

**ANÁLISIS DEL SECTOR CACAOTERO DESDE LOS ASPECTOS DE LA
COMPETITIVIDAD SISTÉMICA, Y SU INSERCIÓN EN EL MERCADO MUNDIAL**

GUSTAVO ANDRÉS FELIPE FIERRO MARTÍNEZ

**FUNDACION UNIVERSIDAD DE AMÉRICA
FACULTAD DE EDUCACIÓN PERMANENTE Y AVANZADA
ESPECIALIZACIÓN EN NEGOCIOS INTERNACIONALES E INTEGRACIÓN
ECONOMICA
BOGOTÁ D.C.
2017**

**ANÁLISIS DEL SECTOR CACAOTERO DESDE LOS ASPECTOS DE LA
COMPETITIVIDAD SISTÉMICA, Y SU INSERCIÓN EN EL MERCADO MUNDIAL**

GUSTAVO ANDRÉS FELIPE FIERRO MARTÍNEZ

**Monografía para optar el título de Especialista en
Negocios Internacionales e Integración Económica**

Orientador(a):

**ALEXANDER SELLAMEN GARZÓN
Docente Investigador**

**FUNDACION UNIVERSIDAD DE AMÉRICA
FACULTAD DE EDUCACIÓN PERMANENTE Y AVANZADA
ESPECIALIZACIÓN EN NEGOCIOS INTERNAONALES E INTEGRACIÓN
ECONOMICA
BOGOTÁ D.C.
2017**

NOTA DE ACEPTACIÓN

Firma del Director de la Especialización

Firma del calificador

Bogotá D.C., Octubre de 2017

DIRECTIVAS DE LA UNIVERSIDAD

Presidente de la Universidad y Rector del claustro

Dr. Jaime Posada Díaz

Vicerrectora Académica y de Posgrado

Dra. Ana Josefa Herrera Vargas

Vicerrector de Desarrollo y Recursos Humanos

Dr. Luis Jaime Posada García Peña

Secretario General

Dr. Juan Carlos Posada García Peña

Decano Facultad de Educación Permanente y Avanzada

Dr. Luis Fernando Romero Suarez

Director Especialización en Negocios Internacional e Integración Económica

Dr. Luis Fernando Romero Suarez

Las directivas de la Universidad de América, los jurados calificadores y el cuerpo docente no son responsables por los criterios e ideas expuestas en el presente documento. Estos corresponden únicamente a los autores.

AGRADECIMIENTOS

A mis padres, por haberme guiado y apoyado a lo largo de mi especialización, por ser mi guía y soporte siempre.

A la Fundación Universidad de América y docentes por su formación académica, personal y profesional durante el curso de mi especialización.

Al Docente Investigador Alexander Sellamén Garzón que gracias a su apoyo, experiencia y conocimiento dio la guía e instrucciones necesarias para el desarrollo del presente trabajo.

TABLA DE CONTENIDO

	pág.
INTRODUCCIÓN	13
OBJETIVOS	14
1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	15
2. JUSTIFICACIÓN	17
3. MARCO TEÓRICO	18
4. DISEÑO METODOLÓGICO	20
5. PRODUCTIVIDAD Y COMPETITIVIDAD DEL CACAO COLOMBIANO	21
5.1 GENERALIDADES DEL CACAO	22
5.2 MERCADO MUNDIAL DEL CACAO	23
5.3 CACAO FINO O DE AROMA	25
5.4 EL CACAO COLOMBIANO	28
6. ANÁLISIS DE LA COMPETITIVIDAD	32
6.1 NIVEL META (Recurso humano y conocimiento)	33
6.2 NIVEL MACRO (Estado y panorama mundial)	36
6.3 NIVEL MESO	38
6.4 NIVEL MICRO (Empresa)	39
6.5 SÍNTESIS	41
7. EVALUACIÓN DE LOS CRITERIOS DE LA COMPETITIVIDAD SISTÉMICA	43
8. CONCLUSIONES	45
9. RECOMENDACIONES	46
BIBLIOGRAFIA	47

LISTA DE GRAFICAS

	pág.
Grafica 1: Diagrama de la competitividad sistémica	16
Grafica 2: Producción nacional de cacao en grano (Toneladas)	29
Grafica 3: Pirámide de producción y precios del cacao según su calidad	31
Grafica 4: Tecnologías utilizadas en las regiones	34
Grafica 5: Actividades de mano de obra	35
Grafica 6: Histórico tasas de interés Colombia	37
Grafica 7: Histórico del promedio mensual de precios diarios	38

LISTA DE MAPAS

	pág.
Mapa 1: Distribución de cultivos de cacao en el mundo	25
Mapa 2: Mapa carreteras Colombia INVIAS	39

LISTA DE TABLAS

	pág.
Tabla 1: Producción por continente 2016/2017	24
Tabla 2: Producción mundial de cacao en grano en países 2014/2015	29
Tabla 3: Producción anual de cacao por departamentos	30

GLOSARIO

COMPETITIVIDAD: Se refiere a la capacidad que tiene una persona, empresa o país para obtener rentabilidad en el mercado frente a sus otros competidores.

CACAO (*Theobroma cacao*): Árbol tropical que produce una mazorca en cuyo interior se encuentra las semillas o almendras, que son conocidas como grano de cacao. Los granos de cacao son la materia prima para el chocolate. Crece a una temperatura entre 18°C y 32°C y precipitaciones entre 1000mm y 3000mm al año.

TIPOS DE CACAO: El cacao se divide en tres grandes tipos, que son: criollos, trinitarios y forasteros.

Las industrias demandan almendras con pesos superiores a 1 gramo, contenidos de grasas del orden del 55% del peso del grano seco sin cascarilla, y ésta no debe superar el 12% del peso total del grano.

CACAO FINO O DE AROMA: se llama cacao fino o de aroma al que tiene un sabor y aroma intenso a chocolate, junto con otras notas aromáticas. Así mismo se desea la carencia de aromas a moho, humo, tierra, sabor ácido, amargo, astringente y la ausencia de impurezas.

RESUMEN

Este trabajo analiza la competitividad sistémica del sector cacaoero colombiano y la oportunidad de negocio que significa su inserción en el mercado internacional, el cual se comienza con una fase de exploración, en la cual se contextualiza el sector cacaoero, partiendo de lo general a lo particular, viendo tanto aspectos del cacao en sí como del mercado mundial, productores y consumidores de cacao en el mundo, terminando con el sector cacaoero colombiano en sí. posteriormente se realiza un marco teórico referente a la competitividad sistémica, el cual incluye la descripción de cada uno de los niveles a analizar (meta, macro, meso, micro) que permitan realizar un análisis respecto al comportamiento competitivo de un sector en este caso el cacaoero y así establecer las perspectivas internacionales del mismo. Concluimos que el sector cacaoero está bien encaminado, pero tiene mucho trabajo por delante, realizando una mejora continua y sostenida para ser un actor importante en el panorama mundial.

Palabras Claves: Competitividad sistémica, cacao, Colombia.

INTRODUCCIÓN

El crecimiento de la demanda de chocolate que se vive actualmente a nivel mundial (según PROCOLOMBIA, la demanda internacional crece un 8% anual desde 2010.¹), sumado a las bajas de producción que han tenido los países africanos que producen alrededor del 75% del cacao mundial, genero una alarma donde se mostraba que, de no mantener el crecimiento de producción de cacao, podría llegarse a un desabastecimiento de este producto según PROCOLOMBIA². Siendo Colombia un país productor de cacao y gracias a su ubicación geográfica estratégica, condiciones climáticas privilegiadas y terreno fértil abren la posibilidad de poder incursionar en los mercados internacionales compitiendo con la calidad de nuestros productos.

Dada la demanda de chocolate a nivel mundial y que los países que procesan el cacao para elaborar el chocolate no son cultivadores de cacao, y sumado a los mercados asiáticos y principalmente el chino que es el país más poblado del mundo, con crecimiento de su demanda de chocolate de cerca del doble del promedio mundial, representan una oportunidad de negocio muy atractiva para el sector cacaotero colombiano y viendo el sector cacaotero ecuatoriano que hoy en día es el principal productor de cacao fino de aroma en el mundo y se posiciona de esta manera como un agente importante en el panorama mundial del cacao, nace la idea de analizar la competitividad sistémica del sector cacaotero colombiano teniendo en cuenta sus subniveles que estudian el recurso humano, la tecnología, la red logística de distribución y para obtener insumos, las políticas gubernamentales y del sector, como también la organización interna de los cultivos de cacao y como estos invierten su tiempo y sus recursos, para de este modo poder evidenciar los puntos de la competitividad que deben ser atendidos para disminuir las brechas existentes y poder posicionar el sector cacaotero colombiano en el mercado mundial y también en un actor importante en la economía nacional.

¹ PROCOLOMBIA. Déficit mundial de cacao fortalece oportunidad de exportaciones colombianas. [sitio web] Bogotá D.C. Co. Sec. Economía. Consultado [25, 8,2017] Disponible <http://www.procolombia.co/actualidad-internacional/agroindustria/deficit-mundial-de-cacao-fortalece-oportunidad-de-exportaciones-colombianas>.

² PROCOLOMBIA. Déficit mundial de cacao fortalece oportunidad de exportaciones colombianas. [sitio web] Bogota Dc. Co. Sec. Economía. Consultado [25,8,2017] Disponible <http://www.procolombia.co/actualidad-internacional/agroindustria/deficit-mundial-de-cacao-fortalece-oportunidad-de-exportaciones-colombianas>.

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

Analizar los aspectos de la competitividad sistémica para el sector cacaoero colombiano y su inserción en el mercado mundial.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Describir el sector cacaoero colombiano y su estructura desde el punto de vista de la competitividad sistémica.
- Identificar los aspectos que inciden en el desarrollo del sector cacaoero colombiano.
- Evaluar los criterios de la competitividad sistémica para el sector cacaoero colombiano, y como puede mejorarse su inserción en el mercado mundial.

1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Para la definición problemática es importante recordar que Colombia es un país con diferentes pisos térmicos permanentes durante todo el año al estar en el cinturón del ecuador y carecer de estaciones. Gracias a estas características, Colombia tiene la capacidad de producir cacao durante todo el año, teniendo las características para el cultivo del cacao (entre 18°C y 32°C), y gracias a estos factores sumados a la riqueza suelo, Colombia produce cacao de alta calidad, actualmente según Rojas³, el cacao nacional que debe pasar por la federación nacional de cacaoteros FEDECACAO para tener beneficios en la comercialización y garantizar su calidad. Cumple con los estándares del cacao fino, dado que su grano al ser tostado tiene sabor y aroma intensos, a diferencia del cacao de baja calidad que debe ser usado para producción de manteca de cacao y otros productos que no se destinan al consumo humano o a la producción de chocolate.

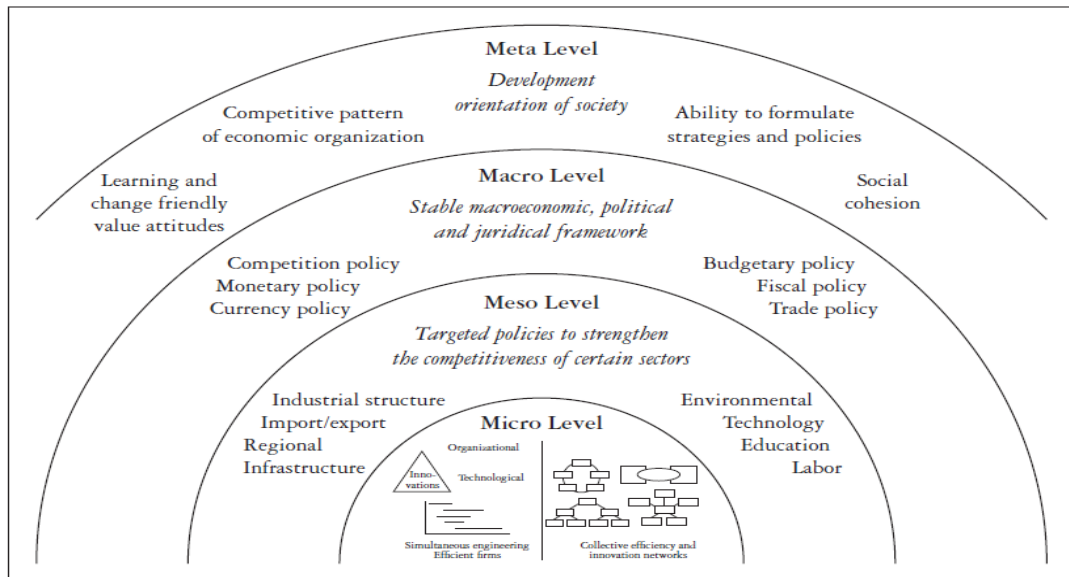
Ecuador, con condiciones muy similares a las de Colombia, es un referente regional de producción de cacao como nos muestra la UNCTAD⁴, que concentro su esfuerzo en la calidad de su producto y para 1999 ya era el principal productor de cacao fino del mundo, que para las principales fabricas productoras europeas de chocolate es el que interesa. Para Colombia es un objetivo más realista la producción y enfoque ecuatoriano, siendo un proceso difícil llegar a la producción de países africanos como costa de marfil que produjo en 2014 1'730.000 toneladas y Ghana 720.000 toneladas para el mismo periodo como afirma UNITED CACAO⁵ (teniendo aproximadamente el 70% de la producción mundial) Colombia solo produjo 47.000 toneladas de cacao para este periodo

³ ROJAS, Fernando y SACRISTÁN SÁNCHEZ, Edwin J. Guía ambiental para el cultivo del cacao. [sitio web] Bogotá DC. Co. Sec. publicaciones. 2013 P Consultado [21,05,2017] disponible en: https://www.fedecacao.com.co/site/images/recourses/pub_doctecnicos/fedecacao-pub-doc_05B.pdf

⁴ UNCTAD CNUCED. CACAO, GUIA DE PRÁCTICAS COMERCIALES. UNCTAD. [sitio web] sl. Sec. Publicaciones. Consultado [01, 05,2017] disponible en: <http://www.intracen.org/uploadedFiles/intracenorg/Content/Publications/Cocoa%20-%20A%20Guide%20to%20Trade%20Practices%20Spanish.pdf>.

