



14 MARZO 9:AM SOCIALIZACION RCN CON LOS ASOCIADOS DE CACAOQUIN - SALON VIVE DIGITAL PUEBLO TAPAO







16 MARZO 9:00 AM ELABORACION DE RUTA DEL CACAO Y SOCIALIZACION DE INFORME EN EL CENTRO AGROINDUSTRIAL







---


## Documento Red cacao, aportes al documento

---

**Desde** Carlos Andres Torres Osorio <catorreso@sena.edu.co>

**Fecha** Lun 16/03/2026 7:51

**Para** Gonzalo Cardona Gaviria <gcardonag@sena.edu.co>

 1 archivo adjunto (8 MB)

INFORME DE MAPA DE ACTORES POR NODO REGIONAL.docx;

Buen día, cordial saludo, anexo documentos con los aportes al documento Red de cacao.

Atentamente,

CARLOS ANDRES TORRES OSORIO

Ing. Agrónomo.

## INFORME DE MAPA DE REDES – LÍNEA RED NACIONAL DEL CACAO



### 1. Portada

Título: **Construcción colectiva de la Cadena de Valor del proyecto RED NACIONAL DEL CACAO**

Territorio: QUINDÍO

Entidad responsable: SENA y CACAOQUIN

Fecha: 11-03-2026

Autor(es): GONZALO CARDONA GAVIRIA

### 2. Introducción

- Contexto productivo del cacao en la región

El Departamento del Quindío antes de ser cafetero, fue cacaotero, con fincas de 200 y 300 cuadras, siendo los municipios de Quimbaya y Montenegro los de mayor presencia, puestos que actualmente conservan. El cacao en el territorio representa una base económica pequeña en producción y transformación, pero sólida para la región.

En el Quindío encontramos tres (3) variedades de árboles de cacao que cada día se están posesionando como son:

1. San Vicente 41



Clon híbrido trinitario de alto rendimiento y calidad de fino aroma, es el más común por su aroma y calidad; su procedencia es San Vicente de Chucurí, Santander, Colombia. Es de color rojo intenso, de alta productividad y presenta notas sensoriales a fruta y vino.

## 2. CCN 51



Su nombre CCN-51 significa Colección Castro Naranjal, es un cacao ecuatoriano de alto rendimiento y fue desarrollado por el señor Homero Castro Zurita, investigador y agricultor, en la década de los sesenta (60), desarrollo esta variedad que es reconocida por su alto rendimiento y resistencia, es ampliamente utilizada en el Quindío.

## 3. FEAR 5



Es una variedad de cacao procedente de Arauquita, Arauca. Desarrollado por Fedecacao, es conocido por su fino sabor y aroma; posee semillas de color violeta con un pedigrí híbrido trinitario.

La Federación Nacional de Cacaoteros determinó que las tres variedades presentadas son auto compatibles en el Departamento del Quindío y sus materiales son resistentes a la humedad y variedad de hongos, permitiendo mostrar un cultivo de buen tamaño y características finas y suaves.

- Importancia económica y social

Actualmente en Colombia encontramos una siembra de cacao en varios Departamentos y los de mayor producción son:

Santander 65.101 hectáreas sembradas, distribuida en 49 municipios, con una producción de 38.385 toneladas, generando un rendimiento de 0,61.

Antioquia 26.266 hectáreas sembradas, distribuida en 73 municipios, con una producción de 13.946 toneladas, generando un rendimiento de 0,65.

Arauca 25.464 hectáreas sembradas, distribuida en 7 municipios, con una producción de 12.405 toneladas, generando un rendimiento de 0,68.



El cacao es un cultivo emergente en el eje cafetero (Caldas, Risaralda y Quindío), destacándose por la producción de cacao fino y aroma, adoptado por cerca de 1000 familias que han recibido el apoyo de las Gobernaciones, alcaldías, Fedecacao y el Sena, mediante la tecnificación en la postcosecha y en la transformación local, generando un alto valor agregado.

En el eje cafetero encontramos 7302 hectáreas sembradas de cacao, divididas de la siguiente manera:

Caldas 4825 hectáreas sembradas, distribuida en 17 municipios, con una producción de 3.356 toneladas, generando un rendimiento de 0,76.

Quindío 511 hectáreas sembradas, distribuida en 11 municipios, con una producción de 433 toneladas, generando un rendimiento de 0,76.

Risaralda 1966 hectáreas sembradas, distribuida en 12 municipios, con una producción de 792 toneladas, generando un rendimiento de 0,51.

El Quindío ha ganado un prestigio importante a nivel nacional e internacional, el cultivo del árbol de cacao está libre de “cadmio” (metal pesado altamente contaminante), el cual es regulado por EEUU y la Unión Europea por sus riesgos para la salud.

- Justificación del estudio

El proyecto RED NACIONAL DEL CACAO, permite a las asociaciones beneficiadas experimentar transformaciones internas como asociado y una organización productiva agrícola, empresarial y comercial en su entorno laboral, es un aprendizaje viviente de saberes, que se ven involucrados mediante el sembrado, la recolección, el secado, la fermentación, comercialización y transformación; afianza el trabajo en equipo, fortalece sus habilidades, adquirir nuevos conocimientos, conduciendo e impulsando nuevas oportunidades de mercado local, nacional e internacional.

La cultura sensorial del cacaotero nos lleva a buscar nuevos factores generadores de cambio para el sector, identificar la magnitud del proyecto RED NACIONAL DEL CACAO permite

aprovecharlos para potenciar el desarrollo de la persona y su materia prima, mediante las reflexiones y aportes que ellos nos hacen, identificar los actores de la cadena e involucrarlos al proyecto para una mejor toma de decisiones, nos permite iniciar un proceso de construcción de futuro proactivo.

- **Objetivos**

Fortalecer la cacaocultura mediante la RED NACIONAL DEL CACAO como un escenario de aprendizaje viviente de los campesinos a través de los modelos experimentales, innovación cacaotera y la cultura sensorial.

### **3. Metodología**

- **Fuentes primarias (entrevistas, talleres, encuestas)**

Se realizó el diligenciamiento de unas encuestas "Mapa de Redes", las cuales permitieron tener una construcción colectiva del sector cacaotero en cada uno de los Departamentos. Esta información nos presenta de primera mano la verdadera realidad de cada uno de los campesinos, sus fortalezas, necesidades, debilidades.

- **Fuentes secundarias (planes sectoriales, estudios previos)**

el proyecto inicia con un estudio previo, realizado por los IAP de cada departamento los cuales realizaron diarios de campo, se tiene un documento final presentado por los mismos, se tiene información de los productores asociados, de las entidades gubernamentales y privadas.

- **Criterios de análisis (influencia, interés, articulación, capacidad técnica)**
- **Herramientas usadas (matriz poder-interés, cadena de valor, etc.)(vivero y huerta, fermentación y secado, transformación, gestión comunitaria)**

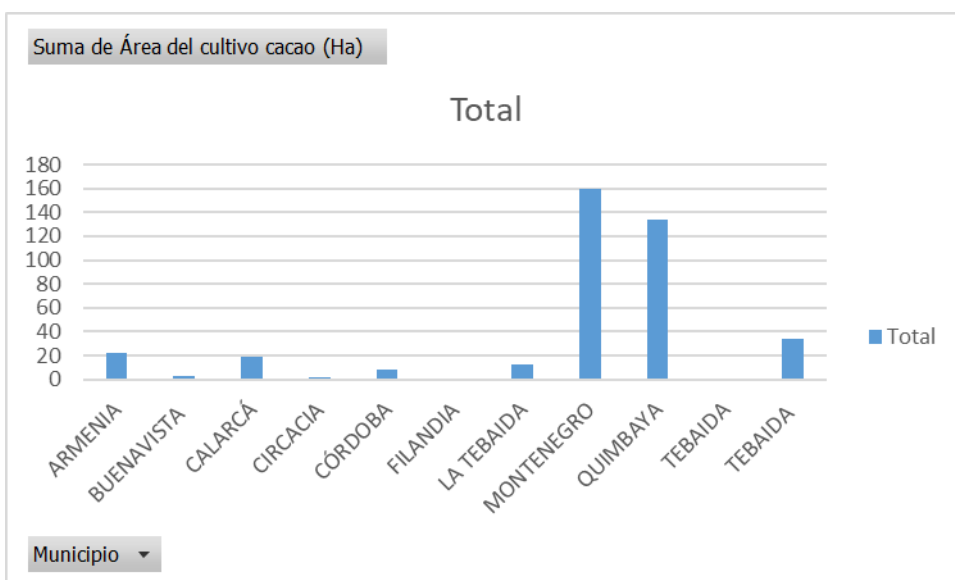
### **4. Construcción colectiva de la Cadena de Valor del Cacao**

