

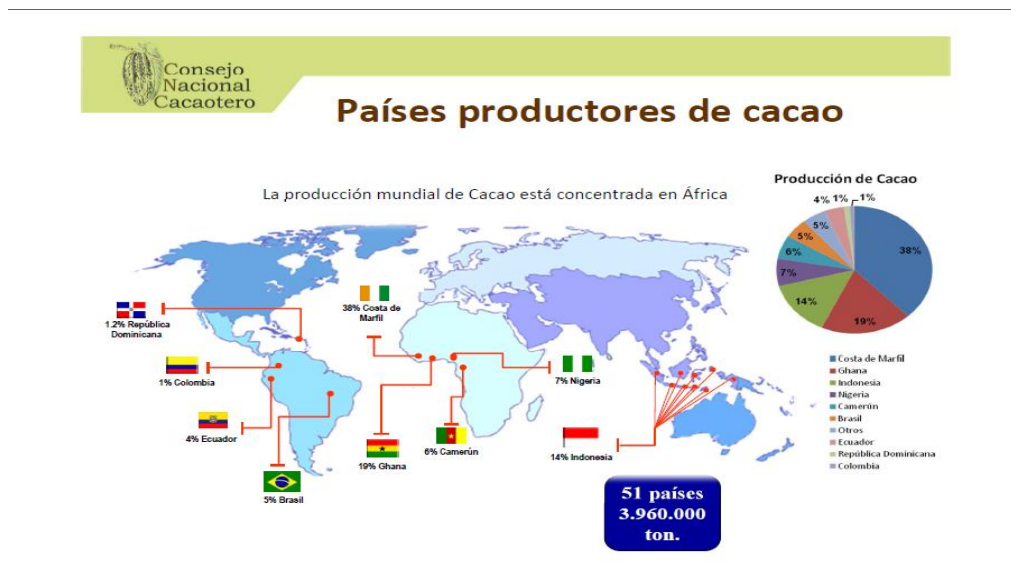
Oportunidades y Desafíos de la Cacaocultura Nacional y del departamento del Meta.

Hermann Orjuela Lozano, Ing. Agr. Esp. M.Sc©

La producción, transformación y mercadeo de cacao fino de sabor y aroma, se constituye en el marco de la PNCRT en un eje estructural para la capitalización de las economías de las familias productoras y la estabilización socioeconómica del territorio, en virtud a la disponibilidad de capital social, a la oferta tecnológica ampliamente desarrollada por las entidades encargadas de generar y transferir conocimiento y a las oportunidades del mercado internacional, dada la prospectiva deficitaria de producto primario para la agroindustria mundial.

En ese orden de ideas, esta revisión de información tiene por objeto hacer un análisis de las oportunidades y desafíos que presenta la cacaocultura nacional y del departamento del Meta.

El mundo produce dos tipos de cacao: el corriente o de granel, producido principalmente por países africanos, cuyo origen es fundamentalmente de materiales genéticos llamados forasteros (amazónicos); y el fino de sabor y aroma, cuyo origen es de árboles criollos y trinitarios, que se produce en tan solo un 5,2 % del volumen total del grano a nivel mundial. Esto significa que el 94,8% del grano de cacao es principalmente africano, siendo Costa de Marfil, el país más productor con alrededor del 38 % del grano en el mundo, seguido por Ghana con el 19 %.



En 2010, en el marco del Convenio Internacional del Cacao, celebrado en Ginebra (Suiza), la Organización Internacional del Cacao (ICCO), reconoció a Colombia como un país productor, en un 100 %, de cacao fino por su sabor y aroma. Dicho privilegio solo lo tienen a nivel mundial 15 países, de los cuales solamente Indonesia, Madagascar y Papúa Nueva Guinea, se localizan fuera del continente americano, correspondiendo la producción obtenida en su conjunto por Colombia, Ecuador, Perú y Venezuela al 87% de cacao fino (2012). Se estima que Colombia produce el 16% de dicha calidad, siendo superada solo por Ecuador que lo hace en un 55 %.

