tales como problemas fitosanitarios, limitado acceso de productores a desarrollos tecnológicos, baja dinámica de precios pagados al productor, competencia de otros productos, entorno social peligroso, poco apoyo institucional y el comportamiento de los precios internacionales, entre otros .

A continuación se relaciona la producción para los años 2002, 2003 y primer semestre del 2004. (Ver tabla)

PRODUCCION NACIONAL REGISTRADA DE CACAO EN GRANO POR DEPARTAMENTO DE 2002 -2003 Y 2004 (TONELADAS).

TABLA N° 7

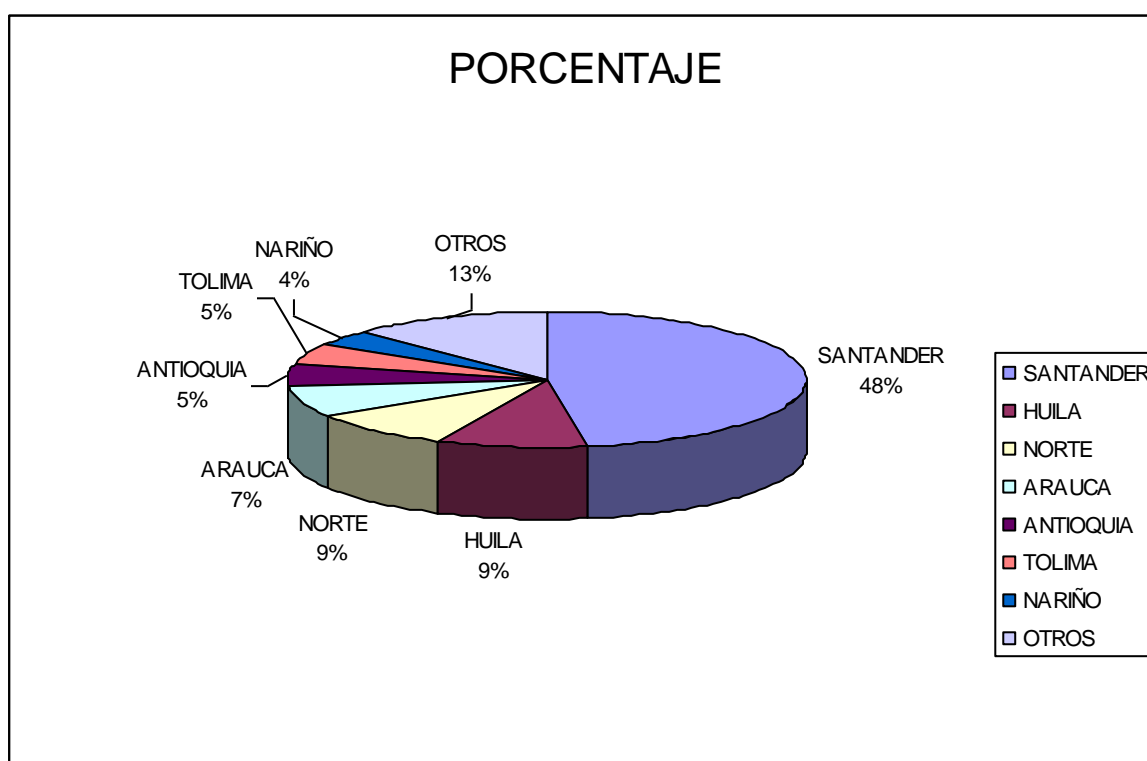
DEPARTAMENTO/AÑO	2002	2003	2004
SANTANDER	16.299	19.719	8.715
HUILA	2.817	3.558	2.450
NORTE DE SANTANDER	3.081	4.024	1.143
ARAUCA	2.552	3.249	1.538
TOLIMA	1.323	2.110	1.112
ANTIOQUIA	1.712	2.109	966
NARIÑO	1.209	1.884	588
CALDAS	444	548	319
CUND/MARCA	1.195	816	278
VALLE	698	831	259
BOYACA	103	141	57
META	553	702	205
RISARALDA	383	344	103
CHOCO	85	50	32
CORDOBA	75	98	21
CESAR	1.125	1.094	257
CAQUETA	75	68	38
CAUCA	49	123	138
QUINDIO	0	0	0
GUANIA	20	48	16
MAGDAÑENA	199	148	77
BOLIVAR	4	21	6
GUAJIRA	0	19	8
PRODUCCION TOTAL	34.002	41.704	18.328

Fuente/ Acuerdo Competitividad Cadena Antioquia

Los departamentos que presentaron una mayor producción durante el período comprendido entre 2002 y junio de 2004 son: Santander con 44.733 toneladas; Huila con 8.825 toneladas; Norte de Santander 8.248 toneladas; Arauca con 7.339 toneladas; Antioquia con 4.787 toneladas, Tolima 4.545 y Nariño con 3.681 toneladas. Todos estos contribuyen aproximadamente con el 87% de la producción nacional.

Contemplando el período 2002 hasta el primer semestre de 2004, se puede concluir que el año 2003 registra la mayor producción del grano con 41.704 toneladas frente a las 32.002 toneladas producidas durante el 2002. El primer semestre de 2004 presenta una producción de 18.328 toneladas, la cifra más baja de los últimos cinco años, inferior al mismo período de los años 2002 y 2003, con producciones de 18.838 y 23.378 toneladas respectivamente.

DISTRIBUCIÓN PORCENTUAL DE PRODUCCIÓN POR DEPARTAMENTOS



Fuente: INFORME DE GESTION. Federación Nacional de Cacaoteros y Fondo Nacional del Cacao. 2002-2003. Noviembre de 2004.

2.1.2.2 TOTAL RENDIMIENTO EN AREA COSECHADA

TABLA N° 8

Año	2002	2003
Área cosechada (hectáreas)	83.046	86.784
Producción nacional (Ton)	34.002	41.704
Rendimiento por hectárea	408	481
Total área sembrada	86.708	91.208

El rendimiento del área cosechada a nivel nacional en el 2002 corresponde a 83.406 hectáreas cuya producción fue de 34.002 toneladas.

El rendimiento por hectárea para este mismo año fue de 408 kg./Ha.

Para el año 2003 se registro un aumento tanto en el área cosechada como en el rendimiento por hectárea, así: 86.784 hectáreas, cuyo rendimiento fue de 481 kilos, correspondientes a 41.704 toneladas.

Santander cuenta con la mayor área cosechada: 35.680 hectáreas en el 2002 y 36.385 para el 2003, correspondiente al 43% del área nacional. Huila aporta el 11.4%, Nariño el 9.9%, Tolima y Norte de Santander el 8.1% respectivamente, Arauca de 5,5% y Antioquia con el 5.3%

2.1.2.3 DEMANDA NACIONAL REGISTRADA DE CACAO EN GRANO.

La demanda nacional de cacao en grano para el año 2002 fue de 34.002 toneladas. El año 2003 registra un alza que corresponde a 41.703 toneladas y para el primer semestre de 2004 la demanda fue de 18.328 toneladas. De las treinta y tres procesadoras, la Cía. Nacional de Chocolates y la Casa Luker participaron con el 85% de la demanda equivalente a 79.186 toneladas. Las exportadoras Comercializadora Óptima y cacao Export participaron con el 2.7% de la demanda equivalente a 2.094 toneladas para el período en cuestión. En el 2003 se registro un descenso en la demanda por parte de las exportadoras de cacao en grano pasando de 1855 toneladas exportadas en el 2002 a 1048 en el 2003.

En cuanto a la demanda interna se puede establecer que ha habido una fluctuación, durante el período en cuestión, entre 600 y 5.200 toneladas.

Por otra parte, la molienda durante el periodo en cuestión fluctuó entre las 35.000 toneladas y las 37.000 toneladas. Presentándose una mayor demanda representada en 37.757 ton. Durante el 2003. Cabe recordar que en el 2003 la producción cacaotera se incremento notablemente respecto a años anteriores.

2.1.2.4 Consumo

En el período 1991-1995 la producción nacional promedio fue de 49.843 toneladas, con un máximo de 54.004 en 1993 y el consumo promedio anual fue de 40.196 toneladas, generando exportaciones de cacao en grano, procesados y aumento de inventarios.

A partir de 1996 la producción nacional cae drásticamente a un mínimo de 34.864 toneladas en 1998, el consumo cae a un promedio de 39.440 (1996-2000), generando un déficit que se suplió por una disminución de inventarios e importaciones; por último entre el 2001 y 2003 se registra un incremento en la producción con un promedio de 37.259

El consumo aparente (producción nacional más importaciones menos exportaciones) se estima en 42.000 a 45.000 toneladas, sin embargo la producción solo alcanza las 37.000 toneladas promedio (se prevé disminución para el año 2004).

Al ser Colombia un consumidor estable de productos del cacao y poseedor de una importante industria de chocolate, la producción de grano ha resultado insuficiente en los últimos 5 años, lo que significa que el mercado interno absorbe la producción nacional y otra cantidad importada de países vecinos como el Ecuador y Venezuela.

2.1.2.4.1 Consumo per. Cápit

En el caso Colombiano el cacao se consume como chocolate de mesa y representa un alimento base de la canasta familiar. Durante el período 1990-1996 el consumo per cápita se mantuvo en 1.1 kg/año, pero entre 1997 y 1999, se ubicó en promedio en 0.9 kg/año, lo que representó una caída del 18%, ocasionado probablemente por la recesión; actualmente se estima en 1Kg/año.

PRECIO PROMEDIO DEL CACAO EN GRANO

TABLA N° 9

Año	PRECIO NOMINAL (Ton)
2000	2.245.440
2001	2.253.405
2002	3.525.369
2003	4.555.669
2004 (promedio Ene-Jun)	4.050.015

Fuente: INFORME DE GESTION. Federación Nacional de Cacaoteros y Fondo Nacional del Cacao. 2002-2003. Noviembre de 2004

2.1.3 Situación Regional

Comprende los Departamentos de Tolima y Huila y de acuerdo al censo cacaotero de 1998-1999 la superficie cultivada con cacao en la región Tolima – Huila es de 18.587 hectáreas aproximadamente, equivalentes al 20% del área total censada en el país (91.208 hectáreas), con una producción del 14% en el país, constituyéndose en el segundo núcleo de producción Nacional. La región en mención, ha venido registrando incremento en área y rendimientos en los años 2002-2003, todo lo cual indica que continuara al menos en el mediano plazo, con una dinámica aceptable a nivel productivo.

En la región Tolima–Huila, el cultivo de cacao reviste gran importancia socioeconómica, de su explotación dependen 7321 familias, constituyéndose en un eje importante para la diversificación de la economía agrícola, especialmente en la zona marginal cafetera por debajo de los 1200 m.s.n.m, hasta donde el monocultivo del café había expandido su área por la bonanza de los años 70-85, restándole oportunidades a la cacaocultura de convertirse en una alternativa para éstos espacios marginales

Además de lo anterior, el cultivo del cacao se constituye y se consolida como una de las especies que facilitan el desarrollo de sistemas agroforestales, garantizando sostenibilidad económica y ambiental, con el consecuente impacto positivo sobre los ecosistemas en los que se desarrolla y traducidos en bienestar social (generación de empleo, mejoramiento de los ingresos y conservación de la base natural productiva).

2.1.3.1 LOCALIZACION

El área de influencia donde se desarrolla el cultivo de Cacao en la región corresponde a 29 Municipios en el Departamento del Tolima: Alpujarra, Anzoátegui, Ataco, Carmen de Apicalá, Casabianca, Coyaima, Cunday, Chaparral, Dolores, Fálán, Fresno, Ibagué, Icononzo, Lérida, Líbano, Mariquita, Melgar, Natagaima, Ortega, Palocabildo, Planadas, Prado, Purificación, Rioblanco, Rovira, San Antonio, Suárez, Venadillo, Villarrica; estando localizada en espacios que se circunscriben en el norte, centro, sur y suroriente del departamento extendiéndose desde las llanuras aluviales del río Magdalena hasta el costado occidental de la cordillera oriental en los límites con el departamento de Cundinamarca y Huila.

La mayor parte de la zona cacaotera del Departamento del Huila, se encuentra localizada en la parte baja, plana y cálida que bordea el río Magdalena, con alturas

inferiores a 800 metros sobre el nivel del mar, valle que se inicia en los municipios de Tarqui y Altamira y se extiende hacia la zona norte, centro, occidental y sur del Departamento, para un total de 33 Municipios: Aipe, Algeciras, Colombia, Hobo, Iquira, Palermo, Santamaría Tello, Neiva, Teruel Villavieja, Iquira, Campoalegre, Pital, Guadalupe, Baraya, Rivera, Gigante, Garzón, La plata, Nátaga, Timaná, Tesalia, Acevedo, Elías, Oporapa, Saladoblanco, y Suaza

2.1.3.2 Extensión

La superficie de los municipios en el Departamento del Tolima, que tienen cultivos de cacao y capacidad para el desarrollo del mismo es de 14.486 kms². El área bajo cobertura cacaotera actual, según cifras del Consenso Agrícola Departamental del Tolima, es de 9.287 has, que corresponden al 2.41 % de la cubierta agrícola departamental (384.569.7 Has.)

En el departamento del Huila los Municipios que tienen cultivos de cacao y capacidad para siembras, tienen una superficie de 16.982 Km². El área total plantada es de 9.300 Has.

2.1.3.3 POBLACION

La población total de los Municipios cacaoteros en el Departamento del Tolima es de 394.971 habitantes, de los cuales el 52.46% se encuentra en las áreas rurales y el resto en la cabecera municipal. La composición rural por sexos es del 53% para hombres y el 47% para mujeres. El indicador de NBI se ubica cerca al 46.4%, mientras que el indicador sobre condiciones de miseria se aproxima al 20 %.

Para el departamento del Huila, la población total de los Municipios cacaoteros, corresponde a 872.452 habitantes de los cuales 297.687 se encuentran en el área rural y 574.765 en el área urbana. La composición rural por sexos es de 53% para hombres (158.687) y 47% para mujeres (138.713); en el sector urbano es de 48% para hombres (273.086) y 52% para mujeres (301.679). El indicador de NBI se ubica cerca al 40.4%, mientras que el indicador sobre condiciones de miseria se aproxima al 16.8 %.

2.1.3.4 ASPECTOS CLIMATICOS

Las áreas plantadas de cacao en la región se encuentran repartidas entre Valles interandinos secos, Ubicada en el piso térmico seco por debajo de 500 m.s.n.m. Bajo estas condiciones se encuentran Huila y Sur del Tolima, con precipitación pluvial promedia anual de 1000 a 2000 mm; precipitaciones que no son bajas pero

debido a los elevados índices de evapotranspiración, los suelos experimentan deficiencias de agua para los cultivos, se localiza en una franja que se extiende paralela al río Magdalena. Temperaturas que varían entre 24 y 27°C. (Ver TABLA ANEXOS N° 5) y la Región Andina, Corresponde a áreas de topografía quebrada, allí se localiza el Norte, municipios del Centro y Suroriente del Departamento del Tolima, que pertenecen a la zona baja marginal cafetera con altitudes entre 500 y 1.250 m.s.n.m.

La distribución de la precipitación en toda el área, en general, es bimodal con periodos secos en los meses de diciembre a enero y de junio a agosto y los lluviosos en los meses de marzo a mayo y de septiembre a noviembre. Las lluvias disminuyen en áreas cercanas al río Magdalena.

2.1.3.5 SISTEMAS DE PRODUCCION

Según la clasificación de Sena-Corpoica, el cultivo de cacao corresponde al sistema de producción de “clima medio en suelos de ladera, con cultivos de café tradicional, en arreglos con plátano, yuca, frutales, hortalizas, maderables; pastos y ganadería doble propósito y especies menores (zona marginal cafetera) para los Departamentos del Tolima y Huila.

2.1.3.6 ASPECTOS GENERALES DE SUELOS

En el piso térmico de 0 – 1.000 m.s.n.m. con temperatura mayor de 24°C, en las provincias húmedas y perhúmedas con precipitación entre 2.000 – 8.000 mm. Anuales, la zona Agroecológica Kp caracterizada por tierras de las colinas de relieve fuertemente ondulado, con pendientes hasta el 25%. Los suelos (Tropepts Udolls), formados a partir de materiales sedimentarios arcillosos con inclusiones cacáreas, tienen bajas evolución y fertilidad moderada, son generalmente bien drenados y superficiales. Con prácticas de manejo adecuadas, éstas áreas son aptas para cultivos transitorios y permanentes (leguminosas, cacao) y ganadería extensiva. Los sectores con problemas de erosión deben reforestarse.

La zona Agroecológica Kv, tierras de cordilleras de relieve generalmente escarpado con pendientes mayores del 50%. Suelos (Tropepts orthentes, Udolls), derivados de materiales heterogéneos, presentan baja a moderada evolución; son bien drenados, generalmente superficiales pedregosos y/o rocosos y muy susceptibles a procesos erosivos; su fertilidad es baja a moderada. Zonas con aptitud predominante de bosque protector; con prácticas de conservación puede establecerse cultivos en sistema multiestrata (cacao, caña, frutales)

En el Departamento del Huila, los suelos de las zonas cacaoteras presentan una amplia variación en su composición mineralógica y pertenecen a las categorías Typic Ustropets, Typic Ustifluvents, Typic Haplustalfs, Lytic Usthorstens, Entic Haplustolls, Ustoxic Humitropets, plentic tropaquepts, Typic Haplustuls, Typic usthorstens, caracterizados por ser de muy superficiales a moderadamente profundos, bien drenados, erodables, saturados, de fertilidad moderada a alta, humedad deficiente; Un segundo tipo de suelos, son los LYTIC USTORTHENS, TYPIC USTROPETS, TYPIC CAMBORTHIDS, TYPIC USTORTHENS. Aparecen de color amarillo (120) caracterizados por ser muy superficiales a moderadamente profundos, bien drenados, erodables, saturados, de fertilidad moderada a alta; en sectores con sales y sodio, deficientes en humedad.

Una pequeña parte de cultivos en suelos color azul (No 74) AQUIC USTIFLUVENTS, FLUVENTIC USTROPETS, TROPIC FLUVAQUENTS, TYPIC USTROPETS, TYPIC USTIPSAMMENTS, TYPIC HAPLUSTALFS, USTOLLIC CAMBORTHIDS. Son Suelos superficiales a profundos, drenaje bueno a pobre, salinidad sectorizada, fertilidad moderada a alta, sectores inundables (suelos de orillas del río Magdalena y otros ríos). En Tarqui y el Pital los suelos son de color marrón (código 79) son LYTIC USTORTHENS, USTIC DYSTRIOPETS, Son suelos muy superficiales a moderadamente profundos, bien drenados, erodables, ácidos a neutros, de fertilidad moderada, deficientes en humedad y en Elías y Timaná se encuentra el cacao en suelos color café en el mapa, código 248 son del tipo oxid distropets, typic hapludands, typic humitropets, typic hapludolls, entic hapludolls, lytic troporthens, typic tropohemists, fluvaquentics eutropepts.

2.1.3.7 AREAS, PRODUCCION Y RENDIMIENTO

El número de productores con cultivo de cacao en los veintinueve municipios del departamento del Tolima, se estima en 4.587 agricultores, con una superficie plantada de 9.287 hectáreas de las cuales en producción se encuentran 7.712 hectáreas. Para el año 2.003 la producción comercializada alcanzó las 3.775.1 toneladas de cacao en grano para un rendimiento de 0.5 ton/Ha. Vale destacar la participación en área que en la actualidad tienen establecidas los municipios de Chaparral y Ataco., los cuales contribuyen en la definición de la frontera cacaotera departamental con el 54.6%, los demás municipios participan con áreas relativamente pequeñas. (VER ANEXO 11)

La producción total de cacao en el departamento del Huila año 2002 fue de 4.274.065 toneladas en 33 municipios, 374 veredas, un total de 3092 productores y se empleó un área total de 9.498 hectáreas, con un rendimiento promedio de 0.43 Ton/ha. (VER ANEXO 10)

Sobresalen los municipios de Rivera, Gigante, Agrado, Tello, Tesalia, Tarquí, Palermo y Campoalegre, los cuales representan el 65.7% del área total del Departamento del Huila.

Participación Departamental en la Producción Nacional Cacao – 2001

TABLA Nº 10

DEPARTAMENTO	PARTICIPACION %
Santander	44.09
Tolima	12.66
Norte de Santander	9.48
Huila	9.11
Arauca	8.14
Otros	16.52
Total	100.00

Fuente: Anuario Estadístico 2001 – Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural.

La región participa con 21.77% de la producción nacional, constituyéndose en el segundo núcleo de producción.

2.1.3.8 Infraestructura y servicios de apoyo

2.1.3.8.1 Infraestructura vial

Las zonas productoras de cacao en la región, en general cuentan con buenas vías de comunicación, desde fluviales y caminos de herradura hasta carreteras, teniendo buen acceso a los centros de mercadeo del grano, sin embargo no a todas las fincas productoras llega carretera, por lo cual en épocas de invierno se dificulta el transporte del producto. Algunas zonas potenciales requieren la construcción de nuevas vías, para poder ser integradas a la producción de cacao.

2.2 DIAGNÓSTICO TÉCNICO

Las plantaciones de cacao de la región presentan gran variación genética, con árboles improductivos y de baja producción, plantaciones viejas o mal manejadas con producciones por hectárea bajas, hay exceso de sombrío; la sigatoka negra ha afectado los cultivos de plátano reduciendo los ingresos de los agricultores y colocándose en riesgo la seguridad alimentaria de las comunidades rurales.

2.2.1 Manejo del cultivo del cacao en Huila y Tolima

En general se observan los extremos en el manejo del cultivo, un número reducido de agricultores realizan algunas prácticas y otros con Abandono de labranzas, por lo cual los dividimos en cultivos tradicionales y cultivos tecnificados.

2.2.1.1 Cultivos Tradicionales

Manejo deficiente, escaso control de malezas, baja a nula aplicación de riego, no se hacen prácticas de fertilización, cuando aplican lo hacen de acuerdo a los parámetros del café, el manejo de sombrío es regular.

El control fitosanitario es deficiente, pocas prácticas culturales.

La siembra del mayor porcentaje de cacaoteras de la región se basó en materiales de origen híbrido y común que no fueron renovados ó rehabilitados por materiales de mejores características genéticas.

Los cultivos tradicionales no son puros, pues hay árboles de 40-60 años, al lado de árboles de 1 año ó meses de sembrado; se hacen resiembras con híbridos. De la producción de los árboles se encuentra que un 25 % de ellos son de excelente producción y responden por el 70-80% de la cosecha, el resto es muy bajo.

2.2.2 Densidad de siembra y material genético utilizado

El número de árboles por hectárea es uno de los principales factores que inciden en el volumen de cosecha del grano. El material de cacao más utilizado en el Departamento del Tolima, es el Común con un 67.9% de participación y una densidad promedio de 820 árboles en cultivos menores entre 7 y 20 años y 580 árboles en cultivos mayores de 20 años.

El material híbrido participa con el 47.1% del área cultivada y presenta una densidad promedio de 750 árboles/hectárea en cultivos menores de 3 años, 700 árboles/hectárea en cultivos para rango 3 – 7 años y 7 – 20 años y 650 árboles/hectárea en cultivos mayores de 20 años.

