

DOCUMENTO DE TRABAJO No. 13

La Cadena de Cacao en Colombia

**Diego Roldán Luna
Marcela Salazar Soler
Manuel Tejada Iraizoz
Lila Ximena Ortiz Hermida**

Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural

Observatorio Agrocadenas Colombia

<http://www.agrocadenas.gov.co>

Bogotá, Colombia

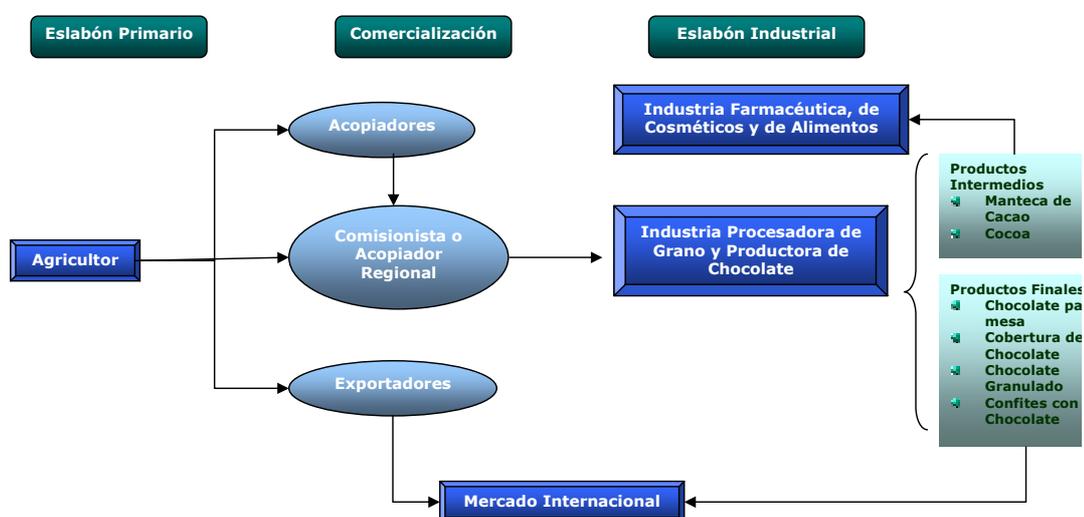
Julio, 2004

CARACTERISTICAS Y ESTRUCTURA DE LA CADENA DE CACAO EN COLOMBIA

El cacao en grano es la materia prima para las industrias confitera, productora de chocolate, de cosméticos y farmacéuticas. La cadena comprende tres tipos de bienes para su comercialización: i) primarios: Cacao en grano; ii) Intermedios: Manteca, polvo y pasta de cacao; y iii) Finales: Chocolate para mesa y confites.

La cadena de cacao abarca la producción del grano, procesamiento del mismo y producción de chocolates y confites. El 75% de cacao se dirige al mercado ya sea a través de acopiadores o agentes autorizados por las compañías procesadoras para la compra del grano y el resto se destina a consumo doméstico. La industria se encarga del procesamiento y elaboración de los derivados del cacao.

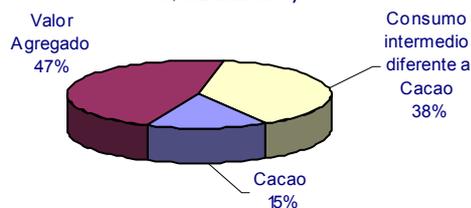
DIAGRAMA 1. ESTRUCTURA DE LA CADENA DE CACAO



En la cadena intervienen principalmente 4 tipos de agentes: agricultores (aproximadamente 25.000 productores), acopiadores, exportadores y la industria procesadora. También actúan instituciones del sector agrícola, gremios y el gobierno, tales como, Fedecacao, Corpoica, Ministerio de Agricultura, Ministerio de Comercio, la Andi y el Sena, entre otros. La Cadena en Colombia firmó un *Acuerdo de Competitividad de Cacao y su Agroindustria* en Octubre de 2001, dentro del cual se creó el *Consejo Nacional Cacaotero*, encargado del desarrollo del acuerdo. Los gremios que llevan la representación de los productores y procesadores de este producto son: la Federación Nacional de Cacaoteros (FEDECACAO), y la Cámara de Industria de Alimentos de la ANDI.

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

GRAFICA 1. CADENA DE VALOR DEL CHOCOLATE EN COLOMBIA (Producción Bruta 2000: \$339,8 mil millones o US\$162 millones)



Fuente: EAM-DANE. Cálculos Observatorio

1. Eslabón Primario

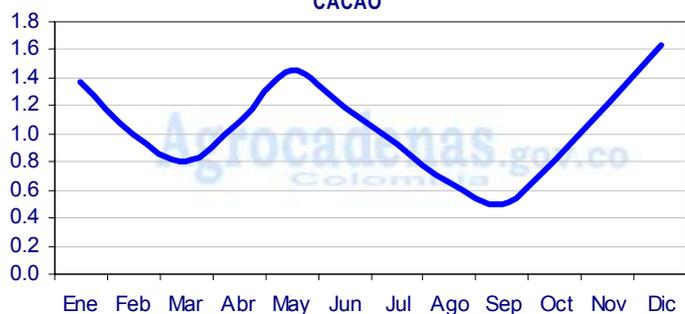
1.1 Proceso de Producción del Grano

Los agricultores son los encargados de la obtención de semillas, producción y beneficio del grano. La obtención de semillas se realiza en viveros o granjas con jardines clonales. Esta no es una práctica usual en Colombia y durante muchos años no se realizó la renovación de los cacaotales, dado su carácter de cultivos perennes, con un ciclo productivo de alrededor de 40 años. Con la firma del acuerdo de competitividad se planteó la modernización de 130.000 hectáreas en un plazo de 15 años, mediante el uso de material genético de alta calidad y resistente a las enfermedades. A pesar de esto, se presentan problemas por la existencia de granjas que producen material no certificado, con lo cual no hay garantía de que el rendimiento sea el esperado o de su resistencia a plagas y enfermedades.

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

Por las características propias del cultivo, cuya oferta es permanente a lo largo del año, la labor de recolección se realiza cada dos o tres semanas. Aunque existen unos picos de producción de noviembre a enero y de abril a junio, como se puede observar en la gráfica 2.

GRAFICA 2. ESTACIONALIDAD DE LA PRODUCCIÓN DE CACAO



Fuente: Cálculos Observatorio Agrocadenas con base en información de Fedecacao.

Por su parte, la labor de beneficio comprende el desgrane, fermentación y secado del grano. Este proceso es vital para la obtención de un grano de calidad en la medida en que en esta etapa se fija el olor y sabor del grano. La fermentación se realiza a través del sistema de cajón escalera o mediante el tambor¹.

1.2 Características del Cacao

El árbol de cacao o cacaotero (*theobroma cacao*) de la familia de las *esterculáceas*, es una planta tropical, que crece en una franja geográfica fundamentalmente tropical y que se extiende unos 20° de latitud hacia ambos hemisferios. Se clasifica en dos grandes grupos: el *criollo* y el *forastero*. Esta última es una variedad con gran crecimiento, debido a la mayor facilidad para su cultivo y

¹ En los manuales técnicos de Fedecacao y Corpoica se puede ver estas actividades en mayor detalle.

Observatorio Agrocadenas Colombia
Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural

manejo. Se cultiva en arbustos de dos a tres metros que deben estar a la sombra, por lo cual normalmente se encuentran bajo árboles más grandes como el cedro, el bucare, el mango, o el plátano, entre otros. Normalmente tiene entre 10 y 15 frutos, pero en algunas ocasiones puede llegar a 20. Se clasifica como cultivo permanente, con un ciclo de duración de casi cuarenta años.

El fruto del cacao, de tamaño promedio de 20 cm. de largo por 10 cm. de ancho, y peso aproximado de 400 a 500 gr, es la base de la elaboración del chocolate. Según la Organización Internacional de Cacao (ICCO por sus siglas en Ingles), el 25% del cacao producido en Colombia se clasifica como de sabor y fino aroma. Este tipo de cacao es empleado para darle características especiales de sabor a los chocolates finos.

En Colombia el cultivo de cacao se desarrollo con base en materiales genéticos híbridos obtenidos por cruzamientos entre clones trinitarios y amazónicos y en buena proporción, hijos de híbridos. Un bajo porcentaje están establecidos con materiales genéticos de clones extranjeros. Actualmente, se están produciendo plántulas clonadas de materiales elites, que han demostrado resistencia a enfermedades y productividades entre 1 y 2 toneladas por hectárea. De acuerdo con el Consejo Nacional Cacaotero, para el año 2004 se cuenta con 8.063.500 yemas para la renovación de 4.500 hectáreas y 3.772.000 plántulas de viveros institucionales y particulares con jardines clonales para 2.320 hectáreas.

