

**ANALISIS SOCIOECONOMICO DE LOS PRODUCTORES DE CACAO DEL
CORREGIMIENTO DE CHILVI EN EL MUNICIPIO DE TUMACO. 2012**

**JENIFER ANDREA VALENCIA GONZALEZ
VICTOR HUGO ZAMBRANO CASTILLO**

**UNIVERSIDAD DE NARIÑO
FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS Y ADMINISTRATIVAS
PROGRAMA DE ECONOMIA
SAN JUAN DE PASTO
2016**

**ANALISIS SOCIOECONOMICO DE LOS PRODUCTORES DE CACAO DEL
CORREGIMIENTO DE CHILVI EN EL MUNICIPIO DE TUMACO. 2012**

**JENIFER ANDREA VALENCIA GONZALEZ
VICTOR HUGO ZAMBRANO CASTILLO**

**TRABAJO DE INVESTIGACIÓN PARA OPTAR EL TÍTULO DE PROFESIONAL
EN ECONOMÍA**

**ASESOR
FELIPE SANTIAGO CALDERON GARZON
ECONOMISTA**

**UNIVERSIDAD DE NARIÑO
FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS Y ADMINISTRATIVAS
PROGRAMA DE ECONOMIA
SAN JUAN DE PASTO
2016**

NOTA DE RESPONSABILIDAD

Las ideas y conclusiones aportadas en el siguiente trabajo son responsabilidad exclusiva del autor.

Artículo 1ro del Acuerdo No. 324 de octubre 11 de 1966 emanado del Honorable Consejo Directivo de la Universidad de Nariño

NOTA DE ACEPTACIÓN

FIRMA JURADO 1

FIRMA JURADO 2

FELIPE SANTIAGO CALDERON GARZON
ASESOR

SAN JUAN DE PASTO, 2016

DEDICATORIA

A mi madre, porque creyó en mí dándome ejemplo digno de superación y entrega porque es gracias a ti que en gran medida hoy puedo alcanzar esta meta.

A mi hijo Ashlan por llegar a mi vida y convertirse en la principal motivación para culminar este proyecto.

A mis hermanos, sobrinos y demás familiares por su apoyo incondicional.

Gracias a ustedes hoy puedo sentirme orgullosa de alcanzar un peldaño más en la escalera de la vida.

Jenifer Valencia

DEDICATORIA

A mi hijo Ashlan por llegar a mi vida y convertirse en la inspiración para terminar este proyecto

Víctor Zambrano

AGRADECIMIENTOS

Agradecemos a Dios por la fortaleza y la perseverancia para no dejarnos desistir de nuestro objetivo.

A nuestro asesor Esp. Felipe Santiago Calderón Garzón por su apoyo y entrega con este proyecto, por su orientación y conocimientos aportados que contribuyeron con el desarrollo de este trabajo de investigación.

CONTENIDO

	Pág.
INTRODUCCION	16
1. MARCO GENERAL DE LA INVESTIGACIÓN	17
1.1 TEMA.....	17
1.2 TITULO	17
1.3.1 Antecedentes	17
1.3.2 Situación actual.....	19
1.3.3 FORMULACIÓN DEL PROBLEMA.....	23
1.4 JUSTIFICACION.....	24
1.5 OBJETIVOS.....	26
1.5.1 Objetivo general.....	26
1.5.2 Objetivos específicos:	26
2. MARCO DE REFERENCIA.....	27
2.1 MARCO TEORICO	27
2.1.1 Jaime Forero Álvarez y el trabajo de investigación sobre los sistemas de producción rurales en la región andina colombiana.....	27
2.1.2 Jaime Forero: investigación sobre, el productor campesino colombiano	29
2.1.3 Absalón Machado: libro “de la estructura agraria al sistema agroindustrial” .	30
2.2 MARCO CONTEXTUAL	54
2.3 MARCO LEGAL	56
2.4 MARCO CONCEPTUAL	57

3. METODOLOGIA	58
3.1 TIPO DE ESTUDIO.....	58
3.2 POBLACIÓN Y MUESTRA	58
3.3 DISEÑO DE PROCEDIMIENTOS Y METODOS	60
3.4 TECNICAS DE ANALISIS E INTERPRETYACION DE RESULTADOS	60
4. PRESENTACION DE RESULTADOS	62
CONCLUSIONES	97
RECOMENDACIONES	99
BIBLIOGRAFIA.....	100
NETGRAFIA	101
ANEXOS.....	102

LISTA DE TABLAS

	Pág.
Tabla 1. Federación nacional de cacaoteros fondo nacional del cacao producción registrada por municipios	18
Tabla 2. Composición del cacao y efectos fisiológicos asociados	41
Tabla 3. Costos de producción del cacao de los pequeños productores en el año 1	44
Tabla 4. Costos de producción del cacao de los pequeños productores en el año 2	45
Tabla 5. Costos de producción del cacao de los pequeños productores en el año 3	46
Tabla 6. Costos de producción del cacao de los pequeños productores en el año 4	47
Tabla 7. Costos de producción del cacao de los pequeños productores en el año 5	48
Tabla 8. Tabla de amortización de credito	88

LISTA DE GRAFICOS

	Pág.
Grafico No. 1. Sexo	62
Grafico No. 2. Edad	62
Grafico No. 3. Personas a cargo.....	63
Grafico No. 4. Estado civil.....	63
Grafico No. 5. Nivel de escolaridad.....	64
Grafico No. 6. Vivienda	65
Grafico No. 7. Estrato socioeconómico al que pertenece la vivienda	66
Grafico No. 8. Entidad de salud	66
Grafico No. 9. Pensión	66
Grafico No. 10. Destino de gastos	67
Grafico No. 11. Acceso al subsidio cacaotero	68
Grafico No. 12. Años ejerciendo esta actividad	69
Grafico No. 13. ¿Sector cacaotero está en crisis?.....	70
Grafico No. 14. Hectáreas sembradas.....	71
Grafico No. 15. Tierra donde tiene sembrado el cacao es propia	72
Grafico No. 16. Tiempo de siembra del cultivo	73
Grafico No. 17. Variedad de cacao	74
Grafico No. 18. Proceso de fermentación	75
Grafico No. 19. Fermentación del cacao	76
Grafico No. 20. Se revuelve	76
Grafico No. 21. Proceso de secado	77
Grafico No. 22. Manejo post cosecha	77
Grafico No. 23. Fertilizantes	78
Grafico No. 24. Lugar de venta del cacao seco	79
Grafico No. 25. Kilos cosechados al mes	80
Grafico No. 26. Ingresos mensuales.....	81

Grafico No. 27. Fuente de ingreso adicional	82
Grafico No. 28. Gastos mensuales	83
Grafico No. 29. Tenencia de créditos por parte de cacaoteros	85
Grafico No. 30. Con los precios actuales podrá pagar el crédito	89
Grafica No. 31. Cadena de valor del chocolate en Colombia	92

LISTA DE FIGURAS

	Pág.
Figura 1. Árbol de cacao.....	35
Figura 2. Grano de cacao seco	37
Figura 3. Polinización de las flores de cacao.....	38
Figura 4. Jején.....	39
Figura 5. Grano de cacao fresco.....	42
Figura 6. Mazorca de cacao fresco.....	42
Figura 7. Ubicación geográfica del municipio de Tumaco en el mapa de Colombia	54
Vías de comunicación.....	55
Figura 8 proceso de fermentación de cacao en cajones de madera	76
Figura 9 proceso de fermentación de cacao en canecas o recipientes plásticos	77

LISTA DE ANEXOS

	Pág.
Anexo. 1.....	103
Anexo 2.....	106
Anexo. 3.....	108
Anexo 4.....	109

GLOSARIO

- Industrialización: proceso a partir del cual un Estado o Comunidad Social pasan de ostentar una economía basada en la agricultura a otra que se basa en el desarrollo industrial.
- Minifundista: Propietario de uno o varios minifundios.
- Outsourcing: encargo, por parte de algunas empresas, de procesos o tareas que no sean centrales en el negocio a otras empresas más especializadas
- Teobromina: Principio activo del cacao, análogo a la cafeína del café.
- Transnacional: Que se extiende a través de varias naciones
- Valor agregado: es un concepto utilizado en economía, como la diferencia entre los precios de mercado y costos de producción.

RESUMEN

En el presente trabajo de investigación se analizó detalladamente las particularidades del ámbito social y económico de los productores de cacao identificados en el corregimiento de Chilví en el municipio de Tumaco con la finalidad de determinar las condiciones de vida reales de estas personas a partir del cultivo de cacao, tomado este como alternativa para generar recursos para la satisfacción de necesidades familiares y del colectivo.

Para el cumplimiento de los objetivos propuestos, en la recolección de información se implementó la encuesta aplicada directamente a los productores de cacao y la entrevista dirigida a las instituciones del estado con representación más relevante en el municipio como son Fedecacao y banco agrario de Colombia.

Por consiguiente se concluye que los campesinos constituyen una población vulnerable necesitada de apoyo en términos de dinero, educación en el sentido de proporcionar los conocimientos necesarios para incrementar los niveles de producción y así mejorar sus ingresos. También se destaca el interés de estas personas por mejorar y ser competitivos entonces se debe aprovechar al máximo este entusiasmo por salir adelante.

ABSTRACT

In this research the peculiarities of the social and economic sphere of cocoa producers identified in the village of Chilví in the municipality of Tumaco in order to determine the actual living conditions of these people from the culture was discussed in detail cocoa, taken this as an alternative to generate resources for meeting family needs and the collective.

To fulfill the proposed objectives, data collection survey applied directly to the producers of cocoa and interview aimed at state institutions more relevant in the municipality as are Fedecacao and land bank of Colombia representation was implemented.

Therefore conclude that farmers are a vulnerable population in need of support in terms of money, education in the sense of providing the necessary knowledge to increase production levels and improve their income. The interest of these people also stands to improve and be competitive then you should take advantage of this enthusiasm to get ahead.

INTRODUCCION

La presente investigación se desarrolla en el ámbito geográfico del Corregimiento de Chilví en el Municipio de Tumaco, sur del departamento de Nariño, que cuenta con una gran biodiversidad, con tierras aptas para los cultivos agrícolas que perciben una gran demanda en el mercado nacional e internacional, como el cacao, uno de los cultivos tradicionales principales en la generación de ingreso del Corregimiento y por ende del municipio.

En la actualidad, se observa el retorno de sus pobladores a la siembra y cultivo de cacao con ayudas gubernamentales, con el objetivo de fortalecer y desarrollar esta actividad como fuente generadora de ingresos por medio de la cual se contribuya a mejorar las condiciones socioeconómicas de los habitantes del municipio e inclusive para hacer frente a los conflictos socioeconómicos y políticos fuertes por los que atraviesa el municipio, debido a la presencia de actores armados al margen de la ley, que han impreso en la zona el signo de la violencia.

Más allá, de ser un trabajo de grado, esta investigación, es una visión crítica de la complejidad de la situación por la que cruzan los campesinos representados en su gran mayoría por los afro-descendientes de este corregimiento. Por lo cual se pretende determinar las características sociales y económicas de los productores de cacao, además de analizar la incidencia de los créditos otorgados por instituciones del estado a dichos pobladores y a partir de esto brindar propuestas que permitan mitigar o dar solución a la problemática encontrada, por último se harán conclusiones y recomendaciones sobre lo percibido y analizado en el desarrollo del trabajo.

Además esta investigación es una llamado al gobierno e instituciones nacionales e internacionales para el fortalecimiento de la implementación de programas con directrices técnicas y tecnológicas, encaminados a mejorar la forma de producción de cacao en el municipio y por ende en la región; a fin de generar competitividad de este producto en el mercado internacional, permitiendo el incremento en la participación de este rubro en el PIB agrícola del país, además de la generación de empleo y así aportar al desarrollo del mismo. Teniendo en cuenta que Colombia goza de condiciones ecológicas favorables por lo tanto ahora más que nunca, se puede pensar en la posibilidad de desarrollar su producción de cacao que, además de constituir una fuente importante de ingresos, contribuye en gran medida a la mejora del nivel de vida de la población rural principalmente.

1. MARCO GENERAL DE LA INVESTIGACIÓN

1.1 TEMA

Coyuntura económica y social- estudios sectoriales

1.2 TITULO

Análisis socioeconómico de los productores de cacao del corregimiento de Chilví en el municipio de Tumaco. 2012

1.3 DESCRIPCION DEL PROBLEMA

1.3.1 Antecedentes

El municipio de Tumaco, cuenta con un alto grado de vocación agrícola, lo cual ha permitido generar el sustento para la mayoría de familias campesinas, que viven en condiciones de vulnerabilidad económica y social; en donde han tenido una dependencia fundamental del cultivo de cacao, que era cultivado por los ancestros de manera orgánica pero no tecnificada, lo cual hizo durante mucho tiempo que fuese atacada por enfermedades, por ejemplo el caso de la escoba de bruja y la Monilia, produciendo mortalidad en grandes proporciones del cultivo de cacao, ocasionando un duro golpe para las familias dependientes de este. Esto produjo que los agricultores buscaran cultivos alternos para su sostenimiento y surge como alternativa la palma africana, sin embargo, se plantó como monocultivo también tuvo su caída.

Tabla No. 1. Federación nacional de cacaoteros fondo nacional del cacao producción registrada por municipios					
		2,008	2,009	Variación 2008/09	
DEPARTAMENTO	MUNICIPIO	TOTAL KILOS	TOTAL KILOS	Absoluta	%
NARIÑO	Barbacoas	6,822		-6,822	-100.00
	El Charco	532		-532	-100.00
	La Tola		26	26	100.00
	Olaya Herrera	9,129	3,356	-5,773	-63.24
	Puerto Tejada	55	29	-26	-47.27
	Tumaco	1,953,652	1,791,925	-161,727	-8.28
	Tuquerres		44	44	100.00
	TOTAL NARIÑO	1,970,190	1,795,380	-174,810	-8.87

Fuente: Federación nacional de cacaoteros

ional de cacaoteros

La tabla anterior evidencia una fuerte reducción de la producción de cacao en el municipio de Tumaco y por ende del departamento de Nariño ya que Tumaco realiza el aporte más significativo en relación a la a la producción de este producto en el departamento.

Se puede observar empíricamente que los campesinos son propietarios de pequeñas parcelas, e incluso son territorios familiares donde trabajan todos los miembros de la familia de forma independiente o conjunta, sin embargo no constituye una fuente generadora de empleo significativo.

“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”.¹

Lo anterior se refiere al difícil momento por el que atravesó el país durante esta época en la cual el conflicto armado jugó un papel determinante en los niveles de crecimiento económico y social del país, debido que los niveles de inversión disminuyeron porque nadie quería invertir en un país violento y por ende inseguro, aunado a lo anterior el factor externo con altos precios de insumos y bajos precios del grano desmotivando a los campesinos a producir cacao.

¹Federación nacional de cacaoteros, Colombia. Análisis del sector cacao y elaborados [citado el 20 de mayo de 2011] disponible en: <http://www.unctad.org/infocomm/espanol/cacao/descripc.htm>

1.3.2 Situación actual

Mundial.

“En este ámbito, la Organización Internacional del Cacao anunció recientemente que la producción puede llegar a 325.000 toneladas al cierre de 2011. El mercado probablemente seguirá moviéndose en el rango de US\$2.700 a US\$3.300 por tonelada”, estima el organismo en un informe. En cuanto a Colombia, según cifras de Fedecacao, la tonelada de cacao se está pagando a US\$3.050”.²

Nacional.

“la producción de cacao es demandada por la industria de chocolates la cual la recibe a precios inferiores a los internacionales aún sin internarlo. Pese a ello la Industria en la actualidad ha tenido que recurrir a la importación del grano por cuanto la producción nacional de éste bien ha venido en descenso. Las variables que explican la disminución de la producción están sustentadas en los menores rendimientos por hectárea y la caída del área, que a su vez son el resultado del envejecimiento de los cultivos, la falta de renovación de los cultivos, la falta de mejoramiento genético, la presencia creciente de enfermedades que atacan los cultivos y la falta de capacitación del capital humano que permita una mayor transferencia de tecnología”³.

“Entidades públicas y privadas como el Ministerio de Agricultura, Corpoica, La industria Chocolatera, las asociaciones de productores, el Consejo Nacional Cacaotero y la Agencia de Estados Unidos para el Desarrollo Internacional (USAID) han unido esfuerzos para aumentar la productividad de los cultivos de cacao del Municipio de Tumaco (Nariño).

Y no es para menos, Colombia cuenta con 113 mil hectáreas sembradas, las cuales arrojaron una producción en el año 2010 de 42.294 toneladas”.⁴

“Rafael Mejía López, presidente de la Sociedad de Agricultores de Colombia (SAC), afirma que una de las características del cultivo de cacao, es que la producción no se hace en áreas de gran escala, sino que los productores cuentan con parcelas que oscilan entre 1,5 y 2 hectáreas. Señaló también que en el país Casa Luker y la

² Diario el espectador. Colombia quiere cacao. [Citado el 9 de septiembre de 2011] disponible en: <http://www.elespectador.com/impreso/negocios/articulo-298549-colombia-quiere-cacao>

³ Ibíd., Diario el espectador

⁴ Diario del sur. El cacao en Colombia. [citado el 10 de septiembre de 2011] disponible en: http://www.diariodelsur.com.co/nvodiariodelsur/portal/paginas/vernoticia.php?id_noticia=3601

Compañía Nacional de Chocolates hoy grupo Nutresa, son quienes demandan la mayor parte del producto y aseguró que estas firmas son las que fijan los precios al productor.

“El Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural y el Fondo Nacional del Cacao destinaron \$5.200 Millones para ampliar la cobertura de la campaña de Monilia en todas las zonas cacaoteras de Colombia, incluyendo Tumaco. El Presidente Ejecutivo de Fedecacao, José Omar Pinzón Useche, el pasado 26 de agosto del presente año en la reunión del Consejo Nacional Cacaotero en la Granja Luker, ubicada en la vereda Santagueda, municipio de Palestina (Caldas).se planteó la ejecución del Plan Decenal de Desarrollo Cacaotero 2012-2021.

El plan contempla la siembra de 150.000 hectáreas nuevas, a razón de 10.000 por año; la rehabilitación de 40.000 y la renovación de otras 40.000 y una producción que al año 2021 debe llegar a 246.000 toneladas, con lo cual se pueda abastecer el mercado doméstico y tener excedentes de exportación, explicó Pinzón Useche. El Plan Decenal Cacaotero demandará inversiones públicas y privadas en los próximos diez años cercanas a los dos billones 500 mil millones de pesos y superiores a los 900 mil millones entre el 2011 al 2014.

Esto es posible porque de acuerdo con un estudio de Corpoica, publicado con la colaboración de Fedecacao en 2008, se estableció que sin haber incluido todos los departamentos, en Colombia existen al menos 658.079 hectáreas en condiciones óptimas para la siembra del cacao y 2.675.927 hectáreas con restricciones menores”.⁵

“Para cumplir con el propósito de incrementar y mantener las exportaciones se aprovechará el reconocimiento de cacao fino de sabor y aroma que tiene el grano colombiano, reconocido por parte de la Organización Internacional del Cacao (ICCO).

Además, se buscará el desarrollo de una diversidad de productos de distintas características procurando aprovechar los sellos y certificados, teniendo en cuenta las condiciones agroecológicas que tienen las zonas productoras del país y la posibilidad de producir respetando las normas ambientales.

Así mismo, se tiene previsto aumentar el área cultivada de cacao hasta llegar a 300.000 hectáreas y una producción de 360.000 toneladas, incrementando el nivel de productividad actual de 500 kilos por hectárea año a 1.200 kilos.

En el mercado internacional el valor de esa producción sería aproximadamente de 1.880 millones de dólares anuales en grano, sin tener en cuenta el valor agregado que pueda dársele. Las metas que se ha trazado la Federación son las de lograr en el 2012 una producción de 70.000 toneladas de cacao, de las cuales se

⁵ Diario el espectador. Colombia quiere cacao. [Citado el 9 de septiembre de 2011] disponible en: <http://www.elespectador.com/impreso/negocios/articulo-298549-colombia-quiere-cacao>

exportaran 15.000 y para el año 2019 el área cultivada de cacao en Colombia será de 300.000 hectáreas las cuales producirán 360.000 toneladas con una productividad de 1.200 kilos por hectárea año”⁶.

“La tecnología para cumplir el objetivo se basa en el empleo de materiales de propagación obtenidos a partir de la clonación de materiales genéticos, en el uso de una densidad de siembra cercana a 1.200 árboles por hectárea, en el refinamiento del paquete de prácticas de manejo del cultivo del cacao y en la tendencia a utilizar insumos orgánicos. Todo esto bajo el concepto de sistemas agroforestales.

De igual manera se trabajará en la diferenciación de productos en cada una de las zonas agroecológicas y microclimas que existen, generando productos de origen, además de los que ya existen como el cacao Tumaco y el cacao Santander.

A través de la especialización y diferenciación de productos con características únicas se asegurará que la materia prima siempre tenga la misma procedencia para mantener una calidad estándar, lo cual garantiza que el grano usado en los productos no pueda ser sustituido por cacao importado, así se consiga a menor precio.

Los mercados objetivos son Estados Unidos, Europa, China y Japón. La meta es ofertar a dichos mercados el cacao tanto en grano como en productos elaborados.

Fedecacao lanzó en el 2006 un programa de comercialización con cooperativas asociadas y creó la comercializadora internacional CI Cacaos de Colombia, para buscar mejores precios en el mercado tanto nacional como internacional, que es hacia donde apunta el futuro del cacao cultura colombiana.

De esta manera los cultivadores colombianos se están asociando, creando cooperativas y agremiaciones que les compran directamente para evitar la intermediación y así mejorar sus ingresos.

Por otra parte, el Gobierno incluyó al cacao en el paquete de cultivos de tardío rendimiento que quedaron libres de impuestos sobre la renta durante 10 años, creó líneas especiales de crédito Finagro, ha fomentado su cultivo en varias regiones del país y lo incluyó en la llamada Apuesta Exportadora.

El aporte del gobierno a este proyecto de transformación productiva es de 250.000 dólares representado en la contratación de una consultoría internacional para

⁶ Portafolio. Producción del cacao colombiano busca posición en el mercado internacional.[citado el 22 de febrero de 2010] disponible en: <http://www.portafolio.co/archivo/documento/CMS-7305529>

desarrollar la idea de negocio, mientras que el sector privado lo hará con 116.000 dólares equivalente al 40 por ciento del valor total del proyecto”⁷.

Regional.

“La Producción de cacao en Tumaco según la información de FEDECACAO para los años 2008 fue de 1, 953,652 kilogramos y para el año siguiente 2009 hubo un descenso en la producción 8.28% ubicándose en 1, 791,925 kilogramos, es decir, hubo una reducción en 161,727 kilogramos; ubicándose en el primer lugar de los municipios productores de cacao en el departamento de Nariño.

Por lo cual el secretario técnico departamental de la Cadena de Cacao, Rubén Antonio Caicedo Solís, dijo “que el cacao se empieza a consolidar en la región gracias a la cooperación internacional y gubernamental, que permitió una estrategia que ha hecho que existan actualmente 3.300 hectáreas (año 2010) y el área sembrada en Nariño alcanza las 10.800 hectáreas y la producción del año 2010 reportó 1.115 toneladas, es decir, el 2,63% de la producción del País, índice bajo, motivado por un problema que ya prendió las alarmas en toda la región: el 65% de sus cultivos son viejos, mal manejados e improductivos.

Local

En Tumaco del cacao viven 3.900 familias y en el departamento 4.700, de esta manera se genera empleo a través de cultivos alternativos que los han alejado de otros productos ilícitos”.⁸

“Pese a que Tumaco produce cacao de calidad con las mejores propiedades organolépticas y cualitativas, con intenso aroma y sabor a chocolate, paradójicamente es el municipio de menor productividad en Colombia debido a que en sus cultivos las pérdidas por monilia (*Moniliophthora roreri*) alcanzan un porcentaje hasta del 75% y los procesos de fermentación y beneficio de cacao son deficientes”, manifestó el ingeniero Bernardo Sáenz, secretario técnico del Consejo Nacional Cacaotero”.⁹

ACCIÓN SOCIAL invirtió además 1.200 millones de pesos y lanzó el mega proyecto Guardabosques del Pacífico, estrategia orientada a generar un fuerte proceso de conservación del bosque con una experiencia piloto en el Consejo Comunitario Bajo Mira y Frontera, ubicado en la zona rural de Tumaco.

⁷ Op. Cit. Portafolio.

⁸ Op. Cit. Diario del sur

⁹ Op. Cit. diario el espectador.

Además, con el proyecto Territorios Étnicos Productivos, se implementaron más de cuatro mil hectáreas de cacao, coco y seguridad alimentaria, con más de cinco mil familias vinculadas.

1.3.3 FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

PREGUNTA GENERAL

¿Cuáles son las características socioeconómicas de los productores de cacao del corregimiento de Chilví en el municipio de Tumaco. 2012?