El material clonado registra solamente un área 580 hectáreas

El Departamento del Huila presenta plantaciones con bajas densidades de siembra, Alternan áreas sembradas con materiales comunes en mayor proporción

y densidades de 500 árboles por hectárea, en segundo lugar los híbridos con un área amplia y una densidad de 600 árboles por hectárea y una pequeña parte con materiales clonados con densidades cercanas a los (1111 -1270) árboles por hectárea

2.2.3 Edad de las plantaciones de cacao

La edad de las plantaciones de cacao de la región en cuanto área y producción, presenta la siguiente composición: el 2.1% del área sembrada tiene menos de tres años, el 5.16% del área sembrada tiene entre 3 y 7 años, entre 7 y 20 años se encuentra el 45.65% del área sembrada y el 47.1% mayor de 20 años. Lo anterior refleja una tendencia de no renovación de cultivos, dado que en condiciones normales de desarrollo de la producción cacaotera se estima que las áreas con cultivos nuevos (0 – 7) años deben encontrarse en la misma proporción que las áreas con cultivos mayores de 20 años.

Huila es el departamento que tiene cultivos más viejos con más de 5.000 hectáreas que representan cerca del 60% del área total y cerca de un 10% del área nacional.

TABLA N° 11

			EDAD DE LOS CULTIVOS AÑOS – HECTAREAS			
DEPTO	Nº FINCAS	HAS. EN CACAO	0 - 3	3 -7	7 – 20	> 20
TOLIMA	2.128	5.897.1	181	301	3.543	1.872
HUILA	3.276	9.184.9	132	477	3.343	5.229
TOTAL	5.404	15.082 .0	313	778	6.886	7.101
Distribución porcentual (%)			2.1	5.16	45.65	47.1

Fuente: Federación Nacional de Cacaoteros. Censo Cacaotero 1999

2.2.4 DISTANCIAS DE SIEMBRA

Lo ideal sería que se sembrara a 3 por 3, con poblaciones que van de las 1100 plantas por hectárea pero en el Huila y el Tolima estas distancias son más amplias, generando un uso poco eficiente de la tierra.

2.2.5 SOMBRIO

En los tres primeros años se hace con plátano y frutales como maracuyá, cholupa y en algunas ocasiones badea, yuca y papaya. Luego el sombrío definitivo con árboles maderables como el nogal o frutales. Esta práctica no se maneja bien.

2.2.6 CONTROL DE MALEZAS

Es una práctica que pocos realizan y una vez cierran copa los árboles, ésta se hace innecesaria.

2.2.7 NUTRICION

Esta práctica tiene baja aplicación, pues se desconocen las ventajas de esta labor, el factor económico de los productores y el desconocimiento del estado nutricional de los suelos hacen que sea poco adoptada ésta práctica.

La planta de cacao se nutre de la hojarasca que ella misma produce a través de su follaje, y de los sombríos temporales y cáscaras de cacao en descomposición.

2.2.8 PODAS

Es la práctica más importante del cultivo; sin embargo no dedican ni tiempo, ni recursos para efectuarla: Algunos productores cacaoteros solo efectúan uno o dos tipos de poda.

2.2.9 CONTROL DE PLAGAS Y ENFERMEDADES:

El Número de hectáreas afectadas por patógenos según cifras del ICA nos muestra la presencia de las tres enfermedades más representativas por el nivel de daño actual ó potencial: Monilia, Phitophthora, rosellinia se encuentran actualmente en toda el área cacaotera de los dos departamentos con diferentes niveles de incidencia, siendo la Monilia la que se encontró en porcentajes más altos hasta un 50% de severidad (no hay resistencia en los materiales a monilia ni a escoba de bruja), le siguen en incidencia Phytophthora, seguido de Crinipellis pernicioso (escoba de Bruja) y por ultimo rosellinia, esta última sin embargo viene causando alta severidad en algunas veredas de Palermo (Huila) y al parecer la incidencia mayor de monilia está en las zonas centro y sur del departamento del Huila y en el sur y oriente del Tolima; puede deberse a las altas precipitaciones en estas dos zonas o mal manejo de sombríos, en comparación con la zona norte, donde su incidencia parece ser menor.

El manejo fitosanitario se realiza a través de prácticas culturales como la recolección de frutos, podas de árboles de cacao y de los maderables; aunque es notorio la falta de capacitación de los agricultores sobre éste tema. Los controles químicos no son frecuentes, algunos agricultores lo utilizan en casos extremos.

HECTAREAS AFECTADAS POR PROBLEMAS FITOSANITARIOS POR MUNICIPIOS TOLIMA-HUILA. 2.002.

TABLA Nº 12

DEPTO	Monilia	phythoptora	Escoba de bruja	Roselinia	Xyleborus	Complejo	Total	%
Huila	690	440	380	305			1815	56
Tolima	800		400	0	400	1200	2400	

Fuente: ICA Seccional Huila.

2.2.10 REHABILITACION – RENOVACION EN CACAO

Actualmente el soporte de la producción de los dos departamentos está basado en plantaciones que hace varios años iniciaron su deterioro productivo. El nivel de tecnificación de los productores de cacao es muy débil, con rendimientos a veces inferiores a los 400 kilos por hectárea, salvo en municipios como Rivera con rendimientos promedio de 450 kilos por hectárea Guadalupe con 420 Kilos Por hectárea, Timaná y Pitalito con 480 Kilos por hectárea y Elias con 500 kilos por Hectárea cada uno, al igual que en los municipios del Tolima con rendimientos de 480 a 500 Kilos por hectárea en promedio.

En el Huila se estima que el 55 al 60% de sus plantaciones (cerca de 5000 Has) necesitan ser rehabilitadas no tanto por la edad de las mismas, sino por los serios problemas de monilia, escoba de bruja y la mala conducción de la arquitectura del árbol, producto de podas inadecuadas. Para el caso del Tolima, se estima que el 45% de las plantaciones requieren de rehabilitación, por ser cacaotales muy viejos y heterogeneidad en material genético.

De todo lo anterior se deduce que el mayor reto de las zonas con tradición cacaotera, es emprender lo más pronto posible, amplios programas de rehabilitación y renovación de sus plantaciones.

2.2.11 RIEGO

El Tolima ha sido considerado como uno de los departamentos con más recursos hídricos del país (16 cuencas que van a la cuenca del río Magdalena), de igual forma posee el mayor número de embalses del país, 39 de un total de 114.

El sistema de riego es uno de los mayores después del Valle del Cauca, 81.490 frente a 212.813, sobresaliendo los distritos de riego de Saldaña, Coello, Recio y Prado.

En la actualidad existen 85.880 hectáreas con riego, si a estas se le agregan las 53.768 proyectadas se tendría un área disponible de 139.648 hectáreas aproximadamente, equivalentes al 5.82% del área total departamental. Sin embargo en lo que tiene que ver con el área que se cultiva en cacao, ésta no dispone de infraestructura de riego.

De una visita a 40 fincas ubicadas al norte del departamento del Huila en el año 2003, donde se presentan mayores deficiencias de este elemento, solo una tenía un sistema de riego debidamente instalado, con tubería enterrada y buena capacidad y eficiencia.

2.2.12 COSECHA Y BENEFICIO

La cosecha principal en la región, se concentra en los meses de noviembre, diciembre, enero y febrero, y, una mitaca en los meses de mayo y junio; durante el resto del año se presentan graneos, llegando al nivel más bajo en producción en los meses de agosto septiembre. Los meses que registran una mayor producción son en su orden Diciembre, Enero, mayo, Junio y noviembre

Las siguientes son las labores en esta etapa del proceso:

2.2.13 Recolección

La realizan cada 15 días, generalmente según las necesidades económicas y de acuerdo a los precios.

2.2.14 Fermentación

La mayoría de productores tienen su beneficiadero rudimentario, cajón fermentador de madera.. Este es un proceso que lo realizan deficientemente.

2.2.15 Secado

Hacen secado natural basado en sol y circulación de aire, utilizan paseras y pocos poseen elbas,(menos del 1%).

2.2.16 Empacado

Lo empacan en costales pergamíneros de 62,5 kg y luego lo pasan a una bodega para evitar sobrefermentaciones por recargas de humedad
No realizan clasificación alguna.

2.2.17 NIVELES DE TECNOLOGIA

El indicador de medición del nivel tecnológico en plantaciones de cacao, está determinado por el número de prácticas culturales que se le realicen al cultivo, la frecuencia y la ejecución oportuna de las mismas. En la información analizada de las fincas cacaoteras se encontró que la tecnología de cultivo presenta dos niveles.

2.2.17.1 BAJA TECNOLOGÍA

Cercana al 69% que son aquellos cultivos que rutinariamente utilizan prácticas de control de malezas y podas.

2.2.17.2 MEDIANA TECNOLOGIA

Un porcentaje del 30.7% hacen control de malezas, podas y el control de todas o al menos el control de una de las enfermedades como Monilia, Escoba de bruja, phytophthora, Monilium y otras plagas.

2.2.17.3 ALTA TECNOLOGIA

Un porcentaje bajo, del 0,3% hacen todas las labores anteriores más una o todas las siguientes prácticas: fertilización, riego, drenaje y siembras.

2.2.18 ASISTENCIA TECNICA

La transferencia de tecnología se hace por medio de las UMATAS, ICA, CORPOICA, Técnicos y profesionales de FEDECACAO así como los

departamentos de fomento de algunas compañías del ramo, ahora el cacaocultor va a tener apoyo en el manejo del cultivo por parte de las EPSAS recientemente creadas, sin embargo hasta ahora el nivel de cobertura es bajo dada la reducción de las UMATAS a un total de 40 en el país, mientras se hacen operativas las EPSAS.

Con el incremento del área cultivada en estos últimos años, FEDECACAO en el Tolima y en el Huila no cuenta con los suficientes profesionales y técnicos para atender los 56 municipios cacaoteros en esta labor, ya que un profesional está en capacidad de atender un total de 500 hectáreas siempre que no se encuentren distantes unas de otras.

2.2.19 COSTOS DE PRODUCCIÓN:

Para el Tolima, existen varios cálculos de costos de producción de cacao, algunos realizados por la Secretaría de Agricultura, el Comité de Cafeteros, el Centro de Productividad del Tolima y Fedecacao. Sin embargo, se realizó un consenso y a continuación se presentan los costos de producción de cacao para los departamentos del Huila y Tolima respectivamente.

Costos de establecimiento de una hectárea de cacao que para los dos primeros años en el Tolima: \$6.197.431

Costos de establecimiento de una hectárea de cacao que para los dos primeros años en el Huila: \$ 6.950.000

Costos de sostenimiento de una hectárea de cacao en el Tolima y Huila: \$2.250.000

2.2.20 Cultivos tecnificados

A partir del fomento cacaotero, a través del programa de desarrollo alternativo, se han iniciado cultivos modernos, a partir del establecimiento de clones de alto rendimiento, mejor planificados y a los cuales se les aplica un manejo adecuado y oportuno; Tenemos estos cultivos de clones principalmente en Rivera, Gigante, Garzón, Tesalia, (800 – 900 Ha) en el Departamento del Huila. En el departamento del Tolima hay cultivos tecnificados con materiales procedentes de jardines clonales tecnificados aproximadamente 300 hectáreas en el sur del Departamento.

Esta modernización tecnológica del cultivo del cacao en fincas requiere que el cultivo de cacao vaya acompañado de especies de sombrío como el plátano y la

siembra de árboles maderables, los cuales aparte de otorgar al cacao el sombreado que necesita dadas sus características fisiológicas, aportan a la economía de la empresa cacaotera importantes ingresos por el aprovechamiento de los productos que generan, en nuestro caso frutos y maderas.

Para la siembra del cacao, se han utilizado árboles clonados por el método de injertación utilizando los clones recomendados por la Federación en concordancia con lo dispuesto por el Comité Técnico del Consejo Nacional de la Cadena Cacao-chocolate. Esto es, para patronaje o plantas porta injerto semilla proveniente de polinización abierta de los clones P7, PA-46, IMC-67, PA-121, PA-150, EET-96, EET-400, CAUC-37, CAUC-39, CAUC-43 y las semillas provenientes de árboles híbridos con fenotipo IMC-67

Como copa o injerto se han utilizado los clones ICS-1, ICS-39, ICS-40, ICS-60, ICS-95, TSH-565, CCN-51, CAP-34, UF-613, IMC-67, EET-8, MON-1, FLE-3, SCC-61, principalmente.

La producción de las plántulas de cacao se han realizado, en viveros ubicados en los Municipios y otros se han producido en la biofábrica, bajo el control de los técnicos para garantizar el uso de un material adecuado, entregando a cada productor el material que le corresponde, siempre y cuando haya ejecutado las labores previas para la instalación de las plántulas en sitio definitivo.

2.3 Diagnóstico social

Las condiciones socioeconómicas de la comunidad cacaocultora de la región son precarias, afectadas por la coyuntura de violencia política. Sus necesidades básicas no están satisfechas. Sus ingresos son en promedio de 1 salario mínimo integral al mes.

2.3.1 Composición demográfica Fincas

La información del censo cacaotero en lo que corresponde a Tolima, indica que en las fincas con cultivos de cacao, vivían 8.593 personas, equivalente al 3.4% de la población total que vivía en 1998 en el área rural de los municipios del sur y Oriente del Tolima (253.474 personas). Por rangos de edad la composición poblacional de las fincas cacaoteras: el 23% de las personas eran menores de 13 años, el 58% se encontraba en el rango de los 13 a 60 años y el 19% eran personas mayores de 60 años. Del total de la población el 58.0% correspondía a personas del sexo masculino.

Para el Departamento del Huila, según el censo cacaotero encontramos 3202 familias (16010 personas), equivalente al 5.4% de la población rural del departamento (297.687 personas)

2.3.2 Escolaridad

El nivel de escolaridad alcanzado por la población de la fincas cacaoteras en los municipios analizados del Tolima, corresponde a primaria el 61.4%, secundaria el 6.1%, universitaria el 0.34% y técnica el 0.2%. El grado de analfabetismo se reportó para 20.8% de las personas.

Para el Departamento del Huila, analizados los municipios cacaoteros, se encontró que el nivel de escolaridad, corresponde a primaria el 44.83%, secundaria el 6.5%, universitaria el 1.19 y técnica el 0.99%. El grado de analfabetismo se estimó en 19.9 de las personas.

2.3.3 La vivienda en la finca cacaotera

El tipo de vivienda en la fincas cacaoteras de la región Tolima y Huila tienen en promedio 3 habitaciones. La fuente básica para la cocción de alimentos es la leña que se utiliza en el 76.1% de las fincas, el 4.95% está cocinando con gas y el 18.26% de las fincas reportó no poseer un área fija de cocina. En cuanto a infraestructura de tipo sanitario el 29.1% de las fincas censadas tiene pozo séptico, el 14.2% tienen letrina y el restante 47.24% no posee baño.

LA VIVIENDA EN LA FINCA CACAOTERA DE LA REGION TOLIMA - HUILA (No. De habitaciones, tipo de cocina y servicio sanitario)

TABLA N° 13

Departamento	No DE FINCA S	No DE CUARTO S	TIPO DE COCINA				TIPO DE BAÑO			
			ELECTRICA	GAS	LEÑA	NO TIENE	CONV.	POZO SEPTICO	LETRI NA	NO TIENE
TOLIMA	2.128	6.168	8	48	1.934	138	44	659	343	1.067
HUILA	3.276	8.127	28	220	2.179	849	456	912	422	1.486
TOTAL	5.404	14.296	36	268	4.113	987	500	1.571	765	2.553
Distribución Porcentual			0.67%	4.95	76.1	18.26	9.25	29.1	14.2	47.24

Fuente: Federación Nacional de Cacaoteros. Censo Cacaotero 1999.

En cuanto a la calidad de las paredes de la vivienda en la finca cacaotera, el 60.8% son de bahareque, el 14.4% son de ladrillo, el 1.5% son de madera y el 18.46% no tienen.

La calidad del tipo de piso corresponde al 58.9% en cemento, 20.22% en tierra, el 0.66% en madera, 0.86% en baldosa y alrededor del 2.83% de las viviendas tienen pisos en otras calidades.

LA VIVIENDA EN LA FINCA CACAOTERA DE LA REGION TOLIMA – HUILA (CALIDAD DE PAREDES Y PISOS)

TABLA N° 14

MUNICIPIO	CALIDAD DE LAS PAREDES				CALIDAD PISO				
	LADRILLO	MADERA	BAREQUE	NO TIENE	BALDOSA	CEMENTO	MADERA	TIERRA	OTRO
TOLIMA	308	57	1.407	146	6	1.085	18	862	153
HUILA	470	24	1.877	852	41	2.097	18	231	
TOTAL	778	81	3.284	998	47	3.182	36	1093	
Distribución porcentual %	14.4	1.5	60.8	18.46	0.86	58.9	0.66	20.22	2.83

Fuente: Federación Nacional de Cacaoteros. Censo Cacaotero 1999.

La tabla N° 15 señala las fuentes de agua para consumo humano en la fincas cacaoteras de la región Tolima - Huila. El 50.96% de las fuentes son aguas corrientes superficiales: ríos o quebradas, el 23.92% de las fincas obtienen el agua del acueducto veredal, el 1.78% de pozo profundo o aljibe y el 18.4% de las fincas no poseen agua y solo el 0.37% consumen agua potable.

2.3.4 FUENTES DE AGUA PARA CONSUMO HUMANO EN LAS FINCAS CACAOTERAS DE LA REGION TOLIMA - HUILA

TABLA N° 15

MUNICIPIO	N° FINCAS	POTABLE	ACUEDUCTO VEREDAL	QUEBRADA	POZO	NO TIENE
TOLIMA	2.128	2	383	1.458	59	140
HUILA	3.276	18	910	1.296	37	853
TOTAL	5.404	20	1.293	2.754	96	993
Distribución porcentual (%)		0.37	23.92	50.96	1.78	18.4

Fuente: Federación Nacional de Cacaoteros. Censo Cacaotero 1999.

2.4 Diagnóstico económico

2.4.1 Ingreso y composición

Los ingresos del cacaocultor están conformados por todo el sistema de la finca y se relaciona con la producción de cultivos transitorios, semipermanentes y

permanentes, por ganadería, especies menores y por piscicultura, en parcelas permanentes de un tamaño promedio de 1.5 a 2.3 hectáreas, la sumatoria de los ingresos de estos cultivos le permiten cubrir sus necesidades básicas.

El ingreso del cacao es importante porque es constante durante todo el año, aunque presenta picos en épocas de cosecha, se denomina al cacao como la “caja menor de la finca”.

A continuación se presentan los ingresos que se obtienen por concepto de estos cultivos:

2.4.1.1 INGRESOS ESPERADOS POR CULTIVOS TEMPORALES COMBINADOS CON CACAO

TABLA N° 16

PLÁTANO	VOLUMEN DE PRODUCCIÓN RACIMOS/3 Has.	VALOR UNITARIO	INGRESOS
1 PRODUCTOR	3.000	\$ 3.000	\$ 9.000.000.00
MAÍZ	VOLUMEN DE PRODUCCIÓN CARGAS/3 Has.	VALOR UNITARIO	INGRESOS
1 productor	120	\$ 50.000	\$ 6.000.000.00
FRÍJOL	VOLUMEN DE PRODUCCIÓN CARGAS /3 Has.	VALOR UNITARIO	INGRESOS
1 PRODUCTOR	30	\$ 200.000	\$ 6.000.000.00

Nota: en la primera etapa productiva de cacao, a partir de la siembra hasta el año de crecimiento del cultivo, pueden recolectarse 2 cosechas de frijol arbustivo y 2 cosechas de maíz. El cálculo está hecho para las dos recolecciones de cada uno.

2.4.2 Mano de Obra Familiar y Contratada

La finca cacaotera actual, utiliza cerca de 40 jornales anuales en promedio, de los cuales 24 son de mano de obra familiar y 16 de mano obra contratada, con una producción menor a 500 kg/ha./año, situación que corresponde a un bajo nivel de aplicación de tecnología y productivo, lo cual contrasta con la cacaocultura moderna que utiliza más de 100 jornales anuales y supera la productividad de 1500 kg/Ha./año grano seco.

Este tipo de uso de la mano de obra está condicionado por factores como: tamaño de los predios en explotación (minifundio, 2 a 2.5 hectáreas en promedio), rentabilidad del cultivo con las condiciones de manejo locales (bajos rendimientos y precios no remunerativos del producto).

El 20% de las explotaciones de tipo empresarial cuyas áreas cultivadas en promedio superan las 10 hectáreas, utiliza mano de obra familiar y además contrata mano de obra.

2.4.2.1 Dedicación a la finca

Las personas que más tiempo le dedican al cultivo son las mayores; aquellas que se encuentran entre 51 y 65 años, le dedican entre el 73 y 78%, en el rango de la edad productiva la dedicación es del 60% en promedio, los niños tienen menor participación.

2.4.3 USO DE LA TIERRA

La información sobre el uso actual del suelo según el censo cacaotero de 1.999, reporta 115.574.7 hectáreas para la región Tolima - Huila; de las cuales 25.659.2 hectáreas se hallan en producción agrícola (22.2%) y 61.499.5 hectáreas en pastos como base de la actividad ganadera.

Los cultivos de cacao ocupan actualmente el 13.06% del área total; en cultivos permanentes se utiliza el 8.02% del área y en cultivos transitorios se utilizan apenas 1.288.8 hectáreas equivalentes al 1.12% del área total.

De las tierras que actualmente se encuentran en rastrojo (15.08%) están abandonadas por deficiencias del suelo. El área considerada improductiva, 4.841.1 hectáreas, presenta erosión severa hídrica, eólica y afloramiento de roca en un alto porcentaje.

NOTA. Cabe resaltar que el área reportada para Tolima corresponde a Municipios de las zonas del sur y oriente del Departamento, quedando por incluir áreas de las otras zonas productoras.

2.4.3.1 Cultivos Transitorios

De las 1.288.8 hectáreas que se encuentran en cultivos transitorios, el 96% corresponde a pequeñas parcelas de pancoger destinadas básicamente a cubrir las necesidades alimenticias del agricultor y su familia, se cultiva yuca, maíz y frijol; en escalas menores sorgo y tomate.

2.4.3.2 Cultivos permanentes

La denominación de cultivos permanentes corresponde fundamentalmente a plantaciones de café en asocio con plátano o árboles frutales de sombrío, se encuentran sembradas 9.270.8 hectáreas, de las cuales el café ocupa el 80% del área, el plátano se produce en el 10.0% del área, en caña panelera se ocupa el 4.0%, la producción de aguacate se obtiene de árboles sembrados en el 2.2% del área y 3.8% se ocupan con árboles de cítricos, guanábana y maderables.

Algunos de estos cultivos como el plátano, los cítricos los maderables y el aguacate se cultivan dentro de la misma área del cacao como sombrío.

2.4.3.3 Área en pastos, ganadería y otros pecuarios

El 53.21% del área total de las fincas están en pastos y corresponde a 61.499.5 hectáreas, distribuidos en número de animales, en especies mayores y menores en su orden de mayor a menor, aves, bovinos, porcinos y caprinos también se encuentran estanques piscícolas.

