DEPARTAMENTO DEL VALLE DEL CAUCA
GOBERNACIÓN
Secretaría de Ambiente, Agricultura y Pesca

FO-M9-P3-05-V01

Dependencia Cod. - Serie -Subserie

INFORME FINAL

CARACTERIZACIÓN DE LOS ACTORES INVOLUCRADOS EN LA CADENA DEL CACAO (PRODUCTORES, TRANSFORMADORES, COMERCIALIZADORES, EXPORTADORES Y PROVEEDORES) DEL MUNICIPIO DE JAMUNDÍ EN EL VALLE DEL CAUCA

Fecha: Santiago de Cali, 15 de junio del 2021

ELABORADO POR: SANDRA MILLER GAMBOA GARCIA

Valle Invencible

1. Introducción

Esta caracterización que desarrollaremos en el Municipio de Jamundí, en el Valle del Cauca con las diferentes asociaciones involucradas en la cadena productiva del cacao, se establece como una herramienta de orden metodológico en donde estaremos revisando la necesidad de identificar, analizar y caracterizar aspectos técnicos de los cacaoteros. Entre tanto revisaremos algunos aspectos en cuestiones tecnológicas, procedimientos tradicionales e incluso las características socioeconómicas que determinan la estructura y el funcionamiento de los sistemas de la producción del cacao en Jamundí, Valle del Cauca.

Podemos profundizar sobre los aspectos principales "El Cacao es un alimento altamente nutritivo y un producto commoditie1 que se posiciona en el tercer lugar después del azúcar y el café en el mercado mundial." En donde representa como unos de los productos nacionales con la que se encuentra condiciones de favorabilidad en las condiciones de producción de forma natural, esto se debe a las características agroecológicas que las regiones de nuestro país permiten para su cadena de producción, en donde la humedad y el clima juegan un papel fundamental. El sistema agroforestal existente logra realizar la conservación de los aspectos ambientales necesario para el sostenimiento del entorno. Adicional a esto los mercados tanto nacional como internacional dentro de sus estándares de calidad establecidos, suelen comprar cacao de la mejor calidad posible, para eso trabajan en la función de mejorar cada día en establecer las condiciones idóneas para la producción del cultivo de cacao y su materia prima para exportar productos de calidad.

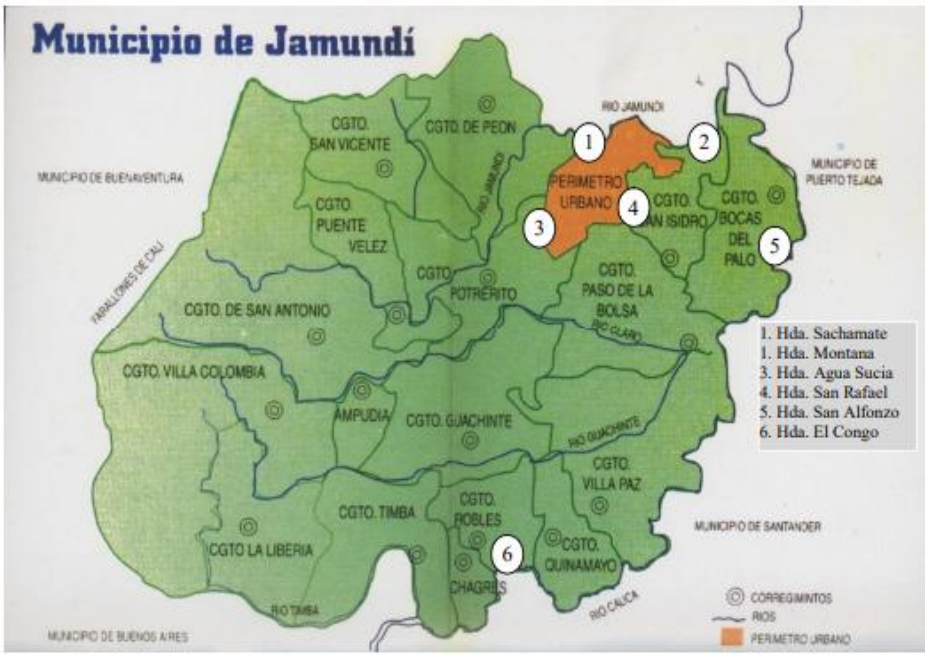
El congreso colombiano decreta La Ley 811 de 2003, definiendo las cadenas productivas como "el conjunto de actividades que se articulan técnica y económicamente desde el inicio de la producción y elaboración de un producto agropecuario, hasta su comercialización final." La Cadena puede ser conformada de común acuerdo, a nivel nacional, a nivel de una zona o región productora, por los productores, empresarios, gremios y organizaciones más representativos tanto de la producción agrícola, pecuaria, forestal, acuícola, pesquera, como de la transformación, la comercialización, la distribución, y de los proveedores de servicios e insumos. El sector de cacao es una muestra de la integración propia de los sistemas de cadena productiva agroindustrial, donde el encadenamiento de