Se describe:

1. vivero y huerta

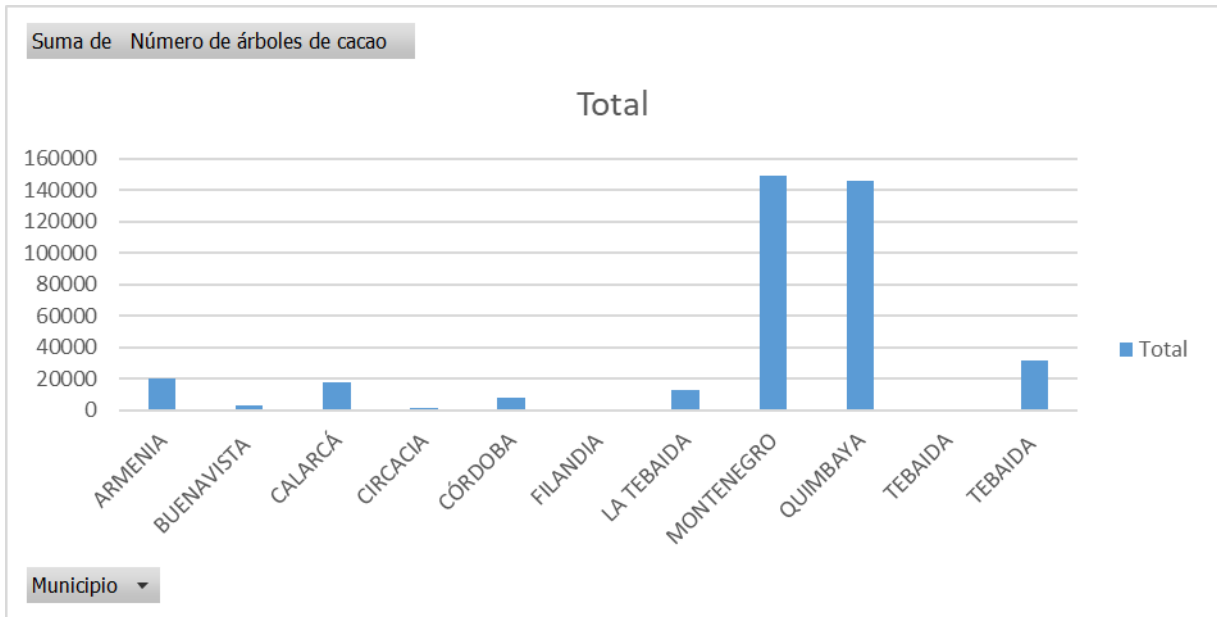
En el departamento del Quindío encontramos sembradas 511 hectáreas sembradas de cacao, de las cuales 395,3 hectáreas sembradas se encuentran en los asociados de Cacaoquin. Concentrados principalmente en los municipios de Montenegro y Quimbaya.

Etiquetas de fila	Suma de Área del cultivo cacao (Ha)
ARMENIA	22,1
BUENAVISTA	2,7
CALARCÁ	18,8
CIRCACIA	1,5
CÓRDOBA	8
FILANDIA	0,7
LA TEBAIDA	13
MONTENEGRO	159,8
QUIMBAYA	134,3
TEBAIDA	0,4
TEBAIDA	34
<b>Total general</b>	<b>395,3</b>



Los asociados de Cacaoquin tienen sembrados 390955 arboles sembrados en el Quindío, siendo los municipios de Montenegro y Quimbaya los mas destacados.

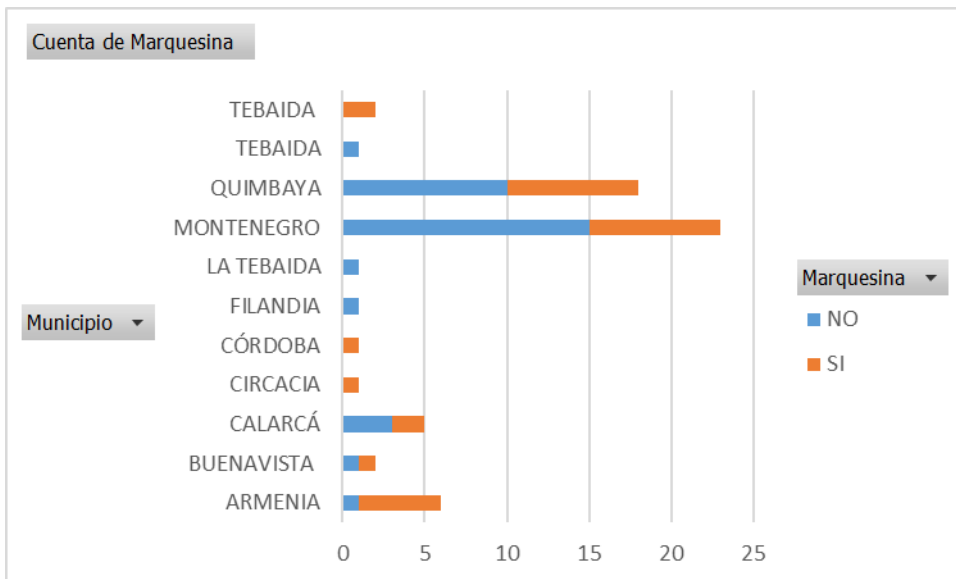
Etiquetas de fila	Suma de Número de árboles de cacao
ARMENIA	20548
BUENAVISTA	2700
CALARCÁ	17380
CIRCACIA	1500
CÓRDOBA	8000
FILANDIA	700
LA TEBAIDA	13000
MONTENEGRO	149624
QUIMBAYA	145953
TEBAIDA	350
TEBAIDA	31200
<b>Total general</b>	<b>390955</b>



## 2. Postcosecha (fermentación y secado)

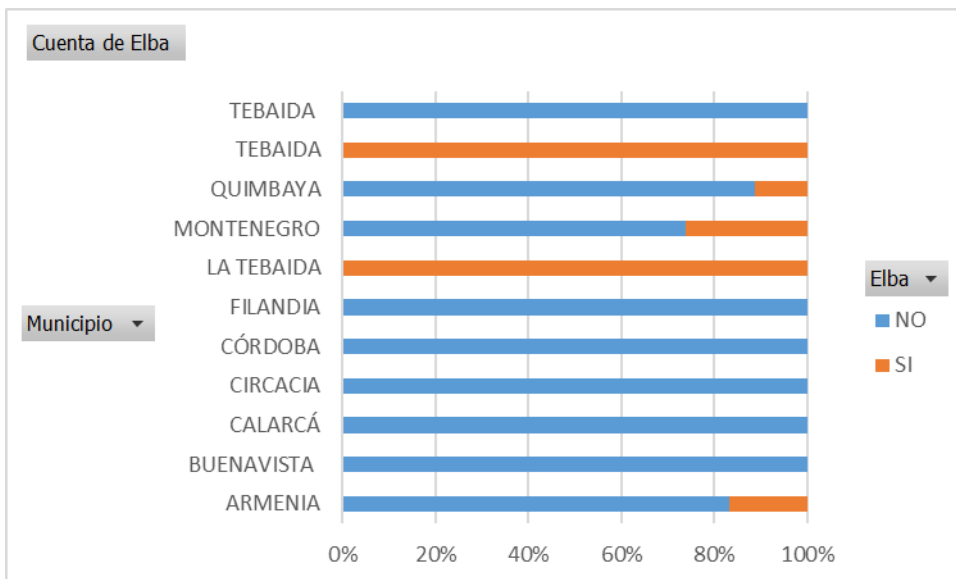


Cuenta de Marquesina		Etiquetas de columna		
Etiquetas de fila	NO	SI	Total general	
ARMENIA	1	5	6	
BUENAVISTA	1	1	2	
CALARCÁ	3	2	5	
CIRCACIA		1	1	
CÓRDOBA		1	1	
FILANDIA	1		1	
LA TEBaida	1		1	
MONTENEGRO	15	8	23	
QUIMBAYA	10	8	18	
TEBAIDA	1		1	
TEBAIDA		2	2	
<b>Total general</b>	<b>33</b>	<b>28</b>	<b>61</b>	