PRODUCCIÓN DE CACAO FINO Y DE AROMA VERSUS CACAO CORRIENTE (AÑO 2012)

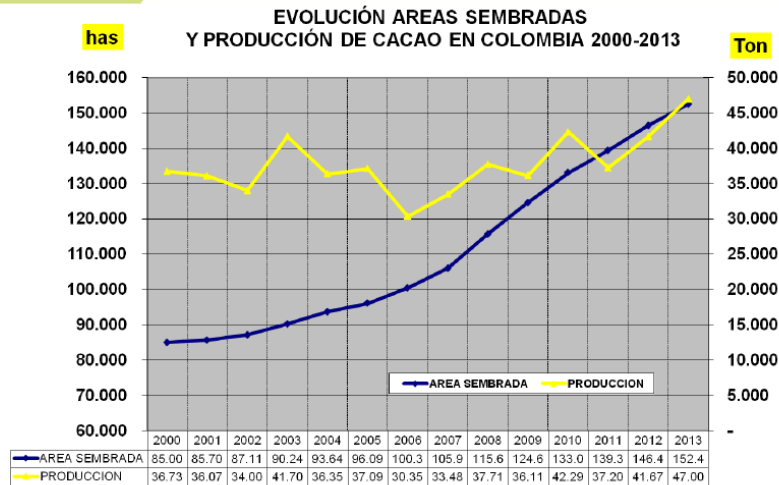


¿Pero que es un cacao fino de sabor y aroma? Se entiende, a nivel internacional, como aquel cacao de origen criollo o trinitario, cuyo grano es de almendras medianas y grandes, que se distingue por su color, por sus suaves a fuertes aromas chocolatosos y a sabores florales, frutales, de nueces, de malta, acaramelados, y picantes, cuya relación entre theobromina y cafeína es inferior a 10, el cual es producido por países designados en el anexo C del mencionado convenio.

CARACTERIZACIÓN DE CACAOS FINOS DE AROMA	
Parámetros de clasificación	
RELACION : Theobromina/Cafeína	
> 10	Cacao Amazónico, Forastero, Corriente, Ordinario
< 10 > 4	Cacao trinitario Fino de aroma
< 4	Cacao criollo Fino de aroma
CONTENIDO DE LINALOL	
Aroma Floral	
CONTENIDO DE ACETATOS de METHILO o ETHILO	
Aroma frutal	
CONTENIDOS DE METHIL BUTANAL ACETATO	
Aroma sabor Malta	
Aroma sabor Caramelo	
Fuente: ICCO	

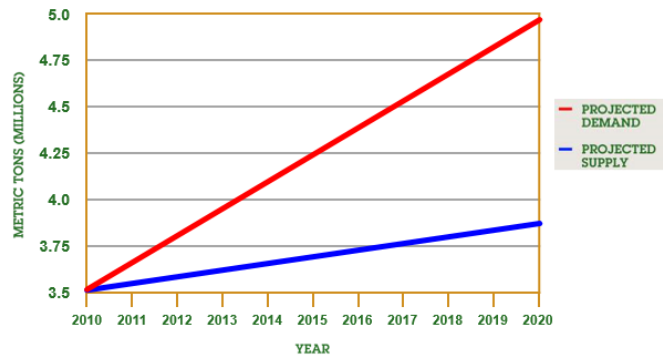
En la actualidad se estima que el área establecida en plantaciones de cacao a nivel mundial es de alrededor 9 a 10 millones de hectáreas, las cuales en 2013 produjeron 3.931 millones de toneladas y se molieron 4.052 millones, es decir, la industria molinera mundial tuvo que hacer uso de cerca de 200 millones de toneladas de las reservas internacionales, para suplir las demandas de la industria de alimentos, cosmética y farmacéutica.

A nivel nacional, en 2013 el país llegó al punto de autoabastecimiento de grano (46.739 toneladas), el cual principalmente es adquirido en un 89,1 % por tres empresas: Grupo Nutresa (54,8%), Casa Luker (31,9%) y Gironés (2,4%). Se estima que hay alrededor de 151.154 hectáreas establecidas, de las cuales cerca de 134.904 hectáreas, están en producción, correspondiendo 40.000 hectáreas a plantaciones viejas que requieren renovación y otras 40.000 hectáreas para rehabilitación.



El área actual establecida en el departamento del Meta, se calcula en cerca de 6.181 hectáreas, de las cuales 1.339 hectareas corresponden a plantaciones de cacao comunes e híbridos y 4.842 hectáreas a plantaciones clonadas. El rendimiento promedio para el departamento se estima en 600 kilogramos por hectarea año, el cual supera al promedio nacional que está en 450 kilogramos hectarea año. El año pasado, la industria chocolatera mundial alertó que según sus proyecciones, al 2020, el mercado mundial del cacao, tendrá un deficit de cerca de un millón de toneladas, lo que hará que el precio del grano se incremente considerablemente al igual que el de los productos que dependen de este cultivo.

