

Oportunidades para la actividad cacaotera en el municipio de Tumaco, Nariño, Colombia*

Iván Alonso Montoya-Restrepo

PhD, MSc, Administrador de Empresas, Profesor Asociado, Facultad de Minas, Universidad Nacional de Colombia, Medellín - Colombia
iamontoyar@unal.edu.co

Luz Alexandra Montoya-Restrepo

PhD, MSc, Administradora de Empresas, Profesora Asociada, Facultad de Minas, Universidad Nacional de Colombia, Medellín - Colombia
lamontoyar@unal.edu.co

Petter David Lowy-Ceron

Magíster en Biología, Biólogo, Profesor Asociado, Facultad de Ciencias, Departamento de Biología. Director del Instituto de Estudios del Pacífico. Universidad Nacional de Colombia, Bogotá - Colombia
pdlowyc@unal.edu.co

RESUMEN

A partir del análisis de diagnósticos anteriores de la cadena del cacao *Theobroma cacao*, a niveles nacional y regional, se analizan los resultados de un taller participativo en el cual se realizó un diagnóstico de la producción y comercialización de productos derivados del cacao, así como las principales dificultades y retos que tienen los productores en una región muy afectada por problemas sociales y con mucho potencial en su producción. Entre las principales conclusiones se encuentran la necesidad de fortalecer la infraestructura (en especial de transporte y calidad de servicios públicos), apoyar la consolidación de un cacao con denominación de origen y de características establecidas, fortalecer la cultura cacaotera asociada a la afro cultura y realizar un acompañamiento a la actividad empresarial asociativa de la región.

PALABRAS CLAVE

Cacao, cultura cacaotera, producción agroindustrial.

CÓDIGOS JEL

Q13 - P32 - P13

Opportunities for cocoa industry in Tumaco, Nariño, Colombia

ABSTRACT

From some previous diagnostic analysis of the cocoa's value chain "Theobroma cacao", made at national and regional level, the document considers the results of a participatory workshop in which a production and commercialization diagnosis of the cocoa products production, and also the main difficulties and challenges facing producers in a region heavily affected by social problems and a lot of potential in its production. Key findings include the need to strengthen the infrastructure (especially transport and quality of public services), by supporting the consolidation of a cocoa's origin denomination and specified requirements, by strengthen the culture associated with cocoa and keep afroculture and also by accompanying associative entrepreneurship in the region.

KEYWORDS

Cacao, cocoa culture, agro-industrial production

JEL CLASSIFICATION

Q13 - P32 - P13

Recibido: 08/09/2014 Aceptado: 15/12/2014

* Artículo resultado del proyecto de investigación: Promoción y fortalecimiento de una iniciativa de extensión solidaria hacia el fortalecimiento organizacional de los productores de cacao del municipio de Tumaco, Nariño, en apoyo de la sede Tumaco de la Universidad Nacional de Colombia, propuesta aprobada en la convocatoria nacional de extensión solidaria de la Universidad Nacional de Colombia. 2012. Universidad Nacional de Colombia. Vicerrectoría de Investigación.

<http://dx.doi.org/10.18041/entramado.2015v11n1.21107> Este es un artículo Open Access bajo la licencia BY-NC-SA (<http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>)

Cómo citar este artículo: MONTOYA-RESTREPO, Iván Alonso; MONTOYA-RESTREPO, Luz Alexandra; LOWY CERÓN, Petter David. Oportunidades para la actividad cacaotera en el municipio de Tumaco, Nariño, Colombia. *En:* Entramado. Enero - Junio, 2015 vol. 11, no. 1, p. 48-59, <http://dx.doi.org/10.18041/entramado.2015v11n1.21107>



Oportunidades para a atividade cacaeira no município de Tumaco, Nariño, Colômbia

RESUMO

A partir da análise de diagnósticos anteriores da cadeia do cacau "Theobroma cacao", a nível nacional e regional, são analisados os resultados de uma oficina participativa na qual foi realizado um diagnóstico da produção e comercialização dos produtos derivados do cacau, bem como as principais dificuldades e desafios enfrentados pelos produtores em uma região muito afetada por problemas sociais e com muito potencial em sua produção. Entre as principais conclusões se encontram a necessidade de fortalecer as infra-estruturas (em especial de transporte e qualidade de serviços públicos), apoiar a consolidação de um cacau com denominação de origem e com características estabelecidas, fortalecer a cultura do cacau associada a afroculutura e realizar um acompanhamento para a atividade empresarial associativa da região.

PALABRAS-CHAVE

Cacau, cultura cacaeira, produção agroindustrial.

CLASSIFICAÇÕES JEL

Q13 - P32 - P13

Introducción

El municipio de Tumaco, Nariño, al sur de Colombia, posee muchas potencialidades, su posición estratégica cerca del mar, su altura y su ubicación privilegiada, unidas a un clima tropical le permiten tener productos de la mayor calidad; sin embargo, este escenario se ve opacado con un conflicto pos-sustitución de cultivos y violencia lo cual hace que sea un municipio con altas complejidades, oportunidades y desafíos (municipio de Tumaco, 2014). La economía de la región costera del Pacífico nariñense se basa principalmente en la agricultura (agroindustria), la pesca, la actividad forestal y el turismo: en Tumaco se produce el 100% de la palma africana, el 92% del cacao y el 51% del coco de Nariño, y también se concentra gran parte de la oferta hotelera departamental, es el principal puerto petrolero colombiano sobre el océano Pacífico, y el segundo a nivel nacional, después de Coveñas. En años recientes, el oleoducto y el puerto han servido para transportar y exportar petróleo ecuatoriano, situación que se ve reflejada en el movimiento de su comercio exterior (Municipio de Tumaco, 2013).