PREGUNTAS ESPECIFICAS

- ¿Cuáles son las características sociales de los productores de cacao del corregimiento de Chilví en el municipio de Tumaco?
- ¿Cuáles son las características económicas de los productores de cacao del corregimiento de Chilví en el municipio de Tumaco?
- ¿Cuál es la incidencia de los créditos otorgados por instituciones del estado a los productores de cacao del corregimiento de Chilví en el municipio de Tumaco?
- ¿Qué alternativas de solución se pueden formular frente a la problemática que arroje la investigación?

1.4 JUSTIFICACION

El cacao es uno de los productos sobre el cual se está ejerciendo mayor presión para su consumo tanto a nivel local, regional, nacional y mundial, el cual surge como una medida para hacerle frente a los problemas que sufre esta región, aunque este ya se cultivaba mucho antes de la llegada de la palma africana pero no de forma tecnificada.

Es por ello que el cacao se ha consolidado como uno de los productos principales de siembra, cultivo y comercialización en el municipio de Tumaco, aunque no se en grandes proporciones debido a las grandes dificultades por las que atraviesa este sector, sin embargo para muchas familias constituye el único medio de sustento ya que aporta los recursos necesarios para satisfacer sus necesidades.

Además el cacao contribuye en gran medida con el mejoramiento de la calidad de vida de los habitantes de la zona rural que lo cultivan específicamente en el corregimiento de Chilví y por ende para el municipio entonces el fortalecimiento de la producción de este producto es esencial para que la contribución con el bienestar colectivo sea efectiva y así convertirse en uno de los sectores claves para el crecimiento y desarrollo del municipio de Tumaco y por ende de la región.

En el entorno nacional y mundial existe una alta demanda, de productos derivados del agro que se ha ido fortaleciendo con el paso del tiempo, incentivando la producción de cierta cantidad de bienes agrícolas.

Esta presión en los mercados ha generado que el gobierno nacional genere proyectos productivos por medio del ministerio de agricultura, busque ayudas internacionales en organismos multilaterales como la ONU, "USAID el cual a través de sus programas ADAM y MIDAS apoyó en el municipio de Tumaco el establecimiento de 3100 hectáreas y la rehabilitación de 517, lo que permitirá multiplicar por 4 el promedio de producción de la región cuando los cultivos estén en su máximo ciclo de productividad. El valor total del proyecto, que benefició a 2100 familias, superó los \$10 Mil millones de pesos, de los cuales USAID aportó 4.897 millones."¹⁰ Lo que representa el otorgamiento de créditos blandos a pequeños campesinos para incentivar la siembra del cacao en dicha región y por ende fortalecer el desarrollo de esta actividad y su contribución al sector agrícola que cada vez adquiere mayor importancia.

La importancia de esta investigación radica en la determinación de las características y condiciones socioeconómicas de los productores de cacao del corregimiento de Chilví en el municipio de Tumaco, que permitirá construir una visión más amplia frente a la verdadera situación de este grupo poblacional y proporcionar nuevo conocimiento enfatizado en el mejoramiento de la calidad de vida, de todos y cada uno de los habitantes de este corregimiento. Además, para

¹⁰ Op. Cit. diario el espectador.

el grupo de investigación contribuirá con el desarrollo del interés investigativo y el fomento de la construcción de nuevo conocimiento que consienta tener una visión más realista sobre la problemática que se padece y brindar alternativas de solución frente a esta situación.

1.5 OBJETIVOS

1.5.1 Objetivo general

Analizar las características socioeconómicas de los productores de cacao del corregimiento de Chilví en el municipio de Tumaco. 2012

1.5.2 Objetivos específicos:

1. Identificar las características sociales de los productores de cacao del corregimiento de Chilví en el municipio de Tumaco.
2. Identificar las condiciones económicas de los productores de cacao del corregimiento de Chilví en el municipio de Tumaco
3. Analizar la incidencia de los créditos otorgados por instituciones del estado en los productores de cacao del corregimiento de Chilví en el municipio de Tumaco
4. Proponer alternativas de solución frente a la problemática que arroje la investigación.

2. MARCO DE REFERENCIA

2.1 MARCO TEORICO

Se toma como teoría de referencia el enfoque de la doctrina económica de los fisiócratas cuyo fundador fue, François Quesnay, era médico de cabecera en la corte del rey Luis XV. “Según los fisiócratas, toda la riqueza era generada por la agricultura; gracias al comercio, esta riqueza pasaba de los agricultores al resto de la sociedad”¹¹. Porque el municipio de Tumaco goza de una gran biodiversidad agrícola, y con tierras en óptimas condiciones para el cultivo de este tipo de productos por lo cual siempre se ha constituido como una de las actividades principales generadora de ingresos para los campesinos permitiendo satisfacer las necesidades básicas de este grupo poblacional y sus familias. Además a partir de esta teoría se puede indagar sobre el comportamiento de la producción de cacao que constituye el producto de estudio en esta investigación y a partir de allí determinar las condiciones reales en la que se encuentra este sector de la población y cuál es el aporte de esta actividad al crecimiento y desarrollo del municipio.

2.1.1 Jaime Forero Álvarez y el trabajo de investigación sobre los sistemas de producción rurales en la región andina colombiana

“Según el cual la actividad agrícola se basa predominantemente en la pequeña producción familiar. La familia tiene un gran valor simbólico y es el eje primordial de referencia y significación. A través de la familia se participa en la producción y todos los miembros contribuyen activamente en el sostenimiento del hogar según una distribución del trabajo bastante clásica en la que la mujer toma parte en algunas tareas productivas, sobre todo en la recolección, y se hace cargo fundamentalmente de las tareas del hogar en tanto que el hombre tiene bajo su responsabilidad los cultivos. Sin embargo la posición de la mujer es marcadamente diferente.

¹¹ Microsoft ® Encarta 2009. Fisiocracia. [citado el 20 de mayo de 2011] disponible en: <https://es.wikipedia.org/wiki/Fisiocracia>.

Si los sistemas de producción pueden generar un ingreso relativamente alto por cada unidad de trabajo invertida, la pobreza rural se explica más por la falta de una dotación adecuada de los factores productivos que por la pretendida inviabilidad de los sistemas de producción de los campesinos. Sin entrar en los detalles sobre la altísima concentración de la tierra en Colombia, quizás la más alta del mundo, debemos añadir que nuestros datos confirman la limitación estructural que significa el acceso precario a la tierra para los productores campesinos. En primer lugar, de acuerdo con nuestros datos, los productores al no tener tierra suficiente no pueden emplear sino una fracción de su mano de obra en el trabajo agropecuario lo cual significa que la mano de obra sobrante se emplea en actividades menos remunerativas o permanece inactiva. Y en últimas, muchos jóvenes que no pueden ocuparse terminan por migrar definitiva o parcialmente. En segundo lugar, mediante diversas formas de asociación, los campesinos con poca tierra logran acceder a este recurso.

Estas asociaciones distan mucho de la aparcería tradicional de las antiguas haciendas en la medida en que el socio, por lo regular otro campesino, aporta parte de los costos monetarios de manera que se constituye en un inversionista y no solamente en un receptor de la renta de la tierra. Pero de todas formas, el propietario recibe una parte de las cosechas superior proporcionalmente a la parte de los costos que aporta.

Esta relación asimétrica en la cual el propietario tiende a aportar entre el 20% y el 40% de los costos y a recibir el 50% de la cosecha, pesa fuertemente sobre los ingresos de su socio a quien se le disminuye significativamente la remuneración (hasta en la mitad) con relación a quien, con las mismas condiciones tecnológicas, produce en su propia tierra.

El problema central de la economía rural no está, por lo tanto, en los modelos productivos, ni en una supuesta falta de competitividad, sino en las restricciones en el acceso a los factores que permitirían al productor desarrollar sus potencialidades. En otras palabras se puede plantear, que la eventual inviabilidad de la producción familiar Colombiana hay que buscarla en el acceso y distribución de los factores y no en la naturaleza misma de la producción campesina”¹².

¹² FORERO ALVAREZ Jaime. Los sistemas de producción rurales en la región andina colombiana. P. 1-6.

2.1.2 Jaime Forero: investigación sobre, el productor campesino colombiano

Aclara quienes son los campesinos como productores agropecuarios.

“La estructura productiva del agro colombiano está compuesta por tres formas empresariales básicas, la empresa agropecuaria capitalista, el latifundio ganadero especulativo y la producción familiar (o comunitaria). En Colombia la mayor parte de los campesinos son productores familiares agropecuarios”¹³

Pero pese a ser economías de tipo familiares Jaime forero afirma que “los productores campesinos están altamente integrados al mercado. La mayor parte de los ingresos de sus sistemas productivos los derivan de sus ventas lo cual implica a su vez que sus medios de subsistencia son adquiridos en una alta proporción en el mercado”.

Con esto podemos seguir los lineamientos de la escuela fisiócrata la cual afirma que los ingresos generados por la actividad agrícola se materializan en el comercio, es decir, para nuestro caso en el mercado de bienes como lo afirma Forero.

Por lo anterior se implementa una Unidad de Producción Agropecuaria (UPA) la cual es “una extensión de tierra dedicada total o parcialmente a la producción agropecuaria, la cual reúne las siguientes características:

- Es una unidad económica, en el sentido de que desarrolla una actividad económica agropecuaria bajo una dirección o gerencia única, independientemente de su forma de tenencia y de su ubicación geográfica; compartiendo los mismos medios de producción en toda su extensión.
- Cumple una de las condiciones siguientes:
 - Tiene una superficie igual o mayor a 500 m2.
 - Tiene una superficie menor a 500 m2, pero produjo algún producto agropecuario que fue vendido durante el año censal”¹⁴.

En la práctica una “UPA es toda finca, hacienda, quinta, granja, fundo o predio dedicados total o parcialmente a la producción agropecuaria.

En general una UPA está conformada por uno o varios terrenos dedicados a la producción agropecuaria, los cuales están bajo una gerencia única y comparten los mismos medios de producción como: mano de obra, maquinaria, etc.

La gerencia de los terrenos puede ser ejercida por una persona, un hogar, una empresa, una cooperativa o cualquier otra forma de dirección”¹⁵.

¹³ FORERO ALVAREZ Jaime, economía campesina y sistema alimentario en Colombia: aportes para la discusión de la seguridad alimentaria en Colombia.

¹⁴ Censo nacional agropecuario- términos utilizados.[citado el 08 de junio de 2011] disponible en: <http://www.magap.gob.ec/sinagap/censo/terminos.htm>

¹⁵ Op. Cit., Censo nacional agropecuario.

2.1.3 Absalón Machado: libro “de la estructura agraria al sistema agroindustrial”

Observando la realidad sobre las exigencias del mercado generadas por el proceso de globalización que atraviesa el mundo, este autor plantea que un “sistema agroindustrial abarca toda la producción de denominado sector primario (agricultura, productos pecuarios, forestales y pesqueros) y todo el aparato industrial que transforma y procesa materias primas agrícolas, sean alimentos o no, como las fibras para la confección de textiles, o los cueros que van para el calzado; el tabaco, las flores y productos de madera que no son alimentos”¹⁶.

Por lo tanto la “industrialización de la agricultura consiste en la aplicación de una serie de estrategias, planes y técnicas características de los procesos industriales a las distintas etapas de la cadena agroalimentaria (desde la producción primaria hasta el consumidor), dando especial importancia a los aspectos de generación de valor y contribuyendo así al proceso de integración de productores con consumidores”¹⁷. También se precisan algunas características de este concepto, que son:

1. La pregunta para el productor no es cuanto producir sino a quien vender.
2. Las distancias entre productores y consumidores se acortan
3. Los productos alimenticios son más sanos y funcionales y se adaptan a las necesidades de los consumidores
4. El sector agropecuario tiende a urbanizarse; el espacio rural es invalidado por actividades urbanas (condominios, turismo, artesanías rurales, servicios)
5. Se abren alternativas estratégicas de reducción de costos y se plantea un posible incremento en el valor al consumidor, alterando el número de beneficios que éste recibe
6. La información y la inteligencia de mercados se hacen más indispensables
7. La preservación de la calidad se convierte en esencial para mantener satisfechos a los consumidores.

Como virtudes de la industrialización de la agricultura se anotan la posibilidad de reducir los riesgos financieros, de la oferta y de la calidad.

Pero sus factores negativos están por el lado del aumento de la exclusión a los pequeños productores con riesgos de acentuar la bimodalidad y la inequidad; también quedan excluidos los consumidores de muy bajos ingresos que no pueden pagar los valores agregados que se generan en el proceso industrial. Solo sí los pequeños productores de subsistencia se modernizan y se convierten en

¹⁶ MACHADO C. Absalón. De la estructura agraria al sistema agroindustrial. El Áncora Editores, Bogotá, 1998. P. 212

¹⁷ ibíd., P. 215

pequeños empresarios capitalizados y organizados, pueden disfrutar de los progresos que brinda la industrialización.

Cabe mencionar que es hacia el logro de la industrialización del sector agrícola del país al que se debe apuntar y para ello es evidente que se requiere de una fuerte inyección de capital al sector, que puede ser a través de proyectos productivos que generen desarrollo y competitividad del sector impulsados por el sector público y apoyo del sector privado. Pero se considera que lo fundamental para el desarrollo del sector agropecuario y por ende de la producción de cacao es el cambio de mentalidad de los productores, es decir dejar de ser individualistas, generar y fortalecer el trabajo colectivo donde todos realicen sus aportes en talento humano y en dinero de tal manera que perciban beneficios para ellos y sus familias y a medida que se fortalezca la producción de cacao se generen beneficios para la comunidad.

Entonces un “sistema agroindustrial es un conjunto de subsistemas complejos que tienen una connotación histórica y reflejan un grado superior de desarrollo de la agricultura en una sociedad. El sistema agroindustrial puede entenderse en principio como el conjunto de relaciones y procesos en que se involucran los productores agropecuarios y sus agentes económicos y sociales en el recorrido de sus productos desde la producción primaria hasta el consumidor final, incluyendo las relaciones de la agricultura con los proveedores de insumos, maquinaria, semillas, tecnología, servicios e información”¹⁸.

“Un sistema agroindustrial tiene tres fases de desarrollo: fase agraria (fase I), fase de transición (fase II) y fase propiamente agroindustrial (fase III).

En la fase agraria la participación del valor agregado en la agricultura es predominante y supera el generado por fuera de ella. En la fase II, ambos sectores, el agropecuario y el urbano-industrial, o el sector industrial transformador y procesador de los productos agrícolas, compiten por la generación de valor agregado en el sistema; sin que haya predominio del uno sobre el otro. En la fase III, el sector transformador de materias primas y los servicios, superan con creces la generación de valor agregado originado en el sector primario de la agricultura”¹⁹.

Por consiguiente el sistema agroindustrial es una categoría histórica que constituye la fase superior del desarrollo capitalista de la agricultura; y corresponde a la fase monopolística de los conglomerados y de los complejos agroindustriales, así como a la intensificación de las articulaciones con el capital transnacional.

Como actores del sistema agroindustrial se pueden señalar: el empresario capitalista de la agricultura, los propietarios de la tierra que la usan o alquilan como bien de inversión y producción, los trabajadores asalariados, la empresa o el

¹⁸ Óp. Cit., MACHADO C. P. 217

¹⁹ Óp. cit., MACHADO C Absalón. P. 217

empresario agroindustrial o transformador de las materias primas agrícolas que se constituye en el principal agente; los comerciantes, los poseedores del capital, de servicios y los consumidores.

En una sociedad en desarrollo, donde no ha terminado la configuración de un Estado nacional y se presenta un proceso de transición y modernización productiva diferenciada, y una difusión dispareja del progreso técnico con una gran heterogeneidad estructural, el sistema agroindustrial no ha terminado de conformarse. Allí se encuentra “un sistema agroindustrial en proceso de formación que coexiste con estructuras agrarias diversas al interior de la agricultura donde no se ha resuelto todavía el problema agrario”²⁰

La dinámica del sistema agroindustrial tiende a ser predominante en el sistema a medida que crece el ingreso. Este es el caso de muchos países latinoamericanos, en especial aquellos donde las economías campesinas son importantes, y donde al tiempo ha avanzado la industrialización de la agricultura. En estos sistemas, sin embargo, el núcleo dominante en todo el sistema tiende a concentrarse alrededor de las relaciones y articulaciones que establece la agroindustria con el sector financiero y comercial (SAIFC). Estos diferentes subsistemas que operan de manera divergente y asimétrica, tienden finalmente a converger cuando todo el sistema socioeconómico se envuelve en un proceso de modernización e industrialización que cubre al conjunto de actividades, aunque pueden quedar algunas estructuras mínimas de sistemas atrasados, completamente subsumidas por los sistemas modernos y son funcionales al sistema de acumulación.

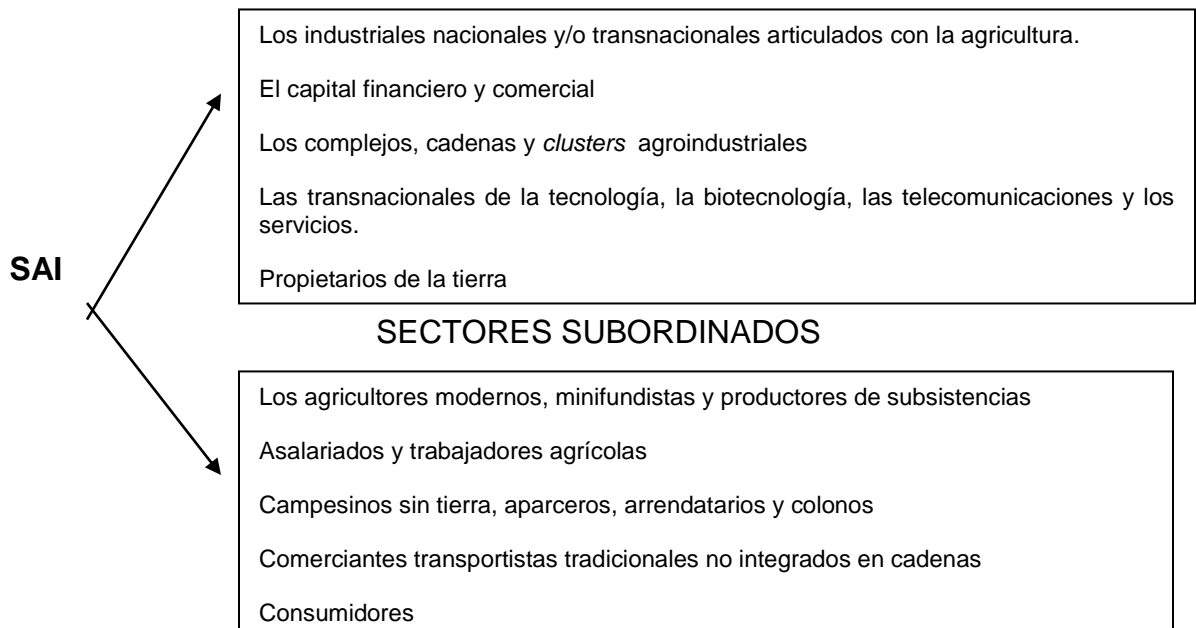
En los países menos desarrollados subsisten estructuras agrarias tradicionales que no han alcanzado procesos de transformación significativos como para cambiar en su interior las relaciones fundamentales, aunque si puede haber cambiado la forma de relacionarse con el Estado y el resto de la sociedad en un proceso de adaptación y de supervivencia política de las formas atrasadas de relaciones sociales. Esa estructura agraria no transformada ejerce un dominio en la estructura regional pero su poder está subordinado al sistema agroindustrial mayor.

Además en un país en proceso de desarrollo que ha entrado a la fase propiamente agroindustrial en algunos, productos pero donde todavía la fase de transición no se ha terminado completamente, se encuentra una estructura de clases del siguiente tenor:

²⁰ Ibid., P. 223

ESTRUCTURA DE CLASES EN EL SISTEMA AGROINDUSTRIAL, PAIS SUBDESARROLLADO

EJE DE PODER



SAI: Sistema agroindustrial

Por lo cual el sistema agroindustrial tampoco está exento de regulaciones estatales de diversos tipos. Una de las más importantes es la regulación de la competencia para evitar prácticas monopolistas y abusos hacia los consumidores, o en los poderes de compra hacia los agricultores.

De otra parte las regulaciones ambientales son fundamentales para que el sistema agroindustrial sea un sistema sostenible ecológicamente, como lo debe ser desde el punto vista social.

TRANSFORMACIONES EN LAS ESTRATEGIAS DE LOS AGRICULTORES Y EN EL CONSUMO DE ALIMENTOS

LOS PRODUCTORES

“Según Brester y Penn, una compañía exitosa aplica una de las siguientes tres estrategias o una combinación de ellas, en la búsqueda de una posición competitiva:

- Estrategias de bajos costos
- Estrategias de diferenciación
- Estrategias de focalización

La estrategia de bajos costos puede desarrollarse a través de la obtención de economías de escala, el desarrollo de nuevas tecnologías, tareas de Outsourcing la integración de segmentos de mercado, o con el desarrollo de alianzas estratégicas, entre otros procesos. La diferenciación de productos, por lo general, agrega costos y por ello es esencial que se pueda generar un producto añadido; además deben crearse atributos en el bien que no pueden ser copiados fácilmente por los competidores. Una estrategia de focalización puede contener elementos de las dos anteriores, pero está adaptada a un mercado estrecho en el que los compradores tienen características o requerimientos únicos; ello puede definirse geográficamente o por estratos de ingreso. Esta estrategia focalizada exige un mayor esfuerzo de atención al cliente”²¹.

El Cacao

El Cacao, “es el nombre común de un árbol, de sus semillas y de otros árboles afines de una familia a la que también pertenece la cola. El árbol del cacao es una planta perenne que rinde varias cosechas al año²²”. Empezó a cultivarse en América, donde era ya un producto básico en algunas culturas antes de que llegaran los colonizadores europeos. Los aztecas creían que el dios Quetzalcóatl había enseñado el cultivo de esta especie a sus antepasados y, muchas veces, las semillas de cacao se utilizaban como moneda en las transacciones comerciales.

El cacao procede de las regiones tropicales de México y Centroamérica, aunque en el siglo XVI se introdujo en África, que es donde más se cultiva en la actualidad. En América hoy se cultiva principalmente en Brasil, Ecuador, México, Colombia, Venezuela y la República Dominicana. Alcanza una altura media de 6 m y tiene hojas lustrosas de hasta 30 cm de longitud y pequeñas flores rosas que se forman en el tronco y en las ramas más viejas. Sólo una treintena de las aproximadamente 6.000 flores que se abren durante el año llegan a formar

²¹Op. cit., MACHADO C. P. 247

²² Naciones Unidas. El cacao [citado el 25 de junio de 2011] disponible en: <http://www.unctad.org/infocomm/espanol/cacao/descripc.htm>

semillas. Éstas, llamadas a veces habas del cacao, están encerradas en una mazorca o piña de color pardo rojizo de unos 28 cm de longitud. Las semillas de cacao, de sabor amargo, son de color púrpura o blancuzco y se parecen a las almendras. La grasa (manteca de cacao), que las semillas contienen en gran cantidad, se utiliza en la fabricación de medicamentos, cosméticos y jabones. El residuo pulverizado, que también se llama cacao, es la materia prima a partir de la cual se fabrica el chocolate”²³.

Figura 1. Árbol de cacao



Fuente: el árbol de cacao cumple 100 años. <http://www.quintanarooohoy.com/>

El cacao es un sistema completo de cultivo que requiere la utilización de mano de obra intensiva y configura una explotación típica de economía campesina, con un desarrollo lento en el caso colombiano, debido a factores de orden social y económico. Colombia se constituye en un país productor y consumidor, con un valor agregado importante representado en empresas que transforman el producto con altos estándares de calidad y tecnología de punta.

²³ Op. Cit. Naciones Unidas

En el país, el cacao se ha cultivado a escala comercial desde la época de la colonia, constituyéndose en artículo de exportación hasta casi el primer cuarto del siglo XX. Existen evidencias que el cultivo se inició a ambos lados de la cordillera oriental, hasta extenderse luego hacia el occidente.

PRODUCCIÓN DEL CACAO

El cacao ocupa el tercer lugar después del azúcar y el café en el mercado mundial de materias primas. “Una distinción es hecha entre el cacao ordinario, que representa el 95 % de la producción mundial y que proviene de las variedades Forastero, y el cacao fino o aromático, que proviene de las variedades Criollo o Trinitario (el 5 % de la producción mundial). La producción principal de cacao se concentra en África del oeste y representa cerca del 70 % de la producción mundial. Los principales actores son la Costa de Marfil, Ghana, Nigeria y Camerún.

Para seleccionar un lote en el que se garanticen las condiciones óptimas para el desarrollo de un buen cultivo de cacao, se debe cumplir con las siguientes exigencias agroecológicas:

Clima y altitud: El clima propicio para el desarrollo del cacao en Colombia coincide con las características del piso térmico cálido, que comprende la franja de tierras ubicadas desde el nivel del mar hasta 1.300 m.s.n.m. Los principales elementos del clima a tener en cuenta son:

Temperatura: Entre 22°C y 30°C en promedio.

Precipitación: 2.500 milímetros anuales, preferiblemente bien distribuidos a través del año.

Humedad relativa: Cercana del 80%

Vientos: Zonas de vientos fuertes permanentes son inconvenientes, a no ser que se puedan instalar barreras vivas rompe vientos a base de franjas abundantes de árboles.