El Consejo Nacional Cacaotero, mediante el Acuerdo No 003 del 3 de julio de 2002, definió el material genético que puede ser utilizado como clon y los clones a utilizar como semillas para patrones de injertación de cacao de acuerdo cada zona agroecológica. En este sentido, se han desarrollado las biofábricas de cacao, con las cuales se pretende producir material de cacao de forma masiva y obtener clones de alta calidad para la siembra y modernización del área cacaotera. Actualmente, existen dos clases de viveros, institucionales y particulares, los primeros generalmente cumplen con lo expresado en el acuerdo 003 del Consejo Nacional Cacaotero. Los particulares tienen problemas de confiabilidad en lo referente a las semillas que se emplean como patrones, aunque están usando yemas provenientes de cultivos desarrollados con materiales ajustados a la resolución del ICA².

1.2.1. Condiciones Agroecológicas y Topográficas³

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

Para el buen desarrollo del cultivo se debe evitar variaciones excesivas de temperaturas y vientos permanentes que pueden causar el rompimiento de las ramas y la perdida de forraje. El cacao en formación requiere de una luminosidad baja, 30% de luz y 70% de sombra. Por esta razón generalmente esta asociado con cultivos de plátano, café, frutales y maderables, los cuales al mismo tiempo que le proporcionan sombrío, le permiten compensar la demora en el inicio de la producción, puesto que algunos tienen un ciclo productivo más corto y se emplean como sombrío temporal, mientras se desarrolla el permanente (maderables y algunos frutales). En plantaciones adultas la luminosidad puede ser mayor, 75% de luz y 25% de sombra, además no requiere de sombrío en la medida en que este es producido por los mismos árboles de cacao.

Los suelos requeridos para el cultivo de cacao deben tener ciertas propiedades físicas y químicas, entre ellas tenemos: i) la profundidad del suelo para el crecimiento de las raíces debe ser mayor de

² Información suministrada por el Consejo Nacional Cacaotero.

³ Tomado de Federación Nacional de Cacaoteros – Pronatta. Módulos Técnicos – Cacao. Bogotá, mayo de 2004.

Observatorio Agrocadenas Colombia
Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural

1.5 metros, ii) requiere un suelo bien drenado durante las épocas de lluvia y con buena retención de humedad en el tiempo seco, estos clase de suelos se denominan franco arenoso, franco limoso o franco arcilloso, iii) la profundidad en que se encuentra el agua del suelo o nivel freático debe estar por debajo de 1.5 metros, iv) se desarrolla mejor en terrenos ondulados y pendientes, aunque también se puede cultivar en terrenos planos, v) requiere de materia orgánica que le permita retener humedad y le proporcione nutrientes al cultivo, y vi) suelos con un Ph de 5.5 a 7.5.

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

1.3. Unidades de producción

Los agricultores de cacao están inmersos en un sistema de economía campesina, de pequeños productores con unidades productivas de aproximadamente 3.3 hectáreas, en donde el cacao generalmente esta asociado con otros cultivos.

De acuerdo con el Censo Cacaotero de 1998, la tecnología empleada, entendida como las labores culturales realizadas por los agricultores y la frecuencia en un tiempo oportuno, se encuentra en un nivel bajo para el 78% de las fincas cacaoteras, es decir, solo se llevan a cabo labores básicas de recolección, control de malezas y poda. El 22% de las fincas cacaoteras se encuentran en niveles medios de tecnología, aquí se emplean prácticas de recolección de cosechas, control de malezas, poda, control de plagas y enfermedades y poda de sombrío. No se llevan a cabo labores de fertilización, riego, drenaje y siembras.

1.4 La Producción de Cacao en Colombia

En el año 2002, el cultivo de cacao en Colombia participó con el 0.2% de la producción agropecuaria nacional con 48.187 Tm, ocupó el 2,3% del área cultivada con 99.002 Has y concentró el 0,5% del valor de la producción, con \$49.327 millones de pesos de 1994.

En el año 2002 existían 99 mil hectáreas cultivadas de cacao, distribuidas en 23 departamentos. Se observa un incremento del área de 6% con respecto al año anterior que contrasta con la tendencia decreciente que se presentó durante la década de los noventa y que llevo a una disminución del área de 121.674 hectáreas en 1995 a 93.048 hectáreas en 2001.

La producción de cacao en Colombia desde 1990 tiene una tendencia decreciente y con constantes fluctuaciones. La caída más pronunciada se presenta en 2002, año en que obtiene una producción de 34 mil toneladas, después que en 1995 alcanzara 47.551 toneladas, esto es, una disminución de la producción de aproximadamente 4% cada año. Durante estos años la producción de cacao se vio afectada entre otros factores por la disminución sostenida del precio interno en pesos constantes entre 1999 y 2001 y el limitado acceso al crédito, lo cual desincentivó a los productores a seguir manteniendo el cultivo, convirtiéndola en una actividad netamente extractiva. De hecho, las plantaciones cacaoteras se han caracterizado por su bajo nivel tecnológico en donde solo se realiza el control de malezas, poda y recolección de la cosecha. De acuerdo con el Consejo Nacional Cacaotero se espera que la tendencia se revierta como resultado de las siembras de clones de cacao en 1999, los cuales generan mejores rendimientos que los anteriores cultivos, permitiendo aprovechar de una mejor manera el escenario de precios mundiales altos. De hecho en 2003 se observó un incremento en la producción del orden de 23% con respecto al año anterior, como resultado del incremento real en los precios al productor y de las campañas emprendidas para la renovación de cacaotales.

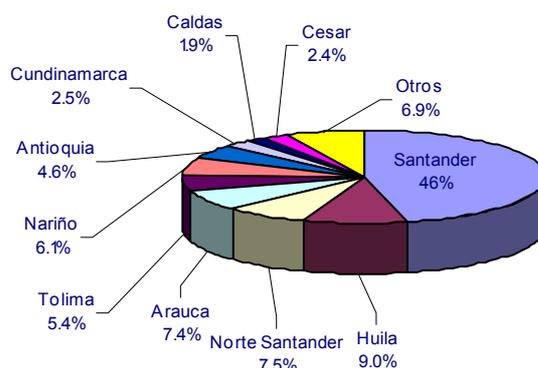
**Observatorio Agrocadenas Colombia
Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural**

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

El departamento que tradicionalmente ha concentrado la mayor producción de cacao es Santander con el 46% de participación en el total. Le siguen en importancia con sensiblemente menor participación: Huila, Norte de Santander, Arauca, Tolima, Nariño, Antioquia, Cundinamarca, Caldas y Cesar los cuales en conjunto representan el 47% del total. Estos diez departamentos representan en total el 93%, lo cual indica una alta concentración de la producción en ellos.

**GRAFICA 3. DISTRIBUCION DEPARTAMENTAL DE LA PRODUCCION¹
COLOMBIANA DE CACAO**

Producción 2003: 41,704 Toneladas



Fuente : Fedecacao. Cálculos Observatorio Agrocadenas.
1. Acumulado 1999 - 2003.

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

Observatorio Agrocadenas Colombia
Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural

TABLA 1. CACAO: PRODUCCION Y RENDIMIENTOS POR DEPARTAMENTOS

Puesto	Departamento ¹	1995		2002			Acum. ² Tm	Part ³ (%)	Crecim ⁴ (%)	
		Tm	Tm/Ha	Tm	Tm/Ha	Ha			Producción	Rendimientos
	Total Cacao	47,552		34,002	0.34	99,002	181,154	100%	-3.86%	-2.36%
1	Santander	18,716	0.40	16,299	0.40	40,566	83,162	45.91%	-2.50%	-0.12%
2	Huila	4,458	0.35	2,817	0.31	9,032	16,704	9.22%	-6.02%	-1.92%
3	Norte Santander	5,868	0.45	3,081	0.31	9,959	13,579	7.50%	-11.76%	-7.63%
4	Arauca	5,092	0.55	2,552	0.41	6,164	13,071	7.22%	-5.95%	1.24%
5	Tolima	2,942	0.42	1,323	0.17	7,872	10,171	5.61%	-7.53%	-9.22%
6	Nariño	2,084	0.14	1,209	0.12	9,875	10,003	5.52%	-0.27%	10.82%
7	Antioquia	3,001	0.49	1,712	0.37	4,604	8,971	4.95%	-8.45%	-4.73%
8	Cundinamarca	402	3.83	1,195	0.66	1,799	5,161	2.85%	16.66%	-5.46%
9	Caldas	1,300	0.85	444	0.58	762	4,502	2.49%	-16.64%	-6.73%
10	Cesar	121	0.07	1,125	0.38	2,951	3,833	2.12%	44.16%	35.73%
	Otros Dptos.	3,567	0.17	2,244	0.41	5,417	11,997	6.62%	-0.29%	13.77%

Fuente: Ministerio de Agricultura y Fedecacao.