USO DEL SUELO EN LA REGION CACAOTERAS DEL TOLIMA – HUILA
TABLA N° 17

DEPTO	FINCAS	Nº HAS.	AREA - HECTAREAS						
			CACAO	CULTIVO PERMANEN	CULTIVOS TRANSITOR	PASTOS	RASTRO JO	MONTE	IMPRODU CTIVO
TOLIMA	2.128	44.958.7	5.914.6	7.024.8	419.8	19.701.5	7.198.4	2.129.5	2.570.1
HUILA	3,276	70.616	9.185	2.246	869	41.798	10.236	4.011	2.271
TOTAL	5.404	115.574.7	15.099.6	9.270.8	1.288.8	61.499.5	17.434.4	6.140.5	4.841.1
Distribución porcentual (%)			13.06	8.02	1.12	53.21	15.08	5.3	4.2

Fuente: Federación Nacional de Cacaoteros. Censo Cacaotero 1999

2.4.4 TAMAÑO DE LAS FINCAS POR RANGO DE HECTAREA

De acuerdo al censo cacaotero, se encuentra que el tamaño de las fincas cacaoteras promedio de la región Tolima - Huila, corresponde al rango comprendido entre 1 – 5 hectáreas, allí se concentra el mayor % 35.4

TABLA N° 18

		Tamaño de las fincas por rango de Hectáreas								
DEPTO	N° FINCAS	0 -1	1-3	3-5	6-10	11- 20	21-50	51-100	101-200	>201
TOLIMA	2.128	2	265	265	525	495	410	121	38	9
HUILA	3.276	121	942	442	611	535	373	153	68	31
TOTAL	5.404	123	1207	707	1136	1030	783	274	106	40
Distribución Porcentual (%)		2.28	22.3	13.1	21	19	14.5	5	1.96	0.74

Fuente: Federación Nacional de Cacaoteros. Censo Cacaotero 1999

3. CARACTERIZACION DE LA CADENA PRODUCTIVA

3.1 ESLABON DE PRODUCTORES.

3.1.1 Tipo de productores

Los productores cacaoteros en su gran mayoría son de economía campesina, algunos organizados en asociaciones. En relación con la tenencia de la tierra, puede decirse que el 90 % de los productores de la región Tolima - Huila son propietarios de su finca y el 10 % restante son arrendatarios.

Los jóvenes acuden a educarse a los colegios y escuelas veredales más cercanos y los que terminan sus estudios generalmente migran a la ciudad. Sin embargo quienes no lo hacen, hacen del campo su opción de vida; por esto el 40 % de los productores son jóvenes entre 25 y 40 años.

En la zona limite tienen cultivos de café y pancoger como maíz, frijol, yuca, cítricos; en la zona baja tienen ganado vacuno y porcino, cría de gallinas y árboles forestales. Sus ingresos en general provienen del café, el cacao, la caña panelera, el trabajo en las fincas vecinas, el beneficio de la caña, y algunos perciben ingresos de la artesanía y la carpintería.

3.1.1.1 Esquemas Asociativos

La organización social de los productores de cacao en el Departamento del Tolima, es muy débil. En el sur, ASOCATOL, es la única organización

consolidada. En la zona norte y oriente, solo existen organizaciones en proceso de consolidación.

En el Huila existe el Comité Departamental de Cacaoteros que cubre todo el departamento. Recientemente se vienen creando las asociaciones municipales entre las que cabe destacar: Rivera, Garzón, Tesalia, Gigante, Agrado, Tarqui, etc.

3.1.1.1.1 Asocatol

La Asociación de Cacaocultores del Tolima ASOCATOL fue fundada el 26 de Mayo del 2.000 en el municipio de Chaparral (Tolima) inscrita ante la cámara de comercio del sur y oriente del Tolima, con sede en El Espinal el 22 de Agosto del 2.000 y registrada ante la DIAN con el NIT. 809.007.712 – 2 el 25 de Agosto del 2.000, su representante legal es el Señor José Lázaro Cedano Romero identificado con CC. 5.802.649 de Chaparral (Tol.).

VISION, MISION Y OBJETIVOS DE ASOCATOL

VISION: ASOCATOL sea el Integrador de todos los procesos y proyectos productivos para el Sur del Tolima

MISION: Agrupar a los Cacaocultores del Sur del Tolima a través de la Asociación para fortalecer los procesos productivos e industriales de la finca cacaotera y propender por el bienestar de sus asociados.

OBJETIVOS

TECNOLOGICO:

- Proveer capacitación técnica y socio empresarial a sus asociados.
- Fomentar y establecer procesos de transferencia tecnológica y valor agregado en el manejo integral del cultivo del cacao.

PRODUCTOS CULTIVADOS:

- Implementación de servicios de comercialización para los productos de la finca cacaotera
- Fomentar y facilitar el acceso a servicios de asistencia técnica a costos razonables.

FINANCIERO:

- Gestionar recursos para la asociación a través de proyectos productivos.
- Fortalecer patrimonialmente la asociación para respaldar los créditos asociativos
- Incrementar el número de asociados y el pago de los aportes mediante esquemas de gestión

PROYECCION INTERIOR:

- Fortalecimiento del mercado de otros productos de la finca
- Dotar de infraestructura adecuada a los asociados

- Adelantar procesos de transferencia tecnológica y capacitación empresarial a los asociados.

PROYECCION EXTERIOR:

- Asumir el papel de liderazgo como comercializadores con la gran industria
- Identificar, formular y establecer procesos de valor agregado con base en la cadena productiva del cacao

3.2 VIVEROS y BIOFABRICAS

Biofábricas de tipo comercial – particular encontramos en el Departamento del Huila en los municipios de Tello (Hernando Falla), Palermo (Alfonso Quintero); además se están implementando en los municipios de Garzón y Agrado (300.000 plántulas año) en coordinación con CORPOICA-DEPARTAMENTO; FEDECACAO cuenta con vivero en Gigante y existe una Biofábrica de menor tamaño en la Institución Educativa El Guadual del municipio de Rivera.

En el Departamento del Tolima no existen BIOFABRICAS de tipo comercial, últimamente con el boom de las siembras de cacao, han proliferado en los dos Departamentos viveros pequeños en los diferentes Municipios, los cuales no están registrados ante el ICA y cuya procedencia de semilla y Varetas se desconoce; lo grave del caso es que éstos viveros están vendiendo y distribuyendo plántulas a diferente Cacaocultores, sin garantizar calidad en el material.

En el Departamento del Tolima, se firmó en el mes de junio del 2002, la carta de entendimiento N° 01, suscrita entre CORPOICA y FEDECACAO, con el propósito de producir y distribuir 250.000 plántulas clonales de cacao para apoyo a proyectos de modernización de plantaciones de cacao, en desarrollo del proyecto “Asistencia Técnica al desarrollo Tecnológico del Sector Agropecuario a nivel Nacional para el cultivo del cacao”.

Contemplaba la instalación de la Biofábrica de cacao, la cual se encuentra ubicada en el Municipio de Chaparral, vereda El Limón – Granja Camacho Angarita con un área de 2.650 metros cuadrados, cuenta, con 2.5 Has, de jardín clonal establecido en años anteriores para la obtención de la materia prima de patrones y yemas.

Actualmente se han instalado viveros en los Municipios donde se están ejecutando los proyectos de cacao del Norte y Suroriente, para ello se ha contado con la Casa LUKER S.A, con los cuales se tiene firmados contratos de suministros de semillas y varetas necesarios para la implementación de los mencionados proyectos. Estos viveros han contado con la asesoría del ICA y se encuentran en proceso de certificación. El patrón que se está utilizando es patrón universal IMC-67.

Con relación a los jardines clonales, el único que está certificado por ICA, es el jardín clonal de la Granja Camacho Angarita – Chaparral. Existen plantaciones de clones que se han sembrado por estaca, pero que no han sido identificados y cuyo manejo técnico no ha sido el mejor; sin embargo se pueden mejorar y lograr la certificación ICA, con miras a la producción de semillas y varetas.

Existen además, fincas de agricultores con árboles identificados por FEDECACAO, con buena producción, los cuales se han venido utilizando como productores de semillas y varetas, solamente falta registrarlos en ICA y lograr su certificación.

3.3 PROVISIÓN DE INSUMOS

En la región (Tolima-Huila), el cultivo de cacao se desarrolla con una mínima aplicación de insumos; no existe la cultura de manejo técnico, su manejo se limita a las aplicaciones y prácticas realizadas al café y plátano.

Los insumos requeridos son adquiridos a través de las casas comerciales.

3.4 ESLABON DE LOS COMERCIALIZADORES

La comercialización interna del cacao es relativamente simple con márgenes más bien bajos al comparar la diferencia de precios entre el productor y la industria procesadora.

La estructura de comercialización del cacao en grano es simple, dado que solo intervienen uno o dos intermediarios.

La totalidad de la producción cacaotera de la región es comercializada fácilmente.

El grano producido en el año 2002 procedente del departamento del Tolima, fue adquirido 89,7% por la Compañía Nacional de Chocolates, el 9,4% por la Casa Lúker y el 0,9% por otras Compañías (Tolimax, Andino):

3.4.1 Mercadeo

Los niveles de calidad del grano de cacao después del proceso de cosecha, desgrane, fermentación, secado y empaque son dos: **1** - El cacao de primera, es el de mayor tamaño, volumen y consistencia física, es el de mayor precio y calidad en el mercado, **2** - la pasilla, que está constituida por granos vanos, partidos y muy pequeño, con un precio menor. Ambas calidades son separadas por medio de zarandas y empacadas por aparte para su comercialización, se rige por la Norma Icontec 1252 para calidad del grano de cacao; sin embargo el agricultor de nuestra región, no realiza éste manejo técnico, ni selecciona por calidades y desconoce todo lo relacionado con la norma, por lo que se presentan serios castigos a la hora de vender el producto, esto se refleja en el pago.

Para el Tolima, el mercadeo se produce a través de la Asociación de Cacaocultores del Tolima “Asocatol” y compradores particulares mayoristas y

minoristas ubicados en los corregimientos y cabeceras municipales; se requiere establecer más puntos de compra de cacao en los sitios de mayor producción.

En el Huila los principales compradores son La compañía Nacional de Chocolates y casa Luker; siguiendo Occidental, Tolimax, Superior, especialmente; lo hacen directamente en la ciudad capital y a través de comisionistas o intermediarios en el resto del departamento.

La BNA está negociando la compra anticipada de cacao. Contratos a futuro.

3.4.2 Canales de comercialización

Los compradores particulares mayoristas y minoristas ubicados en los corregimientos y cabeceras municipales, están a la vez enlazados con La Compañía Nacional de Chocolates. Casa Lúker y Tolimax en el Tolima; en el Huila se encuentran otras empresas como Superior, Occidental, quienes son los encargados del procesamiento y comercialización de los diferentes componentes comerciales de cacao. Estos compradores pagan al productor bajos precios y a las empresas comercializadoras cobran los precios justos.

En el Sur del Departamento del Tolima, existen 27 agentes acopiadores de cacao en grano que compran el 96.0% de la producción, la que posteriormente es vendida directamente a las compañías procesadoras en sus puestos de compra ubicados en las ciudades de Ibagué y Bogotá.

RELACION DE ACOPIADORES DE CACAO EN MUNICIPIOS PRODUCTORES DEL SUR DEL TOLIMA

TABLA N° 20

No	ATACO	CHAPARRAL	ORTEGA	PLANADAS	RIOBLANCO	ROVIRA	SAN ANTONIO
1	Marina Jiménez	Ismael Bonilla	Gilberto Díaz	Cantalicio Pérez	Víctor Julio Franco	Víctor Castillo	Guillermo Cruz
2	Ebroul Rodríguez	Azucena Melo	Héctor m. Moreno	Edgar Cubillos	Manuel Monroy	Hernando Valencia	Raúl Díaz
3	Arnulfo Pérez	Abelardo Cuellar	Alfredo Ferla	Alberto Casas	Henry Palma Quintero		
4	Oliverio Jiménez	Roberto Guzmán	Héctor Forero				
5	Cesar Cifuentes	Yesid Gil	Arturo Tovar				
6		Evelio Campos					
7		Víctor M. Armero					

En los municipios existen compradores de cacao, estos cumplen un papel de acopiador municipal, los cuales a su vez venden el cacao directamente a las compañías procesadoras, sin la necesidad de más intermediarios en el proceso de comercialización.

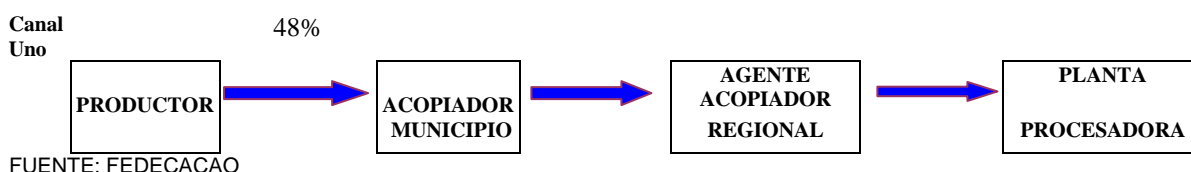
Colombia es un consumidor estable de los productos de cacao y poseedor de una importante industria de chocolate, la producción de grano ha resultado insuficiente en los últimos cinco años, lo que significa que el mercado interno absorbe la producción nacional y otra cantidad importada de países vecinos como Ecuador y Venezuela.

Según las metas del acuerdo sectorial de competitividad de la cadena del cacao y su agroindustria, las compañías han manifestado la intención de incrementar su capacidad de comercialización al garantizar la compra de la producción nacional.

En la región se presentan 4 posibles direcciones en el proceso de comercialización (ver esquema canales de comercialización). Los dos primeros canales son utilizados en el 96% de los casos.

El 3% del grano es vendido por los productores directamente a las fábricas según el canal No. 4. (Figura 2.)

Figura 2 Esquema De Comercialización Del Cacao En Grano



En el Huila, el producto es llevado hasta la cabecera municipal desde las zonas productoras, principalmente a GARZÓN Y Gigante en la zona centro y a Neiva en la zona Norte. en el Huila y parte de la producción del sur del Tolima y a Girardot en el Nororiente del Tolima .

La compañía Nacional de Chocolates tiene puestos permanentes de compra en las cabeceras de esos municipios y ocasionalmente de acuerdo a su demanda, en épocas de cosecha establece puestos transitorios en otros sitios.

La compañía LUKER compra el producto en Neiva y coloca también puestos transitorios en Garzón y Gigante en período de cosecha. Estas dos empresas adquieren directamente el 75% del cacao que se produce en el HUILA.

Tolimax, Occidental y Superior compran en Neiva, Rivera, Garzón, Tesalia y el sur del Tolima en los Municipios de Flandes, Chaparral y Dolores. Tolimax compra también cacao en Boyacá.

En general los intermediarios pagan precios diferenciales según el sitio donde compren el cacao, si es muy distante de los centros urbanos cabeceras pagan menor precio por el kilo.

La cadena la conforman: PRODUCTOR - ACOPIADOR MUNICIPAL - .AGENTE ACOPIADOR REGIONAL – INDUSTRIA PROCESADORA.

3.5 TRANSPORTE

Se realiza en mula desde la finca hasta las vías de acceso; luego se lleva en campero a los puntos de compra, los asociados a ASOCATOL, llevan su grano a las bodegas que para tal fin tiene la asociación; allí se recoge el producto en camiones y tractomulas enviadas por las compañías transformadoras de cacao,(Casa LUKER y Compañía Nacional de Chocolates) que lo transportan a las instalaciones de procesamiento final.

3.6 TRANSFORMACION

En el Departamento del Tolima, no hay Empresas transformadoras de cacao, solo existe puntos de venta de chocolate, productos elaborados y compra de cacao en grano.

3.6.1 INDUSTRIAS PROCESADORAS DEL DEPARTAMENTO DEL HUILA:

En el Huila, solo hay industrias fabricantes de chocolate

La empresas procesadoras de cacao del Departamento poseen estructura semiartesanal, maquinaria obsoleta, de baja eficiencia tecnológica. Su mercado es muy limitado al Huila, Tolima, Caquetá, Putumayo y ofrece solo el chocolate de mesa en diferentes fórmulas y presentaciones.

El grupo de empresas del Huila, procesa alrededor de 1000 toneladas de cacao por año, equivalentes al 30% del cacao producido en el departamento. Estas industrias tienen una capacidad de expansión limitada por la falta de capital de inversión, por sus características tecnológicas, ninguna experiencia en el mercado externo y una pobre red de distribución además de que solo ofrece al mercado chocolate de mesa y golosinas.

Las pequeñas industrias como chocolate Sabana, Auténtico Huilense y Laboyano ofrecen chocolate de mesa en pastilla y chucula (mezcla de chocolate con harinas de otros granos como maíz)

3.6.1.2 TOLIMAX S.A:

Es la empresa tradicional por excelencia del Huila, con 40 años en el departamento, cuenta con 63 empleados directos y con agencias en Tolima y Bogotá; no cuentan con protección ni de la cámara de comercio ni del gobierno y manifiestan que muchos industriales nuevos llegan al departamento, ubican sede y sin pagar impuestos y otros gravámenes que cancelan las empresas asentadas legalmente, comienzan a operar y perjudican el negocio, Tolimax dice que no está en posibilidad de competir con la desorganización, que es necesario controlar la calidad y estandarizar los precios.

Compran cacao excelso y ven como un hecho favorable que se establezcan tablas de calidades de grano para compra por parte de la industria, se van a acoger a la tabla de calidades establecida por casa LUKER y NACIONAL DE CHOCOLATES. Con los otros industriales dice su representante legal, ha sido difícil ponerse de acuerdo, pues no saben como algunas empresas del Departamento producen chocolate a ese precio tan bajo.

No compran pasilla ni cacao con impurezas superiores al 2%. Compran cacao en Huila, Tolima y Boyacá de lo cual Mencionan que el cacao del Huila es de menor contenido de grasas y más fácil de moler que el que traen del sur del Tolima Pero el de Boyacá, traído de Briceño y Pauna (para el cual tienen centro de acopio en Chiquinquirá) en grasa y dureza para la molienda es muy similar al que compran en el Huila. El producto transformado se vende a nivel nacional .

Maquilas:

Cafam, Fondo Rotatorio, Invercadenas, Bodegón, Comfamiliar.

La variación brusca del precio no los afectó para el caso de las maquilas pues ellos procesan para otras firmas y almacenes de cadena de acuerdo al precio a que se encuentre el chocolate en el mercado en el momento de la entrega, este fue un factor de protección que los favoreció.

TOLIMAX Compra cacao. No hacen desgrase ni elaboran confitería a partir de cacao, tienen interés en producir cocoa., no exportan. Compran cacao en Huila, Tolima y Boyacá, la Manteca de cacao es una posible proyección de la empresa.

NOTA: El capítulo de empresas procesadoras del Huila es una transcripción de entrevistas efectuadas a los representantes legales de las empresas elaborada por el Secretario Técnico de la Cadena.

3.6.1.3 CHOCOLATE SUPERIOR:

Marcas que produce: EL BARCINO Y SUPERIOR.

Procesó cerca de 200 toneladas de cacao en grano el año 2002 y produce cerca de 10.000 cajas de 50 libras en el año. Aproximadamente 800 cajas mensuales.

Tiene la empresa 25 años, pero hace cerca de tres años casi cierra por problemas de seguridad.

Hay sobreoferta de la capacidad instalada, hace falta la diversificación del sector, en parte por la idiosincracia empresarial de el Departamento..

En producción hay 4 empleados y en total la empresa genera 16 empleos fijos.

De 2800 puntos de venta que hay en la ciudad, superior tenía presencia en el 65%-70% de esos almacenes según encuesta efectuada por postobón el año 2002.

Según el representante legal, el negocio de producir manteca de cacao no debe ser tan bueno pues elite y triunfo tienen prensas que no están operando

Considera que el estado no debería haber destinado recursos para montar otras empresas de chocolates sino que debería haber invertido en las dos empresas que había, pues durante 25 años solo se conocía Tolimax y Superior en el Huila hace 4-6 años se empezó a conocer Occidental de Chocolates.

Superior y Barcino sus dos marcas tienen buen precio, no usan leche como materia prima, usan azúcar, clavos, canela, nuez moscada en cantidades pequeñas y variables según el producto. Manifiesta la posibilidad de agruparse con otras empresas y no tiene inconvenientes para reunirse a conversar con representantes de las otras Industrias procesadoras del departamento

Diosido Cuellar es el actual representante legal. Dice que la desventaja de entrar en conversaciones con otras empresas es que TOLIMAX Y OCCIDENTAL han cambiado ambas de gerente tres veces en corto tiempo, por eso es difícil definir puntos de acuerdo con ellos

La empresa tiene buena imagen, pagan al contado el cacao dice que los agricultores no benefician bien el cacao; Tienen clientes fijos, no le compran a agricultores desconocidos .No maquilan. Compran en Rivera en un punto de compra propio. Si pudieran exportarían cacao seco. Interesado en conocer la norma ISO PARA CACAO.

Según él gran porcentaje del cacao que se compra en el Huila no sirve por mal beneficio que se le hace.

3.6.1.4 COMPAÑÍA OCCIDENTAL DE CHOCOLATES:

Occidental de chocolates tiene siete años; nació en Palermo Huila con buena intención de Jesús Amin Bonilla. Iniciaron artesanalmente luego los otros socios, todos cultivadores de cacao, colocaron capital semilla, comenzaron a comprarle también a otros productores, primero 20 libras luego 50 luego 100 hasta hace tres años largos Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural a través de EMPRENDER Hicieron que la compañía que era de Responsabilidad limitada se volviera anónima y ellos invirtieron; el MADR posee el 37 % de las acciones actualmente dentro de los 110 accionistas, 60 son pequeños productores de cacao; el MADR inició con 120 millones de pesos. El objetivo era apalancar empresas para generar empleo. Tiene 7 años en el mercado, inicio en forma artesanal en una casa, con molinos pequeños

La empresa hizo recientemente una solicitud de crédito, pero tuvieron limitantes, por que no pudieron demostrar que son pequeños productores, el problema de occidental para acceder al crédito es que por uno que deje de ser pequeño automáticamente se consideran medianos productores.

Según Miguel Bonilla, eL Huila no hace desgrase de cacao por falta de tecnología, Sacar esa grasa y venderla como manteca de cacao (cosmética e industria naviera) La manteca de cacao ha bajado por que lo ha reemplazado por la grasa de la palma africana pero las grasas de los vegetales son ácidos grasos saturados, son inofensivas para el consumo humano (palma, girasol, maíz, cacao). Ve de pronto opción de exportar licor de cacao tiene buena demanda y buen precio. La confitería no renta

Occidental tiene Sede en el centro industrial Terpel de Palermo; procesa menos de 200 toneladas de cacao por año lo que le alcanza para producir 1600 cajas de 50 libras en el mes y 480.000 kilos en el año.

Las marcas de chocolate que producen son Campesino y Oropel. Se dedican a producir una maquila de café Campesino. No maquilan chocolate pues dicen que la maquila deja ganancias mínimas

En América la tendencia es a consumir el chocolate amargo, sin azúcar, sin nada requiere tecnología diferente pero no hay esa tecnología. La tendencia ahora es Light y el mercado interior grande es el del chocolate sin azúcar.