Suelo: El cultivo del cacao, por ser una especie de larga duración, la selección del lote constituye la mayor responsabilidad en la etapa de su instalación; se debe partir de un buen suelo y para ello se recomienda al agricultor asesorarse de un técnico en la materia. El espacio para el desarrollo de las raíces debe ser suelto, profundo, amplio para que las raíces se distribuyan sin dificultad, así la raíz principal puede penetrar de 80 a 150 centímetros.

Figura 2. Grano de cacao seco



“Los animales depredadores del cacao no comen la semilla, porque cruda es amarga y un tanto venenosa, sino que comen la pulpa blanca que rodea las semillas al interior del fruto; entre los animales que comen cacao contamos: los monos, varias especies de roedores (por ejemplo el agutí), y algunas pocas aves, porque la teobromina (contenida también en la cáscara) les resulta tóxica; hay aves que son grandes depredadoras del cacao que picotean los frutos para que aparezcan gusanos, y finalmente no comen la pulpa sino los gusanos e insectos que aparecen.

Fuente: esta investigación

La cantidad de semillas que contiene en promedio un fruto (mazorca) de cacao equivale al tercio del peso total, más o menos unas treinta semillas por fruto.

Es de las semillas que se extrae el polvo de cacao para el chocolate y la manteca de cacao, primero tostándolas y luego moliéndolas y procesándolas”.²⁴

CONDICIONES ECOLÓGICAS PARA EL CULTIVO DEL CACAO

“El árbol del cacao crece en condiciones difíciles para el hombre y para las máquinas: son siempre terrenos fangosos y blandos, plagados de mosquitos; ofrece un número relativamente escaso de frutos en cada árbol (aún menos si es cultivo intensivo), y además los árboles vuelven a fructificar lentamente. El cacaotero siempre tiene y bota más flores que frutos, o en otras palabras, no todas sus flores fructifican. Son éstas condiciones las que explican, en parte, las fuertes fluctuaciones del precio del cacao en el comercio mundial.

Son muchos los factores que delimitan las cosechas de cacao; en su hábitat natural, el cacao prefiere crecer cerca de plátanos y de cauchos, y en esas condiciones su producción es baja, pues comparte los nutrientes del suelo. En las plantaciones, son hileras de cacaoteros y solamente de cacaoteros, lo que en teoría debe aumentar la producción, pero en la práctica agota los suelos rápidamente y aleja un tanto a los árboles de cacao de sus polinizadores naturales. El suelo selvático es más rico en nutrientes que el suelo de las plantaciones. De todos modos el problema fundamental de las plantaciones

²⁴Hipernova.El cacao: plantaciones, producción, polinización, plagas, variedades, composición y efectos del cacao. [Citado el 26 de julio de 2011] disponible en: <http://www.hipernova.cl/Notas/EICacao.html>

siempre han sido las plagas, que no atacan la semilla (por su toxicidad) pero si pueden atacar los frutos jóvenes y los brotes. Se sabe que cuando los cacaoteros permanecen en lugares selváticos, rodeados de otros árboles, son mucho menos susceptibles a las plagas porque éstas son menos probables. La explicación es que los depredadores de los insectos y microorganismos están más presentes en la selva que en las plantaciones”²⁵.

POLINIZACIÓN DE LAS FLORES DE CACAO

“La polinización de las plantas es la transmisión del polen (espermios vegetales masculinos) hacia los estigmas de otra planta, logrando la fecundación del óvulo y la generación de un nuevo fruto. El ciclo de la producción de cacao, desde la polinización hasta el fruto maduro (listo para cosechar) es, en condiciones normales, de seis meses.

Figura 3. Polinización de las flores de cacao



La flor del cacao pareciera estar hecha para impedir una polinización muy fácil, pues su polen no está al alcance de los fugaces insectos que comen de ella; la abeja, por ejemplo, es incapaz de impregnarse de polen de cacao. El viento tampoco es un buen factor de polinización, porque el polen del cacao se humedece rápidamente en la selva y por lo tanto adquiere peso y cae. Los principales polinizadores del cacao son los jejenes, insectos diminutos (cabén cinco jejenes en el volumen de una cabeza de alfiler) capaces de llegar fácilmente al polen de la flor del cacao. Dichos insectos son más abundantes en la selva que en las plantaciones, y son uno de los principales factores en la producción de semillas de cacao.

Las diferentes investigaciones realizadas sobre este tema han determinado que la proporción de jejenes en suelos cubiertos de desechos orgánicos propios de la selva (tallos y cáscaras de plátano por ejemplo) contribuye a aumentar en una

²⁵ Op. Cit. Hipernova

proporción de 10 a 1 (con respecto a las plantaciones sin desechos orgánicos) la cantidad de jejenes en el medioambiente. Los jejenes depositan sus huevos en la materia orgánica descompuesta. En las plantaciones tradicionales de cacao, donde además de usar pesticidas químicos, se tenía un suelo limpio de materia en descomposición, es normal que exista una cantidad menor de jejenes. Por eso la tendencia de la producción de cacao ha tendido a conservar un buen manto de materia orgánica (ojalá en descomposición) y en estudiar los ciclos reproductivos de los jejenes de manera a tener la mayor cantidad de éstos durante la floración del cacao”²⁶.

Figura 4. Jején



El control de la producción de jejenes es fundamental para poder estabilizar la producción de cacao de una región determinada. El caso de Costa de Marfil es un buen ejemplo: ese país tiene períodos secos prolongados donde la materia en descomposición se seca y escasea o desaparece si la sequía es prolongada, incidiendo directamente en una fuerte reducción en la población de jejenes, aún si la floración del cacaotero es abundante. El Dr. Allen Young descubrió que conservando sobre el suelo una abundante masa de tallos de la palma de banano ayudaba a conservar una población estable de jejenes, porque el tallo del bananero es hueco y con cavidades, lo que ayuda a mantener una buena humedad durante todo el año, formando así colonias permanentes de jejenes y larvas protegidas en un medioambiente húmedo y nutritivo.

CICLO PRODUCTIVO

“El cultivo de cacao se enmarca en un sistema agroforestal, se cultiva conjuntamente con otras especies vegetales, principalmente café, plátano, frutales y maderables, los cuales al mismo tiempo que le producen sombra al cacao, le permiten al agricultor tener otras alternativas de ingresos. Los sistemas de este tipo se caracterizan por conservar el suelo y el ambiente, en la medida en que son grandes generadores de biomasa, con capacidad de capturar CO₂ y eficientes liberadores de oxígeno.

²⁶ Op. Cit. Hipernova

En conjunto con los beneficios que proporciona en la parte ambiental, el cacao es un cultivo tradicional de economía campesina que demanda gran cantidad de mano de obra, de la cual se estima que viven 25.000 familias”.²⁷

A pesar que los frutos maduran a lo largo del año, normalmente se llevan a cabo dos cosechas en un año: la cosecha principal y la cosecha intermedia. La cosecha intermedia es en general menor que la cosecha principal, sin embargo, el tamaño relativo varía según a cada país. En Colombia, Por lo general el árbol de cacao presenta picos o épocas del año de mayor producción y épocas de baja o ninguna producción. La de mayor producción empieza desde principio de Octubre a mediados de Enero.

Se requieren de 5 a 6 meses entre la fertilización y la cosecha de los frutos. La temporada de cosecha dura alrededor de 5 meses. La cosecha del cacao consiste en cortar los frutos maduros de los árboles, abrirlos (normalmente con un machete) y extraer las semillas de los frutos. Estas semillas se ponen a fermentar entre 2 y 8 días antes de secarlas al sol. Los granos se ponen luego en sacos y se embarcan”²⁸.

“El cacao se debe sembrar en filas, espaciadas entre sí de 3 metros, lo cual da una densidad de alrededor 950 a 1330 árboles/hectárea, dependiendo de la fertilidad de la tierra y del clima.

Antes de sembrar el cacao es necesario sembrar árboles de sombra temporal y permanente de 6 a 9 meses. La siembra del cacao debe realizarse en la primera mitad de la temporada de lluvia para tener suficiente tiempo para que el árbol se establezca antes de la siguiente temporada seca. A pesar de que el cacao madura 24 meses después de la siembra inicial, los árboles llegan a ser productivos únicamente después de cinco años.

Los rendimientos son máximos entre el octavo y décimo año, pero se pueden obtener buenos rendimientos durante varias décadas. En condiciones normales, una hectárea sembrada en árboles tradicionales producen entre 300 y 500 kg/ha por año. Una hectárea sembrada en árboles híbridos presentan rendimientos mayores, por encima de los 1000 kg/ha, incluso hay árboles que han llegado a 2.000Kg /ha.

El cacao es una planta umbrófila, por lo cual en los primeros años de vida la planta necesita mayor cantidad de sombra (70%); después del tercer año y a medida que

²⁷ Naciones unidas. Cadena de valor del cacao.[citado el 25 de julio de 2011] disponible en: <http://www.unctad.org/infocomm/espagnol/cacao/descripc.htm>

²⁸ Fedecacao. El cacao. [citado el 26 de julio de 2011] disponible en: <http://www.fedecacao.com.co/inicio.php> P. 1-7.

sus copas se agrandan y cierran los requerimientos de sombrío disminuyen (30%) y los rendimientos aumentan”²⁹.

Renovación del cacao: Se entiende por renovar cuando se remplazan plantaciones de baja productividad o edad avanzada con menos de 600 árboles o con pérdidas superiores al 30% o con más del 60% de árboles improductivos”.³⁰

Tabla No. 2 **Composición del cacao y efectos fisiológicos asociados**

CONTENIDO DE NUTRIENTES EN LAS SEMILLAS DEL CACAO (POR 100 g):

Calorías		456	Nicotinamida	2.1	mg
Agua	3.6	ml	Acido Pantotenico	1.35	mg
Proteína	12.0	gr	Histidina	0.04-0.08	gr
Grasa	46.3	gr	Arginina	0.03-0.08	gr
Carbohidratos (totales)	34.7	gr	Treonina	0.14-0.84	gr
Fibra	8.6	gr	Serina	0.88-1.99	gr
Glucosa	8-13	gr	Acido Glutámico	1.02-1.77	gr
Sucrosa	0.4-0.9	gr	Prolina	0.72-1.97	gr
Calcio	106	mg	Glicina	0.09-0.35	gr
Fósforo	537	mg	Alanina	1.04-3.61	gr
Hierro	3.6	mg;	Valina	0.57-2.60	gr
Tiamina	0.17-0.24	mg	Lisina	0.08-0.56	gr
Riboflavina	0.14-0.41	mg	Leucina	0.45-4.75	gr
Niacina	1.7	mg	Isoleucina	0.56-1.68	gr
Acido Ascórbico	3.0	mg	Tirosina	0.57-1.27	gr
Piridoxina	0.9 mg		Fenilalanina	0.56-3.36	gr

FUENTE: El cacao: plantaciones, producción, polinización, plagas, variedades, composición y efectos del cacao.

²⁹ Ibíd., <http://www.fedecacao.com.co/inicio.php>> P. 8.

³⁰ Ibíd. <http://www.fedecacao.com.co/inicio.php>

Figura 5. Grano de cacao fresco



La producción de chocolate se realiza fermentando la pulpa que acompaña a las semillas; la pulpa es rica en azúcares (10 a 13%) y proporciona el sustrato básico para los microorganismos que fermentan el cacao y son además precursores esenciales de los compuestos de sabor y olor del cacao elaborado. La semilla es luego separada de la pulpa fermentada, secada al sol, tostada y luego molida; de este polvo básico de cacao se extrae posteriormente la manteca de cacao y el cacao en polvo. La pulpa fermentada puede ser reutilizada al destilarla y obtener alcohol de cacao. La pulpa fresca puede ser congelada y luego usada para dar sabor a helados y yogures. Esto es útil si pensamos que no es necesaria toda la pulpa de cada fruto para obtener una fermentación adecuada. Las cáscaras, que representan diez veces el peso de semilla obtenida, pueden ser usadas en alimentación animal, aunque de manera controlada porque la teobromina que contiene puede resultar tóxica en cantidades no medidas; por ejemplo, un 20% de la ración de aves de criadero, un 30-40% para cerdos, y un 50% de la ración para corderos o ganado vacuno, con la ventaja de una buena aceptación por parte de los animales.

Figura 6. Mazorca de cacao fresco



Entre los usos caseros medicinales del cacao desde tiempos remotos, podemos citar: "Reportado por ser antiséptico, diurético, anti-hemorrágico y parasiticida, el cacao es un remedio casero para alopecia (calvicie), quemaduras, tos, labios resecos, ojos irritados, fiebre, malaria, nefrosis, depresión anímica, dolores durante el embarazo y el parto, reumatismo, mordeduras de culebras, heridas en general.

COSTO DE PRODUCCION POR HECTAREA DE CACAO

Acontinuacion se presentan cinco tablas donde se discriminan los costos de producción del cacao por hectarea sembrada año a año, para pequeños productores los cuales no superan las cinco hectareas de cultivadas.

Donde en resumen se muestra que en el primer año los costos totales son mas elevados que el resto de los años debido a las labores de adecuación de terrenos y mano de obra para la implantacion del cultivo, más los costos de la semilla, etc. Por otro lado es un año de crecimiento del cultivo en el cual no existe producción de mazorcas de cacao.

Paulatinamente los años vallan transcurriendo los costos van siendo menores, pues se suprimen ciertas labores y el cultivo va empezando a producir con la cual se va a empezar a solventar los costos, como se puede ver el cultivo de cacao empieza a generar mayores rendimientos a partir del tercer año de vida.

Pequeños productores con extensión menor a cinco hectáreas

Tabla 3. Costos de producción del cacao de los pequeños productores en el año 1

ITEM	V. Total	% Par.	Jornales	Hr/Maq	Pases
COSTO DIRECTO	5.249.308	87,4			
Adecuación Terreno	335.995	5,6	17		
Adecuación	335.995	5,6	17		
Siembra	219.000	3,6	18		
Mantenimiento Cultivo	1.059.000	17,6	88		
Labores culturales	867.000	14,4	72		
Aplicación insumos	192.000	3,2	16		
Cosecha y beneficio en Finca	33.000	0,5	3		
Insumos	3.591.466	59,8		Unid. Empleadas	
Material propagación	1.055.513	17,6	1.229	Unidades	
Enmienda	3.875	0,1	25,0	Kg - Lt	
Fertilizantes edáficos	2.321.415	38,7	1.142,3	Kg - Lt	
Fertilizantes foliares	101.306	1,7	7,3	Kg - Lt	
Insecticidas	65.099	1,1	5,7	Kg - Lt	
Otros	44.258	0,7	20,4	Kg - Lt	
Materiales	10.848	0,2			
Tutorado	10.848	0,2			
COSTO INDIRECTO	756.485	12,6			
Arriendo	269.236	4,5			
Asistencia técnica	67.304	1,1			
Administración ¹	157.479	2,6			
Imprevistos ²	262.465	4,4			
COSTO TOTAL	6.005.793	100,0			

(1) 3% sobre costos directos

(2) 5% sobre costos directos

Fuente: Sistema de Información de Precios de Insumos y Factores. Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural - Corporación Colombia Internacional. Cálculos Corporación Colombia Internacional.

Tabla 4. Costos de producción del cacao de los pequeños productores en el año 2

ITEM	Año 2				
	V. Total	% Par.	Jornales	Hr/Maq	Pases
COSTO DIRECTO	3.229.815	84,4			
Mantenimiento Cultivo	993.000	26,0	83		
Labores culturales	861.000	22,5	72		
Aplicación insumos	132.000	3,5	11		
Cosecha y beneficio en Finca	36.000	0,9	3		
Insumos	2.199.731	57,5	Unid. Empleadas		
Fertilizantes edáficos	2.045.634	53,5	975,3	Kg - Lt	
Fertilizantes foliares	101.306	2,6	7,3	Kg - Lt	
Insecticidas	52.791	1,4	5,3	Kg - Lt	
Empaque	1.085	0,03			
Bultos	1.085	0,03			
COSTO INDIRECTO	595.598	15,6			
Arriendo	269.909	7,1			
Asistencia técnica	67.304	1,8			
Administración ¹	96.894	2,5			
Imprevistos ²	161.491	4,2			
COSTO TOTAL*	3.825.413	100,0			
Rendimiento(Kg/Ha)*	30				
Costo Unitario(Kg)	127.514				

(1) 3% sobre costos directos

(2) 5% sobre costos directos

* Costo y rendimiento de semilla seca.

Fuente: Sistema de Información de Precios de Insumos y Factores. Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural - Corporación Colombia Internacional. Cálculos Corporación Colombia Internacional

Tabla 5. Costos de producción del cacao de los pequeños productores en el año 3

ITEM	Año 3				
	V. Total	% Par.	Jornales	Hr/Maq	Pases
COSTO DIRECTO	3.280.451	84,5			
Mantenimiento Cultivo	993.000	25,6	83		
Labores culturales	861.000	22,2	72		
Aplicación insumos	132.000	3,4	11		
Cosecha	64.500	1,7	5		
Beneficio en Finca	6.000	0,2	1		
Insumos	2.199.731	56,7			Unid. Empleadas
Fertilizantes edáficos	2.045.634	52,7	975,3		Kg - Lt
Fertilizantes foliares	101.306	2,6	7,3		Kg - Lt
Insecticidas	52.791	1,4	5,3		Kg - Lt
Empaque	17.221	0,4			
Bultos	17.221	0,4			
COSTO INDIRECTO	602.204	15,5			
Arriendo	272.464	7,0			
Asistencia técnica	67.304	1,7			
Administración ¹	98.414	2,5			
Imprevistos ²	164.023	4,2			
COSTO TOTAL	3.882.655	100,0			
Rendimiento(Kg/ Ha)	345				
Costo Unitario(Kg)	11.254				

(1) 3% sobre costos directos

(2) 5% sobre costos directos

* Costo y rendimiento de semilla seca.

Fuente: Sistema de Información de Precios de Insumos y Factores. Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural - Corporación Colombia Internacional. Cálculos Corporación Colombia Internacional.

Tabla 6. Costos de producción del cacao de los pequeños productores en el año 4

ITEM	Año 4				
	V. Total	% Par.	Jornales	Hr/Maq	Pases
COSTO DIRECTO	3.316.166	84,6			
Mantenimiento Cultivo	987.000	25,2	82		
Labores culturales	855.000	21,8	71		
Aplicación insumos	132.000	3,4	11		
Cosecha	91.500	2,3	8		
Beneficio en Finca	9.000	0,2	1		
Insumos	2.199.731	56,1	Unid. Empleadas		
Fertilizantes edáficos	2.045.634	52,2	975,3	Kg - Lt	
Fertilizantes foliares	101.306	2,6	7,3	Kg - Lt	
Insecticidas	52.791	1,3	5,3	Kg - Lt	
Empaque	28.936	0,7			
Bultos	28.936	0,7			
COSTO INDIRECTO	605.061	15,4			
Arriendo	272.464	6,9			
Asistencia técnica	67.304	1,7			
Administración ¹	99.485	2,5			
Imprevistos ²	165.808	4,2			
COSTO TOTAL	3.921.227	100,0			
Rendimiento(Kg/Ha)	579				
Costo Unitario(Kg)	6.772				

(1) 3% sobre costos directos

(2) 5% sobre costos directos

* Costo y rendimiento de semilla seca.

Fuente: Sistema de Información de Precios de Insumos y Factores. Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural - Corporación Colombia Internacional. Cálculos Corporación Colombia Internacional.

Tabla 7. Costos de producción del cacao de los pequeños productores en el año 5

ITEM	Año 5				
	V. Total	% Par.	Jornales	Hr/Maq	Pases
COSTO DIRECTO	3.370.443	84,7			
Mantenimiento Cultivo	981.000	24,6	82		
Labores culturales	849.000	21,3	71		
Aplicación insumos	132.000	3,3	11		
Cosecha	135.000	3,4	11		
Beneficio en Finca	12.000	0,3	1		
Insumos	2.199.731	55,3	Unid. Empleadas		
Fertilizantes edáficos	2.045.634	51,4	975,3	Kg - Lt	
Fertilizantes foliares	101.306	2,5	7,3	Kg - Lt	
Insecticidas	52.791	1,3	5,3	Kg - Lt	
Empaque	42.712	1,1			
Bultos	42.712	1,1			
COSTO INDIRECTO	609.403	15,3			
Arriendo	272.464	6,8			
Asistencia técnica	67.304	1,7			
Administración ¹	101.113	2,5			
Imprevistos ²	168.522	4,2			
COSTO TOTAL	3.979.846	100,0			
Rendimiento(Kg/Ha)	1.025				
Costo Unitario(Kg)	3.883				

(1) 3% sobre costos directos

(2) 5% sobre costos directos

* Costo y rendimiento de semilla seca.

Fuente: Sistema de Información de Precios de Insumos y Factores. Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural - Corporación Colombia Internacional. Cálculos Corporación Colombia Internacional.

Los costos de producción del cacao que se muestran en las tablas anteriores sirven como datos de referencia para el desarrollo del cuarto objetivo específico de este proyecto en la medida que proporcionan una idea clara y muy aproximada sobre los costos en los que incurre un campesino a la hora de producir cacao.

INGRESOS DE LOS CAMPESINOS

Respecto a este tema, JAIME FORERO lo calcula como “son los ingresos los cuales corresponden al valor de la cosecha, menos los costos directos del cultivo, en donde solo se descuenta mano de obra cuando es contratada”.³¹ Esto muestra que la mano de obra del dueño del cultivo no suma a los costos de producción, pues los mismos campesinos no la tienen en cuenta en la fijación de los costos, además de la mano de obra familiar la cual tampoco es remunerada, es decir, lo que normalmente el DANE denomina como empleo no remunerado.

ZONAS DE PRODUCCION DE CACAO EN COLOMBIA

El departamento que tradicionalmente ha concentrado la mayor producción de cacao es Santander con el 46,2% de participación en el total. Le siguen en importancia con sensiblemente menor participación: Arauca, Norte de Santander, Tolima, Huila, Nariño, Antioquia, Cundinamarca, los cuales en conjunto representan el 45,4% del total. Estos ocho departamentos participan en total, con el 91,6% de la producción, lo cual indica una alta concentración de la producción en ellos.

TIPOS DE CACAO EN COLOMBIA

Cacao criollo (procedente de América Central y de América del Sur), Cacao forastero (procedente de la zona amazónica) y Cacao trinitario (híbrido de las dos anteriores).

PROPAGACION

“El conocimiento que se tiene en Colombia sobre el cultivo del cacao hace posible producir cerca de 2.000 Kilogramos de cacao seco por hectárea al año, siempre y cuando se apliquen las labores requeridas y necesariamente partiendo de la instalación de las plantaciones cuyas semillas sean reproducidas por métodos asexuales o vegetativos. Los métodos más conocidos para esta forma de propagación son el acodo, el enraizamiento de estacas y el injerto.

En Colombia, es la injertación el método más recomendado para la propagación del cacao que se refiere “al proceso mediante el cual se multiplica una planta sin que intervenga el cruzamiento sexual entre un árbol madre y un árbol padre, es decir un solo individuo es el que da origen a la descendencia lo cual hace que todas las características sean transmitidas por la planta clonada a sus hijos, generando poblaciones de plantas idénticas. La clonación asegura buen material

³¹ FORERO Jaime, Economía y sociedad rural en los andes colombianos. Santa Fe de Bogotá 1999, p. 304

para la siembra y renovación de cultivos, siempre y cuando se clonen árboles de reconocido alto rendimiento en las condiciones ecológicas particulares.

Así las cosas, un clon de alta productividad, tolerancia a enfermedades, gran calidad y rendimiento precoz, garantizan cultivos con esas mismas características.”³².

PRINCIPALES PLAGAS Y ENFERMEDADES DEL CACAO EN COLOMBIA

Las condiciones climáticas y las enfermedades son los principales factores que afectan la producción. “Se estima que hasta un 30% de la producción mundial se pierde debido a las enfermedades”³³. Entre las enfermedades más comunes que afectan al cacao están el mal de machete, la podredumbre negra de las nueces del cacao (Monilia), la escoba de bruja entre otras.

Por lo general las enfermedades del cacao causan más pérdidas al agricultor que los insectos. Algunas de ellas pueden destruir las mazorcas de una plantación en un momento dado. Otras enfermedades pueden destruir o matar las plantas susceptibles. Habitualmente, los mayores problemas del agricultor están ligados a las enfermedades y a su combate.

COMERCIALIZACIÓN

“La comercialización del cacao se lleva a cabo a través de asociaciones de productores, acopiadores, comisionistas y exportadores, estas últimas, siempre y cuando existan excedentes de grano en el mercado interno y el precio internacional sea favorable. De acuerdo con Corpoica, en Colombia el 75% de la producción de cacao se dirige a las industrias procesadoras de cacao y productoras de chocolates y confites, de las cuales aproximadamente el 90% es absorbido por la Compañía Nacional de Chocolates y Casa Luker”³⁴.