⁵ UNITED CACAO. MERCADO MUNDIAL DEL CACAO. [sitio web] sl. Sec. Perfil corporativo/mercado mundial del cacao Consultado [10, 05,2017] disponible en: <http://www.unitedcacao.com/index.php/es/corporate-profile-es/global-cocoa-market-es>.

Grafica 1: Diagrama de la competitividad sistémica



Fuente: altenburg et al, 1998, citado por LOMBANA, Jair. ROZAS GUTIERREZ, Silvia. Marco analítico de la competitividad Fundamentos para el estudio de la competitividad regional. Barranquilla. Co. Uninorte, 2008. P15. ISSN 1657-6276 disponible en: http://ciruelo.uninorte.edu.co/pdf/pensamiento_gestion/26/1_Marco%20analitico%20de%20la%20competitividad.pdf

Como podemos ver en el la imagen 1 de competitividad sistémica, podemos tener un referente para analizar el sector cacaotero colombiano en los diversos campos que se plantean en esta teoría, y ver como los diferentes niveles tienen menor o mayor incidencia en el sector y cuál de estos puede llegar a impulsarlo a ser más competitivo y cual podría estarlo deteniendo en los niveles actuales, viendo la situación actual de posconflicto y como podría esto aprovecharse por parte del sector cacaotero para el beneficio de Colombia.

PREGUNTA GENERAL:

¿Cómo es el comportamiento del sector cacaotero colombiano analizado desde el punto de vista de la competitividad sistémica?

PREGUNTAS ESPECÍFICAS:

- ¿Como es la organización y estructura del sector cacaotero en cuanto a la competitividad sistémica?
- ¿Cuáles son los aspectos que impulsan y cuales limitan la competitividad del sector cacaotero colombiano y su competitividad?
- ¿Que factores hacen que otros países con similares condiciones sean más competitivos frente al mercado mundial?
- ¿Que incentivos y oportunidades surgen con la firma del acuerdo de paz?

2. JUSTIFICACIÓN

El mercado internacional del chocolate y los derivados del cacao, han presentado un gran dinamismo en los últimos años, impulsados por la escasez de producción que hubo en los países africanos y que genero una zozobra, debido al gusto y gran demanda que se tiene por el chocolate a nivel mundial y también a que se ha descubierto su gran aporte de vitaminas, antioxidantes y otros elementos que ayudan a la salud del ser humano, tanto así que se ha incluido en dietas (Fitness, para diabéticos, etc.) que excluyen otro tipo de golosinas o confites.

Habiendo sectores como el petrolero o el de minería que son los que a lo largo de la historia han dejado mayores dividendos para Colombia, tienen también algunos inconvenientes: primero, es necesaria una inversión de capital muy alta; segundo, están sujetos a los precios internacionales y tercero, al venderse como materia prima, la mayor ganancia que puede producir, no queda en el país. Es por esto que el sector agrícola sale a relucir, el sector cacaotero tiene gran potencial, tanto por ser actualmente un producto de gran demanda, como por su procesamiento para ser transformado en chocolate, el cual no requiere inversiones tan altas como en los casos del petróleo, ferrominerales, minería, entre otros. El sector cacaotero también es impulsado por el actual acuerdo de paz, que trae inversión extranjera y particularmente, recursos para sustitución de cultivos ilícitos por cultivos de cacao y se convierte en una opción atractiva para los agricultores colombianos.

3. MARCO TEÓRICO

Es importante ir hasta los orígenes del cacao, el cual fue cultivado por los pueblos aztecas y se daba de forma silvestre en la mayor parte de sur y Centroamérica. Los españoles a su llegada le quitaron su carácter sagrado y su consumo fue restringido para la nobleza en principio, pero fue llegando cada vez más a toda la población como afirma el BANCO DE LA REPUBLICA⁶. En Colombia, el cultivo de cacao no fue extenso y predominó el sistema de cultivo por haciendas. En Mompox hacia 1750 había haciendas de cacao de hasta 60.000 árboles concentrados en 40 hectáreas como nos ilustra el BANCO DE LA REPUBLICA⁷. Desde entonces se comenzó a desarrollar su método de explotación y cultivo, conociendo los métodos y cuidados necesarios para que la producción de frutos por parte de los árboles llegaran hasta los 50 años y de igual forma su comercio no se redujo a las poblaciones blancas situadas en América, sino que, al conocerse en Europa como bebida, se convirtió en una bebida lujosa y producto exótico de América, siendo el primer producto de origen agrario en llegar a España según el BANCO DE LA REPUBLICA⁸.

En la nueva granada, los jesuitas, introdujeron su explotación y comercialización, al igual que otros empresarios laicos quienes mezclaban su cultivo con el de caña de azúcar y ganadería. En Venezuela y en Ecuador primó el sistema de plantación, alrededor del cual crecieron pequeñas y medianas empresas que vendían a grandes tenedores y comerciantes sus cosechas. En Colombia, el cultivo de cacao no fue extenso y no predominó el sistema de plantación cacaotera, sino el de haciendas siguiendo con la información suministrada por el BANCO DE LA REPUBLICA⁹.

En 1960 se funda la federación nacional de cacaoteros (FEDECACAO) debido a las necesidades de los cultivadores de capacitación, distribución y asociación para fortalecimiento del gremio cacaotero, de este modo aumentar su competitividad, entendida como la capacidad para obtener rentabilidad frente a sus otros competidores. Hay diversas formas de medir la competitividad y para este caso en

⁶ BANCO DE LA REPÚBLICA DE COLOMBIA-BANREP- El cacao en la sociedad colonial: llegó a ser el primer producto agrario de exportación [sitio web] Bogotá DC. Co. Sec. Biblioteca virtual. consultado [10,05,2017] disponible en: <http://www.banrepcultural.org/node/32925>

⁷ BANCO DE LA REPÚBLICA DE COLOMBIA-BANREP- El cacao en la sociedad colonial: llegó a ser el primer producto agrario de exportación [sitio web] Bogotá DC. Co. Sec. Biblioteca virtual. consultado [10,05,2017] disponible en: <http://www.banrepcultural.org/node/32925>

⁸ BANCO DE LA REPÚBLICA DE COLOMBIA-BANREP- El cacao en la sociedad colonial: llegó a ser el primer producto agrario de exportación [sitio web] Bogotá DC. Co. Sec. Biblioteca virtual. consultado [10,05,2017] disponible en: <http://www.banrepcultural.org/node/32925>

⁹ BANCO DE LA REPÚBLICA DE COLOMBIA-BANREP- El cacao en la sociedad colonial: llegó a ser el primer producto agrario de exportación [sitio web] Bogotá DC. Co. Sec. Biblioteca virtual. consultado [10,05,2017] disponible en: <http://www.banrepcultural.org/node/32925>

particular, lo veremos desde el punto de vista de la competitividad sistémica del sector y de esta forma evaluar su posición frente al mercado mundial del cacao.

La competitividad es la capacidad de obtener rentabilidad en el mercado, frente a sus otros competidores, para este caso se analizara esta competitividad del sector cacaoero desde el análisis de la competitividad sistémica, la cual analiza diversos factores, tanto internos o propios del sector como el NIVEL META, que analiza el recurso humano y el conocimiento existente en el sector, y de un plano más general el NIVEL MACRO, el cual analiza las políticas del gobierno y el comportamiento del panorama mundial, NIVEL MESO que analiza la infraestructura logística y facilidad de transportar insumos, materias primas y materias terminadas a su destino, acceso a recursos naturales y la ventaja que esto brinda, características agroecológicas y elementos climáticos. Por último, el NIVEL MICRO que analiza la empresa en si, sus políticas de innovación, organización interna, tecnología, conciencia ambiental, entre otros.

4. DISEÑO METODOLÓGICO

El tipo de estudio empleado en esta investigación fue explicativo en donde comprende la primera fase de recopilación de información, a través de estudios preexistentes e información disponible del cacao halladas en fuentes reconocidas que permita estudiar y analizar la posición del sector cacaotero frente al panorama mundial.

PRIMERA FASE: Describir el sector cacaotero colombiano y su estructura desde el punto de vista de la competitividad sistémica.

Para la descripción del sector cacaotero colombiano, es necesario recopilar información oficial del gobierno nacional, organizaciones relacionadas con el sector cacaotero tanto a nivel local y global e investigaciones académicas como tesis o artículos, para poder mostrar cuales son los componentes que definen el sector y su realidad actual.

Se describirá desde los niveles de la competitividad sistémica:

- NIVEL META
- NIVEL MACRO
- NIVEL MESO
- NIVEL MICRO

SEGUNDA FASE: Identificar los aspectos que inciden en el desarrollo del sector cacaotero colombiano

TERCERA FASE: Evaluar los criterios de la competitividad sistémica (meta, macro, meso y micro) para el sector cacaotero colombiano, que factores tienen un rezago o desventaja frente a los competidores y como puede mejorarse su inserción en el mercado mundial.

5. PRODUCTIVIDAD Y COMPETITIVIDAD DEL CACAO COLOMBIANO

El consumo mundial del cacao ha aumentado constantemente a lo largo de los años, como podemos evidenciar en el periodo de 1961 al 2014 paso de 1 millón de toneladas a 4.3 millones de toneladas en las moliendas rastreadas por la ICCO como lo muestra el documento de UNITED CACAO¹⁰, lo cual representa una tasa compuesta anual de 2.7%. Esta elevada demanda de cacao y de crecimiento constante han conseguido importantes recursos para los países africanos quienes son sus principales productores por mucho, pero también han puesto en el mapa de los consumidores tanto de cacao como de chocolate a países como Ecuador que es hoy en día el principal productor de cacao fino de aroma del mundo según UNITED CACAO¹¹.

Los países productores de chocolate del mundo quienes tienen las corporaciones más grandes a nivel mundial como por ejemplo NESTLE de Suiza, o HERSHEY'S de ESTADOS UNIDOS (quien paso de importar en 2004 U\$4.590 a U\$9.682 en 2014. Según PROCOLOMBIA¹²), no producen cacao, y son quienes comercializan la mayor parte del chocolate en el mundo y quienes a su vez compran las producciones de cacao en el mundo. Para estas grandes compañías la calidad del cacao no es tan importante, debido a que sus chocolates no son 100% cacao, utilizan manteca de cacao, leche azucar entre otros productos para la fabricación de su producto final. Para el mercado mundial estos son productos muy preciados y en el caso latinoamericano tienen contenidos altos de azúcar (50% del peso total de la chocolatina jet es azúcar y hay países donde el gusto es aun más dulce como se ve en la tabla nutricional publicada por NACIONAL DE CHOCOLATES¹³), lo que nos indica que el azúcar al realzar los sabores, dar una carga de energía y satisfacción al cuerpo, es lo principal en estas chocolatinas, y el sabor del chocolate en sí no es tan importante.

¹⁰ UNITED CACAO. MERCADO MUNDIAL DEL CACAO. [sitio web] sl. Sec. Perfil corporativo/mercado mundial del cacao Consultado [10,05,2017] disponible en: <http://www.unitedcacao.com/index.php/es/corporate-profile-es/global-cocoa-market-es>

¹¹ UNITED CACAO. MERCADO MUNDIAL DEL CACAO. [sitio web] sl. Sec. Perfil corporativo/mercado mundial del cacao Consultado [10,05,2017] disponible en: <http://www.unitedcacao.com/index.php/es/corporate-profile-es/global-cocoa-market-es>

¹² PROCOLOMBIA. Déficit mundial de cacao fortalece oportunidad de exportaciones colombianas. [sitio web] Bogota Dc. Co. Sec. Economía. Consultado [25,8,2017] Disponible <http://www.procolombia.co/actualidad-internacional/agroindustria/deficit-mundial-de-cacao-fortalece-oportunidad-de-exportaciones-colombianas>.