3.7 INVESTIGACION Y TRANSFERENCIA DE TECNOLOGIA

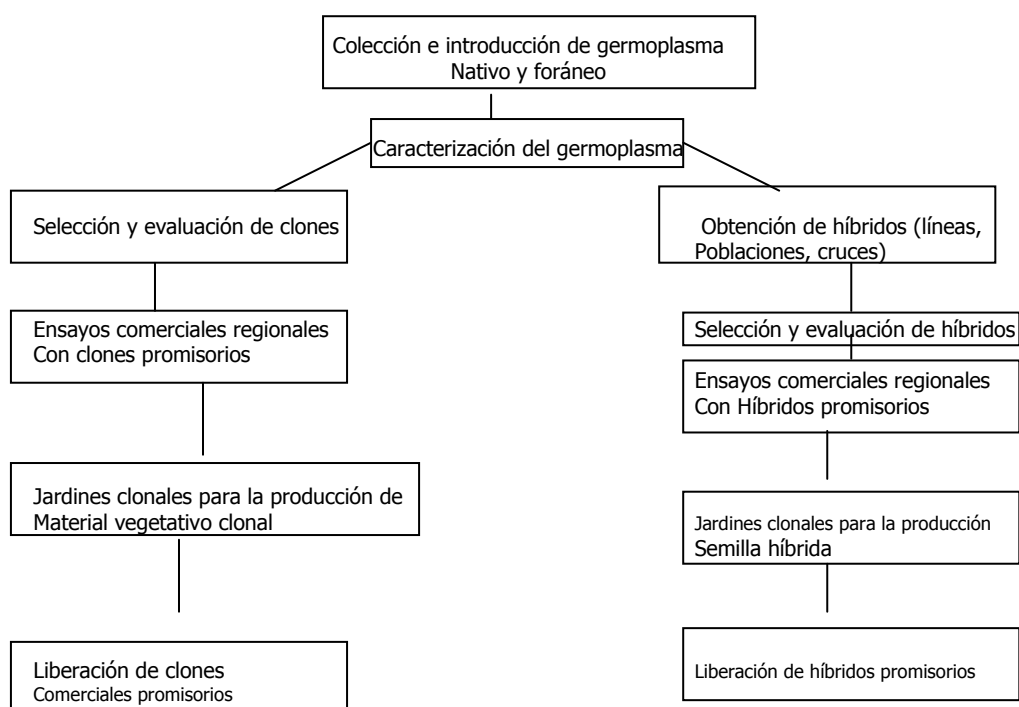
3.7.1 INVESTIGACION

Son muchos los investigadores de varias disciplinas que han realizado trabajos en las especies de cacao, buscando adaptabilidad de los materiales a las condiciones locales y reducción de pérdidas por efecto de plagas y enfermedades³.

En el ámbito nacional, La federación Nacional de Cacaoteros, la Federación de Cafeteros, las Universidades, ICA y CORPOICA Regional 7, Casa LUKER, Compañía nacional de Chocolates, han dirigido investigaciones hacia el mejoramiento, buscando cultivares con características deseables de rendimiento, tolerancia a plagas y enfermedades y adaptación a las diferentes condiciones agroecológicas de las zonas cacaoteras.

El esquema del mejoramiento genético en cacao es el siguiente:

GRAFICA Nº 3



Así mismo se han realizado investigaciones sobre propagación del árbol de cacao (sistemas de propagación sexual y asexual, por injertación, acodo y estaca enraizada), sobre el manejo agronómico del cultivo, incluyendo podas, fertilización y control o manejo de las arvenses.

³ RAMÍREZ Chamorro, Luis Enrique. Investigador en sistemas de Producción, Corpoica, Regional seis. Estudio de investigación en cacao (*Theobroma Cacao* L.). 2003.

En relación con el manejo de plagas y enfermedades, la atención se ha centrado en la moniliasis, la escoba de bruja y el monalonium, Phythoptora y rosellinia, determinando técnicas para contrarrestar la incidencia de estos problemas.

3.7.2 TRANSFERENCIA DE TECNOLOGIA

La transferencia de tecnología, la realizan: FEDECACAO, CORPOICA e ICA, en el sur del Tolima, para los Municipios donde se está implementado el proyecto regional.

En la zona norte y Suroriente, la realizan las Unidades Municipales de Asistencia Técnica “UMATA”, CORPOICA, ICA y Federación Nacional de Cafeteros – Comitecafé Tolima, las UMATA y demás técnicos que han venido siendo capacitadas por la Casa LUKER, Compañía Nacional de Chocolates y Consejo Nacional Cacaotero.

El ICA, ha venido desarrollando proyectos de prevención y control de enfermedades; así como, control en la producción de material vegetal (registro y certificación de viveros).

El Municipio de Chaparral, fue seleccionado, para iniciar un proyecto piloto, sobre control de Monilia. Esto como producto de un convenio firmado entre: CORPOICA - Casa LUKER - Compañía Nacional de Chocolates – FEDECACAO y Consejo Nacional Cacaotero; será ejecutado por FEDECACAO.

Con relación a la Asistencia técnica particular, en el Tolima es reducido el nº de asistentes técnicos particulares, dado que el cultivo se desarrolla en áreas relativamente pequeñas y en donde no se realizan prácticas adecuadas de manejo.

3.8 CRÉDITO

Las cifras de asignación efectiva de créditos de FINAGRO a través del banco agrario regional Huila, Tolima Caquetá, para el período 1999 -2003 (ver. TABLA Nº 21) indican que se otorgaron 15 créditos para el sostenimiento de 95.5 hectáreas sembradas por un monto de \$72.938.000, correspondiente al 16.1% del monto total de crédito otorgado para sostenimiento a nivel nacional.

Para la siembra de cacao en nuevas áreas se observó un crecimiento en los recursos destinados a inversiones. En total para el período se otorgaron 194 créditos por un monto de \$1090.238.000, para 335.5 Has. Correspondiente al 20.9% del monto total de crédito otorgado para siembras nuevas a nivel Nacional.

Para recuperación cacaotera solamente se entregaron 13 créditos en el Departamento del Huila, para 30.4 Hectáreas por valor de \$68.380.000, correspondiente al 2.52% del monto desembolsado a nivel Nacional

Se otorgaron 10 incentivos a la capitalización rural, por valor de \$32.490.000; con relación al nivel Nacional corresponde al 16.23% del monto asignado.

3.8.1 CREDITOS DESEMBOLSADOS PERIODO 1.999 - 2003

3.8.1.1. SOSTENIMIENTO

TABLA Nº 21
NACIONAL

	1999	2000		2001		2002		2003		TOTAL	
		Nº	VALOR	Nº	VALOR	Nº	VALOR	Nº	VALOR	Nº	VALOR
TOTAL NACIONAL	210.900	72	131.025	28	11.110	31	77.728	36	132.780	152	452.643
HAS.		66		139		97		166		566	

REGIONAL

DEPTO	1999	2000		2001		2002		2003		TOTAL	
		Nº	VALOR	Nº	VALOR	Nº	VALOR	Nº	VALOR	Nº	VALOR
TOLIMA		4	9.700	2	3.250	3	4.300	3	10.178	12	27.428
HUILA				2	39.500			1	6.010	3	45.510
TOTAL	0	4	9.700	4	42.750	3	4.300	4	16.188	15	72.938
HAS		12		53		5.5		20		90.5	

3.8.1.2 SIEMBRAS NUEVAS

TABLA Nº 23
NACIONAL

	1999	2000		2001		2002		2003		TOTAL	
		Nº	VALOR	Nº	VALOR	Nº	VALOR	Nº	VALOR	Nº	VALOR
TOTAL NACIONAL	196.400	86	461.530	131	583.303	98	519.831	605	3.648.600	920	5.213.264
HAS.		142		179		160		1.123		1.604	

REGIONAL

DEPTO	1999	2000		2001		2002		2003		TOTAL	
		Nº	VALOR	Nº	VALOR	Nº	VALOR	Nº	VALOR	Nº	VALOR
TOLIMA		5	9.000	8	25.500	18	77.750	76	446.571	107	558.821
HUILA		5	63.620	1	5.000	14	64.880	67	397.917	87	531.417
TOTAL	0	10	72.620	9	30.500	32	142.630	143	844.488	194	1090.238
HAS		22.5		9.5		44		259.5		335.5	

3.8.1.3. RECUPERACIÓN CACAOTERA

TABLA Nº 24

NACIONAL

	1999	2000		2001		2002		2003		TOTAL	
		Nº	VALOR	Nº	VALOR	Nº	VALOR	Nº	VALOR	Nº	VALOR
TOTAL NACIONAL	76.700	61	173.700	114	485.200	188	682.940	262	1367.600	625	2.709.440
HAS.		77		216		304		608		1204	

REGIONAL

DEPTO	1999	2000		2001		2002		2003		TOTAL	
		Nº	VALOR	Nº	VALOR	Nº	VALOR	Nº	VALOR	Nº	VALOR
TOLIMA											
HUILA								13	68.380	13	68.380
TOTAL	0							13	68.380	13	68.380
HAS								30.4		30.4	

3.8.1.4 ICR

TABLA Nº 25

NACIONAL

	1999	2000		2001		2002		2003		TOTAL	
		Nº	VALOR	Nº	VALOR	Nº	VALOR	Nº	VALOR	Nº	VALOR
TOTAL NACIONAL		2	6.900	13	34.400	43	78.000	40	80.860	98	200.160

REGIONAL

DEPTO	1999	2000		2001		2002		2003		TOTAL	
		Nº	VALOR	Nº	VALOR	Nº	VALOR	Nº	VALOR	Nº	VALOR
TOLIMA								3	5.490	3	5.490
HUILA		1	2.500	3	17.100	1	2.600	2	4.800	7	27.000
TOTAL	0	1	2.500	3	17.100	1	2.600	5	10.290	10	32.490

Fuente: Dirección de Cadenas Productivas 2004

La Gobernación del departamento del Huila, hace un papel similar al del fondo de Garantías, sirviendo de aval por el 20 % complementando para agricultores pequeños y medianos que solicitan crédito tipo FINAGRO. Además aporta recursos para cofinanciación de proyectos, al igual que las alcaldías de los municipios cacaoteros.

Los proyectos de siembras nuevas en el Departamento del Tolima, han sido cofinanciados por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, Gobernación, Municipios, CORTOLIMA, Comité Cafeteros del Tolima y Comunidad.

3.9 OTROS ACTORES DE LA CADENA PRODUCTIVA DEL CACAO

3.9.1 INSTITUCIONES:

3.9.1.1 GOBERNACION DEL TOLIMA - SECRETARIA DE DESARROLLO AGROPECUARIO.

Entidad jalonadora y cofinanciadora de proyectos, viene liderando desde 1.998 en coordinación con las entidades del sector, Municipios todo lo relacionado con el desarrollo cacaotero en el Departamento.

El proyecto “CACAO TOLIMA”, se encuentra dentro del plan de Desarrollo Departamental “*TODOS CON TODO POR EL TOLIMA*” dentro del programa “Desarrollos Productivos” – Subprograma “Promoción y Fortalecimiento a Cadenas Productivas “, con una meta de establecimiento de 4.000 hectáreas durante los cuatro años de gobierno del Doctor Jorge García Orjuela. Este proyecto fue seleccionado, para ser presentado en el paquete de proyectos en búsqueda de Cooperación Internacional.

3.9.1.2 SECRETARIA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO MINERO DEL HUILA (SEDAM)

En el año 2003 trabajo en asocio con FEDECACAO en el proyecto de los 6 municipios del norte del departamento.

Actualmente EL SEAM tiene dentro de sus propósitos crear y fortalecer las Biofábricas de Tello, Palermo, Garzón, Agrado, Gigante y Rivera.

SEAM, ha priorizado dentro del Plan de desarrollo departamental “Huila Unido para Construir Futuro” en el Programa “Valor Agregado al campo” la siembra y/o renovación de 2.000 hectáreas de cacao clonado para el cuatrienio 2004-2007.

3.9.1.3 FEDECACAO

La regional en el Huila cuenta con dos sedes: una en Neiva y otra en Garzón, en el departamento del Tolima, solamente cuenta con una sede en Chaparral, es ejecutor de proyectos productivos regionales que se vienen implementando.

3.9.1.4 EL ICA

Contribuye desde el ámbito de la protección a la producción Agropecuaria. Dicta las resoluciones y establece las normas para la producción, distribución y comercialización de materiales vegetativos de cacao y la producción de semilla ,ejerce un control del manejo de viveros para la producción de semilla y toma medidas de carácter fitosanitario en el manejo de escoba de bruja en cacao y vela por la sanidad agropecuaria.

3.9.1.5 CORPOICA

Encargada de la parte de investigación y transferencia de tecnología, apoya los programas de modernización de la cacaocultura, mediante convenios de producción de material vegetal de cacao certificado. Actualmente cuenta con un plan nacional de cacao, el cual contempla las líneas de investigación en: Mejoramiento genético, manejo agronómico, sistemas agroforestales, manejo de plagas y enfermedades entre otras.

3.9.1.6 CORTOLIMA

Corporación Autónoma Regional del Tolima, ha venido apoyando el componente ambiental en el desarrollo de los proyectos, suministra el material vegetal maderable necesario para el establecimiento del sistema agroforestal Cacao – plátano – maderables.

3.9.1.7 LA CAM

Corporación Autónoma del Alto Magdalena presta apoyo a los cacaoteros en algunos municipios con insumos, semillas, plántulas y también con mano de obra (algunos jornales por finca) para labores de control sanitario y otras prácticas , organiza grupos de trabajo con cacaoteros propietarios para hacer brigadas en cada una de sus fincas en programas forestales con cacao.

3.9.1.8 UNIVERSIDAD DEL TOLIMA:

Patrocina trabajos de grado apoya pasantías, proyectos de investigación, proyectos de grado, campañas para la toma de muestras de suelos, análisis de suelos y análisis bromatológicos.

3.9.1.9 UNIVERSIDAD SURCOLOMBIANA:

La universidad patrocina trabajos de tesis de grado y de pregrado sobre temáticas relativas al cultivo del cacao y otros tópicos como administración, mercadeo y tecnología

3.9.1.10 CORHUILA:

3.9.1.11 FEDERACION NACIONAL DE CAFETEROS – COMITÉ DEPARTAMENTAL TOLIMA.

Vinculado directamente con el desarrollo cacaotero, en sus programas de diversificación para la zona marginal baja cafetera, actualmente ejecutor del proyecto de cacao del Suroriente del Departamento.

3.9.1.12 SENA:

Institución que se especializa en la capacitación en aspectos organizativos y de formación empresarial de los productores.

3.9.1.13 FUNDACION DEL ALTO MAGDALENA

3.9.1.14 ASERAGRO

3.9.1.15 CORPORACIÓN NANYANVA-TIERRAGRATA

4.0 PROYECTOS DE CACAO EN EL DEPARTAMENTO DEL TOLIMA

4.1 PROYECTOS REGIONALES

A partir del año 1.998 se planteó el cultivo de cacao como la alternativa posible en la búsqueda de una solución viable para las zonas afectadas por la violencia y la crisis cafetera (38% de la zona marginal cafetera del país se encuentra en el Tolima), en ese sentido se realizaron estudios de factibilidad técnica, económica y social, con el propósito de iniciar en el Departamento la siembras nuevas y/o rehabilitación del cultivo de cacao, aplicar la oferta tecnológica existente, unificar criterios de producción, transformación y comercialización, que nos permitan apuntar a un mercado que actualmente presenta los más amplios márgenes de comercialización y lograr la consolidación de la cadena productiva cacao – chocolate en el Departamento. Se formuló el proyecto CACAO TOLIMA, que contempla a su vez, proyectos regionales en las tres zonas donde se adelantaron los estudios.

4.1.1 PROYECTO PRODUCTIVO REGIONAL DE CACAO DEL SUR DEL TOLIMA

La zona sur fue la primera en iniciar el proceso de modernización de la cacaocultura en el Departamento, durante los años 2001 – 2002, se plantaron 89 nuevas hectáreas y se renovaron 81 para un total de 170 has, gracias al esfuerzo y trabajo mancomunado de varias Instituciones como Fondo DRI – IICA, Gobernación del Tolima, CORTOLIMA, Alcaldías Municipales, FEDECACAO y la Comunidad.

Actualmente se encuentra en ejecución el establecimiento de 800 hectáreas, correspondientes a la primera fase, de las cuales se han plantado 580 hectáreas mediante convenios de cooperación con la Federación Nacional de Cacaoteros – FEDECACAO, Fondo de Inversión para la Paz – FIP, Gobernación, Municipios, CORTOLIMA y Comunidad. Están pendientes de cofinanciación 220; para ello se presentó al Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural – programa Alianzas productivas, el perfil correspondiente con miras a lograr apoyo, el perfil fue seleccionado para realizar los estudios de preinversión, que se iniciaran en el mes de febrero del año 2005.

4.1.2 PROYECTOS PRODUCTIVOS REGIONALES DE CACAO DEL NORTE Y SURORIENTE DEL TOLIMA

A través del liderazgo y gestión ejercido por la Gobernación se logró la consecución de recursos para iniciar las primeras fases en las zonas del Norte (300 Has), para seis Municipios: Casabianca, Fálán, Líbano, Mariquita, Palocabildo y Venadillo y Suroriente (190 Has), para nueve Municipios: Alpujarra, Carmen de Apicalá, Cunday, Dolores, Icononzo, Melgar, Prado, Purificación y Villarrica, con el apoyo económico del Ministerio de Agricultura, y el apoyo técnico de otras entidades del Sector.

Actualmente, estos proyectos se encuentran en proceso de implementación de los viveros, (Siembra de patronajes), ubicados en veredas de cada uno de los Municipios involucrados, a excepción de los Municipios de Carmen de Apicalá y Alpujarra, quienes los localizaron en la cabecera Municipal; éste último producirá además el material de cacao para los Municipios de Prado, Dolores y Purificación.

4.2 PROYECTOS EN EJECUCION DEPARTAMENTO DEL HUILA

Proyecto aprobado en la primera fase por el PLANTE-USAID “Establecimiento de 510 hectáreas de cacao clonado en los municipios de Teruel, Iquira, La Plata, Nátaga, Tarqui y Pital del Departamento del Huila.

4.2.1 Producción de plántulas en convenio MADR,

Departamento del Huila y 6 municipios; FEDECACAO producción del material genético para el proyecto : Agrado, Garzón, Campoalegre, Tesalia, Palermo y Tello (300 hectáreas) y 300 beneficiarios; FEDECACAO también capacitación , asistencia técnica por las UMATAS y LA Capacitación empresarial la fundación Tierra grata.

4.2.2 Proyecto FONDO NACIONAL DEL CACAO:

Transferencia tecnológica con 8 municipios, para que el agricultor aprenda a manejar el nuevo sistema de cacao 135 hectáreas (1 há por agricultor) proporcionan las plántulas para cada uno 1000 a 1200 plántulas por hectárea; los fertilizantes e insumos para plántulas inicialmente aporte del FONDO NACIONAL DEL CACAO.

4.2.3 PROYECTO PLANTE USAID,

Unió esfuerzos con la corporación del alto Magdalena; hoy lo presentan en Bogotá; es investigación, fomento , siembra de 510 hectáreas de cacao clonado en 6 municipios, más de 5000 millones de pesos el plan Colombia aporta el 40%.

El proyecto de 6 municipios (Campoalegre, Agrado, Garzón, Palermo, Tello , Tesalia) producción y establecimiento de 390.000 plántulas clonadas para la siembra de 300 nuevas hectáreas \$ 308'478.000. Fecha de inicio 19 de septiembre de 2002.

5. VISION DE LA CADENA:

Para el Año 2.011, la cadena productiva de cacao de la región Tolima - Huila estará consolidada como el segundo núcleo productor del país, aportará a la Industria Nacional 21.397 toneladas, (13.7% de la producción nacional del grano – 156.000 ton.) en un área de 27.785 hectáreas¹ y su agroindustria producirá el (10%) del total Nacional de los derivados del grano. Los agricultores habrán adoptado al menos el 80% de la oferta tecnológica más avanzada para el fomento del cultivo del cacao, en las zonas agroecológicas con aptitud. Se incrementará la

productividad en un 154.7% en términos de rendimiento por unidad de área y habrán mejorado la calidad del grano y la comercialización con destino a la Industria Nacional y de manera subsidiada, a largo plazo al mercado Internacional, desarrollando una cacaocultura moderna competitiva y sostenible.

En 6 años habrá 9.000 nuevas hectáreas de cacao en el Núcleo Tolima-Huila, de los cuales un 35% (3.150 Has) se dedicarán a la producción de cacao orgánico, con destino exclusivo a la exportación.

Se mejorará notablemente el nivel de vida del campesino productor que depende del cultivo del cacao y tendrán participación de los beneficio de cooperativas productoras y cooperativas comercializadoras en la cadena.

La industria de la región alcanzará un alto grado de diversificación, produciendo además de chocolate con azúcar, otros derivados de alta calidad, competitivos a nivel nacional e internacional, como cacao fino, manteca de cacao y preparado de chocolate.

En el aspecto de consumo se mantendrá el nivel del mayor número de hogares consumidores de chocolate por ciudades del país (caso Neiva).

Se contará con una adecuada coordinación de los diferentes eslabones de la cadena, tanto a escala nacional como regional, para lograr la concertación de políticas para un desarrollo armónico en el subsector.

6. DEFINICIÓN DE PROBLEMAS CENTRALES DE OPERATIVIDAD DE LA CADENA:

Con base en las conclusiones tomadas en la reunión de Agendas de Ciencia y Tecnología promovida por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural para la cadena cacao-chocolate del núcleo Tolima Huila efectuada el día 19 de septiembre del 2003 en Ibagué contando con la presencia de productores e instituciones de los dos departamentos se determinó una listado de los problemas más importantes del subsector cacaotero para este núcleo (16 problemas), se elaboró una matriz de VESTER, y de allí se determinó la siguiente problemática para el cultivo del cacao:

- 1- Escasez de fuentes de agua.
- 2- Bajo nivel de renovación y rehabilitación en el cultivo.
- 3- Falta de mano de obra calificada y no calificada para el manejo del cultivo.
- 4- Poca infraestructura para el beneficio.
- 5- Falta de capacitación en siembra y manejo en post-cosecha.
- 6- Baja disponibilidad de semillas y materiales.

- 7- Falta diversificación de productos terminados en empresas regionales.
- 8- Baja investigación en bromatología.
- 9- Pocos estudios sobre sombrero en cacao.
- 10-Falta de identificación de materiales mejorados regionales y su adaptabilidad.
- 11-Alta incidencia de plagas.
- 12-Baja adopción y transferencia de tecnología,.
- 13-Baja certificación de semillas.
- 14-Deficiente organización de productores en producción y comercialización.
- 15-Baja productividad.
- 16-Falta caracterización y especialización de las zonas productoras de cacao

7. METAS ESPERADAS

- Establecimiento de 9.000 nuevas hectáreas, en la región Tolima – Huila de las cuales, Tolima sembrará 4.000 y Huila 5.000, al finalizar el año 2011.
- Modernización del 13% de las plantaciones de cacao actuales.
- Reconversión tecnológica de 5.000 hectáreas en cacao orgánico, con miras a mercados internacionales.
- Aumento de la productividad del cultivo en 154.7% en términos de rendimiento por unidad de área y mejoramiento del beneficio y secado del grano, mejorando la calidad.
- Conformación y/o fortalecimiento con visión empresarial de 7 organizaciones de productores.
- Capacitación a productores y familias de la región Tolima - Huila en tecnologías modernas para el manejo del cultivo del cacao. 650 productores por año.
- Formación integral de 50 asistentes técnicos, tecnólogos y técnicos, para el manejo adecuado del cultivo.
- Incremento en el empleo del 491% al pasar de 2.705 empleos directos actuales a 14.994 en el 2011.
- Incremento en el valor agregado en un 13% sin transformación; pasando de \$26.719.912 .000 a \$30.199.484.000
- Realizar la zonificación y caracterización biofísica y socioeconómica de todas las 12 áreas productoras de cacao de la región.
- Implementar en 50 fincas de la región (25 en Tolima. 25 en Huila) el registro de costos reales de producción y sostenimiento de cacao, con sus respectivo análisis económico: rentabilidad, TIR, relación beneficio/costo, eficiencia de mano de obra por labor etc.
- Actualizar las cifras de la actividad cacaotera (hectáreas establecidas, hectáreas renovadas, rendimientos, producción, incidencia de plagas y enfermedades etc. mediante un censo actualizado en región.