[1] bienes que conforman las materias primas esenciales de nuestra economía y del mundo, constituyen una alternativa más de inversión para distintos perfiles de inversionistas

actividades de producción agrícola, transformación industrial, comercialización intermedia y final, y consumo, son desarrollados por distintos sistemas productivos que se ubican campos diversos de la economía, como el agrícola, el manufacturero y el de servicios, ello la Industria en los últimos años 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. De hecho, según el censo cacaotero la tecnología predominante empleada en el cultivo es catalogada como de nivel bajo. (Cubillos, Merizalde, & Correa, 2008)

2. Corregimientos productores de cacao

Mapa 1.



Mapa editado de: Muñoz G., Ana. Algunos factores del Municipio de Jamundí en las últimas décadas

El municipio de Jamundí tiene 19 corregimientos, de los cuales 7 son productores de cacao, según datos de la secretaria de agricultura de Jamundí, el cacao representa el 7,77% de la producción agroindustrial del municipio.

Tabla 1.

Corregimiento	*% de participación*
Chagres	15,38%
Guachinte	3,70%
Peon	3,77%
Quinamayo	18,63%
Robles	18,98%
Timba	3,81%
Villa Paz	13,04%

Fuente: datos secretaria de agricultura, Jamundí

3. Caracterización de Cacaoteros del Municipio de Jamundí, Valle del Cauca

Tabla 2.

NOMBRE ORGANIZACIÓN	SIGLA	CORREGIMIENTO
ASOCIACION AGROPECUARIA LAS QUINCE FAMILIAS	ASOQUIFA	Villa Paz
ASOCIACION DE ECOPRODUCTORES CAMPESINOS DE LAS PILAS	ASOPRECAM	Villa Colombia
FUNDACION AGROPECUARIA AFRODESCENDIENTE DE QUINAMAYO	FUNAFROQUINA	Quinamayo
ASOCIACION AGROPECUARIA DELSUR DEL VALLE	AGROPSURVA	Robles
FUNDACION AGROINDUSTRIAL Y CULTURAL DE CHAGRES	FUNAGRICUL	Chagres
FUNDACION PARA LA PROTECCION CONSERVACION Y VIGILANCIA DE LOS RECURSOS NATURALES DEL SUR DEL VALLE	FUNECOROBLES	Robles
CORPORACION AMBIENTAL Y EMPRESARIAL PALENQUE CINCO	PALENQUE 5	Quinamayo
ASOCIACION DE PRODUCTORES DE CACAO DEL SUR DE JAMUNDI	APROCASURJA	Robles
ASOCIACION MUJER RURAL QUINAMAYO	ASOMURQUI	Quinamayo
ASOCIACION AGROPECUARIA DE ALTO VELEZ		Puente Velez
COPPORACION AMBIENTAL VERDE FARALLONES		San Vicente
CONSEJO COMUNITARIO BOCAS DEL PALO	CCBOCAS DEL PALO	Bocas del Palo
ASOCIACION DE PRODUCTORES AGROPECUARIOS DE VILLA COLOMBIA	ASOPREVILLA	Villa Colombia
ASODER	ASODER	Villa Colombia

