



## PROCESO DE EXPORTACION DEL GRUPO DE CACAOTEROS DE BRICEÑO ANTIOQUIA

Elaborado por:

MARINELA HERNÁNDEZ CHAVARÍA

Asesora: MARIA ISABEL GUERRERO MOLINA

Comercio Exterior y Logística

Tecnológico de Antioquia Institución Universitaria

Facultad de Ciencias Administrativas y Económicas

Medellín

2023

Facultad de Ciencias Administrativas y Económicas. **Tecnológico de Antioquia Institución Universitaria**

*Trabajo de Grado. Ciclos Profesionales*

## **PROCESO DE EXPORTACIÓN DEL GRUPO DE CACAOTEROS DE BRICEÑO ANTIOQUIA**

**Marínela Hernández Chavarría**

*Estudiante de sexto semestre del programa Comercio Exterior y Logística*  
[marinela.hernandez@correo.tdea.edu.co](mailto:marinela.hernandez@correo.tdea.edu.co)

*Asesora: María Isabel Guerrero Molina, Magister en Negocios Internacionales,*  
[maria.guerrero@tdea.edu.co](mailto:maria.guerrero@tdea.edu.co)

### **Resumen**

El departamento de Antioquia cuenta con excelentes condiciones en su clima, su campo y sus tierras ideales para una gran producción de este grano fino, saludable y de excelente aroma como lo es el cacao, por esta razón este producto procedente de Colombia dentro del comercio internacional es reconocido por ser de gran calidad. Por sus cualidades el cacao es un producto en crecimiento constante que ofrece precios atractivos y preferenciales en el mercado internacional.

Este artículo de investigación tiene como enfoque examinar el mercado, su desarrollo, su potencial, la importancia y posibilidades de exportación al mercado objetivo que se concluya, hoy Colombia cuenta con grandes oportunidades en el mercado internacional, y esta representa una de ellas, y los avances que se han realizado para llevar el a superficies de talla internacional, es una nueva ruta para la asociación de productores, pero es importante aclarar que no solamente es incentivar las relaciones comerciales con otros países, sino también la investigación, la innovación lleve a un desarrollo de productos de calidad el cual represente mayores ventajas con la competencia internacional.

Adicional esta investigación tiene como objetivo exponer las estrategias de comercialización utilizadas por el grupo de cacaoteros de Briceño Antioquia, el estado actual de su proceso de certificación y las oportunidades que tiene para la exportación de su producto realizando una

encuesta a los productores de cacao, una entrevista al presidente del grupo de cacaoteros y una revisión documental para analizar investigaciones relacionadas con el cacao al igual que las diferentes entidades que apoyan o incentivan a la comercialización y exportación de cacao colombiano.

**Palabras clave:** Cacao, comercialización, educación, producción.

### **Abstract**

The department of Antioquia has excellent conditions in its climate, its countryside and its ideal lands for a large production of this fine, healthy grain and excellent aroma such as cocoa, which is why this product within international trade It is recognized for being of high quality and coming from Colombia, and in the case of Colombia, this grain is select and marketed exclusively for the production of fine chocolates due to its point of acidity and balance. Due to its qualities, cocoa is a product in constant growth that offers attractive and preferential prices in the international market.

This research article on the exploitation process of cocoa trees from Briceño Antioquia is focused on examining the market, its development, its potential, the importance and possibilities of exporting to the target market that is concluded, today Colombia has great opportunities in the international market, and this represents one of them, and the advances that have been made to take it to international-class surfaces, is a new route for the producers' association, but it is important to clarify that it is not only to encourage trade relations with other countries, but also research, innovation leads to the development of quality products which represent greater advantages with international competition

Additionally, this research aims to expose the marketing strategies used by the group of cocoa farmers from Briceño Antioquia, the current status of their certification process and the opportunities they have for the export of their product by conducting a survey of cocoa producers, an interview with the president of the cocoa group and a documentary review to analyze research related to cocoa as well as the different entities that support or encourage the commercialization and export of Colombian cocoa.

**Keywords:** Cocoa, marketing, education, production

## **1. Introducción**

Colombia ha sido por más de cincuenta años un país golpeado por el conflicto interno razón por la cual las zonas rurales con un proceso productivo en desarrollo, buscan aprovechar las condiciones climáticas favorables para la producción agrícola, las rutas de marítimas y acceso a diferentes puertos del mundo. La falta de oportunidades y seguridad brindada a este sector los llevó la producción de cultivos ilícitos que financiaban grupos ilegales como las Fuerzas armadas revolucionarias de Colombia - FARC y el Ejército de liberación nacional - ELN y el narcotráfico. El inicio de las negociaciones de paz entre estos grupos y el gobierno permitió la implementación de planes de desarrollo del sector agrícola buscando elevar su producción a través de estrategias que permitan al productor obtener beneficios económicos de manera legal.

Colombia ha sido históricamente uno de los principales productores de cacao en el mundo por su sabor y aroma único por esta razón cada día es más apetecidos internacionalmente, de este cultivo dependen miles de pequeños productores y es una fuente de empleo en zonas rurales esto contribuye significativamente al desarrollo de la economía del país. Ha sido también uno de los productos utilizados como herramienta para los proyectos de reconciliación y desarrollo sostenible para el país en proyectos como cacao por la paz que buscan la creación de empleo sostenible en comunidades en reconciliación de construcción de procesos de paz una estrategia apoyada por la Agencia para el desarrollo internacional - USAID de los Estados Unidos, que busca ayudar al gobierno colombiano a mejorar las oportunidades económicas y sociales de la población afectada por el conflicto y la violencia en el país USAID (2020).

Según la USAID (2020) su misión principal es brindar paz y oportunidades a los agricultores presentando el cacao como una oportunidad de sustento y progreso, ofreciendo educación, investigación y el acceso a mercados internacionales tomando en cuenta la demanda del producto. Promueve las buenas prácticas de cultivo y tecnología que puedan ayudar a potenciar sus cualidades.