1. Los departamentos se han ordenado según la participación en la producción acumulada para el periodo 1998-2002.

2. Producción acumulada para el periodo 1998-2002.

3. Se refiere a la participación en el acumulado de la producción para el periodo 1998-2002.

4. Tasa de crecimiento anual para el periodo 1995-2002.

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

De acuerdo con la información de evaluaciones agropecuarias del Ministerio de agricultura, los departamentos que mostraron mayores rendimientos por hectárea en el año 2002 fueron Cundinamarca y Caldas; siendo Bolívar y Guainía las regiones con los rendimientos más bajos. Los rendimientos del cultivo de cacao en Colombia con base en esta fuente son de 0.49 toneladas por hectárea resultado, entre otros factores, de la baja densidad de siembra. La Encuesta Nacional Agropecuaria indica que los rendimientos son menores a los registrados por las evaluaciones agropecuarias del Ministerio y señala que son apenas de 380 kilos por cada hectárea cosechada. Tanto la información de evaluaciones como de la encuesta muestran que la productividad de los cacaotales en Colombia es muy baja, la cual es en buena medida la responsable de la disminución sostenida de la producción que se ha observado en los últimos años.⁴

1.4.1. Problemática del Cacao en Colombia

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

El cacao como actividad presenta problemas de competitividad en la medida en que las prácticas realizadas por los agricultores no son las adecuadas para generarles mejores rendimientos de la producción y buena calidad del grano. Existen múltiples factores que afectan la competitividad del cultivo, el Ministerio de Agricultura identificó los principales problemas que se presentan en el ámbito tecnológico en 4 regiones cacaoteras, entre los que es recurrente la deficiencia en la formación de capital humano, el mejoramiento genético de las plantaciones, la productividad de los cultivos y las condiciones agroecológicas necesarias para el desarrollo del cultivo. Se expuso que los productores valoran en mayor proporción la formación del capital humano, dejando de lado problemas sanitarios como la monilia o escoba de bruja que tienen incidencia negativa en la productividad del cultivo. Además se llama la atención en las dificultades existentes en la transferencia de nuevas tecnologías que conllevan a una lenta masificación de las mismas.

⁴ La información de producción se tomó de Fedecacao, por considerarse la fuente más fidedigna en la medida en que se obtiene de los reportes de recaudos de la cuota de fomento cacaotero.

Observatorio Agrocadenas Colombia
Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural

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

Otro factor importante para tener en cuenta, es la baja productividad de las plantaciones derivado del mal manejo del cultivo. En Colombia un porcentaje importante de los cacaotales son viejos, aunque se han realizado renovaciones, pero estas todavía no han comenzado a dar frutos. Además, la densidad de siembra es baja y las labores culturales realizadas por los agricultores son precarias dando vía libre para la propagación de enfermedades como la moniliasis y la escoba de bruja⁵.

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

Otros problemas que afectan la competitividad de esta actividad son: la deficiencia en las vías de comunicación en las zonas productoras, ausencia de entes de mercadeo con sólido capital de trabajo en las zonas alejadas y su ubicación en regiones con problemas de orden público y presencia de cultivos ilícitos que compiten por las tierras.

1.5. La Producción de Cacao en el Mundo

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

La producción mundial de cacao mantuvo una tendencia creciente a lo largo de la década de los noventa, pero durante los años 2001 y 2002 cayó como consecuencia de la disminución de la producción de los principales productores, Costa de Marfil, Ghana, Indonesia y Brasil. En Costa de Marfil la producción se vio afectada por los problemas políticos imperantes en este país (principal productor de cacao en grano en el mundo); la disminución en la producción de Indonesia y Ghana fue resultado de condiciones climáticas desfavorables y de la incidencia de enfermedades como la

⁵ La Moniliasis es la enfermedad más frecuente en Colombia y lleva a una pérdida de aproximadamente el 60% de la producción, se propaga especialmente en zonas húmedas y en épocas de lluvias, para su control requiere vigilar permanentemente el cultivo y remover las mazorcas afectadas antes de que se disemine la enfermedad. La escoba de bruja se presenta especialmente en zonas húmedas y con altas temperaturas. Esta enfermedad está ampliamente difundida en Santander y sus alrededores. El control se realiza realizando las podas de los árboles, regulando el sombrero y el drenaje, manteniendo una altura del árbol que no supere los 4 metros para hacer más fácil el control, puesto que el 70% de las escobas se forma en el tercio superior del árbol y el 30% en el resto del árbol.

Observatorio Agrocadenas Colombia
Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural

podredumbre negra. Brasil, por su parte, todavía no ha superado los efectos del hongo escoba de bruja que afectó su producción desde 1989.

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

TABLA 2. CACAO: PRODUCCION Y RENDIMIENTO POR PAIS

Puesto	País ¹	1993		2003		Acumulado Producción 1999-2003	Part. ² (%)	Crecim. ³ (%)	
		(Tm)	(Tm/Ha)	(Tm)	(Tm/Ha)			Producción	Rendimiento
1	Costa de Marfil	803,799	0.55	1,225,000	0.72	6,482,130	40.1%	4.3%	3.4%
2	Indonesia	258,059	0.86	426,000	0.87	2,165,300	13.4%	6.2%	2.0%
3	Ghana	254,652	0.36	475,000	0.32	2,075,953	12.8%	3.8%	-3.3%
4	Nigeria	306,000	0.42	380,000	0.35	1,623,000	10.0%	2.3%	-1.7%
5	Brasil	340,885	0.46	170,724	0.29	932,973	5.8%	-7.5%	-5.6%
6	Camerún	99,000	0.29	125,000	0.34	610,700	3.8%	1.2%	0.5%
7	Ecuador	82,729	0.26	89,036	0.24	447,614	2.8%	0.5%	-1.4%
8	Malasia	200,000	0.80	47,661	0.99	307,222	1.9%	-14.7%	2.9%
9	Colombia	57,472	0.46	47,000	0.47	234,653	1.5%	-2.0%	0.6%
10	México	53,986	0.70	48,405	0.58	210,438	1.3%	-1.1%	-1.1%
11	Rep. Dominicana	53,980	0.45	50,000	0.38	207,535	1.3%	-4.0%	-3.6%
12	Papua Nva Guinea	35,735	0.40	42,000	0.43	204,700	1.3%	2.9%	1.0%
13	Perú	14,970	0.53	26,400	0.56	121,750	0.8%	5.3%	-0.7%
14	Venezuela	16,080	0.25	16,418	0.30	78,460	0.5%	-0.6%	1.4%
15	Sierra Leona	5,400	0.27	11,000	0.37	54,760	0.3%	3.2%	1.3%
	Otros (48 países)	90,469	0.33	77,454	0.33	403,541	2.5%		
	Mundo	2,673,216	0.47	3,257,065	0.47	16,160,564	100%	1.8%	0.0%

Fuente: FAO. Cálculos Observatorio Agrocadenas.

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

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

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

Los principales productores de grano son los países africanos. Costa de Marfil concentró el 40% de la producción mundial, Ghana y Nigeria participaron con el 13% y 10%, respectivamente, ocupando los puestos 1, 3 y 4 como productores.

De los países de la región, Brasil aparece como el sexto productor con el 6% de la producción mundial, seguido por Ecuador (3%) y Colombia (1.5%), séptimo y noveno productores mundiales. Otros países del continente que cultivan este producto son República Dominicana, México, Perú y Venezuela.

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

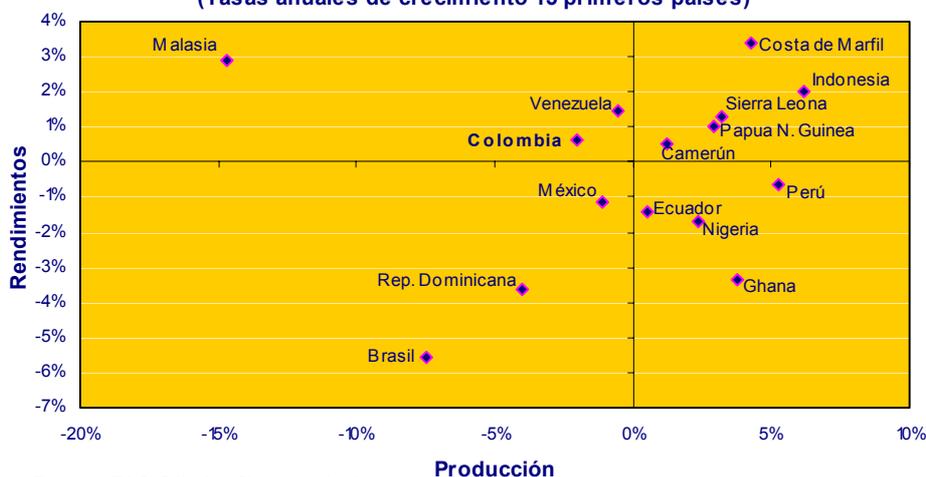
Observatorio Agrocadenas Colombia
Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural

Malasia (0,99 Tm/Ha) e Indonesia (0.87 Tm/Ha) y quienes superan ampliamente el resto de los países productores.