Fuente: Secretaria de Agricultura, Desarrollo Rural Integral y Fomento Agropecuario, Jamundí

En Jamundí Valle del Cauca existen una serie de asociaciones representativas de Cacaoteros por la zona geográfica donde se encuentran sus fincas tradicionales en clima y diversidad, suelen ser un inmejorable ambiente para la producción agrícola. Estas fincas tradicionales en estas zonas son cultivadas con productos entre otros cítricos, bananos, plátanos y cacao. La producción mínima de Cacao se elabora de forma rudimentaria debido a que esta labor no cuenta con la implementación de tecnología de punta para facilitar su proceso, en las actuales condiciones, ambas asociaciones no cuentan con trabajadores con alguna prestación, son los dueños de las fincas que se encargan de todo el proceso de cultivar el Cacao, estos cultivos no sobre pasa las 4 hectáreas del producto (cacao en grano).

4. **“Fortalecimiento de la empresarización de los productores agropecuarios rurales del departamento del valle del cauca"**

En la actualidad los productores, agricultores de cacao en Jamundí Valle del Cauca, dentro de sus expectativas de fortalecer sus productos sembrados en sus fincas artesanales, requieren grandes oportunidades para mejorar su producción y nuevos productos productivos. Estos procesos agroindustriales se han convertido en una fuente de ingresos para sus familiares y socios, y permite la generación de empleos en el sector agricultor de la región.
Es necesario destacar que existen una gran variedad de Cacao, lo cual logra tener alternativas para el consumidor del producto y los diferentes valores agregados que de este se derive, por la generación del grano que se cultiva en el territorio. Es necesario realizar un gran acuerdo regional en donde exista un verdadero proyecto agrícola que permita unir los diferentes actores de la cadena productiva, exportación, consumidor, distribución para dinamizar las diferentes economías regionales en Jamundí y el Valle del Cauca.
Los granos que se procesan en nuestro país son para la obtención de productor intermedio, esto permite cubrir la demanda interna de cacao, todo esto con respecto a la oferta; en donde la exportación de cacao en polvo, manteca, grano, pastas y chocolate. Mucho se puede aprender acerca del proceso de compra de granos de cacao mirando los datos de precios en varios puntos a lo largo de la cadena productiva. Pero es necesario interpretar dichos datos con una comprensión de cómo se organiza la cadena productiva y cómo funciona la comercialización en un país. Si bien la atención en gran parte de la literatura sobre los mercados de cacao y en las discusiones sobre políticas se centra en los precios al productor en la finca, muchas veces los precios al productor que se publican son los obtenidos en puntos bien organizados en los mercados, generalmente correspondientes a algún precio

al por mayor. Aunque el análisis de los resultados de las centrales de compra es bien recibido desde el punto de vista analítico, con el fin de garantizar información coherente y comparable, también es necesario reconocer que los precios al productor en la finca no solo varían de una central de compra a otra por factores regionales, sino también varían de un tipo de mercado a otro (fuera de las centrales de compra), donde los productores que se encuentran más retirados de dichos mercados organizados reciben precios significativamente menores. Es posible que se deba incurrir en costos significativos de transporte y dichos costos varían dependiendo de qué tan retirado se encuentre el productor.