El cacao es una fruta exótica que crece en un árbol de 4 a 8 metros de altura en regiones entre 0 y 1200 metros sobre el nivel del mar y su producción depende de las condiciones climáticas de la zona donde se produce, se conocen tres tipos de cacao principalmente: cacao criollo de más fino sabor y exquisito aroma, forastero un tipo muy resistente pero más amargo, aunque es el más común y trinitario un cruce entre los dos anteriores. Sus orígenes se encuentran en México y otros países de centro América, pero en la actualidad los mayores productores de cacao son los países africanos (observatorio del cacao, 2016).

(Investincolombia, s.f.) afirma que “el cacao colombiano es reconocido en el mundo por sus características de sabor y aroma, siendo parte del selecto grupo de cacaos especiales. Además, el sector es motor de generación de empleo, desarrollo sostenible, económico y ambiental de país”

Colombia exporta cacao y sus derivados principalmente a Estados Unidos donde se envía 40.33% de las exportaciones 16.711.452,74 USD (Legis Comex, 2023). Este sector representa más de 16.500 empleos directos e indirectos en Colombia y Antioquia ocupaba el segundo lugar en producción nacional (Min agricultura, 2020). La alta demanda internacional del cacao se debe a que es un producto utilizado en varias industrias internacionalmente como la pastelería, perfumería, confitería, chocolatera, cosmetológica, bebidas, farmacéutica entre otras (Superintendencia.I.C. s.f.). Al ser la materia prima para todas esas industrias los integrantes del Grupo de Cacaoteros de Briceño deben investigar cual es la presentación de cacao que pueden exportar, cuál es su capacidad de producción y que herramientas tecnológicas e intelectuales tienen para hacerlo, así mismo estudiar el mercado en donde están los posibles clientes potenciales para tener claro las condiciones de exportación.

Briceño es un municipio del departamento de Antioquia que se encuentra en la región del Bajo Cauca, destacado por la producción de cacao en la última década tras convertirse en el primer laboratorio de paz elegido por la Habana en el inicio de las negociaciones de paz. Los agricultores de esta área acogieron al proyecto del cacao por la paz y empezaron a cultivar y comercializar dicho producto, ahora apoyados por diferentes entidades del Estado se encuentran realizando el proceso para la exportación de cacao.

El objetivo de la investigación es identificar las principales problemáticas para la exportación de cacao de la Asociación de Cacaoteros de Briceño Antioquia, exponiendo los factores que afectan dicha comercialización y proponer posibles soluciones para dichas problemáticas.

La pregunta orientadora de la investigación es ¿Cuáles son los principales impedimentos que tiene la asociación para iniciar el proceso de exportación de cacao?

Esta investigación aportará un panorama más claro para los cacaoteros de Briceño brindando información relevante que deben tener en cuenta a la hora de exportar o comercializar su producto, cual es proceso a seguir y que análisis interno deben hacer dentro de su asociación para buscar las mejores oportunidades económicas para ellos. También dejara una guía para los futuros productores de cacao de la región para seguir los pasos para una comercialización efectiva, que herramientas y que entidades les pueden ayudar en dicho proceso.

Esta estrategia posconflicto ha desarrollado la economía del país impulsando este producto como medio para garantizar la paz y la productividad de la zona, logrando identificar las ventajas y desventajas que puedan influir en la sostenibilidad de la producción y comercialización, realizando un análisis interno de la asociación para definir el mercado potencial al que deben dirigir la comercialización del cacao en un futuro cercano.

Este documento está organizado en seis secciones, la primera en la introducción al tema abordado y de manera general una explicación de la situación, la segunda son los antecedentes del problema, porque se decide hacer esta investigación cuál es la necesidad identificada para que esta se considere pertinente, la tercera es la revisión de literatura donde se explicarán diferentes teorías que hay sobre el tema, investigaciones realizadas en otros lugares con un enfoque similar y que resultados y limitaciones que se encontraron, la cuarta son los materiales y métodos utilizados para la búsqueda de la información y el desarrollo de los objetivos propuestos, la quinta es el análisis y discusión de resultados y por último conclusiones recomendaciones y limitaciones de la investigación.

## **2. Antecedentes del problema**

La Asociación de Cacaoteros de Briceño Antioquia nació en el 2007, fue solo hasta el año 2016 con el proyecto de sustitución de cultivos ilícitos cuando reactivó sus funciones y acogió a los 115 miembros que la conforman en la actualidad, formando así una estructura definida e inician su proceso de comercialización. Los productores del cacao asociados cuentan con una hectárea aproximada de cultivo por socio, estos le venden el cacao a la asociación y esta se encarga de la comercialización y transporte hasta el comprador Casa Luker S.A una de las principales exportadoras de cacao en Colombia (Legis, 2023) ubicada en la Estrella Antioquia, la asociación no cuenta con ruta propia de transporte por esta razón se envía con terceros que transportan el café del municipio dificultando la salida del cacao cuando este se encuentra en cosecha entonces esto retrasa la comercialización. Se necesita establecer una red logística para mejorar los tiempos de transporte y disminuir costos.

La producción de cacao ha tomado fuerza en Colombia los últimos años debido a creciente demanda de este producto y sus derivados, caracterizado por su fino aroma y sabor proporcionado por la genética, el clima, tipos de suelo, procesos de cosecha, secado y fermentación, dando como resultado un producto único de alta calidad. Incentivando así a los productores a aumentar cada vez sus áreas de cultivo. En Colombia, la mayoría de productores pertenecen a pequeñas asociaciones que venden la materia prima a grandes empresas comercializadoras o transformadoras del grano.