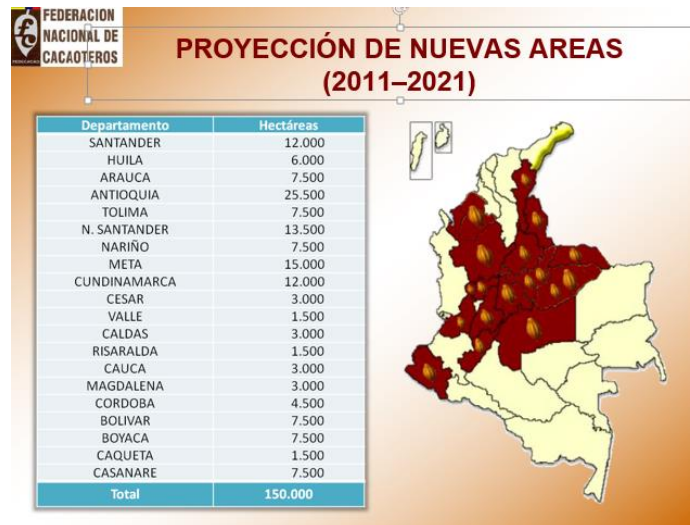
1 Million Ton Shortfall by 2020



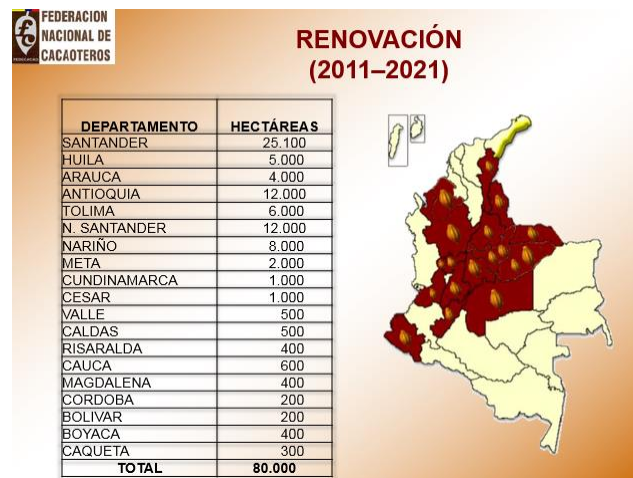
Fuente: Mars, 2013



Dicha cifra, con base en indicadores actuales de productividad de clones de alto rendimiento y productividad, significa incrementar el area productiva en cerca de un millón de hectáreas a nivel mundial, para lo cual el Consejo Nacional Cacaotero de nuestro país, ha elaborado el Plan Decenal Cacaotero 2011 – 2021, que tiene como metas principales, incrementar el área actual establecida en 150.000 hectáreas adicionales, renovar 40.000 hectareas con clones de alto rendimiento y productividad y rehabilitar otras 40.00 hectareas.



En el Marco de dicho Plan, se espera que el departamento del Meta establezca 15.000 hectáreas adicionales y renueve otras 2.000 hectáreas. Según un estudio de aptitud edafoclimática de tierras para el cultivo de cacao, divulgado por Corpoica en 2005, nuestro país cuenta con 693.669 hectáreas aptas para la producción de cacao fino de sabor y de aroma, sin ningún tipo de restricción, de las cuales 66.159 hectáreas se localizan en el departamento del Meta, principalmente en los municipios de: San Martín (26.701 hectáreas), La Macarena (20.401 hectáreas) y San Carlos de Guaroa (15.962 hectáreas).



De otra parte, es importante considerar los cambios económicos y sociales que se vienen dando a nivel mundial, el fortalecimiento en la economía de los llamados países del BRICS (Brasil, Rusia, India, China y Sudafrica) está generando cambios acelerados en la producción y consumo de materias primas, en donde el cacao, no solo como commodity, sino los confites y chocolates como alimentos de consumo potencialmente creciente, pueden complicar aun más el déficit de grano al 2020.

Los hábitos alimenticios de la población actual vienen cambiando y numerosas propiedades nutricionales y saludables se vienen encontrando al cacao, como son que la alta presencia de flavonoides, antioxidantes y compuestos nitrogenados, ocasionan mejoras en el funcionamiento

del sistema cardiovascular y en la estimulación del sistema nervioso. La industria comenzó a cambiar sus formulas en la producciones de confites y chocolates a traves de la adición de mayores contenidos de cacao y como resultado el consumo percapita se esta incrementando, particularmente en paises no tradicionales como China, India, Brasil, Colombia, entre otros, donde en promedio es de cerca de 300 gramos en comparacion con el de Holanda, Belgica, Alemania, Francia, donde lo es en cerca de 1.000 gramos.



Ahora bien, el mercado gourmet de confites y chocolates viene desarrollando formulas que ofrecen a los consumidores diferentes sabores y aromas, donde las oportunidades de posicionamiento de nuestro cacao son inmensas y por ende de colocación de importantes volúmenes de exportación, siempre y cuando los granos y nuestras plantaciones clonales expresen de la mejor manera su productividad y calidad, lo cual depende considerablemente del manejo agronomico de las mismas y del adecuado beneficio y poscosecha del grano en baba.