El informe de rendición de cuentas del municipio (Alcaldía de Tumaco, 2013), señala cómo se han realizado esfuerzos por mejorar la calidad de vida de sus habitantes, a través de programas económicos y sociales, tales como la estructuración del proyecto de transferencia de tecnología para el cultivo de cacao fino de aroma, en la frontera del Pacífico colomb-ecuatoriano, por valor de US 23 millones, la estructuración de la Escuela Binacional para el emprendimiento de la Pesca y Maricultura, con valor aproximado de US 8 millones, el Proyecto Binacional de Circuitos Turísticos, entre Colombia y Ecuador; manejo sostenible del ecosistema de manglar en la zona costera presentado al Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA)

por valor de US 250.000; la gestión integrada de recursos costeros en la zona de convergencia de dos grandes ecosistemas marinos, presentado al Fondo Mundial para el Medio Ambiente (GEF) – Banco Mundial, por valor de US 21 millones, entre otros (municipio de Tumaco, 2013). Sin embargo, estos esfuerzos no son suficientes ante un nivel de pobreza de 58,8% (municipio de Tumaco, 2014), el cacao podría ser una oportunidad importante de la economía de todo el departamento que además goza de una calidad reconocida a nivel internacional. Las oportunidades del cacao en el país han sido reconocidas por el gobierno nacional, es así como Proexport (2012), señala que el cacao de Colombia tiene el mejor sabor y aroma; distinción que solo tiene el 5% del grano mundial según la Organización Internacional del Cacao (ICCO), Colombia cuenta con una posición geográfica estratégica, por su condición tropical, ubicada en la zona ecuatorial, beneficiada de una luminosidad permanente durante todo el año. De igual forma, una gran variedad de pisos térmicos y disponibilidad de recursos hídricos. Una potencialidad de dos millones de hectáreas aptas para el desarrollo de cultivos de cacao, lo que lo ubica como uno de los principales cultivadores de cacao en el mundo; se espera un déficit global de cacao de 100.000 toneladas, la posibilidad de contar con material genético definido a través de clones regionales y universales, (siempre cacao fino y de aroma), para su utilización de acuerdo con cada zona agroecológica del país y la exención al impuesto a la renta para cultivos de tardío rendimiento y alianzas productivas para plantaciones nuevas establecidas entre el 2003 y 2014, los nuevos cultivos de cacao están exentos del impuesto a la renta líquida por un plazo de 10 años, contados a partir del inicio de la producción (Proexport, 2012).

La Universidad Nacional, no ha sido ajena a este proceso, y por ello ha propiciado el desarrollo de una sede en este

municipio con el fin de apoyar los eventos propios de esta comunidad que ha tenido tantas dificultades, pero a la vez un gran valor para afrontarlas:

La Universidad Nacional de Colombia, como parte de la mesa binacional entre Colombia y Ecuador, y en alianza con otros sectores, realizó diagnósticos llegando a la conclusión de que debe trabajarse en la organización de la misma (Agencia de Noticias, 2012, p. 1).

En el presente documento se establecen algunas de las oportunidades señaladas a través de una agenda de diagnóstico participativo realizado con los cultivadores del cacao en el municipio. Este proyecto busca establecer estrategias para el apoyo, desde la academia, al sector productivo de la región, de tal forma que se tengan impactos sociales, económicos y culturales en la población.

El cacao colombiano fue declarado por la International Cocoa Organization, ICCO, como fino y de aroma, la calidad del cacao se analiza dependiendo de sus cualidades físicas, químicas y organolépticas, y esta combinación de factores hace que el cacao colombiano transmita sensaciones únicas a los sentidos, con propiedades aromáticas y características químicas superiores a las de cacao corriente o tradicional (Proexport, 2012, p. 3)

Lo que genera una importante posibilidad, teniendo en cuenta los datos de la Organización Internacional del Cacao (ICCO) según las cuales al cierre del actual año cacaotero, que va hasta el 30 de septiembre, habrá un déficit de cacao de 60.000 toneladas. (Fedecacao, 2013), (International Cocoa Organization, 2013). Corpoica, Fedecacao y el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural (MADR) realizaron un estudio de zonificación por aptitud para los cultivos de cacao (escala 1:100.000), teniendo en cuenta criterios edáficos y climáticos:

(...) en este estudio se estimó que en Colombia existen dos millones de Has. con aptitud para plantaciones de cacao (2003), de las cuales 662.669 Has. son tierras sin restricciones o ligeras restricciones, es decir, que no requieren ningún tipo de adecuaciones de suelos para el cultivo y 1.3 millones tienen restricciones moderadas (Proexport, 2012, p. 5).

Sin embargo, el cultivo de cacao en Colombia, y en especial en Tumaco, tiene dificultades de toda índole; el cacao es un cultivo tradicional de economía campesina, sembrado en parcelas de tamaño pequeño o mediano, con unidades productivas de 3,3 hectáreas en promedio. (Fedecacao, 2013).

Sobre el particular, el DANE en el Censo Metodológico del Cacao señala que:

el cultivo se encuentra en un nivel bajo de tecnología 78,27%, alrededor de un 22,87% en nivel medio y menos del 1% en un nivel de tecnología alto. En general, el agricultor solo realiza las labores básicas de recolección, control de malezas y poda". (DANE, 2004),

Es por ello que Fedecacao ha encontrado que las causas de este bajo rendimiento pueden centrarse en cuatro aspectos:

la avanzada edad de las plantaciones sembradas; el tipo de material de propagación utilizado (cacaos híbridos y comunes con bajos niveles de tolerancia a plagas y enfermedades); la baja densidad de árboles en producción por hectárea, y las dificultades para que el agricultor pueda poner en práctica las recomendaciones de manejo integral del cultivo (Fedecacao, 2013, p. 1).

El cacao en grano es la materia prima para las industrias de confitería y de producción de chocolates, cosméticos y farmacéuticos. La cadena productiva del cacao comprende tres tipos de bienes: i) el bien primario -el grano de cacao-, ii) los bienes intermedios -aceite, manteca, polvo y pasta de cacao- y, iii) Los bienes finales -chocolate y sus preparados (Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, 2011).

De acuerdo con Agrocadenas (2005), la producción nacional de cacao es absorbida por las compañías procesadoras a través de acopiadores o agentes autorizados para la compra del grano y el resto es destinado a pequeños procesadores o a la exportación en volúmenes marginales (Superintendencia de Industria y Comercio, 2011, p. 1).

Los productores cuentan con el Fondo Nacional del Cacao creado por la ley 67 de 1983 y los recursos recaudados mediante de la cuota de fomento se destinan a financiar programas de investigación, transferencia de tecnología y comercialización. También la cadena se apoya en el Fondo de Estabilización de Precios del Cacao. (Ministerio de Agricultura, 2014).