5. Eslabón de productores de cacao en Jamundí valle del cauca.

Tabla 3. Asociaciones productoras

No	Municipio/Vereda	ASOCIACIÓN	Representante Legal	Telefono	No. de Asociados	Hectareas en producción	Producción (toneladas)	Agremiación
1	Jamundí/Villa Paz	ASOCIACIÓN AGROPECUARIA LAS QUINCE FAMILIAS "ASOQUIFA"	Saul Loboa Sandoval	313 6607754	16	3	2.5	Ninguna
2	Jamundí - Robles	ASOCIACIÓN PARA EL DESARROLLO RURAL "ASODER"	Séneca Peña	3126632758	26	5	8,4	Ninguna
3	Jamundi - Quinamayo	CORPORACIÓN AMBIENTAL Y EMPRESARIAL PALENQUE 5	Ana Victoria Paz	3148239528	39	31,56	12.907,60	Ninguna
4	Jamundi- Quinamayo	ASOCIACIÓN DE MUJERES MINERAS ARTESANALES, TAMBADORAS, AGROPECUARIAS, SOSTENIBLES, ARTESANAS,AFROCOLOMBIANAS "ASOMURQUI"	Yamilet Viafara	3216321562	14	11 plazas	3.796 kilos	Ninguna
5	Jamundi - San Vicente	ASOCIACION AGROPECUARIA E INDUSTRIAL DE VEREDAS UNIDAS "ASOAGRINVU"	Jhon Jaime Varela	3137882956	27	30	0	Ninguna

Fuente: Elaboración propia con base en fuentes primarias

En la cadena de producción que se encuentra en el Municipio de Jamundí, Valle del Cauca, existe una serie de componentes ambientales, demográficos, sociales que nos permiten asociar las diferentes etapas que las comunidades de este territorio se han venido a través del tiempo reinventando para producción de cacao, cuyo producto no es de los más cultivados por los pequeños agricultores y que prefieren aprovechar otra clase de productos, como frutas, críticos, bananos y cacao.

En las asociaciones que se destacan en el Municipio de Jamundí, Valle del Cauca, en las que se realizó este informe se encuentran (ASOCIACION AGROPECUARIAS LAS QUINCE FAMILIAS “ASOQUINFA”, ASOCIACIÓN PARA EL DESARROLLO RURAL "ASODER", CORPORACIÓN AMBIENTAL Y EMPRESARIAL PALENQUE 5, ASOCIACIÓN DE MUJERES MINERAS ARTESANALES, TAMBADORAS, AGROPECUARIAS, SOSTENIBLES, ARTESANAS, AFROCOLOMBIANAS "ASOMURQUI", ASOCIACION AGROPECUARIA E INDUSTRIAL DE VEREDAS UNIDAS "ASOAGRINVU". Estas pertenecen al eslabón de producción cacaotera en donde son un grupo de representantes de fincas artesanales en las que cada una cuenta con un grupo de asociados entre la menor 14 que tiene Asomurqui y la asociación con mayor número de socios con 39 que es Palenque No 5. Este grupo de asociaciones en estos corregimientos, en su mayoría su razón social, se encuentran tipificadas sin ánimo de lucro y su formación se deriva del propósito de continuar brindándole un valor ancestral al proceso campesinado de las fincas tradicionales y uno de sus objetivos principales es la de poder conservar las áreas productivas y la mejoría que se puedan realizar en ellas, adicional a estos procesos generar nuevas estrategias de mercados e incursionar en productos diversos para la estabilidad económica de la comunidad y los asociados.
En la investigación realizada se pudo establecer que no cuentan con financiación estatal, los promedios utilizados para la producción de cacao oscilan entre 0.25-2.0 esto se debe a que su prioridad esencial es la explotación de otros cultivos entre ellos; cítricos, naranja, mandarina, limón, plátanos y otros tales como yuca.

Estos procesos son realizados en las fincas tradicionales y cuentan con el sistema producción a cielo abierto este sistema de producción del grano de cacao se caracteriza por superficies cultivadas bajo condiciones de uso intensivo de mano de obra familiar y poca tecnología. La mano de obra familiar, se ha caracterizado por ser el rubro más significativo dentro de la actividad cacaotera, la cual puede ser suministrada en alto porcentaje por el núcleo familiar.

6. Diagrama de la cadena productiva del cacao

Grafica 1.



7. Comercializadora del eslabón productor

Tabla 4. Comercializador

No	Municipio/Vereda	Nombre del Comercializador	Identificación/ NIT	Representante Legal	Volumen anual comercializado (Toneladas)	No de productores a quienes compra	No de asociaciones con vínculo comercial
1	jamundi - Quinamayo	Palenque 5	805022462-4	Ana Victoria Paz	15	40	40

Fuente: Elaboración propia con base en fuentes primarias

Dentro de la caracterización de procesos productivos de cacao la Asociación Palenque No 5, es la que cuenta con el mayor número de asociados y destaca por su nivel de organización con mucho margen de mejora, además sirve de eslabón comercializador debido a sus 15 toneladas de producción y los vínculos comerciales con las cual tiene relación aprox 40.
En estos procesos se destacan los siguientes: Proveedores de Insumos[2]: integra las actividades de quienes comercializan insumos y materias primas necesarias para el cultivo del cacao y para los procesos de transformación propios de la agroindustria.