### **Exportadores nacionales**

Los principales exportadores colombianos de cacao son: Casa Luker una de las empresas más grandes e importantes comercializadora de cacao en Colombia que se ha especializado en la producciones de chocolate de fino aroma, Compañía Nacional de Chocolates que se dedica a la producción de derivados del cacao incluyendo el cacao el polvo y la manteca de cacao, Federación Nacional De Cacaoteros esta organización se encarga de agrupar los productores de cacao y promover el cultivo sostenible de cacao en Colombia, Tumaco-cacao que es una

cooperativa de pequeños cacaoteros de Nariño y Productos Rofer que también se dedica a la producción de derivados de cacao (Legiscomex, 2023).

### **Destinos de exportación**

Los principales destinos del cacao colombiano publicados por Legisblog, (2023) son Estados Unidos, México y países de América Latina.

	<b>País</b>	<b>Millones de USD</b>
	EE UU	21,43
	México	13,84
	Ecuador	11,73
	Venezuela	7,62
	Costa Rica	5,23
	Bélgica (UE)	4,66
	Trinidad y Tobago	3,10
	Perú	3,62
	Chile	3,63
	Panamá	2,90

Tomada de legis comex 2022

### **3. Revisión de literatura**

Según Minagricultura, (2021), la producción nacional de cacao en el año 2020 fue de aproximadamente 70.205 toneladas métricas. Esto representó un aumento del 9,2% en comparación con la producción del año anterior. Los departamentos que lideran la producción de cacao en Colombia son Santander, Norte de Santander, Antioquia, Bolívar, Córdoba y Huila, entre otros. La contribución del sector cacaotero al producto interno bruto (PIB) del país ha sido significativa en los últimos años y se espera que siga creciendo en el futuro.



Los sistemas agroforestales de cacao como lo exponen Ordoñez et al, (2021) pueden proporcionar una amplia gama de beneficios ecológicos, como conservar la biodiversidad de flora y fauna, el secuestro de carbono que es el proceso de capturar, asegurar y almacenar el dióxido de carbono de la atmósfera. La idea es estabilizar el carbono en formas sólidas y disueltas para que no provoque el calentamiento de la atmósfera. El proceso es muy prometedor para reducir la «huella de carbono» del ser humano, preservar y fortalecer la humedad y fertilidad del suelo, contribuir al control de plagas y al control del microclima como la estimulación de la lluvia, entre otros beneficios. Además de la cosecha de cacao, estos sistemas ofrecen madera, frutos y leña, y proveen servicios eco sistémicos relacionados con la protección del suelo y la conservación de la biodiversidad

Mincit, (2019) manifiesta que el gobierno colombiano ha desarrollado la Estrategia Nacional para la Cadena de Cacao que plantea soluciones concretas en las regiones productoras, ofrece alternativas de información a empresas transformadoras y exportadoras, e integra los esfuerzos del sector público y privado con el propósito de salvaguardar el estatus exportador de Colombia y asegurar el desarrollo económico y social de 52.000 familias productoras y empresas vinculadas. Esta estrategia abarca el proceso desde el cultivo del cacao, la investigación, la industrialización y la comercialización de productos procesados a nivel internacional. Con el fin de mejorar la calidad, inocuidad y posicionamiento en el mercado.

### **Pasos para hacer una exportación de cacao en Colombia**

Según Procolombia (2018) los pasos básicos generales para realizar una exportación en Colombia son:

1. Registro legal de la asociación ante cámara de comercio como exportador.
2. Registro único tributario (RUT) y resolución de facturación, tramitado ante la DIAN
3. Registro ante el ministerio de agricultura y desarrollo rural: la asociación debe registrarse para obtener la licencia de exportación.
4. Clasificación arancelaria: Clasificar el producto en el sistema internacional de clasificación de mercancías.

5. Normas fitosanitarias: La asociación debe cumplir las normas fitosanitarias establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria (SENASA) para garantizar que el producto a exportar sea seguro y esté libre de plagas y enfermedades para el cacao es el ICA (Sanidad Animal y Vegetal).
6. Certificación de calidad: el certificado de calidad lo otorga el Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación (ICONTEC) o de otra organización reconocida para garantizar que su producto cumpla con los estándares internacionales de calidad.
7. Seleccionar posibles mercados: La asociación debe contactar posibles compradores en el extranjero y mostrar su producto para establecer con ellos una relación comercial antes de esto debe evaluar el potencial de su producto en dicho país, analizando indicadores como precio, inflación, costumbres, tipo de cambio, condiciones de acceso y acuerdos comerciales vigentes.
8. Términos de la negociación: Para el inicio de la relación comercial se debe hacer un contrato de compraventa internacional donde las partes seleccionan los términos de negociación (INCOTERMS) donde se estipulan precios, punto de entrega riesgos y documentación.
9. Registro en la Ventanilla Única de Comercio Exterior (VUCE) medio por el cual se canalizan los tramites de comercio exterior con las 21 entidades para el intercambio de información para evitar repetición es procesos.
10. Realizar el envío del producto: Una vez se cumplan todos los trámites y finalice las negociaciones y los términos de estas el productor puede hacer el envío del producto al comprador extranjero.

Se aclara que estos pasos son generales de una exportación y pueden variar dependiendo de la situación específica el exportador y del país de destino serán necesarios vistos buenos u otros certificados.

La investigación mixta de Villamar (es) 2016 de revisión documental y trabajo de campo buscaba sacar conclusiones sobre las estrategia para la comercialización y exportación de cacao en Ecuador, tuvo como conclusiones que aun siendo el país de principal exportación de cacao fino no había inversión extranjera por parte de incentivos como las facilidades para

la creación de fábricas para la elaboración de productos intermedios de cacao, tampoco tiene una buena zonificación geográfica para facilitar la creaciones de planes sustentables de siembra aun así las cifras de producción de cacao superan las expectativas.

