

**“EL SECTOR CACAOTERO”, UNA ALTERNATIVA PARA LA SUSTITUCIÓN  
DE LOS CULTIVOS ILÍCITOS EN EL MUNICIPIO DE TUMACO.**

**LAURA LUCIA BIOJO CASTILLO  
JOHN HANER VALDÉS MINA**

**UNIVERSIDAD DE NARIÑO  
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS  
PROGRAMA DE ECONOMÍA  
SAN JUAN DE PASTO  
2007**

**“EL SECTOR CACAOTERO”, UNA ALTERNATIVA PARA LA SUSTITUCIÓN  
DE LOS CULTIVOS ILÍCITOS EN EL MUNICIPIO DE TUMACO.**

**LAURA LUCIA BIOJO CASTILLO  
JOHN HANER VALDES MINA**

**Trabajo de grado presentado como requisito para optar al título de  
Economista**

**Asesor:**

**DR: FERNANDO PANESSO**

**UNIVERSIDAD DE NARIÑO  
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS  
PROGRAMA DE ECONOMÍA  
SAN JUAN DE PASTO  
2007**

## AGRADECIMIENTOS

Al Ingeniero **JAIRO CORTES**, funcionario proyecto monte bravo por habernos suministrado información requerida en el proceso investigativo.

Al ingeniero **ANTONIO CARRASQUILLA** director del ICA seccional Tumaco, por su colaboración.

Al señor **EULIQUIO BIOJO GUEVARA**, por brindarnos los espacios requeridos para la elaboración de este proyecto, y orientarnos en el desarrollo del mismo.

Al profesor **VICENTE FIGUEROA** por su colaboración y apoyo incondicional.

Al doctor **FERNANDO PANESSO**, director del centro de investigaciones regionales y empresariales de la universidad de Nariño (**CEDRE**) por habernos ayudado en el proceso de esta investigación.

Un agradecimiento especial a todas las personas que de una u otra forma contribuyeron al desarrollo de este trabajo.

A los funcionarios del proyecto de cacao de **CORDEAGROPAZ** Tumaco por la colaboración y atención brindada.

Nota de aceptación:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**FIRMA DEL JURADO**

---

**FIRMA DEL JURADO**

San Juan de pasto septiembre de 2007

## DEDICATORIA

A Dios todo poderoso por ser mi guía espiritual y la luz que ilumina mi camino.

A mi madre doña **“EDITH OBDULIA MINA”** por su invaluable apoyo, por depositar su confianza en mi, por enseñarme que el que persevera alcanza y que debemos aprender de los errores.

A mi madre, quien con palabras sabias en un momento difícil de vida dijo: **“Sigue adelante con pasos de firmeza y elocuencia, hay una meta que cumplir”**.

A mi padre, el señor **LUIS DAVID VALDES** quien con sus estrictos planteamientos y su forma particular de ver las cosas me enseñó que al final del camino siempre hay una luz, y que los sueños solo se logran con esfuerzo y dedicación.

A mis hermanos, **GRETTY, DAVID, DANIEL, YARI Y CAROLINA** por sus demostraciones de afecto en los momentos difíciles.

A mi abuela doña **MELIDA SUSANA MINA** y a todos mis demás familiares por sus palabras de apoyo.

A mis profesores por los conocimientos impartidos.

A mis amigos y a todas las personas que de una u otra forma hicieron parte de este proceso.

**JOHN JANER VALDES MINA”**

## DEDICATORIA

Agradezco a Dios por ser mi fuerza y la luz que ilumina mi camino. Por enseñarme que después de la tormenta siempre llega la calma, y que solo hay que esperar un poco.

A mi mami, **MARIANA CASTILLO** por su ayuda y comprensión y a mi papi, **EULIQUIO BIOJÒ** por darme su apoyo incondicional y por haber vuelto a poner su voto de confianza en mi.

A mi **ALEJA** por ser la razón de mi vida, la que me impulsa siempre a seguir adelante.

La que en mis momentos de tristeza siempre tiene una sonrisa y una palabra dulce que hace que recuerde que tengo un motivo para seguir adelante.

A mis hermanas **JACKAIRA y AYDA LIA**, por todo el cariño, la ayuda y el apoyo brindado.

A mis amigas porque en mis momentos difíciles siempre encontré una palabra, un abrazo, que me hicieron recordar que soy valiosa e importante.

A mis profesores por haber dedicado su tiempo para llenarme de conocimientos.

A **JOHN JANER**, por ser mi compañía y apoyo durante todo este tiempo, por haber estado a mi lado en los momentos mas difíciles, por haber devuelto la confianza en mi y enseñarme que siempre podemos dar un poco mas de nosotros para se mejores.

**LAURA LUCIA BIOJO CASTILLO”**

## RESUMEN EJECUTIVO

Con la elaboración de este proyecto pretendemos realizar un análisis socioeconómico del sector cacaotero del municipio de Tumaco donde se identifiquen los principales problemas en la producción y comercialización de cacao entre los que sobresalen, implementación tecnológica, deficiente esquema organizacional, acceso al crédito, insumos, procesos de siembra, control fitosanitario, precio del cacao, nivel de ingresos, empleo, canales de comercialización, educación, salud, vivienda, nivel de escolaridad y principalmente el desplazamiento del cultivo de cacao por la inserción de cultivos ilícitos, y el auge que ha tenido el cultivo de palma de aceite en la región.

Cabe resaltar que la estructura del sector agrario en Colombia está compuesta por tres factores fundamentales que son: 1) **el componente agroindustrial** el cual no se practica en el municipio de Tumaco ya que el cacao producido en el mismo es llevado a las ciudades de Manizales y Medellín por el consorcio de la Casa Lúker y la Compañía Nacional de Chocolates para la elaboración de procesos industriales, resaltando el hecho de que la procesadora que existía en la región fue llevada a la ciudad de Buenaventura, 2) **las exportaciones** quienes a su vez han mostrado en los últimos años un crecimiento paulatino en la región, debido a que parte del cacao producido en Tumaco es exportado a algunos países de la comunidad europea entre otros; y por último 3) **el componente tradicional** que es la esencia de la actividad cacaotera de Tumaco ya que esta actividad se ha realizado en la región desde hace ya varias décadas convirtiéndose en una de las principales actividades económicas de la misma.

## ABSTRACT

With the elaboration of this project, we want to make a socioeconomic analysis of the sector of cocoa of the municipality of Tumaco where the production problems and commercialization are identified among those that stand out, implementation technological, faulty organizational outline, access to credit, inputs, cultivation processes, agricultural problems, price of the cocoa, level of revenues, employment, commercialization channels, education, health, housing, level of educational and mainly the displacement of the cultivation of cocoa for the insert of illicit cultivations and the peak what that had the cultivation of palm of oil in the sand.

We can to stand out what the structure of the agricultural sector in Colombia is composed by three factors what are: 1) **the agrical component** this is not practiced in Tumaco because the cocoa produced in the region is carried at the cities of Manizales and Medellín by the society of Lúker house and the National company chocolate for the elaboration of industrial process, to stand out what before exist in the city a prosecute plant was carried at the buenaventura city, 2) **the exportations**, that show in the last years a important increment due to what the cocoa produced in Tumaco is export at the some European countries community. And by last 3) **The traditional component**; this is the more important of the cocoa activity of the municipality of Tumaco, because this was do it since a long time in the first economics activities of the sand.

## CONTENIDO

	Pág.
<b>INTRODUCCION</b>	<b>17</b>
<b>1. PRESENTACION GENERAL</b>	<b>20</b>
1.1. FORMULACION DE OBJETIVOS	20
1.1.1. Objetivo General	20
1.1.2. Objetivos Específicos	20
1.2. MARCO DE REFERENCIA	21
1.2.1. Marco Teórico	21
1.2.2. Marco Legal	24
1.2.3. Marco Conceptual	26
1.2.4. Marco Contextual	27
1.2.5. Marco Espacial	30
1.2.6. Marco Temporal	30
1.3. JUSTIFICACION	33
<b>2. SINTESIS DEL PROYECTO</b>	<b>33</b>
2.1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	33
2.1.1. Tema	33
2.1.2. Título	33
2.2. DESCRIPCION Y ANALISIS DEL AREA PROBLEMÁTICA	33
2.3. FORMULACION DEL PROBLEMA	35
2.4. SISTEMATIZACION DEL PROBLEMA	35
2.5. METODOLOGIA DE LA INVESTIGACION	35
2.5.1. Tipo de Investigación	35
2.5.2. Línea de Investigación	36
2.5.3. Localización	36
2.5.4. Método	36
2.5.5. Población	36
2.6. TAMAÑO DE LA MUESTRA	36
2.7. FUENTES Y TECNICAS PARA LA RECOLECCION DE LA INFORMACION	37
2.7.1. Fuentes Primarias	37
2.7.1.1. Encuestas	37
2.7.1.2. Entrevistas	37
2.7.1.3. Charlas	37
2.7.2. Fuentes Secundarias	38
2.8. PROCESAMIENTO DE LA INFORMACION	38
2.9. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES	38
2.10. HIPOTESIS	39
2.11. HIPOTESIS AUXILIARES	39

3.	ASPECTOS GENERALES DEL MUNICIPIO DE TUMACO	40
3.1.	SAN ANDRES DE TUMACO UBICACIÓN GEOGRAFICA Y DEMOGRAFICA	40
3.2.	CLIMA	41
3.3.	COMPOSICION ETNICA	43
3.4.	NECESIDADES BASICAS INSATISFECHAS	44
3.5.	POBLACION DE MISERIA	44
3.6.	DESCRIPCION SOCIOECONOMICA DEL MUNICIPIO DE TUMACO	45
3.7.	ASPECTOS SOCIALES	46
3.7.1.	Población	46
3.7.2.	Organizaciones Sociales	46
3.7.3.	Servicios Sociales	48
3.8.	ASPECTOS ECONOMICOS	51
3.9.	PRINCIPALES ACTIVIDADES ECONOMICAS	53
3.9.1.	Sector Primario	53
3.9.2.	Sector Secundario	55
3.9.3.	Sector Terciario	55
3.10.	OFERTA INSTITUCIONAL	56
3.11.	PRINCIPALES VIAS DE COMUNICACIÓN	56
3.12.	INDICADORES DE CALIDAD DE VIDA	57
3.13.	INFRAESTRUCTURA PRODUCTIVA Y DE SERVICIOS	57
3.13.1.	Puerto Mercante	57
3.13.2.	Puerto Pesquero	58
3.13.3.	Puerto Petrolero	58
3.13.4.	Puerto Turístico	58
3.13.5.	El Aeropuerto la Florida	58
3.13.6.	La vía Terrestre Tumaco Pasto	58
3.14.	PRESENCIA INSTITUCIONAL	59
3.15.	LOS CULTIVOS TRADICIONALES O DE PN COGER	59
3.16.	LOS CULTIVOS ILICITOS EN EL MUNICIPIO DE TUMACO	59
3.16.1.	Los Cultivos de Coca	61
3.16.2.	Características Generales de los Productores De cacao en el Municipio de Tumaco	62
4.	EL CULTIVO DE CACAO A NIVEL MUNDIAL	65
4.1.	EL CULTIVO DE CACAO, ORIGEN Y RESEÑA HISTORICA	65
4.2.	CUALIDADES Y USOS	66
4.3.	PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS	68
4.4.	ANALISIS DE LA PRODUCCION DEL SECTOR CACAOTERO	69
4.4.1.	Producción Mundial	69
4.4.2.	Producción Histórica de Cacao en Colombia por Departamentos	71
4.4.3.	Volúmenes de Producción	73

4.5.	PRODUCCION DEPARTAMENTAL	74
4.6.	PRODUCCION DE CACAO EN EL MUNICIPIO DE TUMACO	74
4.7.	TIPOS DE CACAO CULTIVADOS EN LA REGION	77
4.7.1.	Tipos Criollos	78
4.7.2.	Tipos Forasteros	78
4.8.	PROCESOS DE CULTIVO Y BENEFICIO DEL CACAO	79
4.8.1.	Cosecha y Recolección	79
4.8.2.	Partida y Desgranada	80
4.8.3.	Fermentación	80
4.8.4.	Secado	81
4.8.5.	Limpieza	81
4.8.6.	Clasificación	82
4.9.	ANALISIS DEL CONSUMO EN EL SECTOR CACAOTERO	82
4.9.1.	Consumo Mundial	82
4.9.2.	Consumo de Sustitutos a Nivel Mundial	84
4.9.3.	Consumo Nacional	84
4.10.	PROCESO DE COMERCIALIZACION EN EL MUNICIPIO DE TUMACO	84
5.	ANALISIS DEL SECTOR CACAOTERO EN EL MUNICIPIO DE TUMACO Y UBICACIÓN DE ZONAS PRODUCTIVAS	87
5.1.	PROBLEMÁS DEL SECTOR CACAOTERO	87
5.2.	ASPECTO ECONOMICO	87
5.3.	INFRAESTRUCTURA Y SERVICIOS DE APOYO	88
5.3.1.	Infraestructura Vial	88
5.4.	GENERACION DE TECNOLOGIA	88
5.5.	ASISTENCIA TECNICA Y TRANSFERENCIA DE TECNOLOGIA	89
5.6.	SUMINISTRO DE INFORMACION PARA LA TOMA DE DECISIONES	90
5.7.	FINANCIACION Y CAPITALIZACION	91
5.8.	SUMINISTRO Y ACCESO A INSUMOS AGRICOLAS	92
5.9.	DISPONIBILIDAD PARA EL MANEJO DEL PRODUCTO EN POST-COSECHA	92
5.10.	DISPONIBILIDAD DE VEHICULOS PARA EL TRANSPORTE DEL PRODUCTO	92
5.11.	ORGANIZACIONES AGROPECUARIAS	93
5.12.	PROBLEMAS TECNOLOGICOS	93
5.13.	ACCESO AL CREDITO	94
5.14.	ENFERMEDADES	94
5.15.	DEFICIENTE CONTROL FITOSANITARIO	96
5.16.	RENDIMIENTO DE LOS CULTIVOS	98
5.17.	FERTILIACION	99
5.18.	PROBLEMAS EN EL PROCESO DE COSECHA Y BENEFICIO	99

5.19.	SITUACION COMPETITIVA Y PROBLEMÁTICA DEL SECTOR CACAOTERO	99
5.19.1	Componentes de la Cadena de Cacao	99
5.20.	CARACTERISTICAS GENERALES DEL PRODUCTOR DE CACAO EN EL MUNICIPIO DE TUMACO	100
5.20.1.	Aspectos Sociales	100
5.20.2.	Aspectos Económicos	101
5.20.3.	Aspectos Productivos	102
5.21.	AVANCES REGISTRADOS EN LA BUSQUEDA DE COMPETITIVIDAD	102
5.22.	ANALISIS DOFA DEL SECTOR CACAOTERO DEL MUNICIPIO DE TUMACO	103
5.23.	UBICACIÓN DE ZONAS PRODUCTIVAS	105
6.	PROPUESTA DE DESARROLLO PARA IMPULSAR EL SURGIMIENTO DEL SECTOR CACAOTERO DEL MUNICIPIO DE TUMACO	108
6.1.	ESTRATEGIAS PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DEL CULTIVADOR DE CACAO EN EL MUNICIPIO DE SAN ANDRES DE TUMACO	108
6.2.	GESTION ORGANIZACIONAL	111
6.3.	LA INDUSTRIA DEL CACAO EN EL MUNICIPIO DE TUMACO	112
6.4.	DESARROLLO DE LA PRODUCCION INDUSTRIAL	113
6.5.	GESTION EMPRESARIAL	113
6.6.	IMPORTANCIA ECONOMICA Y AMBIENTAL DEL CULTIVO DE CACAO	114
6.7.	PROBLEMÁTICA ANIVEL DE COMERCIALIZACION ENTRE PRODUCTOR E INDUSTRIA	116
6.7.1.	Establecimiento del Precio	116
6.7.2.	Procesos de Comercialización Interna y Externa	117
6.7.3.	Tipos de Intermediarios	118
6.7.3.1.	Acopiador Veredal	118
6.7.3.2.	Intermediario Municipal	119
6.7.3.3.	Importadores y Exportadores	119
6.7.3.4.	Punto Regional de Compra	120
6.7.3.5.	Industria Transformadora	121
6.8.	CONSUMO	121
6.9.	IDENTIFICACION DE MERCADOS	121
6.10.	PREFERENCIAS DEL CONSUMIDOR	122
	<b>CONCLUSIONES</b>	<b>123</b>
	<b>RECOMENDACIONES</b>	<b>125</b>
	<b>BIBLIOGRAFIA</b>	<b>127</b>
	<b>ANEXOS</b>	<b>129</b>

## LISTA DE FIGURAS

		Pág.
FIGURA	1: “Mapa Localización Geográfica de Tumaco”	40
FIGURA	2: “Localización general del municipio de Tumaco”	41
FIGURA	3: “Erradicación de coca en Nariño”	62
FIGURA	4: “Incautación de droga”	63
FIGURA	5: “Grupos armados al margen de la ley”	63
FIGURA	6: “Indicie de homicidios en Tumaco”	64
FIGURA	7: “Licor de cacao, cacao rallado	68
FIGURA	8: “Dulces de cacao”	69
FIGURA	9: “Producción Mundial de Cacao”	70
FIGURA	10: “Áreas plantadas”	71
FIGURA	11: “Producción nacional”	72
FIGURA	12: “Proceso de recolección”	79
FIGURA	13: “Procesos de partida y desgranada”	80
FIGURA	14: “Proceso de fermentación”	80
FIGURA	15: “Proceso de Secado”	81
FIGURA	16: “Proceso de limpieza”	81
FIGURA	17: “Proceso de clasificación”	82
FIGURA	18: “Países Consumidores de cacao”	83
FIGURA	19: “Mapa de la cadena cacao-chocolate	86

FIGURA	20:	“Fruto infectado con moniliasis”	95
FIGURA	21:	“Mapa regional de la cadena de cacao”	96
FIGURA	22:	“Nivel educativo de la comunidad cacaotera”	100
FIGURA	23:	“Evolución histórica de los precios del cacao”	101
FIGURA	24:	“Evolución histórica de los precios del cacao”	117

## LISTA DE CUADROS

		Pag.
CUADRO	1: "Población total del municipio de Tumaco"	43
CUADRO	2: "Ficha técnica del municipio de Tumaco"	45
CUADRO	3: "Población proyectada del municipio de Tumaco"	46
CUADRO	4: "Consejos comunitarios"	47
CUADRO	5: "Organizaciones sociales"	48
CUADRO	6: "cobertura de servicios públicos"	50
CUADRO	7: "Distribución de la tierra"	51
CUADRO	8: "Renglones productivos"	54
CUADRO	9: "Oferta Institucional"	56
CUADRO	10: "Hectáreas de coca erradicadas en Nariño"	62
CUADRO	11: "Producción de cacao en Tumaco mes a mes 2003-2006"	72
CUADRO	12: "Producción de cacao en Tumaco"	77
CUADRO	13: "Evolución histórica de los precios del cacao en Tumaco"	116

## LISTA DE ANEXOS

			Pág.
ANEXO	A:	“Formato de encuesta”	130
ANEXO	B:	“Presupuesto de investigación”	133
ANEXO	C:	“Cronograma de actividades”	134
ANEXO	D:	“Instalaciones de la empresa cacaotera y Bultos de Cacao a esperas de ser comercializados”	135
ANEXO	E:	“Largas jornadas de espera y costos adicionales Para el cacaocultor”	136
ANEXO	F:	“Zona productiva y familia cacaocultora”	137
ANEXO	G:	“Veredas productoras de cacao”	138
ANEXO	H:	“Oficios enviados y recibidos”	141

## INTRODUCCIÓN

El municipio de Tumaco es una de las regiones mas importantes en el departamento de Nariño ya que cuenta con grandes extensiones de tierras las cuales son aptas para la producción agrícola de diversos productos como es el caso de la palma africana, el coco, el chontaduro y el cacao entre muchos otros.

Todos estos productos constituyen una fuente importante de desarrollo para la región ya que forman parte de la alimentación de los tumaqueños, y a su vez su cultivo es considerado como la base de la economía agrícola de la región.

En el municipio de Tumaco en los últimos años se han venido presentando múltiples problemas tales como: la deficiente presencia estatal, poca inversión, deficiencia técnica y tecnológica; y sumado a esto la incursión de cultivos ilícitos en la zona rural del municipio, los cuales han ido desplazando y restando importancia a la producción de cultivos tradicionales presentes en la región, todo esto impactando negativamente la parte social y económica de la misma.

Por otra parte podemos resaltar que el cultivo de cacao en la actualidad es considerado como una importante actividad económica ya que se constituye como una herramienta fundamental para el desarrollo de la región puesto que el cacao es un producto muy apetecido no solo a nivel nacional sino también a nivel internacional, debido a que los productos derivados del mismo forman parte de la alimentación de muchos hogares.

Los altos potenciales productivos que posee el municipio de Tumaco han despertado el interés de grandes empresas procesadoras de cacao en Colombia como es el caso de **LA CASA LUKER y LA COMPAÑÍA NACIONAL DE CHOCOLATES** las cuales acaparan el total de la producción de la región.

La compra de cacao y su posterior despacho a las ciudades de Manizales y Medellín por parte de dichas compañías es considerada también una actividad comercial importante por ser esta una de las actividades más tradicionales de la economía urbana y rural del municipio.

Cabe resaltar que el sector cacaotero en el municipio de Tumaco se enfrenta a grandes problemas los cuales dificultan la producción puesto que las plantaciones existentes en la región son bastantes viejas con promedio de edad superior a 25 años, a las cuales no se les da un buen manejo, presentan grandes

problemas fitosanitarios, y además existe presencia de enfermedades como la escoba de bruja y la moniliasis entre otras.

En el municipio existen **9.440** hectáreas dedicadas a la producción de cacao con rendimiento promedio de **250kg/ ha al año**; los registros de producción en el año 2005 fueron de **2.300** toneladas, generando unos ingresos superiores a los **8.200** millones de pesos.

En la actualidad no existen resultados de ajustes tecnológicos validos en la región, ni hay programas para seleccionar y mejorar materiales locales, a pesar de que hay un número importante de productores que han recibido capacitación acerca de las labores de establecimiento y manejo del producto; estos no la adoptan y no aplican tecnología.

La elaboración de este proyecto es producto de nuestra iniciativa y compromiso, en la búsqueda de opciones, modelos de desarrollo y esquemas productivos que permitan mejorar la calidad de vida de todas las personas que dependen del cultivo de cacao y de esta manera posibilitar la consolidación e incremento de las actividades productivas con enfoque comercial nacional y posteriormente en el plano internacional.

Teniendo en cuenta las dificultades de comercialización de cacao en el municipio de Tumaco sería de gran importancia establecer una alianza estratégica entre las organizaciones campesinas y algunas empresas relacionadas con el medio de modo que se estudien posibilidades para mejorar dicha situación.

Esta investigación tiene como objeto determinar las causas que constituyen los diversos problemas en los procesos productivos y de comercialización de cacao en el municipio de Tumaco, y a su vez establecer el impacto que ha generado la incursión de cultivos ilícitos en la región.

Es de vital importancia destacar que desde nuestra posición pretendemos adentrarnos en dicha problemática para poder establecer un modelo informativo y explicativo que permita a otras personas conocer las dificultades presentes en la comercialización de cacao en el municipio de Tumaco; de igual forma establecer alternativas de solución para dicha problemática.

En términos generales en este trabajo se plasman las características básicas tenidas en cuenta en el desarrollo de esta investigación las cuales se esquematizan así:

**PRIMER CAPITULO: “Presentación general”.** En este se ilustran los objetivos generales, específicos, los componentes, teóricos, legales, conceptuales, contextuales, espaciales y temporales tenidos en cuenta en la investigación; además de la justificación.

**SEGUNDO CAPITULO: “Síntesis del proyecto”.** Aquí se muestran las peculiaridades del proyecto de investigación, enmarcando el trabajo en el ambiente en el cual se desenvuelve el estudio, dando a conocer todas las características del problema investigado.

**TERCER CAPITULO: “Aspectos generales de Tumaco”.** En este capítulo se tuvieron en cuenta todas las características geográficas y demográficas del municipio de Tumaco, se contemplan aspectos sociales y económicos, principales actividades económicas, presencia institucional, y se describe la problemática de los cultivos ilícitos y de pan coger en la región.

**CUARTO CAPITULO: “El cacao a nivel mundial”.** En este capítulo se describe detalladamente todo lo relacionado con el cultivo de cacao iniciando desde una perspectiva mundial finalizando en el ámbito regional.

**QUINTO CAPITULO: Análisis del sector cacaotero del municipio de Tumaco”.** Dentro de este capítulo se realizó un análisis minucioso de todos los problemas que aquejan al sector cacaotero del municipio de Tumaco en donde además de estos se resaltan algunas posibles alternativas para la recuperación de este sector.

**SEXTO CAPITULO: “Propuesta de desarrollo para el sector cacaotero de Tumaco”.** Con este capítulo pretendemos resaltar la importancia de fijar los ojos en el sector cacaotero del municipio de Tumaco, puesto que nuestro municipio cuenta con grandes potenciales en el desarrollo de esta actividad.

Aquí se presentan además alternativas para el mejoramiento de los procesos de producción, comercialización, y por ende de la calidad de vida de la población productora de cacao.

Por último están las conclusiones, recomendaciones, bibliografía y anexos, todos estos materiales complementan y culminan la labor investigativa.

## 1. “PRESENTACION GENERAL”

### 1.1. FORMULACION DE OBJETIVOS:

- ✓ **Objetivo General.** Realizar un análisis socioeconómico del sector cacaotero del municipio de Tumaco el cual permita elaborar una propuesta de desarrollo para el surgimiento de este sector como alternativa para la sustitución de cultivos ilícitos en la región.

#### 1.1.1. Objetivos Específicos.

- ✓ Analizar la problemática de los cultivos ilícitos en el municipio de Tumaco identificando cuales son las consecuencias que este ha traído consigo.
- ✓ Analizar los procesos de producción y comercialización de cacao realizados por los productores del mismo en el municipio de Tumaco.
- ✓ Realizar un diagnóstico de la situación actual del sector cacaotero del municipio de Tumaco.
- ✓ Elaborar una propuesta donde se presenten posibles soluciones a los problemas identificados en el sector cacaotero del municipio de Tumaco.

## 1.2. MARCO DE REFERENCIA

**1.2.1. Marco Teórico.** El cultivo del cacao se implantó en América después de la época de la colonia, época en la cual el aprovechamiento del producto era muy insipiente por la carencia de tecnología y recursos económicos suficientes para tener una perfecta movilidad de factores (**tierra, capital y trabajo**). Posteriormente en la época de independencia el desarrollo de esta cadena productiva no tuvo avances muy significativos.

Eventualmente a finales del siglo XX, después de la bonanzas del café Colombia decidió mirar otras alternativas diferentes a este producto para incrementar el **PIB** nacional; es allí donde se hace énfasis en la producción Cacaotera, ya que este producto había tomado un posicionamiento paulatino en el mercado mundial. Situación por la cual este brindaría buenas perspectivas al país por el potencial de sus ventajas comparativas.

El sector agrario a nivel mundial es considerado como un renglón fundamental y una herramienta importante para lograr el crecimiento económico y posterior desarrollo de los países, a pesar de los múltiples problemas al cual se enfrenta este sector, en especial por el dualismo existente entre los países tercermundistas y los países desarrollados, ya que estos últimos cuentan con los recursos suficientes para subsidiar su producción agrícola<sup>1</sup>.

El sector agropecuario es el que mas ha sufrido las consecuencias económicas del sector agrícola mundial, ya que la estructura económica del país se desarrolló bajo los intereses de grandes capitalistas extranjeros y nacionales, y no de acuerdo a las necesidades de la economía colombiana, como sucedió en los países actualmente desarrollados<sup>2</sup>. Se aplicaron políticas que favorecieron a ciertos sectores de la gran burguesía como es el caso de la imposición de las barreras arancelarias alas importaciones para proteger el mercado interno, y la intervención del estado en los precios a través de la compra de cosechas.

Por lo anterior se genera un sector agrario poco competitivo ya que no se aprovechó la política para cualificar el sector primario y crear una base propia, sino que por el contrario ese sector se hizo más dependiente de insumos y tecnologías de los países mas desarrollados.

---

<sup>1</sup> Arango Londoño Estructura económica pp. 59

<sup>2</sup> Tirado Mejía Álvaro, Introducción a la historia económica de Colombia

El sector exportador que pertenece al sector agroindustrial, a partir de **1.930**, en ese tiempo la segunda guerra mundial empezó a desarrollarse con un crecimiento sostenido hasta llegar a representar en la actualidad aproximadamente más del **50%** de la producción del país.

El incremento de la demanda de insumos y materias primas por parte de la industria y las ciudades surtieron efecto positivo en el surgimiento de la agroindustria; esta situación se enmarca en la aplicación del **MODELO DE SUSTITUCION DE IMPORTACIONES**<sup>3</sup> que se vivió en aquella época.

No obstante los organismos internacionales que tiene que ver con el fomento de esta producción adscritas a naciones unidas, emprende una política agresiva de planteamiento estratégico para tal fin en los países que ofrecen las condiciones anteriormente enunciadas; es así como en Colombia el ministerio de agricultura reglamenta la sección del desarrollo de la cadena productiva del cacao, esta dependencia aplica políticas, metodologías y estrategias en las áreas de aprovechamiento a nivel nacional como es el caso de la zona costera del pacifico sur colombiano en el departamento de Nariño; mas específicamente en el municipio de Tumaco.

La reglamentación de la cadena productiva del cacao por parte del gobierno nacional ha permitido a los productores pequeños, medianos y grandes obtener beneficios tales como acceso a créditos blandos, transferencia de tecnología, mejores canales de comercialización y aprovechamiento agroindustrial del producto. **“Cabe resaltar que Tumaco ha sido excluido en cierta forma de estos beneficios”**.

En el municipio de Tumaco no existe un ente u organismo encargado de fijar el precio del cacao, este es establecido en la región por el consorcio de la **CASA LUKER Y LA NACIONAL DE CHOCOLATES**, quienes a su vez lo toman del mercado internacional donde se establece por medio de las leyes de oferta y de demanda; tal como lo plantea **ADAM SMITH** en su **“Teoría de la mano invisible”**.

Es importante tener en cuenta que se deben articular las políticas gubernamentales con los deseos de superación y bienestar de los productores de cacao, para mejorar aún mas el comercio del producto a nivel interno con enfoque en el plano internacional; ya que de esto se deriva la obtención de mejores prebendas para el sector cacaotero en Tumaco.

Finalmente al interior de todas las regiones el estado a través de los diversos entes territoriales debe realizar un seguimiento periódico a todos los procesos

---

<sup>3</sup> Cuevas Homero “Introducción a la economía”

productivos con el fin de que se puedan cumplir los objetivos propuestos en este sentido.

Adicionalmente se puede destacar la importancia de los proyectos productivos en donde se resaltan los pensamientos de la escuela fisiocrática encabezada por **FRANCOIS QUESNAY** dentro de la cual se consideraba que la agricultura es un renglón importante de la economía, ya que este sector es generador de riqueza, y por ende sus beneficios deben ser distribuidos entre las clases menos favorecidas.