El cultivo de cacao enfrenta, además, la encrucijada de convertirse en un motor para la sustitución de cultivos ilícitos, sin embargo la inestabilidad del precio no ha permitido que el cultivo se consolide como tal, ya que los agricultores manifiestan que el precio actual no es suficiente para cumplir con sus costos. Tumacopopolo, 2012, disponible en: <http://tumacopopolo.blogspot.com/2012/01/sustitucion-de-cultivos-amenazado-por.html>

De las propuestas que ha realizado la cadena pueden contarse la proyección del cacao como cultivo promisorio de tardío rendimiento, la actuación efectiva frente al azote de las plagas del cacao como la monilia y la escoba de bruja-hongos que destruyen los pepinos y crecen de la mano con la humedad y han afectado el cultivo, en especial es Santander, Antioquia y Nariño, la aplicación del Plan Decenal de Desarrollo Cacaotero 2012-2021, de la mano con el Instituto Colombiano de Desarrollo Rural (Incoder), Fedecacao, Corpoica, ICA y productores regionales. Convertir a Colombia en exportador de cacao le costará al país \$2,5 billones en los próximos diez años, con un incremento en la producción para llegar a 79.800 toneladas de cacao anuales en 2014 y 246.000 toneladas en 2021 y exportaciones correspondientes a 22.900 toneladas a 2014 y 174.000 a 2021 (*El Espectador*, 2011, p. 2)

El ministerio de Agricultura realizó un diagnóstico de la situación actual del cacao en Colombia y pudo determinar oportunidades y debilidades en cada uno de los eslabones de la cadena, estos se pueden en la Tabla 1, (ver pág. 52).

En cuanto al cacao en la región de Tumaco (Nariño) puede señalarse cómo éste ha sido un cultivo tradicional de la región, reconocido por su alta calidad y por ser fundamentalmente un producto de afro comunidades, sin embargo puede evidenciarse que este producto con un alto potencial no ha permitido el desarrollo de la región, como se debiera, a pesar “que este municipio está catalogado dentro de las tres regiones que producen el mejor cacao fino de aroma de Colombia, junto con el sur del Huila y el Magdalena medio”. (Ramos, Agencia de Noticias, 2012, Pág. 1) Entre los principales problemas que se han encontrado en diagnósticos previos puede encontrarse la falta de organización, solidaridad y emprendimiento son los principales inconvenientes de la cadena productiva, el área sembrada ha decrecido a la par que los cultivos envejecieron porque los productores se dedicaron a atender otras actividades agrícolas (Agencia de Noticias, p. 2012). Frente a esta situación, las asociaciones departamentales y regionales han propuesto iniciativas para mejorar la condición de los cultivadores. La cadena productiva del cacao en Nariño ha propuesto:

1. Implementar el desarrollo de los proyectos a través de la estructuración de núcleos productivos que promuevan el desarrollo de economías de escala y faciliten los procesos de transferencia tecnológica, investigación y de protección ante las aspersiones aéreas.

2. Recuperar los clones regionales a través de programas de rehabilitación de cultivos, e incorporar materiales que mejoren su calidad como el EET8

(Ecuador), el FAR (Arauca), el SCC61 (Corpoica), el ICS39 (Fedecacao) y el UF650 (Casa Luker).

3. Para nuevas siembras se propone que sea con clones de aroma y trinitarios. Entre ellos se sugieren para la zona: el ICS95, ICS1, TCH 565, ICS 60.

4. Se recomienda que en lo posible las nuevas áreas a establecer sean en zonas ya intervenidas en agricultura y principalmente en áreas de cacaotales viejos e improductivos.

5. No se recomienda el desarrollo de cultivos en zonas con más de 3.500 mm de lluvias al año. Además, se debe evaluar la permeabilidad de los suelos y estimar la posibilidad de bajar el nivel freático a 1.5 m”, (Caicedo Solís, 2012, sp).

Y frente a estos objetivos, la cadena ha propuesto diversos componentes. El Gobierno del departamento de Nariño se ha centrado en la promoción de la modernización del cultivo, esto a través de diferentes estrategias (ver Tabla 2, pág. 53).

Sin embargo, a pesar de tener un diagnóstico más o menos claro de la situación del cacao no sólo a nivel nacional sino regional, la situación en el corto plazo es difícil para los productores. Tumaco es un reflejo de la situación de todo el departamento, que en 2007 fue el más afectado por la violencia:

En este municipio de 170 mil personas hay registradas, según el Gobierno, 2.317 familias desplazadas, aproximadamente 10.100 ciudadanos. En los últimos años se han formado nueve barrios de familias desplazadas. La presencia de grupos armados ilegales, el narcotráfico y la lucha por la tierra son las principales causas de la situación. (PNUD, 2012, p. 2)

Un altísimo porcentaje de la población desplazada hacia Tumaco es afrocolombiana y los consejeros de comunidades negras advierten que este también es un problema de discriminación étnica. Gran parte de esta situación se debe a que Nariño es el departamento que ha tenido las mayores extensiones de cultivos ilícitos, como lo indica el informe de la Oficina de las Naciones Unidas Contra la Droga y el Delito en el 2012, concentrando casi el 20% de toda la producción del país (7.128 hectáreas en 2006). Además de enfrentar una gran dificultad con el desplazamiento a causa de la erradicación y fumigación aérea de los cultivos: “La gente también se viene de los ríos para Tumaco porque les han fumigado los cultivos, han contaminado los ríos y matado animales y bosques” (PNUD, 2012, p. 3). Otra de las más importantes causas del desplazamiento es la lucha por