(Mata Anchundia, 2018) en su investigación de comercialización de cacao fino mediante método científico de pequeños productores en Ecuador, manifiesta que existe alta demanda de cacao internacional y que el país no cuenta con políticas y normas justas para esta comercialización, con apoyo para la educación y capacitación para los productores y acceso a buenas herramientas que permitan mejorar la productividad, también se necesita más asociación entre los pequeños productores.

Hay investigaciones como González et al, (2020) realizaron expediciones por diferentes zonas del país identificando que Colombia tiene la mayor cantidad de parientes silvestres del cultivo del cacao y los peligros que tienen estas zonas para su conservación. El estudio de estas variedades de cacao permite analizar diferentes variables en cuanto a resistencia al clima, al terreno a las plagas y demás para buscar un cacao de excelente calidad y fácil cultivo.

Carrillo et al. (2015) realizaron una investigación sobre el efecto que tienen los diferentes tipos de abono en los cultivos y su productividad. Se utilizaron diferentes abonos químicos y una mezcla de abonos orgánicos en cultivos localizados en la misma área, los resultados fueron positivos en cuanto a crecimiento y producción de los cultivos que se fertilizaron con abono orgánico, considerándose esta una alternativa para el abono de los cultivos de cacao brindando así mayor rentabilidad y mejor trato con los suelos la planta y el ambiente.

En Rodríguez et al, (2022) buscan explorar las alianzas públicas y privadas para mejorar la cadena de innovación del cacao en los municipios de Caucasia y Necoclí Antioquia a través de la innovación para comprender las dinámicas de cada localidad en particular y las necesidades de infraestructura, financiamiento, recursos humanos y educativos según sea la necesidad de cada población es específico, para buscar promover estas alianzas buscando el desarrollo del sector.

Son este tipo de alianzas económicas o estratégicas las que impulsan el sector cacaotero promoviendo la cooperación entre el sector por medio de asociaciones o agremiaciones para garantizar el crecimiento no solo de materia prima sino también productos elaborados.

En general, estas investigaciones buscan fortalecer la competitividad del sector cacaotero colombiano, garantizando una producción sostenible, rentable y de alta calidad, creando un impacto positivo en el mercado.

### **Agrosavia**

Es una entidad cuya misión es contribuir al cambio técnico para mejorar la productividad y competitividad del sector agropecuario colombiano, mediante su accionar como:

Motor, apoyando el diseño e implementación de políticas, herramientas y metodologías para acompañar los procesos de articulación del Sistema Nacional de Innovación Agraria - SNIA y fortalecer las capacidades de los agricultores y comercializadores. Actor buscando generar y vincular la Oferta tecnológica a través de procesos de investigación, desarrollo e innovación, gestionando el conocimiento en redes, y soporte desarrollando acciones orientadas a proveer y mejorar las capacidades e instrumentos para el servicio de extensión agropecuaria, con el fin de satisfacer las demandas del sector identificadas en el Sistema de Información de Innovación Agropecuaria SIEMBRA. (Agrosavia, 2023).

## **4. Materiales y métodos**

Para la recolección de información para esta investigación fueron consultadas bases de datos como Dialnet, Scielo, Redacyc, Legis Comex, Google Scholar y fuentes oficiales de entidades como Procolombia y Min Agricultura para dar un panorama general del estado de las exportaciones de cacao en Colombia, también de revisaron algunas investigaciones similares hechas en otras zonas de país, así como también en países latinoamericanos como Ecuador. Como instrumento de recolección de información se realizó una encuesta de 12 preguntas a 76 productores de cacao del municipio de Briceño para identificar el estado de la producción e identificar las ventajas y desventajas y expectativas que tienen los productores que pertenecen a la Asociación de Cacaoteros de Briceño Antioquia.

## **Entrevista**

En una entrevista realizada al presidente de la Asociación Mario Rodríguez explica que el proceso de exportación inicia en el año 2022 cuando empresas extranjeras se interesan por el cacao de municipio, solicitan muestras del cacao y aumentan su interés debido a sus características fino sabor y aroma, la asociación inicia el proceso de capacitación para reunir los requisitos para la exportación y empiezan a gestionar los certificados correspondientes del Instituto Colombiano Agropecuario – ICA y de Buenas prácticas agrícolas este último otorgado por la empresa Cacaos Colombia, que inicia visitas a los cultivos y asesoría sobre métodos de producción efectivos, como principal requisito el cambio del abono químico por abono orgánico como mínimo en un 60%. Para cumplir con los requerimientos y los debidos certificados para exportación se necesita brindarles a los productores una debida capacitación sobre los beneficios que puede significar esto para ellos y educarlos en buenas prácticas para el cultivo que cumpla con los estándares de calidad requeridos por los compradores internacionales. La asociación conoce ya el procedimiento para la exportación de cacao, pero se debe identificar el producto a despachar, si se trata de cacao en grano, o en polvo, o si se trata de residuos de cacao, manteca, licor de cacao, entre otros según la guía de clasificación de Procolombia, (s.f), se necesita establecer que capacidad tiene para producirlo.

La Asociación ha identificado la necesidad de adquirir una maquina tostadora de cacao para aumentar su portafolio de productos por su producto solo es comercializado en grano sin tostar, para su gestión se ha presentado un proyecto ante la secretaria de agricultura para obtener los recursos.