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

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

GRAFICA 4. CACAO: POSICIONES RELATIVAS DE PRODUCCION Y RENDIMIENTO
(Tasas anuales de crecimiento 15 primeros países)



Fuente : FAO. Cálculos Observatorio Agrocadenas.

La gráfica 4 muestra como los países con tasas positivas de crecimiento de la producción y del rendimiento (vistos en conjunto), en el período estudiado, son Costa de Marfil, Indonesia, Sierra Leona, Papúa Nueva Guinea y Camerún⁶. De otro lado, si bien la producción de cacao en Ghana, Nigeria y Perú se ha incrementado, los rendimientos han caído, indicando que el crecimiento de la producción no es sostenible, a menos que se sigan incrementando las áreas. Brasil, es el productor más importante del hemisferio americano, pero su producción y rendimiento están cayendo a tasas mayores del 5%, signo de que las medidas aplicadas para combatir la enfermedad de la escoba de bruja que afecto a los cultivos de cacao, aún no han dado resultados.

Colombia, según los datos reportados por la FAO, desde 1998 muestra rendimientos superiores a los mundiales. El nivel alcanzado en 2002, 0.48 Tm/Ha, es superior al registrado en promedio por el Mundo 0.47 Tm/Ha. Con estas cifras hay que tener cuidado puesto que varían según la fuente. A nivel interno se considera que los rendimientos en Colombia son mucho más bajos. De acuerdo con la Encuesta Nacional Agropecuaria de 2002, el promedio de los rendimientos es de apenas 0.38 Tm/Ha.

⁶ Estos países están posicionados en el cuadrante superior derecho del eje de coordenadas, debido a que ambas tasas de crecimiento son positivas.

2. Comercialización del grano

La comercialización de cacao se lleva a cabo a través de asociaciones de productores, acopiadores, comisionistas y exportadores. Los tres primeros aprovisionan cacao para el mercado nacional, mientras el último lo hace para el mercado internacional. Las exportaciones se realizan en la medida en que existan excedentes de grano en el mercado interno y el precio internacional sea más atractivo para los vendedores. En Colombia se comercializa el 75% de la producción de cacao (Corpoica), el resto se dirige al consumo doméstico.

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

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

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

2.1. Precio de Cacao

2.1.1. Precio Interno

La demanda de cacao en grano proviene esencialmente de la industria, la cual lo emplea para producir chocolate de mesa, bebidas achocolatadas, confites, entre otros. Cuando se producen excedentes o los precios internacionales son atractivos, se exporta a otros países⁷. Por lo tanto, los precios del cacao se negocian con la industria y con los exportadores, los cuales tienen en cuenta los precios internacionales, el abastecimiento del mercado local y los excedentes exportables.

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

⁷ En el año 2002 las exportaciones se reactivaron, a pesar de que la producción no alcanza para abastecer el mercado local, como resultado del continuo incremento de los precios internacionales desde el año 2001.

Observatorio Agrocadenas Colombia
Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural

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

GRAFICA 5. PRECIO NACIONAL E INTERNACIONAL DE CACAO EN GRANO



Fuente: ICCO y FEDECACAO.

Como se puede ver en el gráfico 5, los precios nacionales siguen la misma senda que los precios internacionales, a pesar de que hasta 1991 los precios eran fijados conjuntamente por el Ministerio de Agricultura y Fedecacao. Solo a partir de 1992 el gobierno libera el precio del cacao. Expresados en dólares, el precio nacional de cacao experimenta una caída durante toda la década de los ochenta, obteniendo su valor más bajo en noviembre de 1991 de 829 dólares la tonelada. En la década de los noventa los precios se incrementan hasta alcanzar su punto máximo en julio de 1998 de 1.623 dólares la tonelada, en los años siguientes el precio del cacao cae. En octubre de 2001, con la disminución mundial de la oferta de cacao, lo cual coincidió con la firma del Acuerdo de Competitividad de la Cadena de Cacao, los precios se incrementan. Esta tendencia se mantiene a lo largo del año 2002, pero en 2003 la tendencia se revierte y el precio nacional del cacao vuelve a caer, siguiendo la tendencia mundial.

2.1.2. Precio Internacional

El precio internacional del grano se determina de acuerdo a los precios de la Bolsa de Londres y de la Bolsa de Nueva York⁸. Usualmente el cacao se negocia a través de contratos forward por medio de los cuales se acuerdan los precios, cantidades⁹ y calidades del grano que deben ser entregados en el momento de expirar el contrato. Los precios del cacao están sujetos a constantes fluctuaciones, las cuales responden a factores de oferta y demanda tales como nuevas plantaciones, aumento de inventarios, condiciones económicas de los consumidores, elasticidades

⁸ "El precio diario será el promedio, calculado diariamente, de las cotizaciones de futuros de cacao en grano durante los tres meses activos más próximos en la Bolsa Internacional de Futuros y Opciones Financieros de Londres y en la Junta de Comercio de la Ciudad de Nueva York a la hora de cierre en la Bolsa de Londres. Los precios de Londres se convertirán en dólares de los Estados Unidos por tonelada utilizando el tipo de cambio para futuros a seis meses vigente en Londres a la hora del cierre. el promedio expresado en dólares de los Estados Unidos de los precios de Londres y Nueva York se convertirá en su equivalente en DEG al correspondiente tipo de cambio diario oficial entre el dólar de los Estados Unidos y el DEG que publica el Fondo Monetario Internacional. El Consejo decidirá el método de cálculo que se utilizará cuando sólo se disponga de las cotizaciones de una de esas dos Bolsas de Cacao o cuando el mercado de cambios de Londres esté cerrado. El paso al período de tres meses siguiente se efectuará el 15 del mes que preceda inmediatamente al mes activo más próximo en que venzan los contratos." Tomado del Convenio Internacional del Cacao. 2001.

⁹ Generalmente el cacao es comercializado en lotes de 10 toneladas.

Observatorio Agrocadenas Colombia
Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural

de ingreso, entre otras. Además, se considera que los precios siguen un patrón de largo plazo ligado al ciclo de producción del cacao que se estima dura entre 15 y 20 años.

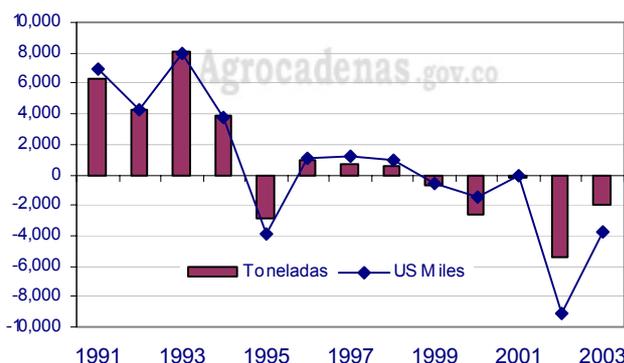
Los cacaos finos se negocian en mercados secundarios y obtienen precios superiores a los ordinarios, puesto que se paga un premio por la calidad del grano. Este premio es mayor en la medida en que el precio del cacao ordinario es bajo y disminuye cuando aumenta la cotización internacional del cacao. Según el Acuerdo Internacional del Cacao de 1993, 17 países producen cacao de fino y de aroma, de los cuales sólo 8 producen 100% cacaos finos. Se estableció que el 25% de la producción de Colombia es de cacaos finos.

Los precios internacionales de cacao en grano que publica la Organización Internacional de Cacao (ICCO) han fluctuado constantemente a lo largo de la década de los noventa (Ver gráfico 5). Tienen un periodo de expansión donde pasan de US\$ 1.100 /Ton en 1992 a US\$ 1.676 /Ton en 1998. Durante los años 1999 y 2000 los precios colapsan y se obtienen los niveles más bajos de las últimas dos décadas. La caída en los precios del cacao puede ser explicada por el debilitamiento de la demanda de los consumidores tradicionales y por el incremento de la oferta exportable resultado de la mayor producción. En los años 2001 y 2002 se recuperan los precios como resultados de la reducción de inventarios y de las políticas de restricciones a la producción en los principales países productores. A partir de mayo de 2003 los precios vuelven a caer en respuesta al incremento de la producción del grano.