8. LINEAS DE ACCION

8.1. ORGANIZACIÓN Y FORTALECIMIENTO DE PRODUCTORES, CON VISIÓN EMPRESARIAL Y MEJORAMIENTO DEL BIENESTAR SOCIAL.

Se constituye en la estrategia fundamental para adelantar un proceso de recuperación de la actividad cacaotera en la región, dado que se carece de organizaciones fuertes que gestionen y canalicen recursos a través de proyectos que beneficien la comunidad.

Al igual que en la mayoría de las regiones cacaoteras del país, el área productora de la región se encuentra ubicada en zonas caracterizadas por problemas de conflicto social, desplazamiento forzado, que requieren un esfuerzo conjunto de todos los eslabones de la cadena en el sentido de apoyarlos tanto en el componente productivo como en dotar la región de servicios esenciales como salud, educación y recreación.

Actividad

8.1.1 Organización de productores

- Conformar y/o fortalecer asociaciones de productores por zonas productoras.
- Crear 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).
- Para garantizar la conformación de la Empresa Gestora Regional se requiere de capital de trabajo, participación accionaria de las Asociaciones de productores, productores particulares, entidades y Empresas privadas vinculadas con la cadena productiva, profesionales relacionados con la actividad e inversionistas interesados en el proyecto.
- Se fortalecerá la capacidad organizativa y de gestión de los Cacaocultores. Esta perspectiva permitirá desarrollar una participación activa para generar procesos de toma de decisiones, planificación y ejecución de acciones que comprometan sus intereses.

Responsables:

SENA – FEDECACAO –GOBERNACIONES – MUNICIPIOS – PRODUCTORES – CONSEJO REGIONAL DE LA CADENA.- COMPAÑIAS – COMITÉ DEPARTAMENTAL DE CAFETEROS

8.1.2. Bienestar Social

- Disminución del conflicto social, a través de la generación de empleo e ingresos en las zonas productoras.
- Gestionar la ampliación de la cobertura en salud, educación, recreación y vivienda rural.
- Construcción y dotación de infraestructura.
- Gestionar ante los responsables, para que estos beneficios se desarrollen en las zonas productoras y lleguen a las familias cacaoteras.
- Se creará y fortalecerá una cultura de confianza, credibilidad y compromiso entre los agentes de la cadena y entre éstos y el sector público.

Responsables:

MINISTERIO DE DEFENSA – MINISTERIO DE PROTECCION SOCIAL- MINISTERIO DEL MEDIO AMBIENTE. VIVIENDA Y DESARROLLO- SECRETARIAS DE SALUD DEPARTAMENTAL – CONSEJO REGIONAL DE LA CADENA. – GOBERNACIONES – MUNICIPIOS – COMPAÑIAS.

8.2. INVERSIÓN EN INFRAESTRUCTURA DE APOYO A LA PRODUCCIÓN, TRANSFORMACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN.

Para dar cumplimiento a las metas programadas se requiere dotar de infraestructura necesaria que permita desarrollar los proyectos; así como promover la agregación de valor.

8.2.1 Infraestructura de producción.

- Instalar y/o fortalecer jardines clonales y biofábricas en las zonas productoras, para la obtención de material genético mejorado del sistema productivo cacaotero (plátano, maderables, frutales y otros).
- Instalación de viveros bajo 2 modelos: a) Institucionales. b) en fincas demostrativas de productores.
- Producir material vegetal certificado de plátano por métodos de semilla inducida .

- Reiniciar labores técnicas del manejo del cultivo que permitan a los jardines clonales establecidos por CORPOICA (Rioblanco, Fálán, Garzón, Agrado etc.) un normal desarrollo, con destino a la producción de yemas y semillas.
- Implementar un proceso de inventario y certificación de fincas con potencial para suministro de materiales
- Certificación de viveros y biofábricas
- Recolección, identificación y evaluación de materiales élitos regionales.
- Introducción de materiales clonales universal y de otras regiones del país, para estudiar el comportamiento agronómico, productividad y calidad industrial.

Responsables:

MINISTERIO DE AGRICULTURA - FEDECACAO – CORPOICA – ICA – SECRETARÍAS DE AGRICULTURA – MUNICIPIOS – UMATAS – COMPAÑÍAS – ASOCIACIONES DE PRODUCTORES – FINAGRO – CORHUILA – UNIVERSIDADES.

8.2.2 Transformación

- Mejoramiento del beneficio del grano, especialmente en la fermentación y el beneficio, a través de campañas de extensión y transferencia de tecnología (Norma ICONTEC 1252).
- Construcción de infraestructura de beneficio y secado moderno.
- Dotación e implementación de tecnologías modernas para la realización de un buen beneficio.
- Organización de las pequeñas y medianas industrias de la región, buscando unificar su oferta industrial.
- Reconversión industrial de las pequeñas y medianas empresas productoras de chocolate de mesa en la región.
- Utilización de coberturas para productos, frutas hidratadas o deshidratadas, producidas en la región, teniendo en cuenta análisis de mercado y procesos industriales.
- Elaboración de estudios de factibilidad para montaje de plantas de transformación

Responsables:

FEDECACAO – COMPAÑÍAS – MUNICIPIOS – UMATAS – ASOCIACIONES DE PRODUCTORES -

8.2.3 Comercialización

- Cuantificación de la oferta de cada una de las zonas productoras.
- Cuantificación de la demanda.
- Diseñar y financiar un proyecto para recolectar, procesar y difundir información primaria sobre área, producción y rendimientos del cultivo de cacao en la región.
- Difusión y aplicación de la norma ICONTEC 1252, sobre calidad del grano de cacao, mediante capacitación a agricultores, técnicos, intermediarios, agentes de compra, etc.
- 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.
- Realizar estudios de mercados de productos y subproductos de cacao, plátano y maderables.
- Difundir y aplicar a nivel de productor los contratos de venta a futuro, a fin de lograr que un porcentaje importante de la producción se negocie a través de éste medio.
- Diseñar un plan exportador a largo plazo para la cadena que contemple el estudio de mercados potenciales y las ventajas de los productos nacionales.
- Diseñar y poner en operación campañas masivas regionales, para incrementar el consumo de chocolate (alimento) y procesados.
- Participar en la preparación del plan estratégico nacional de exportación de productos derivados del cacao, una vez satisfecha la demanda interna, el cual será impulsado por el consejo nacional de la cadena, con el apoyo de los ministerios de Agricultura, Comercio Exterior y Desarrollo, Proexport, CCI y demás actores de la cadena.
- Conocer, aplicar y obtener la certificación de orgánicos, ecológicos, de calidad y de origen, con marca “Tolima – Huila” para los áreas que se van a implementar bajo ese sello.

Responsables:

MINISTERIO DE AGRICULTURA – MINISTERIO DE COMERCIO EXTERIOR – CCI – PROEXPORT – COMPANIAS – GOBERNACIONES – BNA – FEDECACAO – MUNICIPIOS – INVERSIONISTAS PRIVADOS – ASOCIACIONES DE PRODUCTORES. COMITÉ DEPARTAMENTAL DE CAFETEROS.

8.2.4 Infraestructura Vial

- Gestión para lograr el mejoramiento de vías primarias, secundarias y terciarias en las zonas productoras de cacao.
- Concertar planes de inversión con los niveles Nacional, Regional y Local de las administraciones públicas, a través de la definición de prioridades de inversión en infraestructura física.
- Fortalecimiento de empresas de transporte rural.

Responsables:

INVIAS – GOBERNACIONES – SECRETARIAS DE INFRAESTRUCTURA FISICA - MUNICIPIOS – TRANSPORTADORES – ASOCIACIONES DE PRODUCTORES– CONSEJO REGIONAL DE LA CADENA – COMITÉ DEPARTAMENTAL DE CAFETEROS.

8.2.5 Infraestructura de comunicaciones y de servicios públicos.

- Concertar los planes de inversión con los niveles Nacional, Regional y Local con las administraciones públicas, a través de la definición de prioridades de inversión en comunicaciones y servicios públicos.
- Gestión a fin de logra la ampliación y mejoramiento del servicio telefónico, agua, luz y conexión a Internet en las zonas productoras de cacao.

Responsables:

TELECOM - CONSEJO REGIONAL DE LA CADENA – GOBERNACIONES – MUNICIPIOS – ASOCIACIONES DE PRODUCTORES – EMPRESAS MUNICIPALES – ENERTOLIMA -

8.2.6 Sistemas de Riego.

- Identificar necesidades de riego y determinar sistemas que más se ajusten al cultivo y su fisiología en las diferentes zonas productoras.
- Concertar planes de inversión con los niveles Nacional, Regional y Local de las administraciones públicas, a través de la definición de prioridades de inversión en construcción de distritos y minidistritos de riego.
- Gestionar la construcción de distritos y minidistritos de riego para zonas productoras.

Responsables:

INCODER – CONSEJO REGIONAL DE LA CADENA – GOBERNACIONES – MUNICIPIOS –

8.2.7 Crédito

- Promover la utilización de estrategias de financiación, incentivos y estímulos que contribuyan al desarrollo cacaotero de la región.
- Facilitar el acceso a líneas de crédito FINAGRO a través de los intermediarios financieros.
- Cofinanciar proyectos productivos regionales, a través de alianzas productivas, plan de desarrollo alternativo.
- Lograr créditos asociativos, para siembras nuevas, utilizando el FAG y aval de los Departamentos y Municipios, junto el ICR del 40%
- Garantizar recursos necesarios y agilidad de los intermediarios financieros.
- Apoyar y orientar a las asociaciones en las tramitaciones de créditos.
- Difundir a los intermediarios financieros las líneas de crédito existentes para cacao, resaltando la importancia del cultivo desde el punto de vista de producción, rentabilidad e importancia empresarial.

Responsables:

ENTIDADES BANCARIAS – FINAGRO - CONSEJO REGIONAL DE LA CADENA
COMPANIAS – BNA – FEDECACAO – UMATAS- SECRETARIAS DE AGRICULTURA.

8.3. FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN INTEGRAL DE PRODUCTORES Y TÉCNICOS

Una de las debilidades en la región, la carencia de personal calificado para el manejo técnico del cultivo y productores con poco conocimiento de tecnologías; así como falta de visión empresarial. Como meta se pretende brindar al productor asistencia técnica especializada y un componente tecnológico adecuado.

8.3.1 Formación

- Diseño, identificación e implementación de módulos de capacitación y formación en áreas de tecnología agrícola y empresarial
- Realización de cursos de actualización y complementación a tecnólogos y técnicos en producción y manejo del cultivo de cacao.

- La Universidad del Tolima, Surcolombiana y Corhuila apoyarán pasantías, proyectos de investigación, proyectos de grado, entre otros.

Responsables:

SENA – UNIVERSIDAD DEL TOLIMA – UNIVERSIDAD SURCOLOMBIANA –
CONSEJO REGIONAL DE LA CADENA - FEDECACAO – COMPANIAS-
CORHUILA

8.3.2 Capacitación

- Se llevarán acabo procesos de capacitación socio-empresarial
- Se capacitarán asociaciones de productores en la parte administrativa.
- Se logrará un aprendizaje sobre el manejo empresarial de la finca por parte de las familias productores de cacao, a través de talleres, cursos, giras
- La capacitación se hará a nivel de núcleo de producción, en forma teórico práctica.
- Se trabajará en temas concertados con los propietarios, tales como:
Valores humanos,
Organización y participación comunitaria
Administración de la empresa finca
Gestión empresarial y manejo de microempresas
Nociones de Parte contable y financiera
Líneas y condiciones del Crédito agropecuario
Instrumentos para la competitividad (ICR, CIF)
- Se logrará con la capacitación a productores un verdadero aprendizaje empresarial. Se debe conseguir del productor:
Real autogestión
Participación
Compromiso
Superación permanente
- Afianzará al cacaocultor en habilidades sociales, que le permitan tener presente su finca como organización social, en donde el Liderazgo, la motivación, la capacidad de solución de conflictos, de trabajo asociativo y gremial sean importantes para la buena marcha de su empresa.
- Se crearán programas de capacitación en técnicas de producción, manejo poscosecha (fermentación, secado y empaque), transformación, comercialización y normatización.
- Se implementarán parcelas demostrativas de renovación, rehabilitación y siembras nuevas, que permitan mostrar las bondades del cultivo.
- Se dará continuidad a las parcelas agroforestales instaladas por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural (PRONATTA), con el fin de

constituirlas como fincas demostrativas para procesos de capacitación, como sistema de producción agroforestal.

- Se realizarán campañas para la toma de muestras de suelos, análisis de suelos y análisis bromatológicos con el apoyo de las Universidades.
- Formulación y ejecución de proyectos regionales para producción de cacao orgánico.
- Se diseñarán y ejecutarán planes de capacitación en labores tales como: podas, injertación, beneficio del grano, viveristas, etc.
- Se incrementará la presencia institucional, especialmente FEDECACAO, como apoyo técnico en el norte y suroriente del Tolima dirigido a proyectos productivos que allí se ejecutan.
- 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.
- Se realizarán campañas masivas de capacitación; entorno al manejo de plagas y enfermedades.

Responsables:

FEDECACAO – CORPOICA – ICA – MUNICIPIOS – UMATAS – GOBERNACIONES – COMPANIAS – UNIVERSIDADES – SENA – FINAGRO – CONSEJO REGIONAL DE LA CADENA – CONSEJO NACIONAL CACAOTERO- COMITÉ DEPARTAMENTAL DE CAFETEROS.

8.4. INVESTIGACIÓN Y TRANSFERENCIA DE TECNOLOGÍA

- Unificación de criterios para la implementación de metodologías de injertación (campo y vivero) y manejo técnico del cultivo.
- Validación, ajuste y adaptabilidad de tecnologías de producción dentro de sistemas agroforestales. Se sugieren las áreas de compatibilidad de especies a emplear en el arreglo, y definir espaciamiento temporal y distancias de siembra según la especie.
- Investigación – complementación de estudios sobre estructuras de costos de producción de la cadena, con su respectivo análisis económico, se implementará en fincas de productores seleccionadas, en las cuales se llevarán registros.
- Diseñar y poner en operación un sistema de investigación y transferencia, con énfasis en innovación de productos, a los cuales se les puede agregar valor.
- Implementar un programa de investigación para la selección, evaluación de pruebas regionales y posterior masificación de materiales elites, con énfasis en productividad, resistencia a plagas y enfermedades y calidad agronómica e industrial.

- Realizar estudios de espacialización y caracterización de zonas, ampliando a todas las zonas productoras de cacao.
- Difundir tecnologías a todo nivel, mediante transferencia y extensión.
- Diseñar e implementar esquemas de apoyo a la pequeña industria que permitan introducir nuevas tecnologías que conduzcan a la generación de productos de alto valor agregado.
- Evaluación nutricional y productiva de núcleos energéticos proteínicos para suplementación alimenticia animal, a partir de desechos del cacao.

Responsables:

CORPOICA – COMPAÑIAS – FEDECACAO – UMATAS – ICA – COMITÉ DEPARTAMENTAL DE CAFETEROS -

8.5. ESPECIALIZACIÓN DE ZONAS PRODUCTORAS, BUSCANDO LA IMPLEMENTACIÓN DE CLUSTERS REGIONALES.

Definir las zonas con ventajas comparativas y competitivas, donde se concentre el esfuerzo de desarrollo de todos los eslabones de la cadena, permitiendo un aprovechamiento óptimo de los recursos y lograr una posición destacada en los mercados nacionales e internacionales.

8.5.1 Zonificación Agroecológica

- Delimitar las zonas óptimas para las siembras nuevas.
- Desarrollar servicios especializados para la producción, comercialización y beneficio del cacao.
- Dotar de servicios públicos, inversión directa en infraestructura, crédito, ICR a las zonas seleccionadas.
- Desarrollar proyectos productivos regionales
- Implementación de clusters.

Responsables:

CORPOICA – FEDECACAO – GOBERNACIONES – MUNICIPIOS – CONSEJO REGIONAL DE LA CADENA – UNIVERSIDADES- SECRETARIAS DE AGRICULTURA.

8.6. SEGUIMIENTO AL ACUERDO

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.

8.6.1 Integrantes:

Un representante de la Compañía Nacional de Chocolates.

Un representante de la Casa LUKER.

Un representante de los medianos y pequeños Industriales.

Dos representantes de las Secretarías de Agricultura

Un Representante de las Corporaciones Autónomas regionales.

Un representante del gremio: FEDECACAO

Un representante de CORPOICA

Un representante de ICA

Un representante del Comité Departamental de Cafeteros

Dos representantes de los pequeños productores de cacao y Asociaciones de productores.

El representante del Consejo Nacional Cacaotero será invitado permanente.

El Consejo Regional tendrá un Secretario Técnico en cada Departamento, financiado por la Empresa privada, las Secretarías de Agricultura Departamentales y el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural.

8.6.2 Responsabilidades:

- Orientar a los Gobiernos Departamentales y Regionales en materia de desarrollo cacaotero.
- Promover el desarrollo cacaotero de la región
- Orientar políticas, programas y proyectos de la cadena del cacao y su agroindustria en la región Tolima – Huila.
- Presentar propuestas e iniciativas al Consejo Nacional Cacaotero.
- Ejecutar las líneas de acción propuestas en el presente acuerdo.
- Conformar y poner en operación un comité técnico.
- Avalar los proyectos regionales propuestos.
- Avalar a través del comité técnico Regional nuevas tecnologías en materia de cacao.
- Diseñar los mecanismos para el seguimiento de la ejecución del acuerdo.
- Diseñar los indicadores para el sistema de monitoreo del estado de la competitividad de la cadena productiva de cacao y su agroindustria.
- Actuar como órgano consultor del Consejo Nacional de la cadena y el Gobierno Regional, en materia de política cacaotera.
- Las demás que se asignen en concertación de los componentes de la cadena.

BIBLIOGRAFIA

- ARANZAU HERNANDEZ FABIO. s.f. Rehabilitación-renovación en cacao. 5 pp.
- CADENA CACAO CHOCOLATE-ANTIOQUIA. 2001. Diagnóstico, resumen visión y estrategias.
- CADENA CACAO CHOCOLATE. ARAUCA. 2002. Diagnóstico de cadena regional.
- CORPOICA-BUCARAMANGA. 2000. Manejo integrado del cultivo del cacao. 24pp.
- CORPOICA-BUCARAMANGA.2.000. La poda en cacao, manejo de copa en clones . 24 pp.
- CORPOICA-BUCARAMANGA. 2.000 Tecnología para el mejoramiento del sistema de producción de cacao. Luis Antonio Mejia F. Orlando Arguello Castellanos. 144 pp.
- CORPOICA-BUCARAMANGA. 2000 Métodos de injertación en cacao
- FEDECACAO –HUILA. 2001-2003. Proyectos ejecutados y en ejecución.
- FEDECACAO-BOGOTA. 2000-2003- Informes y Tablas.
- FEDECACAO. 2002. Informe de la junta Directiva al XXIV congreso Nacional cacaotero. 126 pp.
- FEDECACAO. 1999. Fundamentos para la modernización de cultivos de cacao y prácticas para el sostenimiento de la productividad. 20 pp.
- FEDECACAO. 2000. Proyecto evaluación materiales de cacao de alto rendimiento en Arauca.
- FEDECACAO.2000. Capacitación en el sistema de producción agroforestal con cacao. 12 pp.
- GOBERNACION DEL HUILA Secretaria de Desarrollo Agropecuario y Minero.
- Anuario estadístico del Huila.410 pp.
- GOBERNACION DEL HUILA- 2001. Contraloría Departamental del Huila. Informe clima del departamento. Pp.25-40
- HERNANDEZ MIGUEL. 1999. Diagnóstico económico regional. 85pp.
- ICA. UNIVERSIDAD NACIONAL DE PALMIRA. 1970. Curso de cacao. 85 pp.
- INSTITUTO GEOGRÁFICO AGUSTIN CODAZZI-GOBERNACION DEL HUILA. 1995. Huila características geográficas.. 175 pp.
- LEE. A. REBECCA. 2003. Reconversión de Fincas a producción sostenible. 56 pp.
- MINISTERIO DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL. 1998-2002. Informe al Congreso.. Rodrigo Villalba Mosquera.. 338 pp.
- MINISTERIO DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL. 2001. ANUARIO ESTADISTICO NACIONAL. 207 PP.
- MINISTERIO DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL. Dirección electrónica. Leyes 811 y 818 del 2003 del congreso.

ANEXOS

PRINCIPALES PAISES PRODUCTORES DE CACAO EN GRANO (Miles de Toneladas)

ANEXO N° 1

PAIS	Año 2002/03	Año 2003/04 (Pronostico)
COSTA DE MARFIL	1.352	1360
GHANA	497	670
INDONESIA	425	430
NIGERIA	165	180
BRASIL	163	157
CAMERUN	155	150
ECUADOR	89	90
REPUBLICA DOMINICA	48	48
NUEVA GUINEA	42	42,5
COLOMBIA	38	37
MALASIA	36	35

Fuente: ICCO, Boletín trimestral de estadística, Volumen XXX No. 3

ANEXO N° 2

TABLA 1. CACAO: PRODUCCION Y RENDIMIENTO POR PAIS									
Puesto	Pais ¹	1990		2002		Acumulado Producción 1998-2002	Part. ² (%)	Crecim. ³ (%)	
		(Tm)	(Tm/Ha)	(Tm)	(Tm/Ha)			Producción	Rendimiento
1	Costa de Marfil	807,501	0.52	1,000,000	0.45	6,102,980	38.7%	4.4%	-0.6%
2	Ghana	293,355	0.42	380,000	0.30	2,033,660	12.9%	4.0%	-3.0%
3	Indonesia	142,347	0.90	348,000	0.97	2,027,200	12.8%	8.2%	2.0%
4	Nigeria	244,000	0.34	338,000	0.35	1,609,000	10.2%	1.9%	-1.0%
5	Brasil	256,246	0.39	172,743	0.30	1,035,530	6.6%	-5.0%	-5.4%
6	Camerún	115,000	0.32	115,000	0.31	593,600	3.8%	1.1%	0.7%
7	Ecuador	96,722	0.29	106,714	0.35	442,996	2.8%	-0.1%	1.6%
8	Malasia	247,000	0.83	50,000	0.69	379,783	2.4%	-13.1%	-0.1%
9	Colombia	56,153	0.47	47,095	0.48	237,503	1.5%	-2.1%	0.6%
10	Rep. Dominicana	43,157	0.36	44,906	0.36	220,455	1.4%	-2.0%	-3.5%
11	México	44,045	0.59	56,233	0.67	216,040	1.4%	-0.5%	-1.7%
12	Papúa Nva Guinea	38,343	0.43	42,500	0.43	196,600	1.2%	1.7%	1.0%
13	Perú	14,796	0.48	17,837	0.44	109,689	0.7%	3.9%	-0.5%
14	Venezuela, RB de	15,527	0.25	18,000	0.28	88,204	0.6%	0.9%	1.2%
15	Sierra Leona	24,000	0.42	10,920	0.36	56,680	0.4%	-1.8%	1.5%
	Otros (44 países)	93,845		82,776		435,817	2.8%		
	Mundo	2,532,037	0.44	2,830,724	0.41	15,785,737	100%	2.0%	-0.8%
Fuente: FAO. Cálculos Observatorio Agrocadenas.									
1. Los países se han ordenado según la participación en la producción acumulada para el periodo 1998-2002.									
2. Se refiere a la participación en el acumulado de la producción para el periodo 1998-2002.									
3. Tasa de crecimiento anual para el periodo 1990-2002.									