Tabla 1.
Oportunidades y debilidades en la cadena

Oportunidad	Debilidad
<ul style="list-style-type: none"> Gran demanda por el cacao en grano, tanto a nivel nacional como internacional. Es indispensable iniciar el reconocimiento en el precio por producto de calidad, mantenimiento de los precios a los productores, organización gremial. Algunos comercializadores tienen posibilidad de adquirir capital de trabajo a través de préstamos de las grandes compañías. La inclusión en países productores de cacao en grano. La comercialización de subproductos de cacao con mayor agregación de valor. Desfase entre la producción mundial del cacao y la demanda del mismo. En Australia, Japón, Rusia, Croacia, Suiza y Noruega se ha incrementado el consumo per cápita del grano, China y Japón presentan una tendencia creciente por las importaciones del cacao. El cacao es un bien con demanda relativamente inelástica tanto en precio como en ingreso en el corto plazo. 	<ul style="list-style-type: none"> Gran diversidad de factores que propician las fluctuaciones del precio del cacao. Contrabando de cacao en grano para satisfacer la demanda de otros países. Colombia no hace parte de la Organización Internacional del Cacao, ICCO (http://www.icco.org/about-us/membership-of-the-icco.html). Colombia presenta consumos decrecientes en los últimos años. La producción está afectada por las condiciones climáticas y las enfermedades. Mantiene bajos rendimientos. Tiene volúmenes de exportación muy pequeños y no hay datos confiables disponibles. La producción nacional no abastece la industria transformadora. Elevados porcentajes e intermediación Necesidad de articularse a través de la asociatividad para tomar relevancia y participación en la toma de decisiones de la cadena productiva. Fenómenos como el contrabando y los altos márgenes de intermediación entre el productor del grano y la agroindustria. Poca viabilidad de almacenar cacao en grano. Incipiente aplicación de la norma de calidad existente en el país. Carencia de prácticas de higiene para el manejo de cacao. Contratos de ventas que los comercializadores tienen con empresas intermediarias internacionales, las cuales pagan mejor el grano.
<ul style="list-style-type: none"> Búsqueda de nuevos mercados, de la mano de los acuerdos internacionales. Venezuela, Ecuador y México son los únicos países demandantes del chocolate de mesa. Existen empresas que a partir de la producción de azúcar, crearon empresas de chocolatería, con el fin de dar mayor valor agregado a sus ingenios. A nivel mundial existen tecnologías disponibles para mejorar los procesos de enfriamiento que se realizan para la producción de chocolate de mesa, los cuales pueden ser tomados como referencia para disminuir costos de producción y lograr de esta manera mayor productividad. 	<ul style="list-style-type: none"> Para los pequeños transformadores está la fuerte competencia que existe en el mercado del segmento de chocolate de mesa, así como por los insumos. Las altas inversiones en tecnología restringen la incursión de los pequeños transformadores en el segmento de confitería de chocolate, con rentabilidad y sostenibilidad. La fluctuación en los precios incide en la actividad de transformación que realizan los pequeños transformadores. La innovación tecnológica no es una variable estratégica. La industria regional posee estructura artesanal, maquinaria obsoleta de baja eficiencia que le impide ampliar la producción.
<ul style="list-style-type: none"> La distribución mayorista de los productos de las Grandes Empresas depende de éstas mismas. Desarrollo de e-commerce Cercanía y buena distribución geográfica al consumidor final. Nueva tendencia de los minoristas pertenecientes al segmento de las grandes superficies por comercializar artículos basados en cacao o chocolate como productos saludables. Variaciones pequeñas en el precio del producto entre los dos segmentos, ya que existe gran competencia Crecimiento de ventas de los detallistas, debido a la mayor variedad de productos de bajo desembolso 	<ul style="list-style-type: none"> Limitado radio de acción de las distribuidoras mayoristas de los productos de los pequeños transformadores que impiden el acceso a los grandes centros de mercado. Escasa información del eslabón lo que impide el adecuado análisis dentro del desempeño de la cadena. Poca oferta de productos de chocolate en el segmento de los detallistas, siendo casi el único producto el chocolate de mesa. En el segmento de los detallistas y grandes superficies, no se ofrecen productos de chocolate de alto valor agregado.
<ul style="list-style-type: none"> Tendencia importante hacia una mayor conciencia de consumo por productos más saludables. Aumento del consumo de productos de origen orgánico, el aumento de consumo en regiones no tradicionalmente chocolateras, posibilidades de exportación. 	<ul style="list-style-type: none"> Consumo interno principalmente proviene de personas con menores ingresos. Consumidor con poca información y exigencia.

Fuente: Agenda prospectiva de investigación y desarrollo tecnológico de cacao- chocolate en Colombia (Castellanos, 2007).

Tabla 2.
Estrategias de promoción y modernización del cultivo

- Rehabilitación de cacaotales viejos y establecimiento de nuevos cultivos en Colombia y en la zona bionacional.
- Establecimiento de biofábricas para producción de material de siembra de óptima calidad
- Siembras de nuevas hectáreas del cultivo.
- Identificar sistemas productivos, uso de la denominación de origen y certificación de fincas
- Promoción y fortalecimiento organizacional de los productores de cacao del municipio de Tumaco.
- Implementación de seguro agropecuario y seguridad social integral para productores.
- Realización de alianzas estratégicas de negocios para comercialización.
- Establecimiento de puestos de consumo y venta de chocolate, con proyección local, nacional e internacional.
- Legalización de empresa de segundo nivel.
- Implementar unidades de negocios de comercialización de cacao.
- Ampliación red de centros de beneficio de cacao.
- Construcción de centros de beneficio nodales con secadores mecánicos.
- Construcción de una central de beneficio para comercialización de cacaos especiales.
- Establecimiento de capacitaciones en poscosecha de cacao para productores.
- Fortalecimiento de la transformación artesanal de cacao.
- Estudio de factibilidad y establecimiento de plantas procesadoras Industriales binacionales de cacao.
- Capacitación en técnicas de transformación de cacao.
- Implementación de la política pública, validación del acuerdo y ordenanza departamental del cultivo de cacao.
- Establecimiento de escuelas de educación media y vocacional y para técnicos y tecnólogos con énfasis en cacao.
- Realización de talleres de actualización de conocimientos en cacao, para profesionales, técnicos y tecnólogos.
- Establecimiento de un centro tecnológico de investigación del cultivo de cacao.
- Realización de mapa organoléptico, caracterización y zonificación del cultivo de cacao en Tumaco
- Realizar investigaciones del material genético nativo en aspectos bromatológicos, fenología, molecular, sensorial y organolépticos
- Continuar con la campaña monilia y rehabilitación del Consejo Nacional Cacaotero.
- La rehabilitación se debe realizar con: Baja de altura, control sanitario, recolección semanal, eliminación de árboles no productivos y utilización de árboles regionales de alto rendimiento.
- Realizar sistemas agroforestales con especies maderables como el cedro, laguno, tangare, chalviande, caucho, coco, chontaduro y cordia, hasta tanto se tengan los resultados del estudio de las siete nuevas especies que adelanta Corpoica - Udenar, Cordeagropaz, Agromares y Manglares. Conocer también la experiencia del FHIA (Fondo Hondureño de Investigación Agropecuaria) - Honduras
- La densidad debe estar considerada sobre los hábitos culturales del agricultor, la viabilidad económica - financiera del proyecto y la garantía de la seguridad alimentaria del territorio.
- Que las casas comerciales con base en la norma ICONTEC 1252 implementen un programa de estímulos a los cacaos que presenten cualidades sobresalientes.
- Desarrollar procesos de investigación en dos líneas: Investigación Básica e Investigación Aplicada.
- Incentivar los procesos de organización socioempresarial de los agricultores de cacao del Pacífico nariñense.
- Vincular a la actividad productiva y de comercialización del cacao a otras zonas del territorio del Pacífico nariñense.
- Conformar y estructurar de los núcleos de producción para generar economías de escala y su protección ante las fumigaciones.
- Incorporar a los programas de desarrollo a la actividad cacaotera actividades de trabajo social con las familias de productores para el desarrollo integral de las mismas.