**1.2.2. Marco Legal.** En 1965 ante la necesidad de constituir un departamento técnico que apoyara el fomento del cultivo del cacao y ante la escasez de recursos, ya que el sustento de la agremiación lo constituían las escasas cuotas de afiliación y los auxilios del gobierno, se decidió pedir al Congreso de la República la creación de la cuota de fomento cacaotero, representada en un aporte obligatorio del **2%** sobre el valor de las ventas del cacao, con destino directo y específico a la Federación Nacional de Cacaoteros. Dicho propósito se logró mediante la **Ley 31 de 1965**, lo que permitió fortalecer los programas de fomento y asistencia técnica.

A partir de 1967, se logró establecer un convenio con la Caja de Crédito Agrario para ofrecer facilidades en los créditos para el fomento del cultivo, a bajos intereses y sin necesidad de establecer hipoteca como garantía. De otro lado, se logró que el Ministerio de Agricultura trasladara a la Federación el 9% sobre el valor de las importaciones de cacao. **“Hoy en día este impuesto no existe”**.

Colombia en 1980 ingresó a la Octava Conferencia Internacional del Cacao, en 1983 ingresó al Convenio Internacional del Cacao y se realizó el primer censo nacional cacaotero en 1998; el autoabastecimiento nacional del cacao se logró a principios de los años 80, iniciándose una exitosa etapa de exportaciones del grano que duró hasta mediados de la década de los noventa.

En 1983 fue modificada la **Ley 31 de 1965**, a través de la Ley 67 que determinó la creación del Fondo Nacional del Cacao, aumentando la cuota de fomento al 3% sobre el valor de la venta del grano de origen nacional comercializado en el país, la cual debe ser administrada por la organización gremial que es la Federación Nacional de Cacaoteros, en virtud de un contrato de administración celebrado entre la Nación - Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural y la Federación Nacional de Cacaoteros - **Fedecacao**.

Durante la década de los noventa el cacao atravesó una crisis sin precedentes, motivada en la disminución de los precios internacionales del grano, dado el aumento de las existencias mundiales, tras siete temporadas de excedentes que se fueron acumulando.

De allí en adelante se presentó el decaimiento de la actividad como resultado de los bajos precios del grano, los altos costos de producción agravados por los problemas de orden económico y social que soporta el país, representados en la violencia y los cultivos ilícitos, además del efecto de las enfermedades como la "Escoba de Bruja" y la "Monilia", especialmente contundentes ante el deficiente manejo de las plantaciones.

En efecto en 1998, al terminar el Estudio Socio Económico de la Actividad Cacaotera, que incluyó un censo nacional, se sabía de la gran posibilidad de unos precios remunerativos a principios del tercer milenio y de la oportunidad que ello significaba para el cacao colombiano habida cuenta además, de las extensas áreas aptas para el cultivo y la falta de alternativas en amplios sectores del ámbito rural de clima cálido.

**1.2.3. Marco Conceptual.** A continuación se relacionaran algunas palabras o conceptos contenidos dentro de este documento los cuales consideramos que podrían llegar a ser desconocidos para el lector.

- **Cacaotera:** lugar donde se almacena el cacao empacado en bultos.
- **Centro de acopio:** lugar donde se almacenan los productos
- **Control fitosanitario:** revisión periódica a los cultivos, para evitar enfermedades y mejorar la calidad del producto.
- **Coteros:** personal dedicado al cargue y descargue de cacao.
- **Escoba de bruja, Monilia y fitóptora:** algunas de las enfermedades de mayor presentación en los cultivos de cacao.
- **Fermentación:** paso esencial en el proceso de cultivo del cual depende la calidad, el aroma y el buen sabor del chocolate
- **Mazorca:** nombre que se le asigna al fruto del Cacao
- **Paseras:** compartimiento de madera donde se lleva a cabo el proceso de secado.
- **Zonas productivas:** lugar acondicionado para la producción de Cacao

**1.2.4. Marco Contextual.** Tumaco es el segundo puerto colombiano en el pacífico por importancia, después de Buenaventura, y dista de Pasto, la capital del departamento de Nariño, a unos 300 kms por vía pavimentada.

Posee una población de **161.490** habitantes y una extensión de **3.778** kilómetros cuadrados (el 11.7% del total del departamento), convirtiéndose en la segunda población por número de habitantes después de la capital Pasto y el primer municipio por extensión geográfica. La mayoría de los habitantes (el 95% aproximadamente) son afrodescendientes. Existen 9 consejos comunitarios y 12 resguardos indígenas en su territorio.

La principal vía de transporte es la fluvial y marítima ya que tan solo 2 municipios poseen carretera.

El municipio de Tumaco y el área vecina posee una flora sumamente rica, siendo catalogada la cuenca del Pacífico como una de las regiones más ricas en biodiversidad. Es una región maderera. Posee una gran variedad de fauna y se trabaja en la explotación minera de la región, siendo el oro el renglón tradicional de la economía, el cual en la actualidad es explotado por empresas mineras ajenas a la región.

Los índices de infraestructura en el municipio de Tumaco señalan que el 77.41% de la población no tiene atención en servicios básicos; el 31.12% accede al servicio de acueducto y en muy malas condiciones; tan solo el 4.42% tiene servicio de alcantarillado.

Los niveles de pobreza en la región se manifiestan en que 55.02% está por debajo de necesidades básicas insatisfechas y el 27% viven en condiciones de miseria absoluta.<sup>4</sup>

Cabe resaltar que en los últimos años en el municipio se ha presentado un alto grado de corrupción administrativa todo esto acompañado de la aparición de cultivos de uso ilícito y por ende el encrudecimiento del conflicto y un gran número de desplazados en el casco urbano (el 5% del total de la población aprox. ), hacen que sea necesaria la intervención del gobierno nacional, gubernamental, y también de la comunidad internacional con políticas serias y soluciones variables para que esta comunidad pueda salir adelante.

El cacao, desde hace más o menos 2000 años, es parte de las delicias del paladar y la economía de los pueblos del mundo; fue alimento y fuente de riqueza para los

---

<sup>4</sup> Pastoral Social 2005 "Revista rut" pp. 8-10

indígenas Mayas y Aztecas radicados en el continente americano y desde el descubrimiento de América se consume como alimento o golosina, a manera de chocolate, en todo el mundo: "Perla carmelita de los paladares".

La especie vegetal cacao, ha sido denominada en términos científicos (Teobroma cacao) por el botánico Lineo quien la clasificó. Esta planta es originaria de la franja del trópico de América. Se sabe con certeza que fue utilizado inicialmente en Méjico, y algunos lo señalan como posible centro de origen. Sin embargo, estudiosos afirman que los primeros árboles de cacao se originaron en el Amazonas, otros consideran que el nicho de formación de la especie es la región del Orinoco y algunos en el occidente del territorio colombiano. Es seguro que el hábitat en que se originó, está en el Nuevo Continente.

De América se llevó por los españoles a Europa. Su comercio creció vertiginosamente luego de ser conocido en el viejo mundo, lo que motivó sus siembras en áreas distintas a las inicialmente cultivadas por los indígenas americanos. Así fue como llegó a las Islas del Caribe, Asia, Oceanía y África.

Ahora el cacao es la principal materia prima de la multimillonaria industria mundial del placer y el refinamiento en forma de chocolate; especialmente en Europa y América.

En un principio, Colombia se distinguió por la alta calidad del grano que provenía de tipo criollo, caracterizado por su finura, delicado sabor y aroma pero debido a la introducción de tipos ordinarios e híbridos, se efectuaron cambios en la calidad que, sin embargo, sigue siendo reconocida por la industria chocolatera.

Colombia país tropical, situado sobre la línea ecuatorial, presenta condiciones incomparables para la siembra de cacao en una interesante variedad de sistemas agroecológicos que hacen que este heterogéneo país tenga el más grande potencial para el desarrollo del cultivo.

Las referencias históricas indican que en Colombia se cultiva cacao desde la época de la colonia constituyéndose desde entonces en exportador del grano, condición que se mantuvo hasta 1920, cuando dejó de serlo. Posteriormente a mediados de la década del 80, volvió a comercializarse con éxito en el exterior o que una vez más, se perdió y hoy se presenta un déficit para satisfacer la demanda interna de la industria chocolatera.

Las características económicas del cultivo, sus beneficios sociales, sus condiciones de manejo a nivel de finca, su fácil mercadeo, el arraigo de los agricultores a sus tierras y las características proteccionistas al ambiente hacen

del cultivo, una alternativa para el desarrollo de las comunidades rurales colombianas.

La federación nacional de cacaoteros viene desarrollando trabajos en las diversas zonas productoras de cacao en el territorio nacional que presentan altos potenciales productivos con el fin de desarrollar futuros proyectos que permitan ampliar las áreas sembradas de cacao.

Este proceso también se ha implementado en el municipio de Tumaco en los denominados núcleos productivos como son: la zona san Luis robles, cuenca medio baja del río mira, río chagüí, río rosario, carretera Tumaco pasto, río caunapí, mascaré, río tablones y río mejicano entre otros.

Cabe resaltar que el objetivo esencial de este proceso es analizar en forma detallada los problemas presentes en el sector cacaotero y determinar en que condiciones se encuentran las familias que se benefician del cultivo de cacao.

Adicionalmente el gobierno viene adelantando un proyecto denominado **DESARROLLO ALTERNATIVO**, el cual se orienta a reducir la participación de la población afectada por los cultivos ilícitos como medio de subsistencia, con acciones articuladas a la construcción de alternativas sociales y económicas lícitas.

Este modulo orientado a ofrecer información relacionada con las actividades establecidas por el gobierno nacional a través del plan Colombia y de las instituciones del estado encargadas de ofrecer alternativas tendientes a reducir la participación de la población afectada por los cultivos ilícitos como medio de subsistencia y articularla en la construcción de opciones sociales y económicas lícitas, generando condiciones favorables para el proceso de paz en Colombia.

Mediante su consulta es posible conocer lo que en materia de desarrollo alternativo viene haciendo la alta consejería presidencial para la acción social con su programa de desarrollo alternativo y específicamente con sus dos estrategias :1) familias guardabosques (**PFGB**) que es un programa de participación voluntaria, creado y financiado por la presidencia de la república de Colombia, dirigido a familias campesinas, indígenas o afro colombianas, ubicadas en ecosistemas importantes para nuestro país, que se encuentran involucradas con los cultivos ilícitos o están en riesgo de verse afectadas por este problema. 2) el programa de proyectos productivos”, que es uno de los componentes del **PDA** (plan de desarrollo alternativo) cuyo propósito central es apoyar el diseño y puesta en marcha de proyectos agrícolas y agroforestales de mediano y corto plazo. En general, la información que se encuentra en este modulo esta relacionada con el desarrollo de proyectos socioeconómicos competitivos e integrales a nivel

nacional, regional y local, y la suscripción de pactos voluntarios de erradicación y proyectos de infraestructura relacionados en zonas con presencia de cultivos ilícitos.

**1.2.5. Marco Espacial.** El sector cacaotero del municipio de Tumaco.

**1.2.6. Marco Temporal.** El comportamiento del sector cacaotero del municipio de Tumaco, departamento de Nariño, Colombia, periodo comprendido entre los años 2000 y 2006.

### **1.3. JUSTIFICACIÓN**

La costa pacífica nariñense es una de las regiones nacionales con menor desarrollo económico y social, en las regiones donde se presenta esta peculiaridad las familias sobreviven creando sus propias alternativas de vida a partir de las ventajas que les ofrece el medio y el aprovechamiento que de este se derive, convirtiéndose en una de las principales alternativas de generación de empleo e ingreso para las familias vinculadas a las diferentes actividades que compone la estructura económica del lugar.

La economía agrícola en el municipio de Tumaco está conformada por pequeños agricultores y mediana escala agroindustrial, con escasa inversión privada y muy bajos recursos; los pequeños agricultores han dedicado la mayor parte de su vida a cultivar productos tropicales tradicionales de la región como plátano, coco, y cacao entre otros. Hoy en día estos productos que por tradición han formado parte de la dieta alimenticia de los tumaqueños y económicamente han servido a las familias como medio de subsistencia están desapareciendo del contexto local, disminuyendo aceleradamente la contribución económica y el beneficio social que se deriva de su producción.

El cacao es uno de los productos que cuenta con ventajas comparativas en Colombia derivado de las condiciones naturales para su producción, cuenta con características agroecológicas en términos de clima y humedad, y con un sistema agroforestal que conserva el medio ambiente.

Cabe resaltar que una porción bastante significativa de la producción de cacao del país es catalogada como cacao fino, la cual sirve para la elaboración de chocolates finos. Todas estas características posibilitan que el departamento de Nariño sea considerado como uno de los principales productores potenciales de cacao ya que cuenta con municipios aptos para la producción del mismo como es el caso del municipio de Tumaco el cual presenta altos potenciales productivos que superan las 2300 toneladas por año, generando ingresos por encima de los 8.200 millones de pesos.

El cultivo de cacao se enmarca en un sistema agroforestal, se cultiva conjuntamente con otras especies vegetales, principalmente el plátano, frutales y maderables los cuales forman parte de los cultivos de pan coger, estos a su vez producen sombra al cacao y le permiten al agricultor tener otras alternativas de ingreso. Este tipo de sistemas se caracterizan por conservar el medio ambiente.

En conjunto con los beneficios que proporciona en la parte ambiental, el cacao es un cultivo tradicional de la economía de la región que demanda una gran cantidad de mano de obra del cual se deriva el sustento de muchas familias, a demás este

cultivo se ubica en su mayoría en zonas con conflictos sociales y con presencia de cultivos ilícitos; por tal razón el cacao se ha convertido en uno de los productos favorecidos con los programas de desarrollo alternativo del plan Colombia presente en la región, en la medida en que el cacao constituye un proyecto productivo y es fuente lícita de empleo e ingresos.

En los últimos años la región ha venido atravesando por una gravísima situación la cual se manifiesta en el gran deterioro social que ha traído consigo la incursión de los cultivos ilícitos por lo cual hemos visto con mucha tristeza y preocupación como se han disparado los índices de pobreza, mendicidad, desempleo, prostitución, guerrilla, paramilitarismo, y delincuencia común; los cuales a su vez generan toda clase de delitos de lesa humanidad como son los desaparecimientos forzosos, muertes de manera violenta, secuestros, desplazamiento, entre muchos otros factores que deterioran la calidad de vida de todos los habitantes de nuestro municipio.

Siendo testigos del impacto con que estos fenómenos están afectando los cultivos tradicionales como el cacao y nuestra sociedad en general se pretende a través de este estudio socioeconómico del sector cacaotero en el municipio de Tumaco determinar las causas reales por las que el campesino no se motiva a cultivar este producto, y con base a esta información realizar las recomendaciones y sugerencias necesarias para presentarlas a las entidades encargadas para que desarrollen e implementen programas específicos de fomento dirigidos específicamente a este sector y proporcionen las herramientas necesarias para la conservación de los cultivos tradicionales y en especial el cultivo del cacao.

## **2.**

## **“SISNTESIS DEL PROYECTO”**

### **2.1.**

### **PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA**

#### **2.1.1. TEMA:**

ANALISIS SOCIOECONOMICO DEL SECTOR CACAOTERO DEL MUNICIPIO DE TUMACO.

#### **2.1.2. TITULO:**

“EL SECTOR CACAOTERO”, UNA ALTERNATIVA PARA LA SUSTITUCIÓN DE LOS CULTIVOS ILÍCITOS EN EL MUNICIPIO DE TUMACO.

### **2.2. DESCRIPCION Y ANALISIS DEL AREA PROBLEMÁTICA:**

En el Municipio de Tumaco en los últimos años se han venido presentando problemas en cuanto a la producción y comercialización de cacao se refiere, todo esto debido a que los productores no han desarrollado un esquema organizacional que les permita mejorar el aspecto comercial y productivo del mismo, el auge de otros sectores productivos como es el caso de la palma de aceite, y la incursión de los cultivos ilícitos en la región.

Los productores comercializan sus productos en forma individual resaltando grandes desventajas para ellos mismos, teniendo en cuenta que incurren en costos adicionales tales como el desplazamiento del cacao empacado en bultos desde las zonas productivas hasta la Cacaotera ubicada en el sector de la tagüera (Tumaco), cabe resaltar que el municipio de Tumaco no cuenta con vías de acceso adecuadas para el desplazamiento de los productores desde las zonas productivas hacia el centro de acopio, el cual carece de una planta física óptima para el adecuado almacenamiento del producto.

Adicionalmente los productores se ven obligados a contratar personal de cargue y descargue (cotereros) de bultos de cacao para que estos ingresen el producto a la zona de pesado y bodegas de almacenamiento.

Por otro lado, para llevar a cabo el proceso explicado anteriormente, los pequeños productores de cacao deben someterse a extenuantes jornadas en espera de

turno para la entrada del producto a la cacaotero lo cual genera gastos adicionales para ellos.

El hecho de que los pequeños productores no cuenten con tecnología adecuada para aplicar en el proceso productivo hace que la calidad del producto disminuya. Todo esto condiciona los precios en el proceso de comercialización del producto.

En temporadas altas de cosechas, se presentan problemas en la venta de cacao debido a la gran aglomeración de personas relacionadas con este proceso productivo a esperas de vender su producto.

En términos generales los procesos de comercialización asociativa han presentado resultados nefastos en el municipio de Tumaco, teniendo en cuenta la falta de organización carencia de recursos y asesorías entre otros aspectos.

De igual manera es importante resaltar que uno de los principales problemas de este sector en el aspecto comercial radica en los precios a los cuales se someten los pequeños productores por la venta de cada kilogramo de cacao; puesto que la Cacaotera Seccional Tumaco pagaba para el año 2002 **\$3.977/ Kg.** de caco pepa grande, lo cual ha generado inconformidad en la población productora del grano ya que consideran que este precio representa un gran desestímulo para continuar con una producción sostenible; frente a esto la empresa argumenta que los precios son tomados del mercado internacional donde se paga **\$4.100/Kg.**, a este valor se le deduce un 3% por concepto de gastos de la **Federación Nacional de Cacaoteros** fijando como precio final en el municipio de Tumaco **\$3.977/Kg.** siendo este según la Cacaotera el mejor pagado a nivel nacional.

Para el año 2006 la Cacaotera pagaba un valor de \$ 4500/ kg, dándose este incremento en el precio como consecuencia del establecimiento de un nuevo centro de acopio en la región el cual permitió la estabilización de los precios, siendo esto cada vez mas favorables para el productor.

El precio del cacao se rige por la ley de oferta y demanda en los mercados; no hay ningún diseño especial para la fijación de los mismos. En la localidad estos valores son fijados única y exclusivamente por el consorcio de las dos casas comercializadoras presentes (**Compañía Nacional de Chocolates – Casa Lúker**).

Por otro lado el incremento significativo que desde ya hace varios años ha venido presentando el cultivo de la palma de aceite y las grandes utilidades derivadas del mismo en el municipio de Tumaco, ha provocado que algunos de los campesinos pequeños productores de cacao hayan optado por cambiar de actividad productiva.

No podemos desconocer otro de los grandes problemas que aquejan al sector cacaotero el cual radica en la incursión de cultivos ilícitos en la región puesto que esta actividad genera grandes utilidades en un tiempo reducido, por lo cual muchos campesinos en su afán por mejorar su calidad de vida han decidido dejar de cultivar cacao para dedicarse al cultivo de coca, a pesar de las graves consecuencias que este trae consigo.

### **2.3. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA**

¿Como ha afectado social y económicamente al sector cacaotero del municipio de Tumaco la carencia de una estructura organizativa y la incursión de los cultivos ilícitos en la región?

### **2.4. SISTEMATIZACION DEL PROBLEMA**

¿Cuales son los factores que inciden en los problemas de producción y comercialización del grano de cacao en el municipio de Tumaco?

¿La ausencia de información veraz y oportuna en la comunidad productora de cacao puede ser considerada como una limitante para el desarrollo del sector cacaotero de Tumaco?

¿Cuál es la influencia de los cultivos ilícitos presentes en la región sobre los campesinos productores y comercializadores de cacao del municipio de Tumaco?

¿Cual es el grado de desarrollo del sector cacaotero del municipio de Tumaco?

¿Que características sociales, económicas e institucionales son las mas evidentes en el desarrollo del sector cacaotero de Tumaco?

¿Cómo influye en el sector cacaotero de Tumaco la ausencia de una estructura organizativa?

### **2.5. METODOLOGIA DE LA INVESTIGACION**

**2.5.1. Tipo de Investigación.** El tipo de estudio realizado es de tipo descriptivo ya que esta investigación pretende identificar la situación actual del sector cacaotero en el municipio de Tumaco, este se hizo mediante el análisis de las características demográficas del sector agricultor del cultivo de cacao y su relación con las variables a estudiar.

**2.5.2. Línea de Investigación.** En este proyecto se manejó una línea de investigación enmarcada en los proyectos productivos del departamento de Nariño más específicamente en el sector cacaotero del municipio de Tumaco.

**2.5.3. Localización.** El proyecto de investigación se desarrolló en el municipio de Tumaco, en las zonas rurales el cual se encuentra ubicado en el sur occidente colombiano sobre la costa pacífica en el departamento de Nariño a 300Km. de su capital la ciudad de san Juan de pasto.

**2.5.4. El Método.** En la investigación se utilizó diferentes Técnicas debido a que se inició conociendo la situación real del cultivo de cacao en el municipio de Tumaco.

Mediante el método de observación pretendemos conocer la calidad de vida, el aspecto financiero, el aspecto productivo y tecnológico, y el aspecto organizacional; de igual manera se realizaron charlas y entrevistas a los productores de este sector; adicionalmente se tuvo en cuenta el conocimiento y la experiencia personal del equipo de trabajo.

**2.5.5. Población.** El municipio de Tumaco cuenta con una población aproximada de 161.490 habitantes. Para esta investigación se tomó como población a los campesinos pequeños productores de cacao de las ocho zonas productivas identificadas; esta población corresponde a un total de **2.970** productores. Se entrevistaron y encuestaron a algunos de estos en las afueras de las instalaciones de la Cacaotera seccional Tumaco y otros directamente en las zonas productivas.

## 2.6. TAMAÑO DE LA MUESTRA

$$n = \frac{Z^2 N p q}{E^2 N + Z^2 p q}$$

n= tamaño de la muestra

N= Población

Z= coeficiente de confiabilidad para un nivel de confianza del 95% (1.96)

P y q= proporciones

E= margen de error estimado en el estudio 5%

$$n = \frac{(1.96)^2 (2970) (0.50)(0.50)}{(0.05)^2 (2970) + (1.96)^2 (0.50) (0.50)}$$

$$n = \frac{2852.388}{8.3854}$$

$$n = 340$$

## 2.7. FUENTES Y TÉCNICAS PARA LA RECOLECCION DE LA INFORMACION

**2.7.1. Fuentes Primarias.** Para recolectar la información de la investigación se acudió a técnicas como la observación, entrevistas, encuestas y charlas.

**2.7.1.1. Encuestas.** Con la realización de encuestas se determinó el número de hectáreas de cacao sembradas, producción, costos de producción, problemas fitosanitarios, problemas de comercialización, y otros aspectos sobre el sector cacaotero en el municipio de San Andrés de Tumaco.

**2.7.1.2. Entrevistas.** Estas se dirigieron a los cultivadores y distribuidores de cacao del municipio de Tumaco. Con esto logramos conocer el volumen de comercialización, las variaciones en el precio, formas de oferta y demanda, volumen de producción, e ingresos entre otros aspectos.

Estas se dirigieron a los cultivadores y distribuidores de cacao del municipio de Tumaco. Con esto logramos conocer el volumen de comercialización, las variaciones en el precio, formas de oferta y demanda, volumen de producción, e ingresos entre otros aspectos.

Se realizaron entrevistas al ingeniero **FERNADO ANTONIO MORENO ROZO** jefe de la unidad técnica de Fedecacao seccional Tumaco, al coordinador del **ICA** seccional Tumaco **DR: ANTONIO CARRASQUILLA** y al director de la cacaotera seccional Tumaco **DR: FERNANDO ESPAÑA.**

**2.7.1.3. Charlas.** Se realizaron charlas con los campesinos pequeños cultivadores, a los oferentes y demandantes en donde se pudo conocer las formas de vida, visión empresarial, las técnicas de producción aplicadas en los cultivos y el aporte social y económico de esta actividad a la región.

Se realizaron charlas con los campesinos pequeños cultivadores, a los oferentes y demandantes en donde se pudo conocer las formas de vida, visión empresarial, las técnicas de producción aplicadas en los cultivos y el aporte social y económico de esta actividad a la región.

### 2.7.2.

### Fuentes

#### Secundarias.

- Se revisaron en forma detallada manuales, revistas y otros documentos relacionados con el cacao como fruto, administración de fincas cacaoteras, cosecha o recolección del grano y los distintos usos del mismo entre otros aspectos.
- Se analizaron proyectos anteriores relacionados con el cacao, de donde obtuvimos información que sirvió de vital importancia para el desarrollo y complemento de nuestra investigación.
- Recolectamos información acerca del cacao de la página Web de la federación nacional de cacaoteros. “[www. Fedecacao.com.co](http://www.Fedecacao.com.co)”.
- Se obtuvo información relacionada con los cultivos ilícitos de la página Web del sistema nacional de estupefacientes. [www.dne.gov.co](http://www.dne.gov.co) y del documento del observatorio de drogas de Colombia 2005 (ministerio del interior y de justicia).

## 2.8. PROCESAMIENTO DE LA INFORMACIÓN.

Una vez recolectada la información de las diferentes fuentes utilizadas se procedió a organizarla y analizarla en forma detallada para poder obtener así los resultados que nos condujeron a la realización de un diagnóstico de la situación socioeconómica del cultivo del cacao en el municipio de Tumaco.

Con la finalidad de alcanzar los objetivos planteados en este proyecto se acudió al uso de técnicas y procedimientos encaminados a identificar los diversos problemas, causas y efectos de la producción y comercialización de cacao en el municipio de Tumaco; y a su vez procurar establecer alternativas de solución al problema objeto de investigación.

## 2.9. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES.

Para la elaboración y desarrollo de esta investigación hicimos uso de toda la información existente acerca del sector cacaotero y de los cultivos ilícitos presentes en el municipio de Tumaco la cual se obtuvo a través de la recolección de información derivada de fuentes primarias (encuestas, charlas, entrevistas

etc.); y de fuentes secundarias. (Revistas, correos electrónicos y documentos relacionados con el tema).

Para la elaboración y desarrollo de esta investigación hicimos uso de toda la información existente acerca del sector cacaotero y de los cultivos ilícitos presentes en el municipio de Tumaco la cual se obtuvo a través de la recolección de información derivada de fuentes primarias (encuestas, charlas, entrevistas etc.); y de fuentes secundarias. (Revistas, correos electrónicos y documentos relacionados con el tema).

Adicionalmente visitamos algunas de las zonas productivas debido a que muchas de las existentes en la región presentan problemas de orden público debido a la presencia de grupos armados al margen de la ley; lo cual imposibilita el acceso a las mismas.

## 2.10. HIPOTESIS

La presencia de todos los actores generadores del conflicto armado y de la violencia que vive el país, la cual se irradia hoy tanto en la zona urbana como en la rural, el rezago de la productividad del municipio de Tumaco donde se presenta un bajo nivel tecnológico, un mínimo rendimiento por hectárea; y los problemas fitosanitarios entre otros, han llevado al desinterés de cultivar los productos tradicionales como el cacao, lo que ha dado pie a que se cultiven productos ilícitos y a la importación de productos ecuatorianos de baja calidad.

## 2.11. HIPOTESIS AUXILIARES

- ✓ Los productores y cultivadores de cacao en el municipio de Tumaco han optado por cambiar sus cultivos tradicionales por cultivos ilícitos que ofrecen mayor rentabilidad.
- ✓ Para lograr el crecimiento y posterior desarrollo del sector cacaotero del municipio de Tumaco es necesario que éste cuente con el apoyo de algunas **instituciones de fomento** con el fin de fortalecer los aspectos sociales y económicos de dicho sector.
- ✓ Con la organización del sector cacaotero del municipio de Tumaco se pretende buscar mayores y mejores beneficios para el mismo.

### **3. “ASPECTOS GENERALES DEL MUNICIPIO DE TUMACO”**

#### **3.1. SAN ANDRES DE TUMACO UBICACION GEOGRAFICA Y DEMOGRAFICA**

El municipio de Tumaco fue fundado el 30 de noviembre de 1.640 por el padre FRANCISCO RUÍ.

El municipio de Tumaco esta situado en el extremo sur occidental de Colombia y el departamento de Nariño, formando parte integral de los territorios bajos que conforman la llanura del pacifico, región colindante con el ecuador, convirtiendo a Tumaco en un municipio fronterizo.

La cabecera municipal es la ciudad portuaria de Tumaco, conformada por tres islas: “el morro (zona turística), la viciosa (zona residencial) y Tumaco (zona comercial, de servicios y residencial)”.

Limita al norte con francisco Pizarro (salahonda), al sur con la república del ecuador, al occidente con el océano pacifico, al oriente con los municipios de Roberto payan y barbacoas.

**Figura 1:** “Mapa Localización Geográfica de Tumaco”

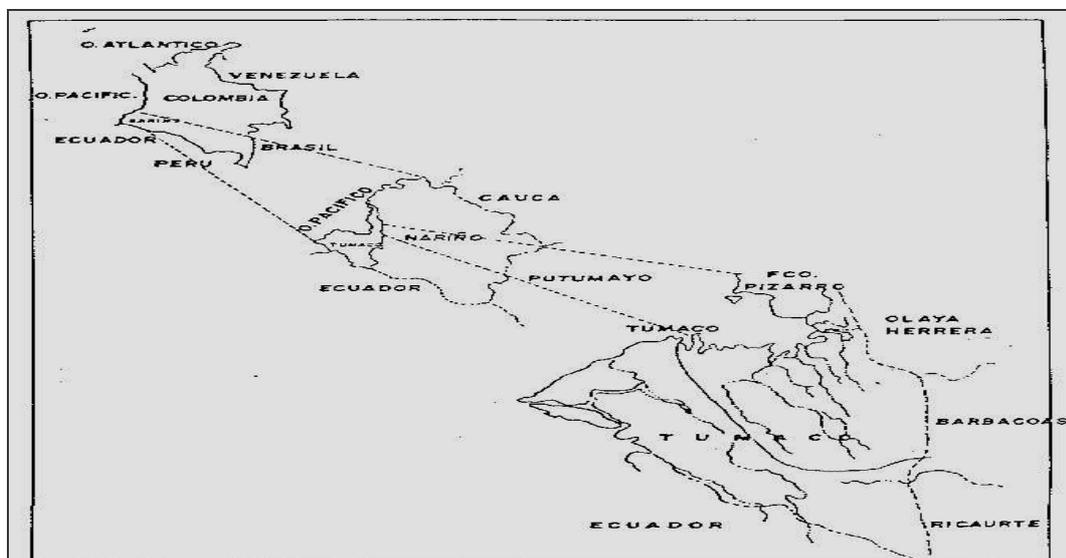
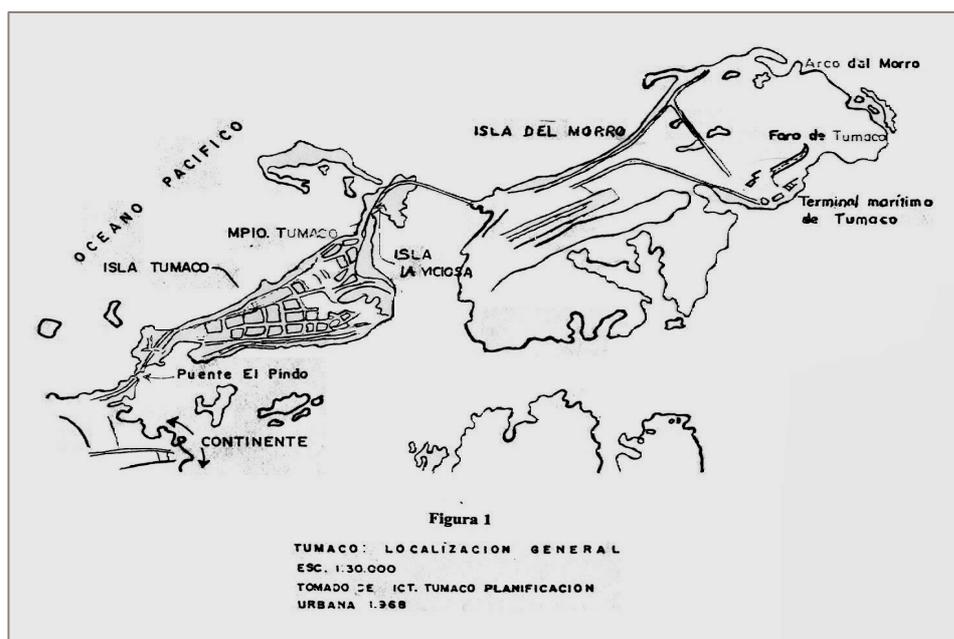


Figura 2: Localización General del Municipio de Tumaco



### 3.2. CLIMA.

El clima de Tumaco esta regulado por los siguientes factores: por la fluctuación de la **zona de convergencia intertropical (ZCI)**, el ascenso de masas de aires

cargados de humedad desde el Océano Pacífico por el flanco de la Cordillera Occidental y el calentamiento de las aguas oceánicas (Fenómeno del Niño).

