

[\(/Inicio \(/\)\)](#) » [Noticias \(/noticias\)](#) » Caquetá quiere conquistar mercados internacionales con cacao premium



Imágenes (https://procolombia.co/noticias/galeria?type_1=gallery_images)

Podcasts (https://procolombia.co/noticias/galeria?type_1=gallery_audio)

Videos (https://procolombia.co/noticias/galeria?type_1=galeria)

Casos de éxito (https://procolombia.co/noticias/galeria?type_1=casos_de_xito)

[Español \(/caqueta-quiere-conquistar-mercados-internacionales-con-cacao-premium\)](#) [English](#)

Agroalimentos (/tags/agroalimentos)

compártelo

Fecha de
mensaje:
06
Diciembre
2022

Fueron 12 compradores provenientes de México, EE. UU., Suiza, Trinidad y Tobago, Reino Unido y Francia, quienes visitaron fincas en Caquetá para ver el potencial exportador de los granos cultivados allí, donde la sustitución de cultivos ilícitos y la sostenibilidad están cautivando miradas del exterior. Las exportaciones de cacao y sus derivados de Colombia, entre enero y septiembre de 2022, llegaron a US\$98 millones, entre enero y septiembre de 2022, con un aumento de 6,8% frente al mismo lapso de 2021.

Gracias al trabajo articulado de la Cooperación Alemana para el Desarrollo (GIZ, por sus siglas en alemán), Alisos, Fedecacao, ProColombia y el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, el grupo de 12 compradores de México, EE. UU., Suiza, Trinidad y Tobago, Reino Unido y Francia pudo visitar, durante dos días, dos fincas cacaoteras en El Doncello y José del Fragua, en Caquetá.

Conocieron acerca de los procesos de producción que realizan las asociaciones Comcap y Asoacasan, del programa Cacao para la Vida + Bosques en la Amazonía, iniciativa liderada por la organización Alisos, Wildlife Conservation Society y Rainforest Alliance, y financiada por Uk Pact y el programa de Innovación en Cadenas Agrícolas Sostenibles INCAS Global+ de la Cooperación Alemana para el desarrollo (GIZ).

En cada una de las fincas se presentaron los procesos de la producción de cacao, donde nace el proceso exportador. En El Doncello evidenciaron la fortaleza de Comcap, una asociación liderada por mujeres, en donde realizaron un recorrido por el proceso de injerto, siembra, cultivo, secado y embalaje del cacao.

En tanto que, en José del Fragua, se visitó la finca Santa Rosa, propiedad de la familia Sánchez Criollo y asociada a Asoacasan (que reúne a 65 familias del municipio).

Aquí pudieron conocer la experiencia de esta familia y cómo esta pasó de cultivar coca a tener seis hectáreas de cacao en sistema agroforestal, en proceso de certificarse como producción orgánica y que hoy cuenta con el sello Amigos del Jaguar, con el cual buscan proteger a este felino y a la biodiversidad de esta zona del piedemonte amazónico. La familia resaltó que este fruto les ha dado la oportunidad de reunirse y de tener un trabajo que no solo les genera ingresos económicos, sino también paz y tranquilidad.

“ La compradora estadounidense Erin Andrews, fundadora de la empresa Indi Chocolate, indicó que “Colombia es un lugar especial con una historia tan fantástica y creo que desafortunadamente muchas personas no saben lo que puede significar un cacao, porque aquí ha logrado llevar paz a aquellas áreas que históricamente han tenido violencia por la coca. Hay una transición en la que el cacao y el chocolate pueden transformar la violencia, en una sociedad pacífica, más próspera y en un mejor sustento para todos. Puedo decir que Colombia realmente está liderando con el ejemplo en eso y es muy emocionante verlo y hacer parte del proceso para seguir mejorando”. ”

Andrews agregó que “me gustó vivir esta experiencia de conocer de primera mano las fincas que, más allá de tener un producto de calidad, tienen una historia conmovedora. Estos insumos pueden tener cabida en Estados Unidos para distintos tipos de productos finales para el consumidor final”.