Fuente: Adaptado del Plan Regional de Competitividad de Nariño, 2010 a 2032 (Gobernación de Nariño, 2010).

el control de la tierra por parte de grupos armados ilegales (especialmente paramilitares y los dueños del negocio de la coca) y de actores legales que están desconociendo la Ley 70 de 1993. Esta norma establece que los territorios habitados por comunidades afrocolombianas son de propiedad colectiva y no se pueden vender ni comprar. Un informe de Corponariño, publicado en 2007, revela que:

en el municipio de Tumaco en el año 1994, el 91.3% de los predios eran minifundios. En la actualidad se han reducido a 21.7%, puesto que los predios de minifundios fueron negociados por los pequeños productores o grandes empresas para la siembra de palma africana y cría de camarón en cautiverio. (PNUD, 2012, p. 4).

Frente a esta situación social y la dinámica de los productores, la Universidad Nacional se propuso acercarse a los productores para participar en los procesos sociales, productivos y culturales en la región y en este sentido se enmarca la presente investigación.

I. Materiales y métodos

El diagnóstico participativo de la actividad cacaofera del municipio de Tumaco-Nariño, permitió a diferentes agentes de la cadena “Cacao - Chocolate” de la región, realizar un diálogo participativo integrador, para conocer las necesidades de apoyo que directamente podría generar la Universidad Nacional de Colombia a través del Instituto de Estudios del Pacífico de la Sede Tumaco. La metodología seguida utilizó la estructura del diagnóstico participativo, en el cual se propende porque los participantes puedan proponer su punto de vista y de esta manera socializar las dinámicas que puede observarse en la Figura 1.

Para ello se tuvieron los criterios establecidos, de tal forma que los observadores fueran agentes independientes,

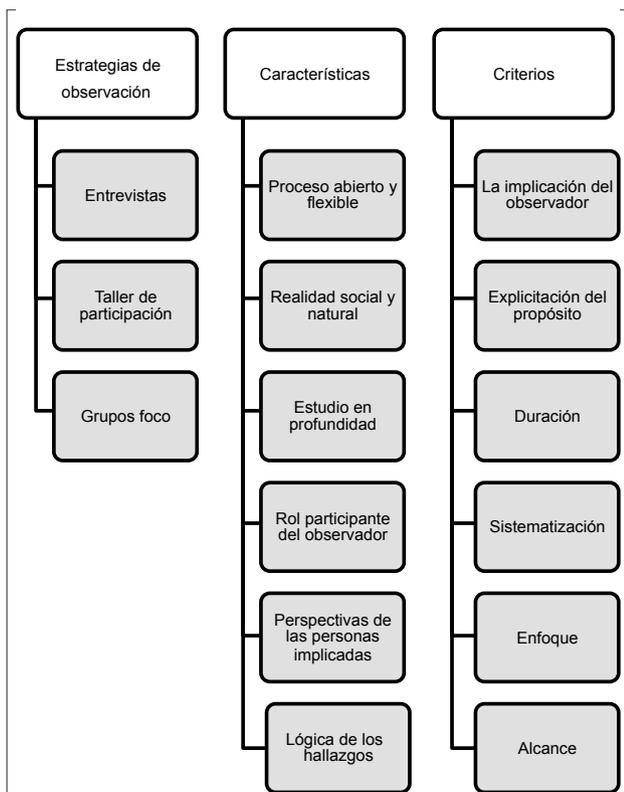


Figura 1. Características de la metodología
 Fuente: Técnicas de investigación en ciencias sociales. Concepto y características de la observación participante (Del Rincón, Arnal, Latorre y Sans, 1995, p. 2)

a pesar de ser especialistas, se clarificó el objetivo de la investigación que los participantes compartieron, en una jornada establecida durante todo un día en la cual, primero en plenaria, después en grupos focos y posteriormente se socializó para toda la comunidad. Las estrategias comunicativas seleccionadas fueron: el relato de vida comunicativo, el grupo de discusión comunicativo y la observación comunicativa (Gómez, 2012, p. 48). El diagnóstico participativo buscó consolidar la reflexión con la práctica a través de los modelos propuestos por Lewin, (1978) y seguidos por Oporto, (2009), Rodríguez, (2013), Erazo, (2014), de acuerdo con la Figura 2.

Las conclusiones del diagnóstico participativo proporcionan información cualitativa sobre los conocimientos de la población de una determinada comunidad y lo que perciben como un problema; proporcionan indicaciones y sirven de guía sobre las necesidades de esa comunidad en particular y en lo que se debe concentrar el proceso de planeación, (ONU, 2008). Las principales ventajas de la metodología son la posibilidad de ser utilizadas en forma grupal, se pueden adaptar a un enfoque interdisciplinario y lo más importante es que permite aprender de las personas enfocándose en experiencias locales. Geilfus señala que usados correctamente permiten un “aprendizaje rápido, progresivo e interactivo” (Geilfus, 2009, p. 12).

Para el proceso de diagnóstico participativo se contó con la intervención de 24 expertos, relacionados directamente con la cadena del cacao en la región, entre quienes se contaban líderes productores, microempresarios, organizaciones no gubernamentales tales como Naciones Unidas, la gobernación, la alcaldía, asociaciones, cooperativas y los facilitadores por parte de la Universidad Nacional. La instalación del evento se realizó mediante videoconferencia desde la Sede Bogotá.

2. Resultados

Después de recibir dos conferencias sobre las características de la cadena, los diagnósticos señalados y las posibilidades en la región, se iniciaron múltiples rondas para seleccionar las principales variables que deberían ser priorizadas para la cadena en la región. Las cuales se pueden observar en la Tabla 3.

Una vez se encontraron las variables se propuso a siete expertos que calificaran, en términos de importancia y gobernabilidad, las mismas para entender cuáles podrían priorizarse, lo que puede observarse en la Tabla 4.