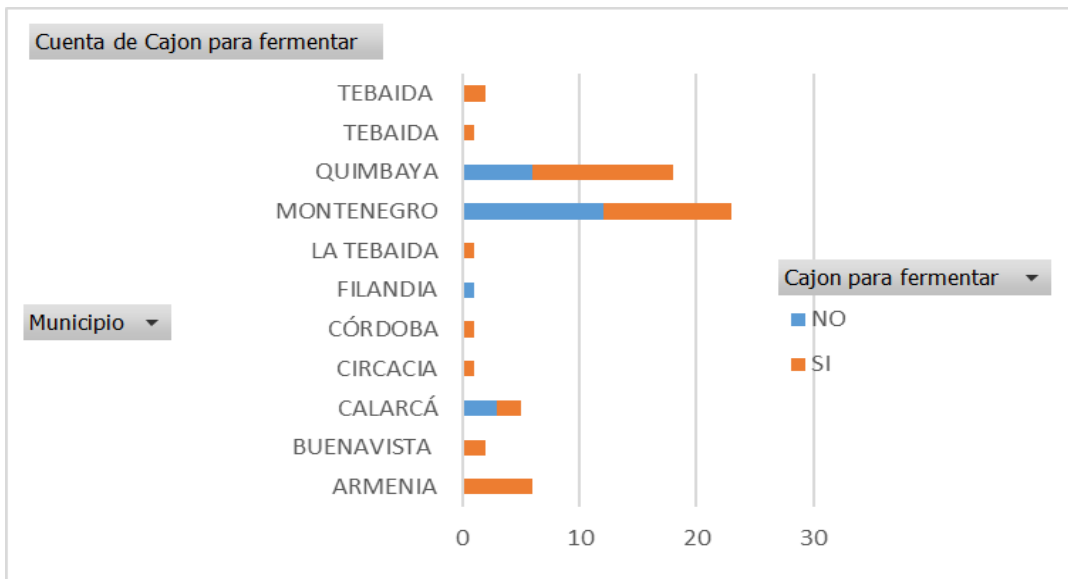


Cuenta de Elba	Etiquetas de columna		Total general
Etiquetas de fila	NO	SI	
ARMENIA	5	1	6
BUENAVISTA	2		2
CALARCÁ	5		5
CIRCACIA	1		1
CÓRDOBA	1		1
FILANDIA	1		1
LA TEBaida		1	1
MONTENEGRO	17	6	23
QUIMBAYA	16	2	18
TEBAIDA		1	1
TEBAIDA	2		2
<b>Total general</b>	<b>50</b>	<b>11</b>	<b>61</b>



Cuenta de Cajon para fermentar		Etiquetas de columna	
Etiquetas de fila	NO	SI	Total general
ARMENIA		6	6
BUENAVISTA		2	2
CALARCÁ	3	2	5
CIRCACIA		1	1
CÓRDOBA		1	1
FILANDIA	1		1
LA TEBaida		1	1
MONTENEGRO	12	11	
QUIMBAYA	6	12	
TEBAIDA		1	
TEBAIDA		2	
<b>Total general</b>		<b>22</b>	<b>39</b>





### 3. Transformación (chocolatería, derivados)



Tabla 19 Relación de algunos transformadores de cacao en el Eje Cafetero

CALDAS	RISARALDA
GOLOSINAS TRULULU S.A	ELIXIR LAB S.A.S
COMESTIBLES MAPY S.A.S	MAXTICAFE S.A.S.
MALASAÑA S.A.S	MERCER S.A.S
SUPER DE ALIMENTOS S.A.S	INVERSIONES BEDOYA GALVIS S.A.S BIC
GRAND CHEF S.A.S	CAFE DON JULIO EXPORTANDO S.A.S.
111 CHOCOLATES S.A.S	HOGAR CAFE S.A.S
SUCESORES DE JOSÉ JESÚS RESTREPO Y CIA S.A	COKLAT CHOCOLATES
CHOCOLATE DON GERARDO	INDUSTRIA DE ALIMENTOS TROPICAL CHOPS S.A.S
CHOCOBOOM GRUPO ALIMENTICIO	SIENA FOODS S.A.S BIC
SELVANEGRA CHOCOLATES	CACAO ARTE S.A.S
SANTO AROMA	NOANTAL S.A.S
RASCA	CIRO CANDY & FOODS S.A.S
AGROFORESTAL DEL SUR S.A.S ZOMAC	CHOCOLATES DEL EJE S.A.S
INDUSTRIAS ANTONELLA S.A.S	CHOCOMORO S.A.S
	PROYECTOS E INVERSIONES ARKITA S.A.S
	CACAO DEL EJE S.A.S
	ESCROW WNWERGY S.A.S
	BOCADILLOS TROPICAL GLOD S.A.S
	ALIMENTOS PANTAGORA S.A.S
	NUTRIMENTOS MACO S.A.S
TOLIMA	QUINDÍO
FRUANDES FRUTOS DE LOS ANDES S.A.S	C.I MIPYME ANCESTRAL FOODS S.A.S BIC
GUICHOCK S.A.S	TERRA DULCE FOODS S.A.S BIC
DILO ALIMENTOS Y COMUNICACIÓN S.A.S	DELICAO FÁBRICA DE CHOCOLATE
THE CACAO LOVERS S.A.S	DE OLIER CHOCOLAT
ZOE CHOCOLATERIA S.A.S BIC	CHOKOLATTI S.A.S
RITUAL CACAO S.A.S	
COOP. MULTIACTIVA RIQUEZA ANCESTRAL	

Fuente: elaboración propia con datos Informa Colombia, Cámaras de Comercio de la región

4. Comercialización: casa luker, nacional de chocolate, ruta del cacaco, ventas locales y exportaciones.
5. Consumo

Departamento Exportador	Peso Neto kgs	Valor FOBUSD	Departamento exportador	Participación nacional en exportación
CALDAS	3.676.388,30	14.512.390	ANTIOQUIA	37,30%
QUINDÍO	1.734,63	32.389	CALDAS	5,50%
RISARALDA	3.419,95	33.712	QUINDÍO	0%
TOLIMA	3.305,29	30.024	RISARALDA	0%
TOTAL	3.684.848,17	14.608.516	TOLIMA	0%
			Participación región RAP EC	5,50%
			Diferencia con el líder Antioquia	-31,80%

Fuente: elaboración propia con datos DIAN, MARO

Tabla 16 Exportaciones y participación en las exportaciones de cacao en grano, transformado o derivados desde región RAP Eje Cafetero en 2024, comparado con Antioquia, el mayor exportador

Sostuvo que este contraste responde, en parte, a factores culturales: “Mientras un europeo consume entre 8 y 12 kilos de chocolate, un colombiano consume alrededor de 500 gramos. Eso está muy ligado al clima: en épocas de frío en Europa, por ejemplo, se consume más chocolate en barra”.

Agregó: “La clave es entender que el chocolate se debe consumir lo más puro posible. Lo que muchos no saben es que los chocolates de mesa suelen tener porcentajes muy altos de azúcar, y aunque esta es una bebida muy saludable, cuando se le agrega demasiada azúcar pierde todos sus beneficios”.