La ZCI es una faja de la atmósfera de bajas presiones cercanas al Ecuador en la que convergen masas de aires débiles, constantes y cargadas de humedad, llamada vientos alisios, procedente de los cinturones subtropicales de presiones.

En el hemisferio norte soplan con componentes este - nordeste y en el hemisferio sur este - sureste. En la zona de baja presión ecuatorial convergen formando un ángulo muy agudo; esto ocasiona el choque de masas de aire ascendentes con diferentes temperaturas y contenidas de humedad, produciéndose una alta nubosidad debido al proceso de convección. Esta masa nubosa que caracteriza la **ZCI** puede sufrir variaciones latitudinales debido a la actividad de otros sistemas. Esta zona aunque más estrecha en el Litoral Pacífico Colombiano, localizándose aproximadamente entre Esmeraldas Ecuador y la República de Panamá.

Al entrar a Colombia la ZCI se desplaza entre los 0º y los 8º - 10º de latitud norte, pasa por el centro del país dos meses; primero entre abril y mayo cuando se produce el primer periodo de lluvias, y cuando conlleva en pequeños descensos de las temperaturas medias y de la máxima, y aumento de las mínimas; y luego entre septiembre y octubre cuando regresa de su posición norte más extremo y se dirige al sur originando el segundo periodo de lluvias que es el más fuerte y trae consigo las mismas modificaciones de temperatura.

El desplazamiento de la ZCI, origina dos periodos lluviosos en la Costa Pacífica Colombiana, y el primero que se acentúa en el Hemisferio Norte cuyos picos lluviosos son en mayo, septiembre y octubre; aquí el segundo semestre es más lluvioso.

En el hemisferio Sur que es el que correspondería para el caso del Municipio de Tumaco, las precipitaciones más altas se presentan en abril, mayo, junio y enero; y los más bajos en febrero, octubre y noviembre; el primer semestre es más lluvioso, tal como lo evidencian diversos registros de las estaciones ubicadas en el Municipio de Tumaco y sus alrededores.

El ascenso de masas de aire cargado de humedad desde el Pacífico, por el flanco Este de la Cordillera Occidental; también son determinantes en la regulación del clima en el territorio del Municipio de Tumaco.

Dichas masas de aire ascienden disminuyendo su temperatura, hasta que la humedad se condensa y se precipita, al condensarse tan grandes cantidades de vapor de agua, liberan suficiente calor como para producir grandes cambios,

causando efectos, diferencias de precipitación; evidenciado, por los registros climáticos de las distintas estaciones ubicados en Tumaco y sus alrededores.

Por el anterior fenómeno, en el municipio de Tumaco se presenta un efecto marcado de precipitación entre la zona costera y el Piedemonte de la Cordillera Occidental; es decir que existe un aumento significativo de la precipitación desde la costa hacia el Pie de Monte de la cordillera, mientras que en la Isla de Tumaco con 2.091 mm de precipitaciones – anual, en la Guayacana la precipitación es superior a los 5.249 mm anual, y en los límites del Municipio de Tumaco con Barbacoas en la localidad de Junín la precipitación asciende a 8.433.3 mm anuales.

Los registros climáticos sobre el número de días lluviosos nos indica que en gran parte del territorio del Municipio de Tumaco no se presentan sequías prolongadas, y más de la mitad de los días durante el año llueve, exceptuando las zonas más cercanas a la costa, por ejemplo la Isla de Tumaco donde el número de días lluviosos es aproximadamente de 175 como excepcional lo constituye las zonas del Pie de Monte en donde las lluvias están bien distribuidas durante todo el año. El promedio de días lluviosos durante el año; Guayacana 286, Granja el Mira 261, Junín 348, Mataje 278 días.

**Cuadro 1: “POBLACION TOTAL DEL MUNICIPIO DE TUMACO”**

CABECERA MUNICIPAL	85,885
RESTO	75,605
HOMBRES	80,816
MUJERES	80,674
HOGARES	37,164
VIVIENDAS	39,135
UNIDADES ECONOMICAS	2,218
UNIDADES AGROPECUARIAS	13,926
<b>TOTAL HABITANTES</b>	<b>161,490</b>

Fuente: DANE 2005

### 3.3. COMPOSICIÓN ÉTNICA.

Raza negra	95%
Raza mestiza	2%
Raza indígena	3%

Con la promulgación de la **ley 70 del 93** conocida como la ley de las comunidades negras, se da un respaldo jurídico sobre la tenencia de la tierra, manejo ambiental, conservación de la biodiversidad y la producción sostenible. Este hecho a originado después de 10 años, un proceso organizativo comunitario, soportado en lo étnico, cultural, territorial, ambiental y político, de gran importancia para la región.

Actualmente y como fruto de este proceso, se han constituido 10 consejos comunitarios los cuales agrupan a cerca de 160 veredas, unas 150.000 hectáreas, lo que equivale al 40% del total del territorio del municipio.

Como apoyo a ese proceso, eco fondo-fondo Holanda, viene aportando recursos no reembolsables para que a través de los 10 consejos comunitarios se implementen 4 estrategias: formulación de 10 planes de manejo integral ambiental de los territorios de los consejos; recuperación de la producción y la seguridad alimentaria; establecimiento de áreas de reserva natural y formulación de los reglamentos internos de uso y manejo de los recursos naturales y la biodiversidad, y como ultima estrategia, el fortalecimiento organizativo de los 10 consejos a través de una red que les de capacidad administrativa y autonomía para el manejo de sus territorios.

En cuanto a la situación sociopolítica el municipio de Tumaco ha empezado a sufrir los rigores de la violencia generalizada en Colombia gracias a la incursión de los cultivos ilícitos y la presencia de grupos armados al margen de la ley en la región.

### **3.4. NESECIDADES BASICAS INSATISFECHAS (NBI) 55.02%**

### **3.5. POBLACIÓN EN MISERIA 27%**

#### **EXTENSIÓN TERRITORIAL**

3.857 Km cuadrados distribuidos en cuencas hidrográficas así:

Rio mira:	25%
Rio rosario	19%

Rio Patía:	16%
Rio chagüi:	11%
Sistema de esteros:	16%
Rio mejicano:	7%
Rio curay:	4%
Rio Mataje:	2%

### 3.6. DESCRIPCIÓN SOCIOECONÓMICA DEL MUNICIPIO DE TUMACO

Cuadro 2: “Ficha técnica del Municipio de Tumaco”.

<b>Localización Geográfica:</b>	Localizado entre el Piedemonte de la cordillera de los Andes y el Océano Pacífico. Dentro de las coordenadas planas X=725.000 m.N., X=625.000 m.N.; Y=785.000 m.E. y Y=865.000 m.E5.
<b>Límites :</b>	<p><b>Al Norte:</b> con el municipio de Mosquera, desde la bocana de Pasacaballo hasta la Palizada, en los Remolinos grandes del Río Patía.</p> <p><b>Al Sur:</b> República del Ecuador</p> <p><b>Al Oriente:</b> Con los municipios de Roberto Payán, Barbacoas.</p> <p><b>Al Occidente:</b> Con el municipio de Pizarro y el Océano Pacífico</p>
<b>Extensión Territorial:</b>	3.587 Km <sup>2</sup> . (374.570 hectáreas).
<b>Población:</b>	161.490 Habitantes
<b>Densidad Poblacional:</b>	46.2 habitantes/km <sup>2</sup>

<b>Precipitación:</b>	2.843 m.m/año.
<b>Humedad relativa:</b>	Superior al 85%, presentándose mayor humedad relativa en los meses lluviosos.
<b>Temperatura:</b>	Durante el año la temperatura promedio es de 26,2 grados centígrados con una variación máxima de 30.8 y mínima de 21.7 grados centígrados en la Isla de Tumaco.
<b>Brillo solar:</b>	Oscila entre 2,5-3,5 hora luz/día
<b>Altura:</b>	Desde 0 m.s.n.m – hasta los 400 m.s.n.m.
<b>Distancia a la capital:</b>	304 km.

**Fuente: Plan de Ordenamiento Territorial.**

### 3.7. ASPECTOS SOCIALES

**3.7.1. Población.** En concordancia con información del DANE, la población del Municipio para el año 2005 fue aproximadamente de **161.490** habitantes, donde el 50.88 %, lo constituye la población de la zona urbana y el 49.12%, pertenecen a la zona rural.

La distribución espacial de la población muestra a la zona de la carretera pasto – Tumaco (30%) y la cuenca del Río Mira como las zonas de mayor densidad (21 %) y las zonas altas de las cuencas del Chagüi, Rosario y Mejicano como las zonas con menor población.

**Cuadro 3: “Población Proyectada 1999 – 2012 con base en el Censo DANE 1.993”**

<b>AÑOS</b>	<b>URBANA</b>	<b>%</b>	<b>RURAL</b>	<b>%</b>	<b>POBLACIÓN PROYECTADA</b>
					<b>A</b>
1999	73.776	49.53	75.201	50.47	148.977
2000	75.864	49.80	76.495	50.20	152.359
2001	77.957	50.00	77.788	50.00	155.745

2002	80.108	50.3	79.095	49.70	159.203
2003	82.319	50.5	80.416	49.50	162.735
2004	84.591	50.85	81.751	49.15	166.030
2005	86.926	51.13	83.100	48.87	170.026
2006	89.325	51.40	84.463	48.60	173.788

Fuente: Coordinación Banco de Datos Regional sur occidental del DANE. 2.000.

**3.7.2. Organizaciones Sociales.** La mayor parte de la población asentada en la zona rural es negra, las cuales han desarrollado prácticas productivas, sociales y culturales, que los identifica como grupos étnicos. A partir de la Constitución de 1991, se establece todo un proceso nacional, tendiente a que a las comunidades negras les sea reconocido sus derechos y procesos que culminan con la sanción de la **Ley 70 de 1993**.

A partir de dicha Ley, las Comunidades Negras han venido trabajando en procesos de fortalecimiento organizativos tendientes a constituir los Consejos Comunitarios, como mecanismos para poder acceder a la propiedad colectiva de las tierras, para legalizar y salvaguardar su territorio (**art 4º de la Ley 70 de 1993**).

Las principales Organizaciones sociales se describen a continuación:

Cuadro 4: “Consejos Comunitarios”

NOMBRE DE LA ORGANIZACIÓN	CLASE
Acapa	Étnico Territorial
Río Chagüí	Étnico Territorial
Tablón Salado	Étnico Territorial
Tablón Dulce	Étnico Territorial
Río Mejicano	Étnico Territorial
La Unión Río Rosario	Étnico Territorial

Unión Veredal del Río Caunapí	Étnico Territorial
Las Varas	Étnico Territorial
Bajo Mira y Frontera	Étnico Territorial
Alto Mira y Frontera	Étnico Territorial
La Nupa	Étnico Territorial
Imbilpi del Carmen	Étnico Territorial
Cortina Verde Mandela	Étnico Territorial
Veredas Unidas un bien común	Étnico Territorial
Río Gualajo	Étnico Territorial
16 de Agosto	Étnico Territorial

Fuente: Plan de Ordenamiento Territorial

Cuadro 5: “Organizaciones Sociales”

<b>NOMBRE DE LA ORGANIZACION</b>	<b>RAZON SOCIAL</b>
RECOMPAS	Coordinación Consejos Comunitarios alto, medio y bajo Mira-frontera
UNIPA	Coordinación de los Resguardos Indígenas Awa
ANUC	Asociación de campesinos
Organización del Mira ASOCRIM	Asociación de campesinos
Asociación del Valle del Río Mira	Asociación del Mira
AMPEATUM	Asociación de pescadores
ASOPESUR	Asociación de pescadores
COAGROPACIFICO	Cooperativa productora de coco
ANCOT	Asociación de concheras de Tumaco
ASCONAR	Asociación de concheras de Nariño
APROPESCO	Asociación de comercializadores de pescados

FUNDAPECA	Fundación pesquera
CORDEAGROPAZ	Corporación de Desarrollo Agropecuario
ASOCARLET	Productora de Camarón
Mujeres en Acción	Productoras de Camarón
Grupo Ser Mujer	Género

Fuente: Plan de Ordenamiento territorial

### 3.7.3. Servicios Sociales.

#### □ EDUCACIÓN

#### Instituciones educativas

Es atendida por las instituciones de nivel superior como las siguientes:

- Universidad de Nariño.
- Universidad Mariana.
- Universidad Antonio Nariño
- Universidad del Pacífico.

#### □ SALUD.

En el municipio de Tumaco, la tasa de mortalidad es del 15.8%, es decir que por cada mil (1000) partos, 158 niños nacen muertos;

Las principales causas de mortalidad en el municipio son: EDA, IRA, desnutrición, malaria, intoxicación por malaria, intoxicación por plaguicida, insuficiencia cardiaca congestiva, insuficiencia renal, bronconeumonía, infarto al miocardio entre otros.

Las principales causas de morbilidad son: Parasitismo intestinal, infección respiratoria aguda, dermatitis, infección urinaria, vaginosis, hipertensión y anemia.

La cobertura del Régimen Subsidiado solo llega al 22% de los potenciales beneficiarios de los niveles 1 y 2 del **SISBEN** (el que solo tiene una cobertura del 28 % de la población total del Municipio).

#### □ RECREACIÓN Y CULTURA.

Tanto la oferta pública como la del sector privado en entretenimiento y recreación se caracterizan por un gran vacío de equipamientos culturales.

- **Bibliotecas:** La ciudad no cuenta con un sistema de bibliotecas Públicas.
- **Escenarios para grandes públicos:** No hay estructuras especializadas para eventos culturales y concentraciones masivas.
- **Centros especializados:** No existen museos, teatros, auditorios, galerías, contribuyen a potencializar al municipio como centros regionales intermedio.

□ **VIVIENDAS Y SERVICIOS PÚBLICOS.**

El número total de viviendas en el municipio es de 23.717, de las cuales existen 13.217 en el casco urbano y 10.500 en el área rural.

Cuadro 6: “Cobertura de Servicios públicos”.

UBICACIÓN	ACUEDUCTO	ALCANTARILLADO	ENERGÍA ELÉCTRICA	TELÉFONO
Vivienda urbana	70%	5%	90%	80%
Vivienda rural	40%	0%	30%	21%

Fuente: Plan de Desarrollo de Tumaco 2004-2007

Las mejores condiciones de servicios básicos están dadas para las poblaciones que quedan sobre la franja de la carretera entre las localidades de la vereda Cajapi y Llorente.

Además, algunas poblaciones ubicadas en el área de la carretera de la microcuenca, tal es el caso de Cajapi, Tangareal, Juan Domingo, Km. 61 y Llorente,

poseen acueducto, el cual garantiza medianamente el suministro de agua potable a la población; sin embargo, la mayor parte de los habitantes localizados en dicha microcuenca, no consume agua potable, el agua es de los ríos y quebradas, aguas lluvias y pozos.

En cuanto a saneamiento básico se refiere, los asentamientos humanos localizados sobre el área de la carretera de la microcuenca, Cajapi, Tangareal, Espriella, Km. 28, y Km.63 poseen sistemas de disposición final de excretas individual, pozo séptico. En cambio las poblaciones que están ubicadas sobre el margen de la rívera de los ríos, como Nueva Creación, Retoño, la Vega, Dos quebradas, Vuelta del Carmen, Alto Lomerio, Zapotal, Vuelta Larga, la Brava, realizan en su mayor parte, la disposición final de excretas en campo abierto.

En términos generales, en el municipio de Tumaco, no se cuenta con un adecuado manejo de los residuos sólidos y excretos en las microcuencas, la gran mayoría de las basuras son arrojadas al río y en campo abierto lo que esta generando una alta contaminación del entorno, especialmente en los cuerpos de agua que luego es utilizada por la misma población, y que trae como consecuencia mayor predisponibilidad a las enfermedades especialmente en la población infantil.

Además, de un total de 18.500 predios urbanos, solo el 5% (Proyecto ALA 93-51) tiene sistemas de tratamiento de aguas residuales que cumplen con lo establecido en el Decreto 1594 de 1.984, el 2.5% (Pradomar y la Florida) dispone de alcantarillado sin tratamiento alguno, el 12% (perímetro insular) dispone de pozo séptico con tratamiento del 50% de remoción de carga orgánica, y el 77.8% de los predios restantes carece de tratamiento alguno de aguas residuales.

Del sector comercial e industrial que corresponde a 570 predios, solo el 5% de estos tiene tratamiento integral de aguas residuales, el resto carece de tratamiento alguno.

Por último, la situación actual del consumo de energía eléctrica residencial, comercial e industrial urbana y rural, presenta una situación casi que de copamiento de la oferta; razón por la cual se hace necesario incrementar la capacidad de generación en la subestación de Jamundino en la Ciudad de Pasto, de lo contrario, a partir del año 2006 se empezará a vivir nuevamente el racionamiento dentro del perímetro urbano.

#### □ **TENENCIA DE LA TIERRA**

El municipio de Tumaco presenta la siguiente distribución de la tierra:

Cuadro 7: “Distribución de la Tierra”.

<b>Rango Superficie</b>	<b>No. Predios</b>	<b>%</b>	<b>Propietarios</b>	<b>%</b>	<b>Superficie</b>	<b>%</b>
01 Menor 1 Hectárea	6.684	41,3	6.779	41,2	1.071.070,0	0,4
De 1 a 3 Hectáreas	3.325	20,6	3.348	20,3	6.351.715,8	2,3
De 3 a 5 Hectáreas	1.787	11,1	1.802	10,9	6.943.445,3	2,6
De 5 a 10 Hectáreas	1.838	11,4	1.870	11,4	13.013.495,9	4,8
De 10 a 15 Hectáreas	819	5,1	838	5,1	10.012.703,4	3,7
De 15 a 20 Hectáreas	458	2,8	478	2,9	7.908.978,0	2,9
De 20 a 50 Hectáreas	783	4,8	829	5,0	24.555.198,2	9,0
De 50 a 100 Hectáreas	242	1,5	258	1,6	16.637.983,0	6,1
De 100 a 200 Hectáreas	118	0,7	138	0,8	15.823.504,6	5,8
De 200 a 500 Hectáreas	71	0,4	72	0,4	22.556.285,4	8,3
De 500 a 1000 Hectáreas	23	0,1	24	0,1	15.396.813,7	5,7
De 1000 a 2000 Hectáreas	10	0,1	10	0,1	12.800.742,9	4,7
Mayores a 2000 Hectáreas	13	0,1	14	0,1	118.567.756,1	43,6
<b>TOTAL</b>	<b>16.171</b>	<b>100</b>	<b>16.460</b>	<b>100</b>	<b>271.639.692</b>	<b>100</b>

Fuente: Instituto Geográfico Agustín Codazzi. Pasto

### 3.8. ASPECTOS ECONÓMICOS.

En el municipio de Tumaco se desarrollan diversas actividades económicas en el casco urbano y en la zona rural donde prevalecen 2 tipos de economía, una la economía campesina que se caracteriza por establecer fincas en policultivos con cultivos tradicionales como cacao, plátano, coco, caña, yuca, tagua, frutas tropicales como el borojo, zapote, caimito, papaya naranja y limón entre otros; y la cría de especies menores como gallinas, patos y cerdos. Buena parte de la producción es para el autoconsumo familiar y los pocos excedentes se comercializan en las veredas y en el municipio de Tumaco.

Otros renglones importantes de la economía campesina son la venta de madera en troza o bloques la cual se comercializa en Tumaco y en otras ocasiones es despachada a las ciudades de pasto Cali y Buenaventura; y el cultivo de la palma de aceite.

Adicionalmente el habitante de la zona rural, zona de esteros y de los ríos, practica la pesca artesanal de peces, crustáceos y moluscos para el autoconsumo local, y en el caso de la piangua se exporta hacia el Ecuador.

También se desarrollan actividades microempresariales rurales en los principales centros poblados. El comercio de abarrotes y víveres. Servicio de transporte, confección de ropa para uso industrial, productos elaborados en madera para la agroindustria de la palma fabricación de guantes de cuero, pequeños negocios

con artículos de primera necesidad y talleres metalmecánicos y automotrices entre otros.

El otro tipo de economía rural, es la agroindustria de la palma de aceite, con abundante capital, tecnología, mano de obra no calificada, y extensas áreas de cultivo.

Las siete plantas extractoras existentes en la zona, transforman el fruto de la palma en aceite crudo para la exportación hacia los mercados del Reino Unido, Francia y Holanda.

Referente a la economía urbana de Tumaco, esta se centra en las actividades comerciales y de servicios o del sector terciario de la economía. Es el que ofrece, distribuye y vende al consumidor final lo que se produce en el sector primario y secundario de la economía.

La acuicultura, en especial la cría de camarón en cautiverio, aun sigue siendo un renglón atractivo de exportación, pese a los problemas patológicos. Junto con la anterior actividad están los laboratorios o criaderos de larvas de camarón que abastece a la industria camaricultora de la región.

La pesca industrial es practicada en barcos especializados y con modernas tecnologías para capturas de atún, camarón de aguas someras, pesca blanca y pelágicos costeros (cardumas).

Entre las actividades más significativas se encuentran las relacionadas con la compra, procesamiento y comercialización de pescados y mariscos, a cargo de las pesqueras que tienen sus propios cuartos fríos y salas de proceso.

La compra de cacao y su posterior despacho a las ciudades de Manizales y Medellín, por parte de las compañías **LUKER Y LA NACIONAL DE CHOCOLATES** es considerada también una actividad comercial importante por ser esta una de las actividades más tradicionales de la economía urbana y rural del municipio entre muchas otras actividades económicas.

A nivel de industria se encuentra la fábrica de harina de pescado, la enlatadora de palmito, embotelladora de agua, fábrica de útiles de aseo.

El turismo y sus servicios complementarios como hoteles, restaurantes, cafeterías, discotecas, licorerías, artesanía, folclor, transporte urbano, fluvial, marítimo y agencias de viaje, es un sector promisorio con las limitantes propias de la situación sociopolítica de la región y el país.

Un último grupo de establecimientos que ofrecen múltiples servicios complementan la actividad económica urbana del municipio, entre los que se destacan almacenes, ferreterías, supermercados, misceláneas, tiendas de elementos agropecuarios, papelerías, salas de belleza, modistería, carpintería, salud, educación, telecomunicaciones, bancos entre otros; sin desconocer el sin números de ventas callejeras estacionarias y ambulantes propias de la economía informal.

### 3.9. PRINCIPALES ACTIVIDADES ECONÓMICAS.

#### 3.9.1. Sector Primario.

##### ➤ AGRÍCOLA

Entre los principales productos agrícolas que actualmente se producen en Tumaco están:

- Palma africana.
- Caucho
- Palma de chontaduro para palmito y/o naidi
- Cacao.
- Coco.
- Plátano, banano y frutales
- Madera
- Guadua – tagua

En el municipio de Tumaco se destacan los siguientes renglones productivos:

Cuadro 8: “Renglones Productivos”

REGLONES	ÁREA SEMBRADA	ÁREA COSECHAD	PRODUCCIÓN TONELADA	RENDIMIENTO KG/HA
<b>PERMANENTES</b>				
Plátano	4.086	4.004	120.120	30.000
<b>CACAO</b>	<b>9.440</b>	<b>9.350</b>	<b>1.992</b>	<b>213</b>
Coco	2.880	2.805	24.684	8.800
Borojó	616	573	19.705	35.000
Palma	26.945	25.195	121.943	4.840

Fuente: Consolidado Agropecuario. Secretaría de Agricultura Departamental 2.004.

La agricultura genera el nivel de empleo más alto de la zona, ya que ocupa un número muy significativo de población, principalmente en el cultivo de palma africana (4.000 empleos), constituye el principal producto agrícola, que cuenta con una industria propia en la extracción de aceite crudo y cuya producción está dirigida a abastecer la demanda tanto del mercado nacional como internacional, con una exportación promedia anual de 70.000 Toneladas.

Los actuales cultivos de palma africana se encuentran ubicados en la zona de Espriella – Candelillas, Tangareal- Imbilí.

#### ➤ **PESCA**

La pesca es otra de las actividades tradicionales de la región, cuyo nivel de empleo generado es significativo. De acuerdo con las técnicas utilizadas, esta actividad se clasifica en pesca artesanal y en pesca industrial.

En la actualidad, el desarrollo de la pesca artesanal se ha dificultado debido fundamentalmente, al difícil acceso a una tecnología apropiada y suficiente, que les permita ir mar adentro; además por la no existencia de entidades que realmente los agremie y apoye en todo el proceso de producción.

A pesar de esto, existen algunos grupos de pescadores reconocidos legalmente como son: ASOCARLET, ASCONAR, ANCO, ASOPESUR, APROPESCO, COPESNAR, FUNDAPESCA, AMPEATUN.

### **3.9.2. Sector Secundario.**

#### ➤ **INDUSTRIA**

La industria del cultivo del camarón es una de las actividades a nivel industrial más representativas para la economía de Tumaco; por cuanto el 90% de la producción se exporta.

Las producciones mas importantes son aportadas por siete camaroneras cuyas áreas cultivadas oscilan entre los 10 y 68 hectáreas., para una producción comprendida entre 3.580 a 37.800 Kg. (INPA – Tumaco, 1994).

Además, en el Municipio existen 7 extractoras de aceite activas; que son Palmas de Tumaco, Astorga Ltda., Palmeiras, Araqui, Palmar Santa fé, Palmar Santa Elena, Extractora de Nelson Guarín. Cuya capacidad instalada de extracción de aceite es de 86 toneladas de fruto / hora.

En cuanto a la pesca industrial, su producción esta dirigida fundamentalmente al mercado externo, y lo que se vende para el consumo nacional son en su mayoría productos de pesca blanca.

### 3.9.3. Sector Terciario.

#### ➤ COMERCIO

Lo más significativo con respecto al comercio y a los servicios que Tumaco ofrece al vecino país, es la utilización de un tramo del oleoducto colombiano y del Puerto de Tumaco, para la exportación del crudo ecuatoriano, hacia los mercados externos.

#### ➤ SERVICIOS

Tumaco es un centro financiero de vital importancia para los diez (10) Municipios de la región, cuenta con los siguientes establecimientos del sector:

- Bancolombia
- Banco Popular.
- Banco Agrario.

#### ➤ INFRAESTRUCTURA

La cabecera municipal cuenta con plazas de mercado, matadero, puerto marítimo, aeropuerto, parques ornamentales, Palacio Municipal, Estadio Municipal, Cementerio, Edificio de Bomberos, Casa de la Cultura y Polideportivos entre otros.

### 3.10. OFERTA INSTITUCIONAL.

Entre las entidades de crédito, asistencia técnica y desarrollo comunitario están las siguientes

Cuadro 9: "Oferta institucional"

ENTIDADES DE FOMENTO DE CRÉDITO	ENTIDADES DE ASISTENCIA TÉCNICA	ENTIDADES DE DESARROLLO COMUNITARIO	OTRAS ENTIDADES
Banco de	UMATA	SENA	C.C.C.P*

Colombia			
Banco Popular	CORPOICA INCORA	DESARROLLO COMUNITARIO DPTAL	INPA
Banco Agrario	CORPONARIÑO		Universidades
	SECRETARIA DE AGRICULTURA DPTAL.		

FUENTE: Centro de Control y Contaminación del Pacífico (C.C.C.P).

### 3.11. PRINCIPALES VIAS DE COMUNICACIÓN

Las principales vías que comunican a los centros poblados con el eje vial Pasto - Tumaco están:

Chilví	-	Robles
Cajapi	-	Peña Colorada
Chilví	-	San Isidro
Cajapi	-	Dos quebradas
Chilví	-	Mascarey
Bucheli	-	Descolgadero
Tangareal	-	Imbilí
Juan domingo	-	Vuelta larga
Pulgande	-	la Playa

#### ➤ MEDIOS DE COMUNICACIÓN.

Tumaco cuenta con servicios de telefonía análoga y celular con cobertura del 80% en la primera, y más de 15.000 afiliados a la segunda.

El servicio de Internet es bueno, existen en promedio 20 locales que prestan este servicio al público.

El municipio cuenta con dos canales locales de televisión, el canal regional, los canales nacionales y los internacionales que ofrecen las empresas de televisión por cable y satelital.

### 3.12. INDICADORES DE CALIDAD DE VIDA.

Pese a la gran diversidad étnica cultural y ambiental así como las inmensas potencialidades económicas la región registra uno de los más bajos índices de calidad de vida del país, como a continuación se señala según diferentes fuentes: **BID- PLAN PACIFICO, CORPES DE OCCIDENTE y DANE** entre otros.

Los niveles de pobreza en la región se manifiestan en que el **55.02%** de los habitantes están por debajo de las necesidades básicas insatisfechas y el **27%** viven en condiciones de miseria absoluta.

Cabe resaltar que en los últimos años en el municipio se ha presentado un alto grado de corrupción administrativa todo esto acompañado de la aparición de cultivos de uso ilícito y por ende el encrudecimiento del conflicto armado y un gran número de desplazados en el casco urbano (el 5% de la población aproximadamente); hacen que sea necesaria la intervención del gobierno nacional, gubernamental y también de la comunidad internacional con políticas serias y soluciones variables para que esta comunidad pueda salir adelante.

### **3.13. INFRAESTRUCTURA PRODUCTIVA Y DE SERVICIOS**

Entre las ventajas comparativas y competitivas que tiene el municipio de Tumaco, a nivel de infraestructura física, y que sirve como plataforma económica para facilitar, atraer y desarrollar actividades productivas y de servicios se encuentran las siguientes:

**3.13.1. El Puerto Mercante.** A cargo de la sociedad portuaria regional de Tumaco, tiene un área total de 35.000 metros cuadrados, puede recibir buques hasta de 10.000 toneladas, cuenta con aéreas de bodegas para almacenamiento, patio de contenedores de unos 10.000 metros cuadrados y unas oficinas administrativas en las mismas instalaciones del puerto.

