

Cacaos Especiales Antioquia y Cesar Caesca

Mejoramiento de la cadena de los cacaos especiales en Antioquia y Cesar a través de la generación de capacidades y servicios tecnológicos localmente adaptados para incrementar la competitividad en el mercado internacional.

CONTEXTO DEL SECTOR

Históricamente, Colombia ha sido un país productor-consumidor de cacao. Con más de 52 000 productores de cacao y una producción en grano seco de 56 867 toneladas en el año 2018, se ubica en el cuarto lugar de producción en Latinoamérica, sin embargo, tan sólo una fracción de esta producción se destina a los mercados internacionales, ya que es consumido en su mayor parte en el mercado interno. La IICO sugiere que el 95 % del cacao producido en Colombia es fino y de aroma y este se cultiva en múltiples regiones del país, con perfiles que varían de un origen al otro. No obstante, un gran porcentaje se exporta bajo la categoría de convencional. Este contexto ofrece la oportunidad de mejorar el posicionamiento de Colombia en el mercado de cacaos especiales, que reconoce con mejores precios las cualidades de sabor y aroma y pone en valor los atributos ambientales, culturales y sociales de este cultivo.

CONTEXTO DEL PROYECTO

Los departamentos de Antioquia y Cesar vienen apostándole al cultivo del cacao desde hace varios años y han realizado inversiones importantes en proyectos de investigación y desarrollo. El departamento de Antioquia, segundo mayor productor de cacao a nivel nacional hace especial énfasis al establecimiento de una agroindustria sofisticada e innovadora, en la que el cacao es parte de los clústeres priorizados. Por su parte, en el Cesar la prioridad, además del desarrollo agroindustrial, está en la formación de capital humano adecuado y de alto nivel para responder en mejores términos de competitividad.

DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

La Corporación para las Investigaciones Biológicas (CIB) ha desarrollado proyectos de investigación y desarrollo que buscan el fortalecimiento de diferentes cadenas productivas a nivel nacional. El proyecto busca promover la competitividad del cacao especial en Antioquia y Cesar con miras a posicionarlo en el mercado internacional. Los cacaos especiales se caracterizan por tener atributos consistentes y verificables que los diferencian del cacao corriente, tales como sabor, calidad física, manejo postcosecha, trazabilidad, origen y certificaciones de los productores. El proyecto plantea establecer un conjunto de servicios diagnósticos y una plataforma para el monitoreo de calidad, trazabilidad y origen basada en herramientas metabólicas (estudio de procesos químicos), servicios adaptados por región y que suministren instrumentos para toma de decisiones en la etapa de cosecha y postcosecha.

Componente

Fortalecimiento de cadenas de valor

Sector

Cacaos especiales

Entidad administradora

Corporación para Investigaciones Biológicas (CIB)

Aliados

Universidad Industrial de Santander, Universidad de Santander, COCOAN S.A.S, Asociación de caficultores de Maceo ASOCAMA, Fundación Universitaria del área Andina, Asociación de cacaoteros de Manaure CACAOMA.

Valor total del proyecto

COP \$ 1 237 769 500

CHF 405 988

Financiamiento:

COP \$ 840 884 000

CHF 275 810

Contrapartida:

COP \$ 396 885 500

CHF 130 178

Tiempo de ejecución

24 meses

Abril 2018 - Abril 2020



RESULTADOS PROPUESTOS

- Creación y validación de instrumentos y herramientas para la toma de decisiones acertadas en etapa de cosecha y postcosecha, como una plataforma metabolómica para medición de la calidad.
- Elaboración de manuales de protocolos de producción por región, que estandaricen la calidad de los lotes de producción.
- Fortalecimiento de las habilidades y capacidades técnicas del capital humano en el manejo adecuado de los cultivos de cacao especiales y sensibilizar la apropiación de herramientas diagnósticas.

IMPACTOS ESPERADOS

- Incrementar la calidad de los cultivos en un 20 % por lo menos.
- Caracterizar químicamente la producción de 30 productores.
- Implementar prácticas innovadoras en 45 cultivos.
- Incrementar los ingresos de los productores en un 10 %.
- Capacitar y certificar a más de 70 productores en tratamiento de cacao especiales e inserción en mercados internacionales.
- Incrementar los volúmenes de exportación de cacao especiales en un 10 %.
- Construir un manual de protocolos regionales a través del resultado de los análisis sensoriales preliminares en laboratorio (físico, químico, microbiológico, metabolómico y sensorial), en las regiones intervenidas.



Alcance geográfico: Antioquia (Maceo), Cesar (Ataquez y Manauere).

Beneficiarios del proyecto

35 productores de cacao y 2 organizaciones de productores

Colombia + Competitiva es una iniciativa conjunta de la Embajada de Suiza en Colombia – Cooperación Económica y Desarrollo (SECO) y el Gobierno nacional que orienta sus esfuerzos a mejorar la competitividad del país y diversificar su economía. A nivel subregional, el programa aporta a la transformación y diversificación de cuatro cadenas productivas hacia bienes más sofisticados. La Fundación Suiza de Cooperación para el Desarrollo Técnico – Swisscontact es el facilitador nacional del programa.

Contacta a los responsables:

Corporación para las Investigaciones Biológicas


web: cib.org.co

twitter: [@CIB_medellin](https://twitter.com/CIB_medellin)

Colombia + Competitiva

web: colombiascompetitiva.com

twitter: [@colombiascom1](https://twitter.com/colombiascom1)

 Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Embajada de Suiza en Colombia
Cooperación Económica y Desarrollo (SECO)


swisscontact


innpulsa
Colombia