¹³ NACIONAL DE CHOCOLATES. TABLA NUTRICIONAL CHOCOLATINA JET [sitio web], Sec. Información nutricional Consultado [10,07,2017] disponible en: https://chocolates.com.co/sites/default/files/usuarios/parestrepo/jet_leche_12g.jpg

Por otra parte las compañías especializadas en bombones de chocolate y chocolates de autor o de alta calidad, como son GUYLIAN, PRALINES LEONIDAS, LINDT, GODIVA, si se enfocan en la calidad del chocolate, su sabor y aroma que debe ser de primera calidad, por lo que necesitan que sus materia primas principalmente el cacao sea de calidad, cacao fino de aroma. Estos bombones pueden venderse a mas de un euro la unidad y presentaciones mas grandes que tres cajas de diferentes tamaños que sumadas dan 1850 gramos de chocolate, tiene un valor de 200 libras esterlinas GBP (alrededor de 800.000 pesos), lo que nos muestra que son dirigidos a un mercado especializado, de mayor poder adquisitivo y exigente.

5.1 GENERALIDADES DEL CACAO

A continuación, veremos las generalidades del cacao con que nos ilustra la UNCTAD, con su publicación CACAO: guía de prácticas comerciales¹⁴: El árbol del cacao (*Theobroma cacao*) se desarrolla mejor en las regiones tropicales, en la faja comprendida entre 20° al norte y 20° al sur de la línea ecuatorial. La mayor parte de cacaotales se hallan a una altitud inferior a 400 metros sobre el nivel del mar. La temperatura ideal para su crecimiento está comprendida entre 18 °C y 32 °C. Las precipitaciones anuales no deben ser inferiores a 1.000 mm ni superiores a 3.000mm. Para una producción óptima, el árbol debe estar protegido de la luz solar directa y de los vientos excesivos.

Para las industrias procesadoras, el cacao de calidad es aquel que después de ser debidamente beneficiado, desarrolla plenamente el sabor y aroma característicos del chocolate al ser tostado y procesado. Además de esto, para las fábricas es también de importancia el tamaño del grano o almendra, el contenido de grasa y el porcentaje de cascarilla. Aunque estos factores están fuera del control del productor, en los cultivos ya establecidos, pueden ser definidos en el momento de seleccionar material de propagación.

El beneficio, proceso de manejo post-cosecha del cacao, es el proceso final de la producción y su importancia radica en que de él depende en buena parte la calidad del grano. Las industrias demandan almendras con pesos superiores a 1 gramo, contenidos de grasas del orden del 55% del peso del grano seco sin cascarilla, y ésta no debe superar el 12% del peso total del grano.

Los principales tipos de cacao según la misma publicación de la UNCTAD son:

¹⁴ UNCTAD CNUCED. CACAO, GUIA DE PRACTICAS COMERCIALES. UNCTAD. [sitio web] sl. Sec. Publicaciones. Consultado [01,05,2017] disponible en: <http://www.intracen.org/uploadedFiles/intracenorg/Content/Publications/Cocoa%20-%20A%20Guide%20to%20Trade%20Practices>.

- **Criollo:** el criollo evoluciono en el norte de Suramérica y Centroamérica. Se caracteriza por presentar fruto alargado, con punta pronunciada, doblada y aguda; la superficie es generalmente rugosa, delgada, de color verde con salpicaduras de rojo a purpura oscuro y la superficie está dividida en cinco surcos profundos y cinco suaves, también se encuentra unos con superficie lisa y con lomos y surcos superficiales como los materiales denominados “porcelana”.

Adicionalmente las ramas terminales presentan colores verdes claro con algún grado de pubescencia y el dosel de los arboles es ligeramente más oscuro que los híbridos o clones clásicos, con hojas de textura coriácea (gruesa).

Las almendras son grandes, rojizas de sección transversal redondeada, con los cotiledones frescos de color blanco o ligeramente pigmentado. Los criollos son materiales de bajo rendimiento y muy susceptibles a enfermedades (García, 1985). Son materiales finos, con mayor suavidad de aroma en comparación con los forasteros, de es de obtienen chocolates de más alta calidad.

- **Forastero:** corresponde a tipos provenientes de la cuenca amazónica, con dos subgrupos bien definidos. Por un lado, el subgrupo de los materiales provenientes de la parte alta de la cuenca amazónica, ríos Caquetá, napo y putumayo, con los frutos de diversas formas y con diferentes tamaños de almendras de color violeta oscuro y por otro los materiales del bajo amazonas cuyos frutos son de forma amelonada, corta, de color verde y amarillo cuando alcanza su madurez, con una superficie lisa, de corteza gruesa y difícil de cortar. Los granos son pequeños y más o menos aplanados, con un color que varía entre purpura claro y oscuro.

Este tipo de cacao forma un grupo complejo tanto en sus formas silvestres como cultivadas. Dada su alta productividad y las siembras masivas en África y Brasil, el cacao de tipo forastero domina la producción mundial.

- **Trinitario:** el cacao tipo trinitario es altamente variable dado si origen hibrido por cruces naturales dirigidos, algunos son poblaciones segregantes que se originan por hibridación natural entre forastero (amelonado) del bajo amazonas y criollos. En el comercio es conocido como “cacao fino y de aroma” y su sabor puede deberse en parte a si herencia criolla; a este grupo pertenecen todos los materiales ICS que se conocen en el mundo.

5.2 MERCADO MUNDIAL DEL CACAO

En el siglo XIX el cacao tuvo su segunda expansión de mercado, al introducir plantas de cacao, llevando plantones de Brasil a islas de África occidental, para

después llevarlas al continente, donde finalmente se desarrolló con éxito en Ghana y Nigeria a finales de siglo. La planta también se introdujo en Asia y en regiones de África oriental. La producción africana supero a la americana en 1920, que en ese entonces Ghana producía alrededor de 100.000 toneladas al año, y se mantuvo como el mayor productor hasta 1970, año en que costa de marfil que por más de veinte años aumento su producción y a mediados de 1990 ya producía más de 1'000.000 de toneladas al año, un hito para cualquier país productor de cacao y cómo podemos apreciar en la tabla 1 actualmente los países africanos producen más del 75% del mercado mundial.

Tabla 1: Producción por continente 2016/2017

	2014/15		Estimates 2015/16		Forecasts 2016/17	
Africa	3074	72.3%	2917	73.4%	3525	75.1%
Cameroon	232		211		240	
Côte d'Ivoire	1796		1581		1980	
Ghana	740		778		950	
Nigeria	195		200		220	
Others	110		147		135	
America	777	18.3%	658	16.6%	767	16.3%
Brazil	230		140		190	
Ecuador	261		232		270	
Others	286		286		307	
Asia & Oceania	400	9.4%	397	10.0%	401	8.5%
Indonesia	325		320		310	
Papua New Guinea	36		36		41	
Others	39		41		50	
World total	4251	100.0%	3972	100.0%	4692	100.0%

Fuente: International cocoa organization- ICCO- producción de granos de cacao [sitio web] Abidjan, CDV. Sec. Downloads Consultado [10,09,2017] disponible en: https://www.icco.org/about-us/international-cocoa-agreements/cat_view/30-related-documents/46-statistics-production.html

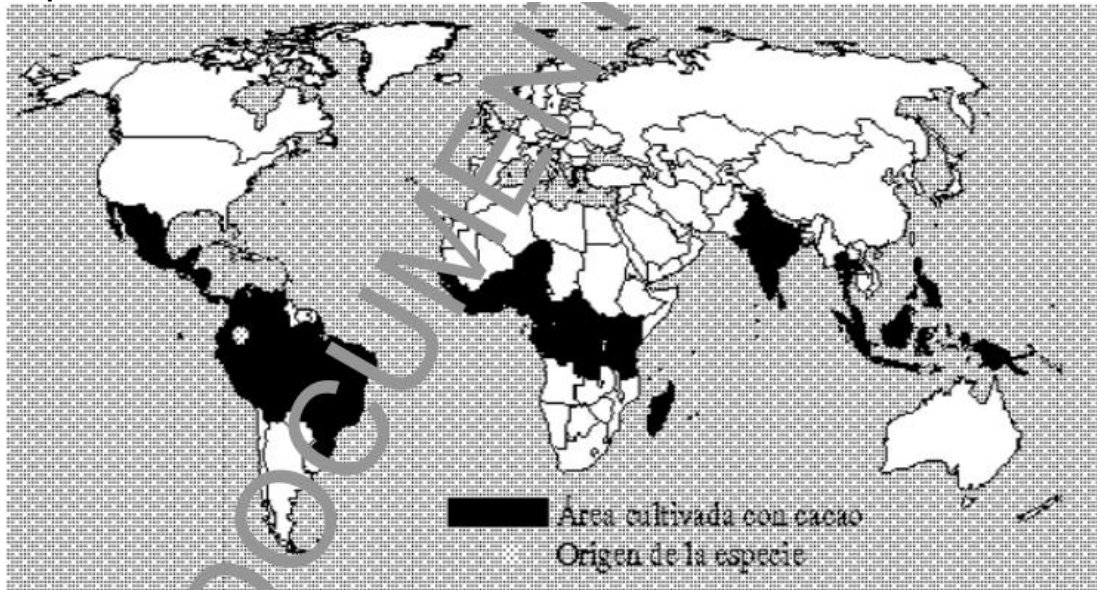
En algunos países se emplearon juntas de comercialización que eran quienes negociaban el precio al exterior y el pago al agricultor. También se emplearon fondos de estabilización de precios, bajo el cual intermediarios independientes compraban a un precio fijado por la campaña. Se implementaron cooperativas monopolistas, precios mínimos de inscripción, control estatal y mercado libre, entre otros. Los pros y los contras del sistema de libre comercio:

En el libre comercio por lo general los agricultores reciben entre el 80% y 85% del precio FOB, mientras que los sistemas de juntas o similares reciben alrededor del 50% o en ocasiones menos. Sin embargo, también se enfrentan a varias dificultades los agricultores que se rigen por el libre comercio, en primer lugar, pueden ser explotados si se encuentran en zonas muy apartadas y si la cantidad producida no son elevadas, como también aceptar compra de futuras cosechas y posiblemente quedar endeudados. En segundo lugar, no hay una entidad que vele

por el control de calidad, por lo que el producto producido puede ser de muy baja calidad, haciendo necesario que haya un ente que certifique la calidad del grano, ya sea estatal o privado.

En tercer lugar, el comprador no tiene garantía de que el vendedor cumpla con las obligaciones contractuales, a diferencia de las asociaciones, juntas o demás figuras asociativas. No obstante, en países que han trabajado por largos periodos con mercado libre, los incumplimientos son relativamente bajos, pues los exportadores se han dado cuenta que la reputación de un contratante serio es tal vez la ventaja más valiosa con la que pueden contar. En la actualidad el cacao es cultivado en la franja geográfica tropical húmeda como vemos en la siguiente imagen:

Mapa 1: Distribución de cultivos de cacao en el mundo



Fuente: ARANZAZU HERNANDEZ, Fabio. Et.al. Manejo del recurso genético para incrementar la producción y productividad del sistema de cacao en Colombia. En: FEDECACAO [sitio web]. Bogotá DC. Co. Sec. Publicaciones. 2009, P19. consultado [06,05,2017] ISBN: 978-958-98858-3-3 disponible en : http://www.fedecacao.com.co/site/images/recourses/pub_doctecnicos/fedecacao-pub-doc_01A.pdf

5.3 CACAO FINO O DE AROMA

Como nos muestra la publicación de la Cocoa Quality & Productivity Working Group¹⁵, la producción de cacao es diez veces mayor a la producción de hace 100

¹⁵ COCOA QUALITY & PRODUCTIVITY WORKING Group -CQPWG- Cacao en grano: Requisitos de calidad de la industria del chocolate y del cacao [sitio web]. Bruselas. BE. Sec. Descargas. 2016 P 15-42 consultado [20,07,2017] ISBN: 978-2-9601817-2-2. Disponible en:

años, pero la producción de cacao fino se mantiene igual, por lo que paso de ser un 40% de la producción mundial a solo un 5%, siendo estos los más apetecidos para la elaboración de chocolate de alta calidad, también conocidos como granos de carne clara al ser examinados en el laboratorio, donde entran en juego varios factores que se nombraran a continuación como nos explica el Cocoa Quality & Productivity Working Group¹⁶:

- Sabor: el sabor es un factor clave para la producción de derivados del cacao. Dentro de los criterios es importante la intensidad del sabor a cacao (chocolate) junto con otras notas aromáticas. También es importante la ausencia de sabores indeseados (moho, humo, tierra, sabor ácido, amargos y astringencia, tampoco debe haber sabores ni olores adquiridos por agentes externos ya que los granos pueden absorberlos)
- Seguridad alimentaria y salubridad: Es importante ya que se trata de un producto para la ingesta humana, que sea sano y no represente ningún dolo para la salud humana. Todos los participantes en el proceso de cultivo, producción, y comercialización deben velar por que las materias primas y el producto terminado sean sanos y cumplan con todos los requisitos de las legislaciones nacional e internacional. Las normas ISO 22000, se contienen varias normas que se encargan de la seguridad alimentaria. También la comisión del Codex alimentarius creada en 1963 por la FAO y OMS se encarga de normas, directrices y códigos de prácticas armonizadas para proteger la salud de los consumidores.