El comportamiento de los mercados y comercio mundiales para el 2024 - 2025 prevé una disminución en la demanda y comercio en este periodo, debido a que los precios han venido acompañados de inversiones en las plantaciones cacaoteras. Los resultados se están viendo ahora en una mejora de producción en los países productores, pero los altos precios del cacao están debilitando la demanda. La industria chocolatera tendrá que aumentar el precio de los productos de confitería, impactando negativamente los volúmenes de venta.

En 2023 - 2024: Los consumidores son más conscientes del impacto de su consumo tanto en el planeta como en su salud, buscan productos alimenticios nutritivos elaborados con prácticas éticas y sostenibles. Se inclinan por marcas que prioricen la transparencia en sus procesos, que estén comprometidas con la reducción de su huella de carbono y la minimización de residuos alineados con la creciente tendencia del “upcycling”<sup>5</sup> y el “residuo cero”. Incluye la búsqueda de experiencias gastronómicas funcionales, el interés por la cocina internacional con creaciones de chocolate con edulcorantes naturales y saludables, una oportunidad para las marcas emergentes en la industria. Buscan snacks que aporten vitaminas y nutrientes esenciales reduciendo el consumo de azúcar, productos que les generen sensación de placer sin sacrificar beneficios nutricionales. Los consumidores buscan equilibrio culinario familiar y novedoso impulsado por la dinámica social y la conectividad global. Inclusiones herbales, especiadas o frutales. El gasto en lujos está siendo presionado en las economías reflejando un cambio cultural hacia la valoración de los placeres momentáneos convirtiendo el chocolate en un pequeño placer que no pone en riesgo su autocuidado ante la incertidumbre económica, un lujo asequible y confiable que los formatos pequeños de productos ofrecen y permiten mejorar la percepción de las marcas. Esto va de la mano con el deseo de productos que beneficien la salud y el medio ambiente volviendo popular las opciones de origen vegetal (veganos) que no comprometan<sup>5</sup> Es un proceso que transforma materiales de desecho o productos usados en objetos nuevos de mayor valor, calidad y utilidad. (IA) 54 el sabor y lo natural, que sean mejores para el planeta, así como las alternativas dietéticas y de reducción de azúcar para evitar problemas de salud elevando una mayor oferta. Para 2025-2026: las tendencias se enmarcan más drásticamente hacia decisiones saludables y exigencias de sostenibilidad son condiciones en el comportamiento de compra equilibrados entre productos que brinden placer y se ajusten a sus valores. Buscan marcas que ofrezcan compromisos claros con la autenticidad y la responsabilidad. Esto es un desafío y gran oportunidad para la implementación de buenas prácticas desde el cultivo y para que las marcas de chocolate innoven. Comercialmente los formatos pequeños con empaque atractivos premium resuenan como formatos de regalos versátiles, surtidos personalizables o envases con mensajes listos para usar, impulsando las compras espontáneas. Elaboración de productos con sabores de temporada (navidad, Halloween, etc.), sabores atrevidos (chocolate picante, chocolate negro con lavanda, chocolate con leche.)

También incluir:

- Volumen de producción

- Nivel tecnológico
- Mercados actuales

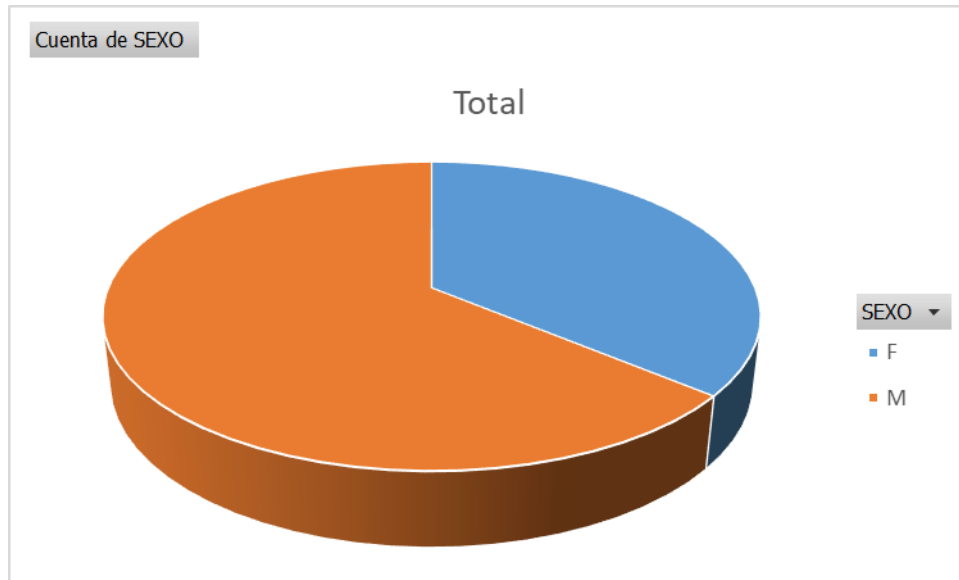
## 5. Identificación y Clasificación de Actores

### A. Actores Productivos

- Productores individuales
- Asociaciones CACAOQUIN



Etiquetas de fila	Cuenta de SEXO
F	22
M	39
<b>Total general</b>	<b>61</b>



- Cooperativas
- Transformadores

#### **B. Actores de Apoyo**

- Proveedores de insumos
- Entidades financieras
- ONG
- Asistencia técnica

#### **FINCAS QUE DESEAN SEMBRAR MAS AREA EN CULTIVO DE CACAO**

de los predios encuestados 6 de estas manifestaron requerir plantines con un área de 8 hectáreas 8800 plantas requeridas para nuevas siembras y resiembras de sitios con árboles que presentaron diversas muertes.

#### **MAQUINARIA Y EQUIPOSSOLICITADOS POR LSO PRODUCTORES.**

En las encuestas realizadas a los productores de Cacaoquín se pudo determinar que 5 asociados trasforman en chocolate en bola para bebida y 2 confitería especializada, dando como resultado la concertación para compra de maquinaria para el mejoramiento de sus procesos y mejorar el negocio.

#### **ASISTENCIA TÉCNICA, Y ASISTENCIA EN PROCESOS DE FERMENTACIÓN DE CACAO**

En las encuestas realizadas a los usuarios se puedo determinar que 15 usuarios se encuentran de acuerdo en obtención de capacitación en el proceso de fermentación y toma de datos importantes para un cacao de excelente calidad.





---

## Asistencia tecnica

---

Desde Carlos Andres Torres Osorio <catorreso@sena.edu.co>

Fecha Mar 17/03/2026 13:29

Para Jose William Montoya Idarraga <jmontoyai@sena.edu.co>

"Buenas tardes, José William.

Tras la reunión del sábado con los asociados de **Cacaoquin**, se identificó que **31 usuarios** requieren **asistencia técnica** urgente. Solicito formalmente su autorización para iniciar el **recorrido de asesorías**, ya que este acompañamiento es clave para asegurar los estándares de **calidad del cacao** en la región.

Dia 24 Quimbaya

Dia 25 Montenegro

Dia 26 Tebaida

Dia 27 pijao- Córdoba

Dia 28 Armenia

Gracias por su atención y valiosa colaboración.

CARLOS ANDRES TORRES OSORIO



---

## Consulta de lineamientos técnicos y alcances del proyecto – Cacaoquin

---

Desde Carlos Andres Torres Osorio <catorreso@sena.edu.co>

Fecha Mar 17/03/2026 13:27

Para Jose William Montoya Idarraga <jmontoyai@sena.edu.co>

Buenas tardes, José William. Con el fin de brindar una información precisa a los **31 usuarios** y no generar falsas expectativas durante las visitas técnicas, solicito su claridad en los siguientes puntos:

1. **Material Vegetal e Insumos:** ¿Se tiene contemplada la entrega de **plántulas** para resiembra o nuevas siembras? ¿Contaremos con **material de formación** (tijeras, sierras, abono, cicatrizante) para entregar durante las asesorías?
2. **Maquinaria:** En caso de dudas sobre transformación, ¿los equipos serán entregados a la **asociación Cacaoquin** para uso colectivo o a **usuarios individuales**?
3. **Certificaciones BPA:** Para avanzar con el ICA, ¿el proyecto apoyará con la entrega de **Kits de certificación** (extintores, botiquines, señalética, etc.) para las fincas?
4. **Infraestructura de Secado:** ¿Está confirmada la entrega de **marquesinas o parabólicas**? De ser así, ¿con qué **cupó total** contamos para asignar según la necesidad?