**3.13.2. El Puerto Pesquero.** Empresa que administra y presta los servicios del puerto, tiene una de las instalaciones con mayor capacidad de almacenamiento, producción de hielo y túnel de canalización en áreas de bodega. Complementario al puerto se cuenta con instalaciones para empresas conexas y para adelantar programas de formación y capacitación técnica para los pescadores artesanales a través de fundapesca (fundación social puerto pesquero).

**3.13.3. El Puerto Petrolero.** Bajo la dirección de ECOPETROL es una estación terminal que almacena 750.000 barriles de crudo en cuatro tanques con producto proveniente de los campos petroleros del putumayo y de allí es transportando en buques tanques hacia la ciudad de Cartagena para luego ser bombeada a Barrancabermeja para su refinamiento.

**3.13.4. El Puerto Turístico.** Se caracteriza por sus valiosos atractivos naturales representados por las playas del morro, isla de boca grande, punta cascajal, bosques de manglar y ríos como el mira, caunapí, rosario ente otros. Tiene una infraestructura hotelera, de restaurantes y estaderos turísticos acordes al paisaje tropical y con una tendencia ecoturística como es el caso del tradicional puente del morro.

**3.13.5. El Aeropuerto la Florida.** Facilita el transporte aéreo regional y nacional en una pista de 1.000 metros de longitud, en donde funcionan dos aerolíneas (Avianca y satena), lo que permite dos vuelos diarios hacia Cali y Bogotá.

**3.13.6. La Vía Terrestre Tumaco – Pasto.** Tiene una extensión de 304 kilómetros totalmente pavimentados, además esta vía permite conexión con el interior del país con la vecina república del Ecuador en las vías Tumaco-el espino-lpiales-Tulcán y la carretera binacional Tumaco-esmeraldas, la cual esta próxima a culminarse facilitando el intercambio comercial y el desarrollo socioeconómico fronterizo.

El servicio de telefonía fija se presta por intermedio de la empresa Colombia telecomunicaciones con 12.000 líneas telefónicas aproximadamente, además cuenta con telefonía celular.

El servicio de energía que utiliza el municipio proviene del sistema nacional de interconexión eléctrica, el cual ha servido para energizar importantes poblados rurales con buen potencial agroindustrial.

### **3.14. PRESENCIA INSTITUCIONAL.**

En el municipio hacen presencia entidades gubernamentales, gremios y algunas ONG”S entre las que se destacan **CORDEAGROPAZ, UMATA, CORPOICA, ICA, ALCALDIA MUNICIPAL, FAO, SENA, Y LA CAMARA DE COMERCIO** entre otras; las cuales son muy importantes para el apoyo y desarrollo de proyectos productivos, de las microempresas y las pymes.

### **3.15. LOS CULTIVOS TRADICIONALES O DE PAN COGER**

Los cultivos de pan coger están constituidos por plátano que se encuentra asociado con cacao, y/o asociado con maíz y maderables, adicionalmente los cultivos de esta región presentan problemas fitosanitarios como el picudo, gusano, tornillo y moko. Las familias de la costa pacífica nariñense adecuan un área específica de sus viviendas para dedicarlas al cultivo de múltiples productos, estas áreas son conocidas como huertos mixtos las cuales hacen parte de los cultivos de pan coger, estas son pequeñas parcelas alrededor de las viviendas donde se mezclan diversos frutales como cítricos, zapote, chontaduro, guaba, coco y cacao entre otros.

En conclusión los cultivos de pan coger que constituyen la base de la seguridad alimentaria de estas familias se están perdiendo y lo que queda está deteriorado. Las comunidades hoy producen únicamente el 20% de lo que consumen, el 80% de los alimentos se compran.

### 3.16. LOS CULTIVOS ILÍCITOS EN EL MUNICIPIO DE TUMACO

La región del pacífico colombiano se ha caracterizado por el abandono estatal, esto sumado a que la región se ha identificado como reserva o despensa para ir a extraer los recursos naturales y luego salir sin dejar ninguna inversión o fortalecimiento de capacidades locales.

En la última década la región ha entrado a formar parte del escenario del conflicto armado en especial por el incremento de los cultivos ilícitos. De manera particular desde **1996** este se ha agudizado hasta tal punto que cobra importancia por los altos niveles de crisis humanitaria, representada en los continuos y masivos desplazamientos entre municipios, entre departamentos, hacia fuera de la región y dentro de los territorios étnicos.

Durante los 5 últimos años se puede estimar en 2.000 las personas muertas por causas relacionadas con el conflicto y un número igual de familias desplazadas por la violencia. La gran mayoría de las víctimas fueron civiles, involucrados en el conflicto de manera indirecta, como es el caso de los campesinos cocaleros, los cuales dejaron de lado el cultivo de productos tropicales tradicionales como el cacao entre otros para dedicarse de lleno al cultivo ilícito.

Muchas de estas personas fueron asesinadas por sus actividades delincuenciales en desarrollo de las ilícitas campañas de **“limpieza social”**. Muchas otras víctimas no tuvieron otra razón para ser ejecutadas que la de vivir en un territorio en disputa entre los grupos armados al margen de la ley y la fuerza pública.

En violación a las normas del derecho internacional humanitario, han sido obligadas a prestar servicios o a entregar información a uno de los actores bélicos exponiéndose a la retaliación de la parte opuesta.

Las estrategias de **control social y territorial** puestas a prueba por los actores armados ilegales han resultado en un clima de zozobra permanente. Cada cual se encuentra obligado a callar las injusticias que observa o padece por miedo a ser enlistado y eliminado. Los actores armados al margen de la ley parecen haber optado por usar el mecanismo del asesinato y la amenaza selectiva y colectiva como su mayor medio de comunicación con la sociedad, manteniendo así una autoridad fundamentalmente ilegítima a los ojos de la población.

Los beneficios del conflicto para los “**SEÑORES DE LA GUERRA**” son incalculables, La costa pacífica nariñense se ha convertido en un territorio de bonanza para los que no temen hacer uso de la violencia. La guerra contra la población civil es total y en su estrategia incluye privarla de una parte substancial de los servicios de salud, educación o de saneamiento básico a los cuales tienen derecho.

Es de mucha importancia resaltar que en la actualidad la población juvenil campesina, se ha inclinado por la producción de cultivos de uso ilícito como la coca , puesto que para estos esta practica tiene mayor rentabilidad en un tiempo reducido, aún cuando conocen los riesgos y consecuencias que trae consigo la practica de esta actividad.

Adicionalmente se puede afirmar que dentro de los cultivadores de coca también se encuentran aquellas personas que llevan muchos años de su vida dedicados al cultivo de productos tradicionales como el cacao en el municipio de Tumaco, pero debido a las dificultades que se presentan en este sector han decidido destinar una parte importante de sus tierras al cultivo de uso ilícito, argumentando que esta es una gran posibilidad para mejorar su nivel de ingresos y por ende su nivel de vida y el de sus familias.

**3.16.1. Los Cultivos de Coca.** En los últimos 4 años se han erradicado 493.884,28 hectáreas de cultivos de coca a través de la aspersión aérea con glifosato. Los departamentos del Guaviare y Nariño presentaron la mayor producción de coca, razón por la cual el 56% del total de las acciones de erradicación se concentraron principalmente en estas regiones del país. Con esta operación se impidió al narcotráfico la producción y comercialización en el mercado ilícito de **170.440 kg** de clorhidrato de cocaína y 366kg de clorhidrato de heroína.

Nariño presentó la mayor área de coca erradicada mediante la aspersión aérea en el 2004, sin embargo se verifica una disminución del 15% del área erradicada mediante este método en relación con el 2003.

Es de anotar que el departamento de Nariño ha presentado incrementos significativos del área plantada con coca desde 2001; es así como a noviembre de dicho año en este departamento se censaron 7.494 hectáreas; en diciembre de 2002 el censo arrojó un área plantada de 15.131 hectáreas (**102% de aumento**) y a finales de 2003 se incrementó a 17.628 hectáreas.

En 2004 se verifica un descenso del 20% a 14.154 hectáreas se resalta la concentración de las operaciones de aspersión aérea en los departamentos de **Nariño con 31.307 hectáreas (22.9%)**, Guaviare con 30.892 ha (22.6%), putumayo con 17.524 ha (12.8%), Caquetá con 16.276 ha (11.9%) y Antioquia con 11.048 ha (8.1%).

Adicionalmente por la vía de erradicación manual en el departamento de Nariño fueron erradicadas 20.424 hectáreas de coca.<sup>6</sup>

La policía nacional junto con la dirección de antinarcóticos estimó que la densidad de siembra en la zona sur del país es la tercera más grande dentro del territorio nacional con un número de 15.625 plantas por hectáreas y una producción promedio foliar de 127 arrobos por hectárea-cosecha. Se realizaron operaciones en dos departamentos de los cuales el departamento de Nariño muestra una alta tendencia del cultivo de coca.

En el desarrollo de los procedimientos de erradicación se logro asperjar 33.662,9 hectáreas de coca. En el departamento de Nariño se erradicaron cultivos de coca en 7 municipios de los cuales Tumaco, magüí payan y Roberto payan, presentaron los índices mas altos de erradicación de cultivos.

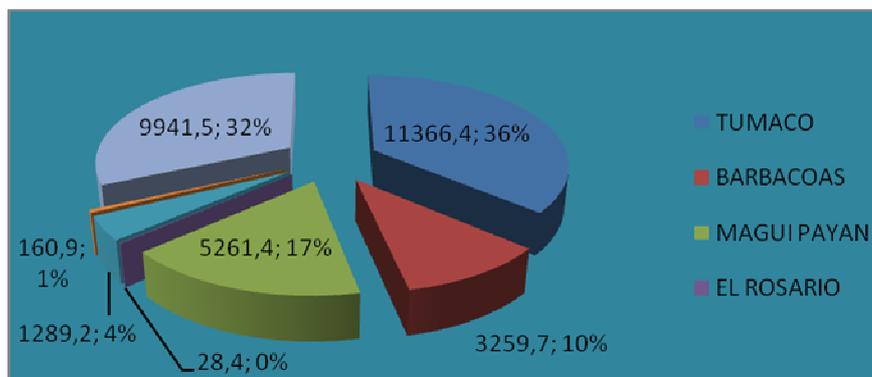
Cuadro 10: hectáreas de coca erradicadas en Nariño

<b>HECTAREAS DE COCA ERRADICADAS EN NARIÑO</b>	
<b>TUMACO</b>	<b>11366,4</b>
BARBACOAS	3259,7
MAGUI PAYAN	5261,4
EL ROSARIO	28,4
EL CHARCO	1289,2
IPIALES	160,9
ROBERTO PAYAN	9941,5
<b>TOTAL</b>	<b>31307,3</b>

Fuente: policía nacional- dirección de antinarcóticos

Figura 3: "Erradicación de coca en Nariño

<sup>6</sup> OBSERVATORIO DE DROGAS DE COLOMBIA 2005 "Acciones y resultados"



Pese a lo anterior la tasa de renovación o resiembra de cultivos de coca se triplicó y paso de cerca del 25% en el 2003 al 77% en el 2004, muy probablemente favorecido por la alta precipitación durante el ultimo año. El núcleo que mayor tasa de renovación de cultivos presentó fue Nariño, seguido por Guaviare-meta y Caquetá-putumayo. Los núcleos con mayores ocurrencias de semilleros fueron Arauca con 17%, seguido por **Nariño** y Antioquia.

**3.16.2. Características Generales de los Productores de Coca en el Municipio de Tumaco.** El estudio demostró que los cultivadores de coca conocen sobre la ilegalidad de su actividad y manifiestan poca satisfacción por los pocos logros conseguidos con los cultivos, extracción y comercialización de la pasta básica de coca, a lo largo de los años; debido a la importante presencia del estado a través del aparato militar el cual ha realizado grandes incautaciones de este producto; sin embargo mencionan no encontrar alternativas económicas sostenibles para dedicarse a otras actividades productivas.

Figura 4: “Incautación de droga”



En el ámbito regional la economía de la coca no se ha dirigido a un desarrollo regional, antes bien, ha revertido en una dinámica poblacional marcada por la época de bonanza y depresión económica, presencia de grupos armados al margen de la ley y crecientes niveles de violencia.

Figura 5: “Grupos armados al margen de la ley”



En Colombia existen territorios con dominio de los grupos armados ilegales como resultado de la **“ausencia de estado”** y de sus fallas de regulación de la propiedad de la tierra, Tumaco no ha sido ajeno a esta situación, puesto que aquí existen grandes áreas donde los actores armados tiene la posibilidad de ofrecer bienes colectivos tales como seguridad y justicia para lograr el apoyo de la población

Las zonas de latifundio donde la defensa de los derechos de propiedad va de la mano con la privatización de la seguridad y el consecuente dominio paramilitar, actúan como expulsoras de la población.

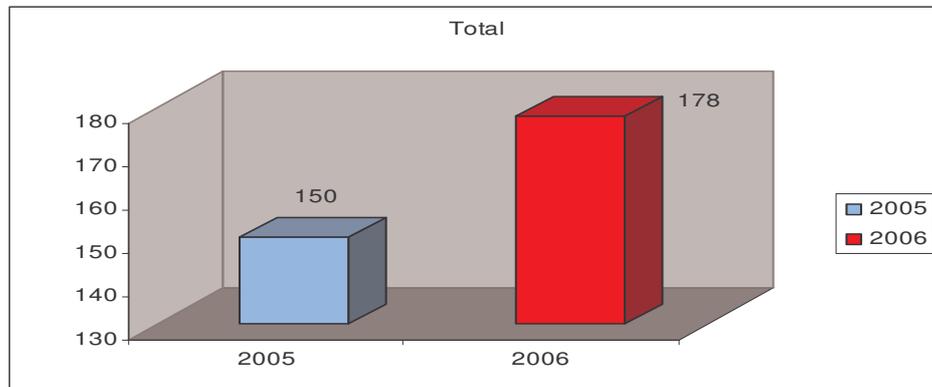
Al contrario, las zonas de expansión de la frontera agraria son receptoras de múltiples problemas debido a que están bajo la sombra de la guerrilla; esto significa que la recuperación del papel del estado en la defensa de los derechos de propiedad y las políticas de reubicación de la población, juegan un papel crucial en el propósito de restarle base poblacional y territorial a los actores armados ilegales.

Todos estos aspectos han marcado un alto índice de violencia en la población presentándose un incremento en las muertes violentas generadas por la disputa existente entre los grupos armados al margen de la ley.

La problemática de los homicidios en el municipio de Tumaco muestra que para el periodo **de Enero–septiembre de 2005** se presentaron 150 casos y para el periodo de **Enero–septiembre de 2006** se presentaron 178 casos.

Lo cual se representa claramente en la gráfica con un incremento del (28%) en el 2006.

Figura 6: “Índice de homicidios en Tumaco”



Fuente: CTI 2006

#### 4. “EL CULTIVO DE CACAO A NIVEL MUNDIAL”

##### 4.1. EL CULTIVO DE CACAO, ORIGEN Y RESEÑA HISTÓRICA.

El cacao, desde hace más o menos 2000 años, es parte de las delicias del paladar y la economía de los pueblos del mundo; fue alimento y fuente de riqueza para los indígenas Mayas y Aztecas radicados en el continente americano y desde el descubrimiento de América se consume como alimento o golosina, a manera de chocolate, en todo el mundo: **"Perla carmelita de los paladares"**.

La especie vegetal cacao, ha sido denominada en términos científicos (**Teobroma cacao**) por el botánico Lineo quien la clasificó. Esta planta es originaria de la franja del trópico de América. Se sabe con certeza que fue utilizado inicialmente en México, y algunos lo señalan como posible centro de origen. Sin embargo, estudiosos afirman que los primeros árboles de cacao se originaron en el Amazonas, otros consideran que el nicho de formación de la especie es la región

del Orinoco y algunos en el occidente del territorio colombiano. Es seguro que el hábitat en que se originó, está en el Nuevo Continente.

De América se llevó por los españoles a Europa. Su comercio creció vertiginosamente luego de ser conocido en el viejo mundo, lo que motivó sus siembras en áreas distintas a las inicialmente cultivadas por los indígenas americanos. Así fue como llegó a las Islas del Caribe, Asia, Oceanía y África.

Ahora el cacao es la principal materia prima de la multimillonaria industria mundial del placer y el refinamiento en forma de chocolate; especialmente en Europa y América.

En un principio, Colombia se distinguió por la alta calidad del grano que provenía de tipo criollo, caracterizado por su finura, delicado sabor y aroma pero debido a la introducción de tipos ordinarios e híbridos, se efectuaron cambios en la calidad que, sin embargo, sigue siendo reconocida por la industria chocolatera.

Colombia país tropical, situado sobre la línea ecuatorial, presenta condiciones incomparables para la siembra de cacao en una interesante variedad de sistemas agro ecológicos que hacen que este heterogéneo país tenga el más grande potencial para el desarrollo del cultivo.

Las referencias históricas indican que en Colombia se cultiva cacao desde la época de la colonia constituyéndose desde entonces en exportador del grano, condición que se mantuvo hasta **1920**, cuando dejó de serlo. Posteriormente a mediados de la década del 80, volvió a comercializarse con éxito en el exterior o que una vez más, se perdió y hoy se presenta un déficit para satisfacer la demanda interna de la industria chocolatera.

Las características económicas del cultivo, sus beneficios sociales, sus condiciones de manejo a nivel de finca, su fácil mercadeo, el arraigo de los agricultores a sus tierras y las características proteccionistas al ambiente, hacen del cultivo una alternativa para el desarrollo de las comunidades rurales colombianas.

#### **4.2. CUALIDADES Y USOS.**

El chocolate, valga reiterar, es producto de la transformación del cacao. Se constituye en el más completo alimento por su poder energético, su aporte en minerales, vitaminas, fibra y sustancias estimulantes.

Pero es preciso indicar que el cacao tiene otros usos en la industria mundial, especialmente en productos cosméticos y medicinales.

En este último aspecto del chocolate, recientes estudios científicos determinaron que no sólo es deleite para el paladar sino que tiene grandes virtudes para la salud, en cuanto que sus derivados tienen la propiedad de ayudar en la prevención de enfermedades cardíacas y el cáncer.

En efecto, el chocolate tiene polifenol, compuesto que impide la oxidación del colesterol **LDL** (malo), que bloquea las arterias. Según **Joe Vinson**, profesor de química de la Universidad de Scranton (Pensilvania) se demostró que el chocolate aumenta en 10% los índices de colesterol bueno, lo cual reduce las complicaciones cardíacas en 20%.

El cacao contiene antioxidantes niveles superiores al té verde, la corteza del pan, las fresas o el ajo que según se cree, son determinantes para prevenir el cáncer.

Las cualidades nutricionales del chocolate se pueden medir por su color, puesto que cuanto más oscuro sea, más antioxidantes contiene.

Otros efectos positivos del chocolate en la salud, lo constituyen las propiedades preventivas del cáncer gástrico y del colon.

Entre los países que lo producen, Colombia es de los mayores consumidores de cacao, cerca de un kilogramo per cápita al año, con la característica adicional que se consume como alimento básico.

Esta condición le da fortaleza a la producción cacaotera, pues por ahora todo el grano producido puede ser consumido aquí mismo. Sin embargo, la gran potencialidad del subsector cacaotero colombiano se fundamenta en la posibilidad de exportar; pues cuenta con un amplio mercado internacional.

**El cacao como alimento:** El principal uso del cacao en el mundo es alimenticio (llamado alimento de los "Dioses Sanos"), en especial, si se consume como producto natural obtenido con criterio orgánico y sin aplicar a los cultivos ningún tipo de sustancias que pueden resultar nocivas para la salud, tal como ocurre con el cacao producido en Colombia.

En ese sentido, el chocolate es alimento de gran valor nutritivo y energético de rápida metabolización y óptima digestibilidad para el organismo humano.

En países desarrollados, hace parte de la dieta cotidiana familiar aliado de frutas, carnes, cereales y verduras. El chocolate, cuando además de cacao contiene

leche y azúcar, se convierte en el alimento mejor balanceado que existe debido al contenido de proteínas, hidratos de carbono, grasas albúminas. Theobromina, cafeína, minerales y vitaminas: es recomendado por nutricionistas internacionales en una combinación con otros alimentos para equilibrar la balanza de la dieta diaria.

La grasa del cacao, llamada manteca de cacao, lejos de ser un elemento a tener en cuenta para no consumir el chocolate, se constituye en el argumento más convincente para hacerlo dado el valor energético que posee y su alta digestibilidad, similar a la leche, con contenido de ácido linoléico que es indispensable para la nutrición humana. Las grasas sirven en el organismo como transportadoras de fosfolípidos y vitaminas.

Las grasas del cacao son de digestión lenta y satisfacen al individuo por períodos mayores que los carbohidratos y proteínas. Así que permiten que la energía esté disponible por un período largo.

**Proteínas:** Las proteínas del cacao son similares a las de otros productos vegetales y en su estructura intervienen 14 aminoácidos de los 18 esenciales.

**Carbohidratos:** Su contenido es bajo, por lo que deben ser complementados con los compuestos de otros alimentos acompañantes del chocolate.

**Vitaminas:** Contiene vitamina A, vitamina B1 (tiamina), vitamina B2 (riboflavina), ácido fólico, vitamina B6 (pirroxidina), biotina y vitamina B5 (ácido nicotínico).

**Minerales:** Contiene potasio, sodio, calcio, magnesio, hierro, fósforo, cobre y azufre.

**Alcaloides:** Los alcaloides, teobromina y cafeína están presentes en cantidades no perjudiciales para el organismo y, por el contrario, benéficos por el poder estimulante para entablar los quehaceres cotidianos.

Considerando estos elementos nutricionales, el chocolate es un excelente alimento para las personas, en especial para el trabajador, el deportista y los estudiantes.

#### **4.3. PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS.**

- El grano de cacao luego de ser sometido a la tostión, le es separada la cáscara para luego moler las partículas de grano, originando el licor de cacao.
- Al licor de cacao, se le puede extraer grasa y polvo de cacao.

- El licor del cacao, con mayor o menor contenido de manteca de cacao origina la confitería de diversas características, según sus ingredientes y tipo de cacao utilizado, considerando la introducción de almendras, avellanas, leche, lecitina, cereales, leguminosas y en general la enorme variedad de productos.
- El chocolate de mesa contiene licor de cacao y en la mayoría de los casos, azúcar.
- En cosmetología en particular, se usa la manteca de cacao para la fabricación en particular de jabones, labiales y cremas humectantes y protectoras de la piel. Para ello se usa la grasa o manteca de cacao.

Figura 7: “Licor de cacao, cacao rayado y en barra, dulce de cacao”



Figura 8: “Dulces de Chocolate”



#### 4.4. ANALISIS DE LA PRODUCCION DEL SECTOR CACAOTERO

**4.4.1. Producción Mundial.** Actualmente el área total de cacao en el mundo se estima en 7 millones de hectáreas. La evolución del área según la **FAO** muestra un crecimiento anual de 1.7% entre el período de 1961 y 2000. África participa con el 67% (Costa de Marfil 32%, Ghana 19%, Nigeria 11% y Camerún 5%); Latinoamérica con el 19% (se concentra en Brasil y una participación importante de Ecuador, Colombia, República Dominicana y México); Asia y Oceanía con 8% (Indonesia 5% y Malasia 2%).

La producción mundial de cacao en los últimos 12 años ha fluctuado entre 2.2 y 2.9 millones de toneladas, con una tasa de crecimiento anual del 2.4% anual, lo que significa un incremento de 723.000 toneladas. Hoy África responde con el 67% (Costa de Marfil 41 %, Ghana 14.5%, Nigeria 6% y Camerún 4%); América con el 14% (Brasil 4.2% Ecuador 3.7%); Sudeste Asiático-Oceanía con el 19% (Indonesia 14.4% y Malasia 1.5%).

Según algunas proyecciones (Revista "Plantación", ICCO y Banco Mundial), se estima que para el año **2.010** el consumo sobrepasará los 7 millones de toneladas, y la producción si continúa la tendencia actual será inferior. De esta manera se vislumbra un incremento de precios para el corto plazo. La composición del mercado muestra una diferencia marcada entre productores y procesadores. La producción de cacao como materia prima, se concentra en países tropicales.

La producción de bienes intermedios y finales como mantecas y grasas de cacao y productos elaborados del cacao como las chocolatinas y confites de cacao se han centrado en países de alto desarrollo tecnológico como los de Europa (Suiza, Holanda, Alemania, Francia e Inglaterra) y Norteamérica (Estados Unidos y Canadá).

**Rendimientos:** Los rendimientos por hectárea de los principales productores de cacao oscilan entre 236 kg./ha-año de República Dominicana y 967 kg./ha-año en Indonesia. Colombia con 410 kg/ha-año ocupa un puesto intermedio.

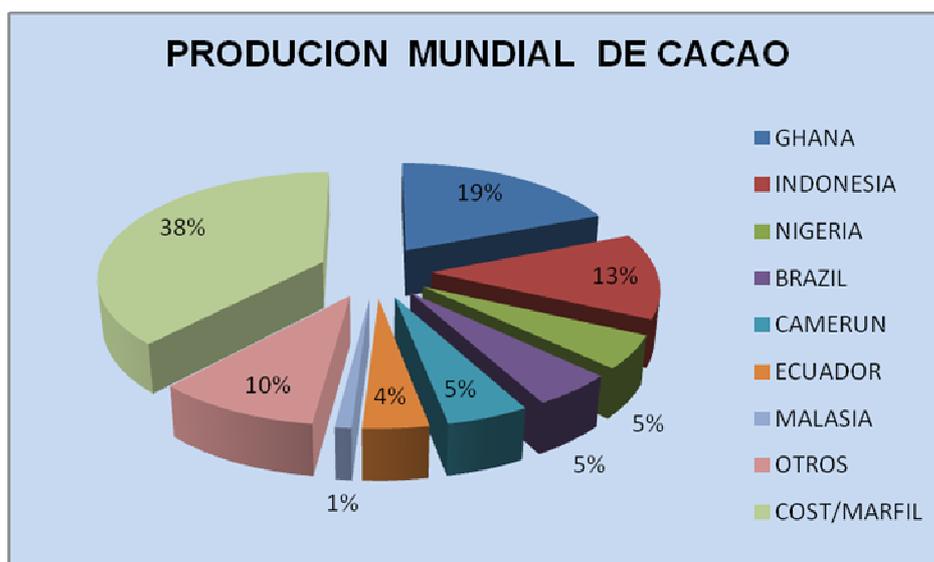
**Cacao fino:** La producción mundial de cacao fino se estima en 116.000 toneladas y ha crecido menos que la de otros tipos. Es importante para chocolatería fina y mezclas. La producción proviene de 17 países localizados en Suramérica, América Central, Islas del Caribe y Sudeste Asiático.

Latinoamérica se considera un área de cacao fino o de aroma, con excepción de Brasil, México, Panamá y Perú.

Los países productores de cacao fino o de aroma han transformado su producción utilizando materiales híbridos de alto rendimiento (41% del área sembrada). El

rendimiento promedio oscila entre 450 y 530 kg./ha-año para plantaciones con semillas tradicionales y entre 618 y 783 kg./ha-año utilizando materiales híbridos.

Figura 9: “Producción Mundial de Cacao”



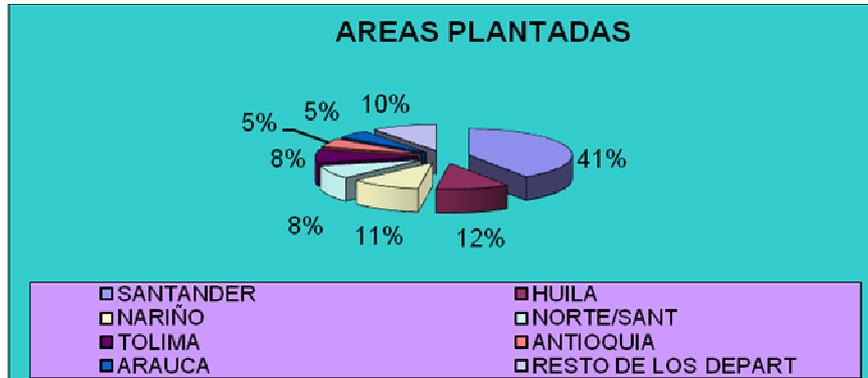
Fuente: FEDECACAO”

**4.4.2. Producción Histórica de Cacao en Colombia por Departamentos.** El cacao se siembra, principalmente, en fincas de tamaño pequeño y mediano correspondientes a la llamada economía campesina en las que, además, se produce plátano, banano, caña, frutales, café, cultivos de tipo permanente y transitorio como maíz y frijol, entre otros.

Existen alrededor de 24 mil familias productoras.

- **Áreas plantadas:** Se tienen sembradas cerca de 93 mil hectáreas que están distribuidas en los departamentos de Santander (40,7%), Huila (11,5%), **Nariño (10,15%)**, Norte de Santander (8,3%), Tolima (8, 1%), Antioquia (5,3%), Arauca (5,0%) Y resto de departamentos (10,2%).

Figura 10: Áreas plantadas a nivel nacional”

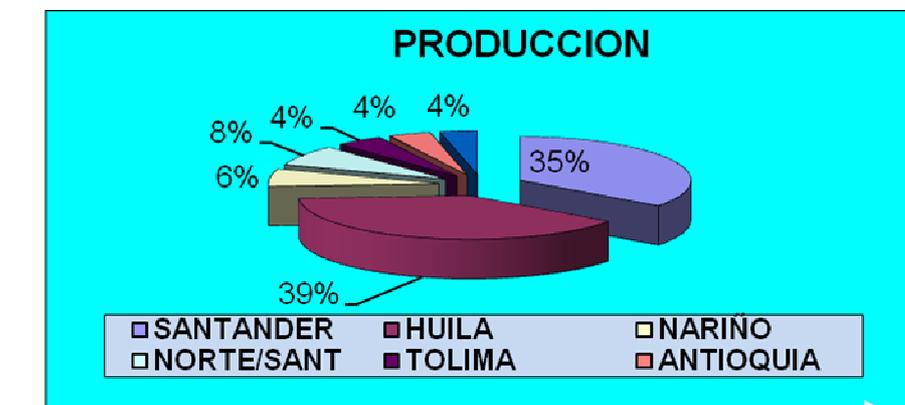


Son plantaciones viejas, explotadas en forma tradicional, con poca tecnología y con producciones promedio cercanas a 500 kilos por hectárea, productividad no suficientemente retributiva para el agricultor que requiere emprender proyectos para la rehabilitación y el mejoramiento de los cultivos.

Otras plantaciones son manejadas técnicamente con producciones entre **1.000 y 2.000** kilos de cacao por hectárea. Apenas 10.000 hectáreas son plantaciones de menos de 7 años.

- **Producción:** El promedio de producción de cacao anual en Colombia período **1998-2003** es de aproximadamente 42 mil toneladas de grano seco, según registros de la Federación Nacional de Cacaoteros. La producción total nacional durante el año 2003 alcanzó un volumen de **41.704** toneladas; el aporte por departamentos correspondió a 35,0% Santander, 7,6% Norte de Santander, 39,0% Huila, 3,5% Arauca, 4,5% Tolima, 4,0% Antioquia y 6,4% Nariño.