Las principales preocupaciones para la industria del cacao frente a la seguridad alimentaria son: alérgenos, dioxinas, PBCs, bacterias, materias extrañas, metales pesados, infestaciones, hidrocarburos de aceites minerales, hidrocarburos aromáticos policíclicos (HAP), micotoxinas incluida la ocatoxina (OTA) residuos de pesticidas.

- Características físicas:
 - Uniformidad: es necesario garantizar la uniformidad de los granos tanto los granos de un mismo lote como uno entre otros

http://www.cocoaquality.eu/data/Cacao%20en%20Grano%20Requisitos%20de%20Calidad%20de%20la%20Industria%20Apr%202016_es.pdf

¹⁶ COCOA QUALITY & PRODUCTIVITY WORKING GROUP -CQPWG- Cacao en grano: Requisitos de calidad de la industria del chocolate y del cacao [sitio web]. Bruselas. BE. Sec. Descargas. 2016 P 15-42 consultado [20,07,2017] ISBN: 978-2-9601817-2-2. Disponible en: http://www.cocoaquality.eu/data/Cacao%20en%20Grano%20Requisitos%20de%20Calidad%20de%20la%20Industria%20Apr%202016_es.pdf

- Rendimiento de material comestible: este factor influye de forma importante en el precio que están dispuesto a pagar el fabricante de chocolate por el cacao y algunas formas de medirlo son, la cantidad de material comestible (descortezado) y sobre todo la cantidad de manteca de cacao que se puede obtener de un lote de cacao.
- Porcentaje de cascara: los fabricantes de chocolate requieren que la cascara este lo suficientemente suelta para liberarse fácilmente durante la elaboración de chocolate, pero lo suficientemente fuerte para mantenerse durante la manipulación normal.
- Porcentaje de grasa: siendo la manteca de cacao de gran valor para la industria, este es un punto importante en la evaluación de calidad
- Contenido de humedad: los fabricantes de chocolate requieren una humedad del 7%, si es superior al 8% puede significar una pérdida del material comestible y peor aún, el posible crecimiento de mohos y bacterias. Si la humedad es inferior al 6.5%, la cascara se desmoronará fácilmente, dejando el grano expuesto y propenso a partirse.
- Materia externa: la materia externa como residuos de la mazorca sin valor comercial, ramas, piedras, tierra entre otros, no solo reducen el valor del cacao, sino que pueden dañar la maquinaria para producir chocolate, por lo que afecta el precio del cacao.
- Granos rotos, dañados por insectos o aglomerados: estos granos afectan la calidad del saco o lote en general, ya que al no ser uniformes a los demás, tienen tiempos diferentes para su almacenamiento y mayor riesgo a deteriorarse, de igual manera los granos atacados por insectos, pueden contener enfermedades que afecten la salud humana y los dobles son descartados también por que la maquinaria de producción de chocolate no puede procesarlos uniformemente y alteraría el producto final.
- Características de la manteca de cacao:
 - Ácidos grasos libres: la manteca con alto contenido de AGL da lugar a un chocolate de calidad media o baja, afectando la estabilidad, templado e incluso el sabor. Los granos que están sanos y atraviesan por todos los procesos de forma correcta, suelen tener un porcentaje de AGL inferior al 1%, y como máximo de 1.3%.
 - Dureza: los fabricantes de chocolate prefieren que la manteca de cacao sea relativamente dura y uniforme.

- Potencia de color: al característico color de cacao es dado por la fermentación y tostado principalmente. Es importante que la fermentación se detenga en el momento justo, para evitar la producción de granos muy fermentados y de color muy oscuro.
- Trazabilidad, indicadores geográficos y certificación: “Bajo la legislación de la UE (Reglamento (CE) No 178/2002) (UE, 2002), el termino *trazabilidad* se refiere a la posibilidad de encontrar y seguir el rastro, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución, de todo alimento o sustancia destinado al consumo.” Según CQPWG ¹⁷

Requisitos de sostenibilidad: actualmente para los productores europeos también es importante la sostenibilidad y aunque las normas y los requisitos pueden cambiar según el objetivo de cada productor, algunos puntos a tener en cuenta son:

- Una agricultura rentable, basada en buenas prácticas industriales y agrícolas.
- La mejora de las condiciones sociales, asegurando a los trabajadores, el respeto de los derechos humanos y derechos de los trabajadores, cumplimiento en requisitos de seguridad y salud y ayuda a la eliminación de los trabajos forzados y trabajo infantil.
- Manejo de prácticas medioambientalmente sostenibles, teniendo un impacto ambiental mínimo y con prácticas para resarcir los daños causados.

5.4 EL CACAO COLOMBIANO

El cacao colombiano ha llegado a niveles de producción de alrededor de 50.000 toneladas anuales la cual ha tenido un incremento leve desde la década del 2000, pero aún no es una cifra significativa frente a la producción mundial, siendo apenas un 1%. Sin ser siquiera en américa una cifra significativa para la producción de cacao. Podemos ver como costa de marfil con el 38% de la producción está muy lejos de ser alcanzado como el primer productor de cacao en el mundo, seguido por Ghana con un 20% y siendo una tarea muy difícil para Colombia llegar a cifras siquiera comparables con estos países africanos. Por otro lado, podemos ver como ecuador con características de suelos y climáticas muy similares a las colombianas ha crecido desde el 2008 con 135.000 toneladas pasando a producir en 2015 250.000 toneladas desplazando incluso a Brasil el

¹⁷ Cocoa Quality & Productivity Working Group -CQPWG- Cacao en grano: Requisitos de calidad de la industria del chocolate y del cacao [sitio web]. Bruselas. BE. Sec. Descargas. 2016 P 15-42 consultado [20,07,2017] ISBN: 978-2-9601817-2-2. Disponible en: http://www.cocoaquality.eu/data/Cacao%20en%20Grano%20Requisitos%20de%20Calidad%20de%20la%20Industria%20Apr%202016_es.pdf

cual cuenta con una extensión muy superior para poder cultivar. Incluso el caso de Perú, que en 2008 comienza con la misma producción que Colombia y para 2015 ya produce 32.000 toneladas más que Colombia (Colombia produce alrededor de 62% del total de Perú)

Tabla 2: Producción mundial de cacao en grano en países 2014/2015

PAÍSES	2008/09	2009/10	2010/11	2011/12	2012/13	2013/14	2014/15	2015/16	% Part. 2015/16
COSTA DE MARFIL	1.223	1.242	1.511	1.486	1.449	1.746	1.796	1.570	38%
GHANA	662	632	1.025	879	835	897	740	820	20%
INDONESIA	490	550	440	440	410	375	325	330	8%
CAMERÚN	224	209	229	207	225	211	232	250	6%
BRASIL	157	161	200	220	185	230	230	250	6%
ECUADOR	135	150	161	198	192	234	250	230	6%
NIGERIA	250	235	240	245	238	248	195	190	5%
PERU	36	43	54	61	70	80	83	85	2%
REP. DOMINICANA	55	58	54	72	68	70	82	72	2%
COLOMBIA	36	40	35	43	48	47	51	53	1%
NUEVA GUINEA	59	39	48	39	41	36	36	36	1%
INDIA	12	13	15	13	15	14	16	17	0%
MALASIA	22	15	8	4	3	6	7	7	0%
OTROS PAISES	230	247	293	189	164	179	187	244	6%
TOTAL MUNDIAL	3.592	3.635	4.311	4.095	3.943	4.374	4.230	4.154	100%

Fuente: federación nacional de cacaoteros-FEDECACAO- economía internacional [sitio web]. Bogota DC. Co. Sec. Economía/internacional. 2017 Consultado [10,09,2017] disponible en: <https://www.fedecacao.com.co/portal/index.php/es/2015-02-12-17-20-59/internacionales>

Grafica 2: Producción nacional de cacao en grano (Toneladas)



Fuente: algunos datos tomados de Federación nacional de cacaoteros-FEDECACAO- economía internacional [sitio web]. Bogota DC. Co. Sec. Economía/internacional. 2017 Consultado [10,09,2017] disponible en: <https://www.fedecacao.com.co/portal/index.php/es/2015-02-12-17-20-59/nacionales>

También podemos ver en la gráfica 1 el aumento leve que ha tenido la producción de cacao nacional y aunque es bueno tener un aumento, comparado con el crecimiento de nuestros competidores regionales deja mucho que desear. Podemos apreciar también con ayuda de la tabla 2 el aumento de producción por departamentos, lo cual nos deja ver que en Santander es donde más se produce cacao en Colombia y donde mejor comportamiento ha tenido, debido a la constancia del crecimiento, aunque poco, se ha dado. A diferencia de otros departamentos donde han tenido repuntes interesantes, pero para el siguiente periodo caen a la producción anterior y no es una mejora que se pueda sostener en el tiempo. Esto deja ver en parte la falta de investigación y desarrollo para la parte productiva y que, si bien por parte de la federación se realiza esta actividad y se procura la mejora continua, al agricultor no le llega esta información de forma precisa o en el tiempo que se requiere.

Tabla 3: Producción anual de cacao por departamentos

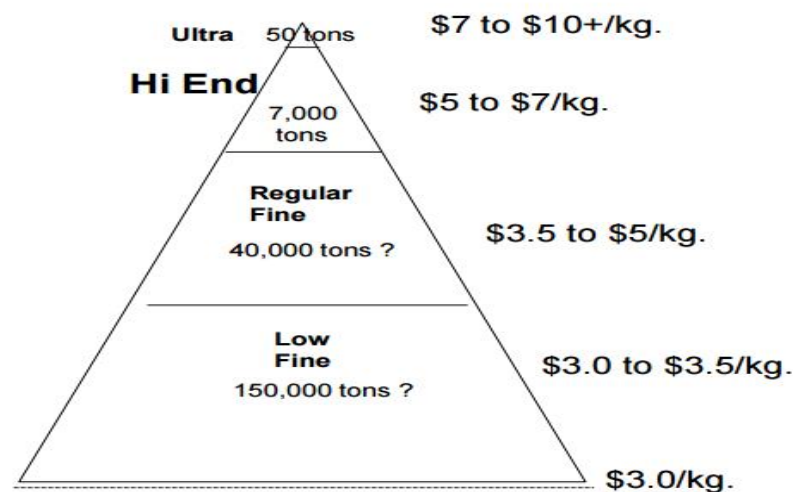
DEPTO/AÑO	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
SANTANDER	16.280	19.719	16.803	17.974	15.017	16.723	18.178	17.272	19.411	16.165	16.225	19.517	19.085
HUILA	2.817	3.558	4.170	3.998	3.265	3.535	3.323	3.009	4.237	2.172	3.708	3.166	3.301
N.SDER	3.100	4.024	2.389	1.638	1.831	1.756	1.454	1.339	1.609	1.002	2.153	1.779	1.428
TOLIMA	1.323	2.131	1.883	1.277	670	1.596	2.114	2.059	2.892	1.569	1.986	3.054	2.515
ARAUCA	2.552	3.249	3.357	3.489	2.350	1.889	4.179	3.967	3.988	6.495	4.501	4.532	5.448
ANTIOQUIA	1.700	2.101	2.296	2.100	1.824	2.133	2.052	2.030	3.254	2.537	3.377	3.478	3.553
NARIÑO	1.209	1.884	1.864	2.854	1.831	1.660	1.970	1.795	1.152	2.289	2.882	2.711	2.763
CALDAS	444	548	565	500	473	545	600	491	497	166	287	561	421
CUND/MARCA	1.195	795	546	499	1.025	1.066	849	551	957	630	944	1.477	1.573
VALLE	698	831	552	942	696	513	353	452	716	913	725	527	953
BOYACA	116	149	134	127	54	57	100	219	201	563	446	810	683
META	553	702	460	424	488	652	622	676	965	199	1.023	1.155	1.486
RISARALDA	383	344	175	139	161	270	37	238	405	256	508	308	394
CHOCO	85	50	97	32	22	31	20	61	19	24	212	322	385
CORDOBA	75	98	67	30	23	92	118	81	216	221	249	358	437
CESAR	1.125	1.094	513	750	350	559	944	882	735	729	914	1.178	1.243
CAQUETA	75	68	65	76	86	73	106	139	123	145	149	149	207
CAUCA	49	123	250	152	105	173	286	263	331	287	373	310	414
QUINDIO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	9
GUAINIA	20	48	25	7	1	4	2	12	5	0	0	77	-
MAGDALENA	199	148	120	76	66	140	194	192	238	181	230	186	162
BOLIVAR	4	20	12	11	13	10	212	314	213	197	307	420	349
SUCRE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1
PUTUMAYO	0	0	0	0	1	0	0	10	126	437	330	503	590
VAUPES	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-
CASANARE	0	0	0	3	6	6	6	56	4	12	82	151	247
ATLANTICO	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	-
AMAZONAS	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-
GUAJIRA	0	19	10	0	0	0	0	8	0	0	1	5	2
GUAVIARE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	14	58	0	83
TOTAL NACIONAL	34.002	41.704	36.356	37.099	30.357	33.482	37.718	36.118	42.294	37.203	41.670	46.739	47.732