Quedo atento a sus orientaciones para iniciar el recorrido con un discurso unificado y profesional.

Gracias por su atención y valiosa colaboración.

CARLOS ANDRES TORRES OSORIO

Ing. Agrónomo.



## Autorización para agenda de transporte

Desde Carlos Andres Torres Osorio <catorreso@sena.edu.co>

Fecha Mié 18/03/2026 15:29

Para Jose William Montoya Idarraga <jmontoyai@sena.edu.co>

Buenas tardes, Jose William, muy comedidamente me dirijo a usted con el fin de darle a conocer el plan de trabajo, para el presente mes.

Con base en las reuniones y actividades desarrolladas a la fecha, se ha consolidado el mapa de productores del programa **RNC-SENA**. Se identificaron **31 usuarios priorizados** para recibir asistencia técnica, acción que impacta directamente en el objetivo central del proyecto: el mejoramiento de la calidad del cacao.

Bajo el marco de los objetivos de **RNC-SENA**, y con el fin de implementar los enfoques de **Buenas Prácticas Agrícolas (BPA)** y estándares de calidad, se hace necesario ejecutar las salidas de campo, las cuales se han programado de la siguiente manera:

Día 24 y 25 Quimbaya:

Luis Fernando Garcia A.	3108422153	Monteloro	El Laurel	Quimbaya
Laura Cardenas Valencia	3176386825	El Rubi	La Soledad	Quimbaya
Luz Dary Damelines Duran	3138536868	Zarabaudo	Guaymaral	Quimbaya
Gustavo Cruz	3155301061	La Kirika	Palermo	Quimbaya
Marcela Adriana Damelines	3155477616	AltoBonito	La Granja	Quimbaya
David Leonardo Torres Gaviria	3105391194	El Diamante	La Soledad	Quimbaya
Carlos Mario Zapata Pelaez	3122369271	La Dlvisa	Pueblo Rico	Quimbaya
Monica Ramos Mejia	3142291606	El Cortijo	La Española	Quimbaya

Día 26, 27 y 28 Montenegro:

Andres Molina	3183587888	Robledales	San Pablo	Montenegro
Julieta Quintero Angel	3108949017	Los Pizamos	Prado	Montenegro
Doralba Bautista Motato	3146573393	La Alejandra	La Esperanza	Montenegro
Luis Alberto Londoño	3102386553	El Guatin	La Esmeralda	Montenegro
Doralice Castro Bernal	3137462970	El Brillante	Calle Larga	Montenegro
Jaime Acosta Botero	3122911409	El Kilate	Cantores	Montenegro

Marcela Arias Bocanegra	3206541128	La Pastorita	La Ceiba	Montenegro
Rosalba Botero Gonzalez	3137776134	El Porvenir 1	Esmeralda	Montenegro
Oscar Bedoya	3113337162	Villa Carolina	Calle Larga	Montenegro

## Dia 30 Tebaida

Ana Maria Carmona Carmona	3016630560	Betulia	Murillo	Tebaida
Alicia Salazar Gallo	3188832116	El Azahar	La Argentina	Tebaida
Fabio Luis Aristizabal Torres	3105222976	Remanso SanMiguel	La Popa	Tebaida

## Dia 27 pijao- Córdoba

Claudia Lorena Garcia Wagner	3014366721	La Palma	Guayaquil Bajo	Cordoba
Luis Janil Avendaño Hernandez	3113575880	Los Juanes	Berlin	Pijao

Para el presente mes se pretende realizaran 22 visitas, los 9 usuarios restantes se atenderán el próximo mes.

Gracias por su atención y valiosa colaboración.



**Carlos Andres Torres Osorio**

Regional Quindio - Contratista  
catorreso@sena.edu.co  
3113084429  
Avenida Centenario 42N-02



---


## Agenda de transporte

---

**Desde** Carlos Andres Torres Osorio <catorreso@sena.edu.co>

**Fecha** Jue 19/03/2026 8:53

**Para** Jose William Montoya Idarraga <jmontoyai@sena.edu.co>

 4 archivos adjuntos (288 KB)

GCCON-F-095\_FORMATO\_AGENDA\_DESPLAZAMIENTO\_CONTRATISTA VF\_30 MAR (1).xlsx; GCCON-F-095\_FORMATO\_AGENDA\_DESPLAZAMIENTO\_CONTRATISTA VF\_31 MAR (1).xlsx; GCCON-F-095\_FORMATO\_AGENDA\_DESPLAZAMIENTO\_CONTRATISTA VF\_26 Y 27 MAR (1).xlsx; GCCON-F-095\_FORMATO\_AGENDA\_DESPLAZAMIENTO\_CONTRATISTA VF\_24 Y 25 MAR (1).xlsx;

Buenos días, cordial saludo, muy comedidamente anexo agenda de transporte, para su revisión y aprobación con el fin de dar cumplimiento a las obligaciones de mi contrato, teniendo en cuenta que el mapa de red, arrojo como resultado falta de asistencia técnica en 31 asociados, obligaciones del contrato que se realizaran. (Brindar asistencia técnica especializada en el manejo agronómico del cultivo de cacao, de acuerdo con los lineamientos técnicos del proyecto y del SENA.)

Gracias por la atención prestada.



**Carlos Andres Torres Osorio**

Regional Quindio - Contratista

catorreso@sena.edu.co

3113084429

Avenida Centenario 42N-02



[www.sena.edu.co](http://www.sena.edu.co)

@SENAcomunica



Versión: 01

Código:  
GCCON-F-095

## PROCESO

## GESTIÓN CONTRACTUAL

## NOMBRE DEL FORMATO

## FORMATO AGENDA DESPLAZAMIENTO CONTRATISTA

## CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN

Pública  Pública Clasificada  Pública Reservada 

## DATOS DEL CONTRATISTA QUE SE DESPLAZA

FECHA DE ELABORACIÓN DE AGENDA				19/03/2026			
NOMBRES Y APELLIDOS				IDENTIFICACIÓN:			
				Tipo:		No.	
CONTRATO	No.	CO1.PCCNTR.9 118525	AÑO	2026	FECHA VENCIMIENTO DEL CONTRATO	31	10
OBJETO CONTRACTUAL:	Prestar servicios profesionales como Ingeniero Agrónomo para apoyar la planificación, implementación, seguimiento y fortalecimiento técnico de los sistemas productivos de cacao en unidades productivas y asociaciones vinculadas a la Red Nacional de Cacao.						
DIRECCIÓN GENERAL/ REGIONAL	Quindío			DEPENDENCIA/ CENTRO	Despacho Dirección		
NOMBRE DEL ORDENADOR DEL GASTO (de la Movilización)	HENRY FERNANDEZ HERNANDEZ			CARGO	DIRECTOR REGIONAL ( E )		
NOMBRE DEL SUPERVISOR(A) DEL CONTRATO	Diana Marcela Arbeláez Franco			CARGO	Profesional Grado 2		

## INFORMACIÓN DEL DESPLAZAMIENTO

RUTA	Armenia - Quimbaya - Armenia						
DIRECCIÓN GENERAL/ REGIONAL	Quindío			DEPENDENCIA/ CENTRO	Centro Agroindustrial		
CIUDAD/DEPARTAMENTO O MUNICIPIO/DEPARTAMENTO O CIUDAD/PAIS	Quindío		ENTIDAD O EMPRESA:	Cacaoquin		CONTACTO	310 539 1194
FECHA INICIO DEL DESPLAZAMIENTO	24	3	26	FECHA FIN DESPLAZAMIENTO	25	3	26
OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO	Implementar los enfoques de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) y estándares de calidad, para el mejoramiento de la calidad del cacao.						