Finalmente, es importante y conveniente comenzar a desarrollar ambiciosos programas de certificación a la calidad en la producción y agroindustria, que permitan el ofrecimiento al mercado nacional e internacional de confites y chocolates con fino sabor y aroma, donde el ingreso a nivel de todos los eslabones de la cadena cacao – chocolates se incrementa de manera sustancial y estructural por la agregación de valor que ello genera. En un mundo muchas veces al revés donde países que no producen ni un gramo de cacao fino de sabor y de aroma (Suiza, Holanda, Alemania, Bélgica) elaboran los mejores y más costosos confites y chocolates del mundo. La oportunidad es hoy y debemos saber aprovechar esta coyuntura, dado que si no lo hacemos, otros lo harán por nosotros en virtud a que el mercado así lo demanda.

Bibliografía consultada

Banco Mundial. 2014. Situación y perspectivas del mercado mundial de cacao – enfoque Américas. Washington, D.C. 39 pag.

CANACACAO. 2009. Tendencias mundiales del cacao fino de aroma. Managua, Nicaragua. 21 pag.

Casa Luker. 2014. Cacao fino de aroma: Una apuesta en el mercado Internacional. Granada, Meta. 94 diapositivas.

Casa Luker. 2013. Nuevos enfoques y criterios agroindustriales de la cacaocultura de calidad en Colombia. Bucaramanga, Santander. 92 diapositivas. En: Seminario internacional cacao y chocolate 2013.

Centro de Investigaciones Agroalimentarias. 2007. El mercado mundial de cacao. Universidad de los Andes. Merida, Venezuela, 23 pag.

Concejo Nacional Cacaotero. 2014. Estrategia de políticas público privadas en cadenas productivas. Bogotá, D.C., 31 diapositivas.

Concejo Nacional Cacaotero. 2013. Perspectivas de mercados para el cacao colombiano. Bucaramanga, Santander. 27 diapositivas. En seminario internacional cacao y chocolate 2013.

Concejo Nacional Cacaotero. Plan Nacional de Desarrollo Cacaotero 2011 – 2021. Bogotá, D.C. 26 diapositivas

Conferencia de Naciones Unidas sobre el cacao. 2010. Convenio internacional del cacao 2010. Ginebra, Suiza. 37 pag.

CORPOICA – FEDECACAO – MADR. 2009. Caracterización y zonificación de áreas potenciales para el cultivo de cacao en Colombia. Dirección de cadenas productivas de Cacao – Chocolate. Bogotá, D.C. 36 pag.

Espinoza, J.A. 2013. Analisis de los factores de competitividad del cultivo de cacao desde la perspectiva del agronegocio. Mocoa, Putumayo. 29 diapositivas. En Seminario binacional de cacao.

FEDECACAO – UIS. 2013. Características de calidad del cacao de Colombia. Bucaramanga, Santander. 107 pag.

FEDECACAO. 2013. Opciones de mercado del cacao con los TLC. Neiva, Huila. 52 diapositivas.

Gobernación del Meta. 2013. Acuerdo de competitividad de la cadena cacao chocolates del Meta. Granada, Meta. 68 pag.

ICCO. 2013. Grindings of cocoa beans. ICCO quarterly bulletin of cocoa statistics, Vol. XXXIX No. 4, cocoa year 2012 / 2013. London, United Kingdom. 1 pag.

ICCO. 2013. Productions of cocoa beans. ICCO quarterly bulletin of cocoa statistics, Vol. XXXIX No. 4, cocoa year 2012 / 2013. London, United Kingdom. 1 pag.

ICCO. 2010. The world cocoa economy: past and present. London, United Kingdom. 46 pag.

ICCO. 2013. World cocoa bean production, grindings and stocks. ICCO quarterly bulletin of cocoa statistics, Vol. XXXIX No. 4, cocoa year 2012 / 2013. London, United Kingdom. 1 pag.

INIA. 2005. Procesamiento del cacao para la fabricación de chocolate y sus subproductos. Maracay, Venezuela. 3 pag.

LMC International. 2013. World cocoa and CBE markets. Oxford, United Kingdom. 27 pag.

PROEXPORT. 2013. Inversión en cacao, chocolatería y confitería. Bogotá, D.C. 6 diapositivas.

Programa de transformación productiva. 2014. Las exportaciones continúan ganando espacio. Bogotá, D.C. 5 pag.

Programa de transformación productiva. 2010. Planes de desarrollo para cuatro sectores clave de la agroindustria de Colombia. Bogotá, D.C. 227 pag.

World Cocoa Foundation. 2014. Cocoa market update. Washintong, D.C., 11 pag.