Fuente: Federación nacional de cacaoteros-FEDECACAO- economía internacional [sitio web]. Bogotá DC. Co. Sec. Economía/estadísticas nacionales. 2017 consultado [10, 09,2017] disponible en: <https://www.fedecacao.com.co/site/index.php/1eco-economia/2eco-nacionales#>

Como nos cuenta FEDECACAO¹⁸, para el caso del cacao colombiano, su certificación como cacao fino, fue retirado por la ICCO diciendo que no todo el cacao colombiano era fino y de aroma lo que para los agricultores significo que debían individualmente o por zonas pequeñas comprobar que su cacao era fino y de aroma para poder conseguir un mejor precio de venta y compradores que lo requirieran, sobre todo para el mercado internacional como podemos ver en la imagen 3, pudiendo ser el doble del precio del cacao común. El 18 de septiembre de 2017, por medio de su gerente técnico, FEDECACAO¹⁹ informó de la participo en una reunión en la ICCO para defender las características de calidad del grano colombiano. La importancia de tener esta certificación, radica principalmente a la hora de exportarlo, ya que la totalidad de los granos colombianos serán vendidos como cacao fino y de aroma sin distinción.

Grafica 3: Pirámide de producción y precios del cacao según su calidad

Fine flavor beans segmentation
 FOB bean producer price, USD



HOMANN, Frank. Fine Cocoa Market Segmentation and Pricing. En: International Cocoa Organization-ICCO- [sitio web] Punta Cana. Sec. Documents. 2016 P3 Consultado [24,07,2017] disponible en: https://www.icco.org/about-us/international-cocoa-agreements/cat_view/290-world-cocoa-conference-2016-bavaro/291-presentations-world-cocoa-conference-bavaro-2016/293-fine-and-flavour-cocoa-forum-at-wcc3.html

¹⁸ Federación nacional de cacaoteros-FEDECACAO- Colombia defiende ante la ICCO su calidad del cacao [sitio web] Bogotá DC. Co. Sec. Noticias. consultado [30, 09,2017] Disponible en: <https://www.fedecacao.com.co/site/index.php/8-cat-institucionales/6894-colombia-defiende-ante-la-icco-su-calidad-del-cacao>.

¹⁹ Federación nacional de cacaoteros-FEDECACAO- Colombia defiende ante la ICCO su calidad del cacao [sitio web] Bogotá DC. Co. Sec. Noticias. Consultado [30,09,2017] Disponible en: <https://www.fedecacao.com.co/site/index.php/8-cat-institucionales/6894-colombia-defiende-ante-la-icco-su-calidad-del-cacao>.

6. ANÁLISIS DE LA COMPETITIVIDAD

Desde el siglo XVII según Rojas y Sepúlveda²⁰ en quienes nos apoyaremos para dejar en claro esta sección del documento, se estableció el marco conceptual de la competitividad con las teorías de comercio internacional y que se basan en aspectos económicos. David Ricardo, fue el principal exponente de estas teorías y quien dejara ver el concepto de ventajas comparativas.

La teoría económica clásica habla de las ventajas comparativas y como base de estas ventajas hace referencia a la abundancia de factores básicos de producción (tierra, mano de obra y capital) y hace énfasis en la abundancia de recursos naturales. Debido a la globalización, el desarrollo de nuevas tecnologías, los patrones de consumo, la idea del uso más eficiente de los recursos naturales y la intención de disminuir el impacto ambiental, nace la teoría de las Ventajas Competitivas.

Las ventajas competitivas, a diferencia de las ventajas comparativas no pueden heredarse y difíciles de replicar por competidores de otras regiones debido a que atienden necesidades específicas de una industria en particular y requieren una inversión considerable para su desarrollo, implementación y mejora continua. Son creadas a partir de la reducción de costos y la diferenciación del producto en sí. Estos factores diferenciadores, son creados, provienen de habilidades específicas del sistema educativo, del legado exclusivo del "KNOW HOW" tecnológico, de la infraestructura especializada, de la investigación, de la capacitación que se ofrezca al recurso humano, de mercado de capitales desarrollados y una alta cobertura de servicios públicos de apoyo, entre otros.

La globalización y apertura comercial, han puesto en evidencia nuevas amenazas y debilidades a tener en cuenta como son: nuevas exigencias, reglas y condiciones internacionales, sumado a los desequilibrios ya existentes, como el tamaño, ubicación y escalas de producción de los países. Estos conceptos puramente economistas, comienzan a mezclarse con otros factores no económicos como: diferenciación del producto, talento humano, poder de negociación, calidad, cultura política, estado y protección de los recursos naturales y características de la ubicación espacial. Al interactuar estos conceptos, dan origen a términos que reflejan de mejor manera, la idea relacionada con rendimiento económico, eficacia social y la sostenibilidad ambiental, en resumidas

²⁰ ROJAS, Patricia y SEPULVEDA, Sergio. COMPETITIVIDAD DE LA AGRICULTURA: CADENAS AGROALIMENTARIAS Y EL IMPACTO DEL FACTOR LOCALIZACION ESPACIAL. En: Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA). 1999. P 8-23.

cuentas, mejor uso de recursos, de manera ambientalmente sostenible y beneficios para la sociedad como nos ilustran Rojas y Sepúlveda²¹.

“A nivel institucional el concepto de competitividad de la agricultura se entiende dentro del marco del desarrollo sostenible, el cual se compone de cuatro dimensiones interrelacionadas: la social, la política institucional, la ambiental y la económica, cuyos indicadores globales son respectivamente: equidad, gobernabilidad, sostenibilidad y competitividad.” según Sepúlveda²²

El plano operativo de la competitividad depende del nivel de análisis al cual se esté haciendo referencia, del producto analizado y del objetivo específico que se persigue alcanzar con el análisis.

El enfoque sistémico distingue cuatro niveles de análisis, distintos, pero interrelacionados entre sí, cuyo fin es examinar la competitividad: el nivel ‘meta’, el nivel ‘macro’, el nivel ‘meso’ y el nivel ‘micro’.

Componentes de la competitividad sistémica

6.1 NIVEL META (Recurso humano y conocimiento)

Este nivel incide en los otros niveles, y se refiere a aspectos del **recurso humano**, como desarrollo de habilidades y conocimientos y, por ende, comprende los temas de educación y capacitación.

Para el caso de Colombia, tenemos varios factores relevantes en este nivel meta como la falta de competitividad de la producción de cacao, debido a que las practicas realizadas por los agricultores no son las adecuadas para generar mayor rendimiento en la producción y la calidad del grano como nos muestran ARBOLEDA y GONZALEZ²³. Esto es debido a la carencia de capacitación de los cacaocultores, el tipo de material genético de propagación en los cultivos ya que no se hace un mejoramiento genético a materiales con mayor resistencia a las enfermedades y condiciones adversas y la baja de productividad de los cultivos

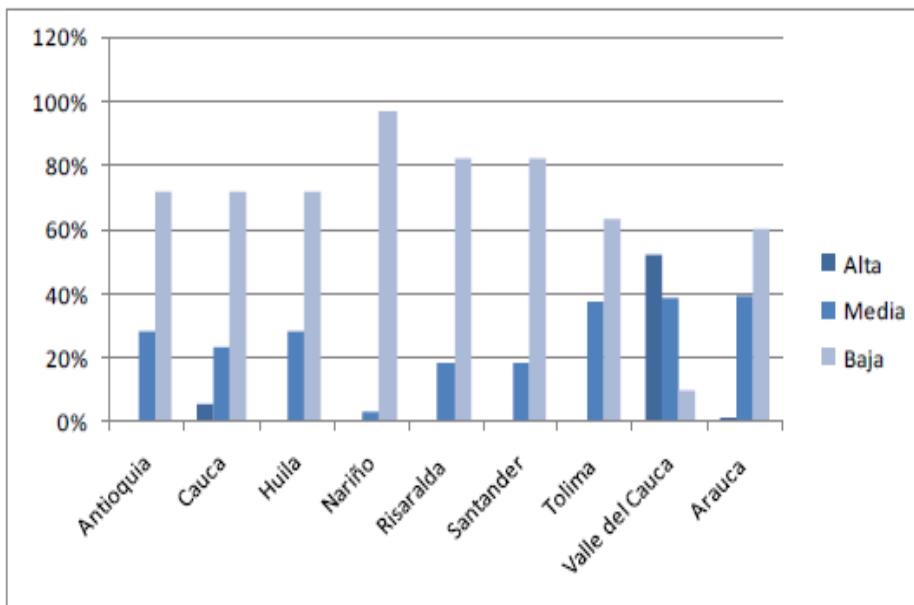
²¹ ROJAS, Patricia y SEPULVEDA, Sergio. COMPETITIVIDAD DE LA AGRICULTURA: CADENAS AGROALIMENTARIAS Y EL IMPACTO DEL FACTOR LOCALIZACION ESPACIAL. En: Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA). 1999. P 8-23.

²² Sepúlveda, Sergio et al., 1998. Metodología para Estimar el Nivel de Desarrollo Sostenible en Espacios Territoriales. Cuadernos Técnicos 4. IICA. San José, Costa Rica.

²³ ARBOLEDA ECHAVARRÍA, Ricardo y GONZÁLEZ VÁSQUEZ, Alejandro. ANÁLISIS SOCIECONÓMICO DEL SECTOR CACAOTERO COLOMBIANO. En: escuela de ingeniería de Antioquia [sitio web]. ENVIGADO. Co sec. Publicaciones. 2010 P20-102. [consultado 15, 08,2017]. Disponible en: <https://repository.eia.edu.co/bitstream/11190/1572/1/ADMO0588.pdf>

debido a la edad de los mismos, ubicación de cultivos en zonas no propicias para el crecimiento del cacao y la falta de transferencia de tecnología afirman ARBOLEDA y GONZALEZ ²⁴.