## OBLIGACIONES DEL CONTRATO

1	Brindar asistencia técnica especializada en el manejo agronómico del cultivo de cacao, de acuerdo con los lineamientos técnicos del proyecto y del SENA.
2	Acompañar la adopción y transferencia de tecnologías y buenas prácticas agrícolas orientadas al mejoramiento de la productividad, calidad y sostenibilidad del cacao
3	

## AGENDA

## ACTIVIDADES ( Deberá contener información detallada de las tareas a realizar día a día)

<b>Día Inicio</b>	24	3	26
Desplazamiento ruta de ida:	Armenia a Quimbaya veredas El Laurel, La Soledad, Guaymaral y Palermo		
Medio de transporte: aéreo, terrestre, fluvial:	Terrestre		
<b>Actividades a ejecutar:</b>			
24	HORA: AM/PM	Brindar asistencia técnica en el manejo agronomico del cultivo de cacao.	
	HORA: AM/PM	Transferir conocimientos pertinentes en la adopción de las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) orientadas al mejoramiento de la productividad, calidad y sostenibilidad del cacao.	
	HORA: AM/PM	Contribuir al fortalecimiento de capacidades técnicas de productores mediante actividades de acompañamiento en campo.	
	HORA: AM/PM		
Desplazamiento ruta de regreso:	Veredas El Laurel, La Soledad, Guaymaral y Palermo, Quimbaya a Armenia		
<b>Día 2</b>	25	3	26
Desplazamiento ruta de ida:	Armenia a Quimbaya veredas La Granja, La Soledad, Pueblo Rico y La Española.		
Medio de transporte: aéreo, terrestre, fluvial:	Terrestre		
<b>Actividades a ejecutar:</b>			
25	HORA: AM/PM	Brindar asistencia técnica en el manejo agronomico del cultivo de cacao.	
	HORA: AM/PM	Transferir conocimientos pertinentes en la adopción de las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) orientadas al mejoramiento de la productividad, calidad y sostenibilidad del cacao.	
	HORA: AM/PM	Contribuir al fortalecimiento de capacidades técnicas de productores mediante actividades de acompañamiento en campo.	
	HORA: AM/PM		
Desplazamiento ruta de regreso:	Veredas La Granja, La Soledad, Pueblo Rico y La Española, Quimbaya a Armenia		
<b>Día Fin</b>	25	3	26
<b>Actividades a ejecutar:</b>			
25	HORA: AM/PM		
	HORA: AM/PM		
	HORA: AM/PM		
	HORA: AM/PM		
Desplazamiento ruta de regreso:			
Medio de transporte: aéreo, terrestre, fluvial:	Terrestre		

## Observaciones:

Se liquidan gastos de transporte entre terminales aéreas por valor de	\$XXXXXX
Se liquidan gastos de transporte entre terminales terrestre por valor de	\$XXXXX
Se liquidan gastos de transporte intermunicipal por valor de	\$XXXXXX (cuando aplique)

FIRMA ORDENADOR DE GASTO:	FIRMA SUPERVISOR DEL CONTRATO :	FIRMA DEL CONTRATISTA:
Nombres y Apellidos: HENRY FERNANDEZ HERNANDEZ	Nombres y Apellidos: MARCELA ARBELAEZ FRANCO	
Cargo: DIRECTOR REGIONAL ( E )	Cargo: Profesional Grado 2	Nombres y Apellidos: CARLOS ANDRES TORRES OSORIO



Versión: 01

Código:  
GCCON-F-095

## PROCESO

## GESTIÓN CONTRACTUAL

## NOMBRE DEL FORMATO

## FORMATO AGENDA DESPLAZAMIENTO CONTRATISTA

## CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN

Pública  Pública Clasificada  Pública Reservada 

## DATOS DEL CONTRATISTA QUE SE DESPLAZA

FECHA DE ELABORACIÓN DE AGENDA				19/03/2026				
NOMBRES Y APELLIDOS				IDENTIFICACIÓN:				
				Tipo:		No.		
CONTRATO	No.	CO1.PCCNTR.9 118525	AÑO	2026	FECHA VENCIMIENTO DEL CONTRATO	31	10	2026
OBJETO CONTRACTUAL:	Prestar servicios profesionales como Ingeniero Agrónomo para apoyar la planificación, implementación, seguimiento y fortalecimiento técnico de los sistemas productivos de cacao en unidades productivas y asociaciones vinculadas a la Red Nacional de Cacao.							
DIRECCIÓN GENERAL/ REGIONAL	Quindío			DEPENDENCIA/ CENTRO	Despacho Dirección			
NOMBRE DEL ORDENADOR DEL GASTO (de la Movilización)	HENRY FERNANDEZ HERNANDEZ			CARGO	DIRECTOR REGIONAL ( E )			
NOMBRE DEL SUPERVISOR(A) DEL CONTRATO	Diana Marcela Arbeláez Franco			CARGO	Profesional Grado 2			

## INFORMACIÓN DEL DESPLAZAMIENTO

RUTA	Armenia - Montenegro - Armenia						
DIRECCIÓN GENERAL/ REGIONAL	Quindío			DEPENDENCIA/ CENTRO	Centro Agroindustrial		
CIUDAD/DEPARTAMENTO O MUNICIPIO/DEPARTAMENTO O CIUDAD/PAIS	Quindío		ENTIDAD O EMPRESA:	Cacaoquin		CONTACTO	310 539 1194
FECHA INICIO DEL DESPLAZAMIENTO	26	3	26	FECHA FIN DESPLAZAMIENTO	27	3	26
OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO	Implementar los enfoques de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) y estándares de calidad, para el mejoramiento de la calidad del cacao.						

## OBLIGACIONES DEL CONTRATO

1	Brindar asistencia técnica especializada en el manejo agronómico del cultivo de cacao, de acuerdo con los lineamientos técnicos del proyecto y del SENA.
2	Acompañar la adopción y transferencia de tecnologías y buenas prácticas agrícolas orientadas al mejoramiento de la productividad, calidad y sostenibilidad del cacao
3	

## AGENDA

## ACTIVIDADES ( Deberá contener información detallada de las tareas a realizar día a día)

Día Inicio	26	3	26	
Desplazamiento ruta de ida:	Armenia a Montenegro veredas San Pablo, Prado, La Esperanza y La Esmeralda			
Medio de transporte: aéreo, terrestre, fluvial:	Terrestre			
<b>Actividades a ejecutar:</b>				
26	HORA: AM/PM	Brindar asistencia técnica en el manejo agronomico del cultivo de cacao.		
	HORA: AM/PM	Transferir conocimientos pertinentes en la adopción de las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) orientadas al mejoramiento de la productividad, calidad y sostenibilidad del cacao.		
	HORA: AM/PM	Contribuir al fortalecimiento de capacidades técnicas de productores mediante actividades de acompañamiento en campo.		
	HORA: AM/PM			
Desplazamiento ruta de regreso:	Veredas San Pablo, Prado, La Esperanza y La Esmeralda, Montenegro a Armenia			
Día 2	27	3	26	
Desplazamiento ruta de ida:	Armenia a Montenegro veredas Calle larga, Cantores, La Ceiba y Esmeralda			
Medio de transporte: aéreo, terrestre, fluvial:	Terrestre			
<b>Actividades a ejecutar:</b>				
27	HORA: AM/PM	Brindar asistencia técnica en el manejo agronomico del cultivo de cacao.		
	HORA: AM/PM	Transferir conocimientos pertinentes en la adopción de las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) orientadas al mejoramiento de la productividad, calidad y sostenibilidad del cacao.		
	HORA: AM/PM	Contribuir al fortalecimiento de capacidades técnicas de productores mediante actividades de acompañamiento en campo.		
	HORA: AM/PM			
Desplazamiento ruta de regreso:	Veredas Calle larga, Cantores, La Ceiba y Esmeralda, Montenegro a Armenia			
Día Fin	27	3	26	
<b>Actividades a ejecutar:</b>				
27	HORA: AM/PM			
	HORA: AM/PM			
	HORA: AM/PM			
	HORA: AM/PM			
Desplazamiento ruta de regreso:				
Medio de transporte: aéreo, terrestre, fluvial:	Terrestre			