Figura 11: "Producción nacional "



Cuadro 11: "Producción nacional de cacao en grano 2001-2005"

PRODUCCIÓN NACIONAL DE CACAO EN GRANO: 2001 - 2005(En toneladas)											
Años y Porcentaje											
No.	Departamento	2001	%	2002	%	2003	%	2004	%	2005	%
1	Santander	16.372	45	16.299	48	19.719	47	16.803	46	17.974	48
2	Huila	3.096	9	2.817	8	3.558	9	4.170	11	2.998	11
3	Arauca	2.356	7	2.552	8	3.249	8	3.357	9	3.489	9
4	Norte Santander	2.622	7	3.081	9	4.024	10	2.389	7	1.638	4
5	Antioquia	1.524	4	1.712	5	2.109	5	2.299	6	2.100	6
6	Tolima	2.141	6	1.323	4	2.110	5	1.883	5	1.277	3
7	Nariño	2.913	8	1.209	4	1.884	5	1.864	5	2.854	8
8	Caldas	489	1	444	1	549	1	565	2	500	1
9	Valle	908	3	698	2	831	2	552	2	942	3
10	Cundinamarca	979	3	1.195	4	816	2	546	2	499	1
11	Cesar	1.040	3	1.125	3	1.095	3	513	1	750	2
12	Meta	830	2	553	2	702	2	460	1	424	1
13	Cauca	28	0	49	0	123	0	250	1	152	0
14	Demás Deptos.	772	2	945	3	937	2	703	2	501	1
14	Total	36.070	100	34.002	100	41.704	100	36.356	100	37.099	100

Fuente: FEDECACAO.

- Tecnología:** El manejo de cultivos de cacao en Colombia se **caracteriza** por el uso de bajos niveles de tecnología con plantaciones sembradas a partir de semilla híbrida, con bajas densidades de siembra 600 a 700 árboles por hectárea y especies para sombreado de bajo interés económico. Tal consideración genera una productividad de apenas 479 kilogramos/hectárea/año. Sin embargo, se conocen plantaciones tecnificadas dentro del concepto agroforestal que utilizan dones de cacao de alto rendimiento, propagados por métodos asexual es en densidades entre 1.200 y 1.300 árboles por hectárea, con prácticas de manejo que pueden llevar a producir más 2 mil kilogramos/hectárea/año.

**4.4.3. Volúmenes de Producción.** En los años 30 se producían 7.000 toneladas de cacao. Entre **1970 y 1990** la producción se triplicó pasando de 14.000 a 50.400 toneladas. El desarrollo estuvo jalonado por los buenos precios internacionales y por los programas de colonización en Urabá, Arauca, Magdalena

Medio Santandereano, Catatumbo, vegas del río Ariari y la diversificación del cordón cafetero central.

A comienzos de la década del 80 mantuvo un incremento porcentual aproximadamente del 7%, alcanzando su pico máximo en 1993 con 54.000 toneladas. A partir de ese año ha tenido un decrecimiento del 28% llegando a 34.800 toneladas en 1999, con un valor de **\$75.899 millones** y un precio de **(\$2.177/Kg.)**. En el año 2000, se presentó una leve recuperación, llegando a 36.700 toneladas. Los mayores productores fueron los departamentos de Santander (47%); Huila (9%), **Nariño (7%)**, Arauca (7%), Norte de Santander (4%), Tolima (6%), Antioquia (5%), Caldas (2%), Meta (3%) y Valle (3%). En el año 2001 la producción fue de 36.070 Toneladas.

El promedio de producción de cacao anual en Colombia período **1998-2003** fue aproximadamente de 42 mil toneladas de grano seco, según registros de la Federación Nacional de Cacaoteros. La producción total nacional durante el año 2003 alcanzó un volumen de **41.704** toneladas; el aporte por departamentos correspondió a 35,0% Santander, 7,6% Norte de Santander, 39,0% Huila, 3,5% Arauca, 4,5% Tolima, 4,0% Antioquia y **6,4% Nariño**.

En casi todos los departamentos se observa una disminución de la producción, muy marcada en el año de 1999. Una interacción de factores inciden en la disminución, tales como problemas fitosanitarios, limitado acceso de productores a desarrollos tecnológicos, baja dinámica de precios pagados al productor, competencia de otros productos, entorno social peligroso (presencia de cultivos ilícitos), poco apoyo institucional y el comportamiento de los precios internacionales entre otros factores determinantes.

El promedio de rendimientos en la década de los noventa fue de 410 kg/ha al año, fluctuando entre 250 y 600 kg./ ha al año.

#### **4.5. PRODUCCIÓN DEPARTAMENTAL.**

El departamento de Nariño se encuentra ubicado en una posición estratégica debido a que cuenta con dos regiones geográficas bien diferenciadas (la Andina y la Costera). Sólo las condiciones agro ecológicas del litoral, son aptas para el cultivo del cacao, por lo cual, la Costa Pacífica Nariñense es el representante regional en este renglón. En este orden, el municipio de **Tumaco** se constituye en el mayor exponente de la cacao cultura en el departamento, debido a que en él confluyen la producción local y la de los demás municipios de la costa, **ya que es el principal centro comercial del cacao en la zona; en consecuencia, cuando se habla del cacao en Tumaco, se asimila al cacao en Nariño.**

#### 4.6. PRODUCCION DE CACAO EN EL MUNICIPIO DE TUMACO.

Las comunidades negras del Pacífico Nariñense se han caracterizado por tener una cultura cosechera y recolectora, lo cual es una de las dificultades más grandes que tiene el municipio de Tumaco, donde no existe la agricultura empresarial (excepto por el sector palmero), a cambio existe una cultura extractora como medio de subsistencia.

Esto ha llevado a que la población rural no sea competitiva, ni hayan desarrollado estrategia alguna. Al referirnos a una cultura cosechera se refiere a que ellos solo van al cultivo al momento de la cosecha, es decir que no le dan ningún tipo de manejo agronómico para asegurar un producto de calidad y con altos rendimientos.

La recolección se refiere a que estas comunidades subsisten de los beneficios alimenticios y económicos que les da el bosque, esto se ha hecho durante mucho tiempo de una manera no sostenible, lo cual ha llevado a la devastación del bosque en cuanto a fauna y flora, daño que no ha sido medido pero se percibe al conocer el estilo de vida de estas comunidades. Esta cultura cosechera y recolectora explica el abandono del cultivo del cacao.

Por otro lado, el tradicionalismo y el manejo empírico del cultivo revelan la ausencia de tecnología siendo típico encontrar un cultivo desordenado, resultando bajos niveles de producción y un producto de baja calidad, al utilizar semilla de la misma finca, la cual tampoco garantiza buenos rendimientos; Otro problema que encontramos en la zona se refiere a la falta de voluntad y a la dificultad por parte de los agricultores a adoptar tecnología para la modernización de su plantación de cacao.

Los cultivos ilícitos como la coca han desplazado al cultivo del cacao en la región, esto debido al enriquecimiento rápido, a la fácil adquisición de préstamos por parte de los grupos al margen de la ley para la siembra de la coca sin ninguna clase de garantías o requerimientos.

Al esto suceder, se han erradicado un número considerable de hectáreas de cacao para el establecimiento del mismo. Esto hace que el campesino pequeño productor tome un riesgo muy grande cuando va a establecer algún cultivo.

En el municipio de Tumaco se produce anualmente entre **2.800 y 3.800** toneladas y se manejan 2 cosechas:

- **La cosecha alta:** Esta va desde “septiembre a diciembre”, y es en este periodo donde se aglomera mayor producción en el centro de acopio.
- **La cosecha media:** Esta se presenta entre los meses de “marzo a abril”.

A lo largo del territorio Nacional existen **93.000** hectáreas dedicadas al cultivo de cacao, de las cuales el 10.9% están ubicadas en el departamento de Nariño.

El cultivo de cacao se ha caracterizado por ser de tipo tradicional, es decir, sin ningún tipo de tecnificación. Al hacer una caracterización de la población en una parcela nos encontramos con una baja densidad de siembra, un promedio de 150 árboles por hectárea; siendo estos sembrados en desorden, es decir al momento de sembrar no se hace ninguna clase de trazado o de ordenamiento de las plantas; el sombrío transitorio utilizado siempre ha sido el plátano, y el sombrío permanente no se toma como tal, por el contrario estos son los árboles maderables de especies nativas que dejan al hacer la tumba y la sócala del terreno y de algunos árboles frutales de especies como los que siembran en la parcela, también en forma muy desordenada y bajas densidades de siembra, alrededor de 500 plantas de plátano y de 30 a 50 árboles por hectárea para el sombrío permanente; el mantenimiento del cultivo consta del desyerbe con machete en las primeras etapas del cultivo pero no son muy constantes, de manera que el cultivo se ve obligado a competir con otras especies, no se practican podas de formación o de mantenimiento, ni podas fitosanitarias; cuando el cultivo es adulto, el agricultor solo entra en él en época de cosecha, momento en que tampoco hace el control de enfermedades.

Debido a lo anterior, la mayoría de las plantaciones se caracterizan por ser cultivos abandonados donde la presencia de enfermedades como Monilia y Escoba de Bruja es demasiado alta y esto se generaliza a lo largo y ancho de las zonas cacaoteras del Municipio, los árboles son demasiado altos y llenos de chupones que convierten a un árbol en una agrupación de tallos que compiten entre si, esto debido a que las podas de formación y de mantenimiento no se realizan. El material que se utiliza es generalmente proveniente de la región, los agricultores escogen y colectan sus semillas de los que ellos creen son los mejores árboles de su finca, así que hay una gran variabilidad y segregación de genes.

En el Municipio encontramos cerca de **2.970** productores en un área de **9.440** hectáreas con una producción promedia de 150 a 180 kilogramos por hectárea al año.

De las zonas productoras del municipio, las tres primeras relacionadas son las que cuentan con mayor producción:

- ✓ Zona del Río Chagüí
- ✓ Zona san luís Robles
- ✓ Zona Río tablones
- ✓ Zona Río Mejicano
- ✓ Zona Río Rosario
- ✓ Zona cuenca media/Baja Río Mira y Frontera
- ✓ Zona carretera Tumaco pasto
- ✓ Zona Río caunapí

Los agricultores del municipio están asentados en pequeños núcleos poblacionales donde realizan actividades tradicionales de tipo extractivo de subsistencia tales como el cultivo del cacao, plátano, coco, maderables, maíz, frutales, y pesca, entre otros, con mínimas labores culturales y de manejo.

En las comunidades campesinas el cacao es cultivado dentro de un sistema de policultivo, específicamente en el espacio denominado como huerto mixto con gran diversidad de especies y estratos arbóreos.

El cacao es uno de los principales cultivos de las parcelas agroforestales en la costa pacífica nariñense.

Cabe anotar que el cacao de la región posee un valor agregado propio, derivado de las prácticas, modos de producción y condiciones agroecológicas especiales que se presentan en la zona. Estas características hacen que el grano de cacao de Tumaco sea considerado **orgánico** o **ecológico** debido a la no utilización de agroquímicos en el cultivo ni sus especies asociadas.

Cuadro 12: “Producción de cacao en Tumaco mes a mes de 2003-2006”

AÑO	E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	TOT
2003	406	114	64	31	48	13 0	10 6	54	33	34	15 5	15 1	1.32 5
2004	287	179	67	66	10 1	35	53	17 4	55	23 2	30 2	89	1.64 0
2005	401	137	34	156	13 6	34	74	35	107	15 9	41 2	75 0	2.33 5
2006	374	104	85	102	19 0	11 7	19 7	10 5	287	18 3	18 9	21 0	2143

Fuente: ICA TUMACO

#### 4.7. TIPOS DE CACAO CULTIVADOS EN LA REGIÓN.

Para el agricultor es conveniente conocer los tipos de cacao existentes porque, de acuerdo con ellos, se define la calidad del grano; aspecto de máxima importancia en los tiempos modernos cuando el mercado exige determinadas características favorables para la industria transformadora y para atender el gusto del consumidor de chocolate.

De otro lado, los tipos de cacao también presentan diferencias en el comportamiento agronómico de las plantaciones, sobre su precocidad, su tolerancia frente a las plagas y enfermedades y en gran medida, en relación con los rendimientos. Tales asuntos deben ser tenidos en cuenta a la hora de la decisión sobre el tipo de cacao a cultivar, pues ello atañe de manera definitiva a la economía del cultivador ya que una elección equivocada puede limitar los rendimientos o significar dificultades para la comercialización.

El tipo de cacao a utilizar, debe corresponder a las condiciones propias de la finca y del agricultor y a las exigencias concretas del mercado. Las posibilidades de éxito de un determinado tipo de cacao, proporciona la base para la toma de la decisión más acertada.

Desde el punto de vista de la botánica, existen tres tipos de cacao, que a la vez determinan tres clases de grano desde el punto de vista de la calidad. Ellos son los tipos criollos, los forasteros y los híbridos<sup>7</sup>

**4.7.1. Los Tipos Criollos.** Desde el punto de vista de la calidad son los más finos, caracterizados por su agradable sabor y exquisito aroma. El tipo criollo fue el único cultivado en Colombia hasta **1885** cuando se introdujo el llamado cacao pajarito de origen amazónico, cuya mazorca es de tipo calabacillo. Se caracteriza por presentar tronco erecto, con poca ramificación lateral, con tendencia de crecimiento vertical. El fruto es muy rugoso, con diez surcos profundos, su cáscara es delgada fácil de quebrar. Las semillas son rollizas, casi redondeadas, cuyos cotiledones frescos son de color blanco o rosado.

El tamaño y forma de la mazorca varía según los tipos regionales, pero es común en Colombia que el fruto sea alargado, un poco más ancho cerca del pedúnculo y delgado o punta aguda en el extremo apical.

---

<sup>7</sup> RESUMEN EJECUTIVO CORDEAGROPAZ “ El cultivo de cacao en el municipio de Tumaco”

En épocas pasadas, era común mencionar el cacao criollo como "**Hartón**" en Antioquia o Nariño, "**Criollo Real**" en Santander y en otras regiones.

En términos generales, los criollos puros presentan condiciones desfavorables para su manejo, pues resultan muy delicados, con alta susceptibilidad a las plagas y enfermedades. En particular, son retardados en el inicio de la producción y de poca productividad por árbol. A pesar de las condiciones de alta calidad del grano, apetecido en los mercados más exigentes del mundo, resultan poco atractivos a la mayoría de los agricultores, dadas estas características.

Dentro de este tipo de cacao, se clasifican los originarios de México y Centro América y los venezolanos que fueron llevados a otras partes del mundo como Trinidad, algunas islas de las Antillas e incluso a África.

En Colombia existen varias poblaciones de tipo criollo, infortunadamente en decadencia y franca disminución, lo que ameritaría un trabajo de rescate de ese germoplasma que podría ser útil en el empeño de mejorar la calidad del grano.

**4.7.2. Los Tipos Forasteros.** Son los de menor calidad relacionada con el sabor y el aroma que confieren sus granos al chocolate elaborado con ellos. Sin embargo, presentan otras condiciones de calidad interesantes para la industria como lo puede ser su rendimiento en contenido de grasa y otras características deseables.

Es también denominado amazónico por relacionar su origen con la región de ese nombre.

El árbol del tipo forastero suele ser vigoroso, con tendencia a ramificar lateralmente y en algunos casos su follaje decumbente o "**robusto**"

El fruto de los forasteros o amazónicos tiende a ser de apariencia amelonada, predominantemente liso con poca rugosidad y surcos poco profundos, cuya cáscara a menudo es bastante gruesa.

El tamaño del grano suele ser más pequeño que el de los tipos criollos y algunos de ellos producen la almendra más pequeña posible para el cacao.

El color de la almendra es violeta oscuro. El chocolate que proviene de este tipo de cacao, es de sabor amargo y aroma menos agradable y consistente.

Dentro de este tipo de cacao, se clasifican los originarios del Amazonas que hoy se producen en **Trinidad, Ecuador, África Occidental, Asia y Brasil; este grupo es el que domina el mercado mundial.**

#### 4.8. PROCESO DE CULTIVO Y BENEFICIO DEL CACAO.

Para llevar a cabo el proceso de cultivo del cacao y poder beneficiar las cosechas se deben tener en cuenta seis pasos fundamentales:

**4.8.1 Cosecha o Recolección.** La cosecha de las mazorcas debe hacerse quincenalmente cuando estén maduras, se debe evitar la sobremaduración y el ataque de enfermedades y plagas.

Para cosechar las mazorcas debe utilizarse tijeras o medialuna, al momento de la cosecha también se deben recolectar las mazorcas enfermas pero separarlas de las sanas para así evitar contagios en las plantaciones.

Figura 12: “Proceso de recolección del fruto de cacao”



**4.8.2. Partida y Desgranada.** En este proceso se deben amontonar las mazorcas separando las sanas de las enfermas, posteriormente las mazorcas sanas se parten con un mazo o machete sin dañar los granos. A parte se desgranar las mazorcas enfermas y solo se utilizan los granos sanos. No deben mezclarse nunca los granos buenos con los malos para no dañar la calidad, una vez desgranadas las mazorcas enfermas debe enterrarse los residuos o aplicarles cal.

Figura 13: “Proceso de Partida y desgranada”



**4.8.3. Fermentación.** Este es un paso esencial, de este depende la calidad del cacao, el rico aroma y sabor del chocolate.

Debe ponerse a fermentar los granos durante 6 días en cajones o paseras de madera que tengan abundantes ranuras en el fondo para que escurra la miel, revolviendo los granos cada 2 días durante los 6 de fermentación, “se deben cubrir con costales para que conserven el calor de la fermentación”.

Figura 14: “Proceso de fermentación”



**4.8.4. Secado.** Este se lleva a cabo al sol en patios, carros o paseras de madera, hasta dejarlo con un 7% de humedad.

Debe procurarse hacer el secado lentamente sobretodo los dos primeros días para que los granos queden ovalados y no se ajusten pues así se reduce la pasilla, revuelva frecuentemente y deje capas de 3cm de espesor.

Figura 15: “Proceso de secado”



**4.8.5. Limpieza.** Cuando se revuelve el cacao durante la fermentación y el secado debe extraerse todos los pedazos de cáscara basuras y demás elementos extraños, adicionalmente debe despegarse los granos unidos o turrónes.

Figura 16: “Proceso de limpieza”



**4.8.6. Clasificación.** Clasifique el cacao separando la pasilla y la basura por medio de zarandas. (Cernidores)

Empaque el cacao de primera calidad en costales de fique y no lo almacene durante mucho tiempo.

El cacao de primera, bien fermentado, seco y limpio se conoce por sus granos ovalados, color marrón y aroma agradable, la almendra tiene forma de riñón y color chocolate.

Figura 17: “Proceso de Clasificación”



#### 4.9. ANALISIS DEL CONSUMO EN EL SECTOR CACAOTERO.

**4.9.1. Consumo Mundial.** El crecimiento promedio anual mundial de las moliendas en los últimos 39 años fue de 5.0%, al pasar de 1.002.000 toneladas a 2.948.000 toneladas y la producción creció en un 4.0% al pasar de 1'172.000 ton en 1960/61 a 2'891.000 en 1999/2000. La demanda creció más rápido que la producción, sin embargo hubo épocas de grandes producciones entre 1984 y 1992 que le permitió a la industria mundial aumentar sus inventarios de hasta el 66.3% del consumo en un año (1'549.000 ton), generándose un desplome en los precios.

Las existencias de cacao han crecido en forma acelerada al pasar de 456.000 toneladas en 1960/61 a 1.387.000 en 1999-2000. La relación de cambio de inventarios a molienda ha pasado de 45.5 % en 1960/61 al 35% en 1970/71, luego subió a su máximo en 1990/91 con 66.3% (esto significa que se pasó de unos inventarios para cubrir el consumo mundial de 3 a 8 meses). Actualmente se estima en 47.1% (6 meses).

En el período 1986-87, el consumo alcanzó un crecimiento de 3.8% presionado por las industrias de chocolates, bebidas y cosméticos, que utilizan cacao como materia prima. Las grandes industrias procesadoras utilizan más del 50.5% del cacao en grano comercializado. Los países desarrollados consumen el 68% del chocolate producido en el mundo.

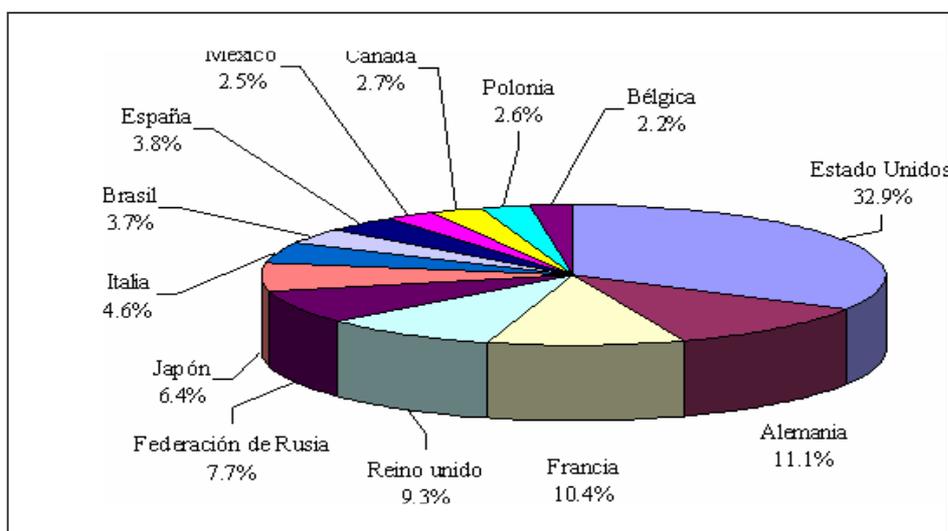
El consumo per cápita en grano a nivel mundial asciende a los 950 gramos-año (Excluyendo la China, India e Indonesia). En la Comunidad Europea se registran los mayores consumos per cápita 30 kg., seguido de Norteamérica con 2.38 kg., Suramérica con 600 gr. y África con 140 gr., Asia sólo presenta un consumo de 60

gr., debido a que países muy poblados como la India, China e Indonesia tienen unos consumos muy discretos 10, 20 y 40 gr. respectivamente.

Se espera que países como la China, India, Rusia y los africanos presenten cambios favorables en cuanto a consumo.

En la actualidad el consumo mundial de cacao sigue siendo liderado por Estados Unidos, y algunos países de la comunidad europea.

Figura 18: "Países consumidores de cacao"



Fuente: FEDECACAO"

**4.9.2. Consumo de Sustitutos a Nivel Mundial.** Se está realizando sustitución de manteca de cacao por otras grasas vegetales. En el caso de que la legislación que existe en algunos países (uso hasta el 5% en grasas diferentes a la manteca de cacao), se extendiera a los principales países consumidores significaría una sustitución en el consumo equivalente de cacao en grano de 301.000 toneladas para el año 2.005-06.

**4.9.3. Consumo Nacional.** En el período 1991-1995 la producción nacional promedio fue de 49.843 toneladas, con un máximo de 54.004 en 1993 y el consumo promedio anual fue de 40.196 toneladas, generando exportaciones de

cacao en grano, procesados y aumento de inventarios. A partir de 1996 la producción nacional cae drásticamente a un mínimo de 34.864 toneladas en 1998; el consumo cae a un promedio de 39.440 (1996-2000), generando un déficit que se suplió por una disminución de inventarios e importaciones.

El consumo aparente (producción nacional más importaciones menos exportaciones) se estima en 42.000 a 45.000 toneladas, sin embargo la producción sólo alcanza las 37.000 toneladas.

Al ser Colombia un consumidor estable de productos del cacao y poseedor de una importante industria de chocolate, la producción de grano ha resultado insuficiente en los últimos 5 años, lo que significa que el mercado interno absorbe la producción nacional y otra cantidad importada de países vecinos como el Ecuador y Venezuela.

#### **4.10. PROCESO DE COMERCIALIZACIÓN EN EL MUNICIPIO DE TUMACO.**

Ya hemos mencionado que en la región de Tumaco, los productores no han desarrollado una estructura organizativa que posibilite una comercialización asociativa y no individual, como hasta ahora se viene realizando.

El sistema de comercialización individual ofrece una enorme desventaja para el productor, por los altos costos de transporte en que se incurre al movilizar el producto desde el centro de producción hasta el centro de acopio en la ciudad de Tumaco, sumado a esto los costos de permanencia de los días que se pierden hasta alcanzar el turno para la venta del producto en épocas de altas cosechas. Por otra parte, la comercialización no permite crear condiciones para competir en los precios por calidad. El 100% de la producción de cacao de la zona de Tumaco, es comercializado por las compañías **Lúker y Nacional de Chocolates**.

Los intentos de comercialización asociativa han tenido resultados no favorables en Tumaco, debido a que los márgenes de comercialización son muy estrechos, precisamente, por que no existen muchos compradores a nivel nacional, y las empresas de mayor consumo que son las que a su vez lideran y fijan los precios del cacao en el país, poseen su centro de acopio a nivel local.

En el área de la comercialización existen problemas muy marcados, lo que se muestra como una limitante para el establecimiento de nuevas áreas cultivadas, como también para la rehabilitación y renovación de cultivos ya establecidos por el importante aumento de la producción de estos cultivos ya intervenidos.

**Por un lado**, los agricultores tienen que esperar fuera de la comercializadora alrededor de dos a tres días en época de cosecha, tiempo en el que tienen que dejar los costales del grano amotinados en la calle con el riesgo de que se les moje debido a las continuas lluvias que se presentan en la región ya que **CASA LUKER Y LA COMPAÑÍA NACIONAL DE CHOCOLATES** no ha construido una bodega o por lo menos un techo que les proteja el producto.<sup>8</sup>

**En segundo lugar**, los agricultores tienen que pagar a los coteros un costo que corresponde a: **\$5.000** por bulto por la saltada desde la canoa a la calle frente a la comercializadora, **\$5.000** por noche por bulto por la vigilancia del cacao esperando que no se lo roben y **\$5.000** por bulto por cargada de la calle al interior de la comercializadora para vender el producto, lo que asciende a un total de **\$15.000** diarios.

Además, los intermediarios que se encuentran en la calle comprándoles el cacao a los agricultores les pagan el grano por mucho menos peso que el real, es decir, si por ejemplo un agricultor trae un bulto de **50 Kg**, el intermediario le paga solo por **40 Kg**, teniendo en cuenta que le paga a menor precio por ser intermediario.

También se hace necesario el empezar a incentivar a los cacaoteros a implementar el proceso del beneficio del cacao, pues quienes lo saben hacer no lo practican porque les pagan igual el grano seco en la comercializadora lo beneficien bien o no. De manera que muchos de ellos se evitan el tiempo y esfuerzo de la fermentación.

La ausencia de compraventas o procesadoras establecidas directamente en las zonas productoras evitaría los altos costes de desplazamiento por carretera o por lancha sea por río o por mar, además de evitar los costos que incurre el llevar el producto a la comercializadora como se expresó anteriormente.

Figura 19: “Mapa de la cadena cacao-chocolate”

---

<sup>8</sup> FEDECACAO 2006 “Beneficie su cacao”



## 5. “ANALISIS DEL SECTOR CACAOTERO EN EL MUNICIPIO DE TUMACO”

## 5.1. PROBLEMAS DEL SECTOR CACAOTERO.

### 5.2. ASPECTO ECONÓMICO.

VARIABLES como la tasa de cambio, las tasas de interés y el déficit fiscal, son de gran incidencia en el desarrollo competitivo de esta cadena productiva.

La evolución de la tasa de cambio en Colombia durante los últimos años ha tenido momentos de revaluación real del peso con respecto al dólar, excepto en los años entre 1990 y 1993, cuando el proceso que se vivió fue de devaluación real de la moneda colombiana.

Esta revaluación tiene como efecto el abaratamiento de las importaciones provenientes de otros países, haciendo que sea más costoso adquirir el cacao en el país. En el año 2002, sin embargo, se experimentó un proceso de devaluación acelerado (cerca del 24 % anual), que sumado al escalamiento del precio del grano en los mercados internacionales, ha encarecido significativamente las importaciones.

La tasa de interés, por su incidencia en el costo del dinero y por lo tanto en la inversión, es otro factor que ha afectado enormemente la competitividad de la cadena en Colombia. En la mayor parte de los noventa, estuvieron en un nivel que restringe el endeudamiento de los productores, desalienta la inversión e incrementa los costos financieros para las empresas.

El **DTF** estuvo, en promedio, para la mayor parte de los noventa, por encima del 30%, y las tasas de colocación por encima del 40%. Si bien en los últimos años esta situación se ha modificado, las entidades financieras aún son tímidas para prestar al sector productivo, máxime por los altos riesgos en un cultivo como el cacao que produce a largo plazo y se desarrolla en zonas con serios problemas de orden público.

Cabe señalar también que recientemente se han presentado varios factores que han aumentado el riesgo país, en especial la presencia de grupos armados al margen de la ley y la inserción de los cultivos ilícitos a lo largo del territorio nacional, lo que puede afectar el futuro a la cadena.

El déficit fiscal aún tiene dimensiones muy preocupantes y su manejo tendrá una incidencia fundamental en la competitividad de la producción colombiana, incluida la cadena del cacao y su agroindustria los altos niveles de endeudamiento del gobierno y la situación de sus finanzas, se manifestarán en una disminución de los recursos dirigidos a fomentar los sectores productivos, ya que el estado se verá en la obligación de implementar medidas drásticas para dar solución a dicho

problema, cabe destacar que este déficit se puede resolver o financiar a través del endeudamiento externo el cual aumentará la afluencia de dólares en el país, presentándose el fenómeno de revaluación.

### 5.3. INFRAESTRUCTURA Y SERVICIOS DE APOYO

**5.3.1. Infraestructura Vial.** El municipio de Tumaco es uno de los más grandes del país, por tal razón, su zona rural se encuentra muy dispersa, con diferentes condiciones topográficas. En este orden, se distinguen dos grandes áreas rurales específicas:

- Las veredas ubicadas a lo largo de los primeros 70km de la vía Tumaco-Pasto
- Las veredas ubicadas en la zona de los ríos y la ensenada (incluidos otros municipios de la Costa Pacífica Nariñense)

**El primer grupo** tiene la gran ventaja de contar con la vía principal, lo que implica una línea directa y más accesible al mercado municipal (**Compañía Nacional de Chocolates - Casa Lúker**); por lo cual los costos de transporte no se incrementan demasiado. Su desventaja principal radica en la dificultad para sacar la carga de las fincas debido al mal estado de trochas y caminos.

Las veredas de acceso náutico, presentan, además de los anteriores, un costo adicional, debido a que este medio es más costoso que el terrestre, sin contar con los gastos marginales generados por la estadía en la cabecera municipal para la comercialización.

En general, las vías del departamento (especialmente en la zona rural de la Costa Pacífica) son inadecuadas para lograr competitividad, debido a que por su mal estado se incrementan los costos. Sin embargo, cabe anotar que las vías primarias se encuentran en buen estado, especialmente la carretera Tumaco-Pasto, la cual es la principal arteria que permite el flujo comercial en el municipio.

### 5.4. GENERACIÓN DE TECNOLOGÍA.

La generación de tecnología afecta todas y cada una de las etapas de la cadena de producción, porque en todas ellas se hace investigación. Este servicio está asignado por ley a **CORPOICA** en sus Centros de Investigación, quienes actualmente se encuentran adelantando proyectos de investigación para el fomento del cacao.

A su turno, la **Federación Nacional de Cacaoteros** destina recursos del Fondo Nacional del Cacao para los programas de investigación, además de convenios interinstitucionales con **CORPOICA y PRONATTA**; sin embargo en la costa Pacífica nariñense estos incentivos de fomento no han logrado llegar adecuada y oportunamente a los agricultores.

**Por otro lado**, no ha habido la facilidad de acceso por los beneficiarios a los diferentes avances de la tecnología en cacao, y los usuarios desconocen en gran parte, los procesos de investigación que se desarrollan.

Adicionalmente podemos destacar que la generación de tecnología es un factor importante en los procesos de comercialización, ya que unos cultivos bien manejados se traducen en un producto de óptima calidad permitiendo así mejorar el precio de venta del mismo.