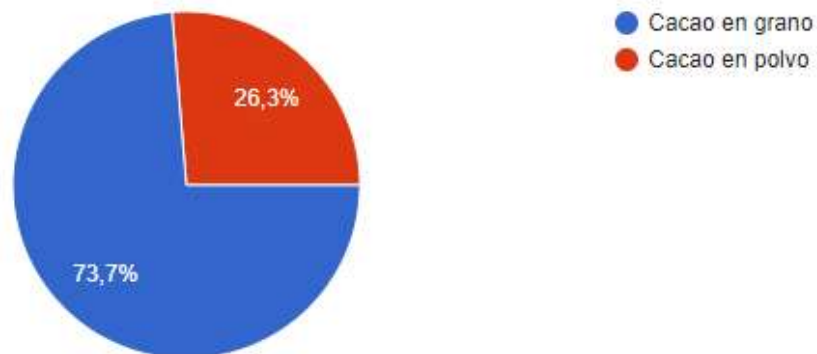
Un tema también relevante para la asociación es el tema de transporte debido a que no cuentan con ningún contrato definido, la producción de cacao es transportada hasta las bodegas de Luker el comprador ubicado en el municipio de la Estrella por el mismo servicio que transporta la producción de café del municipio razón por la que durante su cosecha de este el transporte de cacao suele retrasarse.

## **Encuesta a los productores de cacao**

Se realizó una encuesta a 79 productores de cacao en el municipio de Briceño Antioquia para lograr identificar cuales son las principales problemáticas para la exportación, y que tipo de falencias tiene la comercialización hasta ahora. Constaba de doce preguntas sobre temas puntuales como de, que manera preferían vender su cacao, interés por la exportación, cantidad de tierra que dedican a su cultivo, si han recibido educación sobre el manejo de cultivo y requisitos para exportar, que tipo de falencias encuentran para exportar y para ser más productivos. No se logró encuestar la totalidad de miembros de la asociación debido a deficiencia en el acceso a los recursos tecnológicos de comunicación, acceso a internet y la distancia entre cultivos.

### ¿De que manera le gustaría vender su cacao?

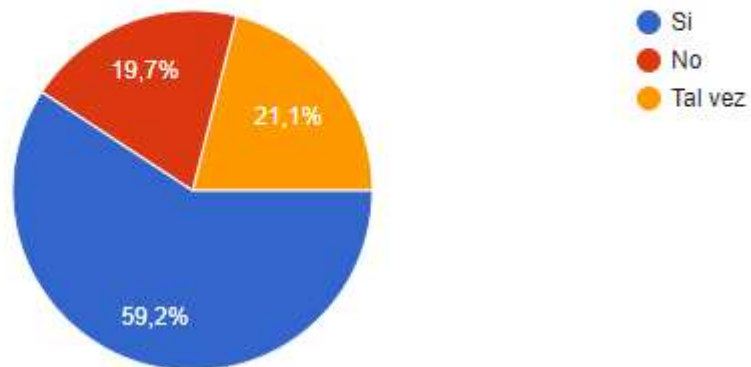
76 respuestas



Como se ve en el gráfico el 73,7% de los productores prefieren seguir comercializando el cacao en grano debido a que producir cacao en polvo lleva más trabajo y aumentaría sus costos por esta razón prefieren seguirse especializando en la comercialización de grano.

### ¿Le gustaría procesar su cacao?

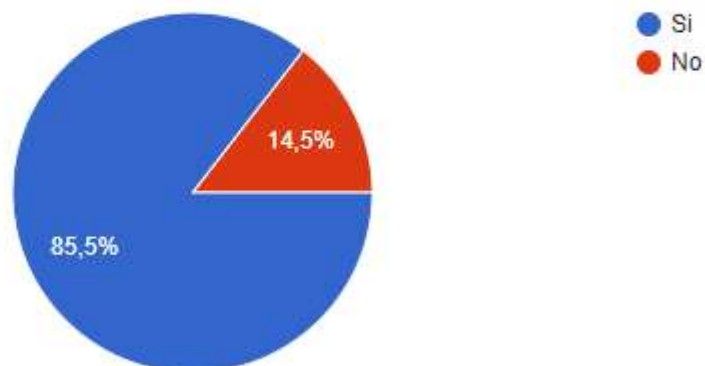
76 respuestas



El nivel de procesamiento que la asociación desea implementar es una tostadora de cacao que se está tramitando por medio de un proyecto presentado a la secretaria de agricultura para conseguir los recursos para adquirir la máquina tostadora.

### ¿Pertenece la asociación de cacaoteros de Briceño?

76 respuestas

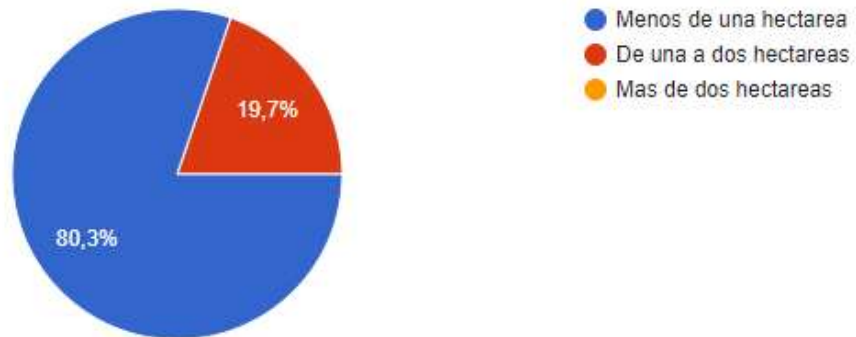


El crecimiento del cultivo del cacao se dio debido a la sustitución de cultivos ilícitos como estrategia del gobierno para disminuir la violencia en el municipio, debido a esto el 85,5% pertenecen a asociación de cacaoteros que trabaja para fomentar el comercio y la educación

en manejo de cultivo, buenas prácticas y la búsqueda constante de oportunidades comerciales.

¿Cuánto terreno dedica a la siembra de cacao?