Grafica 4: Tecnologías utilizadas en las regiones



Fuente: ARBOLEDA ECHAVARRÍA, Ricardo y GONZÁLEZ VÁSQUEZ, Alejandro. Análisis socioeconómico del sector cacaotero colombiano. En: escuela de ingeniería de antioquia [sitio web]. ENVIGADO. Co sec. Publicaciones. 2010 P. 54 [consultado 15,08,2017]. Disponible en: <https://repository.eia.edu.co/bitstream/11190/1572/1/ADMO0588.pdf>

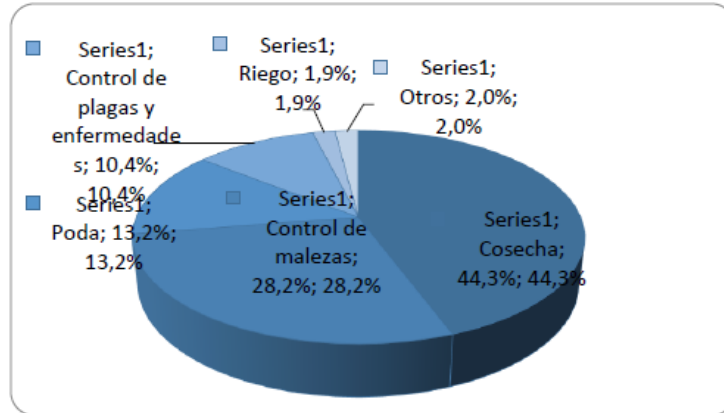
En la gráfica de FEDECACAO podemos observar que el 95% de las fincas (con excepción de Valle del cauca) se encuentran en niveles tecnológicos bajos y medios. El departamento donde predomina el nivel tecnológico bajo es Nariño con un 97% aproximadamente, mientras que Valle del cauca es el que cuenta con menor proporción de fincas en nivel tecnológico bajo, 9.3%, y mayor proporción en nivel tecnológico alto con un 52.2%, pero solo cuenta con el 1.2% del total de predios cacaoteros. Por su parte Santander es el departamento que contiene mayor cantidad de estas propiedades, de las cuales el 84% se encuentra en nivel bajo y el restante 16% en nivel medio según ARBOLEDA y GONZALEZ ²⁵

²⁴ ARBOLEDA ECHAVARRÍA, Ricardo y GONZÁLEZ VÁSQUEZ, Alejandro. ANÁLISIS SOCIECONÓMICO DEL SECTOR CACAOTERO COLOMBIANO. En: escuela de ingeniería de Antioquia [sitio web]. ENVIGADO. Co sec. Publicaciones. 2010 P20-102. [consultado 15, 08,2017]. Disponible en: <https://repository.eia.edu.co/bitstream/11190/1572/1/ADMO0588.pdf>

²⁵ ARBOLEDA ECHAVARRÍA, Ricardo y GONZÁLEZ VÁSQUEZ, Alejandro. ANÁLISIS SOCIECONÓMICO DEL SECTOR CACAOTERO COLOMBIANO. En: escuela de ingeniería de Antioquia [sitio web]. ENVIGADO. Co sec. Publicaciones. 2010 P30-60. [consultado 15, 08,2017]. Disponible en: <https://repository.eia.edu.co/bitstream/11190/1572/1/ADMO0588.pdf>

En cuanto a la mano de obra, podemos ver que cuanto se utiliza por hectárea y para que procesos en el siguiente grafico

Grafica 5: Actividades de mano de obra



ARBOLEDA ECHAVARRÍA, Ricardo y GONZÁLEZ VÁSQUEZ, Alejandro. ANÁLISIS SOCIECONÓMICO DEL SECTOR CACAOTERO COLOMBIANO. En: escuela de ingeniería de antioquia [sitio web]. ENVIGADO. Co sec. Publicaciones. 2010 P55. [consultado 15,08,2017]. Disponible en:
<https://repository.eia.edu.co/bitstream/11190/1572/1/ADMO0588.pdf>

Podemos ver que las actividades con mayor cantidad de mano de obra por hectarea son la cosecha con un 44.3% y el control de maleza con un 28.2%, mientras que el control de plagas y enfermedades ocupan solo el 10.4% de la mano de obra por hectarea y las labores de fertilizacion ocupa un 0.06% de la mano de obra, que aunque solo debe realizarse dos o tres veces por año, no es muy comun que se lleve a cabo. La poda del sombrío ocupa un 0.6% del trabajo realizado por hectarea, siendo este clave para la formacion de cacao. La resiembra, que es importante para mantener los niveles altos de produccion de las plantas que tienen su pico de produccion entre los 10 y 25 años, tiene una ocurrencia baja de solo 0.6% del trabajo por hectarea como nos ilustran ARBOLEDA y GONZALEZ ²⁶.

El nivel de escolaridad de los cacaocultores en Colombia es bajo, con un 16% de analfabetismo, 64% con la primaria y solo el 9.4% termino la secundaria. Solo el 0.8% de los cacaocultores han realizado estudios técnicos, o universitarios. Debido a esto la mayoría del conocimiento del cultivo es heredado, por lo que no hay mejoramiento ni acceso a nuevos avances o descubrimientos tecnológicos necesarios por ejemplo para la fertilización y control de plagas, que es necesario

²⁶ ARBOLEDA ECHAVARRÍA, Ricardo y GONZÁLEZ VÁSQUEZ, Alejandro. ANÁLISIS SOCIECONÓMICO DEL SECTOR CACAOTERO COLOMBIANO. En: escuela de ingeniería de Antioquia [sitio web]. ENVIGADO. Co sec. Publicaciones. 2010 P30-60. [consultado 15, 08,2017]. Disponible en: <https://repository.eia.edu.co/bitstream/11190/1572/1/ADMO0588.pdf>

el análisis del suelo, la elaboración de planes a realizar y cómo afrontar condiciones adversas de la mejor manera y obteniendo los mejores resultados para el cultivo.

6.2 NIVEL MACRO (Estado y panorama mundial)

En este ámbito aparecen elementos de carácter social (como la inseguridad ciudadana), y las variables macroeconómicas manejadas por el Estado, como el déficit fiscal, la inflación, y con ella el tipo de cambio y la tasa de interés, las cuales afectan sustancialmente el comportamiento productivo. También entran en juego aquellos aspectos externos al país y que influyen en la cadena, como son los precios internacionales y las exigencias de calidad en los mercados finales. Las políticas de manejo integrado de recursos naturales se conciben en este ámbito con el fin de mantener el equilibrio de todo el sistema de desarrollo sostenible.

Asimismo, dentro de este ámbito, se encuentran factores referentes a la demanda, tales como: gustos y preferencias de los consumidores, volumen y tendencia de crecimiento, origen, tipo y grado de segmentación y exigencias o grado de sofisticación de los consumidores. Para el nivel macro en Colombia hay un panorama favorable, con el proceso de paz, ya que no solo se puede acceder a zonas donde antes tenía control las Farc, sino que va a tener beneficios tributarios quienes lleguen a producir o cultivar en estas tierras, lo cual es un buen incentivo para el agro colombiano, sin desconocer que la seguridad en Colombia aun no es la esperada o cercana a la seguridad con la que cuentan otros países quienes son nuestros competidores. También hay incentivos para la sustitución de cultivos ilícitos por cultivos de cacao, que promociona el gobierno nacional el gobierno de estados unidos y se promocionan desde FEDECACAO.

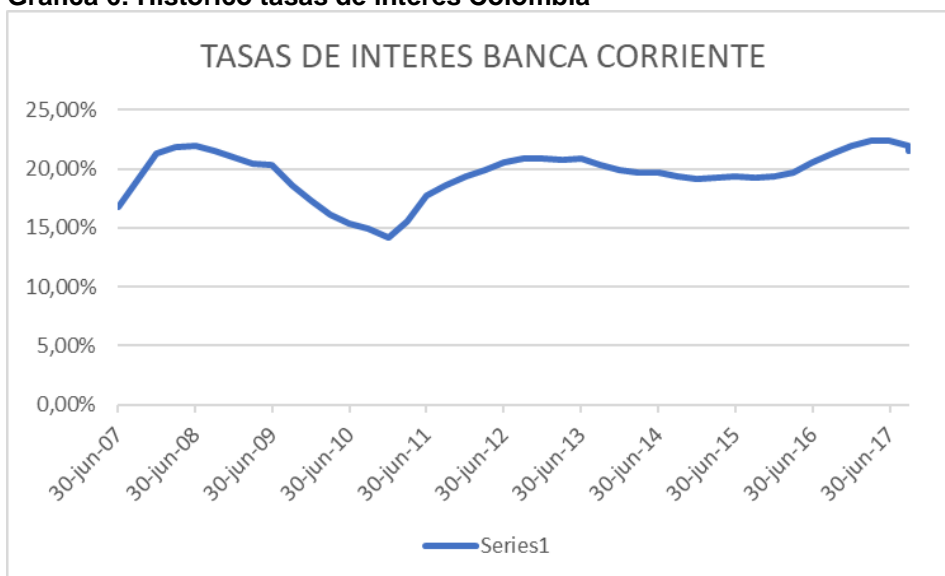
La tasa de cambio actualmente es elevada comparada con las de algunos años que podría estar hasta en solo un 60% del valor actual. Esto, aunque no es alentador, para la compra de equipos y suministros importados, podemos ver de que forma utilizar más productos nacionales y técnicas para cultivos orgánicos, lo cual no solo reduce costos de producción, sino que nos abre las puertas a mercados especializados que pagan mucho mejor por este tipo de productos. Teniendo como objetivo la exportación, es muy favorable la tasa de cambio actual, ya que para los clientes extranjeros será mucho más barato adquirir nuestros productos y esto puede llevar a un incremento de demanda.

La corrupción y el déficit fiscal, obligaron a Colombia a realizar una reforma tributaria para mantener el grado de inversión, lo cual es preocupante y mantiene alejados a inversionistas importantes del mundo, pero como consuelo de algún tipo, ya han salido a la luz pública varios casos de corrupción, que es el primer paso para frenarlos y evitar que siga pasando de forma tan flagrante y descarada, lo cual debe ir generando confianza en el gobierno y sus instituciones y de este modo hacer atractiva la inversión en nuestro país. En cuanto a la inflación en

Colombia desde hace más de una década ha sido controlada y debido en gran parte a la TRM ha aumentado desde el año 2016 superando el 5%, pero aun así no es una inflación desmedida.

Las tasas de interés han estado en niveles altos durante el último año como podemos ver en la gráfica 3 para tratar de controlar el endeudamiento de los colombianos y las compras innecesarias o impulsivas que se estaban generando, pero no fue sino hasta la aprobación de la reforma tributaria que el consumismo bajo, pero también con un efecto adverso, debido a que la economía ha detenido su crecimiento. Debido a estos factores, las tasas de interés han empezado a disminuir, para incentivar la reactivación de la economía nacional, que desde la implementación de la reforma tributaria ha caído en una recesión y aunque no ha podido reactivar del todo la economía, puede ser un atractivo para invertir en el país y más en el agro con apalancamiento de la banca nacional.

Grafica 6: Histórico tasas de interés Colombia

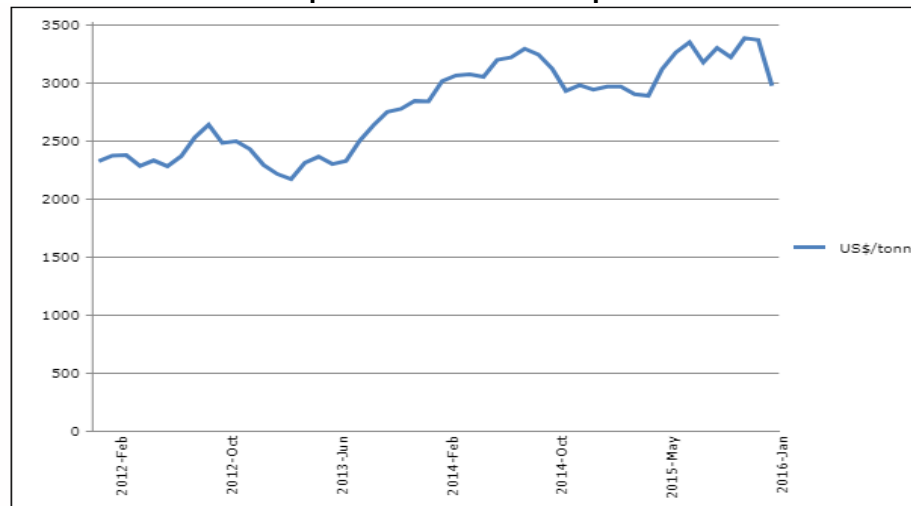


Fuente: algunos datos tomados de Superintendencia financiera de Colombia. Intereses. [sitio web]. Bogota DC. Co sec. descargas. 2017. [consultado 16,08,2017]. Disponible en: <https://www.superfinanciera.gov.co/descargas?com=institucional&name=pubFile3510&downloadname=interes.xls>

En materia internacional, los precios internacionales del cacao tuvieron un incremento leve, debido principalmente a los productores africanos que abastecen un 75% del mercado mundial, y que debido a que no han resembrado por algún tiempo y la pobreza en la que se encuentran los cultivadores y sus pequeñas parcelas individuales, las cosechas han disminuido y la producción de los arboles va en caída. Sumado a esto, debido a la responsabilidad social de las empresas chocolateras europeas, han dejado de comprar a países africanos hasta que los cultivadores tengan condiciones dignas de vida y de trabajo. Vemos en la gráfica 4

la caída nuevamente de los precios del cacao se debe a que nuevamente los países africanos están produciendo las cantidades y con el crecimiento acostumbrado y sumado con la tasa de cambio hicieron descender considerablemente los precios del cacao.

Grafica 7: Histórico del promedio mensual de precios diarios



Fuente: International cocoa organization- ICCO- Monthly average of daily prices. [sitio web] Abidjan, CDV. Sec. Statics. Consultado [05,09,2017] disponible en: https://www.icco.org/statistics/cocoa-prices/monthly-averages.html?currency=usd&startmonth=01&startyear=2012&endmonth=09&endyear=2017&show=graph&option=com_statistics&view=statistics&Itemid=114&mode=custom&type=1

6.3 NIVEL MESO

En este espectro se destacan elementos como la infraestructura y el desarrollo de logística, la base de recursos naturales, las características agroecológicas y los elementos climáticos.

