

PROYECCIÓN DE LA PRODUCCIÓN DE CACAO (*THEOBROMA CACAO* L.) EN EL DEPARTAMENTO DEL HUILA EN COLOMBIA.

LIMITANTES Y OPORTUNIDADES PARA EL SECTOR CACAOTERO.

Agricultural wealth with alternative tourism in three municipalities in the area influenced by the Centro Agroempresarial y Desarrollo Pecuario del Huila.

David Briceño Puentes,¹

Resumen

El cultivo del cacao ha generado un renovado interés en los últimos años dada su denominación como Cacao para la Paz. Sin embargo, de forma estructural, el sector cacaotero ha presentado falencias tecnológicas que impiden que el cultivo exprese su potencialidad y responda a las expectativas planteadas. Esta realidad es particularmente preocupante en el departamento del Huila donde las tierras óptimas para el cultivo del cacao son escasas y el nivel de implementación de tecnología es muy bajo, ocasionando que el rendimiento del cacao se mantenga casi invariable durante las últimas décadas. Sin embargo, el cacao del departamento está teniendo reconocimiento a nivel internacional por los chocolates fabricados con el mismo, por lo que resulta apremiante el superar estas dificultades y aprovechar esta coyuntura a través de la implementación de estrategias pedagógicas que permitan que el productor apropie y aplique las tecnologías ya desarrolladas.

Palabras Claves: cacao, tecnología, rendimiento, estrategia pedagógica.

¹ Ingeniero Agrónomo Universidad Nacional de Colombia sede Bogotá dbricenop@gmail.com Cel. 315 530 92 48 SENA-SER Centro Agroempresarial y Desarrollo Pecuario del Huila.

Abstract

The cacao crop has gained a renewed interest in the last few years due to its denomination as Cacao for Peace. However, intrinsically, the cocoa sector suffers from technological deficiencies which hinders crop yield potential thus, not responding to expectations placed in it. This reality is particularly concerning in the department of Huila, where optimum land conditions for cacao cropping are scarce and technology implementation is low, causing yields to remain stable for the last decades. Despite this, cacao from Huila is being recognized internationally in chocolates made with it, encouraging overcoming these difficulties in order to seize opportunities through the implementation of pedagogical strategies that allows producers to embrace and execute current technologies.

Keywords: *cacao, technology, pedagogy, yield.*

Introducción

En el Huila existe un gran potencial para el cultivo del cacao (*Theobroma cacao* L.), dado por el reciente interés que se ha generado por el chocolate fino hecho con este origen de cacao (Terenzi, 2017), sin embargo, el contexto productivo de este departamento está enmarcado por condiciones muy particulares que requieren especial atención si se espera cumplir con las proyecciones del nuevo “boom” del cacao a raíz de los acuerdos de paz con las FARC y la consiguiente denominación del mismo, como el cultivo de la paz: “Cacao para la Paz”, como un bastión clave en los procesos de sustitución de cultivos ilícitos en Colombia (Fedecacao, 2016). Esta iniciativa que se encuentra respaldada

por el trabajo de varias instituciones nacionales e internacionales con el fin de consolidar la producción cacaotera como “... sostenible-rentable para los productores, en vez de simplemente una actividad marginal” (Pacchioli, 2017), debe hacer énfasis en las particularidades del territorio del Huila y sus condiciones técnicas de manejo, junto con la genética de sus cacaos para consolidar verdaderamente un mercado sostenible de cacao fino y de aroma.

El siguiente documento analiza a nivel nacional y departamental en el Huila, los aspectos limitantes y oportunidades que enfrenta este nuevo impulso a la cacaocultura desde el punto de vista técnico y asistencial que ha venido recibiendo el sector desde hace más de cuatro décadas.