ANEXO N° 3

TABLA 2. CACAO: PRINCIPALES EXPORTADORES MUNDIALES Y COLOMBIA (Toneladas)						
Puesto	País ¹	1990	2001	Acumulado	Part ² (%)	Crecim ³ (%)
1	Costa de Marfil	675,525	1,008,860	5,124,185	44.8%	5.1%
2	Indonesia	104,472	302,670	1,467,912	12.8%	9.8%
3	Ghana	248,970	219,182	1,388,832	12.1%	1.7%
4	Nigeria	147,915	175,272	778,714	6.8%	1.5%
5	Camerún	104,448	109,796	473,802	4.1%	1.1%
6	Países Bajos	17,682	102,670	393,699	3.4%	18.5%
7	Estonia		58,539	281,969	2.5%	125.6%
8	Ecuador	68456	55,420	222,502	1.9%	-2.0%
9	Rep. Dominicana	45,840	39,710	188,838	1.7%	-3.2%
10	Bélgica y Luxemburgo	902	42,303	176,566	1.5%	46.7%
11	Papúa Nva Guinea	36,433	36,500	167,700	1.5%	-0.8%
12	Singapur	67,126	9,302	120,587	1.1%	-18.5%
13	Malasia	162,618	16,284	105,297	0.9%	-25.4%
14	Estados Unidos	11,273	13,576	96,243	0.8%	3.9%
41	Colombia	9,222	513	2,909	0.03%	-32.5%
	Otros (93 países)	195,498	66,751	653,836	5.6%	-9.9%
	Mundo	1,896,380	2,257,348	11,722,191	100%	2.57%

Fuente: FAO. Cálculos Observatorio Agrocadenas.

1. Los países se han ordenado según la participación en las exportaciones acumuladas para el periodo 1997-2001.

2. Se refiere a la participación en el acumulado de las exportaciones para el periodo 1997-2001.

3. Tasa de crecimiento anual periodo 1990-2001.

4. Se han escogido los países que tienen una participación en el total de las exportaciones superior al 1% y Colombia.

ANEXO N° 4

TABLA 3. CACAO: PRINCIPALES IMPORTADORES MUNDIALES Y COLOMBIA (TONELADAS)						
Puesto	País ¹	1990	2001	Acumulado	Part ² (%)	Crecim ³ (%)
1	Países Bajos	313,895	567,998	2,224,561	19.6%	4.6%
2	Estados Unidos	337,195	434,105	2,138,564	18.8%	2.4%
3	Alemania	297,154	212,137	1,285,613	11.3%	-3.1%
4	Reino Unido	150,445	148,279	882,841	7.8%	0.2%
5	Francia	67,475	162,295	666,728	5.9%	7.6%
6	Bélgica y Luxemburgo	57,295	95,523	407,278	3.6%	3.1%
7	Malasia	101	139,440	390,395	3.4%	56.6%
8	Italia	54,044	73,898	364,745	3.2%	3.0%
9	Estonia		60,794	306,236	2.7%	61.6%
10	Rusia		63279	294,624	2.6%	4.1%
11	España	42,818	48,059	265,571	2.3%	1.8%
12	Canadá	23374	59,912	244,444	2.2%	5.8%
13	Japón	47,599	49,065	238,028	2.1%	0.7%
14	Brasil	0	33,931	206,735	1.8%	88.6%
15	Polonia	10,975	29,199	163,063	1.4%	7.3%
16	Singapur	92,444	29,222	145,335	1.3%	-12.6%
17	China	10,074	21,134	132,093	1.2%	1.5%
18	Turquía	4,651	37,470	130,541	1.1%	18.7%
19	Suiza	21,366	24,109	111,861	1.0%	0.9%
44	Colombia	0	666	4,783	0.04%	61.0%
	Otros (102 países)	235,356	171,458	764,365	6.7%	-0.1%
	Mundo	1,766,261	2,461,973	11,368,404	100.0%	3.0%

Fuente: FAO. Cálculos Observatorio Agrocadenas.

1. Los países se han ordenado según la participación en las importaciones acumuladas para el periodo 1997-2001.

2. Se refiere a la participación en el acumulado de las importaciones para el periodo 1997-2001.

3. Tasa de crecimiento anual periodo 1990-2001.

4. Se han escogido los países que tienen una participación en el total de las importaciones superior al 1% y Colombia.

ANEXO N° 5

MOLIENDA DE CACAO POR PAISES

(Miles de Toneladas)

PAIS	Año 2002/03 (Estimado)	Año 2003/04 (Pronóstico)
Países Bajos	450	453
Estados Unidos	410	412
Costa de Marfil	290	295
Alemania	193	213
Brasil	196	200
Francia	145	151
Reino Unido	135	143
Malasia	125	150
Indonesia	120	125
Ghana	85	90
Italia	68	73
Federación Rusa	63	65

Fuente: ICCO, Boletín trimestral de estadística, Volumen XXX No. 3

ANEXO Nº 6

CONSUMO PERCAPITA DE CACAO POR PAISES

PAIS	KILOGRAMOS
Belgica/luxemburgo	5,64
Suiza	4,08
Francia	3,64
Reino Unido	3,64
Alemania	3,39
Estados Unidos	2,34
Australia	2,22
Republica Checa	2,09
Holanda	1,98
Italia	1,74
Polonia	1,57
Ghana	1,49
Japon	1,21
Federación rusa	1,15
Brasil	0,56
Costa de Marfil	0,50
China	0,01

ANEXO N° 7

TABLA 4. CACAO: PRODUCCION Y RENDIMIENTOS POR DEPARTAMENTOS										
Puesto	Departamento ¹	1990		2001		Ha	Acumulado ²	Part ³ (%)	Crecim ⁴ (%)	
		Tm	Tm/Ha	Tm	Tm/Ha		Tm		Producción	Rendimientos
	Total Cacao	56,153	0.47	43,694	0.47	93,048	240,726	100%	-2.23%	0.67%
1	Santander	17,535	0.60	19,265	0.47	40,562	118,644	49.29%	1.62%	-1.44%
2	Norte Santander	2,886	0.41	4,141	0.40	10,275	24,429	10.15%	5.09%	1.77%
3	Tolima	3,368	0.50	5,532	0.69	8,032	22,037	9.15%	2.99%	1.48%
4	Huila	5,575	0.46	3,979	0.44	9,051	20,399	8.47%	-3.94%	-0.45%
5	Arauca	5,616	0.60	3,558	0.60	5,930	18,434	7.66%	-6.37%	-0.70%
6	Antioquia	3,308	0.43	1,752	0.38	4,623	8,579	3.56%	-7.15%	-1.58%
7	Cesar	839	0.64	1,361	0.55	2,458	4,886	2.03%	2.70%	-2.11%
8	Nariño	5,135	0.25	532	0.13	4,008	3,658	1.52%	-23.18%	-2.27%
9	Cundinamarca	726	0.51	570	0.53	1,080	2,735	1.14%	-3.17%	-0.10%
10	Risaralda	558	0.55	466	0.41	1,134	2,429	1.01%	-1.82%	-2.29%
	Otros Dptos.	10,607	0.39	2,538	0.35	5,895	14,496	6.02%	-12.93%	-2.56%

Fuente: Ministerio de Agricultura.

1. Los departamentos se han ordenado según la participación en la producción acumulada para el periodo 1997-2001.

2. Producción acumulada para el periodo 1997-2001.

3. Se refiere a la participación en el acumulado de la producción para el periodo 1997-2001.

4. Tasa de crecimiento anual para el periodo 1990-2001.

5. Se han escogido los departamentos que tienen una participación en el total de la producción superior al 1%.

ANEXO N° 8

SUPERFICIE SEMBRADA Y RENDIMIENTO

AREA SEMBRADA CON CACAO A NIVEL NACIONAL

AÑO	HECTAREAS
1999	82.392
2000	83.525
2001	84.443
2002	86.708
2003	91.208

TOTAL RENDIMIENTO EN AREA COSECHADA

Año	2002	2003
Area cosechada (hectáreas)	83.046	86.784
Producción nacional (Ton)	34.002	41.704
Rendimiento por hectárea	408	481

ANEXO N° 9

PRECIO PROMEDIO DEL CACAO EN GRANO

Año	PRECIO NOMINAL (Ton)
2000	2.245.440
2001	2.253.405
2002	3.525.369
2003	4.555.669
2004 (promedio Ene-Jun)	4.050.015

Fuente: INFORME DE GESTION. Federación Nacional de Cacaoteros y Fondo Nacional del Cacao. 2002-2003. Noviembre de 2004.

ANEXO N° 10

AREA Y PRODUCCION DE CACAO POR MUNICIPIOS DEL DEPARTAMENTO DEL HUILA
CENSO FEDECACAO 1997-98

MUNICIPIO	No VEREDAS	NUMERO DE	AREA TOTAL	RENDIMIENTO	PRODUCCION
		PRODUCTORES	Hás(1)	Kls/Há	KLS
AIPE	3	10	33	400	13,200
ALGECIRAS	6	33	46	420	19,320
BARAYA	11	43	266	420	111,720
CAMPOALEGRE	6	92	464	420	194,880
COLOMBIA	11	54	313	400	125.200
NEIVA	25	72	328	420	137,760
HOB0	7	32	105	440	46.200
IQUIRA	14	95	218	400	87.200
PALERMO	29	114	569	420	238,980
RIVERA	18	359	970.5	450	436.725
SANTAMARIA	6	18	151.5	420	63,630
TELLO	19	133	738.5	420	310,170
TERUEL	13	31	114.5	400	45.800
VILLAVIEJA	1	20	55	400	22.000
YAGUARA		33	39	400	156,000
TOTAL	181	1,264	4,411		2008.785
AGRADO	12	158	776	420	325.920
ALTAMIRA	2	6	10	420	4,200
GARZON	26	173	557	480	267.360
GIGANTE	22	158	926	440	407.440
GUADALUPE	12	46	85	600	51.000
PITAL	17	130	403	420	169.260
SUAZA	3	3	4.5	400	1.800
TARQUI	22	240	577	450	259.650
TOTAL	116	914	3338.5		1'486.630
LA PLATA	20	86	231	440	101.640
NATAGA	4	33	79	400	31.600
PAICOL	7	77	281	430	120,830
TESALIA	13	160	662	430	284,660
TOTAL	44	356	1,253		538.730
ACEVEDO	2	6	6.5	480	3.120
ELIAS	8	69	205	500	102.500
ISNOS	1	3	5	450	2.250
OPORAPA	3	55	120	450	54..000
PITALITO	7	15	64	500	32.000
SALADOBLANCO	5	44	73	450	32.850
TIMANA	7	8	22	660	13.200
	33	200	495.5		239.920
TOTAL	374	2.734	9.498		4'274.065

ANEXO Nº 11

ÁREAS SEMBRADAS DEPARTAMENTO DEL TOLIMA

2.003

MUNICIPIO	AREA	PART. %
Alpujarra	200	2,15
Anzoátegui	20	0,22
Ataco	2510	27,03
Carmen de Apicalá	64	0,69
Casabianca	8	0,09
Coyaima	10	0,11
Cunday	400	4,31
Chaparral	2560	27,57
Dolores	46	0,50
Falan	231	2,49
Fresno	116	1,25
Ibagué	32	0,34
Icononzo	50	0,54
Lérida	192	2,07
Líbano	43	0,46
Mariquita	200	2,15
Melgar	250	2,69
Natagaima	30	0,32
Ortega	162	1,74
Planadas	246	2,65
Prado	125	1,35
Purificación	437	4,71
Rioblanco	600	6,46
Rovira	378	4,07
San Antonio	109	1,17
Suárez	30	0,32
Venadillo	18	0,19
Villarrica	220	2,37
TOTAL	9287	100,00

Fuente: Secretaría de Desarrollo Agropecuario;

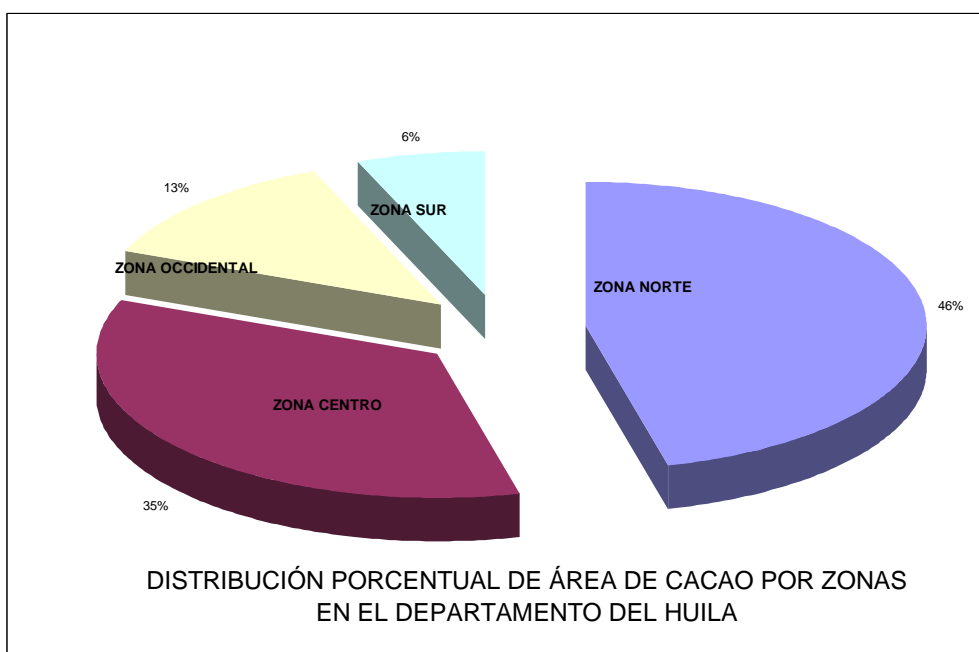
Consenso Departamental 2003

1) **FUENTE:** FEDECACAO CENSO 1997-98 AJUSTADO AL 2003 PARA EL DEPARTAMENTO

ANEXO N° 12

PRODUCCIÓN DE CACAO EN EL HUILA y TOLIMA

La zona norte es la zona más productora de cacao y de mayor área del departamento, le sigue la zona centro, en tercer lugar la zona occidente y por último la zona sur (ver gráfica 1)



Los principales municipios productores por área y producción del departamento son en su orden : Rivera, con 970 hectáreas y 436.725 kilos , Gigante con 926 hectáreas y 407.440 kilos; el Agrado con 776 hectáreas y 325.920 kilos , Tello con 738,5 hectáreas y 310.170 kilos, Tesalia con 662 hectáreas y 284.660 kilos de producción.

ANEXO Nº 13

PRODUCCION POR MUNICIPIOS QUE REPORTAN COMPRAS DE CACAO. EN KILOS.2002

HUILA	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEP/BRE	OCTUBRE	NOV/BRE	DIC/BRE	TOTAL	% DEPTO
GARZON	117.220,0	89.934,5	84.760,0	85.393,0	90.527,0	112.872,0	87.607,0	69.399,0	74.953,0	63.799,0	44.869,0	52.959,0	974.213	34,58
NEIVA	30.528,0	43.665,0	35.781,0	44.709,0	62.395,5	96.095,0	89.081,0	93.592,5	36.077,5	14.231,5	45.127,0	31.816,5	623.100	22,12
PALERMO	3.593	8.099	6.476,5	6.910,5	10.957	8.469,5	9.898,5	17.183	6.484	7.142	6.613	8.651	100.477	3,57
CAMPOALEGRE	13.997,0	12.410,0	13.083,0	12.781,0	16.511,5	14.151,5	13.381,0	12.942,0	1.882,0	7.424,0	507,0	7.261,0	126.231	4,48
GIGANTE	736,0	1.256,0	1.378,0	2.918,0	897,0	3.300,5	1.868,0	8.284,0	1.934,0	34.133,0	1.299,0	1.846,0	59.780	2,12
TELLO	11.348,0	8.060,5	6.192,0	6.779,5	14.830,5	20.780,5	27.737,5	32.074,0	12.717,5	7.533,0	6.994,0	18.864,5	173.912	6,17
COLOMBIA	4.532	2.838	3.394,5	7.328	10.026,5	9.455	9.638	7.973	3.251	2.106	5.092	11.217	76.851	2,73
TESALIA	5.831	11.843	6.681,5	13.989	8.953	17.708	20.481	22.729	4.418	2.586	3.662	10.577	129.459	4,60
RIVERA	8.023,0	5.228,5	9.590,5	12.549,0	20.604,0	29.452,5	19.425,0	23.546,0	4.734,0	5.275,0	6.032,0	10.985,0	155.466	5,52
HOBO	1.324	3.242	3.774,5	3.945,5	4.802,5	6.660,5	6.220,5	5.969	1.839,5	688	4.518	6.420	49.504	1,76
IQUIRA	2.722,0	1.192,0	1.005,0	2.097,0	1.816,0	5.331,0	3.832,0	6.335,0	4.795,0	2.498,0	2.271,0	1.893,0	35.787	1,27
BARAYA	4.529	3.963	4.412	6.034	7.555	7.780	6.625	5.713	2.928,5	2.665	7.232	7.305	66.742	2,37
OPORAPA	2.484	1.179	0	614	1.503	548	1.986	1.986	2.611	1.484	2.614	2.038	19.047	0,68
PAICOL	1.943	622	697	955	3.424	2.204	3.038	4.183	2.010	2.731	0	773	22.580	0,80
TIMANA	2.091	2.498	1.866	1.835	1.222	4.297	3.571	3.571	3.357	891	983	1.593	27.775	0,99
TERUEL	2.728	1.083	707	800	1.952,5	2.133,5	3.430	3.530	1.521	1.424	982	2.518	22.809	0,81
SANTAMARIA	1.495,0	802,0	722,0	309,0	1.413,0	1.990,0	1.706,0	2.819,0	812,0	1.200,0	1.880,0	2.001,0	17.149	0,61
VILLAVIEJA	1.621	1.191	356	798	617	1.669,5	610,5	1.091	428	480	840	137	9.839	0,35
YAGUARA	930	509	486	939	911	1.824,5	1.745	1.991	2.794,5	653	658	851	14.292	0,51
AIPE	1.822,0	693,0	581,0	52,0	1.715,0	1.208,5	1.750,0	1.877,0	802,0	581,0	788,0	883,0	12.753,0	0,45
ACEVEDO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
NATAGA	665	223	139	0	449	826	0	0	252	665	0	395	3.614	0,13
LA PLATA	0	1.390	0	0	0	0	0	0	0	0	1.968	0	3.358	0,12
GUADALUPE	0	0	0	0	0	386	0	0	0	0	0	0	386	0,01
ALGECIRAS	5.150,0	1.927,0	626,0	1.437,0	1.092,0	3.026,0	7.886,0	6.798,0	2.905,5	1.594,0	1.348,0	2.209,0	35.999	1,28
AGRADO	0	0	0	0	0	0	0	0	364	0	286	1.297	1.957	0,07
TARQUI	253	527	372	1.036	349	796	2.427	2.427	213	1.253	364	193	10.210	0,36
FORTALECILLAS	126,0	350,5	293,0	322,0	847,0	1.017,5	974,0	1.174,0	384,0	326,0	206,0	346,0	6.366	0,29
PITALITO	0	0	0	0	509	7.330	9.379	5.822	2.1'05	1.019	5.112	6.329	37.60	1,33
VEGALARGA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL HUILA	225.691	204.724	183.373,5	214.530,5	265.978	361.312,5	334.297,0	342.848,5	176.573,0	164.361,5	152.185,0	191.359,0	2.817.234,5	100,00

(1) FUENTE: FEDECACAO

Esta tabla nos dice cuales son los municipios más productores pues los datos nos confirman mas bien los sitios donde más se comercializa el cacao en grano del departamento; así esta tabla nos muestra que las cabeceras municipales del Huila más importantes para la comercialización del cacao en grano son Neiva y Garzón y les siguen en su orden Tello, Rivera, Tesalia, Campoalegre y Palermo.