## **5.5. ASISTENCIA TÉCNICA Y TRANSFERENCIA DE TECNOLOGÍA.**

La asistencia técnica debe ser asumida legalmente por las **UMATAS** y la Federación Nacional de Cacaoteros. Los departamentos de fomento de las empresas procesadoras del grano deben asumir una parte de esta labor, pero este no es un servicio institucional, por lo cual su presencia no tiene la misma fuerza en todo el país.

La transferencia de tecnología tiene un impacto importante sobre todas y cada una de las etapas de la producción, y por ley está asignada al **SENA** y a las **UMATAS**, para capacitación de técnicos y productores, respectivamente. Esta función también está asignada a la Federación Nacional de Cacaoteros en la **ley de fomento cacaotero**.

El servicio de extensión de las tecnologías y conceptos técnicos innovadores, es deficiente y generalmente nulo: esporádicamente técnicos de la **UMATA** realizan algunas visitas, las cuales no generan un verdadero cambio en el manejo agronómico, y sobretodo en la visión del campesino.

Esta situación se agudiza si se tiene en cuenta que en otras regiones cacaoteras del país existe apoyo logístico y de asistencia técnica por parte del estado (**UMATAS**) y de la empresa privada (**CNCH, Lúker**). Esta situación se atribuye al manejo político que ha tenido esta entidad y a la inestabilidad del gobierno municipal.

En este análisis se pueden considerar varios aspectos que influyen para que el productor cacaotero no cuente con un servicio de capacitación, asistencia técnica y transferencia de tecnología apropiado para la región.

- En la zona de Tumaco no existen programas de generación y ajuste de tecnologías apropiadas para mejorar la producción de cacao. De allí que gran parte de la transferencia de tecnología que se ha impulsado, no ha generado los resultados esperados, puesto que son el reflejo de la falta de investigación.
- Ausencia del servicio de asistencia técnica y transferencia de tecnología que debe prestar **FEDECACAO** a los pequeños productores cacaoteros del Municipio, lo cual indudablemente ha desestimulado al campesino quien no encuentra en la entidad respuestas favorables que defiendan sus intereses como productor.
- Los altos costos operativos ocasionados por la dispersión de los productores en zonas de difícil acceso, es una limitante para desarrollar acciones de capacitación y transferencia tecnológica en el cultivo del cacao, que a su vez no puede ser asumido por ninguna institución del orden local debido a sus debilidades financieras, administrativas y logísticas.
- No existe una coordinación interinstitucional que permita desarrollar acciones conjuntas en pro del desarrollo de la cacaocultura. Las instituciones comprometidas con el desarrollo agropecuario tales como el SENA, CORPOICA, ICA, y LA UMATA, no han priorizado el cultivo como una actividad importante para el desarrollo regional, por eso en sus planes operativos no cuentan con el presupuesto y personal técnico suficiente para adelantar acciones en procura del mejoramiento del cultivo en la región.

## **5.6. SUMINISTRO DE INFORMACIÓN PARA LA TOMA DE DECISIONES.**

No se dispone de un sistema de información y estadístico adecuado para apoyar la toma de decisiones en el proceso de planificación y ejecución de actividades, por parte de los diferentes actores de la cadena. Esta situación debe modificarse. También es importante el establecimiento de un sistema departamental de alerta y vigilancia fitosanitaria.

## **5.7. FINANCIACIÓN Y CAPITALIZACIÓN.**

Este servicio brinda la posibilidad de obtener el capital necesario para adelantar el proceso productivo y es prestado por entidades bancarias privadas y oficiales.

En la actualidad este servicio es insuficiente para satisfacer las necesidades de capital del proceso y cuando se obtiene no es el más apropiado para este tipo de explotación, por plazos y tasas de interés.

Los usuarios del crédito no tienen buena opinión sobre el servicio, porque desconocen todo lo relacionado con su funcionamiento, normalmente es inoportuno, insuficiente y de difícil acceso por garantías y cupos. En la mayoría de los casos al rubro no se le asignan recursos suficientes en las líneas de crédito establecidas por las entidades del sector y la banca de fomento del estado, lo que se ha constituido en uno de los principales factores de atraso del sector cacaotero **en el país y en Nariño.**

Los recursos crediticios provienen fundamentalmente de **FINAGRO**, los cuales provienen de los diferentes intermediarios financieros, que involucra las líneas de sostenimiento (hasta \$750.000/ha), inversión (100 % y 80% de los costos directos, según se trate de pequeños u otros productores), Bonos de Prenda (Hasta el 100% del valor de la mercancía); transformación Primaria y comercialización (hasta el 80%) y reestructuración y refinanciación de créditos y consolidación de pasivos.

El Programa?? Nacional de Reactivación Agropecuaria (**PRAN**) permite que miles de agricultores en todo el país vuelvan a ser sujetos de crédito sobre la base de proyectos productivos viables y sostenibles.

El Programa de?? Oferta Agropecuaria - **PROAGRO**, cuyo propósito consiste en incrementar la producción y mejorar la competitividad de las cadenas productivas agropecuarias que cuenten con posibilidades de conquistar nuevos mercados externos o sustituir importaciones y que tengan un significativo impacto en el desempeño sectorial, mediante el incremento de rendimientos físicos y la reducción de costos de producción.

Igualmente el Gobierno Nacional respalda los créditos de los inversionistas y productores del campo mediante el Fondo Agropecuario de Garantías **FAG**, de hasta el 80% del valor del capital redescontado para los pequeños productores, hasta 60% a los medianos y hasta 50% a los grandes.

Otro importante instrumento es el Incentivo a la Capitalización Rural (**ICR**), el cual reconoce un aporte por parte del Gobierno Nacional de hasta el 40% del costo del proyecto, objeto del incentivo, el cual se le abona a la deuda (20 % para otros productores). Los principales rubros que cubre el ICR son los costos de

establecimiento (adecuación de tierras, semillas, vivero, siembra, insumos, mano de obra, maquinaria) y los costos de sostenimiento durante el período improductivo (insumos y prácticas culturales).

#### **5.8. SUMINISTRO Y ACCESO A INSUMOS AGRÍCOLAS.**

El servicio de provisión de los insumos requeridos en el proceso de producción de cacao es prestado por casas comerciales particulares, algunas veces multinacionales, en un sistema de libre mercado. Estas, a través de sus estrategias de mercadeo, compiten entre sí para mejorar sus ventas, garantizando un suministro permanente, suficiente y oportuno, con muy buena calidad. No obstante, el acceso de los productores a los insumos es muy bajo, por sus altos costos, y sobretodo por la cultura de la no utilización de agroquímicos en la producción agropecuaria.

#### **5.9. DISPONIBILIDAD DE INSTALACIONES PARA EL MANEJO DEL PRODUCTO EN POST-COSECHA.**

La post-cosecha se refiere básicamente al beneficio del grano, para fermentar y secar el cacao. Esto se puede hacer en sencillas, económicas y funcionales instalaciones que puede construir el mismo productor; sin embargo, en una gran mayoría de los casos las instalaciones no existen y su calidad es muy deficiente cuando las hay. En este aspecto no se ha realizado la capacitación requerida, para solucionar esta deficiencia, de manera suficiente. No obstante, existe la práctica empírica de realizar el secado (en algunas zonas) sobre tarimas de guadua, lo cual favorece la calidad del producto final.

Los pequeños productores (que son la mayoría) no consideran importante el proceso de beneficio y no lo hacen adecuadamente. Esto afecta directamente la calidad del producto y con ella su precio y posibilidad de comercialización.

#### **5.10. DISPONIBILIDAD DE VEHÍCULOS PARA EL TRANSPORTE DEL PRODUCTO.**

En la mayoría de las zonas productoras la prestación del servicio de medios de transporte para insumos y productos es insuficiente y de mala calidad, aumentando los costos de la producción y afectando la calidad del producto para comercializar. Su operación está en manos de particulares, estrechamente asociada a la clase de vías de comunicación existentes, y eventualmente el Estado (municipio) interviene sobre su régimen tarifario.

En la zona se identifican tres tipos de vías bien diferenciadas: **la terrestre, la marítima y la fluvial**; dependiendo de la distancia a la cabecera municipal, se deben utilizar solas o combinadas, incrementándose la dificultad en el transporte, lo cual redundaría en un incremento en el costo del producto.

#### **5.11. ORGANIZACIONES AGROPECUARIAS.**

La Federación Nacional de Cacaoteros es la organización que reúne a nivel nacional a los productores de cacao. Se creó en el año **1.960** para intervenir en la regulación del precio del cacao, interviniendo, de esta manera en la comercialización.

En 1964 la Federación decidió que debía hacer fomento del cultivo para defender los intereses de sus asociados, prestando un servicio incipiente de asistencia técnica. En 1965 fue aprobada la ley 31, mediante la cual se estableció la cuota de fomento cacaotero, equivalente al 2% de la producción nacional, cuyo producido se destina a la financiación de las actividades de fomento emprendidas por la Federación.

**El 30 de Diciembre de 1983, el decreto ley 67, eleva el valor de la cuota de fomento cacaotero al 3% de la producción nacional y crea el Fondo Nacional del Cacao**, el cual es administrado por la Federación en contrato suscrito con el Ministerio de Agricultura.

Actualmente hace presencia en las principales zonas productoras de cacao del territorio nacional y adelanta algunos programas de fomento. En ella hay representación de los productores por el sistema de organización definido por su máxima autoridad que es el Congreso Nacional de Productores de Cacao.

Sin embargo, en la región su accionar no ha sido tan relevante, puesto que sus programas y proyectos no han llegado suficiente y eficientemente a los productores; en consecuencia, se tiene el concepto de una organización inoperante e ineficiente.

#### **5.12. PROBLEMAS TECNOLÓGICOS.**

La tecnología en el cultivo del cacao está determinada por el tipo de material utilizado, la densidad de siembra, la edad de las plantaciones y de manera especial, por el número, la frecuencia y la ejecución oportuna de las prácticas culturales.

Para el caso del municipio de Tumaco, el nivel tecnológico empleado en el cultivo del cacao es de tipo bajo, constituyéndose en la principal limitante de la producción de cacao en la región. La deficiente tecnología utilizada es consecuencia de la ausencia de programas sólidos en investigación, capacitación y transferencia de tecnología y asistencia técnica.

El bajo nivel tecnológico de los cultivos de la zona se refleja de la siguiente manera:

- Más del 80% de las plantaciones de cacao son antiguas, con edad superior a 20 años, sin ningún tipo de labor de manejo del cultivo, caracterizadas por tener árboles extremadamente altos con portes que superan los 10 metros.
- Los pocos materiales introducidos (híbridos), presentan alta susceptibilidad a las enfermedades escoba de bruja y moniliasis.
- En la zona de Tumaco no se han seleccionado ni evaluado clones de alto rendimiento y adaptados a las condiciones climáticas locales.
- Las plantaciones tienen densidades muy bajas, el promedio en toda la región no supera los 350 árboles/ha, muy por debajo de la media nacional.

### **5.13. ACCESO AL CRÉDITO.**

Gran parte de los pequeños productores no pueden acceder al servicio de crédito por la falta de garantías reales, debido a que no cuentan con las tierras legalizadas; Además, existe un alto grado de desconfianza por parte del sector financiero hacia los pequeños productores, puesto que muchos de ellos que se aventuraron a solicitar y recibir el servicio de crédito, fracasaron.

Este fracaso se debió básicamente a que no tuvieron el acompañamiento necesario para resolver las fallas técnicas en el manejo del cultivo y sobre todo, les faltó asesoría en el manejo de los recursos del mismo crédito.

### **5.14. ENFERMEDADES.**

Las enfermedades que más afectan la producción son la *Moniliasis*, *Escoba de Bruja* y *Fitóptora*. El *Mal del machete*, *Rosellinia* y *mal rosado*, son problemas que aunque estén presentes, son de menor importancia. En lo referente a plagas, las principales son: ***hormiga arriera***: que es más perjudicial en los cultivos jóvenes como consumidor de hoja y *Monalonium*: que afecta los frutos, y aunque las

pérdidas por sus ataques no son importantes, en algunas ocasiones su población se dispara y sus daños se incrementan.

➤ **Monilia**

Causada por el hongo denominado (*Moniliophthora, roleri*), ataca solamente los frutos en todos los estados de desarrollo desde los recién formados, hasta los que se encuentran a punto de maduración.

Las condiciones ambientales propicias para el desarrollo de los hongos, además de la competencia por nutrientes y agua, pueden contribuir a debilitar el árbol, lo que predispone al efecto de los patógenos.

Como principio general, debe observarse que una planta bien nutrida, es más fuerte frente a los patógenos y las plagas que la atacan, igual efecto se espera de las plantas manejadas adecuadamente, de acuerdo a las prácticas que favorecen su desarrollo.

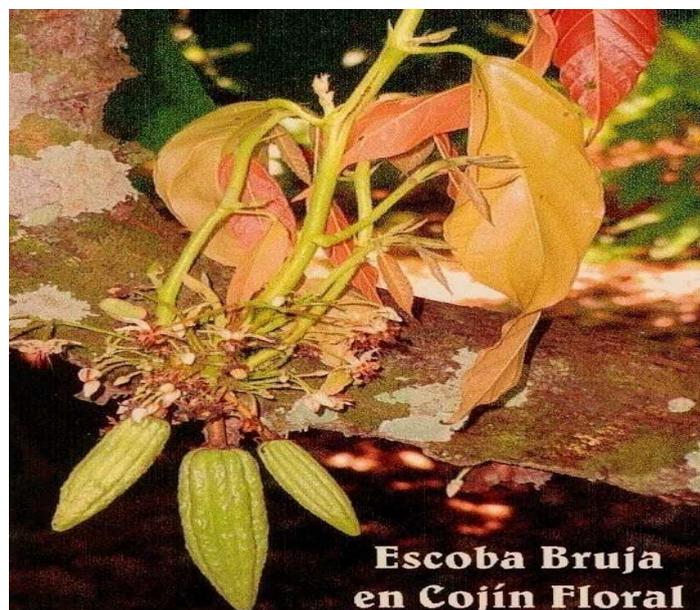
Figura 20: “Fruto infectado con moniliasis”



➤ **La Escoba de Bruja.**

Esta enfermedad es causada por un hongo, cuyo nombre científico es el de (*Crinipellis perniciosa*), afecta todas las estructuras aéreas de la planta, ubicándose en los tejidos meristemáticos que son los que están en proceso de multiplicación dentro del crecimiento de los órganos de la planta, excepto en los tejidos de la raíz. Así que ataca las yemas terminales de las puntas de las ramas, las yemas axilares, los cojines florales y los frutos.

Figura 21. Árbol afectado con escoba de bruja



#### **5.15. DEFICIENTE CONTROL FITOSANITARIO.**

El cacao como todos los seres vivos, plantas y animales, esta sometido a la acción de patógenos que causan efectos negativos en términos de la productividad, deteriorando los órganos de la planta u ocasionando la muerte de las mismas.

El control de tales enfermedades constituye una de las prácticas esenciales en el cultivo. Algunas atacan los órganos aéreos de la planta y otras las raíces. Las de mayor ocurrencia son las causadas por hongos.

Las más comunes en Colombia son la Monilia, escoba de bruja, phytophthora, Rosellinia y ceratocystis.

Las enfermedades son los fenómenos que mas perdidas económicas producen al cacaocultor, siempre y cuando no se les proporcione el manejo adecuado.

Por ser de origen fungoso o sea, causados por hongos, se ven favorecidas por ciertas condiciones ambientales, tales como la alta humedad del aire y el exceso de sombreado.

Su control deberá incluir primordialmente, practicas que modifiquen tales condiciones como la regulación de sombríos, la poda, el control de malezas, construcción de drenajes y la utilización de adecuadas densidades de siembra. En general se busca que el cultivo sea bien manejado para procurar individuos fuertes y el ambiente menos propicio para la proliferación de patógenos o agentes generadores de enfermedades.

El cacao requiere de un manejo continuo a lo largo del año, de acuerdo con el estado del tiempo y su efecto en el funcionamiento de la planta; en el caso del manejo sanitario, es importante tener en cuenta un estricto cronograma de trabajo de acuerdo con las particularidades del comportamiento de las principales enfermedades.

En el municipio de Tumaco la entidad encargada de realizar el control fitosanitario es el ICA” pero por diversas razones este control no es llevado a cabo en forma efectiva ya que no abarca todas las zonas productivas de la región; por tal razón esta actividad es realizada por los campesinos pequeños productores del grano los cuales exigen a esta entidad que les brinde una adecuada y pertinente capacitación para poder controlar las diversas enfermedades que atacan las plantaciones de cacao.

Por otro lado la empresa cacaotera seccional Tumaco argumenta que el cacao proveniente de las zonas productivas es pesado y almacenado en bultos en las bodegas y luego llevado hasta la sede de Medellín, en donde se le aplica un detallado control de calidad que incluye el control fitosanitario.

El cacao es afectado por diversidad de enfermedades y plagas que en conjunto causan pérdidas económicas muy importantes, constituyendo el manejo una de las prácticas esenciales de la explotación cacaotera. La mayoría de estas plagas se pueden sostener en niveles de incidencia tolerables con la realización oportuna de prácticas culturales.

A pesar que hay variados tratamientos químicos para algunas enfermedades, generalmente éstos no son utilizados más por sus costos y por desconocimiento de los productores acerca de su manejo.

La baja rentabilidad del cultivo no le permite al productor sufragar los costos que implica la realización oportuna de las prácticas culturales, en las cuales se basa cualquier programa de control.

#### **5.16. RENDIMIENTO DE LOS CULTIVOS.**

En Colombia, los rendimientos de las plantaciones de cacao están afectadas en más del 50%, no sólo por la carencia de materiales adaptados a cada región, a los efectos de las enfermedades y plagas, si no también por el mal manejo estructural que se le ha dado al árbol en las diferentes zonas cacaoteras.

No obstante, las favorables condiciones agroecológicas han permitido la supervivencia del cultivo y presentan un buen panorama para su sostenimiento. El relieve en el área de la Costa Pacífica nariñense se caracteriza por ser variable: hay zonas planas, colinas onduladas y fuertemente onduladas y quebradas, que se desarrollan a partir de materiales sedimentarios como areniscas, lutitas, limolitas y arcillas, que presentan problemas de drenajes y se caracterizan por ser pobres en nutrientes. En las zonas más altas se ubican los suelos más o menos bien drenados por ser zonas donde se retiene menor humedad; sin embargo, la mayor extensión de territorio está ocupada por suelos mal drenados.

El color del suelo varía de pardo oscuro a amarillento; son suelos muy ácidos y con un nivel medio de fertilidad en el horizonte A. Estos suelos, por estar formados por sedimentos arcillosos y limosos, son pobres en fósforo y con bajos contenidos de materia orgánica; sin embargo, en las asociaciones de guandal los suelos aluviales contienen materia orgánica sin descomponer o en proceso de descomposición.

En la zona de los Ríos Rosario, Caunapí y Mira se encuentran algunos bacines amplios formados con suelos orgánicos puros o asociados con suelos minerales. En estos suelos, con un diseño apropiado de drenajes se puede desarrollar técnicamente el cultivo del cacao.

El municipio de Tumaco, presenta condiciones climáticas apropiadas para el desarrollo del cultivo del cacao, reflejadas por la temperatura media del aire que gira alrededor de los 26° C, pero en términos generales, la diferencia entre las temperaturas máximas y mínimas, en promedio, no es mayor que los 8°C, valor que explica la relativa isoterminia de la región. El brillo solar promedio anual es de 1600 horas, en dirección oeste-este. La humedad relativa media es de 81.3%. Es la región menos lluviosa del Pacífico Colombiano, con una precipitación promedio, a través de los años de **3.000** mm/año.

Esta serie de condiciones agroecológicas señaladas, es lo que han permitido a la región de Tumaco, ganar la posición como una de las regiones aptas del país para el cultivo del cacao.

#### **5.17. FERTILIZACIÓN.**

Esta labor no es muy utilizada, por razones económicas y técnicas. Quienes la usan en un alto porcentaje la hacen sin criterios técnicos en lo que se refiere a cantidad, calidad y frecuencia, pues no parten del análisis de suelos requerido. Solamente un porcentaje muy bajo de los productores realiza realmente un programa de nutrición. A raíz de esta condición, en la región se ha generado una producción “orgánica” en virtud de la no utilización de agroquímicos.

El 20% de las explotaciones de tipo empresarial cuyas áreas cultivadas en promedio superan las 10 hectáreas, utiliza mano de obra familiar y además contrata mano de obra.

#### **5.18. PROBLEMAS EN EL PROCESO DE COSECHA Y BENEFICIO.**

Los pequeños productores no consideran importante el proceso de beneficio y no lo hacen adecuadamente, especialmente en lo referente a la forma como se efectúa la fermentación. Esto afecta directamente la calidad del producto y con ella su precio y la posibilidad de comercialización.

El grano de excepcional calidad no se está produciendo actualmente principalmente por la heterogeneidad que se presenta en las etapas de beneficio, recolección y desgrane, fermentación y secado.

El comportamiento de la región en estas actividades no es muy diferente en las diferentes veredas: la recolección se hace quincenalmente, la fermentación comúnmente se realiza en costales de fique o polietileno y en cajones de madera, los cuales son más apropiados que los sacos. Se generaliza además el secado en patios de cemento lo cual causa deterioro en la calidad del grano; el secado debe hacerse en paseras o elbas construidas en madera.

#### **5.19. SITUACION COMPETITIVA Y PROBLEMÁTICA DEL SECTOR CACAOTERO.**

**5.19.1. Componentes de la cadena del Cacao.** El flujo del sistema de producción del cacao y su agroindustria muestra tres eslabones fundamentales que componen la cadena: **agrícola, industrial y la comercialización.** En el entorno de la misma se encuentran los factores de soporte como infraestructura

vial y de servicios, oferta académica y científica, instrumentos financieros y diferentes entidades de apoyo.

La figura nos muestra la situación regional de la **Cadena de Cacao en Tumaco**, en donde los productores suministran el producto a los puntos regionales de compra, a los acopiadores y a los intermediarios municipales.

Los puntos regionales de compra establecidos por el consorcio de la **Casa Lúker y la compañía Nacional de chocolates** abastecen a la industria transformadora la cual invade el mercado nacional y lleva el producto al mercado internacional.

Figura 22: “Mapa regional de la cadena de cacao”



## 5.20. CARACTERISTICAS GENERALES DEL PRODUCTOR DE CACAO EN EL MUNICIPIO DE TUMACO.

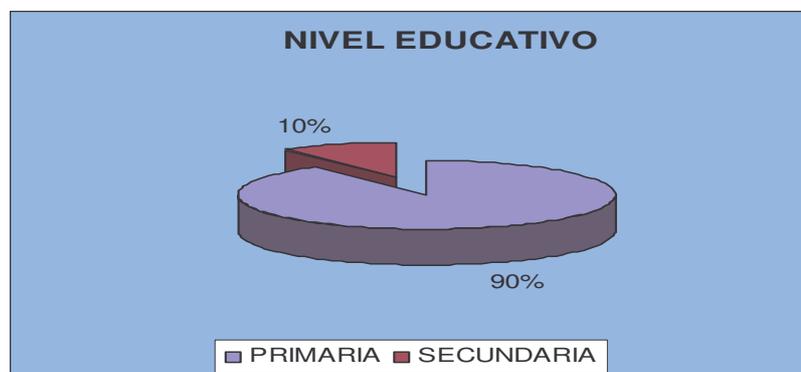
### 5.20.1. Aspectos Sociales.

#### ➤ “NIVEL EDUCATIVO”

La población cacaotera presenta graves problemas en cuanto a nivel educativo se refiere, ya que el 90% de ellos apenas alcanza el nivel de educación básica primaria; y el 10% restante no supera la secundaria.

Resaltando el hecho de que ninguno de los encuestados tiene estudios superiores o tecnológicos.

Figura 23: "Nivel Educativo"



➤ **EDAD.**

Esta investigación nos muestra que el promedio de edad de la comunidad cacaotera está entre los 30 y 60 años; lo cual nos permite establecer, que los jóvenes tienen una baja participación e interés en cuanto a los aspectos productivos del cacao se refiere; debido a que muchos de ellos se inclinan más por los cultivos ilícitos, ya que estos les generan mayores utilidades en menos tiempo.

➤ **PERSONAS A CARGO.**

En la población cacaotera del municipio de Tumaco el promedio de hijos por familia oscila entre 4 y 8 hijos, siendo esto una limitante para el desarrollo de dichas comunidades teniendo en cuenta que los ingresos que perciben son muy bajos.

### 5.20.2. Aspectos Económicos.

➤ **INGRESOS.**

El nivel de ingreso de los cacaoteros está entre uno y dos salarios mínimos; lo cual es considerado como una limitante para dicha población, ya que este se refleja en el nivel de vida de estas personas.

➤ **GASTOS.**

La comunidad cacaotera gasta casi en su totalidad los ingresos que percibe, lo cual no les permite destinar recursos para el ahorro, ni para mejorar sus cultivos, lo cual explica la baja productividad de los mismos.

**5.20.3. Aspectos Productivos.**

➤ **NIVEL TECNOLÓGICO.**

El 60% de los cultivos de la región son manejados con un bajo nivel tecnológico, lo cual hace que la calidad del producto sea menor, por tanto su precio de comercialización es bajo.

Adicionalmente con el proceso de investigación pudimos darnos cuenta que el cultivo de cacao en el municipio de Tumaco es un cultivo de tradición, puesto que el promedio de años de cultivo esta entre 10 y 30 años.

Por otro lado se pudo establecer que en las condiciones en las cuales se hace el manejo del cultivo de cacao en Nariño y Colombia, el 80% de las explotaciones es realizado con mano de obra familiar, el 20% emplea mano de obra contratada.

**5.21. AVANCES REGISTRADOS EN LA BUSQUEDA DE COMPETITIVIDAD.**

Los esfuerzos por mejorar la competitividad del sector cacaotero se enmarcan dentro del Programa de Oferta Agropecuaria - **PROAGRO**, cuyo propósito consiste en incrementar la producción y mejorar la competitividad de las cadenas productivas agropecuarias que cuenten con posibilidades de conquistar nuevos mercados externos o sustituir importaciones y que tengan un significativo impacto en el desempeño sectorial, mediante el incremento de rendimientos físicos y la reducción de costos de producción.

Además del adecuado manejo de las variables macroeconómicas (tasa de cambio, tasa de interés), se han diseñado otros instrumentos como el Programa Nacional de Reactivación Agropecuaria, PRAN, que está permitiendo que miles de agricultores en todo el país vuelvan a habilitarse como sujetos de crédito sobre la base de proyectos productivos viables y sostenibles. De esta política de financiamiento hacen parte también el ICR y el CIF, instrumentos tradicionales de apoyo a la capitalización del campo colombiano, así como el fortalecimiento del Fondo Agropecuario de Garantías - FAG, logrando que los agricultores tengan un respaldo del Gobierno Nacional para sus operaciones de crédito. Igualmente, para incentivar la inversión privada en el campo y disminuir la incertidumbre y los

riesgos especiales de la actividad agropecuaria, se está avanzando en el diseño de nuevas herramientas que permitan la modernización de los mercados de capitales, la titularización de activos, los certificados de venta a término, y la agricultura por contrato. Se trata de garantizar la inversión de capital para la producción agropecuaria.

Para desarrollar las ventajas competitivas se viene promoviendo también la inversión, el desarrollo tecnológico a través de los Fondos Parafiscales, **CORPOICA**, bienes de capital a través del Banco Agrario y la Bolsa Nacional Agropecuaria y aprovechamiento de economías de escala en el sector agropecuario. Especial atención se ha prestado a la coordinación entre los sectores público y privado, el impulso a los acuerdos de competitividad, el adecuado funcionamiento del sistema nacional de ciencia y tecnología agropecuario, la promoción de proyectos con potencial exportador, el uso sostenible de los recursos naturales, el impulso a esquemas asociativos de producción y el incentivo a las compras conjuntas de producto por parte de la industria y el desarrollo del capital humano dentro de una perspectiva de desarrollo regional y cambio institucional.

## **5.22. ANALISIS DOFA DEL SECTOR CACAOTERO DEL MUNICIPIO DE TUMACO.**

### **FORTALEZAS.**

- ✓ La Costa Pacífica nariñense posee numerosas áreas agroecológicamente aptas para el cultivo de cacao.
- ✓ El municipio de Tumaco presenta ventajas comparativas debido a la posición geográfica que posee, las cuales pueden ser aprovechadas en los procesos de comercio exterior.
- ✓ La región se caracteriza por su alta participación en la producción de grano de cacao a nivel nacional.

### **DEBILIDADES.**

- ✓ Existe una baja productividad, alta incidencia de enfermedades, altos costos de producción y falta de competitividad.

- ✓ Falta transferencia de tecnología, capacitación y asistencia técnica a los productores, tanto en los aspectos de manejo agronómico del cultivo como en la gestión empresarial de las explotaciones.
- ✓ Existen grandes deficiencias en el beneficio del cacao, lo cual afecta la calidad del producto.
- ✓ Falta mayor capacitación de los funcionarios técnicos sobre las nuevas tecnologías disponibles para el cultivo.
- ✓ Debe mejorarse la infraestructura vial de la región, en especial la que comunica a las zonas productivas con el centro de acopio.
- ✓ No se dispone de un sistema de información estadístico adecuado para apoyar la toma de decisiones en el proceso de planificación y ejecución de actividades de la cadena.
- ✓ Falta mayor organización y agremiación de los productores.

#### **AMENAZAS.**

- ✓ Existe un gran interés en varios países por fomentar la producción de cacao, lo cual puede repercutir posteriormente en la reducción del precio del producto.
- ✓ Existe una situación de orden público particularmente difícil en las zonas productoras o potenciales para el cultivo, que puede afectar los programas de fomento a la producción, debido a la incursión de los cultivos ilícitos.
- ✓ Se está realizando una paulatina sustitución de manteca de cacao por otras grasas vegetales, lo cual puede llegar a afectar los consumos mundiales
- ✓ Se viene observando una reducción de los ingresos per cápita de los segmentos más pobres de la población colombiana, lo cual puede afectar el consumo interno.
- ✓ La modificación de los hábitos culturales de la población viene incidiendo también en la sustitución del consumo de cacao por otras bebidas, afectando la demanda del grano.
- ✓ El acceso de los productores a los instrumentos de financiación y capitalización diseñados por el Gobierno Nacional es aún muy limitado.

- ✓ Existe una baja dinámica de precios pagados al productor, determinada principalmente por el deterioro de los precios internacionales.

## **OPORTUNIDADES.**

- ✓ El cacao ofrece grandes oportunidades para la generación de empleo e ingreso a los productores. Asimismo, constituye una importante alternativa de producción en los programas de sustitución de cultivos ilícitos.
- ✓ A nivel internacional, la industria cacaotera tiene un amplio potencial de crecimiento y puede competir con precios y calidad.
- ✓ Se prevee una favorable coyuntura de precios internacionales para los próximos años.
- ✓ Existe garantía de adquisición de la totalidad de la cosecha por parte de las industrias procesadoras.
- ✓ Desde el punto de vista ecológico los nuevos sistemas productivos agroforestales protegen y preservan el ambiente.

## **5.23. UBICACIÓN DE LAS ZONAS PRODUCTIVAS.**

La investigación se llevó a cabo en Colombia, Departamento de Nariño, zona rural del municipio de Tumaco, en las cuencas de los ríos Mira, Caunapí, Rosario, Chagüí, mejicano y Tablones, incluyendo el área de la carretera que desde Tumaco conduce a Pasto.