Desarrollo

Uno de los principales retos para el sector cacaotero en Colombia, se debe a que este ha sido tradicionalmente un cultivo de baja implementación tecnológica, donde según el DANE (2004), el 78,27% del área cacaotera del país es atendida con un nivel de prácticas que se limita a la cosecha, control de malezas y podas. Para el caso del Huila, se estima que el 70% del área en cacao se maneja con un nivel tecnológico bajo y el 30% restante con un nivel tecnológico medio (Espinal, Martínez, Beltran, & Ortiz, 2005), donde adicionalmente se presentan prácticas de control de plagas y enfermedades (DANE, 2004).

El resultado de esta baja implementación de tecnología en la cacaocultura colombiana se ve reflejado en la producción de cacao seco, que si bien pasó de 33.800 Ton en el 2007 a las 56.785 Ton en el 2016 (Fedecacao, 2016), se ha mantenido con un rendimiento que ronda los 512 kg/ha/año de cacao seco en 1986 (Compañía Nacional de Chocolates, 1988) y que se mantiene en el Huila en 486 kg/ha/año (Cardénas Miranda, 2008) y en el país, en media tonelada por hectárea/año en el 2014, de acuerdo al Censo Nacional Agropecuario (DANE, 2015). Lo anterior sugiere que el aumento en la producción de grano se debe en mayor medida al incremento de áreas sembradas, que en el 2007 fue de 33.480 hectáreas y para el 2016 llegó a las 56.785 hectáreas (Fedecacao, 2016).

El anterior punto es realmente preocupante para el departamento del Huila, donde según el Consejo Nacional Cacaotero, en su Plan Nacional de Desarrollo Cacaotero 2012-2021

(2012) el Huila tiene un área proyectada potencial, para la siembra de cacao de 13.000 ha y según Fedecacao, (2016) para el año 2016, ya tiene sembradas 13.200 ha, por lo que se puede inferir que el potencial productivo en el departamento no podrá aumentar de forma significativa a través de siembras nuevas por falta de tierras óptimas para el cultivo.

Por esta razón, en el Huila, los incrementos en la producción de cacao se deben enfocar especialmente al aumento en el rendimiento por hectárea, ya que como se ha reflejado en plantaciones modernas, es usual obtener rendimientos superiores a los 1200 kg/ha/año (Fedecacao, 2017) e inclusive, con un manejo de alta tecnología, ya existen cultivos en el país que superan los 2000 y 3000 kg/ha/año (Portafolio, 2017) (Fedecacao, 2016), que de alcanzarse en el área sembrada actualmente, permitirían que el departamento aumentara su producción total en una magnitud de cuatro.

Ahora bien, para alcanzar dichos rendimientos en el departamento del Huila, es necesario salvar varias limitantes propias del territorio y de la cacaocultura en general, ya que por ejemplo, al remitirse al documento "Evaluación Edafoclimática de las Tierras del Trópico bajo Colombiano para el Cultivo del Cacao" (García Lozano, Romero Carrascal, & Ortiz, 2005), el departamento tenía para la fecha, 4.435 ha de cacao óptimas (sin ninguna restricción ni requerimiento de riego), 15.551 ha con leve déficit de precipitación, 22.519 ha con temperaturas por debajo del óptimo del cultivo y 32,788 ha con leve déficit

de precipitación y temperaturas por debajo del óptimo del cultivo, indicando que el aprovechamiento de nuevas áreas de terreno para el cultivo de cacao se enfrentará con la necesidad de implementación de riego y de manejo de los climas de la zona marginal baja cafetera, lo cual no resulta prometedor, ya que en el panorama actual, de acuerdo a los datos citados del DANE (2004), la práctica de riego tecnificado no es generalizada y por otro lado, la investigación para el establecimiento de cacaotales productivos por encima de los 1100 metros sobre el nivel del mar, aún es insuficiente.

Retomando el tema de la baja tecnificación de los cultivos de cacao en el país, que como resultado deriva en bajos rendimientos, es necesario distinguir dos aspectos: 1). la gran mayoría de tecnologías para el manejo eficiente del cultivo, llevan planteadas más de 40 años, sin embargo la adopción de las mismas es minúscula (DANE, 2004) y 2). algunas de las prácticas aún recomendadas, requieren de modernización e investigación.