ANEXO N° 14

PRODUCCIÓN DE CACAO EN EL DEPARTAMENTO DEL TOLIMA, Tabla. ÁREAS EN PRODUCCIÓN, RENDIMIENTOS Y VOLÚMENES EN EL DEPARTAMENTO DEL TOLIMA

2.003

MUNICIPIO	AREA PRODUCC.	RENTO	VOLUMEN	PART. %
Alpujarra	165	0,5	82,5	2,19
Anzoátegui	20	0,4	8	0,21
Ataco	1500	0,5	750	19,87
Carmen de Apicalá	56	0,4	22,4	0,59
Casabianca	8	0,5	4	0,11
Coyaima	10	0,5	5	0,13
Cunday	400	0,5	200	5,30
Chaparral	2500	0,5	1250	33,11
Dolores	30	0,5	15	0,40
Falan	189	0,5	94,5	2,50
Fresno	116	0,4	46,4	1,23
Ibagué	32	0,4	12,8	0,34
Icononzo	50	0,5	25	0,66
Lérida	165	0,5	82,5	2,19
Líbano	20	0,5	10	0,26
Mariquita	190	0,5	95	2,52
Melgar	200	0,3	60	1,59
Natagaima	30	0,4	12	0,32
Ortega	122	0,5	61	1,62
Planadas	231	0,5	115,5	3,06
Prado	125	0,4	50	1,32
Purificación	410	0,5	205	5,43
Rioblanco	500	0,5	250	6,62
Rovira	370	0,5	185	4,90
San Antonio	72	0,5	36	0,95
Suárez	30	0,4	12	0,32
Venadillo	18	0,5	9	0,24
Villarrica	153	0,5	76,5	2,03
	7712		3775,1	100,00

Fuente: Secretaría de Desarrollo Agropecuario;

ANEXO Nº 15

DATOS DE CLIMA ESTACIONES CLIMATICAS HUILA

MUNICIPIO	ESTACION	H.S.N.M.	PRECIPI T. TOTAL	BRILLO SOLAR	HUMEDAD RELATIVA	TEMPERATURA
TERUEL	LA MINA	1.800	1.685,1			
TERUEL	SAN RAFAEL	1.030	2.007,3	1.560,3		
GIGANTE	GIGANTE	1.500	1.109,6			
ELIAS	PUENTE SALADOBLANCO	1.020	1.399,8			
GUADALUPE	RESINA	2.035			86	15.8
EL AGRADO	BETULIA		1.057,3		78	24.1
LA PLATA	ESC.AGROPECU A		1.541,6		80	22
IQUIRA	IQUIRA	1.123	1.885,6		75	23.6
PALERMO	PALERMO	550	1.353,7		79	26.4
GARZON	ZULUAGA	1.305	1.342,2	1.132,8	84	20,2
TELLO	EL PORTAL	1.300	1.345,6		79	22.1
CAMPOALEGRE	ROSALES	553	1.246,4	1.718,8	68	26.6
CAMPOALEGRE	POTOSI	680	1.218,6		72	25.6
TESALIA		825	1.554,9			
TARQUI	TARQUI	830	986,5			
COLOMBIA	SANTA ANA	1.410	1.063		82	19.9
PITAL	TRES ESQUINAS	805	1.258,6			
COLOMBIA	MIRAFLORES	1.035	1.518,6			
NEIVA	BENITO SALAS	439	1.339,7			
NEIVA	SANTA HELENA	1.160	1.506,7			
GIGANTE	GIGANTE No 2	850	1.912,5			
GIGANTE	RIO LORO	705	1.796			
PALERMO	EL JUNCAL	460	1.391,2			
RIVERA	EL GUADUAL	735	1.609,9			
EL HOBO	EL HOBO	596	1.324			
GARZON	LA JAGUA	725	984,7			

FUENTE: INSTITUTO DE HIDROLOGIA METEREOLOGIA Y ESTUDIOS AMBIENTALES.
HISTORICO 1.963-2.003

ANEXO Nº 16

COSTOS NUEVAS SIEMBRAS CACAO ASOCIADO POR HECTAREA HUILA 2003

A-MANO DE OBRA	UNIDAD	CANTIDAD	Vr/UNIT	Vr/Total
1- ESTABLECIMIENTO	Jornal			
PREPARACION DEL TERRENO	Jornal	10	13.000	130.000
TRAZADO Y ESTACADO CACAO-SOMBRIOS	Jornal	8	13.000	104.000
AHOYADA PLATANO	Jornal	10	13.000	130.000
AHOYADA MADERABLES	Jornal	1	13.000	13.000
DESINFECCION COLINOS PLATANO	Jornal	1	13.000	13.000
SIEMBRA COLINOS PLATANO	Jornal	6	13.000	78.000
SIEMBRA MADERABLES	Jornal	1	13.000	13.000
AHOYADO PARA CACAO	Jornal	10	13.000	130.000
TRANSPORTE MATERIAL VEGETAL	Jornal	6	13.000	78.000
SIEMBRA CACAO	Jornal	8	13.000	104.000
SISTEMA RIEGO-DRENAJE	Jornal	10	13.000	130.000
TOTAL JORNALES ESTABLECIMIENTO		71		923.000
2- MANEJO				
DESYERBAS Y PLATEOS	Jornal	36	13.000	468.000
CONTROLES FITOSANITARIOS	Jornal	6	13.000	78.000
APLICACION FERTILIZANTES CACAO	Jornal	4	13.000	52.000
APLICACION FERTILIZANTES PLATANO	Jornal	4	13.000	52.000
RESIEMBRA DE CACAO	Jornal	1	13.000	13.000
ARREGLO SOMBRIO PLATANO	Jornal	6	13.000	78.000
ARREGLO SOMBRIO MADERABLES	Jornal	1	13.000	13.000
PODAS FORMACION	Jornal	4	13.000	52.000
DESPLUMILLE	Jornal	3	13.000	39.000
TOTAL JORNALES MANEJO		65		845.000
VALOR MANEJO				
2- COSECHA Y BENEFICIO				
COSECHA PLATANO	Jornal	15	13.000	195.000
COSECHA Y BENEFICIO CACAO	Jornal	0	0	0
TRANSPORTE PLATANO AL MERCADO	Jornal	4	13.000	52.000
TOTAL JORNALES COSECHA-BENEFICIO		19		247.000
(1) TOTAL DE JORNALES		155		2'015.000

Continuación.....

**COSTOS NUEVAS SIEMBRAS CACAO ASOCIADO POR HECTAREA HUILA
2003**

B- COSTOS DE INSUMOS	UNIDAD	CANTIDAD	Vr/Unit	Vr/Total
PLANTULAS INJERTADAS DE CACAO	unidad	1300	900	1'170.000
COLINOS DE PLATANO	unidad	1.200	500	600.000
ARBOLES MADERABLES	unidad	25	500	12.500
CORRECTIVOS PARA EL SUELO	kg	150	140	21.000
UREA PLATANO	kg	150	640	96.000
FERTILIZANTE COMPUESTO PLATANO	Kg	200	700	140.000
FERTILIZANTE COMPUESTO CACAO	Kg	200	640	128.000
FUNGICIDAS E INSECTICIDAS	Unidad	4	15.000	60.000
DESINFECTANTE COLINOS PLATANO	Global	2	15.000	30.000
EMPAQUE	Jornal	-	-	-
(2) TOTAL INSUMOS				2'647.500
C- COSTOS DE EQUIPOS Y HERRAMIENTAS				
TIJERAS MANUALES	Unidad	1	25.000	25.000
MACHETES	Unidad	2	15.000	30.000
ASPERSORAS	Unidad	1	140.000	140.000
BARRA	Unidad	1	15.000	15.000
TOTAL EQUIPO Y HERRAMIENTAS		5	195.000	195.000
GRAN TOTAL COSTOS (A Màs B màs C)				4'467.000

ANEXO N° 17
COSTOS DE PRODUCCIÓN Y SOSTENIMIENTO HECTAREA DE CACAO
TOLIMA. 2003.

Item	Producto	Unidad	Cantidad	Valor unitario	Valor total
A. COSTOS DIRECTOS					
1.- Mano de obra					
a.- Preparación del terreno		Jornales	18	13.000	234.000
b.- Preparación colinos plátano		Jornales	5		65.000
c.- Trazado, ahoyado, siembra y resiembra de plátano		Jornales	32		416.000
d.- Trazado, ahoyado siembra maderables		Jornales	3		39.000
e.- Trazado, ahoyado, siembra de cacao		Jornales	32		416.000
f.- resiembra de cacao		Jornales	2		26.000
g.- Desyerbas y plateos		Jornales	30		390.000
h.- Manejo sanitario plátano		Jornales	13		169.000
i.- Aplicación fertilizantes cacao-maderables		Jornales	4		52.000
j.- Fertilización plátano		Jornales	3		39.000
k.- Podas cacao		Jornales	1		13.000
l.- Aplicación correctivos		Jornales	2		26.000
m.- Aplicación de materia orgánica		Jornales	5		65.000
m.- Transporte interno plántulas		Jornales	4		52.000
n.- Aplicación pesticidas		Jornales	2		26.000
SUBTOTAL MANO DE OBRA		Jornales	156		2.028.000
2.- INSUMOS					
a.- Semillas de plátano	Colinos	Unidad	1270	500	635.000
b.- Maderables	Árboles	Unidad	115	150	17.250
c.- Plántulas cacao	Clones	Unidad	1270	1.200	1.524.000
d.- Análisis de suelos		Unidad	1	36.000	36.000
e.- Correctivos		Bultos	16	4.000	64.000
f.- Materia orgánica		Bultos	51	3.520	179.520
g.- Fertilizantes soimpls	Urea CAP KCL	Bultos	4 2 2	0	232.000
h.- Pesticidas		Global		35.000	35.000
SUBTOTAL INSUMOS					2.722.770
3.- SERVICIO A LA PRODUCCIÓN					
a.- Transporte	Insumos	Toneladas	3	20.000	60.000
SUBTOTAL SERVICIO A LA PRODUCCIÓN					60.000
4.- MAQUINARIA Y EQUIPOS					
a.- Fumigadora semiestacionaria					140.000
b.- Herramientas básicas					100.000
SUBTOTAL MAQUINARIA Y EQUIPOS					240.000
B.- COSTOS INDIRECTOS					
1.- GASTOS GENERALES					
a.- Asistencia técnica		Hectárea	1	118.000	118.000
b.- Intereses	FINAGRO	DTF			0
c.- Administración					63.000
SUBTOTAL GASTOS GENERALES					181.000
TOTAL COSTOS DIRECTOS				5.050.770	5.050.770
TOTAL COSTOS INDIRECTOS					181.000
TOTAL COSTOS CULTIVO				5.231.770	5.231.770
INGRESOS					
RENTABILIDAD					
FINANCIACIÓN /HA.	Finagro				

Continuación.-....

SOSTENIMIENTO

Item	Producto	Unidad	Cantidad	Valor unitario	Valor total
A. COSTOS DIRECTOS					
1.- Mano de obra					
a.- Desyerbas y plateos		Jornales	20	13.000	260.000
b.- control fitosanitario		Jornales	9	13.000	117.000
c.- Fertilización		Jornales	5	13.000	65.000
d.- Arreglo plátano		Jornales	5	13.000	65.000
e.- Arreglo cacao		Jornales	8	13.000	104.000
f.- Arreglo maderables		Jornales	1	13.000	13.000
g.- Recolección plátano		Jornales	15	13.000	195.000
SUBTOTAL MANO DE OBRA		Jornales	64	13.000	819.000
2.- INSUMOS					
a.- Pesticidas	Global	Unidad			132.871
b.- Fertilizantes	Úrea	Bultos	2		58.000
	CAP		1		29.000
	KCL		1		29.000
c.- Materia orgánica	Bultos	Unidad	32	3.520	112.640
SUBTOTAL INSUMOS					361.511
3.- SERVICIO A LA PRODUCCIÓN					
a.- Transporte	Global	Toneladas	2	20.000	40.000
SUBTOTAL SERVICIO A LA PRODUCCIÓN					40.000
TOTAL COSTOS DIRECTOS					1.220.511
TOTAL COSTOS CULTIVO					1.220.511

ANEXO N° 18

DEMANDA NACIONAL DE CACAO EN GRANO DURANTE EL AÑO 2002

C O M P A Ñ I A	DEMANDA (Toneladas)	PARTICIPACION %
Compañía Nacional de Chocolates	15.985,2	47.0
Sucesores J.J. Restrepo “Casa Luker”	11.666,8	34.3
Chocolate Gironés	1.042,5	3.1
Petrotrade S.A.	689,1	2.0
Comestibles Italo	664.8	1.9
Chocolate Andino	481,6	1.4
Fragancia- Mantilla Castillo.	435,8	1.3
Industria Cacaotera Huila – Tolimax	434,9	1.3
Chocolate Caldas	227,1	0.7
Chocolates Triunfo	141,7	0.4
Chocolate Chucureño	92,8	0.3
Chocolate Colonial Bon Ami	77.3	0.2
Otras Fábricas Procesadoras	207.3	0.6
TOTAL PROCESADORAS	32.146.9	94.5
EXPORTADORES		
Comercializadora Optima	1.780,0	5.2
Cacao Export	75,0	02
TOTAL EXPORTACIONES	1.855,0	5.4
GRAN TOTAL	34.001,9	100.0

ANEXO Nº 19

RECIBO DE CACAO EN GRANO COMPAÑÍA NACIONAL DE CHOCOLATES Y LUKER. SEPT 2003

REQUISITOS	PREMIUN	CORRIENTE	PASILLA	CASTIGO AL CORRIENTE
CONTENIDO DE HUMEDAD EN % MAXIMO	7	7	7	HASTA 9 %
CONTENIDO DE IMPUREZAS O MATERIAS EXTRAÑAS EN % MAX.	0	0.3	0.5	HASTA 0.8%
GRANOS MOHOSO INTERNO,NUM GRANOS POR 100 GRANOS . MAX.	2	2	3	HASTA 4% 0,1% POR CADA PUNTO SUPERIOR.
GRANO DAÑADO POR INSECTOS Y O GERMINADOS, NUMERO DE GRANOS/100 GRANOS, MAX.	1	2	2	HASTA 4% , 0,1% POR CADA PUNTO SUPERIOR
CONTENIDO DE PASILLA, NUMERO DE GRANOS/100 GRANOS, MAX.	1	2		HASTA 4% , 0,5% POR CADA PUNTO SUPERIOR
CONTENIDO DE ALMENDRA EN %, MIN.	-	-	40-60	
MASA(PESO), EN g/100 granos Min.	120	105-119	40	MINIMO 1 g (0,99-0,9 g) castigo 3% menor de 0,90 g 5%
GRANOS BIEN FERMENTADOS, NUMERO DE GRANOS/100 GRANOS MIN.	65	65	60	0.1% por cada punto INFERIOR
GRANOS INSUFICIENTEMENTE FER- MENTADOS , NUMERO DE GRANOS / 100 GRANOS. Max.	25	35	40	
GRANOS PIZARROSOS, NUMERO DE GRANOS/ 100 GRANOS , MAX.	1	3	3	hasta 5 % 0,1% por cada punto superior.
NORMA DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO	OK	VER CASTIGOS		

ANEXO N° 20

LIMITANTE Y OFERTA TECNOLÓGICA Y PRIORIDADES DE INVESTIGACION Y TRANSFERENCIA EN ZONAS CACAOTERAS.

FACTORES DE PRODUCCION	DEPARTAMENTO HUILA		
	L	O	P
1- Establecimiento			
-Diseño de Plantación	A	A	IM, TA
Zona Agroecológica	A	A	IM, TA
Adecuación	B	A	IB, TA
Vivero	A	B	IB, TA
Siembra	A	A	TA
Ubicación	B	A	IM
Injertación	M	A	IB, TA
Distancias de siembra (Densidad)	A	A	TA
2-Material genético			
Adaptación de clones e híbridos	A	M	IA, TM
3-Suelos			
Físicos	B	A	TM
Erosión	B	A	IM, TM
Compactación	B	M	TB
Retención de humedad	B	A	TB
Profundidad perfil	M	M	TM
Químicos			
Fertilidad	A	A	IB, TA
Elementos mayores	A	A	IB, TA
Elementos secundarios	A	A	IB, TA
Elementos Menores	B	A	IB, TA
Elementos tóxicos	B	A	IB, TB
Análisis de muestras foliares	B	A	TB
Biológicos	B	M	IM, TA
Materia orgánica	B	A	IB, TA
MACRO Y MICROORGANISMOS	B	A	IB, TA
4- Agua			
Precipitación	A	M	TM
Recursos hídricos (Corrientes de agua)			
Déficit humedad	A	M	TA
Exceso de humedad	B	A	TM

L= Limitante Tecnológico

O = Oferta tecnológica

P = prioridad.

B = bajo, 1 a 3

M = medio, 4 a 6

A = Alto, 7 a 10

Continuación

FACTORES DE PRODUCCION	DEPARTAMENTO HUILA		
	L	O	P
5- Sanitarios			
Insectos			
Monalonium	M	A	TM
Enfermedades			
Monilia	A	A	TA
Phitophthora	M	A	TA
Rosellinia	M	A	TA
Marchitez parda	B	A	TB
Malezas			
Gramíneas	B	A	TB
Hoja Ancha	B	A	TB
FACTORES DE PRODUCCION			
6- Manejo agronómico			
Podas	A	A	TA
Raleo	B	A	TB
Renovación	A	A	TA
Rehabilitación	A	A	TA
Manejo herramientas -equipos	M	A	TM
Distancias de siembra	A	A	TA
Sombrío	A	A	IM,TA
7- Cosecha			
Corte (herramientas)	M	A	TM
Control de calidad	M	A	TM
Transporte interno	B	A	TB
8- Postcosecha			
Recepción de mazorcas	B	A	TB
Extracción del grano	B	A	TB
Fermentación	A	A	TA
Secado	A	A	TA
9-Industria			
Calidad materia prima	M	A	TA
Automatizacion de procesos	A	A	TA
Desarrollo de subproductos	A	A	TA
10-Socioeconómicos			
Precios	M	B	TM
Costos	M	A	
Admon			
Expansion del cultivo	A	A	TA

ANEXO Nº 21

PRIORIDADES DE INVESTIGACIÓN Y TRANSFERENCIA DE TECNOLOGIA ZONAS CACAOTERAS Y SUBFACTORES PRODUCCION

FACTORES DE PRODUCCION	I	T
1-Establecimiento		
Zona agroecológica		
Diseño de plantación	M	A
Adecuación	B	A
Vivero	B	A
Distancias de siembra definitivas	A	A
2-Material Genético		
Adaptación de clones	A	M
3-Suelos y aguas		
Erosión	M	M
Compactación	-	B
Retención de Humedad	-	B
Profundidad de perfil	-	M
Fertilidad	B	A
Nutrientes (may., Secund, menores)	-	A
Elementos mayores	B	A
Elementos Secundarios	B	A
Elementos tóxicos	B	B
Materia orgánica	B	A
Actividad biológica	B	A
4-Agua		
Precipitación		
Recursos hídricos		
Déficit de humedad	B	A
Exceso de humedad	-	M
5-Sanitarios		
Insectos		
Monalonium	-	M
Enfermedades		
Monilia	-	A
Phithophthora	-	A
Rosellinia	-	A
Pudrición parda	-	B
Malezas		
Gramíneas	-	B
Hoja Ancha	-	B
5-Manejo Agronómico		
Poda	-	A

Continuación

Raleo	-	B
Renovación	-	A
Rehabilitación	-	A
Manejo y diseño herramientas	-	M
Distancias de siembra		A
Sombrío	M	A
Profundidad trasplante		
Cobertura		
6- Cosecha		
Corte (herramientas)	-	M
Control de calidad	-	M
Transporte interno	-	-
Post-cosecha		
Recepción de mazorca	-	-
Extracción del grano	-	-
Fermentación	-	A
Secado	-	A
Procesamiento	-	A
calidad materia prima	-	A
Dureza	-	A
Porcentaje grasas	-	-
Automatización	-	A
Calidad producida		
Desarrollo subproductos	-	A
Socioeconómico		
Precios		
Costos		
Administración		
Expansión del cultivo	-	A

I = INVESTIGACION
T = TRANSFERENCIA

B = Baja

M = Media

A = Alta.

FUENTE: CONSENSO PROFESIONALES DEL SECTOR Y PRODUCTORES con base en el "PLAN ESTRATEGICO PARA LOS PROXIMOS DIEZ AÑOS DEL CENTRO DE INVESTIGACION DE LA PALMA CENIPALMA" Marzo de 2001.

ANEXO Nº 22

DEMANDA DE CACAO DE NACIONAL DE CHOCOLATES Y LUKER Y DE EMPRESAS PROCESADORAS DEL HUILA AÑO 2001-2002.

DEMANDA DE COMPAÑÍAS	AÑO 2001				AÑO 2002			
	Total kilos (000)	Valor kilo	Total compra (000) \$	3% des. Agric. \$	Total Kilos (000)	Valor Kilo	Total compra (000)	3% des. Agric.
Nacional Chocolates	20'049.1	2260	45317530.9	1359'525929	15985.2	3457	55264287.5	1657928625
CASA LUKER	11'545.3	2270	26210126.8	786303805	11666.9	3491	40723887.3	1221716620
TOLIMAX	453.3	2196	995663.1	29869.9	434.9	3188	1386781.5	41603445
Chocolate superior	65.1	2182	142005.3	4260160	56.7	3071	174210.1	5226305
Occidental de chocolates	81.1	2187	177398.9	5321968	56.0	3281	183838.6	5515160
Continental cafetera	0	0	0	0	0	0	0	0

DEMANDA DE CACAO EN EL DEPARTAMENTO DEL TOLIMA

La totalidad de la producción cacaotera de la región es comercializada fácilmente. El grano producido en el año 2002 procedente del departamento del Tolima, fue adquirido 89,7% por la Compañía Nacional de Chocolates, el 9,4% por la Casa Lúker y el 0,9% por otras Compañías (Tolimax, Andino):

Tabla 15. Demanda de cacao del Tolima

Empresa	Vol. Comprado al Tolima (Tn)	Porcentaje
Cía. Nal. de chocolates	2968,98	89.7
Casa Lúker	311,13	9.4
Tolimax, Andino	29,789	0.9
Total	3.309,9	100

ANEXO N° 23

TABLA 13. PRECIOS PROMEDIO MENSUAL POR TONELADA DE CACAO EN GRANO AÑOS 2001 - 2002- 2003

Bolsa de Nueva York Dolares				Precios Nacionales \$			
AÑO	2001	2002	2003	AÑO	2001	2002	2003
MES	U\$ N.Y	U\$ N.Y.	U\$ N.Y.		\$	\$	\$
ENERO	867,73	1.280,00	2176,33	ENERO	2.214.787,00	2.468.877.00	4.957.830.00
FEBRERO	1.092,45	1.443,80	2.253,05	FEBRERO	2.218.545,00	2.646.238.00	5.254.375.00
MARZO	1.052,36	1.531,89	2.007,95	MARZO	2.225.092,00	2.685.284.00	5.186.697.00
ABRIL	1.007,16	1.534,68	1.987,60	ABRIL	2.210.380.00	2.803.207.00	4.765.656.00
MAYO	1.050,90	1.550,09	1.747,23	MAYO	2.235.314.00	2.933.876.00	
JUNIO	930,00	1.542,10		JUNIO	2.235.629.00	2.958.927.00	
JULIO	933,86	1.755,09		JULIO	2.242.636.00	3.476.970.00	
AGOSTO	979,27	1.858,91		AGOSTO	2.229.178.00	3.787.673.00	
SEPTIEMBRE	944,85	2.074,81		SEPTIEMBRE	2.218.526.00	4.132.049.00	
OCTUBRE	1.042,65	2.129,30		OCTUBRE	2.249.375.00	4.768.115.00	
NOVIEMBRE	1.201,45	1.795,43		NOVIEMBRE	2.319.008.00	4.782.083.00	
DICIEMBRE	1.291,00	2.028,85		DICIEMBRE	2.442.384.00	4.807.680.00	
PRECIO PROMEDIO	1.032,81	1.710,41	2.034,43	PRECIO PROMEDIO	2.253.404.50	3.520.914.92	5.041.139.50

FUENTE: Precios Internacionales bolsa Nueva York - precios estimados.
FUENTE NACIONAL: FEDECACAO.

En esta tabla se observa que de los años 1980 a 1992, los precios durante cada año solo varían una vez y hasta dos veces durante el año, pero de 1993 en adelante (inclusive) los precios varían varias veces durante el año.

La relación de los precios promedio mensuales entre 1980 y 1998 presentó variaciones importantes, con incrementos en 1981 del 14%, en el 85 del 43,4%, en 1994 la variación fue del 37,3% en 1995 de 26,4% y del 35,9% en 1998.

Para 1999 la variación fue muy baja, apenas del 2,4%, en el 2000 perdió precio, siendo este inferior al del año anterior y en el 2001 el precio apenas subió \$ 8000 el kilo lo que representa menos del 0,5% y ya en el 2002 el aumento fue vertiginoso, del 56,4% y el promedio de lo que lleva corrido de los cuatro meses de información del 2003 el aumento es del 42,9% respecto al 2002.

Entre 1999 y el 2001, no se incrementaron, antes por el contrario decrecieron los precios en el mercado local debido a la situación de precios bajos del mercado externo, soportando la industria nacional el mayor valor pagado a los productores.

Coopsiagro, precooperativa que compra el cacao para la Nacional de Chocolates en Garzón, le pagan ellos a \$ 4.074 el kilo al día de hoy y les sale como a \$ 3.900 el kilo pues tienen que pagar arriendo operativo y otros gastos. En Gigante tuvieron punto de compra, pero ahora no lo tienen. Ver Norma técnicas para compra de cacao en grano que empiezo a operar en el Huila en septiembre de 2003, con tres calidades de compra

En general los intermediarios pagan precios diferenciales según el sitio donde compren el cacao, si es muy distante de los centros urbanos cabeceras pagan menor precio por el kilo.