### **MEDIA BAJA DEL RÍO MIRA.**

### **ZONA CUENCA**

Esta zona tiene su influencia en las comunidades situadas en la parte media - baja de la cuenca del Río Mira hasta su desembocadura, se localiza en la parte sur del municipio de Tumaco en los límites con el Ecuador, comprende 45 veredas entre las que podemos mencionar las siguientes:

San Juan, Restrepo, Candelillas, La Cortina, Pambilar, Tulmo, Panal, Imbilí, Albania, Pital Piragua, Alto Imbilí, Imbilí La Vega, Imbilí La Loma, Peña Colorada, Vigueral, Bocas de Cajapí, Tangareal del Mira, Guachal La Vega, Guachal las Brisas, Guachal Barranco, San Agustín el Guaba, Alto Imbilí Miras Palmas, Alto Jagua, Bajo Jagua, Alto San Isidro, Medio San Isidro, Bajo San Isidro y Descolgadero.



### **TUMACO-PASTO.**

### **ZONA CARRETERA**

Comprende las comunidades asentadas sobre la vía principal Tumaco - Pasto desde Chilví hasta Caunapí, pasando por el Km. 28, Pindales, Cajapí, El Carmen Km. 36, Juan Domingo, Tangareal, La Chorrera-Pueblo Nuevo, Espriella, Pulgande, El Paraíso, La Variante Km. 54, Gualtal, Km. 58, Caunapí Carretera y Km. 63.



### **CHAGÜI.**

### **ZONA RÍO**

Se localiza en la cuenca del mismo nombre al norte del municipio de Tumaco. Es la zona que presenta mayores conflictos debido a la expansión de cultivos ilícitos; comprende un territorio integrado por 20 veredas, de las cuales, 18 han sido cultivadoras tradicionales de cacao y plátano, al igual que explotadoras de maderas. Algunas de las comunidades más representativas son: Chajal, Guadual, Las Mercedes, Majagua, Pácora, Palambí, Uanoví, La Honda, la Sirena, Nueva Vista, La Junta, Cuarazangá, y Boca de pilví.



### **ROBLES.**

### **ZONA SAN LUIS**

Es la zona cacaotera más concentrada y de más fácil acceso que tiene el municipio; condiciones que pueden facilitar los procesos de renovación de las plantadoras viejas; la economía de la población es fuertemente dependiente del cultivo; en este nudo, más del 90% de la población dependen del cacao. Las comunidades que están ubicadas en el área de influencia de esta población son las siguientes: Piñal Dulce, Piñal Salado, Aguacate, Mascaren, San Vicente de las Varas, Tambillo, ha llegar a la localidad de Santa María a orillas del río Rosario, y desembocadura del Río Caunapí.



### **MEJICANO.**

### **ZONA RÍO**

Al igual que el anterior, desemboca en la ensenada de Tumaco; su área de influencia comprende las poblaciones de San Agustín La Floresta (única comunidad indígena en el río), Santa Rosa, Bella Vista, El Retorno y San José del Guayabo.



### **ZONA RÍO ROSARIO.**

Esta zona comprende una población de 3.800 habitantes agrupados en 700 familias asentadas en 13 comunidades. La economía depende del sistema productivo tradicional, basado en los cultivos de cacao, cocotero y plátano y otros de pan coger, así mismo de la explotación de madera y la pesca. El área de influencia del río Rosario comprende las 9 comunidades de Corriente Grande, Boca Pilví, Ambupí, San Francisco, Vuelta Larga, El Coco, Santa María, El Porvenir, Iscuandé, Chapilar e Isla Grande.

➤ **ZONA RÍO TABLONES.**

El río Tablones hace parte del grupo de tributarios que desembocan en la ensenada de Tumaco, conformando un importante sector agrícola y pesquero del municipio de Tumaco. Las veredas pertenecientes a este núcleo son Tablón Dulce, Pueblo Nuevo, la Concha, Imbilí del Carmen, Alto Buenos Aires y Bajo Buenos Aires.

➤ **ZONA RÍO CAUNAPI.**

Hacen parte de esta zona las comunidades de la Brava, Cortadura, Vuelta Larga, Zapotal, Villa Rica, Dos Quebradas, Retoño, Nueva Creación, Vuelta del Carmen, La Vega y el Caucho

La investigación se desarrollará en Colombia, Departamento de Nariño, zona rural del municipio de Tumaco, en las cuencas de los ríos Mira, Chagüí, incluyendo el área de la carretera que desde Tumaco conduce a Pasto.

## 5. “PROPUESTA DE DESARROLLO PARA IMPULSAR EL SURGIMIENTO DEL SECTOR CACAOTERO DEL MUNICIPIO DE TUMACO”

### 5.1. ESTRATEGIAS PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DEL CULTIVADOR DE CACAO EN EL MUNICIPIO DE TUMACO.

En san Andrés de Tumaco existe un gran número de agricultores dedicados al cultivo del cacao, los cuales realizan esfuerzos individuales que no les permite alcanzar grandes niveles de producción ni desarrollar estrategias para la exportación del producto a otras regiones del país.

En la actualidad el ejercicio de la democracia en forma individual es casi imposible, puesto que cada día se requiere de información más compleja y de mayor capacidad técnica para tener un conocimiento apropiado de los asuntos del estado. Por tal razón es el grupo, la asociación, el gremio, y no el individuo aislado el que posee la capacidad suficiente para ser un verdadero sujeto de decisión política. De esta manera, con la creación de organizaciones privadas, se busca la unión de voluntades y esfuerzos, y la constitución de equipos de trabajo, a través de los cuales se acopia la información necesaria y se obtiene la suficiente capacidad técnica para colaborar eficazmente en el desarrollo económico y social de un país.

Esto hace necesario la creación de una **COOPERATIVA DE CACAOTEROS DEL MUNICIPIO DE TUMACO**, con la cual entrarían a desarrollar estrategias de producción, comercialización, distribución etc.; por otro lado la cooperativa permitiría gestionar recursos con entidades de apoyo a programas destinados al subsector microempresarial.

La cooperativa como tal buscará o gestionará el desarrollo del subsector de cultivadores de cacao del municipio de Tumaco en aspectos tecnológicos, fomento del empleo, el aspecto social (salud, educación, vivienda etc.), comercialización y distribución, incrementar los ingresos, ampliación de los cultivos mediante la adhesión de nuevas familias a la asociación que se cree.

La cooperativa buscará crear condiciones básicas para el mejoramiento del nivel tecnológico de la asociación de cultivadores de cacao del municipio, mediante la obtención de créditos provenientes del sector financiero.

Presentar proyectos a entidades gubernamentales y las **O.N.G** de apoyo a la microempresa encaminados a la consecución de maquinaria y equipo que permita mejorar la productividad. En Tumaco **CORDEAGROPAZ**, es la entidad encargada de canalizar los recursos para préstamos de capital de trabajo y para maquinaria y equipo; esto se realiza con convenios con **CONTACTAR, BANCOLOMBIA y BANCOAGRARIO**, estos créditos son respaldados por el fondo nacional de garantías, hasta en un 50% para capital de trabajo y un 60% para maquinaria y equipos.

Con esto se pretende que el cultivador de cacao fortalezca la microempresa con herramientas especializadas en la siembra y recolección del fruto de cacao, presente al mercado productos que le permitan ser competitivos en precio y calidad.

Fortalecer la microempresa con herramientas tecnológicas que le permita presentar al mercado el cacao en diferentes presentaciones, ya que con la aplicación de procesos industriales al producto se generaría un valor agregado el cual se reflejará en el precio del producto.

La calidad es uno de los aspectos más importantes a tener en cuenta en la transformación de un producto, lo que requiere que el cacao utilizado en este proceso sea óptimo, esta es la primera fase de la cual depende el sabor, olor y textura del producto final.

La educación es un proceso de formación permanente, personal, cultural y social que se fundamenta en una concepción integral del ser humano, de su dignidad, de sus derechos y sus deberes el servicio educativo comprende el conjunto de normas jurídicas, los programas curriculares, la educación por niveles y grados, la educación no formal, la educación informal, los establecimientos educativos, las instituciones sociales, oficiales o privadas con funciones educativas, culturales y recreativas, los recursos humanos, tecnológicos, metodológicos, materiales, administrativos y financieros, articulados en procesos y estructuras para alcanzar los objetivos de la educación.

La constitución política colombiana, la ley general de la educación **115 de 1994** y según la ley **715 de diciembre 21 de 2001** en su artículo 5º dice que corresponde a la nación ejercer las competencias relacionadas con la prestación del servicio público de la educación en sus niveles preescolar, básico y medio vocacional en el área urbana y rural.

Apoyados en estas leyes se deben formular estrategias o planes de gobierno municipal que permitan acceder a la educación a todos los miembros del

subsector, con lo cual mejoraría el nivel educativo, de sus familias y sus beneficiarios.

Teniendo en cuenta la **ley 115** se debe buscar alternativas que permitan al municipio cumplirle a la población en edad escolar de los cultivadores de cacao en Tumaco, según lo establecido en la ley. Esto no solo mejoraría el nivel educativo de estos si no también su nivel de vida, siendo la educación primaria la base principal para continuar y a la vez estimular al niño o joven a seguir con los diferentes niveles educativos y poder así mas tarde definir en que área del conocimiento quiere profundizar y aportar dichos conocimientos a la asociación de cultivadores de cacao del municipio.

Por medio de la asociación establecer convenios con entidades que puedan brindar capacitación al subsector en lo relacionado con la educación no formal ya que esta se ofrece con el objeto de complementar, actualizar, suplir conocimientos y formar, en aspectos académicos y laborales, como es el caso del **SENA, GLOBAL HUMANITARIA, PLAN PADRINOS** entre otras, en programas o cursos de actualización en el tratamiento de productos alimenticios.

Realizar convenios con entidades como "**LA CASA DE LA MUJER, COMFAMILIAR, CASA DE LA CULTURA**", en cursos de modistería, sistemas, contabilidad, cooperativismo, manualidades, cocina, lencería, pintura, cerámica, tejido etc. Para que las mujeres que pertenezcan a la asociación puedan realizar otras actividades en las horas en que no estén ocupándose de los cultivos; lo que les permitirá tener otra alternativa u oportunidad de obtener ingresos que ayuden a mejorar su calidad de vida y la de sus familias.

Contratar con una administradora de riesgos profesionales para la prestación de este servicio a la asociacion de cultivadores de cacao del municipio ya que la mayoría no cuenta con elementos necesarios para la prevención de accidentes en el proceso de siembra, control y recolección.

Para cumplir con los objetivos establecidos por el sistema general de riesgos profesionales en cuanto a establecer actividades de promoción y prevención tendientes a mejorar las condiciones de trabajo y salud de la asociación. De esta manera se estaría protegiendo al microempresario y a su familia en caso de accidentes de trabajo.

Establecer convenio con una aseguradora para vincular al sistema general de pensiones a los microempresarios de la asociación, amparados en la ley **100 de 1993**, la cual establece que el sistema general de pensiones tiene como objeto garantizar a la población el amparo contra las contingencias derivadas de la vejez,

la invalidez y la muerte; mediante el reconocimiento de las pensiones y prestaciones que se derivan de dicha ley.

Se debe propender por la ampliación progresiva de la cobertura a los segmentos de la población no cubierta con un sistema de pensiones.

## **6.2. GESTIÓN ORGANIZACIONAL.**

Los campesinos pequeños productores de cacao del municipio de Tumaco presentan un problema estructural el cual gira en torno a la parte organizacional del sector cacaotero; ya que por diversas razones no han desarrollado una estructura organizativa que les permita establecer una comercialización asociativa y no individual como se ha realizado hasta la fecha, la cual pone en evidencia las múltiples desventajas que sufre este sector.

Teniendo en cuenta lo anterior consideramos que es de vital importancia promover la creación de una **COOPERATIVA DE CACAOTEROS DEL MUNICIPIO DE TUMACO**, la cual cuente con su propio centro de acopio completamente dotado con zonas de pesado y bodegas de almacenamiento para el producto, esta cooperativa tendrá un enfoque socialista y buscará el beneficio colectivo y no individual para poder establecer mejoras en los procesos de producción, comercialización del cacao y la calidad de vida de la comunidad cacaotera de la región.

Cabe resaltar que esta cooperativa tendrá como objetivo principal el desarrollo de comunitario aplicando programas de desarrollo integral apoyado en las instituciones estatales presentes en el municipio de Tumaco.

Adicionalmente se requiere que el centro de acopio cuente con espacios aptos para la prestación de servicios de capacitación y asistencia técnica, y además un capital semilla que les permita facilitar el acceso al crédito a la comunidad Cacaotera.

El objetivo de crear esta cooperativa, radica en que la misma busque mayores beneficios para los productores de cacao en los procesos de comercialización estableciendo nuevos precios y canales de comercialización favorables para ellos, con el fin de incursionar en el mercado internacional aprovechando las ventajas comparativas del municipio lo cual permitirá el crecimiento de este sector.

De igual forma proponemos que una vez establecida y puesta en funcionamiento la **Cooperativa de cacaoteros de Tumaco** se instale dentro de la misma una tienda comunitaria donde se suministren alimentos a bajos costos a los productores de cacao, logrando así garantizar la seguridad alimentaria de las familias que dependen del cultivo de cacao.

### 6.3. LA INDUSTRIA DE CACAO EN EL MUNICIPIO DE TUMACO.

A través del tiempo se han generalizado patrones de consumo, dentro de los cuales se han destacado incipientes procesos de transformación relacionados con operaciones de tostión y molienda caseras realizadas principalmente en las veredas o **agroindustrias rurales** con el fin de consumo doméstico.

El principal producto obtenido eran las “**bolas de cacao**” (con o sin azúcar). No obstante, esta agroindustria rural de tradición se ha ido disminuyendo con el tiempo, en virtud del acceso de los productos industriales de mayor aceptación, lo que ha implicado una variación en los patrones de consumo.

Reseñando los antecedentes de la evolución industrial del cacao en la región, se observa la tradición de producción de materia prima sin transformación industrial en la zona.

En este escenario, como en el resto del país, la producción nariñense de cacao ha tenido como destino las empresas Compañía nacional de chocolates y Casa Lúker; en concordancia se puede considerar que **el componente industrial en Nariño no existe**, si no que la producción converge a la misma industria de las otras cadenas del país.

En general, en la zona no ha existido la visión de transformar la producción agrícola con el fin de generar valor agregado; sin embargo, hasta hace ya varios meses existía en Tumaco una microempresa dedicada a la transformación de pequeños volúmenes de cacao conocida como la “**INDUSTRIA CHOCOLATERA DEL PACIFICO**” la cual se encargaba de elaborar chocolate de mesa (**Chocolate “CAROLINA”**) cuyo mercado principal era la cabecera municipal y algunos municipios de la costa Pacífica nariñense; en esta empresa se manejaron volúmenes promedios hasta de **500 kg/mes** de materia prima. Su provisión de cacao la obtenían de las veredas cacaoteras cercanas como Robles y Chilví. Esta empresa tenía buenas perspectivas de desarrollo para expandir su producción y su mercado.

Cabe resaltar que en la actualidad en el municipio de Tumaco se siguen consumiendo los productos producidos por esta empresa a pesar de que las instalaciones de la misma fueron levantadas y trasladadas al puerto de buenaventura.

#### **6.4. DESARROLLO DE LA PRODUCCIÓN INDUSTRIAL.**

A nivel nacional, la industria transformadora de cacao está constituida por 24 empresas de las cuales la **Compañía Nacional de Chocolates y Casa Lúker** procesan la mayor parte. Durante 1998, la cadena transformó 37.521 toneladas de cacao, para producir Chocolate de mesa, Cacao en polvo, cobertura de chocolate, manteca de cacao y confites con chocolate, en volúmenes cercanos a las 77.628 toneladas. Dicha producción tuvo un valor de **279.450** millones de pesos, de los cuales el 41% representó materias primas y el 59% valor agregado.

Históricamente la región de Tumaco se ha caracterizado por poseer una vocación eminentemente agrícola, con una cultura extractiva en el uso de los recursos naturales. En concordancia, el cacao ha sido un producto tradicional que principalmente se ha obtenido con el fin de comercializarlo en grano, sin ningún nivel de transformación industrial.

Esta condición tiene raíces que se fundamentan en la idiosincrasia de sus habitantes; en este marco, han existido factores económicos y culturales que han contribuido a que se generalice la costumbre de vender la producción en grano, tales como son la existencia de una gran empresa que asegurará la compra y la ausencia de opciones diferentes de venta (monopolio en la compra).

#### **6.5. GESTIÓN EMPRESARIAL.**

Los productores de cacao, muestran una baja capacidad de gestión para resolver los problemas de producción de cacao, por la debilidad en las organizaciones de base. No se han creado y cualificado organizaciones en torno a lo productivo y hacia la comercialización del producto.

Las estructuras organizativas existentes para la producción son muy débiles, y están representadas en grupos que intercambian mano de obra de manera ocasional en alguna actividad, especialmente la limpia y, su cohesión grupal está determinada por la familiaridad y la vecindad. En todo caso estas organizaciones son muy incipientes, no han recibido ningún tipo de orientación que les permita fortalecerse y consolidar los grupos e integrarlos a nuevos métodos de producción.

La débil capacidad organizativa se refleja también en los aspectos de comercialización, tanto los consejos comunitarios, como las asociaciones de

campesinos, no han promovido ni liderado acciones, conducente hacia una comercialización asociativa del cacao, de otros productos agrícolas y de bienes de consumo. Esto se debe por un lado a la falta de orientación, técnica y por otro lado a la alta desconfianza que existe entre los mismos productores, por las experiencias negativas en materia de comercialización en la región.

En conclusión, en el municipio de Tumaco no existen ni medianas ni pequeñas empresas cacaoteras, que lideren procesos para el mejoramiento de la producción y la comercialización, estrategias que permitirían amortiguar los altos costos en el proceso productivo, disminuir los costos de la comercialización individual, y por otra parte hacer la gestión para asegurar una asistencia técnica de mayor calidad.

## **6.6. IMPORTANCIA ECONÓMICA Y AMBIENTAL DEL CULTIVO DE CACAO.**

Al igual que en el resto del país, actualmente el cacao se cultiva en muchas áreas de conflicto social del departamento, tal es el caso de la costa Pacífica nariñense y el Piedemonte.

Esta situación lo convierte en una fuente importante de ingresos de las familias campesinas y generador de empleos.

Un alto índice de analfabetismo en una zona determinada puede convertirse en una limitante para adelantar programas concretos de capacitación. Del total de productores encuestados en el estudio, se encontró que el 59% saben leer y escribir, mientras que el 41% no leen ni escriben, cifras que concuerdan con las presentadas en el diagnóstico sobre educación del Plan de Ordenamiento Territorial del Municipio de Tumaco, 1997, donde el índice de analfabetismo en adultos en la zona rural de Tumaco alcanza el 40%, cifra muy superior a los promedios departamental y nacional, del 17% y 12% respectivamente. Esto se debe principalmente a que para los agricultores su prioridad ha sido el trabajo en el campo, situación que ha ido variando con el tiempo ya que los niños asisten a la escuela con mayor frecuencia.

Además anteriormente no se contaba con la misma cantidad de escuelas veredales y acceso a la información.

No obstante, en general la población del área comporta un alfabetismo funcional con bajas condiciones de instrucción pero un adecuado nivel de comprensión para adaptación, fruto del aprendizaje empírico.<sup>9</sup>

---

<sup>9</sup> PROYECTO MONTE BRAVO Tumaco 2006

Por otro lado, se reconoce que el recurso más importante con que cuenta el agricultor es su mano de obra y la de su familia que representa la capacidad para trabajar un espacio de tierra determinado. La región se caracteriza por tener unidades familiares pequeñas compuestas principalmente por el jefe de hogar, su compañera y tres hijos en promedio. Las familias extensas son escasas lo que ha reducido notablemente la mano de obra familiar disponible y también ha contribuido al fraccionamiento de las fincas. Sin embargo, se encuentran tres jornales disponibles por familias que optimizándolos son un recurso apreciable para la explotación agrícola.

En conclusión, el alto número de familias vinculadas al cacao y el significativo valor de la producción, demandan que se le de al cultivo un enfoque empresarial mediante la utilización de tecnologías y recursos financieros.

En la medida que tengamos productividad, eficiencia y calidad y adicionalmente se mejoren los precios, la empresa Cacaotera se hará más rentable.

El cacao se puede convertir en una fuente de ingresos que genere rentabilidad al sector agrícola Colombiano, si se explota bajo los nuevos parámetros tecnológicos de sistemas agroforestales con materiales de siembra proveniente de clones seleccionados, de alto rendimiento (mayores de 1.200kg/ha), mayores densidades y de óptima calidad de aroma y tamaño. Se adapta a las condiciones del productor que requiere una economía diversificada.

La producción permanente a través del año, le genera al productor un flujo dinámico de ingresos, que se puede prolongar por más de 25 años dadas sus características de cultivo permanente, vinculando así la familia campesina al campo. Mediante la expansión de la oferta se pueden vincular a esta actividad productiva, agricultores dedicados a cultivos ilícitos.

Desde el punto de vista ecológico, es un cultivo que requiere de un “**sombrío**”, para su desarrollo lo que conlleva a la utilización de especies intercaladas como los maderables, que se convierten en una fuente de ingresos adicional a largo plazo y que ambientalmente significan un sistema heterogéneo, con las características de un bosque productivo agroforestal que protege y preserva el ambiente.

La existencia de sistemas en donde sea posible combinar diversidad de especies en el sistema de sombrío, proporciona las siguientes ventajas en términos de sostenibilidad ambiental:

- Alta diversidad (genética, taxonómica, estructural, de recursos).

- Bajo uso de agroquímicos inducidos por la alta diversidad de la biomasa asociada.
- Incrementos en la biodiversidad que proporcionan mayor efectividad para el control de plagas y polinización.
- La diversidad biológica incrementada proporciona las bases para un eficiente reciclaje de nutrientes (cosecha y beneficio).

## 6.7. PROBLEMÁTICA A NIVEL DE COMERCIALIZACION ENTRE PRODUCTOR E INDUSTRIA.

**6.7.1. Establecimiento del Precio.** En Colombia hay libertad de precios para el cacao. Generalmente son fijados por las compañías comercializadoras, las cuales tienen en cuenta básicamente las cotizaciones del grano en la bolsa de Londres y la bolsa de Nueva York. Hacen un análisis histórico de los ciclos de producción y la forma como la **RATIO** ha evolucionado en los últimos años.

Una disminución de la ratio indica que los consumos superan la producción y que las existencias cada día son menores y por lo tanto que la tendencia del precio internacional en un momento determinado está al alza.

En la siguiente tabla se muestra la evolución de los precios al productor en la última década, pagados por las compañías **Lúker y Nacional de Chocolates**.

Cuadro 13: “Evolución histórica de los precios de cacao en el municipio de Tumaco”

ANO	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006
PRECIOS	2410	3800	4100	4800	5100	4300	4500

Fuente: “Esta investigación”.

Figura 24: “Evolución histórico de los precios del cacao”



**6.7.2. Proceso de Comercialización Interna y Externa.** La comercialización de cacao en el país y Nariño se hace fundamentalmente para el consumo interno. La producción actual no satisface los consumos y no genera excedentes para exportación. Dos empresas (Compañía Nacional de Chocolates y Casa Lúker) consumen y comercializan el 85% de la producción nacional y otras empresas (microempresas) consumen el 15% restante.

Como ya se mencionó, en la región de Tumaco, los productores no han desarrollado una estructura organizativa que posibilite una comercialización asociativa y no individual, como hasta ahora se viene realizando.

El sistema de comercialización del cacao funciona de la siguiente manera: el productor siempre vende cacao fresco y eventualmente seco, a pequeños tenderos, y este a su vez, vende directamente en el centro de acopio de las compañías Lúker y Nacional de Chocolates; en contraprestación, el tendero introduce artículos de primera necesidad en los núcleos de producción; en otras ocasiones y en las épocas de mayor cosecha, los productores individualmente venden directamente el cacao a las dos compañías cuyo centro de acopio se localiza en el casco urbano de Tumaco.

El sistema de comercialización individual ofrece una enorme desventaja para el productor, por los altos costos de transporte en que se incurre al movilizar el producto desde el centro de producción hasta el centro de acopio en la ciudad de Tumaco, sumado a esto los costos de permanencia de los días que se pierden hasta alcanzar el turno para la venta del producto en épocas de altas cosechas. De otra parte, la comercialización no permite crear condiciones para incidir en los precios, por calidad.

El **100%** de la producción de cacao de la zona de Tumaco, es comercializado por las compañías Lúker y Nacional de Chocolates.

Los intentos de comercialización asociativa han tenido resultados no favorables en Tumaco, debido a que los márgenes de comercialización son muy estrechos, precisamente, por que no existen muchos compradores a nivel nacional, y las empresas de mayor consumo que son las que a su vez lideran y fijan los precios del cacao en el país, poseen su centro de acopio en el nivel local.

### **6.7.3. Tipos de Intermediarios.**

#### **6.7.3.1. Acopiador Veredal.**

- **Identificación:** Son compradores de cacao ubicados directamente en las zonas de producción (veredas, corregimientos, poblados). Tienen contacto directo con los productores. Esta función generalmente la ejercen quienes tienen negocios de abarrotes en las veredas y corregimientos. En muchos casos la comercialización se hace por la modalidad del trueque.
- **Funciones:** Venden cacao al punto regional de compra.
- **Razones de este tipo de intermediación:** La distancia a los centros de consumo, bajos volúmenes de producción individual y la falta de grupos asociativos de comercialización por parte de los productores.
- **Infraestructura de comercialización:** En este tipo de intermediarios, la infraestructura de comercialización es muy sencilla y primitiva. Para la pesada del cacao se utiliza balanzas de granero, romana y en el mejor de los casos báscula.
- La bodega en la cual se almacena el producto es la misma en la cual se depositan las diversas mercancías que ofrece el agente intermediario, como otros granos que compra. El intermediario realiza solo o con su familia la labor de compra.

- **Calidad:** La calidad que maneja este tipo de intermediario es muy baja y por lo general no le agrega valor. En el precio se castiga la humedad y contenido de pasilla.
- **Deficiencias:** Cuando no es época de cosecha las compras son muy pocas y tiene que almacenar cacao por mucho tiempo (mientras hace cupo para despacho), el cual sufre deterioro en su calidad y corre riesgo de ser dañado por efecto de plagas y hongos.
- **Costos:** Generalmente estos se aumentan por los fletes.

#### 6.7.3.2. Intermediario Municipal.

- **Identificación:** Son compradores de cacao ubicados en la cabecera municipal. Compran la producción a algunos productores.
- **Funciones:** Venden cacao al punto regional de compra.
- **Razones de este tipo de intermediación:** En épocas de altas cosechas, se debe perder tiempo para tomar un turno en el punto de compra, por lo cual los intermediarios municipales compran la producción a los agricultores en la cabecera municipal, ahorrándoles tiempo y costos adicionales por estadía.
- **Infraestructura de comercialización:** En este tipo de intermediarios, la infraestructura de comercialización es muy sencilla y primitiva. Para la pesada del cacao se utiliza balanzas de granero, romana y en el mejor de los casos báscula. La bodega en la cual se almacena el producto es la misma en la cual se depositan las diversas mercancías que ofrece el agente intermediario, como otros granos que compra.
- **Calidad:** La calidad que maneja este tipo de intermediario es muy baja, no le agrega valor. En el precio castiga humedad y contenido de pasilla.
- **Deficiencias:** Cuando no es época de cosecha las compras son prácticamente nulas.
- **Costos:** son mínimos, generalmente son propietarios de los locales, aunque algunos pagan arrendamientos.

### 6.7.3.3. Importadores y Exportadores.

- **Identificación:** Son comerciantes menores ubicados en la cabecera municipal, los cuales aprovechan la situación de la banda cambiaria (Peso Vs Dólar) para introducir cacao al país proveniente del Ecuador, o en caso contrario comprar cacao a los productores o intermediarios municipales para venderlo en la hermana república. Estas transacciones las realizan de manera eventual.
- **Funciones:** Venden cacao al punto regional de compra o al Ecuador.
- **Razones de este tipo de intermediación:** El aprovechamiento de los márgenes de utilidad generados por la situación de la banda cambiaria.
- **Infraestructura de comercialización:** Generalmente se apoya en las instalaciones pertenecientes a los intermediarios municipales.
- **Deficiencias:** Cuando la banda cambiaria no deja márgenes de utilidad significativos, no se justifica la inversión.
- **Costos:** Generalmente se aumentan por los fletes.

### 6.7.3.4. Punto Regional de Compra.

- **Identificación:** Es el punto oficial de compra, está ubicado estratégicamente por las compañías procesadoras del grano en la cabecera municipal, donde reciben cacao de algunos “acopiadores veredales” y de algunos productores a quienes los costos por fletes les resultan competitivos aprovechando en este intermediario un mejor precio por el producto.
- **Funciones:** Manejan precios de compra fijados por las procesadoras. Los volúmenes negociados están destinados al proceso agroindustrial.
- **Razones de este tipo de intermediación:** Este intermediario existe, debido a que las “fábricas” se encuentran muy distantes de las regiones productoras y los fletes no son competitivos a los demás intermediarios para llevar el producto.
- **Infraestructura de comercialización:** Este intermediario posee toda la infraestructura moderna para determinar calidad del producto y pesaje del mismo y dispone de bodegas suficientes para almacenar grandes

volúmenes de cacao. El personal encargado del manejo de estos “puntos” está especializado en todos los aspectos de la comercialización de cacao.

- **Calidad:** Este intermediario es aún más exigente en la calidad del producto.
- **Deficiencias:** No presenta ninguna que afecte la calidad y la cantidad del producto comercializado.
- **Costos:** Fletes, administración y funcionamiento, pero son asumidos por las procesadoras del grano.

**6.7.3.5. Industria Transformadora.** El componente **Fábrica** del esquema, corresponde al lugar de comercialización de cacao en el cual se realiza su proceso agroindustrial el cual brinda mayores garantías al productor y a los demás intermediarios, en lo que se refiere a precio. Sin embargo, este eslabón, geográficamente, no hace parte de la cadena regional, en términos funcionales tiene gran importancia, ya que es la razón de ser del mercado, por lo cual debe ser considerado.

## **6.8. CONSUMO.**

El producto final del cultivo de cacao es el grano beneficiado. A partir de este momento viene el proceso industrial el cual hace las transformaciones necesarias para elaborar productos comestibles de consumo humano. Mientras no se opere esta transformación, que además se puede realizar de manera artesanal y a nivel casero (elaboración de chocolate), el producto no puede ser consumido.

El cacao como tal tiene como consumidor la industria procesadora del grano. En Colombia en los momentos actuales se produce un volumen muy cercano a las necesidades de la industria (40.000 toneladas aproximadamente), la cual está a su vez condicionada por la demanda de sus productos elaborados.

## **6.9. IDENTIFICACION DE MERCADOS.**

- **Mercado Internacional:** El mercado actual está en todo el mundo, los cinco continentes y en 50 países aproximadamente.
- **Mercado Regional:** En este orden las condiciones son muy similares al mercado internacional y en América se cuenta con 11 países consumidores y está Estados Unidos el cual es el mayor consumidor en el mundo.