## Observaciones:

Se liquidan gastos de transporte entre terminales aéreas por valor de	\$XXXXXX
Se liquidan gastos de transporte entre terminales terrestre por valor de	\$XXXXX
Se liquidan gastos de transporte intermunicipal por valor de	\$XXXXXX (cuando aplique)

FIRMA ORDENADOR DE GASTO:	FIRMA SUPERVISOR DEL CONTRATO :	FIRMA DEL CONTRATISTA:
Nombres y Apellidos: HENRY FERNANDEZ HERNANDEZ	Nombres y Apellidos: MARCELA ARBELAEZ FRANCO	
Cargo: DIRECTOR REGIONAL ( E )	Cargo: Profesional Grado 2	Nombres y Apellidos: CARLOS ANDRES TORRES OSORIO



Versión: 01

Código:  
GCCON-F-095

## PROCESO

## GESTIÓN CONTRACTUAL

## NOMBRE DEL FORMATO

## FORMATO AGENDA DESPLAZAMIENTO CONTRATISTA

## CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN

Pública  Pública Clasificada  Pública Reservada 

## DATOS DEL CONTRATISTA QUE SE DESPLAZA

FECHA DE ELABORACIÓN DE AGENDA				19/03/2026				
NOMBRES Y APELLIDOS				IDENTIFICACIÓN:				
				Tipo:		No.		
CONTRATO	No.	CO1.PCCNTR.9 118525	AÑO	2026	FECHA VENCIMIENTO DEL CONTRATO	31	10	2026
OBJETO CONTRACTUAL:	Prestar servicios profesionales como Ingeniero Agrónomo para apoyar la planificación, implementación, seguimiento y fortalecimiento técnico de los sistemas productivos de cacao en unidades productivas y asociaciones vinculadas a la Red Nacional de Cacao.							
DIRECCIÓN GENERAL/ REGIONAL	Quindío			DEPENDENCIA/ CENTRO	Despacho Dirección			
NOMBRE DEL ORDENADOR DEL GASTO (de la Movilización)	HENRY FERNANDEZ HERNANDEZ			CARGO	DIRECTOR REGIONAL ( E )			
NOMBRE DEL SUPERVISOR(A) DEL CONTRATO	Diana Marcela Arbeláez Franco			CARGO	Profesional Grado 2			

## INFORMACIÓN DEL DESPLAZAMIENTO

RUTA	Armenia - La Tebaida - Armenia						
DIRECCIÓN GENERAL/ REGIONAL	Quindío			DEPENDENCIA/ CENTRO	Centro Agroindustrial		
CIUDAD/DEPARTAMENTO O MUNICIPIO/DEPARTAMENTO O CIUDAD/PAIS	Quindío		ENTIDAD O EMPRESA:	Cacaoquin		CONTACTO	310 539 1194
FECHA INICIO DEL DESPLAZAMIENTO	30	3	26	FECHA FIN DESPLAZAMIENTO	30	3	26

OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO Implementar los enfoques de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) y estándares de calidad, para el mejoramiento de la calidad del cacao.

## OBLIGACIONES DEL CONTRATO

1	Brindar asistencia técnica especializada en el manejo agronómico del cultivo de cacao, de acuerdo con los lineamientos técnicos del proyecto y del SENA.
2	Acompañar la adopción y transferencia de tecnologías y buenas prácticas agrícolas orientadas al mejoramiento de la productividad, calidad y sostenibilidad del cacao
3	

## AGENDA

## ACTIVIDADES ( Deberá contener información detallada de las tareas a realizar día a día)

<b>Día Inicio</b>	30	3	26	
Desplazamiento ruta de ida:	Armenia a La Tebaida veredas Murillo, La Argentina y La Popa			
Medio de transporte: aéreo, terrestre, fluvial:	Terrestre			
<b>Actividades a ejecutar:</b>				
30	HORA: AM/PM	Brindar asistencia técnica en el manejo agronomico del cultivo de cacao.		
	HORA: AM/PM	Transferir conocimientos pertinentes en la adopción de las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) orientadas al mejoramiento de la productividad, calidad y sostenibilidad del cacao.		
	HORA: AM/PM	Contribuir al fortalecimiento de capacidades técnicas de productores mediante actividades de acompañamiento en campo.		
	HORA: AM/PM			
Desplazamiento ruta de regreso:	Veredas Murillo, La Argentina y La Popa, La Tebaida a Armenia			
<b>Día 2</b>	31	3	26	
Desplazamiento ruta de ida:				
Medio de transporte: aéreo, terrestre, fluvial:				
<b>Actividades a ejecutar:</b>				
31	HORA: AM/PM			
	HORA: AM/PM			
	HORA: AM/PM			
	HORA: AM/PM			
Desplazamiento ruta de regreso:				
<b>Día Fin</b>	30	3	26	
<b>Actividades a ejecutar:</b>				
30	HORA: AM/PM			
	HORA: AM/PM			
	HORA: AM/PM			
	HORA: AM/PM			
Desplazamiento ruta de regreso:				
Medio de transporte: aéreo, terrestre, fluvial:	Terrestre			

## Observaciones:

Se liquidan gastos de transporte entre terminales aéreas por valor de \$XXXXXX

Se liquidan gastos de transporte entre terminales terrestre por valor de \$XXXXX

Se liquidan gastos de transporte intermunicipal por valor de \$XXXXXX (cuando aplique)

FIRMA ORDENADOR DE GASTO:	FIRMA SUPERVISOR DEL CONTRATO :	FIRMA DEL CONTRATISTA:
Nombres y Apellidos: HENRY FERNANDEZ HERNANDEZ	Nombres y Apellidos: MARCELA ARBELAEZ FRANCO	
Cargo: DIRECTOR REGIONAL ( E )	Cargo: Profesional Grado 2	Nombres y Apellidos: CARLOS ANDRES TORRES OSORIO



Versión: 01

Código:  
GCCON-F-095

## PROCESO

## GESTIÓN CONTRACTUAL

## NOMBRE DEL FORMATO

## FORMATO AGENDA DESPLAZAMIENTO CONTRATISTA

## CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN

Pública  Pública Clasificada  Pública Reservada 

## DATOS DEL CONTRATISTA QUE SE DESPLAZA

FECHA DE ELABORACIÓN DE AGENDA 19/03/2026

NOMBRES Y APELLIDOS IDENTIFICACIÓN:

Tipo: No.

CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 9118525 AÑO 2026 FECHA VENCIMIENTO DEL CONTRATO 31 10 2026

OBJETO CONTRACTUAL: Prestar servicios profesionales como Ingeniero Agrónomo para apoyar la planificación, implementación, seguimiento y fortalecimiento técnico de los sistemas productivos de cacao en unidades productivas y asociaciones vinculadas a la Red Nacional de Cacao.

DIRECCIÓN GENERAL/REGIONAL Quindío DEPENDENCIA/CENTRO Despacho Dirección

NOMBRE DEL ORDENADOR DEL GASTO (de la Movilización) HENRY FERNANDEZ HERNANDEZ CARGO DIRECTOR REGIONAL ( E )

NOMBRE DEL SUPERVISOR(A) DEL CONTRATO Diana Marcela Arbeláez Franco CARGO Profesional Grado 2

## INFORMACIÓN DEL DESPLAZAMIENTO

RUTA Armenia - Cordoba - Armenia

DIRECCIÓN GENERAL/REGIONAL Quindío DEPENDENCIA/CENTRO Centro Agroindustrial

CIUDAD/DEPARTAMENTO O MUNICIPIO/DEPARTAMENTO O CIUDAD/PAIS Quindío ENTIDAD O EMPRESA: Cacaoquin CONTACTO 310 539 1194

FECHA INICIO DEL DESPLAZAMIENTO 31 3 26 FECHA FIN DESPLAZAMIENTO 31 3 26

OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO Implementar los enfoques de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) y estándares de calidad, para el mejoramiento de la calidad del cacao.