PAÍSES PRODUCTORES DE CACAO

“La producción sudamericana representa cerca del 14 % de la producción mundial en 2002/2003 (418 000 toneladas). Al principio del mercado mundial de cacao, Brasil era en el siglo XIX, el primer productor mundial. Suplantado hoy por África del oeste, queda en primer lugar de la producción en América latina con 163 000 toneladas de cacao en 2002/2003. Sus plantaciones son grandes explotaciones industriales. Ecuador sigue con 78 000 toneladas. Los otros productores de esta región (México, Bolivia, Colombia, Venezuela) producen un total de cerca de 170.000 toneladas. La producción tiende a variar sensiblemente a causa de las condiciones climáticas y problemas de parásitos que dañan las culturas. En el Caribe, la República Dominicana representa cerca del 2 % de la producción mundial. Los otros productores son: Haití, Jamaica, Cuba, Trinidad y Tobago,

³² Op. Cit. Fedecacao

³³ Ibíd.

³⁴ Mojica Pimiento Amílcar - Paredes Vega Joaquín. características del cacao en Santander. Pag.13

Granada. Malasia se vuelve uno de los principales productores de cacao a partir de 1985 con 450.000 hectáreas de explotación en 1989. No obstante es suplantada por Indonesia a partir de los años 1990s, que representa el 17 % de la producción mundial en 2001-2002. Mientras que Malasia tiende a diversificar sus culturas, Indonesia se esfuerza por aumentar su producción de cacao. Así como en América Latina, la tendencia está en las grandes explotaciones industriales”.³⁵
“A pesar de que el cacao se produce en los países en desarrollo, se consume principalmente en los países desarrollados. Los compradores en los países consumidores son los transformadores y los productores de chocolate. Unas pocas compañías multinacionales dominan tanto la transformación como la producción de chocolate.

Los más grandes países importadores de cacao son Europa (más de 1.2 millones toneladas/por año) y los Estados Unidos (0.4 millones toneladas/por año). A la cabeza de la lista se encuentran respectivamente Países Bajos, los Estados Unidos, Alemania, Reino unido y Brasil”.³⁶

“El impulso de la producción de cacao en cada país depende, como es natural, de la situación política interior, de los programas nacionales de desarrollo y de las condiciones en que podrían ser ejecutados”.³⁷ Esto es aplicable en Colombia teniendo en cuenta que en periodos anteriores al siglo XIX, el trabajo en actividades derivadas de la agricultura constituía una fuente principal de generación de ingreso; sin embargo no gozaba del apoyo gubernamental para el desarrollo de este sector y hoy en día la situación es diferente, por las exigencias del mundo globalizado que exige competitividad por parte de los países que compiten en el mercado a través de la producción de diferentes productos, por lo cual los gobiernos, han determinado la necesidad de impulsar por medio de la aplicación de programas agrícolas, el crecimiento y fortalecimiento de este sector que cada vez adquiere mayor importancia en la economía y vida social del país.

³⁵ Op. Cit. naciones unidas

³⁶ Ibíd.

³⁷ BRAUDEAU Jean. El cacao .p. 265.primera edición, 1970. editorial blume Barcelona, 1970

BRAUDEAU Jean afirma que:

El consumo de cacao está, como la producción, muy fuertemente concentrado, mientras que la producción es obra esencialmente de países en vías de desarrollo, el consumo está, por el contrario, concentrado en los países industriales con alto nivel de vida: Estados Unidos de América y Europa occidental.

Por otro lado el mercado de cacao en grano es un mercado enteramente libre en el cual se ejerce sin impedimentos la ley de oferta y demanda.

Este mercado se ha caracterizado siempre por las amplias fluctuaciones anuales de los precios, muy superiores a las que se pueden registrar en los demás productos agrícolas importantes.

Estas fluctuaciones de precios, que se contraponen a más o menos largo plazo a los factores que las han determinado, contribuyen sin duda a mantener el equilibrio estrecho que se constata entre la producción y el consumo.

Pero este equilibrio es siempre inestable y peligroso. La menor ruptura de equilibrio tiene una influencia considerable sobre los precios y puede por consecuencia actuar muy acusadamente sobre toda la economía de los países productores en los que el cacao contribuye a menudo una de las fuentes más importantes de ingresos, aun a veces el principal.

Verdaderamente, las variaciones de precios son debidas, en esencia a las variaciones de las diferencias verificadas entre la oferta y la demanda, variaciones cuyo principal responsable es la oferta, o sea, la producción. Sometida a numerosos azares incontrolables, y cuya importancia nunca se puede prever, la producción cacaotera puede, en efecto, de un año a otro, ser objeto de fluctuaciones importantes que entrañan un déficit o un excedente en los abastecimientos a una industria cuya actividad no puede sufrir sin daño variaciones demasiado acusadas.

Pero, más que la producción en sí, son las estimaciones provisionales que se hacen antes de la campaña, así como las reseñas dadas en el curso de la campaña sobre el desarrollo de la comercialización en los principales países, las que intervienen directamente en la fijación de las cotizaciones del mercado. Ahora bien las estimas son difíciles de establecer, las reseñas difíciles de controlar, y esto favorece el juego de la especulación que se adueña, en muchas ocasiones, de los mercados internacionales, provocando a veces importantes variaciones de precios de un día para otro.

Por lo tanto es indispensable que las estimaciones sean hechas con la máxima seriedad para que los operadores puedan conceder algún crédito a las cifras provisionalmente anunciadas. El comité de estadísticas creado por el grupo de Estudios del cacao de la F.A.O. publica dos veces por año, en función de los datos proporcionados por todos los países productores, las cifras de previsión para la campaña en curso.

Estas previsiones, a pesar del empeño puesto en su elaboración, están sin embargo llenas siempre de errores que resultan de una imperfección de los métodos utilizados o de factores incontrolados que influyen directamente sobre la cosecha, tales como anomalías climáticas, parasitismo, escasez de mano de obra o precio de compra al productor demasiado bajo.³⁸

MERCADO INTERNACIONAL Y LA ESTABILIZACION DE LAS COTIZACIONES

“El mercado internacional del cacao está regulado por la Organización Internacional del Cacao (ICCO) a la cual pertenecen los principales exportadores e importadores de grano. De acuerdo con el Convenio Internacional del Cacao de 2001, 39 países son miembros de la organización, 12 como exportadores y 27 como importadores. Colombia hizo parte de la Organización desde su creación en 1973 hasta 1986, en el período 1973 – 1980 participó como miembro importador y de 1980 a 1986 como exportador. A partir del Convenio de 1986, Colombia se retira de la organización”.³⁹

³⁸ BRAUDEAU Jean, Op. Cit, p.266.

³⁹ Naciones unidas. Cadena de valor del cacao.[citado el 28 de julio de 2011] disponible en: <http://www.unctad.org/infocomm/espagnol/cacao/descripc.htm>

La estabilización de los precios para los países productores reviste dos aspectos:

- Estabilización de los precios de compra de la producción: con el fin de resguardar a los agricultores de las vicisitudes del mercado internacional, los gobiernos de los diferentes países productores han creado, a escala nacional, organismos reguladores cuyo fin es el de proteger a los agricultores frente a las fluctuaciones excesivas de los precios garantizándoles para cada campaña un precio de venta mínimo que asegure una justa remuneración de su trabajo.
Cada año, el precio de compra del cacao al productor es fijado por el gobierno de cada país, en función de la coyuntura local y de las perspectivas del mercado internacional.
- Estabilización de los precios de venta en la exportación: por medio de una alianza de los productores de cacao, en la cual se fija a cada uno de los países exportadores un contingente de exportación y encargar a un consejo la fijación anual de un precio indicativo, el estudio de la situación del mercado, de las partidas existentes en los países importadores y de las disponibilidades en los países miembros, y el decidir si es más conveniente introducir contingentes de exportación o pedir a los miembros retirarse del mercado.⁴⁰

FEDECACAO

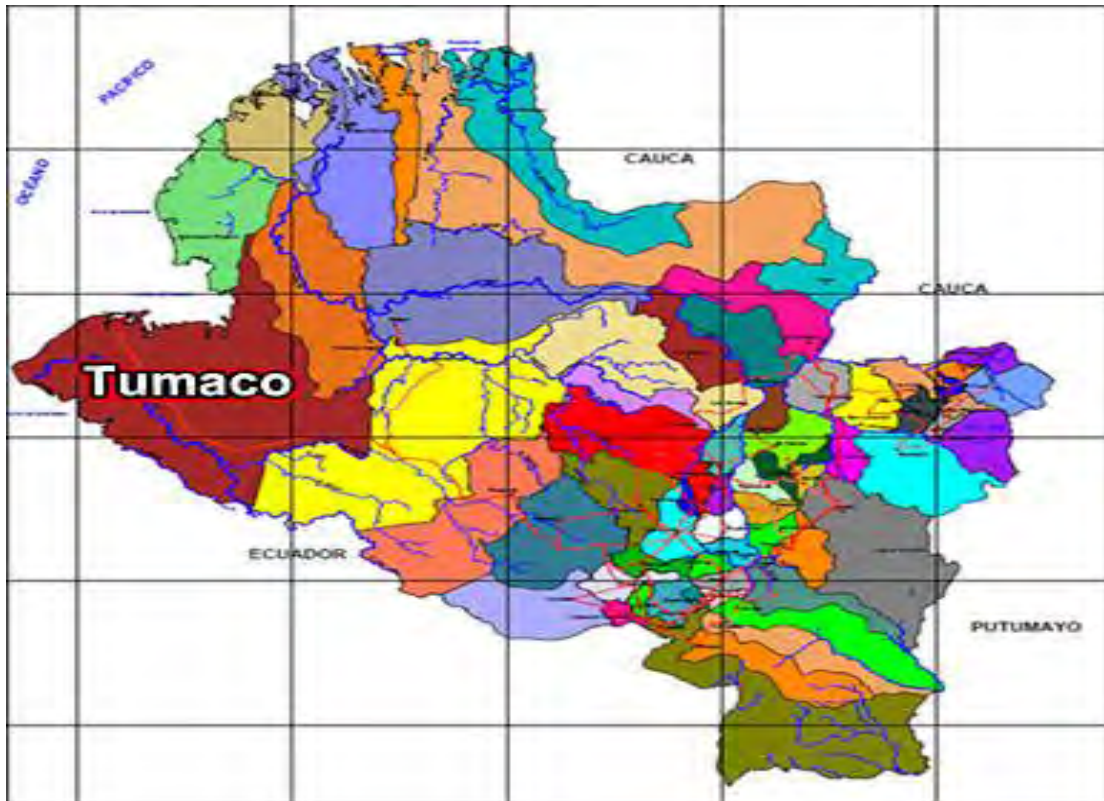
La Federación Nacional de Cacaoteros se creó en 1960, respondiendo a la necesidad de contar con un organismo que representara y defendiera los intereses de los cacao-cultores a nivel nacional. Es de carácter gremial, de derecho privado, sin ánimo de lucro, no asimilable a institución de utilidad común, integrada por los productores de cacao dentro del territorio de la República de Colombia que manifiesten el deseo de pertenecer a la misma, sean aceptados y cumplan los estatutos, normas y procedimientos establecidos por los órganos de dirección, administración, control y vigilancia de la Federación. Es la administradora del Fondo Nacional del Cacao, que es una Cuenta Especial bajo el nombre de Fondo Nacional del Cacao, constituida para el recaudo y manejo de los recursos provenientes de la Cuota de Fomento Cacaotero.

En Tumaco para el año 2011 se encuentran afiliados a FEDECACAO 576 productores.

⁴⁰ BRAUDEAU Jean. El cacao .primera edición, 1970. editorial blume Barcelona, 1970. p. 261-279

2.2 MARCO CONTEXTUAL

Figura 7. Ubicación geográfica del municipio de Tumaco en el mapa de Colombia



Tumaco, es un municipio Colombiano del Departamento de Nariño, localizado sobre una isla de origen aluvial, al suroccidente de Colombia a una altitud de 2 msnm. Limita por el norte con el Océano Pacífico, y Francisco Pizarro, por el sur con la República del Ecuador, por el oriente con Roberto Payán y Barbacoas y por el occidente con el Océano Pacífico. Se caracteriza por un clima tropical húmedo con una temperatura ambiente promedio de 28 °C. Posee 3800 Km² de extensión total y está situado a 300 km de San Juan de Pasto. Su nombre completo es San Andrés de Tumaco, pero también es conocido como La Perla del Pacífico porque en sus playas se encontró la perla más grande hallada hasta el presente.

“Tumaco, con 304 veredas es el municipio más grande de Colombia en cuanto a división política y el segundo más grande en cuanto a extensión territorial, de donde el corregimiento de Chilví se encuentra ubicado en el kilómetro 25 de la vía Tumaco-pasto.

Población

Cabe anotar que el municipio de Tumaco cuenta con una “población de 187.084 habitantes, de los cuales 102.495 habitantes se encuentran en la zona urbana y

84.589 habitantes se encuentran en la zona rural y por ende cuenta con una densidad de población de 42,75 (Hab/Km²). Además la esperanza de vida al nacer corresponde a 68 años para los hombres y 73 años para las mujeres”⁴¹.

Economía

“La economía de la región costera del Pacífico nariñense se basa principalmente en la agricultura (agroindustria), la pesca, la actividad forestal y el turismo: en Tumaco se produce el 100% de la palma africana, el 92% del cacao y el 51% del coco de Nariño, y también se concentra gran parte de la oferta hotelera departamental.

Tumaco es también el principal puerto petrolero colombiano sobre el océano Pacífico, y el segundo a nivel nacional, después de Coveñas. En años recientes el oleoducto y el puerto han servido para transportar y exportar petróleo ecuatoriano, situación que se ve reflejada en el movimiento de su comercio exterior.

Vías de comunicación

En relación a las vías de comunicación, el puerto de Tumaco posee un aeropuerto de mediano tamaño, llamado La Florida, ubicado a 4 km del centro de la ciudad. Su código ICAO es SKCO y el código IATA es TCO. Opera en horario diurno y su pista de asfalto, de aproximadamente 1.600 metros, permite la operación de aviones del tipo Boeing 737, McDonnell Douglas DC-9 Serie 15, Fokker F-28 y todo tipo de turbohélices.

En la actualidad ofrece el servicio de 2 vuelos diarios en la ruta Cali-Tumaco-Cali, operada por las aerolíneas *Avianca* con equipo Fokker F-50 y *Satena* con equipo Dornier D-328. Considerado el segundo puerto más importante sobre las costas del Pacífico en Colombia después del puerto de Buenaventura. En el ámbito de educación actualmente existen en Tumaco 52.956 habitantes en edad escolar y 47.022 alumnos matriculados en edad escolar evidenciando una alta cobertura en este municipio.

En relación a la cobertura de los servicios públicos, se cuenta con un 44.58% en acueducto y alcantarillado, 21.27% en teléfono y 93.25% en energía eléctrica, por lo cual se refleja una evolución en este ámbito”⁴².

Por otro lado, en el “2005 la Subregión del Pacífico tuvo el NBI más elevado del departamento (63%), veinte puntos por encima de la media departamental, a pesar de su activa economía exportadora”⁴³.

⁴¹ Alcaldía de Tumaco. Tumaco- Nariño. [citado el 02 de agosto de 2011] disponible en: <http://www.tumaco-narino.gov.co/sitio.shtml?apc=myxx-1-&x=1366628&als>

⁴² Op. CIT. Alcaldía de Tumaco.

2.3 MARCO LEGAL

La investigación está reglamentada por:

- “Leyes: 31 de 1965 y 67 de 1983 y los Decretos: 663 de 1966, 1000 de 1984 y 502 de 1998. mediante las cuales fue creada la federación nacional de cacaoteros.
- 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”.⁴⁴
- “Resolución del Ministerio de Agricultura No. 374 del 15 de noviembre de 2009”.⁴⁵
- Resolución No. 3180 de 2009. Por medio de la cual se establecen los requisitos y procedimientos para la producción y distribución de material de propagación de frutales en el territorio nacional y se dictan otras disposiciones.
- Resolución No. 48 de 2010, Ministerio de Agricultura, Por la cual se establecen los cultivos y programas del Seguro Agropecuario para la vigencia 2010.
- Resolución No. 374 del 15 de noviembre de 2009, Ministerio de Agricultura, Por la cual se fija el Precio de Referencia para la liquidación de la Cuota de Fomento Cacaotero.
- Resolución ICA No. 3434 de 2005, Por la cual se establecen normas para la producción, distribución y comercialización de material de propagación de cacao.
- Acuerdo No. 003 de 2002, Por el cual se define el material genético para ser utilizado como clon en las diferentes regiones agroecológicas de Colombia y los clones a utilizar como semillas para patrones en la enjertación de Cacao.

⁴³ VILORIA DE LA HOZ Joaquín. economía del departamento de Nariño: ruralidad y aislamiento geográfico Marzo 2007. [citado el 28 de julio de 2011] disponible en:
<http://www.banrep.gov.co/documentos/publicaciones/regional/documentos/DTSER-87.pdf>

⁴⁴ Op. Cit. Fedecacao

⁴⁵ Ibíd.

2.4 MARCO CONCEPTUAL

Para mayor entendimiento del tema tratado en este proyecto de investigación se hace claridad en los siguientes conceptos:

- Cuotas de fomento cacaotero: es un aporte que realizan los productores de cacao, el cual es descontado del valor de la producción directamente en el precio del producto al momento de la venta. Esto se hace para generar investigación y generar proyectos para el desarrollo del cacao.
- Clusters: grupo de empresas o instituciones asociadas que operan en un campo empresarial particular (alimentos, textiles, etc.) y que poseen características comunes con el fin de generar competitividad y desarrollo de una actividad de producción determinada.
- Jején: Insecto díptero, más pequeño que el mosquito y de picadura más irritante. Al igual que otros flebótomos se alimentan de azúcares de las plantas, néctar, o secreción de áfidos. Las hembras también requieren alimentarse de sangre (hematofagia) para producir sus huevos. Segregan sustancias en su saliva que previenen la coagulación de la sangre y causan gran irritación.
- Pequeños productores: para el desarrollo del trabajo se definirá como aquellos cultivadores de cacao que tengan sembríos de cacao inferiores a cinco hectáreas e inclusive donde se presenta la vinculación de la mano de obra familiar.

3. METODOLOGIA

3.1 TIPO DE ESTUDIO

La investigación es de tipo:

DESCRIPTIVA: porque en esta se analizarán las características socioeconómicas de los productores de cacao, además de interpretar los resultados obtenidos mediante la aplicación de instrumentos para la obtención de la información.

CUALITATIVA: porque en esta se recogen y analizan variables sociales obtenidas a partir de entrevistas que se realizará a los representantes de las asociaciones de cacao de Tumaco.

CUANTITATIVA: porque se recogen y analizan datos cuantitativos obtenidos a través de las encuestas aplicadas a los productores de cacao, como el nivel de ingresos, tiempo empleado en las diferentes actividades, tiempo de experiencia en ella, la cantidad de recursos utilizados para las labores, el nivel de producción, entre otros.

PROPOSITIVA: porque a partir de los resultados obtenidos en la investigación se propondrán alternativas de solución enfocadas a solucionar la problemática encontrada, o al menos tratar de subsanar dicha situación. Además en la investigación se vincula la investigación acción-participación (IAP), porque esta permite la interacción directa entre los actores involucrados en el proceso investigativo que se está llevando a cabo.

3.2 POBLACIÓN Y MUESTRA

La investigación está dirigida a los Productores de cacao: 150 en el corregimiento de Chilví⁴⁶

Teniendo en cuenta la metodología de trabajo empleada en los trabajos de investigación y tomando como referencia que “en estadística el tamaño de la muestra es el número de sujetos que componen la muestra extraída de una población, necesarios para que los datos obtenidos sean representativos de la población”⁴⁷.

⁴⁶ Fedecacao regional Tumaco

⁴⁷ Wikipedia. Tamaño de la muestra de una población. [Citado el 10 de agosto de 2011] disponible en: https://es.wikipedia.org/wiki/Tama%C3%B1o_de_la_muestra

Para la obtención del tamaño de la muestra se debe aplicar la siguiente formula:

$$\frac{N * \sigma^2 * Z^2}{\epsilon^2(N - 1) + \sigma^2 * Z^2} = n$$

Dónde:

n: tamaño de la muestra

N: tamaño de la población

δ: desviación estándar de la población, como se desconoce su valor se utiliza un valor constante que es 0.5

Z: valor obtenido mediante niveles de confianza. Es un valor constante

ε: limite aceptable de error muestral, se determina teniendo en cuenta el nivel de confianza

Entonces para efectos de esta investigación se determinan los siguientes valores

N: 150

δ: 0.5

Z: 1.81 obtenido de un nivel de confianza de 93%

ε: 7% → 0.07

$$n = \frac{150 * 0.5^2 * 1.81^2}{0.07^2(150 - 1) + 0.5^2 * 1.81^2}$$

$$n = \frac{327610}{4131}$$

n= 75.3380281690141 ≈ 75 encuestas a aplicar.

Con el resultado anterior se determinó que la obtención de información primaria a través de la aplicación de encuestas se realizara a 75 productores de cacao cuya información arrojada será aplicada para toda la población total de productores en este corregimiento.

3.3 DISEÑO DE PROCEDIMIENTOS Y METODOS

Para el desarrollo de la investigación se requiere información secundaria que se obtuvo de los libros EL CACAO, por JEAN BRAUDEA, primera edición 1970, CACAO, CAFÉ Y TÉ, por JAIME NOSTI NAVA, segunda edición 1963, DE LA ESTRUCTURA AGRARIA AL SISTEMA AGROINDUSTRIAL por ABSALÓN MACHADO C., además de información terciaria obtenida a través de páginas de internet.

La información primaria se obtendrá de los productores de cacao por medio de la aplicación de encuestas, por medio de las cuales se obtendrá la información de tipo económico y social de los campesinos productores de cacao, lo cual contribuirá para dar solución a los dos primeros objetivos específicos que son referentes a las variables socioeconómicas.

También se realizarán entrevistas a:

- Fedecacao regional Tumaco, una vez realizado el proceso de solicitud para la concesión de dicha entrevista, se hará en las horas de la mañana sin exceder una hora de tiempo. Será realizado por el grupo de investigadores del proyecto con el propósito de obtener información de los asociados a esta entidad en Tumaco, los ventajas o desventajas que esto genera y los avances en materia de investigación y desarrollo de nuevas variedades de cacao que puedan brindar mayor productividad y rendimiento en el cacao
- Banco Agrario, Será realizado por el grupo de investigadores del proyecto con el propósito de obtener datos e información del apoyo estatal en lo referente a lo económico, es decir, las líneas de crédito que le ofrecen el banco a los campesinos productores de cacao.

Para el cumplimiento del tercer objetivo nos apoyaremos en la información obtenida con la aplicación de las encuestas y entrevistas. A partir de allí se realizarán las propuestas sobre alternativas de solución frente a la problemática encontrada.

3.4 TECNICAS DE ANALISIS E INTERPRETACION DE RESULTADOS

Una vez recolectada toda la información primaria se procedió con el análisis de los resultados implementando el programa Excel como herramienta para interpretar de forma rápida y sistemática la información recopilada en las encuestas.

- Primero se realizó la depuración la información contenida en las encuestas
- Luego se procedió a introducir la información al programa de Excel
- Después se realizó la vinculación de variables concernientes a cada uno de los objetivos de tal manera que los resultados de la investigación se presenten de forma clara.
- A través de gráficos y tablas se presentaran los resultados de forma clara ara interpretación de cualquier publico

4. PRESENTACION DE RESULTADOS

Reconocer las características sociales de los productores de cacao del corregimiento de ChilvÍ en el municipio de Tumaco

Teniendo en cuenta la informaci3n primaria obtenida a trav3s de la aplicaci3n de encuestas y entrevistas a los diferentes actores protagonistas de esta investigaci3n como son: los productores de cacao, Fedecacao regional Tumaco y el Banco Agrario regional Tumaco se reconocen como caracterÍsticas sociales las siguientes:

Grafico No. 1. Sexo

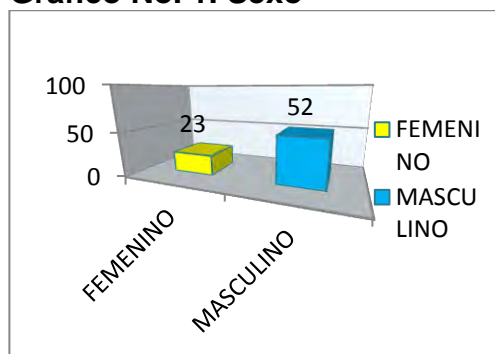
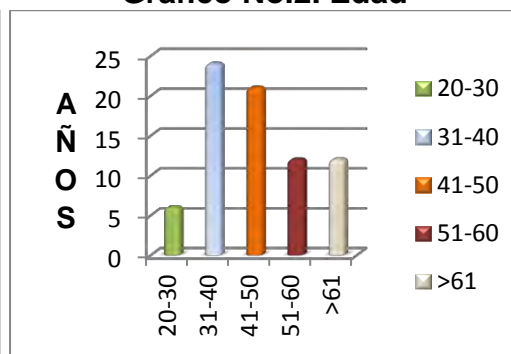


Grafico No.2. Edad

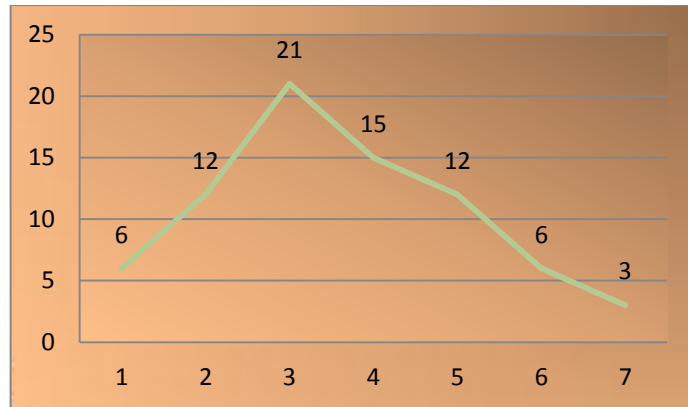


Fuente: esta investigaci3n.