2.2. Comercio Exterior

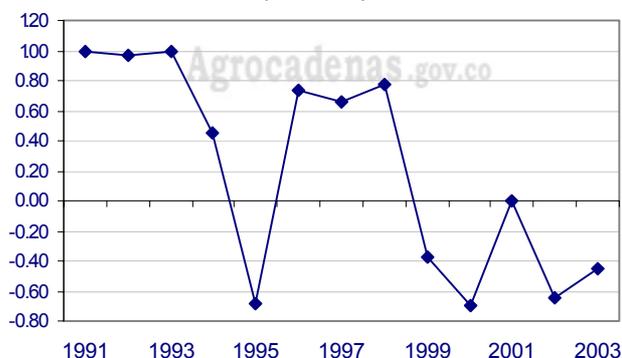
Uno de los principales indicadores de la competitividad del cacao en Colombia es el comportamiento de su balanza comercial. La balanza comercial de este producto se deterioró rápidamente durante la década pasada, de tal forma paso de un superávit de 7.9 millones de dólares en 1992 a un déficit de 3.7 millones de dólares en 2003. El anterior comportamiento es resultado del incremento de las importaciones de 17.3% durante el lapso 1994 – 2003 y la disminución de las exportaciones del orden de 6.2% en el mismo periodo.

GRAFICO 6. BALANZA COMERCIAL



Fuente: DANE. Cálculos Observatorio Agrocadenas.

GRAFICO 6A. BALANZA COMERCIAL RELATIVA (US Miles)



Fuente: DANE. Cálculos Observatorio Agrocadenas.

La balanza comercial relativa muestra que entre 1991 y 1993, Colombia era un exportador neto de cacao en grano. En los años que siguen no hay un comportamiento claro de este indicador puesto que pasa constantemente de exportador a importador neto. Desde 1999 se ubica claramente como importador neto, como resultado de un incremento de las importaciones, las cuales han compensado la disminución de la producción nacional durante estos años. Para 2004 se espera un incremento de las importaciones en respuesta al continuo incremento de la demanda interna del grano.

Observatorio Agrocadenas Colombia
Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural

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

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

De acuerdo con los datos de la Encuesta Anual Manufacturera y de producción de Fedecacao, prácticamente el 100% del cacao producido en Colombia se dirige a la industria procesadora del grano. Como se observa en la Tabla 3, durante algunos años la oferta de grano no ha satisfecho la demanda interna, por lo que se ha tenido que recurrir a las importaciones del mismo.

TABLA 3. PRODUCCION Y CONSUMO DE CACAO EN GRANO (TONELADAS)

Año	Producción ¹	Consumo ²	Part. (%) ³	Situación
1995	47,552	44,691	94%	Excedente
1996	40,838	45,340	111%	Déficit
1997	38,604	38,866	101%	Déficit
1998	39,487	37,521	95%	Excedente
1999	34,864	35,996	103%	Déficit
2000	36,731	36,352	99%	Excedente
2001	36,070	39,057	108%	Déficit

Notas:

1. Fuente: Fedecacao

2. Fuente: EAM - DANE. Consumo de Materias Primas

3. Participación del Consumo en la producción nacional de cacao

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

De acuerdo con el comportamiento del intercambio de cacao en grano entre Colombia y el Mundo, se puede deducir que el país ha perdido espacio en el comercio mundial en la medida en que ha visto disminuido su ingreso por exportaciones y ha perdido mercados. Lo anterior fue resultado principalmente de la disminución de la producción nacional que solo alcanzó para satisfacer la demanda interna del grano. Lo cual a su vez es resultado de las pobres productividades de los cultivos y el deficiente beneficio del grano.

2.2.1. Comercio Mundial del Grano

Si bien la producción mundial de cacao en grano ha crecido, la dinámica de las exportaciones ha sido mayor. Si se compara la tasas de crecimiento durante el lapso 1992 – 2002, la producción creció a una tasa de 1.6% en promedio cada año, mientras las exportaciones lo hicieron a 2.9% cada año. A pesar de esto el crecimiento tanto de la producción como de las exportaciones no ha

Observatorio Agrocadenas Colombia
Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural

sido sostenido y se observa una disminución de estas variables desde 2001. En 2002 las exportaciones alcanzan 2.4 millones de toneladas por un valor de 3.963 millones de dólares.

A nivel mundial, los principales exportadores son también grandes productores de grano, con algunas excepciones como Colombia, México y Brasil (grandes productores) y Holanda, Estonia y Bélgica y Luxemburgo (grandes exportadores). Los tres primeros no registran exportaciones significativas en la medida en que su producción ha disminuido y presentan una creciente demanda interna por parte de la industria procesadora de cacao. Por su parte, las exportaciones de los tres últimos responden a re-exportaciones provenientes de ex-colonias. Costa de Marfil, Indonesia y Ghana se ubican como los mayores exportadores de grano, concentrando cerca del 70% de la oferta mundial.

TABLA 4. CACAO: PRINCIPALES EXPORTADORES MUNDIALES Y COLOMBIA
(Toneladas)

Puesto	País ¹	1992	2002	Acumulado	Part ² (%)	Crecim ³ (%)
1	Costa de Marfil	636.309	1.004.283	5.152.319	43,7%	4,9%
2	Indonesia	154.749	365.650	1.613.780	13,7%	7,8%
3	Ghana	223.770	310.738	1.463.922	12,4%	2,0%
4	Nigeria	108.024	180.723	819.437	7,0%	3,2%
5	Camerún	61.181	129.210	516.679	4,4%	3,5%
6	Holanda (Países Bajos)	16.068	80.393	419.754	3,6%	12,7%
7	Estonia		59.957	284.047	2,4%	50,6%
8	Ecuador	34787	55.598	235.800	2,0%	0,8%
9	Bélgica y luxemburgo	412	68.528	224.156	1,9%	50,2%
10	Rep. Dominicana	43.488	40.367	183.851	1,6%	-3,8%
11	Papúa Nueva Guinea	38.600	34.900	164.500	1,4%	-0,1%
40	Colombia	4.313	1700	3.627	0,03%	-22,4%
	Otros (54 países)	446.365	130.536	698.446	5,9%	-13,8%
	Mundo	1.768.066	2.462.583	11.780.318	100%	2,94%

Fuente: FAO. Cálculos Observatorio Agrocadenas.

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

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

3. Tasa de crecimiento anual periodo 1992-2002.

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

El crecimiento de las importaciones mundiales a lo largo de la pasada década ha sido más dinámico que el de la producción y exportación de grano, con una tasa promedio anual de 3% entre 1992 y 2002. Durante 2002 se importó en el mundo un total de 2.28 millones de toneladas de cacao por un valor de 3.667 millones de dólares. Con respecto al año anterior las importaciones cayeron 7% en volumen y crecieron 41% en valor, evidenciando un aumento en el precio internacional del grano. Contrario a las exportaciones, los principales importadores son países desarrollados, con excepción de Malasia y Brasil, los cuales se caracterizan por tener grandes industrias procesadoras de grano y productoras de chocolate, especialmente de confites. Holanda, Estados Unidos y Alemania son los tres principales importadores, concentrando el 48% del volumen importado en el periodo 1998 – 2002. Con excepción de Alemania, estos países presentan tasas de crecimiento positivas durante los últimos once años, revelando un incremento de la demanda de grano y expansión de la industria chocolatera.

Observatorio Agrocadenas Colombia
Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural

TABLA 5. CACAO: PRINCIPALES IMPORTADORES MUNDIALES Y COLOMBIA
(TONELADAS)

Puesto	País ¹	1992	2002	Acumulado	Part ² (%)	Crecim ³ (%)
1	Países Bajos	334.274	495.238	2.434.776	20,8%	5,3%
2	Estados Unidos	378.980	323.257	2.119.597	18,1%	1,4%
3	Alemania	319.586	205.174	1.170.365	10,0%	-5,0%
4	Reino Unido	172.105	124.862	842.834	7,2%	-1,7%
5	Francia	70.644	138.892	695.399	6,0%	6,6%
6	Malasia	1.904	164.063	520.458	4,5%	42,4%
7	Bélgica y Luxemburgo	58090	122.540	455.012	3,9%	4,4%
8	Italia	63.970	61.622	356.266	3,0%	1,3%
9	Rusia	37000	70.717	304.183	2,6%	4,3%
10	Estonia	235	57284	293.603	2,5%	53,7%
11	España	44.098	59.816	271.647	2,3%	2,1%
12	Canadá	48557	52.149	257.678	2,2%	3,9%
13	Brasil	1.821	56.368	248.245	2,1%	46,7%
14	Japón	46174	49.138	237.827	2,0%	2,2%
15	Turquía	5.674	37.746	150.328	1,3%	18,7%
16	Polonia	31.845	22.308	145.679	1,2%	-2,9%
17	Singapur	95.382	27.336	143.287	1,2%	-11,5%
36	Colombia	74	7.122	11.698	0,1%	43,1%
	Otros (113 Países)	160.697	208.475	1.023.988	8,8%	3,3%
	Mundo	1.871.110	2.284.107	11.682.869	100,00%	3,0%