Por las características agroecológicas donde tenemos una biodiversidad muy alta, lo cual prueba que es propicio el crecimiento de casi toda vegetación, y elementos climáticos favorables ya que al estar en el trópico no tenemos estaciones y brinda un clima muy estable para el cultivo y sumado a los pisos térmicos que tenemos gracias a nuestra geografía montañosa donde podemos elegir las condiciones que requiramos para el cultivo del cacao, las condiciones para cultivo suelen ser muy buenas y constantes, lo que da una ventaja comparativa sobre muchos competidores, además que nuestro suelo por su fertilidad, es propicio para tener una alta calidad en el cacao, lo cual puede constituir un gran atractivo para invertir en el sector agro.

En este punto no podemos desconocer que, si para el nivel macro los beneficios entregados por el gobierno para localizarse en zonas donde se estaba el conflicto armado, ahora es algo negativo, por la falta de carreteras, acceso a servicios

públicos, los altos costos de transporte terrestre, la falta de transporte ferroviario y fluvial, puede ser un factor negativo que incremente los costos significativamente. Sin embargo, es más atractivo el mercado internacional, debido a que los precios a los que se compra el cacao a nivel nacional son menores debido al oligopsonio establecido entre *NACIONAL DE CHOCOLATES* y *CASA LUKER*. También es de destacar que, al llegar al puerto para la exportación, los costos logísticos de ahí en adelante son más razonables.

La infraestructura y el desarrollo logístico en Colombia son pobres, debido a la falta de carreteras y altos costos del transporte terrestre, sumado a la carencia de transporte fluvial y férreo. Sin embargo, se han firmado acuerdos con los países de Suramérica para mejorar esta situación y ya se han entregado en servicio varias carreteras 4G que ayudan al tránsito continental terrestre. También hay un compromiso de reactivar el transporte ferroviario que por ahora es prácticamente nulo. Aunque hay un panorama actual desfavorable, las políticas y compromisos adquiridos, dejan algo de esperanza que en el mediano plazo la situación mejore. Como podemos ver en la imagen 3 solo una parte del país que talvez no llegue al 50% esta interconectada por vías pavimentadas, lo cual dificulta el acceso a las zonas rurales ya sea para trasladar insumos o bien para sacar las cosechas de los cultivos.

Mapa 2: Mapa carreteras Colombia INVIAS



Fuente: Instituto nacional de vías-INVIAS- Mapa de carreteras. [sitio web]. Bogota DC. Co sec. Mapa de carreteras. 2017. [consultado 16,08,2017]. Disponible en: <http://hermes.invias.gov.co/carreteras/>

6.4 NIVEL MICRO (Empresa)

A nivel micro, se identifican factores que condicionan el comportamiento de la empresa, como la productividad, los costos, los esquemas de organización, la

innovación con tecnologías limpias, la gestión empresarial, el tamaño de empresa, las prácticas culturales en el campo, tipo de tecnologías, conciencia ambiental de la empresa, diversificación y control de calidad de los productos, avance en esquemas de comercialización y distancias entre fuentes de materias primas, empresa y mercados (traducido en costos de transporte).

Si consideramos en el nivel micro a los agricultores que en el caso del cacao son normalmente de pequeñas parcelas, quienes administran el cultivo, el cuidado del mismo y la cosecha, suelen ser agricultores tradicionales que por generaciones han transmitido su conocimiento y llevan realizando esta labor desde su infancia. Aunque el conocimiento de los agricultores tradicionales, quienes han crecido entre cultivos y viendo crecer los árboles, produciendo sus frutos es de mucha importancia, el problema radica en la falta de capacitación técnica y sobre todo en que estos agricultores no consideran la mejora continua porque lo aprendieron de una forma y siempre les ha funcionado. Con la globalización es necesario que reciban capacitación y que se les muestre que todo proceso es susceptible a ser mejorado.

El tamaño de las plantaciones según GAMBOA y ZULUAGA²⁷ suele ser pequeño (3.3 hectáreas) en promedio y el 92% de las fincas con cacao tienen una extensión entre 1 y 50 hectáreas. No suele ser el principal cultivo en las fincas y en promedio solo dedican el 19% de la finca a producción de cacao, pero suele estar garantizada su demanda por las compañías de chocolates de Colombia, lo cual es muy conveniente para las fincas. Debido a su tamaño, también es muy simple su esquema organizacional y más aún cuando se cuenta con fincas familiares.

La conciencia ambiental y la innovación son impulsadas por FEDECACAO como vemos en la publicación de ROJAS y SACRISTÁN²⁸ mostrándoles a los agricultores que, si cuidan el medioambiente y tienen bajo impacto en el mismo, va a verse beneficiado su cultivo y va a ser más productivo, así que se ve también como una oportunidad de mejorar la productividad de su cultivo. Y frente a la innovación también es importante resaltar las nuevas variedades que ha desarrollado FEDECACAO lo que ha ayudado a tener producciones superiores a 2 toneladas por hectárea lo cual es muy bueno a nivel mundial y además pueden ser tratados con abonos orgánicos y no suelen requerir pesticidas químicos, lo cual

²⁷ GAMBOA, Cristina, ZULUAGA, Sandra y RUBIANO, Eliana. Características y funcionamiento del mercado de cacao y sus derivados en Colombia. En: FEDESARROLLO. [sitio web] Bogotá DC. Co. Sec. Reportes de investigación. 2007. P 1-48. Consultado [07,06,2017] disponible en: <http://www.repository.fedesarrollo.org.co/handle/11445/1040>

²⁸ ROJAS, Fernando y SACRISTÁN SÁNCHEZ, Edwin J. Guía ambiental para el cultivo del cacao. [sitio web] Bogotá DC. Co. Sec. publicaciones. 2013 P 9-82. Consultado [21,05,2017] disponible en: https://www.fedecacao.com.co/site/images/recourses/pub_doctecnicos/fedecacao-pub-doc_05B.pdf

ayuda en gran medida a disminuir costos, debido a que aunque las distancias hasta los centros de acopio y de venta de insumos agrícolas no suelen ser muy altas, generalmente suelen ser de difícil acceso por la geografía montañosa y sobre todo en temporada de lluvias.

FEDECACAO en general, está en constante movimiento para obtención de beneficios para el sector, con equipos de investigación y desarrollo que implementan nuevas prácticas y generan nuevos híbridos de mejor calidad y mayor resistencia. Pero hay un vacío entre FEDECACAO y los cacaocultores quienes no reciben la información de primera mano o en el tiempo correcto, pero este vacío ha ido llenándose y gracias a esto es que los niveles de producción han llegado este año a niveles históricos. Aun así, es necesario fortalecer los canales de comunicación y la ayuda técnica en campo o en cultivo y también poder brindar capacitación a quienes están día a día en el cultivo de cacao, en la cosecha y en los procesos de fermentación y tostado del grano.

6.5 SÍNTESIS

Cuadro 1: Análisis de la competitividad sistémica

NIVEL	ASPECTOS	ANALISIS
MICRO	Productividad	Alta para estándares mundiales, superior a 2 toneladas por hectárea
	Costos	Bajos en el cultivo, debido a la fortaleza del cacao y utilización de abonos orgánicos, pero se incrementan con el transporte y procesos siguientes
	Esquemas organización	Familiar o muy simples debido a su tamaño
	Innovación en tecnologías limpias	La información que se encuentra es poca y ligada al reciclaje, lo cual deja ver que es poco lo que se adelanta en este tema. Las energías limpias además de dar un valor agregado al producto para compradores como unión europea entre otros que se preocupan por el cuidado por el medio ambiente, también podrían significar un ahorro de dinero al utilizar los desechos propios de los cultivos para biodigestores, calderas o micro turbinas impulsadas por la combustión de dichos residuos, además del aprovechamiento de la energía solar, eólica y fluvial.
	Tamaño	Pequeños cultivos 3,3 hectáreas en promedio
	Tipo de tecnología	Bajos niveles de tecnología, mejorando la técnica de cultivos gracias a FEDECACAO, pero con poca implementación de maquinaria
	Conciencia ambiental	Se recalca para el mantenimiento del cultivo y que este puede verse reflejado en menores costos y prevención de posibles daños y/o plagas
	Avance en esquemas de comercialización	Principalmente mercado local y compradores extranjeros que llegan a buscar el producto
	Distancia entre fuente y materias primas, empresas y mercados	Aunque las distancias no suelen ser muy grandes

Cuadro 1. (Continuación)

MESO	Infraestructura	Bajo, pocas vías pavimentadas en zonas rurales dificultan el transporte y encarecen el producto
	Desarrollo de la logística	Bajo, muy poco desarrollo hasta llegar a centros de acopio, posteriormente la logística tiene niveles aceptables
	Base de los recursos naturales, características agroecológicas, elementos climáticos	Muy buena, variedad de climas a elegir gracias a los pisos térmicos y normalmente estables durante todo el año, tierras fértiles
MACRO	Inseguridad ciudadana	La inseguridad ciudadana aun es alta en el país, lo que resta competitividad
	Inflación	Controlada de alrededor de 5% desde hace
	Tipo de cambio	TRM aumento drásticamente para mantenerse en alrededor de 3000, puede ser favorable para la exportación
	Tasa de interés	Las tasas de interés en Colombia, aunque varían según los objetivos del gobierno para incidir en la economía del país, son en general moderadas y atractivas, aunque en los últimos años estén nuevamente aumentando.
	Precios internacionales	Los precios internacionales han tenido una caída significativa, por los grandes productores africanos y por el aumento del dólar
	Exigencias de calidad	Estamos en capacidad de cumplirlas y certificarnos para tener cacao premium y obtenido con respeto ambiental, de derechos humanos y derechos de los trabajadores, que compañías como NESTLE están pidiendo
META	Educación	La educación de los cacaocultores es muy baja, teniendo solamente un 0,8% de estos que ha realizado estudios técnicos, tecnológicos o universitarios.
	Capacitación	La capacitación es brindada principalmente por FEDECACAO debido a que suelen ser agricultores con conocimientos heredados. Las capacitaciones están comenzando a dar frutos, que se ven reflejados en niveles de producción superiores a 2 toneladas por hectárea

7. EVALUACIÓN DE LOS CRITERIOS DE LA COMPETITIVIDAD SISTÉMICA

Para el sector cacaotero colombiano, y como puede mejorarse su inserción en el mercado mundial, es importante enfocarse en como fortalecer el agro colombiano y hacerlo una alternativa rentable y atractiva. Después de ver el panorama del sector cacaotero colombiano y las oportunidades que tiene frente a si, es necesario actuar y posicionarse como un competidor importante en la producción de cacao del mundo, ara esto, lo más sensato es apuntarle al cacao fino y de aroma, debido a que su producción mundial no es muy alta, y podemos llegar estos niveles con una buena planeación, ejecución y metas realistas. En los últimos días se han tenido noticias importantes del sector como son la petición para que Colombia sea certificada nuevamente como productor 100% de cacao fino y la otra es que a mitad de año se registró una cifra histórica de producción de cacao (33.728 toneladas para el primer semestre de 2017), que, de mantenerse, podríamos estar superando las 60.000 toneladas este año según la publicación FEDECACAO en entrevista con el diario Portafolio²⁹, siendo aún muy poco comparado con las cerca de 250.000 toneladas producidas por Ecuador en los últimos años.

FEDECACAO atribuye este incremento a un paquete tecnológico con el cual se está trabajando en conjunto con los agricultores, que brinda un cultivo más productivo y más sano, logrando en fincas de Santander, meta, Arauca entre otras, productividad de 2 toneladas por hectárea o superior, lo cual es de los mejores rendimientos productivos a nivel mundial. Esto se debe también a la investigación y desarrollo llevado a cabo por el fondo nacional del cacao, que ya comienza a rendir sus frutos, gracias a los nuevos híbridos, que además de su calidad de cacao, son de alta productividad y resistentes a las principales plagas y enfermedades. Esta mayor producción también ayuda a enfrentar la caída del precio internacional del cacao.

Aunque es notorio el trabajo de FEDECACAO y del fondo nacional del cacao, y su interés por fortalecer el sector agrícola colombiano y particularmente al sector cacaotero, quedamos en el sitio que hemos estado siempre, que es el de productores de materias primas, que se caracterizan por la calidad de sus productos, pero al final estamos sujetos a los precios internacionales que son movidos principalmente por los países africanos y sus producciones gigantescas. Pareciera que el paso a seguir y donde conquistar mercados seria siguiendo el ejemplo de la Federación Nacional de Cafeteros con Juan Valdés. Poder implementar tiendas especializadas que lleven el cacao colombiano en su forma terminada al consumidor final, ya sean bombones, bebidas o demás productos.

²⁹ PORTAFOLIO. Colombia, con unos de los cultivos de cacao más productivos a nivel mundial. portafolio. [sitio web] Bogotá DC. Co. 08 agosto 2017. Consultado [30, 8,2017] Disponible: <http://www.portafolio.co/economia/record-en-produccion-de-cacao-en-primer-semester-508495>.