El 69% de las personas encuestadas son de g3nero masculino que equivalen a 52 hombres y el 31% restante corresponde a personas de g3nero femenino, es decir, en t3rminos reales son 23 mujeres dedicadas a las labores de cultivo y producci3n del cacao.

En el primer rango de edades se encuentran en un margen de 20 -30 aÑos el 8% que son 6 personas, en el segundo rango se encuentran 24 personas, que equivalen al 32% de la poblaci3n cacaotera, en el tercer rango de edades se hallan el 28% de los productores que comprenden desde los 41 a 50 aÑos de edad y son 21 personas, en el cuarto rango de edades se tiene al 16% de los cacaoteros que tienen edades desde 51 a 60 aÑos, el n3mero real de personas en este rango son 12, y por 3ltimo se tiene a los mayores de 61 aÑos que comprende el restante 12%.

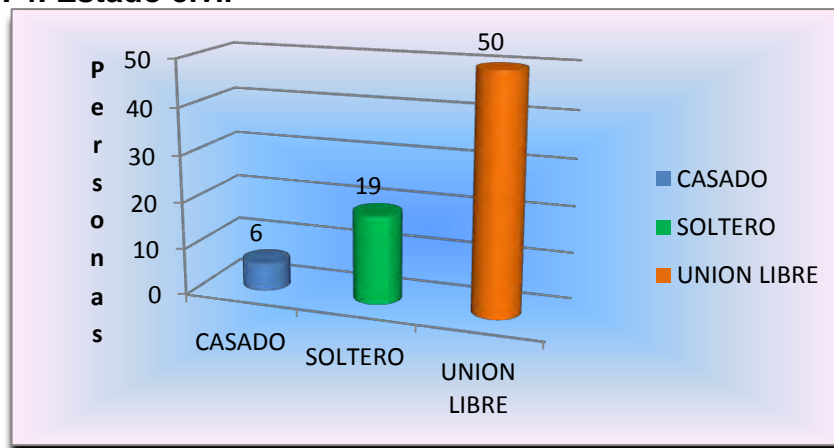
Grafico No. 3. Personas a cargo



Fuente: esta investigación.

En términos de personas a cargo se encontró que 6 cacaoteros que son el 8% no tienen personas que dependan económicamente de ellos, mientras que 12 productores el 16% solo mantienen a 1 persona, los que se encargan de 2 personas son el 28%, en este caso son 21 cacaoteros o productores de cacao; el 20% de 75 personas encuestadas solo tienen 3 personas dependientes de ellos, el 16% que corresponde a 12 personas tienen 4 personas a cargo y el 12% restante tienen más de 4 personas que de una u otra forma generan dependencia de estos.

Grafico No. 4. Estado civil



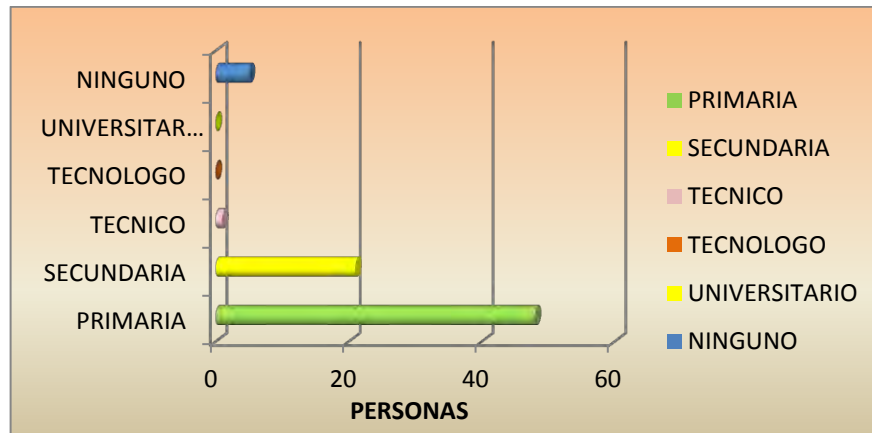
Fuente: esta investigación.

La convivencia en unión libre es la más sobresaliente en el estado civil de los productores de cacao en el corregimiento de Chilví, donde 50 personas las cuales constituye el 67% del total mantienen sus relaciones sociales de convivencia

dentro del hogar en unión libre. El porcentaje de casados solo es del 8%, es decir, 6 personas y el restante 25%, son 19 cacaoteros se encuentran sin compromisos civiles o están solteros.

A partir de lo anterior se puede inferir como una característica social que los productores de cacao del corregimiento de Chilví son personas con una importante vocación agrícola porque desde muy jóvenes empiezan a fomentar en sus familias y comunidad las labores de siembra de cultivos agrícolas, en este caso el cacao como cultivo principal para la generación de ingresos que permitan brindar bienestar individual y colectivo para lo cual se requiere un trabajo constante donde se aplique fuertemente el sentido de pertenencia porque si las labores del cultivo se ejecutan correctamente se obtendrán grandes beneficios, principalmente monetarios y por ende sociales, porque permitirá que muchas familias puedan percibir una buena calidad de vida que se refleje en personas de bien y felices en una sociedad que atraviesa por tantos problemas sociales como la inseguridad, y la violencia.

Grafico No. 5. Nivel de escolaridad

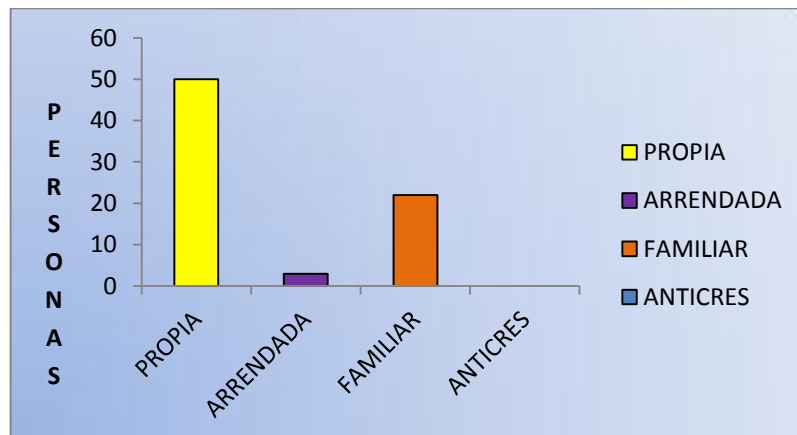


Fuente: esta investigación.

En la parte social relacionada con los niveles educativos se averiguó que el 7% de los cacaoteros no posee ningún grado de estudios, en este estado se encuentran 5 productores, además el 64% de estos, 48 en este caso realizaron solo estudios de primaria, los que continuaron en los colegios para realizar la secundaria fueron el 28% de los productores que son 21 cacaoteros, el porcentaje más bajo el 1% se presenta en los estudios superiores donde solo 1 persona del total de estos cacaoteros realizó estudios técnicos; de lo anterior se desprende otra característica social y es que son personas poco capacitadas en materia de conocimientos científicos adquiridos en la educación formal, ligando todo su accionar al conocimiento empírico logrado a través de sus ancestros evidenciando

el poco interés en asistir a un centro de educación formal porque la prioridad es velar por el bienestar de sus familias lo que en muchos casos se traduce en trabajar la mayor parte del día en sus cultivos acompañado de trabajo adicional fuera de estos con el objetivo de obtener el dinero necesario para satisfacer las necesidades básicas, entre otras razones; sin embargo cabe resaltar que la gran mayoría de estas personas sabe leer y escribir por lo cual el índice de analfabetismo es muy bajo y cada día se vislumbra en algunas personas una mejora en el interés por capacitarse y aprender para hacer frente a los retos que implica proporcionar un cacao con cualidades que lo diferencien del resto del país por su buen acabado, determinado por la realización correcta de cada una de las labores que este requiere.

Grafico No. 6. Vivienda



Fuente: esta investigación.

Otra característica social que se reconoce es en términos de posesión de vivienda, porque el 67%, es decir, 50 personas dicen tener casa propia, otro 29%, son 22 cacaoteros viven aun compartiendo en casas de familiares y el 11% sobrante viven en lugares arrendados.

Grafico No. 7. Estrato socioeconómico al que pertenece la vivienda



Fuente: esta investigación

Es importante mencionar que todas estas familias pertenecen al nivel uno, de estratificación del sisben; evidenciando la preocupación de los productores por adquirir una vivienda propia lo que aporta en gran medida en la consecución de bienestar familiar, a pesar de pertenecer al estrato socioeconómico más bajo y por ende vulnerable de la población en Colombia, es por ello que se destaca ampliamente el esfuerzo que realizan día a día estas familias por salir adelante a pesar de poseer muy pocas oportunidades y posibilidades de acceder al empleo formal y obtener ingresos superiores a un salario mínimo mensual vigente.

Grafico No. 8. Entidad de salud

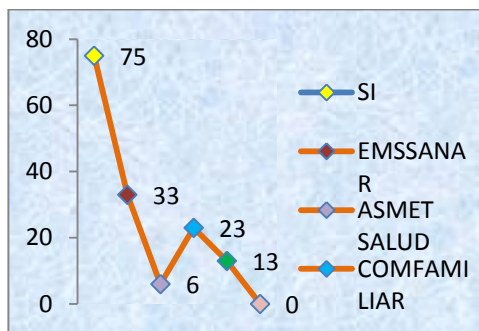
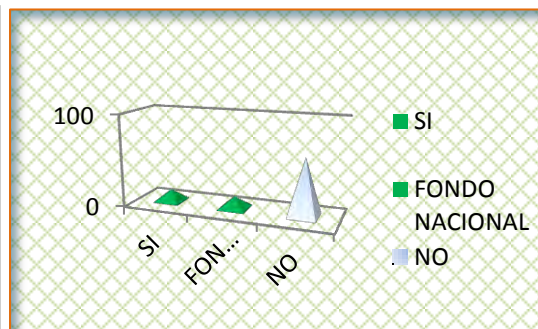


Grafico No. 9. Pensión

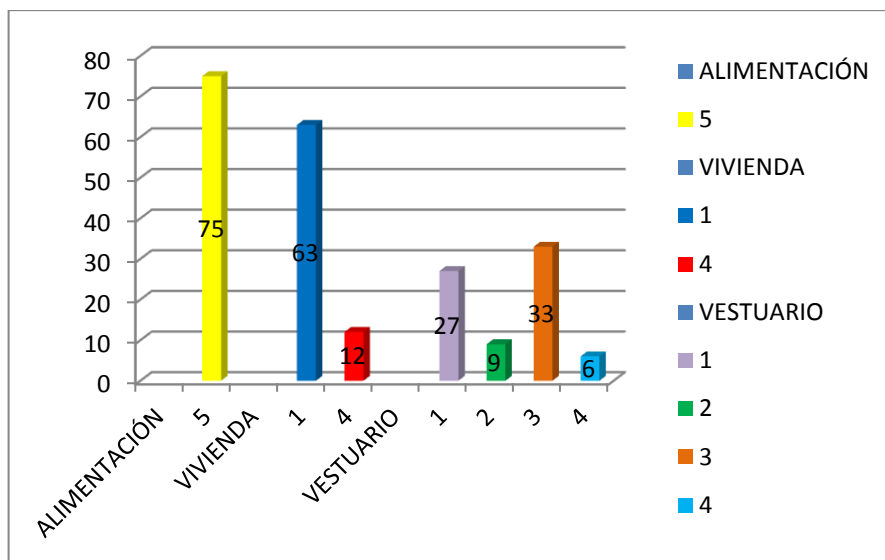


Fuente: esta investigación

También se corrobora lo anterior con el hecho de que si bien el 100% de los productores de cacao se encuentre vinculado a una entidad de salud, 62 cacaoteros pertenecen al régimen público, es decir, el 83%, y el 17% restante, son

del régimen privado en salud, con la empresa la nueva eps, la cual cubre a 13 de los encuestados. Además estos son los únicos que se encuentran cotizando pensión para su vejez y lo hacen en el Fondo Nacional del Ahorro. A partir de lo cual se determina que la mayoría no percibe en un futuro obtener una pensión para hacer frente a su vejez, teniendo que trabajar hasta que Dios lo permita.

Grafico No. 10. Destino de gastos



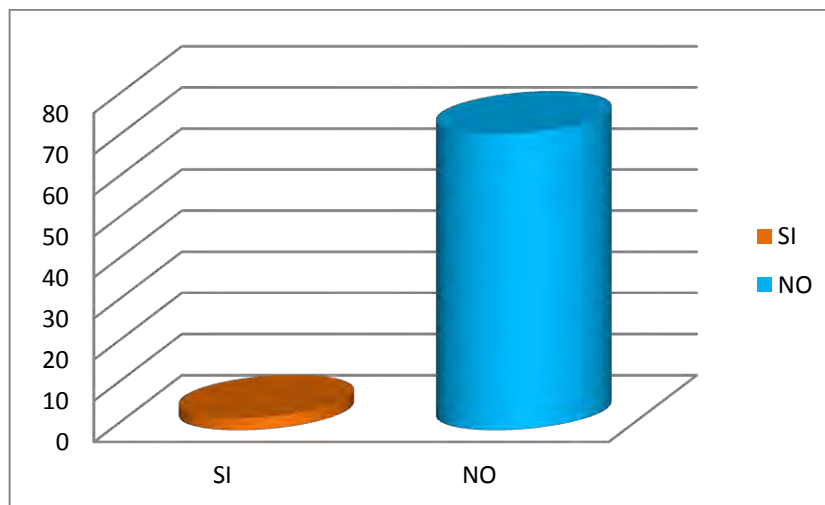
Fuente: esta investigación.

Para determinar distribución de gastos que realizan los cacaoteros se les pregunto en qué destinaban la mayor parte de sus gastos dándoles diferentes opciones para su respuesta y además la importancia para ellos en cada necesidad, calificándola en una escala de 1 a 5 donde 1 es menor importancia y 5 la más importante. Se obtuvo:

- a. **ALIMENTACION:** a esta necesidad básica de los cultivadores de cacao el 100% la calificaron con mayor grado de importancia dándole un 5 como respuesta, es decir, que para 75 encuestados, destinan un elevado nivel de sus ingresos económicos a la satisfacción de está, convirtiéndose de esta manera en el principal objetivo para generar bienestar.
- b. **VIVIENDA:** de los 75 encuestados, 63 productores le otorgan un grado de importancia de 1 y 12 personas le dan un grado de importancia de 4 cuyos valores corresponden a 84% y 16% respectivamente reflejando que para la mayor parte de ellos no es relevante destinar recursos económicos para está.

c. **VESTUARIO:** por ser una necesidad básica para el ser humano, gran parte de los cacaoteros la ubican en un nivel intermedio para la destinación de ingresos porque 27 de ellos le confiere una calificación de 1, restándole importancia, tan solo 9 y 6 personas asignan un puntaje de 2 y 4, y la mayor parte le conceden un grado de importancia 3.

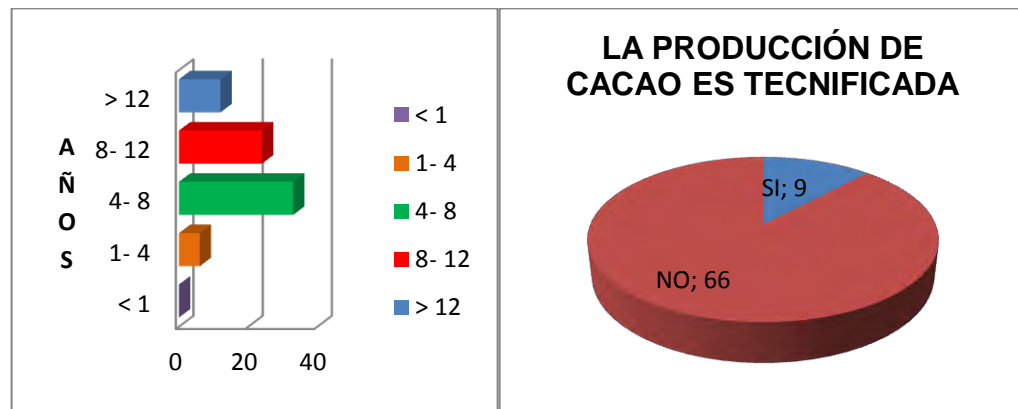
Grafico No. 11. Acceso al subsidio cacaotero



Fuente: esta investigación.

El gobierno Nacional brinda incentivo económico a los productores de cacao sin embargo no todos acceden a este, por ejemplo con la encuesta se determinó que solo el 4% que representan a 3 agricultores se están beneficiando de esta ayuda gubernamental, mientras que el 96% que son 72 personas no accede a ella. reflejando las deficiencias en materia de apoyo económico ara esta oblación, que es vulnerable social y económicamente, por lo cual se requiere mayor presencia y apoyo del estado ara con estas familias que puede ser a través de FEDECACAO, SENA, ministerio de agricultura, etc.

Grafico No. 12. Años ejerciendo esta actividad

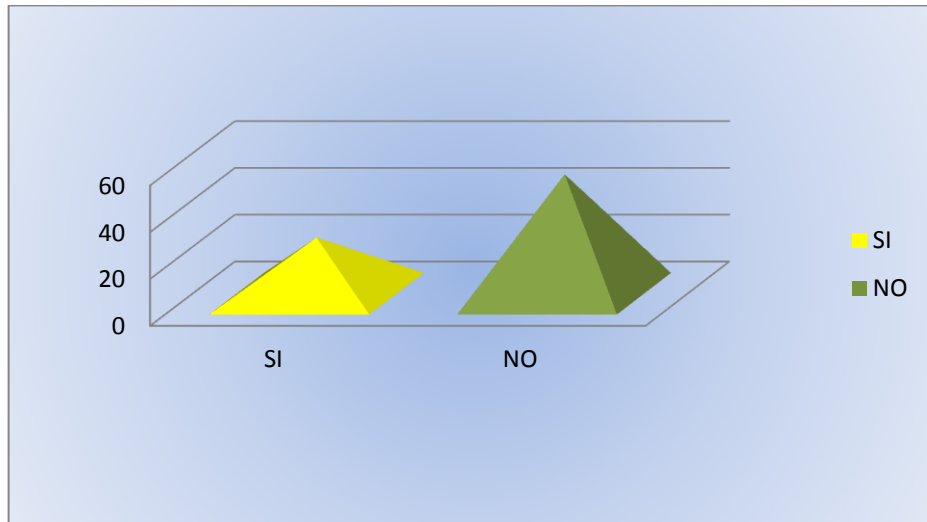


Fuente: esta investigación.

Para terminar con las características sociales en lo referente a tiempos en años dedicados a la actividad agrícola se obtuvo diferentes rangos porque específicamente se sesgo la encuesta a un solo cultivo que en este caso es el cacao. El 8% en este caso son 6 personas llevan entre 1-4 años cultivando el cacao, el 44% que representa a 33 personas están en el rango de 4-8 años dedicados a la actividad productora del grano; seguidos del 32%, es decir, 24 encuestados tienen un poco más de experiencia con el cacao pues se encuentran entre 8-12 dentro de la actividad cacaotera y por ultimo están los más experimentados con más de 12 años de trabajo entregados a sembrar y producir excelentes granos de cacao en las cuales se encontró a 12 personas que representan un 16% de la población encuestada. Además en relación a la tecnificación del cultivo el 12% o 9 personas dicen cultivar y producir grano de cacao de manera tecnificada con buenas prácticas agrícolas y el 88% que son 66 personas no tienen producciones de cacao tecnificadas.

Entonces si se quiere producir un cacao de excelente calidad es relevante cambiar el hábito o la forma tradicional de cultivar el cacao a una manera más tecnificada, aclarando que este cambio es complicado puesto que son agricultores tradicionales, con muchísimos años dedicados a estas labores, inclusive desde épocas ancestrales; donde solo se hacían labores de limpieza y cosecha, pero haciendo uso del sentido común las situaciones son distintas hoy, que hace 60-70 años, la tierra ya no tiene la misma riqueza de sus nutrientes para que estos cultivos sean prósperos. Según el señor Daniel jefe de la unidad técnica de Fedecacao Tumaco.

Grafico No. 13. ¿Sector cacaoero está en crisis?



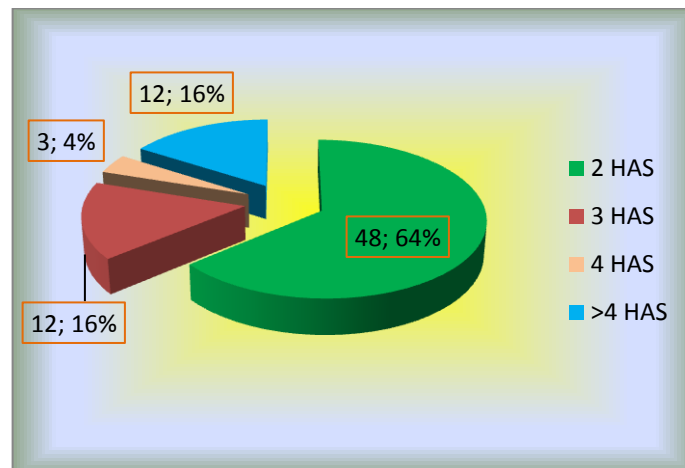
Fuente: esta investigación.

Como último aspecto social dentro de este acápite es la visión que se tiene sobre el estado del sector cacaoero de lo cual el 32% o 24 de los encuestados consideran subjetivamente que el sector cacaoero está en crisis económica y social en Colombia, argumentando que tienen costos muy elevados de fertilizantes bajos precios de comercialización es bajo, lo cual desmotiva a las personas a preocuparse por producir el cacao de forma correcta. Además las ayudas otorgadas por el gobierno a los pequeños productores no han llegado a este corregimiento afirmaron estos. Caso contrario consideran 51 personas que representan el 68% diciendo que este sector se encuentra estable porque hasta ahora cuentan con producciones de grano activas.

Reconocer las características económicas de los productores de cacao del corregimiento de Chilví en el municipio de Tumaco

Con la información primaria que se recolecto en el trabajo de campo se pudo determinar las características económicas de los cacaoteros de Chilví. Se concluyó que el área sembrada de cacao en el corregimiento va desde 2 hectáreas que está representada por un 64% de la población, este número es explicado por las políticas del Banco Agrario y FINAGRO que exigían para la implantación de programas en la zona de Tumaco la siembra mínima de 2 hectáreas para poder acceder a los créditos ofrecidos por el Banco Agrario de Colombia, razón por la cual las dos hectáreas de cacao constituyen el promedio en la localidad de Chilví porque el 64% tiene un área sembrada de 2 hectáreas de cacao

Grafico No. 14. Hectáreas sembradas



Fuente: esta investigación.

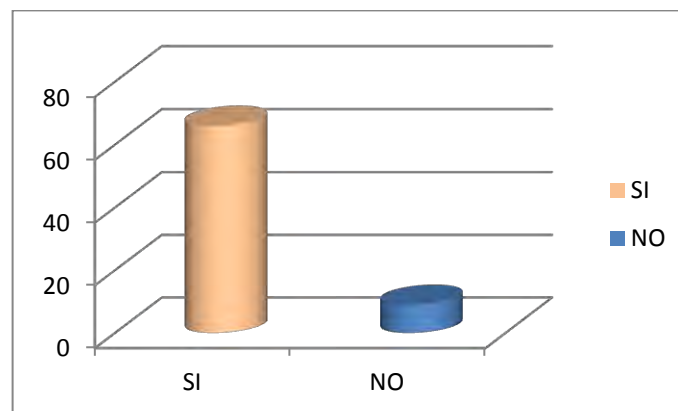
Respondieron 48 cacaoteros es decir, un 64% que tienen un área sembrada de cacao de 2 hectáreas, 12 de los encuestados tienen 3 hectáreas sembradas del mismo grano, estos son el 16%; seguido a esto tan solo 3 personas tienen 4 hectáreas de la fruta ya mencionada y por ultimo existen productores con áreas de cacao superiores a 4 hectáreas, estos también son un 16% del total de la muestra encuestada.

De lo anterior se reconoce como una característica económica el grado importante de posesión de tierra por parte de estas personas, aunque el área significativa sea de dos hectáreas, ubicándose por debajo del promedio del municipio que según en la entrevista realizada al señor Daniel, jefe de unidad técnica de Fedecacao regional Tumaco afirma que: “El municipio de Tumaco posee una alta densidad de territorio, lo cual hace que varíe el nivel de área sembrada de cacao de una zona a

otra, por lo cual cada productor tiene en promedio 5 hectáreas sembradas de cacao”

Por consiguiente Fedecacao recomienda un área sembrada de al menos 3 hectáreas para alcanzar un nivel de ingresos promedio al salario mínimo mensual legal vigente, con estas hectáreas se espera una producción promedio de 5 toneladas año. Actualmente la federación realiza el apoyo técnico especial a los agricultores que tienen áreas sembradas por debajo de dos hectáreas para proyectarlos a cumplir con el área promedio de 3 hectáreas, cuando existen casos de ingresos de recursos de ayudas o donaciones se tiene prioridad a aquellos agricultores que están con áreas sembradas por debajo del promedio. Del corregimiento de Chilví no se encuentran vinculados a la asociación, sin embargo la entidad ofrece apoyo a cualquier agricultor que lo solicite.

