

El dulce sabor del cultivo de la paz

La Universidad EAFIT hace parte de las instituciones que lideran el proyecto Efecto Cacao, mediante el cual se pretende mejorar la calidad de vida de cerca de 1.700 familias de cacaultores en cuatro regiones del país. Se espera una inversión de 35 millones de dólares, en dinero y especie, en tres componentes: productividad, asociatividad y emprendimiento, y social. Además, ha servido para la sustitución de cultivos de uso ilícito.

Por Juan Carlos Luján Sáenz, colaborador



En leche o en agua, frío o caliente, en crema o en helado, en una chocolati-
na, en una bolita con algún dulce por
dentro, dulce o amargo... Morderlo es
experimentar la felicidad. Sí, todo ese sabor
expandido por las papilas gustativas, segun-
dos de una sensación de placer que o tran-
quiliza, o sana, o divierte, o activa. Este placer
tiene nombre: el chocolate, el mismo cuyo
origen se encuentra en el fruto del cacao, la
planta originaria de América que se ha expan-
dido a otros continentes y del que Colombia
es uno de los principales productores en el
mundo. El décimo para más señas.

Según cifras del Ministerio de Agricultura y
Desarrollo Rural de noviembre de 2021, el año
cacaotero de octubre de 2020 a septiembre
de 2021 fue el más grande de toda la historia
productiva del grano en Colombia con 70.205
toneladas producidas. En contraste, la Federa-
ción Nacional de Cacaoteros (Fedecacao),
en comunicación emitida el 1 de noviembre de
2022, habló de un descenso en la producción
por las intensas lluvias que han afectado al
país. Esto entre octubre de 2021 y septiembre
de 2022, con una baja del 10,6%.

Lo que sí muestran ambas cifras es una pro-
ducción representativa que abarca a unos 15
departamentos, pero con un foco más activo
en Santander, Antioquia, Arauca, Huila y Tolima.
Además, como lo muestran algunas cifras de

Fedecacao en Colombia se han reemplazado
con plantaciones de cacao por lo menos 25 mil
hectáreas de cultivos ilícitos.

Y es ahí cuando es preciso referirse al pro-
yecto Efecto Cacao, iniciativa en la que par-
ticipan la Agencia de Estados Unidos para el
Desarrollo Internacional (USAID), Luker Choco-
late, Fundación Luker, Enel-Emgesa, Fundación
Saldarriaga Concha y la Universidad EAFIT.

Se trata de una alianza que desde finales
de 2018 hasta hoy (finaliza en septiembre de
2023), ha fortalecido la cadena productiva del
cacao, a su vez que ha contribuido a mejorar
las condiciones de vida de los productores,
sus familias y sus comunidades en cuatro
departamentos: Antioquia, Córdoba, Huila y
Nariño. En estos lugares se les ha dado vida
a 71 iniciativas empresariales y ha intervenido
1.340 hectáreas de cacao a través de 20 aso-
ciaciones. ¡Sí, unas 1.700 familias han sido las
beneficiadas!

“Este es un proyecto con un enfoque de
desarrollo local desde el punto de vista social
y económico que le apunta a mejorar la calidad
de vida de las familias de los cacaultores de
estas zonas”, explica la ingeniera administra-
tiva Luz Marina Correa Zabala, consultora del
proyecto.

“Estas zonas –agrega– tienen una caracterís-
tica común y es que han sido lugares expuestos
históricamente a un alto conflicto de actores



Mujeres participantes del proyecto Efecto Cacao y que hacen parte de las 1.700 familias beneficiadas con esta iniciativa.

armados de diferentes orígenes y ha habido mucho desplazamiento y violencia, y poco de desarrollo en el territorio por estas disputas. Y claro, la población está en el medio. Buscamos que tengan un mejor nivel de ingresos”.

Efecto Cacao hace presencia en los municipios de San Pedro de Urabá, Turbo, Necoclí, Apartadó y Cáceres (Antioquia); Puerto Libertador y Montelíbano (Córdoba); El Agrado, El Pital, Gigante, Hovo, Algeciras, Campo Alegre y Rivera (Huila); y Tumaco (Nariño).

“En estas zonas el promedio de edad de los cacaocultores es de 60 años en adelante, lo que significa que hay que hacer mucho énfasis en la inclusión generacional para que este cultivo no se pierda porque es ancestral. Es también el cultivo de la paz porque se han sustituido muchos cultivos de coca”, especifica la consultora.

Tal como lo explica esta especialista, es una lucha muy intensa en los territorios porque la coca les da la posibilidad de recibir dinero de inmediato, teniendo en cuenta que quienes controlan estos cultivos de uso ilícito manejan grandes sumas de dinero. No obstante, al hacer las cuentas en términos de rentabilidad, se encuentra que son muy similares, y si se trabaja un muy buen cultivo de cacao, este ofrece la posibilidad de tener un ingreso seguro por varios años.

Reivindicación de la mujer

Este proyecto, cuya inversión asciende a los 35 millones de dólares –entre dinero y especie– cuenta con tres componentes: Productivo, de Asociatividad y Emprendimiento, y Social.

El Productivo se enfoca en mejorar la calidad de vida del cacaocultor y generar desarrollo social y económico en el territorio a través de mejorar la productividad en términos de volumen de producción y calidad del cacao. Cuando el proyecto inició, la estadística que se tenía del ingreso promedio del productor era de medio salario mínimo mensual legal vigente.