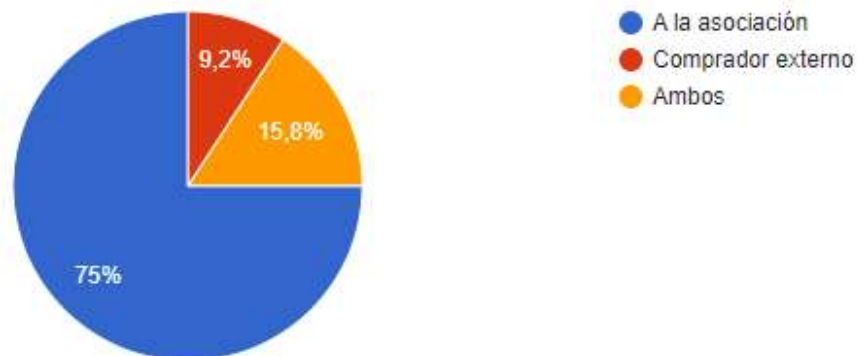
76 respuestas



En la gráfica se puede observar que el 80,3% de los productores cultivan menos de una hectárea de tierra lo que los ubica en pequeños productores.

¿A quién vende su producido de cacao?

76 respuestas

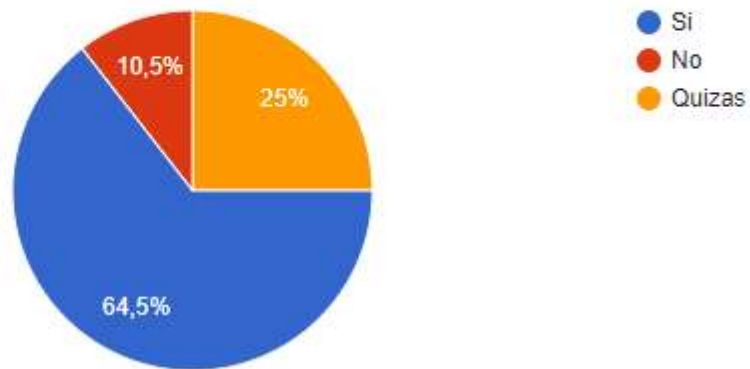


La mayor parte del cacao de Briceño es comercializada por la asociación, aunque también hay otros compradores de producciones pequeñas.



### ¿Le gustaría vender cacao para exportación?

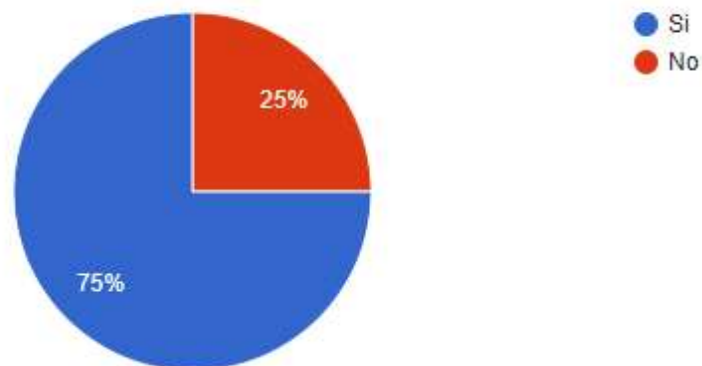
76 respuestas



La idea de exportar cacao resulta bastante atractiva porque significa el aumento de la producción y a su vez de los recursos del municipio generando más fuentes de empleo para mejorar la calidad de vida de sus habitantes, sin contar con el reconocimiento y la mirada de inversionistas e incluso del gobierno para mejorar la producción o las condiciones para el comercio.

### ¿Conoce cuales son las condiciones del cultivo de cacao para la exportación?

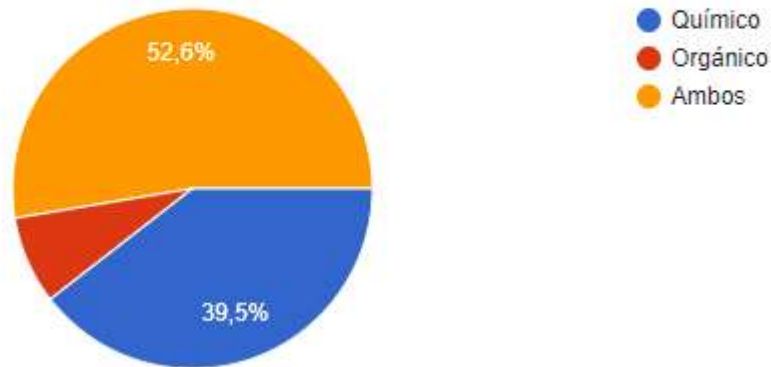
76 respuestas



La principal condición para exportar es certificar los cultivos por el ICA en buenas prácticas agrícolas. Lo que daría paso a las negociaciones con compradores extranjeros.

### ¿Que tipo de abono usa para sus cultivos?

76 respuestas

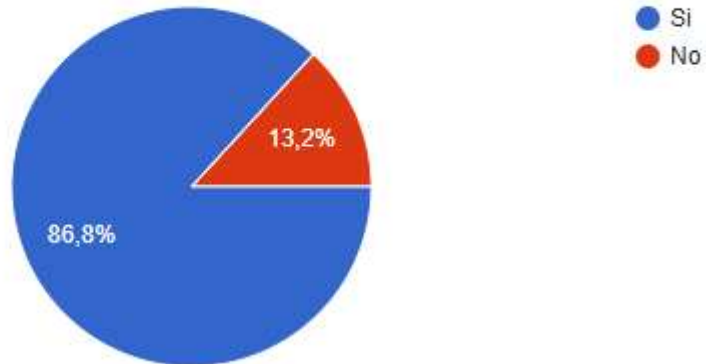


Para obtener dichas certificaciones se debe manejar correcto y preventivo a las enfermedades comunes del cacao como la monoliasis, escoba de bruja, mazorca negra, monalonion, mal del machete. Correcta fertilización del cacao, diagnosticar deficiencia nutricional, una correcta poda e injertación.

Las buenas prácticas agrícolas (ICA, 2012) son un conjunto de normas o recomendaciones para producción o procesamiento de alimentos para la higiene, la protección de la salud humana y el medio ambiente. Esto prepara al productor para los mercados exigentes a la hora de exportar.