[2] Base de lo desarrollado en la agenda prospectiva de investigación y desarrollo tecnológico para la cadena productiva de cacao-chocolate en Colombia, 2007.

Productores del Grano: agrupa a las fincas ubicadas en las regiones productoras de cacao del país, donde además coexisten proyectos empresariales destinados al mejoramiento de los niveles de producción y estructuras de beneficio propias.

Comercializadores del Grano: hace referencia a los actores ubicados en las cabeceras de los municipios productores, quienes realizan el acopio del grano y son el puente entre el cultivador y la industria.

Agroindustria de transformación del cacao: integra las actividades dirigidas fundamentalmente al procesamiento de productos para la industria alimenticia de chocolate.

Mayoristas: eslabón constituido por los encargados de la venta y distribución de grandes cantidades de productos transformados.

Minoristas: este eslabón agrupa a los actores que comercializan los productos transformados al detal.

Consumidor Final: integra a los consumidores de los productos de la cadena.

8. Servicio de apoyo

Tabla 5.

Nivel nacional descentralizadas			
No.	Nombre de la entidad	Director regional/departamental	Correo Electrónico
1	FEDECACAO	JONNATHAN FERNEY FERREIRA AMAYA	cali_unidad@fedecacao.com.co

Tabla 6.

OPORTUNIDADES	DEBILIDADES
Regulaciones gubernamentales Alianzas estratégicas Crecimiento demográfico en la zona. Transformación del producto (cacao) Incrementar el consumo (local y nacional). Variable del precio del dólar	Cambio Climático Afectación por plagas Incremento en las tasas de interés de los préstamos de los pequeños productores de Cacao. Nuevas tecnologías alto valor Competidores con mejor producto

Elaborar programas para la erradicación de cultivos ilícitos que promueven la siembra del cacao.	

1. Conclusiones

El departamento del Jamundí en el Valle del Cauca, las asociaciones representativas productoras de Cacao, presentan constates observaciones respecto a la producción del grano en relación con el orden nacional, ellos encuentran debilidad extrema en la participación en el mercado nacional, donde manifiestan poca estrategia para la distribución y la implementación de acceder con mayor fuerza en mercados externos, para lo cual aumente la producción de cacao, con el objetivo principal de obtener mayores y mejores ingresos en la distribución y venta de un producto con mayores controles y estándares de calidad. No obstante, es importante revisar la estructura estatal financiera, en la que los escasos recursos con la que cuentan los pequeños y medianos agricultores, esto debido a que en sus fincas tradicionales en la cadena de producción prefieren cultivar distintos productos tales como cítricos, plántanos, bananos etc., productos que a nivel de ingresos económicos les puede generar mayor rentabilidad y cadena de distribución en detrimento de la producción del cacao.

2. Recomendaciones

Es importante realizar una serie de actividades en el marco del desarrollo estructural para el fortalecimiento de la cadena de producción , comercialización, exportación del grano de cacao en el Municipio de Jamundí, en el Valle del Cauca , donde podemos destacar los siguientes puntos :Promover e incentivar la creación de un sistema de certificación de calidad que sea accesible para los pequeños productores, en donde se permita características diferenciadoras atractivas y posibles de ser garantizadas para los que realizan esfuerzos por obtener productos de calidad especialmente en el cacao. Es necesario que esta implementación tenga el respectivo acompañamiento y participación de profesionales agrícolas y conocedores de las dinámicas de la producción que logren incentivar la producción y comercialización en el orden local y nacional.