Tabla 3. Variables seleccionadas por los participantes

Variables seleccionadas	Descripción
Estabilizar el precio	Los cambios del precio del producto afectan directamente la producción; existe una correlación entre un aumento en el precio con un aumento en el cuidado y la producción. En tanto cuando el precio baja, los agricultores descuidan el cultivo y se concentran en otros de corto plazo.
Visión del corto plazo	Los cultivadores en general, tienen visiones de corto plazo, no solo en la forma como mantienen sus cultivos, sino también como manejan sus finanzas. Ello hace que no tengan un pensamiento estratégico que les permita tener una visión de largo plazo y actuar en concordancia con ella.
Ausencia de proyectos de transformación en la finca como productos con valor agregado "Marca Tumaco"	El valor del producto está relacionado directamente con el valor agregado que se dé del mismo. Los cultivadores, al vender la materia prima pierden gran porcentaje de ganancias que podrían tener si el producto tuviera mayor agregado. Las estrategias en este sentido se podrían centrar en: 1. Transformación en los cultivos directamente (con apoyo de buenas prácticas de manufactura, apoyo para conseguir permisos y licencias ambientales y de alimentos, mejora de la calidad de servicios públicos en las fincas). 2. Capital semilla para empresas transformadoras (registro INVIMA, código de barras y registro sanitario), 3. Asociatividad para la transformación en productos terminados, listos para la venta en los mercados e incluso para la exportación. 4. Desarrollo de un producto caracterizado como regional y de alta calidad con Marca Tumaco.
Acompañamiento con las vías de acceso y la calidad de servicios públicos para poder desarrollar empresas en las fincas.	El principal sistema de transporte, debido a la calidad de la infraestructura terrestre es el fluvial, el cual tiene un costo excesivo que se ve reflejado en el precio final del producto y que no permite el desarrollo empresarial. Los servicios públicos, en especial los de energía, gas y agua, deben mejorarse para garantizar la calidad de los productos derivados de los procesos productivos que agregan valor.
Posibilidad de denominación de origen (mantener una calidad del cacao Tumaco)	Es indispensable mantener un producto de calidad y homogéneo, que permita plena caracterización. Aplicar sistemas de georreferenciación y promover las certificaciones de calidad.

Variables seleccionadas	Descripción
Fortalecer el trabajo con asociaciones (Producción y comercialización)	Identificar las organizaciones articuladas a un proyecto de buenas prácticas agrícolas. Se requieren centros de beneficio unificados. Y empresas asociativas que hagan la agregación de valor. Manejo del cacao tecnificado.
Desarrollo de un modelo tecnológico endógeno	Que permita de acuerdo con las condiciones locales mejorar la calidad del empleo. Acompañamiento en el beneficio para mantener la calidad del cacao producido.
Se requieren modelos de comercialización.	Modelo de comercialización asociativo que garantice volúmenes y calidades.
Control de las importaciones desde Ecuador.	La mezcla de especies y de calidades hace que no sea posible diferenciar el producto. También afecta los diferentes precios.
Diseños agroforestales	Es indispensable acompañar el cultivo con otros adicionales, tales como cítricos, el chontaduro, la guanábana, el caucho y el aguacate, así como cultivos de corto plazo.
Fortalecer el chocolate orgánico	Como una estrategia de posicionamiento y que permita acompañar la marca de denominación de origen.
Controlar el costo de los insumos	El cambio drástico de los insumos afecta directamente el precio final del producto y sus ganancias.
Creación de una estrategia de mercadotecnia	Una estrategia de mercadotecnia conjunta, que desarrolle el producto, el precio, la promoción, y la distribución y los puntos de venta del mismo.
Desarrollo de nuevos productos diferentes al chocolate de mesa	Nuevos productos que permitan un posicionamiento y generación de nuevos mercados.
Desarrollo de Mercados nacionales y mercados internacionales.	Gestión del mercado, proyectos de innovación, planes de negocio y de mercadeo, Búsqueda de nuevos mercados.
Manejo de presupuesto por parte de los campesinos	Es importante generar competencias gerenciales en los pequeños empresarios campesinos, ellos tienen acceso a algunos dineros de organizaciones no gubernamentales, pero es importante que ellos hagan una adecuada gestión de los mismos.
Acceso a TIC's	La posibilidad de fortalecer mediante servicios informáticos para que los pequeños empresarios puedan llevar mejor sus cultivos y sus procesos agroindustriales.
Fortalecer la cultura del agricultor cacaoero (elemento social y cultural)	Baja productividad, asociada al abandono de los cultivos, Mejoramiento de procesos de cosecha y pos cosecha Mayor desarrollo social para el cultivo Tradición cacaoera. Mayor compromiso del cultivador (ya no vive en las fincas). Se requiere hacer una caracterización cultural de lo hereditario del cultivo, desde lo sociológico y lo afro, de tal forma que se retomen los modelos ancestrales y se le dé importancia al cultivador.
Apoyo del gobierno regional y nacional, en las comunidades, en la educación y en conflicto social.	Mayor apoyo para enfrentar el conflicto social desde lo económico, lo familiar y lo educativo. Además de la sustitución garantizar condiciones económicas adecuadas para los habitantes.

Fuente: La investigación

Tabla 4.
Priorización de gobernabilidad e importancia (Promedios)

Variable	Importancia	Gobernabilidad
1. Estabilizar el precio	10	2
2. Visión del corto plazo	8	8
3. Ausencia de proyectos de transformación en la finca como productos con valor agregado "Marca Tumaco"	10	5
4. Acompañamiento con las vías de acceso y la calidad de servicios públicos para poder desarrollar empresas en las fincas	10	2
5. Posibilidad de denominación de origen (Mantener una calidad del cacao Tumaco)	10	6

Continúa en la página 57

6.	Fortalecer el trabajo con asociaciones (Producción y comercialización)	10	6
7.	Desarrollo de un modelo tecnológico endógeno	10	6
8.	Se requieren modelos de comercialización	8	6
9.	Control de las importaciones desde Ecuador	8	2
10.	Diseños agroforestales	8	6
11.	Fortalecer el chocolate orgánico	8	7
12.	Controlar el costo de los insumos	9	2
13.	Creación de una estrategia de mercadotecnia	10	6
14.	Desarrollo de nuevos productos diferentes al chocolate de mesa	9	7
15.	Desarrollo de mercados nacionales y mercados internacionales	10	6
16.	Acceso a TIC's	9	6
17.	Fortalecer la cultura del agricultor cacaotero (elemento social y cultural)	10	8
18.	Apoyo del gobierno regional y nacional, en las comunidades, en la educación y en el conflicto social.	10	2

Fuente: La investigación

Al graficar (Figura 3) estos promedios encontrados, en donde el eje de las “x” es la Gobernabilidad y los del eje de la “y” la Importancia, se encuentran las acciones a realizar, que se pueden verificar en la Tabla 5 (Herrera, 2013)