### ¿Ha recibido capacitaciones para el manejo de su cultivo?

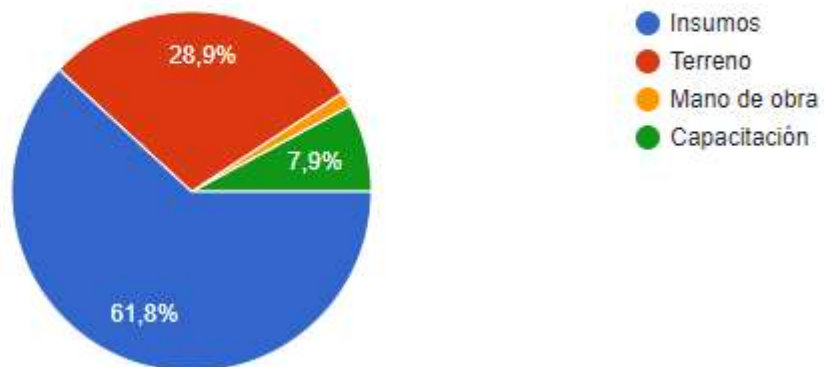
76 respuestas



La asociación ha recibido múltiples capacitaciones de diferentes entidades entre ellas Procolombia que ha hecho un acompañamiento en el camino a la exportación brindando asesoría en temas como oportunidades comerciales, estrategias de penetración de mercados, internacionalización, plan de acción para exportación. Ofrece datos y estadísticas importantes para la comercialización como países interesados en el cacao colombiano y conexiones necesarias para hacer buenas negociaciones buscando la paz y el desarrollo de las regiones colombianas incentivando la mejora en la calidad de vida de los productores y el reconocimiento internacional por la calidad de los productos exportados.

### ¿Qué recursos necesita para aumentar su producción de cacao?

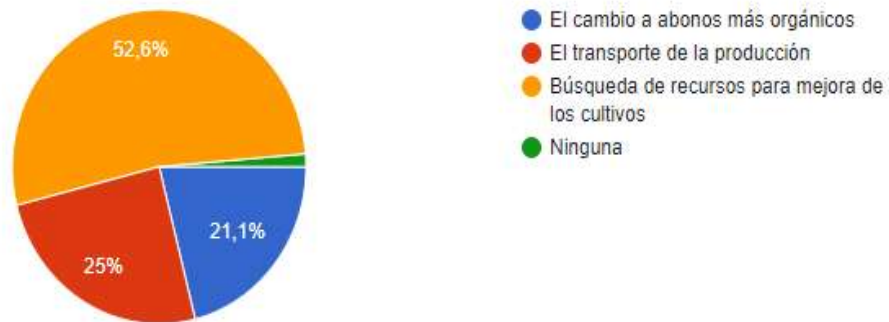
76 respuestas



El principal recurso que preocupa a los productores son los insumos para en manejo del cultivo de una forma responsable con el ambiente y que a su vez genere rentabilidad económica.

¿Cuál cree usted qué es el principal problema para producir y vender cacao de exportación?

76 respuestas



Se deben certificar los cultivos para iniciar los procesos de exportación, esto requiere cambio en los abonos, en los procesos de cultivo y esto representa inversión económica para los productores.

## 5. Análisis y discusión de resultados

La exportación de cacao es muy importante para la economía de Colombia en específico para el municipio de Briceño Antioquia porque la cadena productiva del cacao en Colombia genera empleos directos e indirectos a personas en zonas rurales. Por lo tanto, la exportación de cacao generaría un aumento en la producción que significaría la mejora de las condiciones económicas de los habitantes y el desarrollo rural del municipio.

Se realizó una entrevista al presidente de la Asociación Mario Rodríguez de la cual se pueden sacar conclusiones como:

En la actualidad la asociación comercializa la mayor parte de cacao del municipio cuenta con 115 productores de cacao asociados y con este mismo número de hectáreas productoras, la producción regular es de 1500 kilos cada quince días que son transportados hasta la estrella a la planta de Luker S.A.S su comprador principal. La producción es empacada en sacos de 50 kilos de cacao seco, en la actualidad no cuentan con un transporte propio, tienen contrato con las personas que transportan el café lo cual genera un inconveniente cuando se juntan las cosechas de cacao y café porque el transporte le da prioridad al café.

Existen dudas entre algunos productores en realizar el proceso para exportación del cacao debido a que las certificaciones significarían cambiar algunas prácticas y en especial algunos abonos y procesos para garantizar un producto de alta calidad y al mismo tiempo amigable con el ambiente. Esta es la razón de que algunos productores se sienten cómodos en la comercialización en una escala más pequeña.

La Empresa Chocolates Colombia es una agremiación de pequeñas asociaciones de cacaoteros de los municipios de Antioquia, Bolívar y Córdoba las cuales integran a más de 1.268 familias de pequeños productores de zonas afectadas por el conflicto que ven el cacao como una forma de generar ingresos lícitos. Esta empresa se dedica a la creación de estrategias comerciales para la consolidación del agro negocio de cacao tales como el fortalecimiento empresarial, asistencia técnica y capacitación, prácticas sostenibles, inclusión de mujeres y jóvenes y generación de empleo.

Por medio de este intermediario se realizó el envío de unas muestras del cacao producido en Briceño a empresas extranjeras, el producto tuvo muy buena aceptación e interés de compra por ser bajo en estaño y con un fino aroma. Para iniciar negociaciones los cultivos deben estar certificados en buenas prácticas agrícolas ICA, (2021) “ofrecer un producto de buena calidad, producido con el menor impacto sobre el ambiente, la fauna, la flora, pensando siempre en la salud y bienestar de los trabajadores”. Los productores de Briceño se encuentran realizando el proceso de la certificación haciendo las mejoras requeridas para lograr la aprobación del ICA.