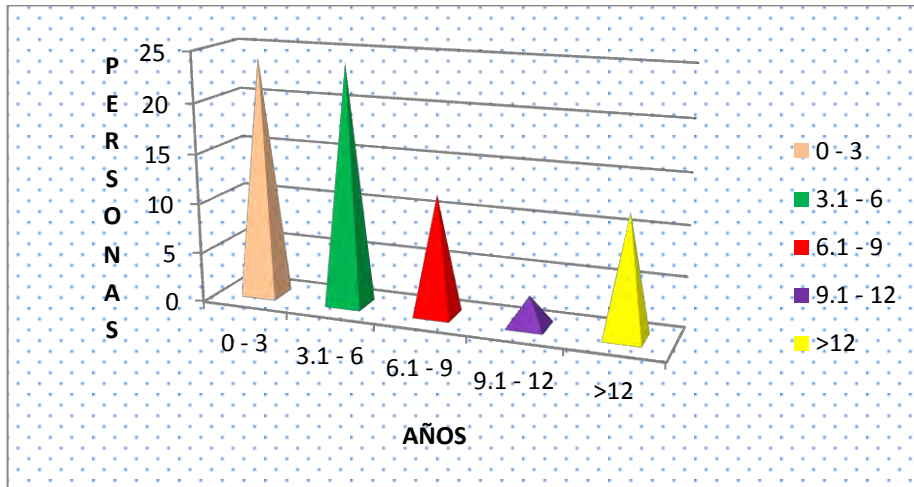
Grafico No. 15. Tierra donde tiene sembrado el cacao es propia



Fuente: esta investigación.

En lo referente a la posesión de tierra donde se realizó la siembra de cacao se encontró que hay un grupo del 12% que tienen sembrados su cultivo pero no son propietarios del lote. El restante 78%, que son 66 productores si son propietarios de dichos terrenos.

Grafico No. 16. Tiempo de siembra del cultivo



Fuente: esta investigación.

Los encuestados respondieron a la pregunta cuánto tiempo de siembra tiene el cultivo, en un rango de 0-3 años están los sembríos de 24 productores que equivalen al 32%, el mismo valor y el mismo porcentaje anterior es para los cacaoteros con cultivos que van desde los 3.1-6 años en tiempo de siembra. Seguido a esto están 12 productores que son el 16% con cacaotales de edades que oscilan entre 6.1-9 años.

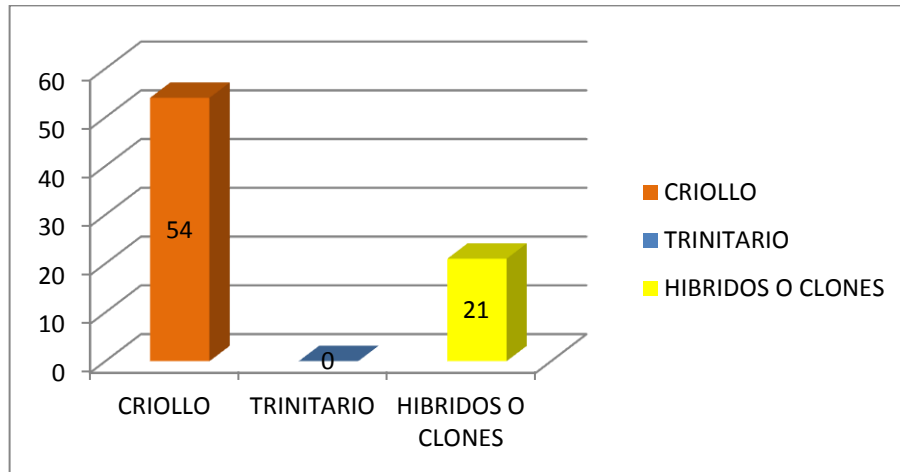
De aquí se desprende el hecho de identificar las hectáreas de cacao viejas y nuevas, donde a las hectáreas viejas se realiza rehabilitación del cultivo con el fin de que el nivel de producción se ubique en el nivel adecuado, ya que la producción no va a ser igual en árboles de cacao de más de doce años de plantados que en árboles de tres años los cuales se consideran jóvenes o nuevos.

“El año 2011 en el departamento de Nariño se produjeron 2.689 toneladas de cacao de las cuales el 90% es producido por el municipio de Tumaco, equivalente a 2.420 toneladas”⁴⁸.

Entonces la edad de los árboles también influyen directamente en la cantidad de kilos que entrara a producirse después.

⁴⁸ Fedecacao regional Tumaco

Grafico No. 17. Variedad de cacao

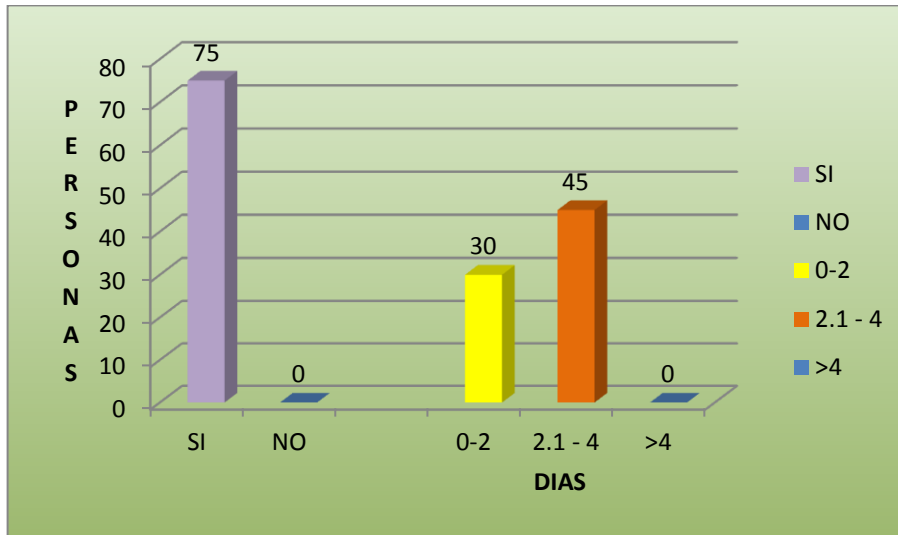


Fuente: esta investigación.

La producción de cacao se encuentra activa en un 100%, donde el cacao criollo es la variedad de cacao con mayor representación que lo cultivan 54 productores que representan el 72% y 21 productores siembran el cacao híbrido o clon con representación del 28%.

En lo anterior cabe destacar el interés de los productores por adquirir tierra en el campo para destinarla principalmente a la siembra de cultivos de pancojer, ya que de esta manera aseguran de cierto modo la producción de cultivos para el consumo familiar evitando la compra a particulares, porque los recursos económicos son limitados. Además la tierra se puede destinar a diferentes usos todo con el fin de generar ingresos.

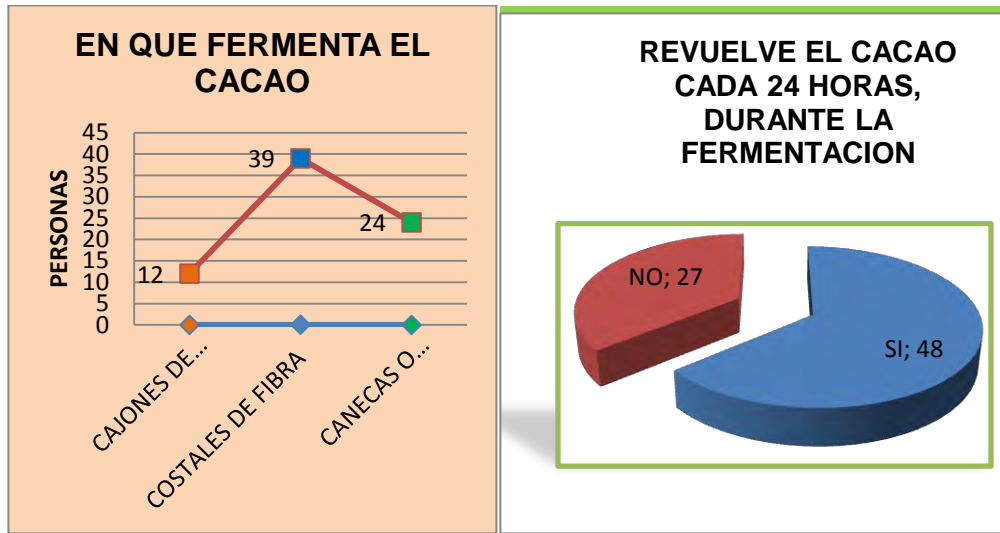
Grafico No. 18. Proceso de fermentación



Fuente: esta investigación.

Para determinar las labores de la post cosecha del grano de cacao a los encuestados se les pregunto si realizaban el proceso de fermentación de este, a lo que respondieron si en un 100%, (75 encuestados). Sin embargo en términos de tiempo de la fermentación se obtuvo rangos diferentes a saber, en primer lugar se sitúan 30 personas, representando el 40% de los encuestados los cuales realizan la fermentación del cacao fresco de 0-2 días y en segundo lugar está el 60% con 45 personas que emplean de 2.1 -4 días para fermentar el cacao.

Grafico No. 19. Fermentación del cacao Grafico No. 20. Se revuelve



Fuente: esta investigación.

Los cacaoteros utilizan diferentes materiales para realizar la fermentación, se obtuvo la información que 12 personas el 16% de la muestra, fermentan el grano de cacao en cajones de madera, otro 52%, 39 productores para este caso lo hacen en costales de fibra o materiales derivados y el restante 32% o 24 personas se inclinan por las canecas o recipientes plásticos. Además 48 personas de 75 encuestadas hacen la labor correcta de dar vueltas al cacao cada 24 horas y las 27 personas restantes no realizan la labor de volteo.

Figura No. 8 proceso de fermentación de cacao en cajones de madera



Fuente: esta investigación

Figura No. 9 proceso de fermentación de cacao en canecas o recipientes plásticos



Fuente: esta investigación

Grafico No. 21. Proceso de secado

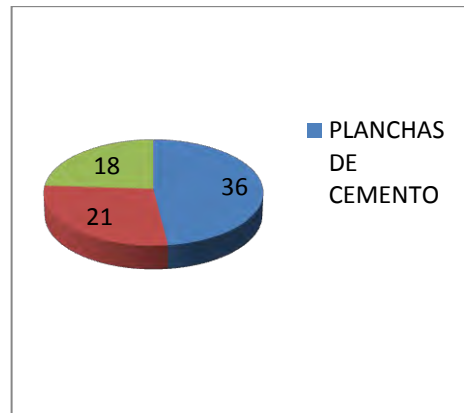


grafico No. 22. Manejo post cosecha

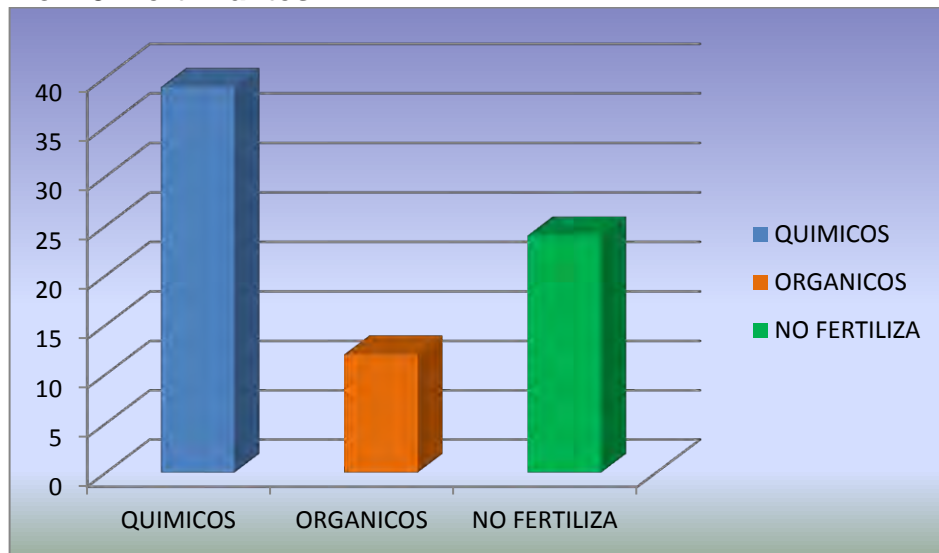


Fuente: esta investigación.

A la pregunta en donde realiza el proceso de secado del grano de cacao los encuestados respondieron: el 48% lo hace en planchas de cemento o en carreteras de asfalto, seguidos por el 28% que lo realizan en muelles de madera y

por último se obtuvo que el 24% lo hace sobre plásticos o materiales derivados; en términos de números reales se tiene a 36, 21 y 18 personas respectivamente. Aunado a esto el 76% de productores afirmo realizar un correcto manejo de post cosecha, mientras que el 24% considero que no; lo anterior demuestra que se tiene sentido de pertenencia sobre el cultivo, realizando un esfuerzo por mejorar cada día.

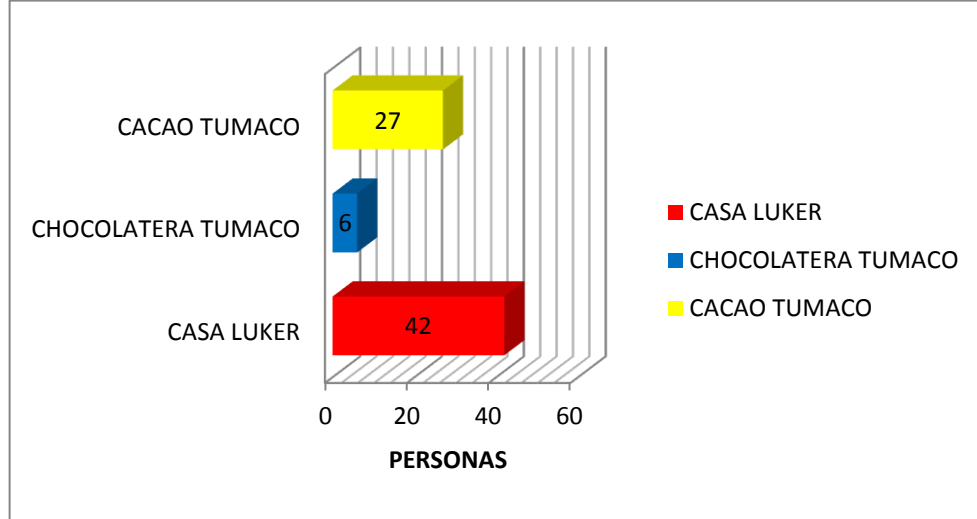
Grafico No. 23. Fertilizantes



Fuente: esta investigación.

La fertilización del cultivo de cacao es una labor que tiende a mejorar o corregir las deficiencias nutricionales del suelo, para lograr un normal crecimiento y producción de las plantas y producir un cacao de calidad. Los agricultores del corregimiento de Chilví respondieron a la pregunta “qué tipo de fertilizantes utiliza” el 52%, 39 agricultores utiliza abonos químicos para aumentar la producción de sus cultivos, el 16% 12 agricultores aplica a los arboles de cacao abonos orgánicos y el 32% respondieron que no realizan fertilización a sus cultivos, , lo cual afecta negativamente en gran medida la correcta producción en cantidad y calidad del producto.

Grafico No. 24. Lugar de venta del cacao seco

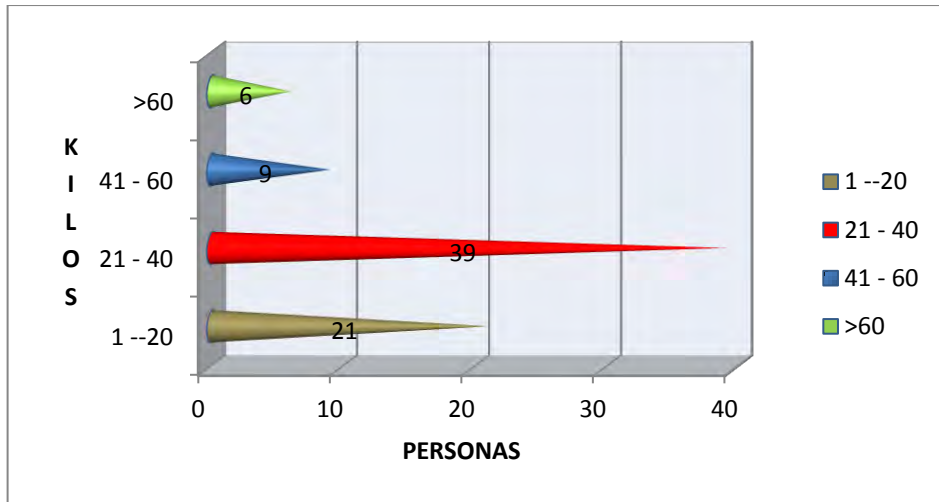


Fuente: esta investigación

Con el fin de obtener un mayor nivel de ingresos las personas optan por vender el cacao seco y no fresco, es por ello que realizan su venta en empresas dedicadas a la compra y venta de cacao en el municipio de las cuales toman como preferencia y de confianza a: casa luker en un 56%; cacao Tumaco, 27% y chocolatera Tumaco el 8%.

Otro aspecto a tener en cuenta es la participación de la familia en las labores requeridas por el cultivo ya que familia tiene un gran valor simbólico y es el eje primordial de referencia y significación. Sin embargo en el corregimiento de Chilví solo en un 44% la familia hace contribución en la producción del cultivo de cacao, por lo cual el 56% afirmo no recibir el apoyo familiar para llevar a cabo las actividades propias del cultivo; esto debido en gran medida que el tiempo dedicado al cultivo es bajo por lo cual los miembros restantes de la familia se dedican a realizar otro tipo de labores ya sea en otro tipo de cultivo o en la realización de trabajos independientes ara aportar con el sustento del hogar. Cabe resaltar que en los cultivos donde participa la familia lo realizan principalmente el como jefe del hogar, hijos mayores y en algunos casos mujeres aunque estas se ocupan fundamentalmente de las tareas del hogar en tanto que el hombre tiene bajo su responsabilidad los cultivos. Sin embargo la posición de la mujer es marcadamente diferente.

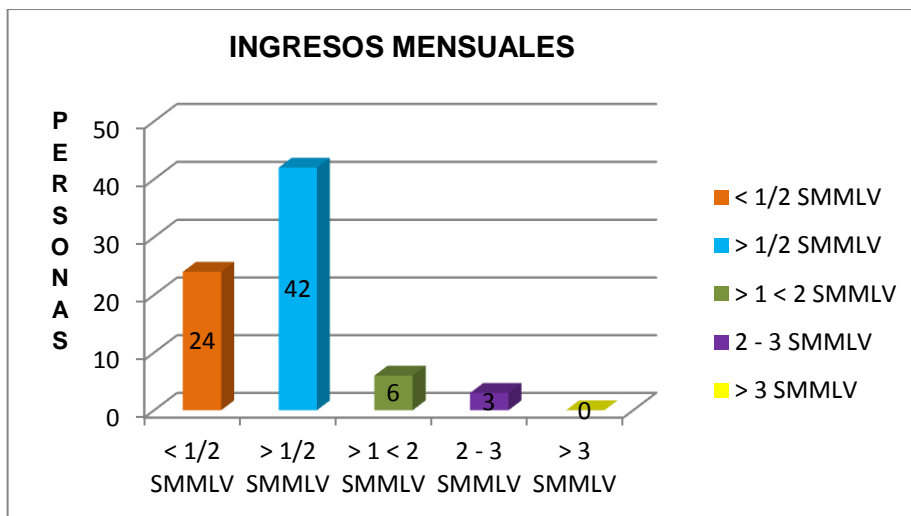
Grafico No.25. Kilos cosechados al mes



Fuente: esta investigación.

En términos de producción o cosecha de grano de cacao al mes se encontró que el 21 personas se encuentran en rangos de producción de 1-20 kilos de cacao seco al mes, seguido de 39 de ellas que están en un rango de producción entre 21-40 kilos mes, se encontró además a 9 productores dentro del rango de 41-60 kilos de cacao seco mes y por último se tiene a 6 personas con producciones mayor de 60 kilos de cacao seco mes, en porcentajes de las personas encuestadas esto representan el 28%, 52%, 12% y 8% respectivamente. Entendiéndose que estas cantidades son bajas para hacer frente a las exigencias del mercado ero sobre todo para las familias ya que es difícil cubrir todas las necesidades a cabalidad, obligando a muchos de ellos a buscar una fuente de trabajo adicional y así evitar realizar actividades delictivas que ahondan a un más los graves problemas sociales por los que atraviesa el municipio en este momento

Grafico No. 26. Ingresos mensuales



Fuente: esta investigación.

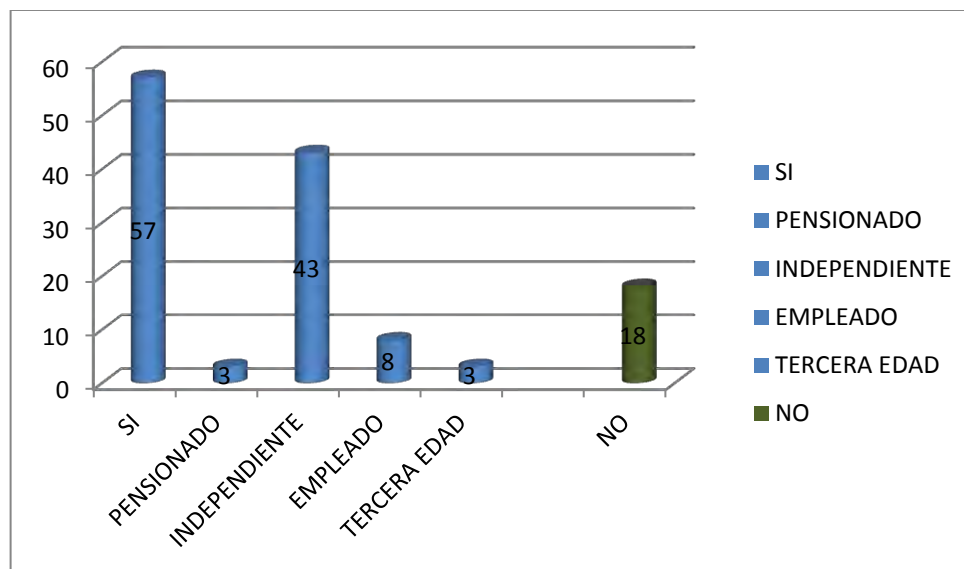
El nivel de ingresos como una variable relevante para el análisis y a su vez como característica económica determina en gran medida las condiciones y calidad de vida de una persona ya que de acuerdo al nivel logrado se puede satisfacer las necesidades básicas de todo ser humano.

Los ingresos mensuales en promedio derivados del cacao genera para 24 encuestados, es decir, el 32% menos de medio salario mínimo mensual legal vigente, seguido de un 56% que obtienen ingresos entre medio y un salario mínimo; en el rango de más de un salario mínimo y menor a dos se encuentran 6 cacaoteros que representan el 8% de la población encuestada y finalmente están 3 personas que reciben entre dos y tres salarios mínimos mensuales por concepto de producción de cacao y representan en términos porcentuales apenas el 4%. Evidenciando el bajo nivel de ingresos generados en el cultivo esto está ligado al manejo incorrecto de las labores que se requieren para que el cultivo se desarrolle de forma adecuada y la falta de recursos para invertir en este haciéndose difícil cubrir los costos necesarios, sobre todo en el primer año de siembra que es el tiempo de establecimiento del cultivo.

Fedecacao establece que el costo de establecimiento de una hectárea de cacao al año, que incluye asistencia técnica, costo de oportunidad de la tierra, costos de financiamientos es de \$11. 200.000- \$11.500.000 para el año 1, ya para el mantenimiento a partir del segundo y tercer año es de \$3.600.000 - \$4.000.000 hectárea año. A partir del 5 año se determina por el costo de cosecha, es decir, los costos de producción tienen relación directamente proporcional con los niveles de cosecha del cacao. De lo anterior se puede inferir que para los pequeños productores es importante acceder a las ayudas otorgadas por el gobierno a este

sector como también a los créditos con el banco agrario y así aprovechar los incentivos que este brinda, porque de esta forma se podrá invertir los recursos requeridos por el cultivo, seguros que se obtendrán grandes beneficios para el agricultor y su familia y por ende en su comunidad, ya que requerirá de mano de obra, fertilizantes, herramientas, etc., dándole oportunidad de progresar a otra familia y así jalonara mejoras en las condiciones de vida.