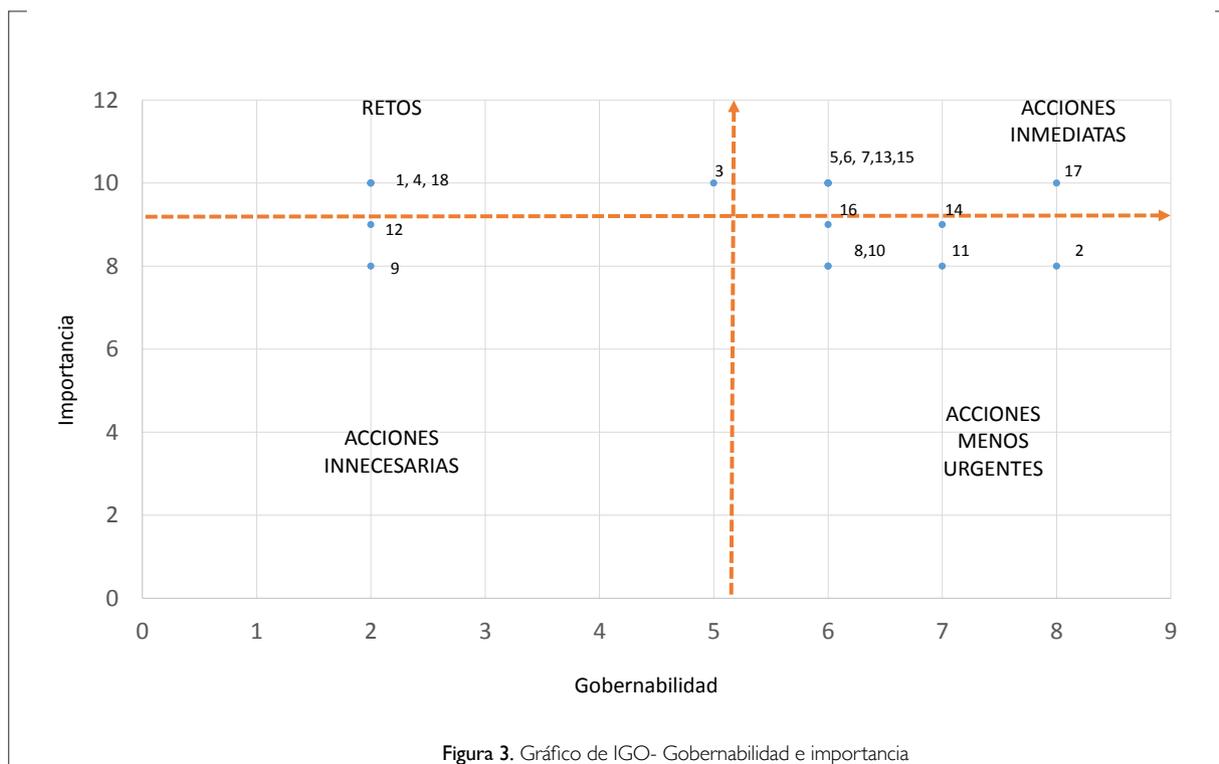


Figura 3. Gráfico de IGO- Gobernabilidad e importancia

Fuente: La investigación

Tabla 5.
Acciones a realizar por variable

Variable	Acciones a realizar
1. Estabilizar el precio	Reto
2. Visión de corto plazo	Acciones menos urgentes
3. Ausencia de proyectos de transformación en la finca, como productos con valor agregado "Marca Tumaco"	Reto
4. Acompañamiento con las vías de acceso y la calidad de servicios públicos, para poder desarrollar empresas en las fincas	Reto
5. Posibilidad de denominación de origen (Mantener una calidad del cacao Tumaco)	Acciones inmediatas
6. Fortalecer el trabajo con asociaciones (Producción y comercialización)	Acciones inmediatas
7. Desarrollo de un modelo tecnológico endógeno	Acciones inmediatas
8. Se requieren modelos de comercialización	Acciones menos urgentes
9. Control de las importaciones desde Ecuador	Acciones innecesarias
10. Diseños agroforestales	Acciones menos urgentes
11. Fortalecer el chocolate orgánico	Acciones menos urgentes
12. Controlar el costo de los insumos	Acciones innecesarias
13. Creación de una estrategia de mercadotecnia	ACCIONES INMEDIATAS
14. Desarrollo de nuevos productos diferentes al chocolate de mesa	Acciones inmediatas
15. Desarrollo de mercados nacionales e internacionales.	Acciones inmediatas
16. Acceso a TIC's	Acciones inmediatas
17. Fortalecer la cultura del agricultor cacaotero (elemento social y cultural)	Acciones inmediatas
18. Apoyo del gobierno regional y nacional, en las comunidades, en la educación y en el conflicto social	Reto

Fuente: La investigación

Conclusiones

Las acciones inmediatas son las de alta importancia y alta gobernabilidad, es decir, son aquellas en las que debe iniciarse la intervención, ya que posibilitan, por su nivel de importancia y su capacidad intrínseca de gestión impactar positivamente otras variables, entre ellas tenemos las relacionadas con la capacidad tecnológica de la región, el mejoramiento de la calidad de los productos, la denominación de origen, el trabajo asociativo y modelos endógenos de mercadeo, finanzas, producción y acceso a las tecnologías, así como el fortalecimiento de la cultura cacaotera, asociada a la idiosincrasia afro, sin discriminar a otros participantes del proceso.

En cuanto a las acciones tipo "reto" que son aquellas que se consideran muy importantes pero en las que hay trabajar con otras instancias por su baja gobernabilidad, se encuen-

tra la estabilización del precio, proyectos que permitan desarrollar la transformación de la finca, mejoramiento de la infraestructura y los servicios públicos y el apoyo gubernamental para solucionar los problemas de conflicto, sociales y económicos, en la región. En cuanto a las acciones menos urgentes, que tienen menor importancia pero que en manos de los productores está su desarrollo, mejorar la visión de corto plazo para una estratégica, desarrollar modelos agroforestales y trabajar en el chocolate orgánico.

Finalmente, se denominan acciones innecesarias, pero en las cuales se puede trabajar de forma indirecta, aquellas de baja gobernabilidad e importancia entre las cuales están el control de importaciones desde Ecuador y el control de los insumos.