## **6. Conclusiones, recomendaciones y limitaciones**

La revisión documental y la información proporcionada por la asociación y los productores que participaron en la encuesta se puede observar que la demanda del cacao va en aumento, que la producción de cacao en Briceño Antioquia se caracteriza por su fino sabor y bajos niveles de químicos.

Las estrategias implementadas por el gobierno para el reemplazo de cultivos ilícitos por cacao han dado una gran oportunidad a los habitantes de este municipio para generar ingresos de una manera lícita, generando el sustento de la comunidad y generando alianzas importantes en agremiaciones de cacao para el crecimiento de la producción.

Se encontraron limitaciones en la cadena logística del producto porque no cuentan con un transporte estable que garantice las entregas a tiempo de sus pedidos. Hay interés por parte de la comunidad para realizar exportaciones, aunque incertidumbre en los costos que traerán para los productores la certificación de los cultivos, especialmente en el cambio del abono químico por abono orgánico debido al incremento en los tiempos de cosecha lo que aumenta el precio de la mano de obra.

El país cuenta con múltiples proyectos y organizaciones dedicadas a incentivar la producción de cacao y su exportación como manera de reconciliar territorios marcados por el conflicto, buscando el progreso del campo colombiano por medio del reconocimiento del cacao como producto insignia de Colombia reconocido mundialmente por su fino aroma y calidad.

La educación del sector cacaotero ha tomado fuerza en los últimos años donde la prioridad es capacitar al productor en el manejo de su cultivo, en buenas prácticas ambientales y en el conocimiento de herramientas que puede utilizar para mejorar su producción, pero falta implementar la tecnología en la producción de cacao.

## Referencias

- AGROSAVIA. (2023). *Colombia potencia la vida*. Obtenido de <https://www.agrosavia.co/>
- Carrillo, F. Á., Molina, J. R., & Salazar, J. C. (2015). Contribución de esquemas de fertilización orgánica y convencional al crecimiento y producción de *Theobroma cacao* L. bajo arreglo agroforestal en Rivera (Huila, Colombia). *Corpoica Cienc. Tecnol. Agropecu.*, 301-314.
- ICA. (2012). *Manejo fitosanitario del cultivo del cacao*. Bogota: Produmedios.
- Carlos E. González-Orozco, A. A. (2020). Exploring the diversity and distribution of crop wild relatives of cacao (*Theobroma cacao* L.) in Colombia. *Genetic Resources and Crop Evolution*, 2071–2085.
- ICA. (24 de Febrero de 2021). *Productores de cacao y plátano del cesar son certificados por el ICA*. Obtenido de <https://www.ica.gov.co/noticias/ica-productores-cesar-certificado-bpa>
- legis. (6 de enero de 2023). *Exportación colombiana de cacao*. Obtenido de <https://blog.legis.com.co/comercio-exterior/exportacion-colombiana-de-cacao#>
- legisblog. (6 de enero de 2023). *Exportación colombiana de cacao*. Obtenido de [blog.legis.com.co/comercio-exterior/exportacion-colombiana-de-cacao](https://blog.legis.com.co/comercio-exterior/exportacion-colombiana-de-cacao)
- Legiscomex. (31 de ENERO de 2023). *Reporte de mi mercado*. Obtenido de <https://www-legiscomex-com.tdea.basesdedatosezproxy.com/Home/MiMercado?id=2d90f29fa3f942aba920c89a5650834c>
- León-Villamar, F., Calderón-Salazar, J., & Mayorga-Quinteros, E. (2016). Estrategias para el cultivo, comercialización y exportación del cacao fino de aroma en. *Revista Ciencia Unemi*, 45-55.
- Mata Anchundia, D. (2018). Proceso de comercialización del cacao fino de Aroma en la provincia Los Ríos, Ecuador. *Avances*, vol. 20, núm. 4.

Minagricultura . (19 de 11 de 2020). *Ministerio anuncia plan de renovación de diez mil hectareas en 2021 para mejorar la productividad.*

Minagricultura. (05 de 11 de 2021). *Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural.* Obtenido de Colombia registro la mayor producción en la historia, en el último año cacaotero: [www.minagricultura.gov.co/noticias/Paginas/Colombia-registró-la-mayor-producción-de-cacao-de-la-historia,-en-el-último-año-cacaotero.aspx](http://www.minagricultura.gov.co/noticias/Paginas/Colombia-registró-la-mayor-producción-de-cacao-de-la-historia,-en-el-último-año-cacaotero.aspx)

Mincit. (15 de Noviembre de 2019). *Estrategia Nacional para la Cadena de Cacao presenta sus avances y resultados en la transformación de la industria.* Obtenido de <https://www.mincit.gov.co/prensa/noticias/comercio/estrategia-para-cadena-de-cacao-presenta-avances>

Ordoñez, C. M., & Ch, J. O. (2021). Composición florística y aspectos de la estructura de la vegetación en sistemas agroforestales con cacao (*Theobroma cacao* L. - Malvaceae) en el departamento del Huila, Colombia. *Revista de la academia colombiana de ciencias exactas físicas y naturales*, 44 (103). Obtenido de Rev. acad. colomb. cienc. exact. fis. nat. vol.44 no.173 Bogotá Oct./Dec. 2020 Epub July 04, 2021.

Procolombia. (19 de junio de 2018). *Guía práctica para conocer el proceso de exportación de bienes.* Obtenido de Procolombia: <https://procolombia.co/publicaciones/guia-practica-para-conocer-el-proceso-de-exportacion-de-bienes>

Procolombia. (s.f.). *como exportar cacao.* Obtenido de <https://www.colombiatrade.com.co/preguntas-frecuentes/como-exportar-cacao>

Rodríguez-Espinosa, C. J.-G. (2022). Local public-private partnerships to promote innovation in agricultural value chains: the case of cocoa in Colombia. *Revista de Economía e Sociología Rural*, 60-64.