La primera referencia encontrada al manejo tecnificado del cacao, aunque no quiere decir que sea la primera, se remonta al año 1972 con la investigación del ICA donde se sugiere la rehabilitación de cacaotales viejos (Arana, 1972), la realización de podas, el control fitosanitario (Barros, 1972) y prácticas de riego y fertilización (Barros Nieves, 1981), con recomendaciones técnicas casi invariables en subsecuentes publicaciones de otras instituciones y que se mantienen hoy en día en las publicaciones y manuales más actualizados de diferentes instituciones (Fedecacao, 2017) (Perea

Villamil, Martínez Guerrero, Aranzazu Hernández, & Cadena Cala, 2013) (Fedecacao, 2013) (Jaimes Suárez & Aranzazu Hernández, 2010) (Consejo Nacional Cacaotero, 2009) (Palencia Calderón, 2005).

Sin embargo, en experiencias de formación del programa Sena Emprende Rural, en la etapa de diagnóstico de los cursos enfocados a cacao, se encontró en los años 2016 y 2017 que la gran mayoría de los agricultores, conoce estas tecnologías de manera marginal y rara vez les dan aplicación a las mismas (Briceño Puentes, 2016). Por esta razón, la problemática del sector no se puede resumir en la ausencia de tecnología, en cambio, se sugiere dada la experiencia en la formación del SENA, que son necesarias herramientas metodológicas que permitan la adopción de este conocimiento por parte de los productores y que van más allá de la mera asistencia técnica.

En cuanto a las prácticas que deben ser modernizadas, por nombrar algunas, se encuentra la densidad de siembra de los cacaotales donde actualmente se recomienda alrededor de las 1000 plantas por hectárea y que según Barros Nieves (1981), se acordó en la "Reunión de estudios técnicos sobre el cacao" en junio de 1976 en Bogotá. En el momento existen experiencias de cultivos con densidades hasta de 6.666 plantas por hectárea enmarcados en sistemas de manejo "high input-high output" en Perú (Paredes Arce, 2003) donde incluso se han logrado rendimientos de 3.800 kg/ha/año con densidades de 5.000 plantas por hectárea, en manejo orgánico y sin riego, en materiales de cacao tipo criollo (Gordon, 2017), que normalmente producirían alrededor de

200 kg/ha/año en manejo tradicional (Fedecacao, 2017).

Además, se hace necesario modernizar las prácticas de cosecha, fermentación y secado del grano de cacao con el fin de superar los parámetros de porcentaje de fermentación como criterio de calidad, a evaluaciones sensoriales estructuradas (COEXCA, 2016) (Perea Villamil, Martínez Guerrero, Aranzazu Hernández, & Cadena Cala, 2013), a través de la instalación de laboratorios de evaluación sensorial y el entrenamiento de paneles de profesionales.

El sabor del cacao del Huila ya ha sido apreciado en el exterior en chocolates fabricados por Luker, Trader's Joe, Danny Marquis con Chaleur B Chocolat y Carlota Chocolat, entre otros. Sin embargo, el mercado moderno de cacao especial, exige sabores diferenciados y consistentes por los que en otros países de latinoamérica, productores están recibiendo más de 4 USD por kilogramo (Gordon C. Comunicación personal, 30 de octubre de 2016), mientras que actualmente los cacaocultores del Huila reciben 1,6 USD/kg.

Conclusiones

Teniendo en cuenta lo expuesto, el sector cacaotero del Huila debe enfocarse en el aumento de la eficiencia de sus plantaciones y del área ocupada por las mismas con el fin de mejorar el rendimiento del cacao en el departamento. Esta premisa cobra mayor importancia cuando se considera que de acuerdo a las proyecciones nacionales de siembra, el Huila pasaría a ocupar solamente un 2% del área total de cacao (Consejo Nacional Cacaotero,

2012) y que además es uno de los departamentos productores con menor cantidad de hectáreas sin restricciones para el cultivo (García Lozano, Romero Carrascal, & Ortiz, 2005).