Según Wendy Arenas, directora de la organización Alisos, “en esta región el cacao ha sido un borrón y cuenta nueva; estamos dejando de contar la historia de la Amazonía desde el conflicto y desde los cultivos ilícitos a contar la historia de las oportunidades de proteger los bosques con cacao y arreglos agroforestales, y desde una esperanza para un nuevo futuro”.

Arenas también resalta que “esta misión de compradores en el departamento del Caquetá es un hito importantísimo para la región y para el sector cacaotero, pues se están mirando las potencialidades de un cacao sostenible para una región que le está apostando a esta alternativa productiva para salir

“ Por su parte, Carmen Caballero, presidenta de ProColombia, indicó que “este trabajo interinstitucional es clave para apoyar la economía popular en las regiones y aportar a la construcción de la paz total, con la sustitución de cultivos ilícitos y la creación de oportunidades de desarrollo económico, que deriven en exportaciones de bienes de alta calidad y con valor agregado, con foco en la sostenibilidad”.

- Calle 28 No 13A - 15 Piso 35- 36 Bogotá - Colombia + SERVICIO AL CIUDADANO + PREGUNTAS, QUEJAS Y CONTACTO
- +57 601 5600100 - Fax: +51 601 5600104 (HTTPS://PROCOLOMBIA.CO/SERVICIOS (HTTPS://PROCOLOMBIA.CO/CONSEJOS)
- Lunes a Viernes 8:30 a.m. - 5:30 p.m. AL-CIUDADANO) (HTTPS://PROCOLOMBIA.CO/POR) TRABAJE CON NOSOTROS

En promedio, cerca de 500 familias en Caquetá producen 58 toneladas de cacao al año, con el 75% de la producción del piedemonte amazónico; el 25% restante de TOPS/WWW/PIDUCO/EXCOMUNICACION/DENUNCIAS) Guaviare, que producen 136,3 y 112 toneladas, respectivamente. Entre enero y septiembre de 2022 según cifras del Dane con análisis de ProColombia, Caquetá creció 17,5% en sus exportaciones, al vender US\$88.000 al mundo en cacao y sus derivados, una cifra que supera el registro de todo el 2021, cuando fueron US\$75.000.

Citas de negocios auguran futuro prometedor

Luego de la visita a Caquetá, los 12 compradores internacionales estuvieron en Bogotá, en la rueda de negocios de cacao, organizada por ProColombia, en el marco del Choco Show, liderado por Fedecacao, en Corferias.

Condición de negocio (https://procolombia.co/condicion-de-negocio) (el-sitio) Sitio para niños (https://procolombia.co/sitio-para-ninos) (ata-aviso-de-privacidad)

Allí tuvieron citas de negocios con 30 empresas, provenientes de 13 departamentos, las cuales representan la oferta de 21 municipios del país, para los sectores de cacao en grano, derivados de cacao y chocolatería. Las ventas inmediatas del espacio de negocios dejaron US\$148.000 para las empresas nacionales.

Ashley Parasram, director de la empresa Trinidad y Tobago Fine Cocoa Limited, contó que “Colombia es un lugar único porque tiene acceso a ambos océanos, y hace más sencillo las logísticas de envío, pero también tiene gran variedad de suministros de materias primas y de materiales de empaque. Simplemente el hecho de que exista esa diversidad y que esté en el caribe, hace que nosotros escojamos a Colombia como proveedor”.

“ La empresa exportadora Cacao Hunters, que estuvo en la rueda de negocios con su gerente Alejandro Gómez, evidenció que “Colombia es un país muy atractivo y que tiene una influencia muy grande en productos como lo es el café, entonces yo creo que hay que aprovechar el cacao y el chocolate para llenar ese espacio de mucha más indulgencia, sabrosura y placer porque Colombia es eso en turismo, en comida, en las personas, y hay que mezclar todo eso con los productos que hacemos para que la gente venga más a nuestro país”.

Según cifras del Dane, con análisis de ProColombia, las exportaciones de cacao y sus derivados llegaron a US\$98 millones, entre enero y septiembre de 2022, con un aumento de 6,8% frente al mismo lapso de 2021. Allí los principales compradores fueron Estados Unidos, México, Ecuador y Venezuela.

Los departamentos más exportadores, en este periodo, fueron Antioquia, Bogotá, Caldas y Valle del Cauca.

Descargas