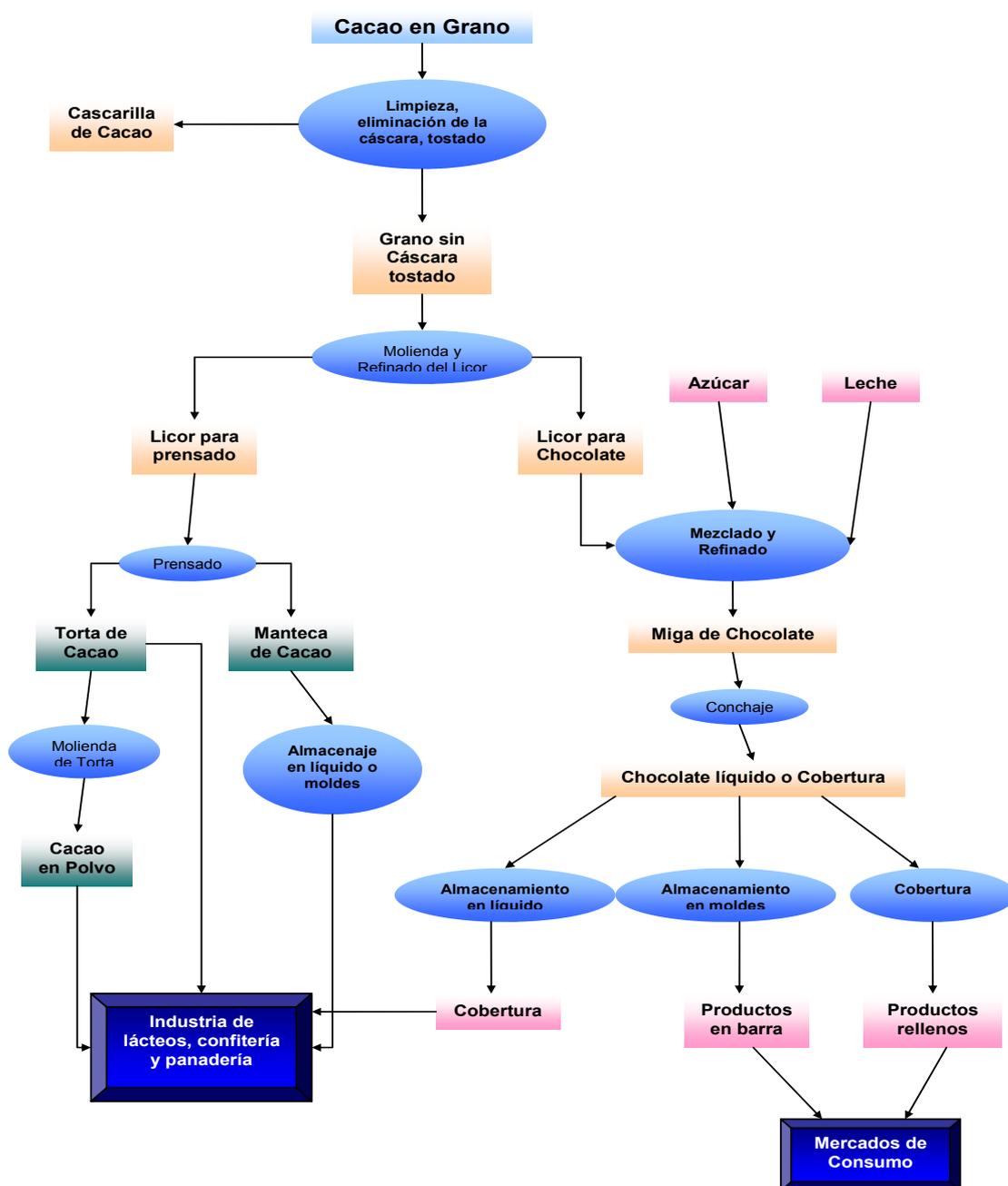
Fuente: FAO. Cálculos Observatorio Agrocadenas.

1. Los países se han ordenado según la participación en las importaciones acumuladas para el periodo 1998 - 2002
2. Se refiere a la participación en el acumulado de las importaciones para el periodo 1998 - 2002.
3. Tasa de crecimiento anual periodo 1992-2002.
4. Se han escogido los países que tienen una participación en el total de las importaciones superior al 1% y Colombia.

3. Eslabon Industrial

De las industrias transformadoras de cacao las más importantes son la Compañía Nacional de Chocolates y Casa Luker, las cuales procesan alrededor del 90% del cacao. Estas empresas cuentan con tecnología moderna para el procesamiento del cacao y para la comercialización a través del territorio nacional y en otros países. Además cuentan con un variado portafolio de productos que incluyen desde el cacao en grano, productos semielaborados (manteca, licor y torta de cacao) y productos finales como el chocolate de mesa, las golosinas de chocolate, bombonería, coberturas de chocolates, bebidas achocolatadas, algunas de las cuales también se exportan. Las demás compañías entre ellas Girones y Tolimax, solo ofrecen chocolate para mesa y otras como Italo y Colombina se especializan en confites.

DIAGRAMA 2. PROCESAMIENTO DEL CACAO



Fuente: UNCTAD

La industria procesadora realiza el proceso de tostión, descascarillado y molienda para producir licor de cacao. Una porción importante del licor se dirige a la producción de chocolates. En el caso del chocolate para mesa, el cacao molido es mezclado con azúcar (conlleva un menor valor agregado en el proceso industrial), mientras que para la producción de confites o coberturas de chocolate, el licor de cacao se mezcla con azúcar, leche y manteca de cacao. El licor que no se destina a la producción de chocolates, se somete a un proceso de filtración mediante el cual se

Observatorio Agrocadenas Colombia
Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural

separa las tortas, o sólidos de cacao, de la manteca de cacao (líquido). Las tortas de cacao se pulverizan para darles la presentación final de “cacao en polvo” o Cocola. La Manteca de cacao se centrifuga, atempera o cristaliza y por último, se moldea y empaca¹⁰.

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

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

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

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

TABLA 6. VALOR DE LA PRODUCCION DE CHOCOLATES Y DERIVADOS DE CACAO 2001

Producto	Miles de Pesos	Part. (%)
Confites de chocolate	139,993,826	32.6%
Chocolate en pasta dulce	135,165,527	31.5%
Chocolate en pasta amargo	56,478,773	13.2%
Chocolate en polvo	32,232,939	7.5%
Productos en polvo con sabor a chocolate	25,626,624	6.0%
Manteca de cacao	21,378,112	5.0%
Cobertura de chocolate	15,296,377	3.6%
Concentrado de chocolate	1,449,619	0.3%
Chocolate granulado	1,060,417	0.2%
Cacao en polvo	648,039	0.2%
Total	429,330,253	100.0%

Fuente: EAM - DANE

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

De la producción total de bienes industriales identificados dentro de la cadena, durante el año 2001 el chocolate para mesa participó con el 45% del valor total y con el 57% del volumen, mientras que la producción de confites de chocolates participó con el 33% del valor de la producción y tan solo concentra el 23% del volumen. Como se puede observar, si bien la producción de chocolate para mesa tiene un

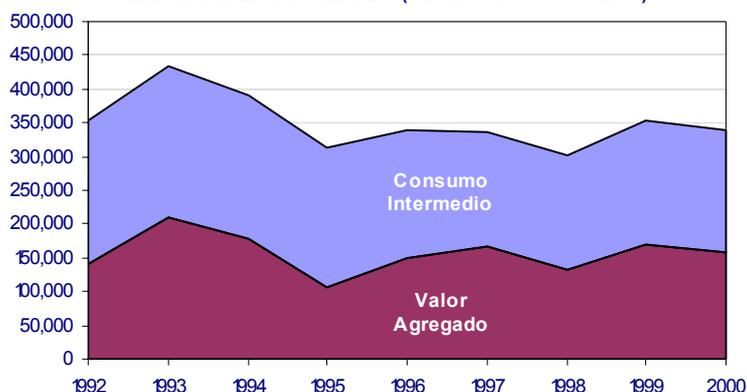
¹⁰ La manteca de cacao es un insumo para la industria de cosméticos, medicamentos y alimentos. Es empleada en la producción de labiales, cremas, supositorios, confitería y repostería. Por su parte la cocoa se emplea en repostería, galletería, producción de helados y en la industria farmacéutica para la elaboración de multivitamínicos. Tomado de www.chocolates.com.co

Observatorio Agrocadenas Colombia
Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural

menor valor que la producción de confites, por ser un producto con un menor nivel de elaboración, la industria productora de chocolates se concentra principalmente en la elaboración del primero.

Durante el año 2000, el subsector de fabricación de chocolates y derivados de cacao participó con el 3% del valor agregado por la industria de alimentos y con el 0.6% del valor generado por la industria manufacturera. Durante este mismo año, la cadena transformó 36.351 toneladas de cacao, para producir cacao en polvo, cobertura de chocolate, chocolate de mesa, manteca de cacao y confites con chocolate. En total la cadena obtuvo una producción bruta de 339.777 millones de pesos, de los cuales el 53% representó materias primas y 47% el valor agregado en la producción.