- Es necesario establecer contenidos estratégicos con Fedecacao, Ministerio de agricultura, Secretaria de Desarrollo Rural, Agricultura y Pesca y Fomento Agropecuario. Para el fortalecimiento en capacitación, recursos económicos

y desarrollo tecnológico para impulsar una mayor producción, comercialización, distribución y exportación del cacao.

- Establecer indicadores de éxito por parte de las asociaciones de cacaoteros en el Municipio de Jamundí, Valle del Cauca para los proyectos estratégicos que le permitan medir el desempeño de la organización frente al direccionamiento estratégico.

- Especificar los recursos técnicos, físicos, financieros, humanos que se necesitan para el desarrollo de las actividades o tareas.

- Revisión de las posibles limitaciones u obstáculos que pueda presentarse por parte de las asociaciones Cacaoteras para la ejecución de la estrategia con el fin de programar acciones contingentes.

SANDRA MILLER GAMBOA
NOMBRE Y APELLIDO
Contratista

MANUEL ANTONIO SOTO
NOMBRE Y APELLIDO
Supervisor

Anexos: (___ folios)
Copia: Doctor (a), cargo
Redactor
Transcriptor
Reviso

ASOCIACIÓN AGROPECUARIA LAS QUINCE FAMILIAS – ASOQUIFA – VILLA PAZ – JAMUNDÍ – VALLE DEL CAUCA

Personería Jurídica Número 1641 de julio 16 de 2003

Registro Único Tributario – RUT – Número 805027635 -4

1. Origen y razón social de la asociación
   La **Asociación Agropecuaria las Quince Familias – ASOQUIFA –,** es una entidad sin ánimo de lucro que tiene su origen el 11de junio de 2001 y, se formó con el propósito de continuar dándole mayor realce a la finca campesina tradicional y, de esta manera poder salvaguardar las áreas productivas, mejorar la producción de estas, además de poder incursionar a nuevos mercados con continuidad y solvencia mediante la venta en conjunto.
2. ¿Cuántos productores de cacao tiene la asociación?
   En la actualidad, la asociación cuenta con
3. ¿Tienen algún apoyo con proyectos por parte del estado?
   No contamos con apoyo para este tipo de proyectos.
4. ¿Cuentan con algún servicio financiero especializado para el cultivo de cacao?
   No contamos con servicio financiero especializado para el cultivo del cacao.
5. ¿De cuántas hectáreas es la tierra donde cultivan cacao, y que otros productos cultivan?
   Regularmente, en una hectárea de terreno cultivado en la finca tradicional, el área destinada a la explotación de cacao ocupa alrededor de 0.25 ha, toda vez que hay otros cultivos como cítricos – naranja, mandarina, limón y plátano, además de otros como yuca, papaya.
6. ¿Tiempo que se toma para el proceso productivo?
   Con la llegada de árboles mejorados genéticamente, el tiempo que se toma para el proceso productivo, especialmente del cacao es de 18 – 24 meses.
7. ¿Qué sistema de producción utilizan, agroforestal o cielo abierto?
   El sistema de producción que se utiliza es a cielo abierto.
8. Tipo de cacao que se cultiva
   Mayoritariamente, se cultiva cacao producto de semillas certificadas, en poca cantidad, cacao común o nativo
9. ¿Cuál es el porcentaje de producción?
   El porcentaje por hectárea cultivada dentro de la finca campesina tradicional, de conformidad con la disposición de área destinada para el cultivo, asciende aproximadamente a 200 kg.
10. ¿Cuál es el proceso de Post-Cosecha que se utiliza, teniendo en cuenta la importancia para tener una buena calidad del grano de cacao?
    El proceso de postcosecha que se utiliza es el de fermentarlo en cajones de madera y secarlo, en unos casos en cemento, coletas hechas con costales de fibra, otros en esterillas de guadua.