Para los mercados europeos son atractivos los cultivos orgánicos, sin agentes químicos, y que gracias a nuestras condiciones, es algo posible de hacer, si se procesara el cacao en Colombia, podría estarse reduciendo el transporte de materia prima hasta los puertos, recortando los trayectos hasta las fábricas de chocolate que podrían estar cerca de las zonas de cultivo y desde allí ya vender chocolates de alta calidad para mercados especializados, como los europeos o norteamericanos y de este modo los puntos por mejorar de la infraestructura vial del país que afecta al sector, estarían teniendo menor incidencia.

Si tenemos en cuenta el caso ecuatoriano, que desde hace unos años no solo mejoro su infraestructura vial, sino su estabilidad fiscal y bienestar para su población, el sector cacaoero ecuatoriano es el tercer renglón de la economía ecuatoriana, también se puede apreciar que el analfabetismo en Ecuador llega al 6.8% en 2010, mientras que en Colombia está por un 16% para las fincas cultivadoras de cacao, factores que inciden en la preparación y uso de técnicas especializadas para el cultivo y cuidado de los árboles y monitoreo de suelos y demás factores que afectan la productividad de los cultivos. Aunque Colombia y gracias al esfuerzo de FEDECACAO va en buen camino, aun es mucho lo que falta en materia de logística, tecnificación y capacitación en los cultivos, seguridad y producción, para poder competir a iguales con Ecuador en el sector cacaoero.

8. CONCLUSIONES

- Para identificar la competitividad de un sector es necesario tener en cuenta la mayor cantidad de factores que lo afectan directa o indirectamente, tanto en su entorno local, como en el panorama mundial, es por esto que fue necesario la revisión de los factores de los diferentes niveles de la competitividad sistémica, que involucran en una perspectiva global, el precio mundial del cacao, la tasa de cambio, a nivel del gobierno nacional, la situación fiscal del país, inflación, tasas de interés, requisitos de calidad, la seguridad, los medios de acceso a los cultivos (facilidad de acceso), al nivel de la unidad productiva la productividad, los costos, el esquema organizacional, la tecnología implementada, la innovación en uso de energías renovables y conservación del medioambiente, esquemas de comercialización y finalmente se centra en el recurso humano y como es su conocimiento y capacitación.
- Como se pudo observar en el análisis del sector y los autores consultados, el cacao colombiano tiene un panorama prometedor, que reafirman los resultados de los últimos meses con niveles de producción históricos, pero para llegar a niveles de competitividad internacional, debe ser un crecimiento sostenido, y destacando la calidad del producto, calidad que solo podrá obtenerse y mantenerse con la capacitación del personal que trabaja y vive con y del el cacao a diario, mejorando la logística y redes de transporte nacionales y hasta cada cultivo, debido a que las demoras además de representar aumento de costos, también pueden alterar la calidad del producto por la fermentación del mismo.
- Aunque el panorama es alentador y se ve que además de estar haciendo la tarea e ir en el camino correcto, el proceso de paz trae inversión extranjera directa y más aún para este sector en específico, para la sustitución de cultivos, para proceso productivos que involucren a los reinsertados a la vida civil, recursos de innovación para darle valor agregado al cacao y a sus derivados y la oportunidad de estar vigentes en el panorama mundial para impulsar el cacao como producto premium colombiano, es mucho el trabajo que aún hay por hacer, tanto por parte del estado para dar educación y capacitación básica a los agricultores como por FEDECACAO para entregar tecnología especializada a los mismos.

9. RECOMENDACIONES

- Es necesario aumentar la producción de cacao y mostrarlo a los agricultores como un cultivo rentable y con un futuro atractivo para aumentar las zonas cultivadas, y asimismo el volumen de producción nacional para poder llegar a más mercados y de mejor manera, apuntando a una calidad insuperable, no solo del cacao en sí, sino de todo el proceso, la responsabilidad social, responsabilidad ambiental y la innovación en cultivos orgánicos, libres de químicos, que implementen energías renovables, que no solo reduce la contaminación sino que también representa un ahorro de dinero a futuro, debemos luchar con lo que somos fuertes, potenciar las ventajas comparativas que las condiciones climáticas y de suelos nos brindan.
- También vemos que la innovación y desarrollo en el sector del chocolate, continúa cada día para poder atraer más mercado y llegar a más gente. En el caso reciente en el que *Barry Callebaut*, un productor Suizo de chocolate, acaba de lanzar en el mes de septiembre de 2017 una nueva clase de chocolate “Ruby”, que apunta a los consumidores más jóvenes y a los consumidores asiáticos quienes suelen ser ávidos a consumir productos que salen de lo habitual. El consumo de Asia e India aumentan al doble del promedio mundial según ICEX³⁰ de España, lo cual es un mercado en crecimiento y que aumenta su atractivo, no solo por el poder adquisitivo de las élites asiáticas e indias, sino por que sus números poblacionales son desorbitantes, poder conquistar un porcentaje del mercado asiático pequeño, podría significar conquistar la totalidad de la población europea.
- Más que la producción de cacao en sí, debería buscarse el paso a seguir para el mercado internacional del cacao y concretamente para el sector cacaotero colombiano. Tenemos como referencia también el sector cafetero colombiano, que por muchos años se consintió en mejorar sus cultivos, producir un café de excelente calidad y de gran demanda a nivel mundial, pero se estancaron por mucho tiempo en vender el café como materia prima o *comodity* quedando expuestos a los precios internacionales del café, la tasa de cambio y otros factores que no dependen en sí del sector cafetero colombiano. Posteriormente, cuando vieron que las utilidades más grandes estaban en la venta al consumidor final, debutaron con la marca JUAN VALDEZ (2002), pero fue este lanzamiento posterior a STARBUCKS (1971), quien ya se encontraba bien posicionado en gran parte del mundo.

³⁰ ICEX España. El consumo de chocolate en Asia crece al doble de la media mundial [sitio web] sl. Sec. noticias Julio 2014. Consultado [1,9,2017] Disponible : <http://www.icex.es/icex/es/navegacion-principal/todos-nuestros-servicios/informacion-de-mercados/paises/navegacion-principal/noticias/NEW2014305435.html?idPais=IN>.

BIBLIOGRAFIA

ARANZAZU HERNANDEZ, Fabio. Et.al. Manejo del recurso genetico para incrementar la produccion y productividad del sistema de cacao en colombia. En: FEDECACAO [sitio web]. Bogota DC. Co. Sec. Publicaciones. 2009, P 19-46. consultado [06,05,2017] ISBN: 978-958-98858-3-3 disponible en : http://www.fedecacao.com.co/site/images/recourses/pub_doctecnicos/fedecacao-pub-doc_01A.pdf.

ARBOLEDA ECHAVARRÍA, Ricardo y GONZÁLEZ VÁSQUEZ, Alejandro. ANÁLISIS SOCIECONÓMICO DEL SECTOR CACAOTERO COLOMBIANO. En: escuela de ingenieria de antioquia [sitio web]. ENVIGADO. Co sec. Publicaciones. 2010 P 20-102. [consultado 15,08,2017]. Disponible en: <https://repository.eia.edu.co/bitstream/11190/1572/1/ADMO0588.pdf>

Banco de la republica de colombia-BANREP- El cacao en la sociedad colonial: llegó a ser el primer producto agrario de exportación [sitio web] BogotaDC. Co. Sec. Biblioteca virtual. consultado [10, 05,2017] disponible en: <http://www.banrepcultural.org/node/32925>.

Cocoa Quality & Productivity Working Group -CQPWG- Cacao en grano: Requisitos de calidad de la indutria del chocolate y del cacao [sitio web]. Bruselas. BE. Sec. Descargas. 2016 P 15-42. consultado [20, 07,2017] ISBN: 978-2-9601817-2-2. Disponible en: http://www.cocoaquality.eu/data/Cacao%20en%20Grano%20Requisitos%20de%20Calidad%20de%20la%20Industria%20Apr%202016_es.pdf.

Comisión Económica para América Latina y el Caribe-CEPAL- Competitividad sistêmica nuevo desafío para las empresas y la política. [sitio web] Santiago. CL. Sec. Revistas #59. 1996 P 40-52. consultado [08, 03,2017] disponible en: <http://archivo.cepal.org/pdfs/revistaCepal/Sp/059039052.pdf>.

Federacion nacional de cacaoteros-FEDECACAO- Colombia defiende ante la ICCO su calidad del cacao [sitio web] Bogota DC. Co. Sec. Noticias. consultado [30, 09,2017] Disponible en: <https://www.fedecacao.com.co/site/index.php/8-cat-institucionales/6894-colombia-defiende-ante-la-icco-su-calidad-del-cacao>.

GAMBOA, Cristina, ZULUAGA, Sandra y RUBIANO, Eliana. Características y funcionamiento del mercado de cacao y sus derivados en colombia. En: FEDESARROLLO. [sitio web] Bogota DC. Co. Sec. Reportetes de investigacion. 2007. P 1-48. Consultado [07,06,2017] disponible en: <http://www.repository.fedesarrollo.org.co/handle/11445/1040>.

HOMANN, Frank. Fine Cocoa Market Segmentation and Pricing. En: International Cocoa Organization-ICCO- [sitio web] Punta Cana. Sec. Documents. 2016 Consultado [24,07,2017] disponible en: https://www.icco.org/about-us/international-cocoa-agreements/cat_view/290-world-cocoa-conference-2016-bavaro/291-presentations-world-cocoa-conference-bavaro-2016/293-fine-and-flavour-cocoa-forum-at-wcc3.html.

ICEX España. El consumo de chocolate en Asia crece al doble de la media mundial [sitio web] sl. Sec. noticias Julio 2014. Consultado [1, 9,2017] Disponible : <http://www.icex.es/icex/es/navegacion-principal/todos-nuestros-servicios/informacion-de-mercados/paises/navegacion-principal/noticias/NEW2014305435.html?idPais=IN>.

LOMBANA, Jahir y ROZAS GUTIERREZ, Silvia. Marco analítico de la competitividad, Fundamentos para el estudio de la competitividad regional. En : Uninorte [sitio web] barranquilla. Co. Sec. Documentos. 2009, P 3-22. Consultado [11,4,2017] Disponible: http://ciruelo.uninorte.edu.co/pdf/pensamiento_gestion/26/1_Marco%20analitico%20de%20la%20competitividad.pdf.

PORTAFOLIO. Colombia, con unos de los cultivos de cacao más productivos a nivel mundial. portafolio. [sitio web] bogota Dc. Co. 08 Agosto 2017. Consultado [30,8,2017] Disponible: <http://www.portafolio.co/economia/record-en-produccion-de-cacao-en-primer-semester-508495>.

PROCOLOMBIA. Déficit mundial de cacao fortalece oportunidad de exportaciones colombianas. [sitio web] Bogota Dc. Co. Sec. Economía. Consultado [25, 8,2017] Disponible: <http://www.procolombia.co/actualidad-internacional/agroindustria/deficit-mundial-de-cacao-fortalece-oportunidad-de-exportaciones-colombianas>.

ROJAS, Fernando y SACRISTÁN SÁNCHEZ, Edwin J. Guía ambiental para el cultivo del cacao. [sitio web] Bogota DC. Co. Sec publicaciones. 2013 P 9-82. Consultado [21,05,2017] disponible en: https://www.fedecacao.com.co/site/images/recourses/pub_doctecnicos/fedecacao-pub-doc_05B.pdf.

ROJAS, Patricia y SEPULVEDA, Sergio. COMPETITIVIDAD DE LA AGRICULTURA: CADENAS AGROALIMENTARIAS Y EL IMPACTO DEL FACTOR LOCALIZACION ESPACIAL. En: Instituto Interamericano de Cooperacion para la Agricultura (IICA). 1999. P 8-23. Consultado [01,9,2017] disponible en: <http://repiica.iica.int/docs/B0245e/B0245e.pdf>

SEPÚLVEDA, Sergio et al., 1998. Metodología para Estimar el Nivel de Desarrollo Sostenible en Espacios Territoriales. Cuadernos Técnicos 4. IICA. San José, Costa Rica.

UNCTAD CNUCED. CACAO, GUIA DE PRACTICAS COMERCIALES. UNCTAD. [sitio web] sl. Sec. Publicaciones. Consultado [01,05,2017] disponible en: <http://www.intracen.org/uploadedFiles/intracenorg/Content/Publications/Cocoa%20-%20A%20Guide%20to%20Trade%20Practices%20Spanish.pdf>.

UNITED CACAO. MERCADO MUNDIAL DEL CACAO. [sitio web] sl. Sec. Perfil corporativo/mercado mundial del cacao Consultado [10, 05,2017] disponible en: <http://www.unitedcacao.com/index.php/es/corporate-profile-es/global-cocoa-market-es>.