De esta forma, es importante entender que para que el Huila se posicione, debe ir más allá de ser un buen productor de cacao como "commodity", sino, además como producto diferenciado ya que la denominación de cacao fino y de aroma que ostenta actualmente con el 95% de su producción (International Cocoa Organization, 2016) no representa por sí sola un denominador suficiente para obtener mayores precios en el mercado internacional (E, Montiel-Welty, y C, Gordon, Comunicación personal, 30 de Octubre de 2016).

Cobra importancia también, que uno de los factores más importantes para lograr una clara diferenciación del producto es la evaluación y caracterización física y sensorial del cacao (COEXCA, 2016) (Perea Villamil, Martínez Guerrero, Aranzazu Hernández, & Cadena Cala, 2013), para lo cual se requieren de equipos y personal con el que el CADPH cuenta actualmente en sus instalaciones.

Estos logros solamente se pueden alcanzar integrando el modelo de asistencia técnica con la apropiación permanente de conocimientos y herramientas tecnológicas por parte de los productores y ofrecida por instituciones como el SENA, ya que resulta claro que a pesar de los avances tecnológicos que se puedan presentar en el cultivo, si no se implementa una estrategia pedagógica clara y eficaz que facilite dicha apropiación del conocimiento, el mismo permanecerá

almacenado en publicaciones y no ejecutándose en campo.

Bibliografía

- Arana, O. (1972). *Rehabilitación de cacaotales viejos*. Instituto Colombiano Agropecuario. ICA. Obtenido de http://bdigitalagropecuaria.corpoica.org.co:8881/R/5212R9MC9C6DEJMCYEA223FAI7QK2BM5H9NG8E9GG2V2PKRJ59-06741?func=results-next-page&result_format=002
- Barros Nieves, O. (1981). Establecimiento de la plantación de cacao. En ICA (Ed.). Colombia: ICA.
- Barros, O. (1972). *Resultados de la Investigación*. Instituto Colombiano Agropecuario. ICA. Obtenido de http://bdigitalagropecuaria.corpoica.org.co:8881/R/5212R9MC9C6DEJMCYEA223FAI7QK2BM5H9NG8E9GG2V2PKRJ59-06741?func=results-next-page&result_format=002
- Briceño Puentes, D. (2016). *Establecimiento de 500 plantas de cacao patrón como base de jardín clonal productivo en sistema agroforestal cacao, guandul, iguá, en el municipio de pital, vereda el carmen*. Reporte de proyecto, Servicio nacional de aprendizaje, Sena emprende rural, Garzón.
- Cardénas Miranda, J.W. (2008). *Estado del sector cacaotero en el departamento del Huila*. Gobernación del Huila, Secretaría de Agricultura y Minería del Huila. Neiva: Gobernación del Huila. Recuperado el 12 de Agosto de 2017, de http://www.huila.gov.co/documentos/E/ESTADO_DEL_SECTOR_CACAOTERO_EN_EL_DEPARTAMENTO_DEL_HUILA.pdf
- COEXCA. (2016). *Instructivo de buenas prácticas de cosecha y pos-cosecha*. Swiss contact.
- Compañía Nacional de Chocolates. (1988). *Manual para el Cultivo del Cacao* (Tercera ed.). Colombia: Edinalco.
- Consejo Nacional Cacaotero. (2009). *Acuerdo de competitividad de la cadena del cacao y su agroindustria 2009-2022 Resolución Minagricultura 0329 de 17 de Noviembre de 2009*. Consejo Nacional Cacaotero.
- Consejo Nacional Cacaotero. (2012). *Plan Nacional de Desarrollo Cacaotero 2012-2021*. Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural. Recuperado el 12 de Agosto de 2017
- DANE. (2004). Documentometodológico de cacao. Colombia. Obtenido de https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/agropecuario/enda/ena/doc_met_cacao.pdf
- DANE. (2015). *Censo Nacional Agropecuario*. Departamento Administrativo Nacional de Estadística.
- Espinal, C. F., Martínez, H., Beltrán, L. S., & Ortiz, L. (2005). La cadena del cacao en Colombia. *la cadena del cacao en Colombia: UNA MIRADA GLOBAL DE SU ESTRUCTURA Y 85DINAMICA*. (M. d. Rural, Ed.) Colombia.
- Fedecacao. (2013). *Guía ambiental para el cultivo del cacao*. Fedecacao. Fedecacao.