Además, el reto es poder ofertar un cacao fino y de aroma, que es el que finalmente se exporta, por lo que se busca pasar del cacao corriente al cacao con las características ya mencionadas. Este componente está apoyado por un ingeniero agrónomo, un tecnólogo agropecuario o un tecnólogo agrónomo que visitan a los productores en sus fincas.

Por su parte, la Universidad, a través de EAFIT Social, se encarga del componente de Asociatividad y Emprendimiento. “Allí acompañamos el fortalecimiento organizacional de las asociaciones o cooperativas que agrupan a los productores. Las empresas, por ejemplo, no le compran directamente al productor, sino que lo hacen a una organización. Entonces las acompañamos en este tema, pero también en el de desarrollo de los emprendimientos porque la idea es propender que tengan varias fuentes de ingresos para que las familias puedan solventarse en los momentos en los que no hay cosecha”, afirma Correa.



El cacao, la esperanza de miles de familias campesinas.

El tercero, el componente Social, se enfoca más en la población y en su recuperación, sobre todo en la más afectada por las violencias. Dentro de esas violencias se encuentra, por ejemplo, la de género, teniendo en cuenta que son poblaciones que viven inmersas en una cultura machista, sumado a los grupos al margen de la ley, que alimentan mucho más esa situación, relegando el papel de la mujer a labores del hogar o de la atención del hombre.



El enfoque de género es clave en este proyecto.

Con Efecto Cacao viene un enfoque de recuperación, junto con los niños, los jóvenes y los adultos. A su vez, se trabajan temas de resiliencia, liderazgo, empoderamiento de los jóvenes y de la mujer, de preparar a los jóvenes para la vida laboral, y de mejorar las condiciones académicas de los programas de los colegios de estas zonas.

En línea con lo anterior, Mario Vargas Sáenz, director de EAFIT Social, afirma que la Universidad, en desarrollo de la iniciativa con los cacaocultores, ha acompañado procesos de formación de más de 500 mujeres. “Sabemos que más del 50% de todas las personas que participan en las asociaciones que acompañamos son mujeres”, precisa.

De acuerdo con esta cifra, ningún componente podrá ser más importante, en proyectos de desarrollo rural o local, que el de fortalecimiento del tejido social, indica Vargas, y agrega que “identificar las capacidades de las

“En estas zonas el promedio de edad de los cacaocultores es de 60 años en adelante, lo que significa que hay que hacer mucho énfasis en la inclusión generacional para que este cultivo no se pierda porque es ancestral”.

Luz Marina Correa Zabala, consultora del proyecto.

personas, fortalecer los vínculos de confianza y construir relaciones de sentido que trasciendan la productividad son fundamentales”. Por ello resalta que la esencia del tejido social es la dignidad de sus pobladores: “Eso es parte del impacto que el Efecto Cacao está derramando en las diferentes zonas donde se encuentra”.

Brindar con una taza de chocolate por la reivindicación de cientos de campesinos del país que encontraron un cultivo que les permitiera tener una forma digna de vivir y de construir sociedad es, en esencia, en lo que creyeron cinco instituciones y los resultados del proyecto pueden verse en la productividad y en las cerca de 1.340 hectáreas de cultivo intervenidas en los cuatro departamentos.

Y claro, hablamos de un producto que hace parte del diario vivir de los colombianos, quienes consumen por lo menos un kilo de cacao al año. ¡Ah!, pero es que también, en cualquier país del mundo donde se exporte el producto, estará presente la labor de unas familias que, a partir de resultados concretos, como fue la firma del Acuerdo de Paz en noviembre de 2016 entre el Estado colombiano y la extinta guerrilla de las Farc, tuvieron la posibilidad de sustituir un cultivo para uso ilegal por el de cacao, sin duda uno que les trajo un mejor sabor de boca, más dulce y que, igual que cuando se sorbe el último trago de chocolate, los llena de tranquilidad.



Voces del Efecto Cacao

Manuel Pérez Díaz

Representante legal de la Asociación de Cacaoteros (San Pedro de Urabá)

“EAFIT nos brindó un apoyo significativo en el proyecto Efecto Cacao. En este tiempo nos han apoyado en la elaboración de bases de datos, talleres de gestión documental y aprendizajes sobre la implementación de la página web, entre otros. Con estos apoyos hemos podido tener avances importantes en nuestra organización”.

Jorge Luiz Vergara

Representante legal de Aspropisat (Tierradentro, Montelíbano, Córdoba)

“Uno de los logros más significativos es el empoderamiento a todos los integrantes de la junta directiva. Las capacitaciones nos han enriquecido mucho y hoy tenemos una capacidad instalada”.

Marinella Prada Cortés

Aprocalg (Algeciras, Huila)

“EAFIT ha despertado en nosotros ese componente social y ha hecho que jóvenes quieran pertenecer a nuestra organización, y que de esa forma ayuden en sus casas y en los campos a los cultivos. Ha sensibilizado a la juventud y vemos posible ese relevo generacional que necesitamos”.

Enember Romero

Chocolate artesanal El abuelo Romero Tierradentro (Córdoba)

“Yo trabajo en la transformación del cacao y el chocolate de mesa. Siento que ahora tenemos una base económica familiar. Nos han apoyado mucho en finanzas y mercadeo”.