Es en el fortalecimiento de los modelos asociativos que se pueden encontrar elementos para fortalecer este tipo de

emprendimientos, debe trabajarse en modelos organizacionales endógenos, que partan de un proceso productivo de calidad y que permitan desarrollar modelos financieros y estrategias de mercadeo que mejoren la calidad de vida de los productores. Finalmente se validan los diagnósticos realizados por la cadena y por la cadena del Nariño y se verifica una vez más la necesidad de pertenecer a la ICCO (Organización Internacional de Cacao) y apoyar los modelos integrales en donde se intervenga desde el cultivo, el modelo económico y el modelo social. ■■■

Conflicto de intereses

Los autores declaran no tener ningún conflicto de intereses.

Referencias bibliográficas

1. AGENCIA DE NOTICIAS, UN. Fortalecer la Cadena de Cacao en Tumaco. (<http://www.agenciadenoticias.unal.edu.co/ndetalle/article/buscan-fortalecer-la-cadena-del-cacao-en-tumaco.html>): Octubre 25 de 2012, Universidad Nacional de Colombia, Consultado el 5 de Julio de 2013, 2012.
2. ALCALDÍA DE TUMACO. «RENDICIÓN DE CUENTAS.» Disponible En http://www.tumaco-narino.gov.co/Informes_Ciudadania.shtml?apc=ocxx-1-&x=1369072, 2013.
3. CAICEDO SOLIZ, Rubén. Plan de Acción Sector Cacao, Nariño. Tumaco: Secretaria Técnica Cadena Productiva Cadena Nariño, 2012.
4. CASTELLANOS, Oscar, et al. Agenda prospectiva de investigación y desarrollo tecnológico de Cacao- Chocolate en Colombia. Bogotá : Ministerio de agricultura y desarrollo rural, Universidad Nacional de Colombia, 2007.
5. DANE. Documento Metodológico de cacao. http://www.dane.gov.co/files/investigaciones/agropecuaria/ena/doc_met_cacao.pdf, 2004.
6. DEL RINCÓN, D., ARNAL, J., LATORRE, A. Y SANS, A. Técnicas de investigación en ciencias sociales. Concepto y características de la observación participante. Disponible En <http://observacio.wordpress.com/2012/04/09/tecnicas-de-investigacion-en-ciencias-sociales-concepto-y-caracteristicas-de-la-observacion-participante-del-rincon-d-arnal-j-latorre-a-y-sans-a-1995/>, 1995.
7. EL ESPECTADOR. Colombia quiere Cacao. <http://www.elespectador.com/impreso/negocios/articulo-298549-colombia-quiere-cacao.>: Bogotá , 2011.
8. ERAZO, D., & PUERTA, R.A. « El diagnóstico participativo: herramienta y base para la experimentación con productores. » REVISTA CELBA, 31(2), 2014: 86-89.
9. FEDECACAO. ICCO prevé mayor déficit mundial de cacao. Martes, 18 Junio 2013 08:35: Disponible En <http://www.fedecacao.com.co/site/index.php/Inov-novedades/919-art-tit-2013-06-18-s01>, CONSULTADO 6 de Julio de 2013, 2013.
10. FEDECACAO. Programas de Investigación. <http://www.fedecacao.com.co/site/index.php/1pro-programas>, Consultado el 5 de Julio de 2013, 2013.
11. GEILFUS, F. 80 herramientas para el desarrollo rural participativo. Diagnóstico, planificación, monitoreo y evaluación: diagnóstico participativo. Manejo de recursos naturales . San José, Costa Rica: 8va ed. Ed. IICA, 217 p. ISBN 13: 99923-7727-5, 2009,.
12. GÓMEZ, A., MOLINA, G. S., & MARDOMINGO, M.T. Contribuyendo a la transformación social a través de la metodología comunicativa de investigación. En: *Qualitative Research in Education*, 2012, vol. 1 no. 1, p. 36-57.
13. GOBERNACIÓN DE NARIÑO. Plan Regional de Competitividad de Nariño, 2010 a 2032. Pasto: Disponible En <http://narino.gov.co/index.php/narino-productivo-y-competitivo>, 2010.
14. HERRERA, Beatriz Sánchez; MONTOYA, Iván Alonso and MONTOYA, Luz Alexandra. Aplicación del enfoque integrado de prospectiva y estrategia para el mejoramiento al proceso de selección docente de la Universidad Nacional de Colombia. En: *Innovar*, 2013, vol. 23, no. 48, p. 43-54.
15. INTERNATIONAL COCOA ORGANIZATION. ICCO - Production of Cocoa Beans. Disponible En <http://www.icco.org/statistics/production-and-grindings/production.html> Consultado Julio 7 de 2013 , 2013.
16. LEWIN, K. La teoría del campo en la ciencia social. Buenos Aires : Paidós, 1978.
17. MINISTERIO DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL. Corporación Colombia. Boletín Cacao. SIPSA, Julio -2011. vol. 10, no. 7.
18. MINISTERIO DE AGRICULTURA. Cadena de Cacao. Bogotá: http://www.minagricultura.gov.co/08cifras/08_Misi_Cadenas.aspx, 2014.
19. MUNICIPIO DE TUMACO. NUESTRO MUNICIPIO . Disponible En http://www.tumaco-narino.gov.co/informacion_general.shtml, 2013.
20. MUNICIPIO DE TUMACO, Nariño. Municipio de Tumaco, Nariño. Disponible En <http://www.tumaco-narino.gov.co/nuestromunicipio.shtml?apc=mfx-1-&m=f>, 2014.
21. ONU, ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA. El estudio de línea de base en un Diagnóstico Participativo de Comunicación Rural. Roma, 2008.
22. OPORTO, Mario. El diagnóstico participativo . Disponible En https://docs.google.com/document/d/1_RuvlzlHQs4fT5JmRzC9emfUc0P-3jwLFK9Ui1I7Yo/edit?hl=es, 2009.
23. PNUD. Tumaco, reclama atención. Disponible En <http://www.pnud.org.co/sitio.shtml?x=53528#.UYQ9E1etqt4>: Consultado, Julio 5 de 2013 , 2012.
24. PROEXPORT. Cacao colombiano fino y de aroma. Bogotá: Proexport, 2012.
25. RODRÍGUEZ, M., LÓPEZ, H., & LÓPEZ, M. Diagnóstico y planificación participativa para el manejo de la cuenca de Waspuk en comunidades miskitas de cuenca Liaubra. Disponible En <http://biblioteca.catie.ac.cr:5050/repositorioforestal/handle/123456789/6511>, 2013.
26. SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO. Cadena productiva del cacao: diagnóstico de libre competencia. Bogotá: Superintendencia de Industria y Comercio , 2011.