11. ¿Como asociación transforman y comercializan el cacao?
    En una primera etapa, los socios comercializaban el producto a través de la asociación, juntando la producción existente, después, cada uno decidió comercializar según su necesidad. La transformación, se consideró, pero la falta de equipamiento hizo que la idea declinara.
12. ¿Costo de producción en la fase de establecimiento de cultivo, en la fase de crecimiento y en la fase de producción?
    Los costos de producción en la fase de establecimiento, en las áreas arriba señaladas, oscila entre los 100.000 a 200.000 aproximadamente, en la fase de crecimiento se reduce en un 50% y en la fase de producción, retorna a los precios de la fase de implementación.
13. ¿Insumos utilizados para el cultivo?
    Regularmente, se emplea el compostaje, fertilizantes orgánicos líquidos y otros fertilizantes sólidos orgánicos.
14. ¿Quiénes son sus principales clientes?
    El principal cliente, es la nacional de cacao y, algunos intermediarios que emergen en la comunidad.

Señores
Secretaria de Agricultura
Gobernación del Valle

En contestación a su solicitud en calidad de Director de La Corporación Verde Farallones Y la Asociación Agroindustrial de Veredas Unidas ASOAGRINVU, me permito dar respuestas a sus inquietudes:

1. Origen y razón social de la asociación
2. ¿Cuántos productores de cacao tiene la asociación?
3. ¿Tienen algún apoyo con proyectos por parte del estado?
4. ¿Cuentan con algún servicio financiero especializado para el cultivo de cacao?
5. ¿De cuántas hectáreas es la tierra donde cultivan cacao, y que otros productos cultivan?
6. ¿Tiempo que se toma para el proceso productivo?
7. ¿Qué sistema de producción utilizan, agroforestal o cielo abierto?
8. Tipo de cacao que se cultiva
9. ¿Cuál es el porcentaje de producción?
10. ¿Cuál es el proceso de Post-Cosecha que se utiliza, teniendo en cuenta la importancia para tener una buena calidad del grano de cacao?
11. ¿Como asociación transforman y comercializan el cacao?

12. ¿Costo de Producción en la fase de establecimiento de cultivo en la fase de crecimiento y en la fase de producción?
13. ¡Que insumos utilizados para el cultivo?
14. ¿Quiénes son sus principales clientes?

1. Origen y Razon Social
   En nuestro corregimiento un grupo de Productores nos asociamos para generar desarrollo en la zona a partir de la sostenibilidad , el fortalecimiento del Agroturismo,la promocion de la cultura y el emprendimiento, conformando la Corporacion Verde Farallones, con Nit No 901248737-3 y en cuanto al desarrollo y el emprendimiento rural, nuestra organización creo la ASOCIACION AGROPECUARIA E INDUSTRIAL DE VEREDAS UNIDAS. ASOAGRINVU, CON Nit No 9014412250-5 la cual dentro de su objetivo esta la siembra, comercializacion y transformacion del CACAO y otros productos agropecuarios.

2. Numero de asociados.
   Somos 17 fincas asociadas con dos representantes por finca.

3. En cuanto al apoyo por parte del estado como el proyecto inicio desde diciembre del 2020 no hemos tenido apoyo alguno, pero a traves de FEDECACAO Y EL BANCO AGRARIO, se le presto a 8 fincas asociadas ayuda economica para la etapa de siembra.
4. El servicio Financiero es por parte del Banco Agrario para los productores que requieran
5. El proyecto es cultivar 30 hectares de cacao y de sombra transitoria platano y banano
6. El tiempo para el cultivo es para el platano y banano un año y para el cacao 4 años
7. El sistema de producion es agroforestal.
8. El tipo de cacao que se cultiva es :
   Fear 5
   Eet 8
   Ics 1
   Fsv 155

9. ¿Porcentaje de producción??
10. El proceso post cosecha, ¿??
11. Nuestra idea es transformar nosotros mismos el cacao, con una planta que construiriamos en la zona.

    Las respuestas a las preguntas 9-10-12-13 y 14, la responderemos cuando nos contesten los tecnicos de FEDECACAO.

    El numero celular de nuestro presidente y representante legal, vicepresidentes y director de producción son:

    Jhon Jaime Varela 3108311253
    Rafael Micolta : 3155861299
    Ing. Francisco Micolta 3183890800

FO-M9-P3-05-V01