Gráfico No. 27. Fuente de ingreso adicional

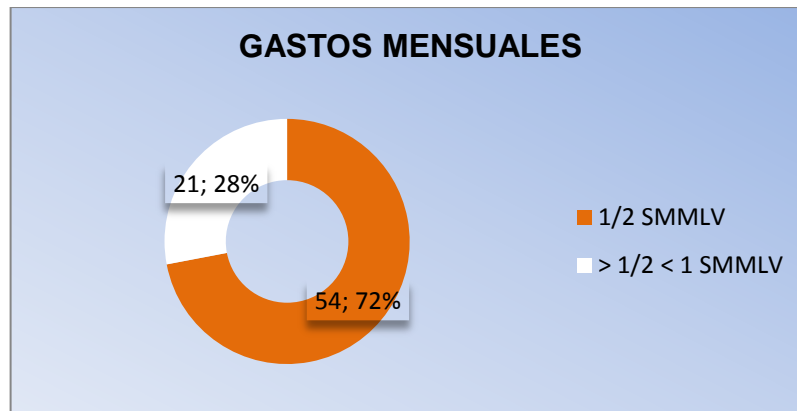


Fuente: esta investigación.

Como los ingresos conseguidos por la producción de cacao son deficientes en la parte de ingresos adicionales diferentes a los provenientes por el cacao se obtuvo que 57 personas, el 78% tiene la posibilidad de obtenerlos y un 22% no los tiene. Además se obtuvo que de las 57 personas con ingresos adicionales la mayor participación la tiene las personas dedicadas a ser independientes las cuales llegan a ser 43 o el 75% de la población encuestada; en un porcentaje menor el 14% u 8 personas están los empleados de diferentes empresas y por ultimo tenemos el 5% para los pensionados y el mismo valor para las personas que reciben dineros por ayudas Estatales de la tercera edad. El monto en promedio de ingresos adicionales una vez sumado todos es en promedio de \$422.000 mensuales, que en la mayoría de los casos representa más de lo obtenido con la producción de cacao.

Debido a la estrecha relación entre el ingreso y el gasto se realiza un análisis del comportamiento del gasto en estas familias y así comprender en qué condiciones viven.

Grafico No. 28. Gastos mensuales



Fuente: esta investigación.

El grafico tal muestra la relación de gastos que hacen los cacaoteros en donde se encontró que 54 de ellos el 72% gastan menos de medio salario mínimo y el 28% que representan 21 personas tiene sus gastos en un rango de más de medio salario y menor que un salario mínimo, es decir, se gasta en muchos casos la totalidad de lo que se obtiene, dejando sin cabida la posibilidad de ahorrar y pensar en el futuro.

Analizar la incidencia de los créditos otorgados por instituciones del estado en los productores de cacao del corregimiento de Chilví en el municipio de Tumaco

Acceso a créditos

El acceso a un crédito bancario para el fortalecimiento del cultivo de cacao constituye un incentivo para la producción de cacao de calidad, que a su vez requiere de un trabajo constante y concienzudo del cultivo, sin embargo en ocasiones se desvía el destino para el cual se accede a ellos convirtiéndose en muchos casos en un problema para el campesino ya que dificulta la consecución de recursos para hacer frente a esta obligación financiera.

Lo referente a créditos con Fedecacao actualmente este no tiene líneas de crédito porque desafortunadamente los acreedores al menos en un 15% presento mora en el pago de sus obligaciones financieras con el banco agrario, el trabajo actual de la federación es ayudar a los agricultores morosos a cumplir con los pagos y ayudarle al banco a identificarlos, es decir, esta e proceso de recoger cartera, afirmo el señor Daniel, jefe de unidad técnica Fedecacao regional Tumaco.

“El modelo de créditos se maneja de forma asociativa pero con responsabilidad individual, destinados en promedio a 50 familias que estén vinculadas a una asociación de agricultores o de concejos comunitarios donde cada familia responde por su crédito pero ante la entidad financiera se maneja un proyecto general para 120-200 hectáreas, es decir, cada productor de cacao responde de

forma individual al pago del crédito eximiendo de responsabilidad económica a la asociación”⁴⁹.

La razón más importante por la que el crédito se lo hace de forma asociativa es porque es supervisado pues no se entrega todos los recursos en un solo desembolso sino que se realiza por trabajos o labores realizadas en el cultivo que son verificadas por un miembro de la asociación y uno de la empresa que está encargada de la asistencia técnica puede ser Fedecacao o cualquier otra empresa competente para tal caso. Inicialmente se les otorga una parte del dinero para la adecuación del terreno, limpias, trazado o estaquillado, siembra del cultivo asociativo que normalmente es el plátano y se pactan plazos de tiempo para cumplir cada labor, tiempos en promedio de 1-2 meses, posteriormente se hace la verificación, si todos cumplieron con las labores se les hace el segundo desembolso, caso contrario se retiene el pago mientras todos completen las labores.

La asociatividad es importante pues hace presión para que todos cumplan con las labores y que estos hagan las inversiones correctas en el cultivo.

Es relevante destacar que Fedecacao en relación a los créditos actúa como un epsagro ante el banco agrario, entidad financiera del estado encargada de otorgar los créditos.

Características de los créditos

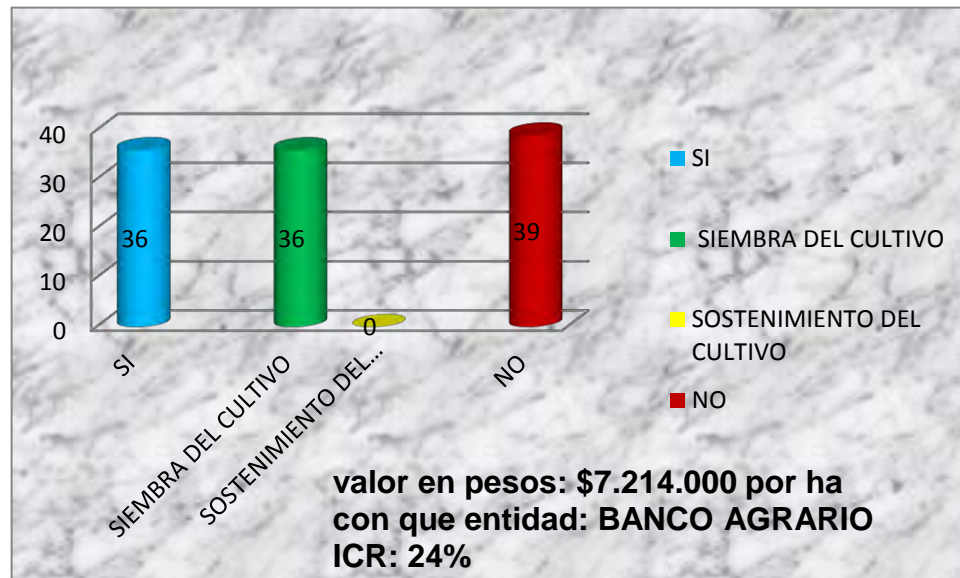
“El banco Agrario tiene establecido en sus políticas de crédito el valor del proyecto de una hectárea de cacao \$11. 873 000, de los cuales FINAGRO aprueba un 80% como valor máximo a prestar al campesino, es decir, \$9.498.400. Sin embargo a pesar de estar establecido ese monto es el agricultor quien decide dependiendo de sus capacidades económicas si acepta este valor, o por el contrario pide un porcentaje menor, ya sea porque sus predios tenga un adelanto en mano de obra y labores como drenajes, limpias, entre otros”⁵⁰.

La característica de estos créditos es que son cobijados con el ICR (incentivo a la capitalización rural) que es un programa del Estado Colombiano, de su ministerio de agricultura que trata de premiar de algún modo a los agricultores más eficientes en sus respectivos cultivos agropecuarios. El ICR cubre un valor máximo del valor del proyecto hasta del 40%, esto se presenta cuando el agricultor que adquirió el crédito hace buenas prácticas agrícolas, hace los drenajes correspondientes, siembra los cultivos asociados como el plátano, realiza la fertilización, etc.

⁴⁹ Fedecacao regional Tumaco

⁵⁰ Banco agrario regional Tumaco

Grafico No. 29. Tenencia de créditos por parte de cacaoteros



Fuente: esta investigación.

Los productores de cacao han optado por buscar ayudas económicas en las instituciones financieras, en la encuesta se reflejó que el 48% que representa a 36 personas actualmente tienen créditos con el Banco agrario para la siembra y sostenimiento del cultivo de cacao y con un valor promedio de \$7.214.000 pesos.

Mediante las modalidades de crédito, políticas bancarias y programas gubernamentales los campesinos que tienen créditos han estado inmersos en el programa de ICR (incentivo a la capitalización rural) la cual cobijó un 24% para todas las 36 personas que adquirieron sus obligaciones económicas con el banco.

Del total de productores de cacao del corregimiento de Chilví el 48% de ellos tiene acceso a un crédito financiero el cual es destinado solo para la siembra del cultivo; mientras que el 52% no posee ningún tipo de obligación financiera para el fortalecimiento del cultivo. Los créditos fueron otorgados por el banco agrario, "Cabe anotar que para estos créditos se maneja una tasa de interés de depósito a término fijo efectiva anual (DTF) + 6 puntos"⁵¹.

El tiempo para cancelar la totalidad del crédito es de 7 años, con 2 años de periodo de gracia es decir que el crédito lo empieza a pagar a partir del tercer año, y en los dos primeros años solo realiza pago de póliza de seguro la cual cubre la totalidad del crédito y las cuotas del crédito se pagan semestralmente es decir, cada seis meses.

⁵¹ Op. Cit. Banco agrario regional Tumaco

Es apreciable mencionar que en los casos en los que el campesino incumple el pago de alguna de las cuotas de su crédito, no se le cobra un interés moratorio, simplemente se reporta ante el asesor de cartera de crédito para que realice el seguimiento a dicho productor hasta que se logre el pago de dicha cuota permitiendo que el productor se ponga al día en el cumplimiento de dicha obligación.

El único compromiso que adquieren los beneficiarios de estos créditos es que una vez culminada la vigencia del crédito al que accedieron éste debe estar cancelado en su totalidad y es con el objetivo de cumplir este propósito y contribuir con el mejoramiento en la calidad de vida de estos productores que el pago de las cuotas de dicha obligación financiera se fija para cada seis meses, de esta manera se brinda la oportunidad de desarrollar paso a paso cada una de las actividades requeridas por el cultivo para su normal desarrollo garantizando así obtener beneficios para el productor en la medida que se realiza un aporte económico muy importante para mejorar su condición de vida y también para el banco porque garantiza el cumplimiento de dicha obligación.

Para mayor comprensión se realiza un ejemplo del valor que tendría que pagar el productor por cuota de crédito, intereses y capital de crédito, basado en la información arrojada por las encuestas:

Un campesino que posee un crédito con el banco agrario, que tiene 2 hectáreas sembradas con cacao, cuyo valor corresponde al promedio de hectáreas sembradas en el corregimiento de Chilví teniendo en cuenta los resultados arrojados de la encuesta aplicada a los productores de cacao de dicha zona.

- Valor del crédito otorgado por 2 hectáreas de cacao= $\$11.873.000 \times 2$ hectáreas = $\$23.746.000$.
- Valor real prestado al campesino: $\$7.214.000$, por hectárea, para 2 = $\$7.214.000 \times 2 = \$14,428,000$
- ICR que abarco para los cacaoteros de Chilví: 24%
- Incentivo a la capitalización rural (ICR)= $\$23,746,000 \times 24\%$
ICR=\$5.699.040
- Valor del crédito que debe pagar el campesino= Valor del crédito – ICR
Valor del crédito= $\$14.428.000 - \$5.699.040$
Valor del crédito= **\$8.728.960** es el valor del crédito que realmente debe pagar el campesino si cumple con los labores correctas para un cacao de calidad.

Cabe anotar que para estos créditos se maneja una tasa de interés de depósito a término fijo efectiva anual (DTF) + 6 puntos y para el año 2012 se calculó una DTF promedio de 5.35% efectiva anual, por lo tanto la tasa de interés a la que se

pactaron dichos créditos fue de: 11. 35% efectiva anual, lo que equivale a una tasa de interés de 5.675% efectiva semestral.

A continuación se determinara el valor de la cuota que debe pagar un productor, para lo cual se debe aplicar la siguiente formula:

$$A = P \left[\frac{i(1+i)^n}{(1+i)^n - 1} \right]$$

Dónde:

A= valor de cuota

P= monto del crédito → **\$8.728.960**

i= tasa de interés → 5.675% efectiva semestral

n= periodos de tiempo → 5 años → 10 semestres debido a que se otorgan 2 años de periodo de gracia. Cabe resaltar que realmente el crédito se pacta para pagar a 7 años en 10 cuotas

Entonces:

$$A = \$8.728.960 \left[\frac{5.675\%(1 + 5.675\%)^{10}}{(1 + 5.675\%)^{10} - 1} \right]$$

A= \$ 434,304

A continuación se muestra una tabla de amortización donde se refleja cómo se realizara el pago del crédito estipulado en 10 cuotas que son los semestres correspondientes a 5 años debido a que el banco otorga 2 años de periodo de gracia donde solo se paga el interés de la obligación financiera que es el tiempo pactado por el banco para estos créditos.

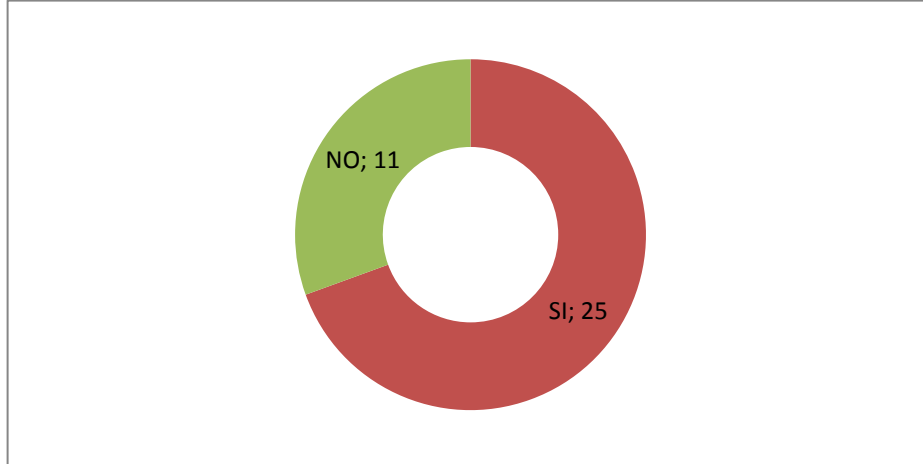
Tabla 8. Tabla de amortización de crédito

PERIODO	CUOTA	INTERES	ABONO AL CAPITAL	SALDO
0	0	0	0	8728960
1	0	0	0	8728960
2	0	0	0	8728960
3	0	0	0	8728960
4	1167792	495368	672424	8728960
5	1167792	457208	710584	8056536
6	1167792	416883	750909	7345953
7	1167792	374269	793523	6595043
8	1167792	329236	838556	5801520
9	1167792	281648	886144	4962964
10	1167792	231360	936433	4076820
11	1167792	178217	989575	3140388
12	1167792	122059	1045734	2150812
13	1167792	62713	1105079	1105079
14	1167792	0	1167792	0

Fuente: esta investigación.

Partiendo de lo anterior se analiza y se concluye que los créditos otorgados al 48% de los productores tienen una incidencia positiva porque brinda las garantías, incentivos a través del ICR, y facilidades de pago obteniendo buenos resultados, tanto ara el productor, familia, sociedad y entidad financiera. Porque si se realizan las actividades y labores que requiere el cultivo de forma adecuada se tendrá la oportunidad de ser más competitivo en el mercado con un producto de excelente calidad que pueda exportarse aportando beneficios y logros para todos.

Grafico No. 30. Con los precios actuales podrá pagar el crédito



Fuente: esta investigación.

El grafico muestra la respuesta de los encuestados a la pregunta ¿usted considera que con los precios actuales del cacao podrá pagar el crédito bancario? Se obtuvo que de 36 personas que poseen créditos 25 de ellas consideren que si podrán pagar en el tiempo acordado y las 11 restantes consideran que no será fácil afirmando directamente que en algunos casos no podrán responder económicamente a la entidad financiera.

Además con el aprovechamiento de la asistencia técnica brindada por Fedecacao, que trabaja fuertemente para aumentar los niveles de producción implementando diferentes estrategias como la promoción de la cacao-cultura moderna, que es sencillamente la multiplicación de la producción mediante clones, mayor población de árboles por hectárea, asociación con cultivos como el plátano, maderables como el cedro y algunos frutales y las recomendaciones fundamentales de drenajes de agua para garantizar la producción adecuada en calidad, cantidad y por ende ingresos, para así contribuir con el desarrollo económico y social de la región ya que un pequeño productor obteniendo excelentes resultados en este cultivo, tendrá la posibilidad de incrementar la cantidad de área sembrada, Por lo cual requerirá más mano de obra, proporcionando oportunidades de trabajo en su comunidad, permitiendo que otras familias también obtengan beneficios.

Proponer alternativas de solución frente a la problemática que arroje la investigación.

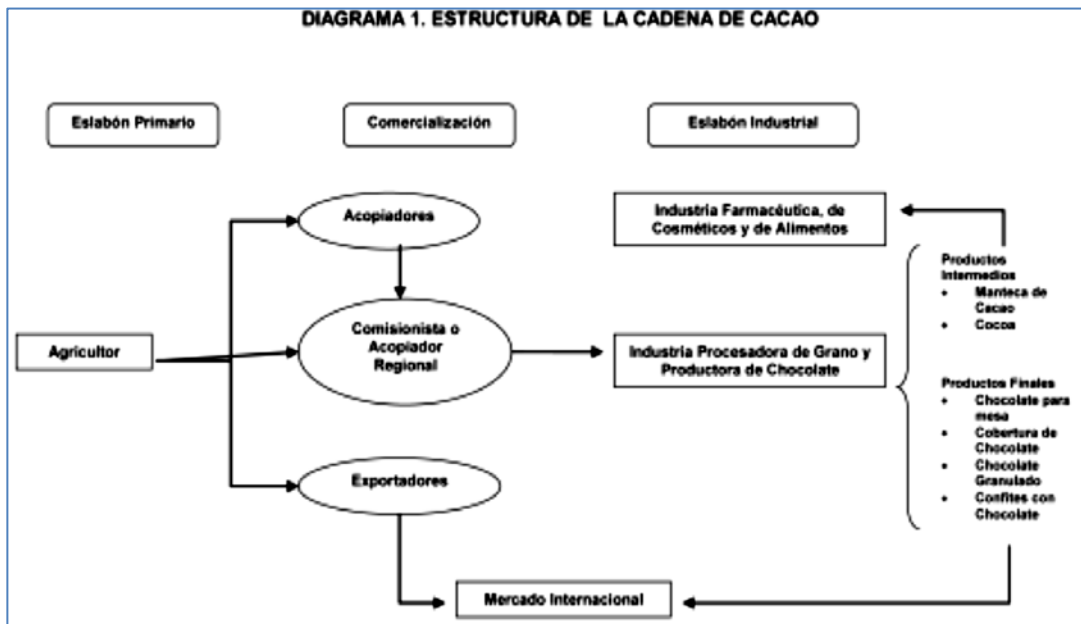
Con base en el trabajo de investigación desarrollado se propone como alternativa de solución la industrialización de la producción de cacao en este corregimiento y por ende en el municipio de Tumaco, jalonando de esta forma el fortalecimiento y desarrollo de esta actividad.

La industrialización de la producción del cacao constituye uno de los eslabones más importantes de la cadena productiva de este producto en donde se concentra dicha alternativa de solución.

La estructura y valor de la cadena productiva del cacao

El cacao en grano es la materia prima para las industrias confitera, productora de chocolate, de cosméticos y farmacéuticos. La Cadena comprende tres tipos de bienes:

1. primarios: Cacao en grano;
2. Intermedios: Manteca, polvo y pasta de cacao; y
3. Finales: Chocolate para mesa y confites.



“La Cadena de cacao abarca la producción del grano, procesamiento del mismo y producción de chocolates y confites. Según Corpoica, el 75% de cacao es absorbido por las compañías procesadoras a través de acopiadores o agentes autorizado para la compra del grano y el resto se destina a pequeños procesadores o a la exportación en volúmenes marginales. La industria se encarga del procesamiento y elaboración de los derivados del cacao.

En la Cadena intervienen principalmente 4 tipos de agentes: agricultores (aproximadamente 25.000 productores), acopiadores, exportadores y la industria procesadora”⁵².

Otros actores que acompañan a los anteriores son: las instituciones del sector agrícola, gremios y el gobierno, tales como, Fedecacao, Corpoica, Ministerio de Agricultura, Ministerio de Comercio, la Andi y el Sena, entre otros. La Cadena en Colombia firmó un Acuerdo de Competitividad de Cacao y su Agroindustria en octubre de 2001, dentro del cual se creó el Consejo Nacional Cacaotero, encargado del desarrollo del Acuerdo. Los gremios que llevan la representación de los productores y procesadores de este producto son: la Federación Nacional de Cacaoteros (FEDECACAO), y la Cámara de Industria de Alimentos de la ANDI.

Durante el año 2000, la Cadena transformó 36.351 Tm. de cacao, para producir cacao en polvo, cobertura de chocolate, chocolate de mesa, manteca de cacao y confites con chocolate. En total la Cadena obtuvo una producción bruta de 339.777 millones de pesos, de los cuales el 47% correspondió al valor agregado por las industrias. El consumo intermedio, esto es la compra de materias primas (distintas al cacao), servicios públicos y demás elementos que la industria transfiere durante su proceso productivo, representó el 38%. El Cacao en grano participó con el 15%.

Como se observa, el grueso del valor de la Cadena se concentra en las actividades industriales (chocolatería, etc.) que absorbe la mayor parte de la producción de cacao del país pero también otra serie de bienes y servicios de otros sectores que son necesarios para la producción de los bienes finales, tales como el azúcar. Resalta el alto componente del valor agregado de la Industria. En consecuencia, la dinámica de la Cadena y en particular de la producción de cacao está dada por el comportamiento de la Industria chocolatera.

⁵² ICCO. Boletín de cacao: Información económica, científica y técnica sobre la economía cacaotera mundial y noticias de la ICCO.

Grafica No. 31. Cadena de valor del chocolate en Colombia



El eslabón industrial comprende el procesamiento del grano para producir licor, pasta, manteca, polvo de cacao, chocolates y confites que contengan chocolate. A este eslabón pertenecen las industrias procesadoras de cacao y productoras de chocolates, así como las productoras de confites con chocolates.

De las industrias transformadoras de cacao las más importantes son la Compañía Nacional de Chocolates y Casa Luker, las cuales procesan alrededor del 90% del cacao. Estas empresas cuentan con tecnología moderna para el procesamiento del cacao y para la comercialización a través del territorio nacional y en otros países. Además cuentan con un variado portafolio de productos que incluyen desde el cacao en grano, productos semielaborados (manteca, licor y torta de cacao) y productos finales como el chocolate de mesa, las golosinas de chocolate, bombonería, coberturas de chocolates, bebidas achocolatadas, algunas de las cuales también se exportan. Las demás compañías entre ellas Girones y Tolimax, sólo ofrecen chocolate para mesa y otras como Ítalo y Colombina se especializan en confites.

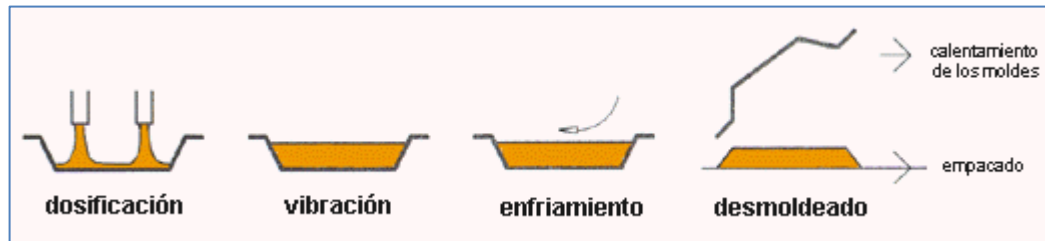
Para la producción de chocolate en barra para taza se debe realizar el siguiente proceso de transformación del cacao:

Las tabletas y las barras macizas se fabrican con moldeadoras de chocolate. El chocolate templado, al que se han podido añadir avellanas, pasas, u otros ingredientes, es dosificado en moldes y sometido a vibraciones. Las mismas permiten a la masa el repartirse uniformemente en el molde y eliminar así las burbujas de aire. Después del enfriamiento, los productos se desmoldan y transportan hasta las instalaciones de empaquetado.

Los parámetros del proceso que intervienen en la calidad son los siguientes:

- Una temperatura exacta del molde
- Una masa correctamente pre cristalizada

- Una transferencia adecuada del calor durante el enfriamiento



El sector alimenticio es en el que más requisitos hay que cumplir en materia de calidad, impacto ambiental, imagen, salubridad, etc., con respecto a los envases. En este sector de la alimentación los productos han de envasarse adecuadamente para su manipulación, conservación y transporte.

Los envases pueden ser solamente de cuatro materiales: Plásticos, cartón, vidrio o cristal y hojalata.

Los principales productos industriales de esta Cadena, incluidos dentro de los dos subsectores arriba anotados son: Cobertura de chocolate, Chocolate en pasta amargo, Chocolate en pasta dulce, Chocolate en polvo, Manteca de cacao, Cascarilla de Cacao, Productos en polvo con sabor a chocolate, Chocolate granulado y Confites con chocolate, entre otros.