- Fedecacao. (2016). *Fedecacao*. (F. E. Recaudo, Editor) Recuperado el 22 de Agosto de 2017, de <http://www.fedecacao.com.co/portal/index.php/es/2015-02-12-17-20-59/nacionales>
- Fedecacao. (26 de Agosto de 2016). *Sociedad de Agricultores de Colombia*. Recuperado el 20 de Agosto de 2017, de <http://www.sac.org.co/es/noticias/536-el-cacao-sera-el-cultivo-de-la-paz.html>
- Fedecacao. (2017). *Guía Técnica Para el Cultivo del Cacao* (Sexta ed.). Bogotá, Colombia: Fedecacao.
- García Lozano, J., Romero Carrascal, M., & Ortiz, L. A. (2005). *EVALUACIÓN EDAFOCLIMÁTICA DE LAS TIERRAS DEL TRÓPICO BAJO COLOMBIANO PARA EL CULTIVO DE CACAO*. Corpoica, Cundinamarca. Mosquera: Corpoica.
- Gordon, C. (12 de julio de 2017). *The Maven*. (C. Gordon, Editor) Recuperado el 11 de Agosto de 2017, de The Chocolate Life: <https://www.themaven.net/thechocolatelife/stories/la-ruta-del-cacao-day-3-ASEYxvdYwUuv0JkCdY35MQ?full=1>
- International Cocoa Organization. (Julio de 2016). *ICCO Panel recognizes 23 countries as fine and flavour cocoa exporters*. (ICCO, Editor) Recuperado el 28 de Agosto de 2017, de ICCO: <https://www.icco.org/about-us/icco-news/319-icco-panel-recognizes-23-countries-as-fine-and-flavour-cocoa-exporters.html>
- Jaimes Suarez, Y., & Aranzazu Hernandez, F. (2010). *Manejo de las enfermedades del cacao (Theobroma cacao L.) en Colombia, con énfasis en monilia*. (L. M. Hoyos, Ed.) Produmedios.
- Pacchioli, D. (15 de Mayo de 2017). *Penn State News*. Recuperado el 15 de Agosto de 2017, de From Coca to Cacao: <http://news.psu.edu/story/464807/2017/05/15/research/coca-cacao>
- Palencia Calderon, G. (2005). *Establecimiento y manejo de sistemas agroforestales con cacao*. Bucaramanga: Corpoica.
- Paredes Arce, M. (2003). *Manual de cultivo del cacao*. Ministerio de Agricultura, Perú. Ministerio de Agricultura. Recuperado el 28 de Septiembre de 2017
- Perea Villamil, A., Martinez Guerrero, N., Aranzazu Hernandez, F., & Cadena Cala, T. (2013). *Características de calidad del cacao de Colombia; Catalogo de 26 cultivares*. (1 ed.). Bucaramanga, Colombia: Universidad Industrial de Santander.
- Portafolio. (08 de Agosto de 2017). *Colombia, con unos de los cultivos de cacao más productivos a nivel mundial*. Recuperado el 17 de Agosto de 2017, de <http://www.portafolio.co/economia/record-en-produccion-de-cacao-en-primer-semester-508495>
- Terenzi, S. (16 de Julio de 2017). *The Chocolate Journalist*. Obtenido de <https://www.facebook.com/SharonTerenzi17/>