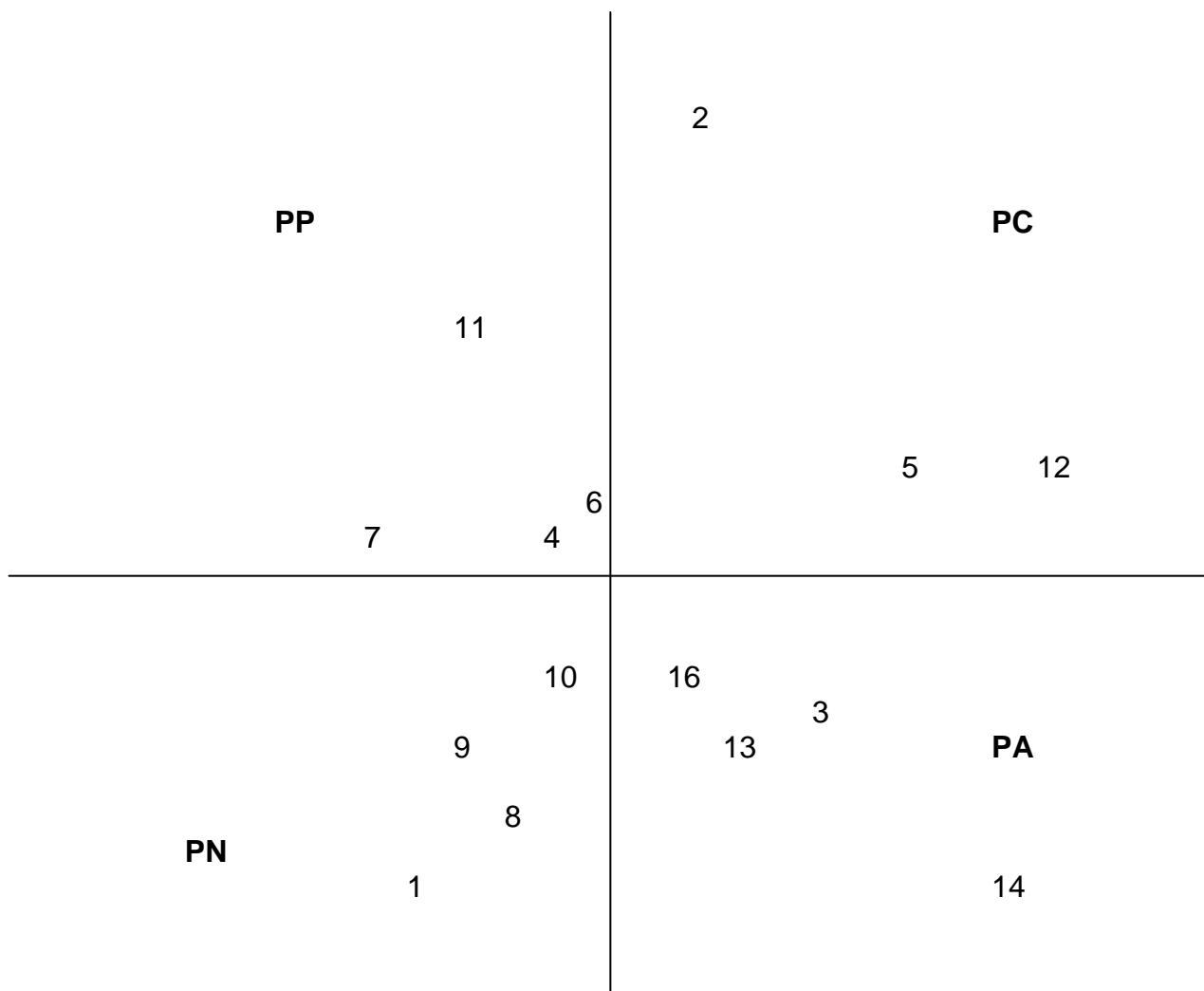
ANEXO N° 24

MATRIZ

DE VESTER CADENA PRODUCTIVA CACAO TOLIMA-HUILA 2003

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
1	x	1	0	0	0	2	0	0	1	0	1	0	0	0	3	0	8
2	0	x	0	1	1	0	2	1	1	1	3	2	0	0	3	0	15
3	0	2	x	1	1	2	2	0	0	2	2	1	1	1	3	0	18
4	0	1	0	x	2	0	2	0	0	0	1	1	0	1	2	0	10
5	0	2	3	3	x	0	1	0	1	0	2	3	0	2	3	0	20
6	0	3	0	0	0	x	1	0	0	1	2	1	2	1	3	0	14
7	0	0	0	1	2	0	x	2	0	0	0	1	0	1	0	0	7
8	0	2	0	2	1	0	3	x	0	1	0	1	0	0	0	1	11
9	1	1	0	0	1	0	0	0	x	0	3	1	0	0	2	1	10
10	0	2	0	0	1	3	1	1	0	x	1	0	0	0	2	1	12
11	0	1	0	1	0	1	0	0	1	0	x	0	3	1	3	0	11
12	1	3	3	2	1	2	0	1	1	2	2	x	2	1	3	1	25
13	0	2	0	1	1	2	1	0	0	1	3	1	x	0	3	0	15
14	2	3	1	1	1	2	1	2	1	1	1	2	1	x	2	3	24
15	0	2	1	2	1	1	1	1	1	1	0	0	0	2	x	1	14
16	1	2	1	1	1	1	0	0	2	1	1	1	0	1	2	x	15
	5	27	9	16	14	16	15	8	9	11	22	15	9	11	34	8	229

LA MEDIA EN LA MATRIZ ES 14.3



PA = PROBLEMAS ACTIVOS
 PC = PROBLEMAS CENTRALES.
 PN = PROBLEMAS NEUTROS
 PP = PROBLEMAS PASIVOS.

Determinación de los problemas centrales así como los problemas críticos; de este subsector :

PROBLEMAS CENTRALES: el 2, bajo nivel de renovación y rehabilitación en el cultivo. El 5 falta de capacitación en siembra y manejo de postcosecha y el 12, baja adopción y transferencia de tecnología.
 el punto 6 baja disponibilidad de semillas y materiales quedo en el de problemas pasivos pese a que es un problema central en esta cadena. Tal vez faltó ajuste de este punto al elaborar la matriz

PROBLEMAS activos: 3, falta de mano de obra calificada y no calificada para el manejo del cultivo., el 13, baja certificación de semillas, el 14, deficiente organización de productores en producción y comercialización y el 16, falta de caracterización y espacialización de las zonas productoras de cacao.

De los resultados de la matriz se priorizan los siguientes proyectos:

- 1- Capacitación a productores sobre nuevas tecnologías en el cultivo del cacao.
- 2- Rehabilitación de plantaciones de cacao afectadas por condiciones deficitarias de manejo.
- 3- Sustitución de plantaciones de cacao agro climáticamente desubicadas por explotaciones agropecuarias rentables.
- 4- Renovación de plantaciones de cacao genéticamente improductivas mediante el sistema de propagación asexual (injertación).
- 5- Establecimiento de cultivos de cacao mediante la conformación de grupos asociativos de productores.
- 6- Comercialización de cacao mediante la conformación de grupos asociativos de productores.

Baja organización de productores, falta de caracterización y espacialización de zonas productoras, baja existencia de mano de obra calificada y no calificada y una baja certificación de semillas y escasa existencia de las mismas, nos están causando un bajo control de problemas sanitarios poca diversificación de productos terminados en las industrias procesadoras del Huila y una baja estructura en beneficio.

Algunos problemas que afectan tangencialmente a la cadena son la baja disponibilidad de agua lluvia de algunas zonas de los dos Departamentos, una falta de investigación sobre sombrero y una falta de identificación de materiales productivos.

En el Árbol de variables, los problemas activos van en la zona de raíces, los problemas centrales van en el tallo y los problemas pasivos son los efectos de los anteriores. Los problemas Neutros, son algo que representan poca importancia para la operatividad de la cadena.

ANEXO Nº 25

PROYECTOS EN ETAPA PRELIMINAR DEPARTAMENTO DEL HUILA

1. SIEMBRA DE 510 Ha. DE CACAO CLONADO EN LOS MUNICIPIOS DE TARQUI Y LA PLATA.

CONVENIO PDA – USAID
OPERADOR: CAPP

EJECUTORES: FUNDACION DEL ALTO MAGDALENA, FEDERACION DE CACAOCULTORES.

COSTO TOTAL DEL ROYECTO:

PDA: Aporta el 40%

ICR: 40%

Comunidad

Otros:

Área: 510 Ha. (área mínima por beneficiario 4 Ha.)

No. Beneficiarios: 100

CAPP: Organización Comunidades,
Asistencia Técnica,
Estudio de suelos,
Comisión FAG,
Acompañamiento Empresarial,
Comisión Fiducia,
Riego,

CREDITOS LINEAS FINAGRO: FAG 100% (Pequeños) Bco agrario, Colombia.
Contrato Forward con TOLIMAX.

PROYECTOS EN FASE DE SOCIALIZACION.

SIEMBRA DE 300 Ha. DE CACAO CLONADO EN LOS MUNICIPIOS DE GARZON, AGRADO, TESALI Y PAICOL.

Min-agricultura (Alianza Productiva).

OPERADOR: UNION TEMPORAL TIERRAGRATA - NANYANVA

COSTO TOTAL DEL PROYECTO: 2.161'486.270

IM. =	345'000.000
Crédito Banco Agrario	1.344'403.470
Departamento	60'000.000
Municipios	68'000.000
FEDECACAO	6'850.000
SENA	26'000.000
CAM	20'200.000
Credito Insumos COAGROHUILA	142'700.000
Productores	148'332.800

Garzón: 22 Beneficiarios,
Tesalia: 44 Beneficiarios,
Agrado: 34 Beneficiarios,
Paicol: 24 beneficiarios,

TOTAL BENEFICIARIOS: 124

No se ha firmado la respectiva Alianza.

Nota: no han presentado proyecto a la Secretaria de Desarrollo Agropecuario y Minero

SIEMBRA DE 600 Ha. EN LOS MUNICIPIOS DE YAGUARA Y TESALIA.

CONVENIO PDA – USAID (No han presentado proyecto a la SEDAM)

OPERADOR: CAPP

EJECUTORES: ASOCIACIÓN NAMYAMBA – TOLIMAX

PROYECTOS PRIORIZADOS

CONSTRUCCIÓN DE BOFABRICAS EN LOS MUNICIPIOS DE:

Agrado (convenio MIN-AGRICULTURA-CORPOICA-MUNICIPIO)

COSTO TOTAL : 145'729.000

Aporte Min-agricultura – CORPOICA =	\$100.000.000
Aporte Municipio:	26'728.000
Aporte Departamento	30'000.000 (Jardín Clonal)

Garzón: Convenio MIN-AGRICULTURA-CORPOICA-MUNICIPIO)

COSTO TOTAL:

Aporte Min-agricultura – CORPOICA = \$100.000.000 (CIEN MILLONES DE PESOS)

Tello: Aporte Departamento \$90.000.000 (NOVENTA MILLONES DE PESOS) – No han presentado proyecto.

Palermo: aporte Departamento \$20.000.000 (VEINTE MILLONES DE PESOS) – No han presentado proyecto.

Rivera: Aporte departamento \$20.000.000 (VEINTE MILLONES DE PESOS) – No han presentado proyecto.

Gigante: aporte Departamento \$20.000.000 (VEINTE MILLONES DE PESOS) – No han presentado proyecto.

PROYECTOS SOLICITADOS AL DEPARTAMENTO.

1. SIEMBRA DE 120 Ha. DE CACAO CLONADO EN LOS MUNICIPIOS DE SALADOBLANCO, OPORAPA Y ELIAS

COSTO TOTAL : \$444.720.000

Departamento: 97.320.000

Municipios: 81.120.000

Comunidad: 254.280.000

Actualmente se encuentra en corrección.

2. SOSTENIMIENTO DE 50 Ha. DE CACAO EN EL MUNICIPIO DE IQUIRA.

COSTO TOTAL: \$46.750.000
Departamento: 36.350.000
Municipio: 4.000.000
Comunidad: 6.000.000

Pendiente concepto técnico.

3. REHABILITACION Y/O RENOVACIÓN DE 120 Ha. DE CACAO.

COSTO TOTAL \$383.028.000

Departamento: 51.630.000
Municipio: 21.900.000
Comunidad: 26.776.000
Min-agricultura:
SENA

4. MONTAJE DE PARCELAS DEMOSTRATIVAS DE CACAO EN EL MUNICIPIO DE HOBO.

COSTO TOTAL: \$16.700.000
Departamento 16.700.000

5. MONTAJE PARCELAS DEMOSTRATIVAS DE CACAO EN EL MUNICIPIO DE YAGUARA.

COSTO TOTAL: \$24.050.000
Departamento 24.050.000

TABLA DE CONTENIDO

MINISTERIO DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL	1
INTRODUCCION	9
1- ANTECEDENTES	10
1.1.- ACUERDO NACIONAL DE COMPETITIVIDAD	10
AGRADECIMIENTOS	12
SECRETARIA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO MINERO DEL HUILA	12
2. DIAGNÓSTICO	15
2.1.- IMPORTANCIA ECONOMICA Y SOCIAL	15
2.1.1 Situación Mundial	15
2.1.1.1 PRINCIPALES PAISES PRODUCTORES DE CACAO EN GRANO	15
2.1.1.2 Rendimientos	¡Error! Marcador no definido.
2.1.1.3 Consumo	18
2.1.1.3.1 Situación mundial	18
2.1.1.3.2 CONSUMO DE CACAO POR PAISES 2002/2003	19
2.1.1.3.3 CONSUMO PER CAPITA MUNDIAL	20
2.1.1.3.4 Consumo de sustitutivos a nivel mundial	20
2.1.1.4 Comercio Exterior, Exportaciones e Importaciones	21
2.1.1.5 Problemática Del Sector Cacaotero	22
2.1.1.5.1 Orden Macroeconómico.....	22
2.1.1.5.2 Balanza Comercial Relativa.....	23
2.1.2 Situación Nacional	23
2.1.2.1 Áreas, Producción y Rendimiento	25
2.1.2.2 TOTAL RENDIMIENTO EN AREA COSECHADA	28
2.1.2.3 DEMANDA NACIONAL REGISTRADA DE CACAO EN GRANO.	28
2.1.2.4 Consumo	29
2.1.2.4.1 Consumo per. Cápit.....	29
2.1.3 Situación Regional	30
2.1.3.1 LOCALIZACION	30
2.1.3.2 Extensión	31
2.1.3.3 POBLACION.....	31
2.1.3.4 ASPECTOS CLIMATICOS	31
2.1.3.5 SISTEMAS DE PRODUCCION	32
2.1.3.6 ASPECTOS GENERALES DE SUELOS.....	32
2.1.3.7 AREAS, PRODUCCION Y RENDIMIENTO.....	33
2.1.3.8 Infraestructura y servicios de apoyo	34
2.1.3.8.1 Infraestructura vial	34
2.2 DIAGNÓSTICO TÉCNICO	34
2.2.1 Manejo del cultivo del cacao en Huila y Tolima	35
2.2.1.1 Cultivos Tradicionales	35

2.2.2	Densidad de siembra y material genético utilizado	35
2.2.3	Edad de las plantaciones de cacao	36
2.2.4	DISTANCIAS DE SIEMBRA.....	36
2.2.5	SOMBRIO	37
2.2.6	CONTROL DE MALEZAS	37
2.2.7	NUTRICION	37
2.2.8	PODAS	37
2.2.9	CONTROL DE PLAGAS Y ENFERMEDADES.....	37
2.2.10	REHABILITACION – RENOVACION EN CACAO.....	38
2.2.11	RIEGO	39
2.2.12	COSECHA Y BENEFICIO	39
2.2.13	Recolección.....	39
2.2.14	Fermentación	39
2.2.15	Secado.....	40
2.2.16	Empacado.....	40
2.2.17	NIVELES DE TECNOLOGIA.....	40
2.2.17.1	BAJA TECNOLOGÍA.....	40
2.2.17.2	MEDIANA TECNOLOGIA	40
2.2.17.3	ALTA TECNOLOGIA	40
2.2.18	ASISTENCIA TECNICA.....	40
2.2.19	COSTOS DE PRODUCCIÓN:	41
2.2.20	Cultivos tecnificados.....	41
2.3	Diagnóstico social	42
2.3.1	Composición demográfica Fincas.....	42
2.3.2	Escolaridad.....	43
2.3.3	La vivienda en la finca cacaotera.....	43
2.3.4	FUENTES DE AGUA PARA CONSUMO HUMANO EN LAS FINCAS CACAOTERAS DE LA REGION TOLIMA - HUILA.....	44
2.4	Diagnóstico económico	44
2.4.1	Ingreso y composición	44
2.4.1.1	INGRESOS ESPERADOS POR CULTIVOS TEMPORALES COMBINADOS CON CACAO	45
2.4.2	Mano de Obra Familiar y Contratada	45
2.4.2.1	Dedicación a la finca.....	46
2.4.3	USO DE LA TIERRA	46
2.4.3.1	Cultivos Transitorios.....	46
2.4.3.2	Cultivos permanentes.....	47
2.4.3.3	Área en pastos, ganadería y otros pecuarios	47
2.4.4	TAMAÑO DE LAS FINCAS POR RANGO DE HECTAREA	47
3.	CARACTERIZACION DE LA CADENA PRODUCTIVA.....	48
3.1	ESLABON DE PRODUCTORES.	48
3.1.1	Tipo de productores	48
3.1.1.1	Esquemas Asociativos	48
3.1.1.1.1	Asocatol	49
3.2	VIVEROS y BIOFABRICAS	50

3.3	PROVISIÓN DE INSUMOS	51
3.4	ESLABON DE LOS COMERCIALIZADORES	51
3.4.1	Mercadeo	51
3.4.2	Canales de comercialización.....	52
3.5	TRANSPORTE.....	54
3.6	TRANSFORMACION.....	54
3.6.1	INDUSTRIAS PROCESADORAS DEL DEPARTAMENTO DEL HUILA:....	54
3.6.1.2	TOLIMAX S.A:.....	55
3.6.1.3	CHOCOLATE SUPERIOR:	55
3.6.1.4	COMPAÑÍA OCCIDENTAL DE CHOCOLATES:	57
3.7	INVESTIGACION Y TRANSFERENCIA DE TECNOLOGIA	58
3.7.1	INVESTIGACION	58
3.7.2	TRANSFERENCIA DE TECNOLOGIA.....	59
3.8	CRÉDITO.....	59
3.8.1	CREDITOS DESEMBOLSADOS PERIODO 1.999 - 2003.....	60
3.8.1.1.	SOSTENIMIENTO	60
3.8.1.2	SIEMBRAS NUEVAS	60
3.8.1.3.	RECUPERACIÓN CACAOTERA	61
3.8.1.4	ICR.....	61
3.9	OTROS ACTORES DE LA CADENA PRODUCTIVA DEL CACAO.....	62
3.9.1	INSTITUCIONES:.....	62
3.9.1.1	GOBERNACION DEL TOLIMA - SECRETARIA DE DESARROLLO AGROPECUARIO	62
3.9.1.2	SECRETARIA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO MINERO DEL HUILA (SEAM)	62
3.9.1.3	FEDECACAO	62
3.9.1.4	EL ICA.....	63
3.9.1.5	CORPOICA	63
3.9.1.6	CORTOLIMA.....	63
3.9.1.7	LA CAM	63
3.9.1.8	UNIVERSIDAD DEL TOLIMA.....	63
3.9.1.9	UNIVERSIDAD SURCOLOMBIANA:	64
3.9.1.10	CORHUILA.....	64
3.9.1.11	FEDERACION NACIONAL DE CAFETEROS – COMITÉ DEPARTAMENTAL TOLIMA.	64
3.9.1.12	SENA:	64
3.9.1.13	FUNDACION DEL ALTO MAGDALENA.....	64
3.9.1.14	ASERAGRO.....	64
3.9.1.15	CORPORACIÓN NANYANVA-TIERRAGRATA	64
4.0	PROYECTOS DE CACAO EN EL DEPARTAMENTO DEL TOLIMA.....	64
4.1	PROYECTOS REGIONALES	64
4.1.1	PROYECTO PRODUCTIVO REGIONAL DE CACAO DEL SUR DEL TOLIMA	65
4.1.2	PROYECTOS PRODUCTIVOS REGIONALES DE CACAO DEL NORTE Y SURORIENTE DEL TOLIMA	65

4.2 PROYECTOS EN EJECUCION DEPARTAMENTO DEL HUILA	66
5. VISION DE LA CADENA:	66
6. DEFINICIÓN DE PROBLEMAS CENTRALES DE OPERATIVIDAD DE LA CADENA:	67
7. METAS ESPERADAS	68
8. LINEAS DE ACCION.....	69
8.1. ORGANIZACIÓN Y FORTALECIMIENTO DE PRODUCTORES, CON VISIÓN EMPRESARIAL Y MEJORAMIENTO DEL BIENESTAR SOCIAL.	69
8.1.1 Organización de productores	69
8.1.2. Bienestar Social	70
8.2. INVERSIÓN EN INFRAESTRUCTURA DE APOYO A LA PRODUCCIÓN, TRANSFORMACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN.....	70
8.2.1 Infraestructura de producción.	70
8.2.2 Transformación	71
8.2.3 Comercialización	72
8.2.4 Infraestructura Vial	73
8.2.5 Infraestructura de comunicaciones y de servicios públicos.....	73
8.2.6 Sistemas de Riego.....	73
8.2.7 Crédito	74
8.3. FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN INTEGRAL DE PRODUCTORES Y TÉCNICOS	74
8.3.1 Formación	74
8.3.2 Capacitación.....	75
8.4. INVESTIGACIÓN Y TRANSFERENCIA DE TECNOLOGÍA	76
8.5. ESPECIALIZACIÓN DE ZONAS PRODUCTORAS, BUSCANDO LA IMPLEMENTACIÓN DE CLUSTERS REGIONALES.	77
8.5.1 Zonificación Agroecológica.....	77
8.6. SEGUIMIENTO AL ACUERDO	77
8.6.1 Integrantes.....	78
8.6.2 Responsabilidades:	78
BIBLIOGRAFIA	79
ANEXOS	80
ANEXO N° 1	80
ANEXO N° 2.....	81
ANEXO N° 3.....	82
ANEXO N° 4.....	83
ANEXO N° 5.....	84
ANEXO N° 6.....	85
ANEXO N° 7.....	86
ANEXO N° 8.....	87
ANEXO N° 9.....	87
ANEXO N° 10.....	88
ANEXO N° 11.....	89
ANEXO N° 13.....	91
ANEXO N° 14.....	93

ANEXO N° 15.....	94
<u>ANEXO N° 16.....</u>	95
ANEXO N° 17.....	97
ANEXO N° 18.....	99
<u>ANEXO N° 19.....</u>	100
ANEXO N° 20.....	101
ANEXO N° 21.....	103
ANEXO N° 22.....	105
ANEXO N° 23.....	107
ANEXO N° 24.....	108
ANEXO N° 25.....	111