- **Mercado Interno:** Actualmente la demanda cubre toda la oferta a nivel interno, aunque algunas veces se ve la necesidad de importar para suplir las necesidades en épocas de bajas cosechas.
- **Grupos de consumidores:** Entre los consumidores del producto en el mundo hay de todas las clases y condiciones económicas, desde Estados Unidos y Alemania, hasta Polonia y Cuba. Para el consumo de este producto no hay restricciones étnicas y religiosas.

#### **6.10. PREFERENCIAS DEL CONSUMIDOR.**

Debido al tipo de consumidor del producto, la industria, solamente exige buena calidad la cual se maneja con un correcto proceso de beneficio del cacao. No obstante hay algunos cacaos que presentan unas condiciones varietales superiores a otras en lo que tiene que ver con la calidad de la bebida. Generalmente la industria los prefiere, pero su uso más frecuente es para realizar mezclas y no demeritar la calidad de los productos elaborados.

## CONCLUSIONES

Tomando como punto de partida que actualmente el cultivo de productos tradicionales en el municipio de Tumaco ha disminuido aceleradamente y con ellos la contribución económica y beneficio social que se deriva de su producción y cultivo; con este proyecto se determinaron las causas por las que el campesino no se motiva a destinar un área de su tierra al cultivo de cacao y las razones por las que los inversionistas no invierten en el mismo, señalando el impacto económico y social en la comunidad, que depende directa e indirectamente de este cultivo.

Tumaco es el mayor productor del grano de cacao en el departamento de Nariño. Este cultivo ha sido una de las principales fuentes de ingresos para los pequeños productores de la zona, quienes lo han sembrado por tradición cultural en los territorios colectivos del Pacífico Nariñense.

Sin embargo y a pesar de lo anterior, es el Municipio cacaotero que presenta más debilidades y dificultades con respecto a su desarrollo tanto económico como social, posiblemente por la falta de estrategias efectivas que consoliden la asociatividad de los productores a una actividad agrícola con visión empresarial.

Esto ha llevado a que el sector cacaotero se haya quedado suspendido en el tiempo, sin presentarse cambio alguno durante el paso de los años, reflejándose esto en el estado de los cultivos en el Municipio y en el desinterés de los agricultores para mejorarlo.

Este proyecto se realizó con el fin de buscar alternativas de solución a la problemática que actualmente vive el sector cacaotero del municipio de Tumaco, para aportar al desarrollo social y económico de la comunidad cacaotera y de la región en general.

Cabe destacar que en el municipio de Tumaco no existen, ni pequeñas ni medianas empresas cacaoteras, que lideren procesos para el mejoramiento de la producción y la comercialización, estrategias que de alguna forma amortiguarían los altos costos en el proceso productivo, podrían disminuir los costos de la comercialización individual, y por otra parte hacer la gestión para asegurar una

asistencia técnica de mayor calidad, la cual se vería reflejada en el producto final y esta a su vez traería consigo mayores beneficios para la comunidad cacaotera.

La falta de incentivos por parte del estado hacia la comunidad cacaotera se manifiesta en el hecho de que el gobierno central ha descuidado en gran medida los sectores productivos para invertir en otros aspectos como la seguridad nacional y el plan Colombia.

Algunas entidades estatales han incursionado con investigaciones acerca del cacao pero hasta ahora solo se realizan proyectos menores, en regiones específicas sin que esto represente mayor beneficio para las mismas.

En esencia podemos destacar que con este trabajo de investigación se realizó un diagnóstico muy detallado de la situación actual del sector cacaotero del municipio de Tumaco, en el cual se presentan múltiples alternativas de solución a esta problemática esperando así poder contribuir con el resurgimiento del sector cacaotero del municipio de Tumaco.

El **100%** de la comunidad cacaotera del municipio de Tumaco son personas que están asentadas en la zona rural del municipio las cuales presentan algunas características específicas, como bajos niveles educativos, son muy numerosas, y perciben bajos ingresos, lo cual disminuye la posibilidad de satisfacer sus necesidades básicas.

Adicionalmente estas familias no cuentan con adecuados servicios de saneamiento básico, salud y sus viviendas son bastantes pobres.

Por otro lado el hecho de que estas personas perciban un ingreso muy bajo, no les permite que designen una parte de estos a la renovación e implementación de procesos técnicos en sus cultivos, lo cual disminuye sustancialmente la productividad de los mismos.

Con la investigación se pudo establecer que la población cacaotera del municipio de Tumaco pertenece al sector **agrario tradicional** el cual presenta una gran crisis estructural ya que por múltiples razones no han podido establecer mejoras que les permita incursionar en el sector industrial para poder mejorar la situación en la que actualmente se encuentran.

## RECOMENDACIONES

- Promover la organización de la comunidad cacaotera del municipio de Tumaco, ya que solo así se lograrán mayores beneficios económicos y productivos para la misma.
- Promover la realización del control de calidad por parte de los centros de acopio para que de esta manera el productor se vea en la obligación de realizar el proceso de beneficio a sus cultivos obteniendo así una mejor calidad del producto.
- Realizar múltiples gestiones para que las instituciones de carácter público le brinden mayor apoyo al sector agrícola de la región.
- Solicitar a la administración municipal la adecuación de las vías de acceso a las zonas productivas del municipio para que de esta manera se reduzca el costo de traslado del producto.
- Por medio de la alcaldía municipal gestionar recursos del plan Colombia para que estos sean utilizados para el beneficio del sector cacaotero del municipio de Tumaco.
- Buscar nuevos canales de comercialización que permitan acabar con el monopolio establecido por el consorcio de la casa Lúker y la nacional de chocolates en el municipio.

- Promover que entidades públicas como el **ICA** realicen procesos de investigación aplicada proyectados a favorecer el desarrollo del sector cacaotero.
- Impulsar la creación de un centro de acopio totalmente dotado con bodegas de almacenamiento y espacios aptos para la capacitación de los cultivadores de cacao.
- Gestionar la creación de una tienda comunitaria en donde se distribuyan alimentos a bajos costos a los productores de cacao, garantizando así la seguridad alimenticia de las familias que dependen de este cultivo.
- Aprovechar las ventajas comparativas que posee el municipio Tumaco para incursionar en el mercado internacional.
- Realizar jornadas educativas con la comunidad cacaotera en las cuales se les explique la importancia de continuar con los cultivos tradicionales evitando así que estos sean desplazados por los cultivos ilícitos.
- Desarrollar un esquema organizacional que permita a la comunidad cacaotera tener mayor acceso a los créditos de fomento otorgados por las entidades financieras.
- Jalonar recursos del estado para la creación de una empresa procesadora de cacao en el municipio de Tumaco.

## BIBLIOGRAFIA

ARANGO LONDOÑO Estructura Económica pp. 59

BOLETIN DE SANIDAD VEGETAL ICA 2005 “Manejo productivo de las plantaciones de cacao” pp. 7-9

CUEVAS Homero, Introducción a la economía.

FEDERACION NACIONAL DE CACAOTEROS 2005 “Beneficio y características físico químicas del cacao” PP. 25-30.

OBSERVATORIO DE DROGAS DE COLOMBIA 2005 “Acciones y resultados” pp.48-52.

TIRADO MEJIA Álvaro, Introducción a la historia económica de Colombia.

Hacia política proactiva para la población desplazada. (Centro de estudios sobre desarrollo económico facultad de economía universidad de los andes)

CORPONARIÑO. Estadísticas forestales. Subdirección de recursos naturales. Tumaco 2003.

MINICIPIO DE TUMACO. Plan de desarrollo municipal 2004-2007.

PINZÓN J. y ROJAS, Guía para el cultivo de cacao Federación Nacional de Cacaoteros, Bogotá 2004. Pg28

Resumen Ejecutivo CORDEAGROPAZ. Tumaco 2004.

Acuerdo de competitividad de la cadena de cacao chocolate del sur occidente (Nariño, Cauca Valle).

MEJÍA. Selección y Multiplicación de Árboles élite de Cacao. Programa de Mejoramiento genético Corpoica Bucaramanga Colombia 2006.

Constitución política de Colombia 1991.

GARCIA CASTAÑO, Roberto. Metodología de la investigación, Aspectos epistemológicos, paradigmas y enfoques. Universidad mariana, Facultad de Educación a Distancia. 2000 pp. 278.

**[WWW. dne.gov.co](http://www.dne.gov.co)**

**[WWW. FEDECACAO.COM.CO](http://www.fedecacao.com.co)**

# **ANEXOS**

**ANEXO A:**

**UNIVERSIDAD DE NARIÑO  
FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS Y ADMINISTRATIVAS  
PROGRAMA DE ECONOMIA  
ENCUESTA DIRIGIDA A LOS PRODUCTORES DE CACAO**

Estudio socioeconómico para determinar el nivel de ingresos de los pequeños productores de cacao en el municipio de Tumaco, los diferentes problemas en la producción y comercialización; e incidencia de los cultivos ilícitos en el sector cacaotero del municipio.

**Objetivos:**

- Determinar el nivel de ingresos de los pequeños productores de cacao.
- Determinar el impacto de los cultivos ilícitos en sector cacaotero del municipio.
- Determinar las hectáreas de cacao cultivadas en la región.

Fecha \_\_\_\_\_

Nombre del encuestador \_\_\_\_\_

**1. IDENTIFICACIÓN DEL ENTREVISTADO Y ASPECTOS SOCIALES**

Nombre \_\_\_\_\_ edad \_\_\_\_\_

Sexo \_\_\_\_\_ estado civil: soltero \_\_\_\_\_ casado \_\_\_\_\_ unión libre \_\_\_\_\_

Personas a cargo \_\_\_\_\_

Estudios alcanzados: primaria \_\_\_\_\_ secundaria \_\_\_\_\_ universitario \_\_\_\_\_

otro\_\_\_\_\_ cual\_\_\_\_\_

Dirección\_\_\_\_\_ estrato \_\_\_\_\_

Tiene seguridad social? si\_\_\_\_\_ no\_\_\_\_\_ cual? Pensión\_\_\_\_\_

salud\_\_\_\_\_ cesantías\_\_\_\_\_

Predio: propio\_\_\_\_\_ arrendado\_\_\_\_\_ otro\_\_\_\_\_  
cual\_\_\_\_\_

## 2. INFORMACION ECONOMICA

Nivel de ingreso: 1 SMLV \_\_\_ 2 SMLV \_\_\_ 3. SMLV otro \_\_\_\_\_

cual\_\_\_\_\_

Nivel gastos promedio\_\_\_\_\_

**GASTOS:** Marque todas o algunas si es el caso de las opciones en que usted  
gasta sus ingresos:

Arriendo-----

Energía -----

TV cable -----

Alimentación-----

Teléfono -----

Transporte \_\_\_\_\_

salud\_\_\_\_\_

educación\_\_\_\_\_

agua\_\_\_\_\_

diversión\_\_\_\_\_

otros\_\_\_\_\_

## 3. ASPECTOS PRODUCTIVOS

Se dedica al cultivo de cacao Si -----No-----

Años de cultivo -----

Trabaja en forma independiente Si ----- No -----

Hectáreas que posee -----

Ha recibido utilidades del cultivo de cacao Si\_\_\_\_\_ No\_\_\_\_\_

Nivel técnico empleado en el proceso productivo\_\_\_\_\_

Formas de créditos \_\_\_\_\_

Está vinculado a alguna agremiación? SI \_\_\_\_ NO \_\_\_\_

Con qué frecuencia comercializa el cacao \_\_\_\_\_

Cual es el precio de venta \_\_\_\_\_

Que cantidad comercializa \_\_\_\_\_

Cuanto gasta usted en los procesos de comercialización \_\_\_\_\_

Se ha visto afectado por la inserción de cultivos ilícitos \_\_\_\_\_

**OBSERVACIONES:**

---

---

---

---

---

---

---

---

**ANEXO B:**

**“Presupuesto de investigación” (cifras en miles de pesos)**

<b>RELACION DE GASTOS</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>VR/UNITARIO</b>	<b>VR/TOTAL</b>
<b>1. RECURSOS TECNICOS</b>			<b>\$ 456.200</b>
1.1. DISQUETES	3	1.200	3.600
1.2. CD REGRAVABLE	3	3.000	9.000
1.3. FOTOCOPIAS	194	100	19.400
1.4. CAMARA FOTOGRAFICA	1	95.000	95.000
1.5. ROLLODE 36 FOTOS	2	7.000	14.000
1.6. CARTUCHO DE TINTA PARA IMPRESORA	2	10.600	21.200
1.7. TRANSCRIPCION INFORME FINAL	465 hojas	600	279.000
1.8. ARGOLLADO DEL DOCUMENTO	3	5.000	15.000
<b>2. RECURSOS LOGISTICOS</b>			<b>\$ 814.000</b>
2.1. TRASLADO PASTO TUMACO	4	30.000	120.000
2.2. TRASLADO TUMACO PASTO	4	30.000	120.000
2.3. VISITA A ZONAS PRODUCTIVAS	8	57.750	462.000
2.4. GASOLINA PARA DESPLAZAMIENTO ZONA URBANA DE TUMACO	8 galones	6.000	48.000
2.5. ALIMENTACION	16	4.000	64.000
<b>3. RECURSOS HUMANOS</b>			<b>\$ 3.600.000</b>
3.1 INVESTIGADORES	2	20.000/ día	3.600.000
<b>4. RECURSOS BIBLIOGRAFICOS</b>			<b>\$ 81.000</b>
4.1. CONSULTA INTERNET	6	2.000	12.000
4.2. LIBROS RECURSOS	3	15.000	45.000

BIBLIOGRAFICOS			
4.3. REVISTAS	4	6.000	24.000
<b>TOTAL</b>		<b>\$ 273.250</b>	<b>\$ 4.951.200</b>

**ANEXO C:**

**CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES**

DESCRIPCION DE ACTIVIDADES	DE	1 MES	2 MESES	3 MESES	4 MESES
RECOLECCION DE LA INFORMACION	DE LA				
VISITA A ZONAS PRODUCTIVAS	ZONAS				
APLICACIÓN DE ENCUESTAS	DE				
RECOLECCION DE LA INFORMACION SECUNDARIA	DE				
PROCESAMIENTO DE LA INFORMACION	DE LA				
ANALISIS DE LA INFORMACION	DE LA				
PREPARACION INFORME FINAL	INFORME FINAL				

**ANEXO D:**



**“Instalaciones de la empresa cacaotera en temporada alta de cosecha”**



**“Aglomeración de bultos de cacao a esperas de ser comercializados”  
ANEXO E:**



**“Largas jornadas de espera para poder comercializar los bultos de cacao en el municipio de Tumaco”**



**“Costos en los que incurren los cacaocultores de la región”  
ANEXO F:**



**“Zona productiva de la región”**



“Familia cacaocultora de la región”

**ANEXO G:**

**MUNICIPIO DE TUMACO DEPARTAMENTO DE NARIÑO VEREDAS PRODUCTORAS DE CACAO**

**RIO CHAGÛI**

<b>CODIGO</b>	<b>VEREDA</b>	<b>CODIGO</b>	<b>VEREDA</b>
00	Guandal	10	San Pedro
01	Mercedes	11	La Honda
02	Majagua	12	La Ceiba
03	Pacora	13	Cuarazanga
04	Palambí	14	La Junta
05	El Chorro	15	Boca de Pilvi
06	Chapul	16	Las Brisas
07	Yanoví	17	La Chorrera
08	Sirena	18	Palay
09	Nueva Vista.	19	Salisbi

**RIO TABLONES**

<b>CODIGO</b>	<b>VEREDA</b>	<b>CODIGO</b>	<b>VEREDA</b>
20	La Concha	23	Bajo Buenos Aires
21	Pueblo Nuevo	24	Tablón Dulce
22	Alto Buenos Aires		

### **RIO ROSARIO**

<b>CODIGO</b>	<b>VEREDA</b>	<b>CODIGO</b>	<b>VEREDA</b>
25	Candelo	32	El coco
26	La quinta	33	Vuelta larga
27	Isla Grande	34	San Francisco
28	Porvenir	35	Ambupi
29	Santa María	36	Corriente grande
30	Iscuande	37	Peña de los santos
31	Chapilar		

### **RIO CAUNAPI**

<b>CODIGO</b>	<b>VEREDA</b>	<b>CODIGO</b>	<b>VEREDA</b>
38	Nueva creación	42	Vuelta del carmen
39	Retoño	43	El Santo
40	La vega	44	El Salto
41	Dos quebradas	45	La Brava

### **RIO MIRA**

<b>CODIGO</b>	<b>VEREDA</b>	<b>CODIGO</b>	<b>VEREDA</b>
46	Guabal	62	Vuelta de Cajapi
47	Teheran	63	Imbili
48	Bocana Nueva	64	Alto Imbili
49	Cacagual	65	El Guabo
50	Playon	66	La vega
51	Descolgadero	67	Telmo
52	Nueva Unión	68	Panal
53	El Brazo	69	La Piñuela
54	El Brazo	70	Candelillas
55	San Isidro	71	La Cortina
56	Bajo Jagua	72	Vuelta de Candelilla

57	Alto Jagua	73	Achotal
58	Boca de Cajapi	74	San Juan
59	Biguaral	75	La Honda
60	Peña Colorada	76	Alcuan
61	Guachal	77	Pambilar

### RIO MEJICANO

<b>CODIGO</b>	<b>VEREDA</b>	<b>CODIGO</b>	<b>VEREDA</b>
121	Imbilpi	123	Bella Vista
122	Santa Rosa	124	Retorno

### ZONA DE CARRETERA

<b>CODIGO</b>	<b>VEREDA</b>	<b>CODIGO</b>	<b>VEREDA</b>
78	Bucheli	100	Pital Piragua
79	Inguapi del Guandal	101	Chimbuzal
80	Alto Agua Clara	102	La Chorrera
81	Las Brisas	103	Pueblo Nuevo
82	La Reforma	104	Pambil
83	La Quinta	105	Km 54
84	Guayabo	106	Gualtal
85	Inguapi la Chiricana	107	Pulgande
86	Inguapi del Carmen	108	Km 35
87	Chilvi	109	Km 36
88	Puerto Nidia	110	Juan Domingo
89	Mascarei	111	Tangareal
90	Ceibito	112	Caunapi
91	Km 28	113	Llorente
92	Pindales	114	El Pinde
93	Cajapi	115	Cacagual
94	Descanso	116	San Luis Robles
95	El Caucho	117	Piñalito San Pablo

96	Albania	118	Piñal Dulce
97	Tangareal del Mira	119	Piñal Salado
98	Alto Villa Rica	120	Aguacate.
99	Bajo Villa Rica		

## **ANEXO H: “OFICIOS ENVIADOS Y RECIBIDOS”**













## RESUMEN EJECUTIVO

Con la elaboración de este proyecto pretendemos realizar un análisis socioeconómico del sector cacaotero del municipio de Tumaco donde se identifiquen los principales problemas en la producción y comercialización de cacao entre los que sobresalen, implementación tecnológica, deficiente esquema organizacional, acceso al crédito, insumos, procesos de siembra, control fitosanitario, precio del cacao, nivel de ingresos, empleo, canales de comercialización, educación, salud, vivienda nivel de escolaridad y principalmente el desplazamiento del cultivo de cacao por la inserción de cultivos ilícitos y el auge que ha tenido el cultivo de palma de aceite en la región.

El municipio de Tumaco tiene una población de aproximadamente **161.490** habitantes. Los agricultores del municipio están asentados en pequeños núcleos poblacionales donde realizan actividades tradicionales de tipo extractivo de subsistencia tales como el cultivo del cacao, plátano, coco, maderables, maíz, frutales, y pesca, entre otros, con mínimas labores culturales y de manejo.

En las comunidades campesinas el cacao es cultivado dentro de un sistema de policultivo, específicamente en el espacio denominado como huerto mixto con gran diversidad de especies y estratos arbóreos.

Hay diferentes arreglos planteados para la producción de cacao que pueden ser frutales, maderables y cultivos agrícolas transitorios. Para la región de Tumaco, el cacao generalmente es asociado con plátano, coco, cítricos, chontaduro, cedro y laurel, como diferentes alternativas de sombrío.

El cacao es uno de los principales cultivos de las parcelas agroforestales en la costa pacífica nariñense. Con cerca de **2.970** productores, una área de **9.440** hectáreas que corresponde al 11.5% de área total del país, con un rendimiento aproximado de 180 Kg. por hectárea al año.

Las áreas más representativas de producción de cacao en el Municipio de Tumaco son: San Luis Robles, Carretera Tumaco – Pasto, ríos Mira, Caunapí, Rosario, Tablones, Chagüí y Mejicano. La gran mayoría de las fincas poseen árboles de cacao muy viejos, de baja productividad, con una alta incidencia de las enfermedades Monilia y escoba de bruja, los cuales requieren ser rehabilitados y renovados.

También se identifica una baja densidad que en la zona está entre 200 y 400 árboles por hectárea, cuando lo recomendado son aproximadamente 1.000 árboles por hectárea; la baja producción ha sido consecuencia de la ausencia de apoyo por parte de las instituciones del sector, la carencia de créditos de fomento y el insuficiente conocimiento acerca del manejo técnico del cultivo.

En la zona, la producción de cacao ha disminuido notablemente, al pasar de 5.087 toneladas en 1986 a tan solo 1.727 toneladas en 1994, lo que significa una reducción del 66% en un periodo de ocho (8) años.

Entre las causas que originaron tal reducción mencionamos la falta de oferta tecnológica y asistencia técnica, ausencia de programas de crédito a todo nivel, trastornos climáticos, abandono de los cultivos y proliferación de enfermedades. Sin embargo, aunque la producción durante los doce años siguientes no ha sido muy representativa, se ha ido recuperando paulatinamente, puesto que para 1999 llegaba a las **2.500** toneladas y para el año **2000** se ubicó en **2.568** toneladas.

Durante este periodo se produjo una caída fuerte de la producción, la cual alcanzó en el año 1998 solamente 646 toneladas.

Cabe anotar que el cacao de la región posee un valor agregado propio, derivado de las prácticas, modos de producción y condiciones agroecológicas especiales

que se presentan en la zona. Estas características hacen que el grano de Tumaco sea considerado “**orgánico** o **ecológico**” debido a la no utilización de agroquímicos en el cultivo ni sus especies asociadas.

El numero de integrantes familiares en la comunidad productora de cacao está entre 5 y 7 personas incluidos padres e hijos, son muy pocas familias que tienen integrantes entre 7 y 15 hijos como en las épocas anteriores con edades promedio entre 7 y 15 años; como consecuencia de tener hijos menores de edad los padres destinan algunas horas del día para trabajar en otras fincas para obtener ingresos extras que permitan cubrir las necesidades domesticas, o asociar sus productos a programas y proyectos que generen mayores ingresos.

En el municipio de Tumaco, se obtienen dos cosechas de cacao al año, una cosecha media comprendida entre los meses de **Marzo y Abril**; y una cosecha alta donde se obtiene la mayor producción la cual va de **Septiembre a Diciembre**.

Adicionalmente el Gobierno Nacional ha establecido un marco de política orientado al mejoramiento de las condiciones de productividad y competitividad de cadenas productivas estratégicas para el país.

Dicho marco, conjuga la Política Industrial Moderna, la Política para la Productividad y Competitividad, el Plan Estratégico Exportador, la Política Nacional de Ciencia y Tecnología, Política de Innovación y la Política de Integración del Sector Rural. De diferentes formas pero con un mismo sentido, éstas políticas se muestran como esfuerzos para mejorar la participación del sector productivo en el desarrollo económico y social del país.

Dentro de las referidas, la actual Política de Integración del Sector Rural se convierte en la base fundamental para desarrollar en el sector agroindustrial esquemas de modernización y competencia, que permitan contar en el futuro con una mayor oferta para el mercado interno y de exportación, al aprovechar las ventajas comparativas del país, logrando disminuir los actuales volúmenes de importaciones.

De igual forma podemos destacar el hecho de que el gobierno nacional viene adelantando en el municipio de Tumaco actividades para la sustitución de cultivos ilícitos a través del plan Colombia, el cual busca que se erradiquen los cultivos de uso ilícito y se vuelva al cultivo tradicional; por tal razón resaltamos la importancia de dirigir la mirada hacia el sector cacaotero del municipio.

La estructura del subsector cacaotero del municipio de Tumaco está compuesta por tres eslabones o componentes fundamentales que son: 1) **el componente agroindustrial** el cual no se practica en la región ya que el cacao producido en la

misma es llevado a las ciudades de Manizales y Medellín por el consorcio de la Casa Lúker y la Compañía Nacional de Chocolates para la elaboración de procesos industriales, 2) **las exportaciones** quienes a su vez han mostrado en los últimos años un crecimiento paulatino debido a que el cacao producido en Tumaco es exportado a algunos países de la comunidad europea entre otros; y 3) el **componente tradicional** que es la esencia de la actividad cacaotera del municipio de Tumaco ya que esta actividad se ha realizado en la región desde hace ya varias décadas convirtiéndose en una de las principales actividades económicas de la región.

Por último podemos establecer que la actividad cacaotera en el municipio de Tumaco es rentable a pesar de los múltiples inconvenientes a los que se enfrenta, ya que esta es una actividad lícita, es una fuente generadora de empleo e ingresos no solo para los campesinos pequeños productores de cacao, si no también para la comunidad tumaqueña en general. Todo esto lo hemos expresado en el desarrollo de esta investigación, la cual se enmarca en el periodo comprendido entre los años **2000 y 2006**; en donde se muestran los rendimientos y/o utilidades derivadas de esta importante actividad productiva.

## ABSTRACT

With the elaboration of this project, we want to make a socioeconomic analysis of the sector of cocoa of the municipality of Tumaco where the production problems and commercialization are identified among those that stand out, implementation technological, faulty organizational outline, access to credit, inputs, cultivation processes, agricultural problems, price of the cocoa, level of revenues, employment, commercialization channels, education, health, housing, level of educational and mainly the displacement of the cultivation of cocoa for the insert of illicit cultivations and the peak what that had the cultivation of palm of oil in the region.

La estructura del subsector cacaotero del municipio de Tumaco está compuesta por tres eslabones o componentes fundamentales que son: 1) **el componente agroindustrial** el cual no se practica en la región ya que el cacao producido en la misma es llevado a las ciudades de Manizales y Medellín por el consorcio de la Casa Lúker y la Compañía Nacional de Chocolates para la elaboración de procesos industriales, 2) **las exportaciones** quienes a su vez han mostrado en los últimos años un crecimiento paulatino debido a que el cacao producido en Tumaco

es exportado a algunos países de la comunidad europea entre otros; y 3) el **componente tradicional** que es la esencia de la actividad cacaotera del municipio de Tumaco ya que esta actividad se ha realizado en la región desde hace ya varias décadas convirtiéndose en una de las principales actividades económicas de la región.

The structure of the cocoa subsector of the municipality of Tumaco is composed by three factors what are: 1) **the agrical component** this is not practiced in the **region** because the cocoa produced in Tumaco is **llevado at the cities** 2) **the exportations**, that were show in the last years a important **crecimiento debido** to the cocoa produced in Tumaco is export at the some European countries community. **3) The traditional component**; this is the more important of the cocoa activity of the municipality of Tumaco, because this was do it since long time; in the first economics activities of the sand.

The municipality of Tumaco has a population of 161.490 inhabitants. The farmers of the municipality are located in small nuclei where they carry out such traditional activities as the cultivation of cocoa, banana, coconut, wood, corn, fruit-bearing, and he/she fishes, among other, with minimum cultural works of handling.

In the rural communities, the cocoa is cultivated inside a many-cultivations system, specifically in the space denominated as mixed orchard with great diversity of species and arboreal strata. There are different arrangements outlined for the production of cocoa that you/they can be fruit-bearing, wood, and transitory agricultural cultivations. For the Region of Tumaco, the cocoa is generally associated with banana, coconut, citric, chontaduro, cedar and laurel, as different alternatives of somber.

The cocoa is one of the main cultivations of the terrestrial agriculture forest in the coast peaceful of Nariño. With near **2.970** producers, in an area of 9.440 hectares

that corresponds at the 11.5% of the total area of the country, with an approximate yield of 180 kg for hectares by year.

The most representative areas in production are: San Luis Oaks, Highway Tumaco - I Pasture rivers he/she Looks, Caunapí, Rosario, Planks, Chagüi and Mexican. The great majority of the properties possess very old trees of cocoa, of low productivity, with a discharge presence of illnesses like the Monilia and witch's broom, which require be rehabilitating and renovating.

A low density is also identified that it is between 200 and 400 trees for hectare in the area, when that recommended is approximately 1.000 trees for hectare; the drop production has been consequence of the support absence on the part of the Institutions of the sector, the lack of development credits and the insufficient knowledge about the technical handling of the cultivation.

In the area, the production of cocoa has diminished flagrantly, when passing of 5.087 tons in 1.986 to so single 1.727 tons in 1.994, what means a reduction of 66% in a 8 year-old period.

Among the causes that generated such a reduction we mention the lack of technological offer and technical attendance, absence of credit programs at all level, climatic dysfunctions, I abandon of the cultivations and the increment of the illnesses. However; the production has left recovering little by little, since it stops 1.999 it arrived to the 2.500 tons and for the year 2.000 were located in 2.568 tons.

During this period a strong fall of the production took place the which I reach in **1.998** only **646** tons.

It is necessary to write down that the cocoa of the Region possesses an own added value, derived of the practices, production ways and conditions special agriculture ecological that are presented in the area. These characteristics make that the cocoa of Tumaco is considered organic or ecological due to the not agriculture chemical use in its cultivation neither in that of their associated species.

The number of family integration in the community producer of cocoa this on the average between 5 and 7 components between parents and children, they are very few the families that have between 7 and 15 children, like in the times previous with ages averages between 6 and 16 years; as consequence of having children of smaller than age, the parents dedicate some hours of the day to work in other properties to obtain extra revenues that allow to cover the domestic necessities or to associate their products to programs or projects that generate bigger revenues.

In the municipality of Tumaco, 2 crops of cocoa are obtained a year, a half crop understood between the months of March and April; and a high crop where the biggest production the one is obtained which goes from September to December.

Additionally the national government has established politics' mark guided to the improvement of the conditions of productivity and competitiveness of strategic productive chains for the country.

This mark, the modern industrial politics, the politics for the productivity and competitiveness, the plan strategic exporter, the national politics of science and technology, innovation politics and the politics of integration of the rural sector conjugates. In different ways but with oneself sense, these politicians are shown as efforts to improve the participation of the productive sector in the economic and social development of the country.

Inside those referred, the current politics of the rural sector becomes the fundamental base to develop in the sector agriculture industrial modernization outlines and competition that allow to have in the future a bigger offer for the internal market and of export, when taking advantage of the comparative advantages of the country, being able to diminish the current volumes of imports.

Of equal it forms we can highlight the fact that the national government comes advancing in the municipality of Tumaco activities for the substitution of illicit cultivations through the plan Colombia, which looks for that the cultivations of illicit use are eradicated and return to the traditional cultivation; for such a reason we stand out the look to the sector of cocoa of the municipality.









San Juan de pasto,  
Octubre 30 de 2007

**Doctor**

**FRANCISCO CRIOLLO**  
**Director Departamento de Economía**  
**UDENAR**

Cordial Saludo

Sustentada la tesis titulada “EL SECTOR CACAOTERO UNA ALTERNATIVA PARA LA SUSTITUCION DE LOS CULTIVOS ILCITOS EN EL MUNICIPIO DE TUAMCO” presentada por los egresados LAURA LUCIA BIOJO CASTILLO Y JOHN HANER VALDES MINA, y surtidas las aclaraciones a las recomendaciones hechas considero que los egresados pueden continuar con el proceso de graduación.

Atentamente:

**ARMANDO PAZ YAQUENO**  
**Docente Jurado**