De la producción total de bienes industriales identificados dentro de la Cadena, durante el año 2001 el chocolate para mesa participó con el 45% del valor total y con el 57% del volumen, mientras que la producción de confites de chocolates participó con el 33% del valor de la producción y tan solo concentra el 23% del volumen.

Como se puede observar, si bien la producción de chocolate para mesa tiene un menor valor que la producción de confites, por ser un producto con un menor nivel de elaboración, la industria productora de chocolates se concentra principalmente en la elaboración del primero. Aunque, se tiende a cambiar, en la medida en que el valor de la producción del chocolate para mesa y de productos intermedios como la manteca de cacao y el cacao en polvo, así como de la cobertura de chocolate, está disminuyendo y perdiendo participación en el valor de la producción de la Cadena, mientras que los confites con chocolate, los chocolates y productos con chocolate en polvo, y el chocolate granulado, están incrementando su producción y por tanto su participación en la Cadena.

Otro indicador de la situación del sector de fabricación de chocolates es el personal ocupado. Ya que el número de personas empleadas en esta actividad ha disminuido a una tasa de 6.2% en promedio cada año durante el lapso 1992 –

2000. Este comportamiento se advierte especialmente desde 1997, año en que reportan 2.191 personas empleadas, y se agudiza en 1998, cuando el empleo cae por debajo de las 2.000 personas.

Si bien este comportamiento puede ser resultado de las mejoras tecnológicas implementadas en esta industria también muestra un efecto perjudicial sobre el empleo. En este sentido, un indicador que puede dar luces sobre la existencia de mejoras tecnológicas, es la producción bruta generada por empleado.

En este sentido se han tratado de corregir las tendencias que presenta la producción de cacao, mediante el incremento de la productividad del grano y de su calidad, realizando acciones en los siguientes frentes:

- Inversión en investigación y uso de materiales genéticos que han demostrado ser resistentes a enfermedades y generadores de altas productividades. Con los cuales se han realizado renovaciones de las áreas cacaoteras mediante el uso de plántulas clonadas de materiales élites.
- Campañas para que los productores realicen mejor las labores de control de plagas y enfermedades, recolección y beneficio del grano.
- Apoyo del gobierno a los productores mediante la financiación de proyectos productivos, lo cual les da un mayor acceso al crédito. Así como incentivos tributarios, a quienes emprendan nuevos proyectos cacaoteros cuyo fin sea la exportación.

En este eslabón de la cadena productiva del cacao, el comportamiento de las exportaciones es similar al de la producción, y ahí radica su capacidad para generar o no excedentes exportables. A pesar de las buenas perspectivas para el chocolate, los indicadores de la industria muestran un deterioro de los niveles de producción y de la productividad por empleado.

Análisis de las, debilidades, oportunidades, fortalezas y amenazas del sector en el municipio de Tumaco, que hemos identificado:

Fortalezas:

- Disponibilidad de zonas agroecológicas apropiadas para la producción de cacao o Favorables condiciones para el desarrollo del cultivo orgánico.
- Agricultores con experiencia en el cultivo o Frontera agrícola no utilizada
- Adecuado contenido graso del grano
- Disponibilidad y bajo costo de mano de obra
- Microclimas adecuados para aumentar área cultivada

Debilidades:

- Extrema fragmentación de la tierra
- Productores con débil organización y bajo poder de negociación frente a comercializadores
- Bajo nivel tecnológico del agro y escasa investigación
- Inadecuado manejo técnico del cultivo
- Deficiente tratamiento en la etapa post–cosecha
- Limitada articulación de instituciones públicas, privadas y gobiernos locales
- Productores desconocen información del mercado
- Deficiente equipamiento básico y escaso nivel de inversiones
- Alta informalidad en la comercialización
- Altos costos de transporte interno y externo
- Deficiente infraestructura agrícola y vial

Oportunidades:

- Incremento de la demanda mundial por productos orgánicos
- Mayor consumo de productos elaborados con cacao, principalmente chocolate
- Programas de lucha contra las drogas que incentivan el cultivo de productos alternativos como el cacao
- Prioridad del Gobierno en promover el cultivo alternativo
- Menor oferta asiática ante conflictos internos

Amenazas:

- Inestabilidad política y económica
- Presencia o crecimiento del narcotráfico y de cultivos ilegales
- Rebrote de la violencia sociopolítica
- Contracción de las cotizaciones internacionales
- Condiciones climáticas desfavorables (Fenómeno de El Niño)
- Presencia de plagas y enfermedades no controlables

A partir de la información proporcionada anteriormente se formula como alternativa de solución a la problemática que afrontan los productores de cacao en el corregimiento de Chilví en el municipio de Tumaco, la creación de una empresa de economía solidaria entendiendo que el ser humano es social por naturaleza e interdependiente de la sociedad por lo cual se pretende el desarrollo del trabajo colectivo con beneficios colectivos lógicamente, orientados al mejoramiento de la calidad de vida de los productores de cacao y su comunidad ya que de esta forma se genera empleo y oportunidad para todos de progresar y contribuir con el desarrollo del municipio y por ende de la región.

Por consiguiente esta empresa se creara con el fin de pasar de una producción tradicional, y de bajo rendimiento del cacao a una producción industrial, teniendo en cuenta que los productores solo se concentran en la siembra, cosecha y venta

del grano húmedo y seco del cacao a las grandes industrias del país, por lo tanto se pretende realizar la transformación del grano en chocolate en barra para taza, chocolate en polvo, en primera instancia. Luego con el paso del tiempo y el desarrollo de la empresa diversificar y ampliar el portafolio de productos entre ellos la línea de confitería de chocolate.

La producción de la empresa estará dirigida a satisfacer la necesidad de alimentación de las personas con bajo y medio nivel de poder adquisitivo, de las cuales se identifican primeramente las mujeres amas de casa por ser las encargadas de la alimentación del hogar se toman como el mercado objetivo.

Por consiguiente se quiere que todas las personas tengan acceso al cacao en todas sus presentaciones, constituyéndose en un producto de alta calidad y a bajos precios.

Todos los productores de cacao serán integrados como socios, aportando todos al crecimiento y desarrollo de la empresa y por ello recibiendo beneficios de forma equitativa. También se gestionara la consecución de recursos de las entidades públicas como: el Sena a través del fondo emprender, Finagro, banco agrario, sistema general de regalías entre otras, con el fin de aportar el dinero en un 80% y el 20% restante será aportado por los productores socios de la empresa, además de realizar el aporte de capital humano en la etapa inicial de funcionamiento de la empresa y una vez se logre el crecimiento y estabilidad de la empresa en el mercado local, regional se promoverán políticas de desarrollo y expansión de la empresa hacia el mercado nacional e internacional convirtiéndose de esta forma en una gran industria.

Entonces es urgente empezar a trabajar por el desarrollo de la actividad cacaotera en el municipio de Tumaco, ya que esta representa una gran alternativa para el desarrollo del municipio porque se jalonarían otros sectores de producción del municipio.

CONCLUSIONES

En el cultivo de cacao son los hombres quienes se destacan, representando el 69% del total de productores, sin embargo se resalta fuertemente la participación activa de la mujer en las labores requeridas por el cultivo demostrando el compromiso para con el desarrollo del cultivo y con la sociedad, porque además de desempeñar a cabalidad con su rol en el hogar como ama de casa, entra a generar ingresos a partir del aporte de mano de obra que realizan en el cultivo de cacao.

Los productores de cacao son personas con un fuerte sentido de pertenencia y amor al campo por lo cual desempeñan día a día su labor con el objetivo de generar ingresos que se requieren para satisfacer las necesidades básicas de sus familias. Aunque las labores que se deben realizar para tener un cultivo de cacao productivo no se desempeñen de la forma correcta lo que dificulta obtener un alto nivel de producción se rescata el entusiasmo e interés de estas personas por adquirir conocimientos que permitan mejorar y brindar un grano de cacao de excelente calidad.

El nivel de hectáreas sembradas es en su mayoría de dos hectáreas representadas en el 64% de cacaoteros, un valor bajo en relación al nivel manejado en otras regiones del país que es en promedio de 5 hectáreas según Fedecacao.

La tenencia de tierras de los productores de cacao es alta destacándose que el 78% de ellos tienen sus cultivos en tierras propias, lo que permite ejecutar acciones para el mejoramiento del cultivo y trabajar sin restricciones en el mismo.

El nivel de ingresos percibidos por los productores es relativamente bajo con respecto al que debería obtener el productor, debido principalmente al bajo rendimiento del cultivo, ya que el 32% de encuestados perciben ingresos menor a 1 salario mínimo legal vigente (smlv); solo el 56% de ellos consiguen ingresos de 1 smlv y solo el 8% tiene ingresos de 2 a 3 smlv por lo cual el 78% de productores cuenta con un ingreso adicional, debido a que el cacao no genera rendimientos suficientes para la manutención de una familia.

El gasto como variable relacionada directamente proporcional con el ingreso, es bastante elevado ya que la gran mayoría de personas destinan la mayor parte de sus ingresos a satisfacer las necesidades primarias de sus hogares, limitando en gran medida que se genere un ahorro para el futuro.

En relación a los créditos ofrecidos por el Banco Agrario, a los cuales acceden pocos productores, en muchos casos por temor a endeudarse, se considera factible el pago en su totalidad de estos con realización paso a paso y de forma correcta cada una de las labores propias del cultivo de cacao, para lo cual es imprescindible el apoyo técnico de Fedecacao y la dedicación de tiempo suficiente por parte del campesino en el cultivo.

A pesar que los precios del cacao se determinan en el mercado por oferta y demanda, y para el año que se realizó esta investigación los productores percibían un precio de \$4.000 a \$4.500 pesos por kilo de cacao seco, valor muy bajo en relación con el resto del país, lo cual desmotiva en gran medida a los agricultores a esforzarse por producir un cacao de excelente calidad, limitando su nivel de competitividad en el mercado.

Por consiguiente se propone el desarrollo de la capacidad de asociatividad de estos personajes para la industrialización de la producción, permitiendo la diversificación del producto y la generación de empleo que se traduce en beneficio colectivo, y para esto se requiere mucho apoyo del estado a través de los diferentes programas del ministerio de agricultura para el fortalecimiento del cultivo y de esta forma jalonar el desarrollo de la vereda y por ende del municipio.

RECOMENDACIONES

Para los productores de cacao agruparse como asociación legalmente constituida en la modalidad de economía solidaria, donde el aporte principal de los productores de cacao será precisamente su trabajo en el cultivo y con el fin de mejorar y producir eficazmente un cacao de calidad y con excelentes rendimientos, se debe solicitar en forma de asociación la asistencia técnica brindada por Fedecacao para el mejoramiento y fortalecimiento de sus cultivos, además acceder a un crédito con el Banco Agrario para garantizar los recursos que se necesitan para rehabilitar en forma la producción.

En aras del fortalecimiento continuo de la empresa, se debe apostar por la diversificación del producto del cacao y ofrecer a la población objetivo que son todas las familias del municipio de Tumaco a través de las mujeres como líderes encargadas de la alimentación en el hogar, cacao en barra para batir, en polvo, chocolatinas, caramelos entre otros que estamos seguros serán del agrado de toda las personas ya que se convertiría en un producto propio de nuestro municipio hecho en casa por nuestros campesinos con todo el amor del mundo.

Para Fedecacao como representante del estado en el municipio en materia de cultivo de cacao, visitar el corregimiento y por ende cada uno de los cultivos de los productores para determinar en qué estado se encuentran y frente a ello realizar la planeación y ejecución de actividades de la mano del personal conocedor del tema para que la producción proporcione los rendimientos que debería, además proporcionar capacitaciones, talleres y demás técnicas de enseñanza necesarias sobre el cacao y lograr la vinculación de los 150 productores a la federación si es posible.

El Banco Agrario de Colombia, debe realizar acompañamiento permanente a todos y cada uno de los beneficiarios de créditos para vigilar y propender por el uso correcto de estos recursos e impulsar el acceso a nuevos créditos bien sea para la asociación que se constituya o ara productores articulares.

BIBLIOGRAFIA

BRAUDEAU Jean. El cacao .p. 261-279.primera edición, 1970. editorial blume Barcelona, 1970.

FORERO ALVAREZ Jaime. Los sistemas de producción rurales en la región andina colombiana. P. 1-6.

FORERO ALVAREZ Jaime, economía campesina y sistema alimentario en Colombia: aportes para la discusión de la seguridad alimentaria en Colombia.

MACHADO C. Absalón. De la estructura agraria al sistema agroindustrial. Primera edición, 1998.Áncora Editores

MOJICA P. Amilcar y PAREDES VEGA Joaquin. Características del cultivo de cacao en Santa

NETGRAFIA

- Censo nacional agropecuario. Términos utilizados. Disponible en: <http://www.magap.gob.ec/sinagap/censo/terminos.htm>
- Diario del sur. El cacao en Colombia. Disponible en: <http://www.diariodelsur.com.co>
- Diario el espectador. Colombia quiere cacao. Disponible en:
- Federación nacional de cacaoteros - Fedecacao. Análisis del sector cacao y elaborados. Disponible en: <http://www.fedecacao.com.co/inicio.php>
- Hipernova. El cacao: plantaciones, producción, polinización, plagas, variedades, composición y efectos del cacao. Disponible en: <http://www.hipernova.cl/Notas/EICacao.html>
- Microsoft ® Encarta ® 2009. Fisiocracia. Disponible en: <https://es.wikipedia.org/wiki/Fisiocracia>.
- Naciones unidas: el cacao. Disponible en: <http://www.unctad.org/infocomm/espagnol/cacao/descripc.htm>

- Portafolio. Producción del cacao colombiano busca posición en el mercado internacional. Disponible en: <http://www.portafolio.co/archivo/documento/CMS-7305529>
- VILORIA DE LA HOZ Joaquin. Economía del departamento de Nariño: ruralidad y aislamiento geográfico. Marzo 2007. disponible en: <http://www.banrep.gov.co/documentos/publicaciones/regional/documentos/DTSER-87.pdf>

ANEXOS

Anexo. 1



UNIVERSIDAD DE NARIÑO FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS ADMINISTRATIVAS PROGRAMA DE ECONOMIA

FORMATO DE ENCUESTA DIRIGIDO A LOS PRODUCTORES DE CACAO

OBJETIVO: determinar las características socioeconómicas de los productores de cacao en el municipio de Tumaco.

NOTA: la información que se está solicitando tiene aplicación exclusivamente académica. **No.** _____

1. PREGUNTAS GENERALES:

- 1.1. Sexo **F** ___ **M** ___ Edad: _____
- 1.2. Personas a cargo: _____ Estado civil: casado___ soltero
___UN ___otro_____
- 1.3. Nivel de escolaridad:
Primaria ___ Secundaria ___ Técnico ___ Tecnólogo___
Universitario ___Otros_____
- 1.4. La vivienda donde vive es:
Propia___ arrendada_____ familiar_____ Anticres _____
- 1.5. Estrato al que pertenece la vivienda: _____
- 1.6. Está afiliado al régimen de salud:
SI___ NO___ Cual_____
- 1.7. Actualmente cotiza pensión:
SI___ NO___ Cual_____

2. PREGUNTAS ESPECÍFICAS:

- 2.1. cuantas hectáreas tiene sembrada de cacao _____
- 2.2. Es miembro de alguna cooperativa de cacaoteros del municipio:
si__ No__ cual _____
- 2.3. Que variedad de cacao cultiva:
Criollo__ trinitario__ Híbridos o Clones _____
- 2.4. Actualmente su cultivo está produciendo. Sí__ No__.
- 2.5. Cuantos kilos secos cosecha al mes.
- 2.6. La tierra donde tiene sembrado el cacao es propia: SI__ NO__
- 2.7. Ingresos mensuales: <1/2 SMMLV____>1/2 <1SMMLV____
>1<2SMMLV____2-3SMMLV____>3smmlv____
- 2.8. Cuantos son sus gastos mensuales: 1/2 SMMLV____>1/2 <1SMMLV____
>1<2SMMLV____2-3SMMLV____>3smmlv.
- 2.9. Actualmente tiene créditos: si __No__ para la siembra del cultivo____
sostenimiento del cultivo____ Valor en pesos _____
Con que entidad _____
- 2.10. Qué tipo de fertilizantes utiliza:
Químicos____ Orgánicos____ No fertiliza____
- 2.11. Tiene una fuente de ingreso adicional a cacaotero.
SI____ **NO**____ cual _____ monto _____
- 2.12. Cuantas horas trabaja en promedio al día: _____
- 2.13. Contrata mano de obra para las labores propias del cultivo. Sí__ No__
- 2.14. Los miembros de la familia trabajan en las labores que exige el cultivo.
Sí __ No__

2.15. Cuanto años lleva ejerciendo esta actividad : -1 año___ 1-4___4-8___
8-12___>12___

2.16. Desea agregar algo más a la encuesta

Fecha: _____ encuestador: _____

Anexo. 2

UNIVERSIDAD DE NARIÑO
FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS Y ADMINISTRATIVAS PROGRAMA
DE ECONOMIA

FORMATO DE ENTREVISTA DIRIGIDO A:

Gerente general del banco agrario, regional Tumaco.

OBJETIVO: Determinar el apoyo financiero por parte del estado a los productores de cacao en el municipio de Tumaco.

NOTA: la información que se está solicitando tiene aplicación exclusivamente académica. **No** _____

PREGUNTAS GENERALES:

1. Nombre completos
2. Razón social
3. Teléfono
4. Dirección
5. Cargo del encuestado
6. Antigüedad en el cargo

PREGUNTAS ESPECÍFICAS

1. ¿Qué trámites y requisitos exige el banco para otorgar un crédito para la siembra de cacao?
2. ¿Cuántos créditos ha otorgado el banco para la siembra de cacao durante el periodo 2008-2011?
3. ¿Cuál es el valor en pesos otorgado por hectárea en un crédito y cuál es su tasa de interés?
4. ¿Cómo se realiza el proceso de desembolso del valor de crédito otorgado (por cuotas, contado)?
5. ¿Cuál es el periodo de tiempo que se da desde la solicitud del crédito hasta la aprobación o no de este?
6. ¿Cuál es el compromiso que adquieren los beneficiarios del crédito?
7. ¿Por qué se está potencializando la siembra de este producto en el municipio?
8. ¿Cuál es la meta que proyecta alcanzar el banco, cuantas hectáreas?

9. ¿A cuántos campesinos planea abarcar con los recursos disponibles para el municipio?
10. ¿Además de ayuda financiera que otros servicios brinda el banco agrario a los campesinos?
11. ¿Existe algún tipo de asesoría o acompañamiento en la etapa de desarrollo del cultivo o en la primera fase?
12. ¿Cómo garantizar que los productores cumplan con el pago del crédito?

Anexo. 3



UNIVERSIDAD DE NARIÑO FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS Y ADMINISTRATIVAS PROGRAMA DE ECONOMIA

FORMATO DE ENTREVISTA DIRIGIDO A:

Gerente general del FEDECACO, regional Tumaco.

OBJETIVO: Determinar el apoyo fitosanitario, y el acompañamiento de la federación a los productores de cacao en el municipio de Tumaco.

NOTA: la información que se está solicitando tiene aplicación exclusivamente académica. **No** _____

PREGUNTAS GENERALES:

1. Nombre completos
2. Razón social
3. Teléfono
4. Dirección
5. Cargo del encuestado
6. Antigüedad en el cargo

PREGUNTAS ESPECÍFICAS

- 7 ¿Cuántos productores de cacao se encuentran afiliados a la federación nacional de cacao o otros en el municipio de Tumaco?
- 8 ¿qué exigencias o requisitos se tienen para que los productores puedan ingresar a FEDECACAO?
- 9 ¿Qué beneficios obtienen los productores afiliados a FEDECACAO?
- 10 ¿Cuál es el área sembrada en el municipio?
- 11 ¿Cuál es el promedio de hectáreas de cacao que tiene cada productor de cacao?
- 12 ¿Cuáles los avances en biotecnología para aumentar el rendimiento y productividad de los árboles de cacao?
- 13 ¿Cómo se está implementando el control de plagas y enfermedades como la monilla que es de gran preocupación para los campesinos

Anexo 4.
TABULACION UNICA DE ENCUESTAS APLICADA A PRODUCTORES DE CACAO

1. PREGUNTAS GENERALES

1.1. Sexo		Edad (años)					1.2. Personas a cargo							Estado civil				TOTAL	
femenino	masculino	20 -30	31-40	41-50	51-60	>61	0	1	2	3	4	5	6	7	soltero	casado	unión libre	otro	75
23	52	6	24	21	12	12	6	12	21	15	12	6	0	3	19	6	50	0	

1.3. Nivel de escolaridad					1.4. La vivienda donde vive es			1.5. Estrato de la vivienda		1.6. Está afiliado a una entidad de salud				1.7. Actualmente cotiza pensión		TOTAL		
primaria	secundaria	técnico	universitario	ninguno	propia	arrendada	familiar	1	otro	si				no		75		
										75				0			13	24
										Emssanar	Comfamiliar	nueva eps	asmet salud		Fondo nacional			
48	21	1	0	5	50	3	22	75	0	33	23	13	6		13			

2. PREGUNTAS ESPECÍFICAS

2.1. hectáreas de cacao sembradas				2.2. la tierra donde tiene sembrado el cacao es propia		2.3. cuanto tiempo de siembra tiene el cultivo (años promedio)				2.4. es miembro de alguna cooperativa de cacaoteros del municipio			2.5. que variedad de cacao cultiva			2.6. actualmente su cultivo está produciendo		TOTAL
2	3	4	>4	si	no	0-3	3.1-6	6.1-9	9.1-12	si		no	criollo	trinitario	híbridos o clones	si	no	75
										21		54						
										coopercan	asopalchi							
48	12	3	12	66	9	24	24	12	15	4	17		54	0	21	75	0	

2.7. el cacao que usted cosecha lo vende fresco, es decir, sin proceso de secado		2.8. cuantos kilos secos cosecha al mes				2.9. realiza proceso de fermentación previamente al secado del grano			2.10. en donde realiza el proceso de secado del grano de cacao			2.11. en que fermenta el cacao			TOTAL	
si	no	1 - 20	21 - 40	41 - 60	> 60	si		no	planchas de cemento	muelle de madera	plásticos o materiales derivados	cajones de madera	costales de fibra	canecas o recipientes plásticos	75	
						75										0
						cuantos días dura el proceso										
			0 - 2	2.4 - 4	> 4											
0	75	21	39	9	6	30	45	0	36	21	18	12	39	24		

2.12. durante el tiempo de la fermentación usted revuelve o le da vueltas al cacao cada 24 horas		2.13. qué tipo de fertilizantes utiliza			2.14. considera usted que le da el manejo correcto en la post cosecha		2.15. donde vende el cacao seco			TOTAL
si	no	químicos	orgánicos	no fertiliza	si	no	casa luker	chocolatera Tumaco	otra	75
									27	
									cacao de Tumaco	
48	27	39	12	24	57	18	42	6	27	

2.16. ingresos mensuales provenientes de la actividad del cacao					2.17. fuente de ingreso adicional al cacaotero					TOTAL	
< 1/2 smmlv	>1/2 smmlv <1 smmlv	>1 smmlv <2 smmlv	2-3 smmlv	> 3 smmlv	si				no	monto (\$ promedio)	75
					57				18		
					pensión	independiente	empleado	tercera edad			
24	42	6	3	0	3	43	8	3	422.000		

2.18. gastos mensuales					TOTAL
1/2 smmlv	>1/2 smmlv <1 smmlv	>1 smmlv < 2 smmlv	2-3 smmlv	>3 smmlv	75
54	21	0	0	0	

2.19. en una escala de 1 a 5 mencione a que destina sus gastos, en donde 1 equivale a lo que menos gasta y 5 en lo que más gasta																				TOTAL										
alimentación					vivienda					vestuario					educación					recreación					salud					75
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	
0	0	0	0	75	63	0	0	12	0	27	9	33	6	0	42	0	3	9	21	33	0	3	33	6	62	0	13	0	0	

2.20. cuantas horas trabaja en promedio al día en la actividad del cacao	2.21. contrata mano de obra para las labores del cultivo					2.22. los miembros de la familia trabajan en las labores que exige el cultivo		2.23. cuántos años lleva ejerciendo esta actividad					2.24. la producción de cacao es tecnificada		TOTAL	
	si				no	si	no	1	1 a 4	4 a 8	8 a 12	> 12	si	no	75	
	54															21
	cuantos trabajadores															
0 -1	2 - 3	> 3														
4	32	11	11	15		33	42	0	6	33	24	12	9	66		
2.25. actualmente tiene créditos								2.26. Porcentaje de ICR que le cobijo el crédito con el banco agrario (%)			2.27. considera que con los precios actuales podrá pagar el crédito		2.28. accede al subsidio cacaotero		2.29. El sector cacaotero está en crisis...	TOTAL

si		no	con que entidad	valor en pesos (promedio por hectárea)	24,00%	si	no	si	no	si	no	75
36		39	banco agrario									
para la siembra del cultivo	sostenimiento del cultivo											
36	0		36	\$ 7.214.000		25	11	3	72	24	51	