GRAFICA 7. FABRICACION DE CHOCOLATES - PRODUCCION BRUTA Y VALOR AGREGADO (Millones de Pesos de 2000)



Fuente: EAM - DANE

TABLA 7. SECTOR FABRICACION DE CHOCOLATE Y PREPARADOS DE CACAO ¹ (Millones de pesos de 2000)

Variable	1992	2000	Crecim. ² (%)
Producción Bruta	354,327	339,777	-2.1%
Consumo Intermedio	214,158	180,989	-3.1%
Valor Agregado	140,169	158,788	-0.6%
Inversión Bruta		23,599	-16.7%
Personal total			
(No. de Personas)	2,160	1,612	-6.2%
Establecimientos	13	14	0.6%
Producción Bruta / No Empleados			
Empleados	27,256	24,270	-2.7%

Fuente: EAM. DANE

Nota:

1. Corresponde al código CIIU 31191

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

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

Otro indicador de la situación del sector de fabricación de chocolates es el personal ocupado. Se observa que el número de personas empleadas en esta actividad ha disminuido a una tasa de 6.2% en promedio cada año durante el lapso 1992 – 2000. Este comportamiento se advierte especialmente desde 1997, año en que reportan 2.191 personas empleadas, y se agudiza en 1998, cuando el empleo cae por debajo de las 2.000 personas. Si bien este comportamiento puede ser resultado de las mejoras tecnológicas implementadas en esta industria también muestra un efecto perjudicial sobre el empleo. En este sentido, un indicador que puede dar luces sobre la existencia de mejoras tecnológicas, es la producción bruta generada por empleado. La tabla 7 señala que la productividad de los empleados han disminuido considerablemente desde 1993, año en que obtuvo su mayor valor, con una producción de 33.467 millones de pesos constantes producidos por cada

Observatorio Agrocadenas Colombia
Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural

trabajador. En el año 2000, la productividad obtenida por cada trabajador fue apenas de 24.270 millones de pesos.

En el año 2000 funcionaban 14 establecimientos dedicados a la fabricación de chocolate y preparados de cacao, esta cifra se ha mantenido fluctuando entre los 13 y los 15 establecimientos. Cabe aclarar que la Encuesta no tiene en cuenta a las empresas pequeñas y por tanto solo hace referencia a empresas con producciones mayores de 500 mil pesos durante el año.

En general como se observó, estos indicadores muestran un deterioro de esta actividad en la década de los noventa, con tasas de crecimiento negativas de sus indicadores con excepción del número de establecimientos.

3.1. Consumo de Productos de Chocolate

El consumo per cápita de los productos derivados del cacao en Colombia no es muy alto. De hecho, el producto que tiene un mayor consumo es el chocolate en pasta o granulado, el cual durante 2001 fue de apenas 1.05 kilos por habitante. Los demás productos procesados tienen consumos menores a la libra por habitante. En la Tabla 8 se observa un descenso en el consumo de chocolate granulado a lo largo de la década de los noventa, el cual puede ser explicado por los cambios en los hábitos alimenticios de las personas, las cuales buscan productos libres de grasa y que tengan un menor tiempo de cocción. En este sentido, se observa un incremento en el consumo de cacao y chocolate en polvo

TABLA 8. CONSUMO PERCAPITA DE ALGUNOS PRODUCTOS DE LA CADENA DE CACAO EN COLOMBIA (Kg/Hab)

Producto	1993	2001	Crecim. (%)
Cacao y Chocolate en polvo ¹	0.17	0.21	9.9%
Cobertura de Chocolate ¹	0.06	0.06	-1.7%
Confitos con chocolate ¹	0.17	0.38	6.9%
Chocolate en Pasta o Granulado ¹	1.50	1.05	-3.8%
Cacao en Grano- Colombia ²	1.33	1.02	-3.0%
Cacao en Grano - Mundo ²	0.44	0.52	1.9%

Fuente: Cálculos Observatorio Agrocadenas

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

2. FAO

de 9.9%, productos que tienen un menor nivel de grasa, aunque su producción todavía es muy pequeña en comparación con el chocolate para mesa (Ver tabla 6). De otro lado, también se observó un rápido crecimiento del consumo de confites con chocolate desde 1993 hasta 1997, año en que alcanza 400 gramos por persona. Durante los años que siguen, el consumo cae como resultado de la disminución en la producción, especialmente en 1999.

3.2. El Comercio de Productos Derivados del Cacao

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

Las exportaciones de Colombia se dirigen principalmente a países del continente americano, el cual es su mercado natural. De hecho, los principales destinos son Venezuela, Estados Unidos y Ecuador, países a los que destina el 68.7% de las exportaciones. Las cuales, con excepción de Estados Unidos, presentan tasas de crecimiento positivas, del orden de 27% en Venezuela y 33.5% en Ecuador. Colombia también exporta sus productos a algunos países europeos como, Holanda, Reino Unido y Francia. Aunque las exportaciones hacia estos destinos presentan tasas de crecimiento negativas, -30.2%, -21.1% y -4.3%, respectivamente.

Observatorio Agrocadenas Colombia
Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural

TABLA 9. COLOMBIA: EXPORTACIONES DE LA CADENA DE CACAO
(FOB US)

Arancel	Descripción	1993	2003	Acum. (1999 - 2003)	Part (%)	Crecim. (%) 1993 - 2003
1804000000	Manteca, grasa y aceite de cacao.	5,834,750	7,435,748	30,710,125	25.2%	-8.4%
1806320000	Chocolates en bloques, tabletas o barras sin rellenar.	477,909	7,410,242	30,083,533	24.7%	28.7%
1806900000	Los demás chocolates y demás preparaciones alimenticias que contengan cacao.	605,432	9,309,769	23,840,771	19.6%	20.9%
1806100000	Cacao en polvo con adición de azúcar u otro edulcorante.	1,883,032	5,123,901	21,152,379	17.3%	9.0%
1801001000	Cacao en grano, entero o partido crudo.	7,966,648	2,324,441	6,406,763	5.3%	-11.0%
1806310000	Chocolates en bloques, tabletas o barras rellenos	339,855	925,085	4,929,386	4.0%	20.4%
1806200000	Las demás preparaciones bien en bloques o barras	229,469	506,393	2,650,681	2.2%	20.6%
1803200000	Pasta de cacao, desgrasada total o parcialmente.	1,058,200	750,598	958,464	0.8%	-1.7%
Otras partidas		240,405	79,338	1,203,947	1.0%	-10.9%
TOTAL		18,635,700	33,865,515	121,936,049	100.0%	2.8%

Fuente: DANE. Cálculos Observatorio Agrocadena Colombia

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

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

Por su parte las importaciones de la cadena exhiben una tasa de crecimiento mayor que las exportaciones durante el periodo 1993 – 2003, 14.9%. De esta forma, las importaciones pasaron de sumar US\$ 4.53 millones en 1993 a US\$ 18.04 millones en 2003. El incremento en las compras registrado durante 2002 responde básicamente al aumento en las importaciones de cacao en grano. Si no se tiene en cuenta al cacao en grano, las importaciones de los productos procesados pasan de US\$ 4.53 millones en 1993 a US\$ 11.9 millones en 2003, obteniendo su valor más alto en el año 2002 con importaciones por US\$ 17.1 millones. De esta forma las importaciones de productos procesados crecieron a una tasa de 14.2% en promedio cada año desde 1993 hasta 2003.

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

Observatorio Agrocadenas Colombia
Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural

TABLA 10. COLOMBIA: IMPORTACIONES DE LA CADENA DE CACAO
CIF US\$

Arancel	Descripción	1993	2003	Acum. (1999-2003)	Crecim.(%) 1993 - 2003	Part (%) ¹	Part (%) ²
1806310000	Los demás, chocolates en bloques, tabletas o barras rellenos.	3,427,954	4,001,486	22,212,698	4.5%	24%	30.5%
1801000000	Cacao en grano, entero o partido crudo o tostado.	852	6,119,165	21,221,651	46.1%	23%	29.1%
1806900000	Los demás chocolates y demás preparaciones alimenticias que contengan cacao.	152,970	2,218,748	13,798,741	26.2%	15%	18.9%
1803100000	Pasta de cacao, sin desgrasar.		497,310	10,510,256	45.6%	11%	14.4%
1805000000	Cacao en polvo sin adición de azúcar ni otro edulcorante.	122,832	2,446,363	7,427,878	27.7%	8%	10.2%
1803200000	Pasta de cacao, desgrasada total o parcialmente.		769,532	6,921,320	143.4%	7%	9.5%
1806100000	Cacao en polvo con adición de azúcar u otro edulcorante.	42,923	761,810	5,144,420	33.3%	5%	7.1%
1806320000	Chocolates en bloques, tabletas o barras sin rellenar.	433,183	659,303	4,760,292	2.2%	5%	6.5%
1806200000	Las demás preparaciones en bloques o barras con peso superior a 2 kg, o en forma líquida pastosa, o en polvo, granulos o formas, similares en recipientes o envases inmediatos con un contenido superior a 2 kg de cacao.	157,499	472,897	2,005,978	33.6%	2%	2.8%
Otros Productos		192,995	101,998	120,762	-11.1%	0%	0.2%
Total Cadena		4,531,208	18,048,612	94,123,996	14.9%	100%	
Total Procesados		4,530,356	11,929,447	72,902,345	14.2%	77%	100.0%

Fuente: DANE. Cálculos Observatorio Agrocadena Colombia

Notas:

1. Participación del producto en el total de la cadena de cacao
2. Participación del producto en el total de importaciones de productos procesados

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

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

3.2.1 El Comercio Mundial de Procesados

Manteca de Cacao

Cerca del 55% de las exportaciones de manteca de cacao se originan en países desarrollados. Holanda y Francia son los exportadores más grandes, participando con el 45.4% del valor total de las exportaciones mundiales y con el 48.4% del volumen. Le siguen Costa de Marfil, Malasia, Indonesia, Singapur y Brasil, los cuales concentran el 34.9% del valor de las exportaciones y se caracterizan por ser grandes productores de cacao en grano, indicando que no solo dirigen su producción a la comercialización en los mercados internacionales del grano, sino que han desarrollado al mismo tiempo una industria procesadora del grano y productora de manteca de cacao con capacidad para competir en el mercado mundial de procesados.

Observatorio Agrocadenas Colombia
Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural

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

TABLA 11. PRINCIPALES EXPORTADORAS DE MANTECA DE CACAO Y COLOMBIA
US\$ MILES

País	1992	2002	Acumulado (1998 - 2002)	Part. (%)	Crecim.(%) (92-02)
Mundo	1,171,725	1,436,642	6,741,251	100.0%	0.5%
Holanda	416,263	495,637	2,384,931	35.4%	-0.3%
Francia	37,904	174,010	878,571	13.0%	13.1%
Costa de Marfil	103,771	146,158	532,351	7.9%	2.3%
Malasia	93,675	93,705	497,292	7.4%	-2.2%
Indonesia	22,533	88,789	371,372	5.5%	9.0%
Brasil	118,857	75,188	356,102	5.3%	-6.2%
Singapur	55,045	55,292	251,896	3.7%	-3.6%
Estados Unidos	24,988	65,329	229,010	3.4%	7.9%
Ghana	17,070	38,532	167,695	2.5%	7.2%
España	26,627	23,769	141,969	2.1%	-2.4%
Colombia	5,831	5,273	32,666	0.5%	-6.4%
Otros Países	249,161	174,960	897,400	13.3%	

Fuente: FAO. Cálculos Observatorio Agrocadenas Colombia.

De la misma forma que las exportaciones, la demanda de manteca de cacao se concentra exclusivamente en países desarrollados, puesto que este es un insumo para la elaboración de los chocolates y las grandes industrias productoras de chocolate se encuentran en estos países. Los principales importadores son Alemania, Estados Unidos y Francia, concentrando cerca del 40% de la demanda de este producto. Francia, Reino Unido y Estados Unidos son al mismo tiempo grandes importadores – exportadores.

Durante 2002 las importaciones de este producto sumaron US\$ 1.479 millones, lo cual correspondió a 547.1 mil toneladas. Al igual que las exportaciones, las importaciones crecieron en el lapso 1992 -2002 a una tasa de 4% en volumen y 0.9% en valor, indicando un descenso en los precios de la manteca.

Observatorio Agrocadenas Colombia
Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural

TABLA 12. PRINCIPALES IMPORTADORAS DE MANTECA DE CACAO
US\$ MILES

Pais	1992	2002	Acumulado (1998 - 2002)	Part. (%)	Crecim.(%) (92-02)
Mundo	1,242,509	1,479,964	7,348,669	100.0%	0.9%
Alemania	166,642	218,804	1,161,744	15.8%	2.4%
Estados Unidos	280,325	136,561	1,029,754	14.0%	-3.3%
Francia	89,483	176,849	763,536	10.4%	3.6%
Bélgica y Luxemburgo	114,381	128,470	704,384	9.6%	3.2%
Reino Unido	81,658	131,881	576,816	7.8%	3.1%
Holanda	102,845	123,718	473,703	6.4%	-4.1%
Suiza	65,919	57,910	322,472	4.4%	-1.6%
Canadá	38,382	69,713	318,057	4.3%	6.7%
Japón	53,469	57,171	288,301	3.9%	-0.1%
Australia	27,981	51,963	271,951	3.7%	6.3%
Otros Países	214,338	326,924	1,437,949	19.6%	

Fuente: FAO. Cálculos Observatorio Agrocadenas Colombia.

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

Chocolates

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

Las exportaciones de chocolates crecieron 2.9% en el lapso 1992-2002, pasando de registrar ventas por US\$ 5.199 millones en 1992 a US\$ 8.023 millones once años después. Al igual que la manteca de cacao, el valor de las exportaciones de los chocolates presentó una tendencia decreciente desde 1997 hasta el año 2001. Las importaciones crecieron en el mismo porcentaje que las exportaciones, 2.9%, pero su comportamiento durante este periodo fue diferente, pues si bien se observa una disminución en el valor, el deterioro de las importaciones es marginal.

TABLA 13. COMERCIO MUNDIAL DE CHOCOLATES
(US\$ Miles)

País	Importaciones	Exportaciones
1992	5,283,225	5,199,142
1993	5,330,040	5,436,278
1994	6,455,644	6,573,630
1995	6,872,936	7,815,989
1996	6,903,519	8,012,928
1997	6,932,611	7,612,602
1998	6,839,197	7,092,536
1999	6,832,820	6,946,423
2000	6,672,135	6,896,204
2001	7,154,639	7,354,735
2002	7,863,691	8,023,056
Crecim.(%) (92-02)	2.9%	2.9%

Fuente: FAO

Nota:

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

Observatorio Agrocadenas Colombia
Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural

4. Aspectos Institucionales y de Política

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

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

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

TABLA 14. INVERSION DEL PLAN COLOMBIA EN PROYECTOS DE CACAO 2001 - 2003

Fondo	Número de Proyectos	Familias	Hectáreas	Aporte PDA ¹ (\$)	Aporte Total Proyecto (\$)
ACCION	4	1,493	2,236	3,863,524,000	9,850,303,250
FIP - PLAN PUTUMAYO	1	75	150	431,724,000	875,952,033
PLANTE	2	550	1,650	12,806,310,967	19,319,440,967
Total	7	2,118	4,036	17,101,558,967	30,045,696,250

Fuente: Plan Colombia

1. Proyectos de Desarrollo Alternativo

5. Consideraciones Finales

En los últimos años la producción de cacao en el mundo en grano ha estado cayendo, principalmente como consecuencia de los problemas políticos de Costa de Marfil, lo cual se ha traducido en un desabastecimiento del producto a nivel mundial. De la misma manera, la tendencia de la producción se transmite a las exportaciones, cuyo mercado cae durante 2001. Como consecuencia del déficit del grano los precios internacionales y nacionales se han incrementado, generando incentivos para los productores. En el caso de Colombia se espera que la tendencia de

Observatorio Agrocadenas Colombia
Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural

la producción se revierta y que se traduzcan en buenos resultados las políticas implementadas para la reactivación del cultivo del cacao.

El comercio de los productos elaborados derivados del cacao, como los chocolates, se concentran en países con alto desarrollo tecnológico. Por su parte los países productores de cacao, los cuales son principalmente países en desarrollo, están haciendo esfuerzos por agregarle más valor a sus productos, por eso están entrando a competir con los más desarrollados, en la elaboración y comercialización de productos semiprocesados como la manteca de cacao. Además de esto, los países latinoamericanos están entrando en los mercados vecinos, con productos como el chocolate de mesa, las chocolatinas, bebidas achocolatadas, entre otras, ampliando de esta forma su oferta exportable.

La composición del comercio de la cadena de cacao en Colombia cambio a lo largo de la década de los noventa e inicio del siglo XXI. Se dejó de comercializar cacao en grano, como resultado de la disminución en la producción local y del incremento en la demanda de este producto por parte de la industria de chocolates, además de un escenario mundial poco atractivo de precios bajos durante la mayor parte de la década pasada. El intercambio de doble vía es cada vez más activo, se destacan el grupo de chocolates, los cuales han aumentado considerablemente tanto sus exportaciones como sus importaciones. La manteca de cacao es el principal producto de exportación, pero sus exportaciones se han deprimido desde 1997.