## OBLIGACIONES DEL CONTRATO

1	Brindar asistencia técnica especializada en el manejo agronómico del cultivo de cacao, de acuerdo con los lineamientos técnicos del proyecto y del SENA.
2	Acompañar la adopción y transferencia de tecnologías y buenas prácticas agrícolas orientadas al mejoramiento de la productividad, calidad y sostenibilidad del cacao
3	

## AGENDA

## ACTIVIDADES ( Deberá contener información detallada de las tareas a realizar día a día)

Día Inicio 31 3 26

Desplazamiento ruta de ida: Armenia a Cordoba veredas Guayaquil bajo y Berlin

Medio de transporte: aéreo, terrestre, fluvial: Terrestre

## Actividades a ejecutar:

31	HORA: AM/PM	Brindar asistencia tecnica en el manejo agronomico del cultivo de cacao.
	HORA: AM/PM	Transferir conocimientos pertinentes en la adopcion de las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) orientadas al mejoramiento de la productividad, calidad y sostenibilidad del cacao.
	HORA: AM/PM	Contribuir al fortalecimiento de capacidades técnicas de productores mediante actividades de acompañamiento en campo.
	HORA: AM/PM	

Desplazamiento ruta de regreso: Veredas Guayaquil bajo y Berlin, Cordoba a Armenia

Medio de transporte: aéreo, terrestre, fluvial: Terrestre

Día Fin 31 3 26

## Actividades a ejecutar:

31	HORA: AM/PM	
	HORA: AM/PM	
	HORA: AM/PM	
	HORA: AM/PM	

Desplazamiento ruta de regreso: Terrestre

Medio de transporte: aéreo, terrestre, fluvial: Terrestre

## Observaciones:

Se liquidan gastos de transporte entre terminales aéreas por valor de \$XXXXXX

Se liquidan gastos de transporte entre terminales terrestre por valor de \$XXXXX

Se liquidan gastos de transporte intermunicipal por valor de \$XXXXXX (cuando aplique)

FIRMA ORDENADOR DE GASTO: FIRMA SUPERVISOR DEL CONTRATO : FIRMA DEL CONTRATISTA:

Nombres y Apellidos: HENRY FERNANDEZ HERNANDEZ Nombres y Apellidos: DIANA MARCELA ARBELAEZ FRANCO

Cargo: DIRECTOR REGIONAL ( E ) Cargo: Profesional Grado 2 Nombres y Apellidos: CARLOS ANDRES TORRES OSORIO

**MARZO 17-18-19 CONSTRUCCION DE DOCUMENTOS PARA INTERVENCIÓN DE ASISTENCIA TÉCNICA (5) Y CARTILLA BPA**

**ESCUELA NACIONAL DE CACAO- RNC- IAP-SENA QUINDIO- FITOSANITARIO**

**ENCUESTA DE GESTIÓN FITOSANITARIA (SALUD DEL CULTIVO)**

**Información General**

- **Productor:** \_\_\_\_\_ **Finca:** \_\_\_\_\_
- **Cultivo:** \_\_\_\_\_ **Fecha:** // \_\_\_\_\_

**SECCIÓN 1: MONITOREO Y REGISTRO**

<b>Criterio</b>	<b>Puntaje (0-2)</b>	<b>Observaciones</b>
¿Realiza monitoreos semanales en el lote?		
¿Lleva un registro escrito de plagas encontradas?		
¿Identifica el umbral de daño (cuándo aplicar)?		

**SECCIÓN 2: MANEJO INTEGRADO (MIP)**

<b>Criterio</b>	<b>Puntaje (0-2)</b>	<b>Observaciones</b>
¿Usa métodos físicos (trampas, podas, barreras)?		
¿Prioriza controles biológicos u orgánicos?		
¿Mantiene el lote libre de focos de infección?		

**SECCIÓN 3: PLAN DE APLICACIÓN**

<b>Criterio</b>	<b>Puntaje (0-2)</b>	<b>Observaciones</b>
¿Sigue una receta técnica (no aplica "por si acaso")?		

¿Usa equipo de protección personal (EPP)?

---

¿Respeto el tiempo de carencia antes de cosechar?




---

### EVALUACIÓN DE RESULTADOS

*(Califique cada ítem de 0 a 2: 0 No cumple, 1 Cumple a medias, 2 Cumple totalmente)*

**Puntaje Total (Suma de los 9 criterios): \_\_\_\_\_ / 18 puntos**

#### **Nivel de Gestión:**

-  **0 - 6 Puntos (Bajo):** Riesgo alto. Requiere capacitación urgente en control fitosanitario.
-  **7 - 12 Puntos (Medio):** Gestión básica. Necesita mejorar registros y técnicas preventivas.
-  **13 - 18 Puntos (Alto):** Excelente manejo. Productor apto para certificaciones.

**Firma del Técnico:** \_\_\_\_\_ **Firma del Productor:** \_\_\_\_\_

**Observaciones:**

# ESCUELA NACIONAL DE CACAO- RNC- IAP-SENA QUINDIO- FITOSANITARIO

## GUÍA DE MEJORA FITOSANITARIA (PARA EL PRODUCTOR)

Si en la encuesta marcaste **0 o 1** en algún punto, sigue estas recomendaciones para proteger tu cosecha y tu salud:

### 1. En Monitoreo y Registro (El "Diagnóstico")

- **Si fallas aquí:** Estás aplicando productos "a ciegas".
- **Acción:** Camina tu lote en zigzag cada semana. Si no anotas lo que ves, no sabrás si la plaga está aumentando o si el remedio funcionó. **¡Lo que no se registra, no se mejora!**

### 2. En Manejo Integrado - MIP (La "Prevención")

- **Si fallas aquí:** Dependes demasiado de los químicos, lo que sale más caro y daña el suelo.
- **Acción:** Antes de fumigar, usa **trampas** (de colores o con melaza) y mantén el lote limpio de frutas caídas o ramas enfermas. El químico debe ser tu **última opción**, no la primera.

### 3. En Plan de Aplicación (La "Seguridad")

- **Si fallas aquí:** Estás arriesgando tu vida y la de quien consume tu producto.
- **Acción:**
  - **EPP:** El veneno entra por la piel y los ojos; usa siempre protección.
  - **Periodo de Carencia:** Si el producto dice "7 días", no coseches antes. El residuo químico puede hacer que te rechacen la carga en el mercado.
  - **Dosis:** "Más producto" no mata más rápido, solo gasta más dinero. Sigue la receta técnica.

---

## CONSEJO DE ORO

- **Puntaje Bajo (0-6):** Empieza hoy mismo a anotar en un cuaderno qué bichos ves y cuándo aparecen.
- **Puntaje Medio (7-12):** Enfócate en usar trampas y controles biológicos para bajar tus costos de fumigación.

---

Esta es una **Ficha de Monitoreo Semanal** simplificada. Está diseñada para que el productor la lleve en una tabla con apoyo de una carpeta o tabla de apoyo mientras camina por el cultivo.

---

# ESCUELA NACIONAL DE CACAO- RNC- IAP-SENA QUINDIO - NUTRICIONAL

## Formato de Plan de Manejo Nutricional Agrícola

### I. Información General

- Cultivo: \_\_\_\_\_
- Ubicación/Lote: \_\_\_\_\_
- Fecha de Análisis: \_\_\_\_\_
- Edad/Etapa del Cultivo: \_\_\_\_\_

### II. Interpretación de análisis de suelo (Diagnóstico)

- pH: \_\_\_\_\_ (Ácido/Neutro/Alcalino)
- Materia Orgánica (MO): \_\_\_\_\_ % (Bajo/Medio/Alto)
- Nutrientes Disponibles (P, K, Ca, Mg): \_\_\_\_\_
- Observaciones Críticas: \_\_\_\_\_

### III. Incorporación de orgánicos (Mejora de Suelo)

- Enmienda/Orgánico a usar: \_\_\_\_\_
- Dosis/Ha: \_\_\_\_\_ Ton/Ha
- Época de Aplicación: \_\_\_\_\_
- Método: (Incorporado/Superficial)

### IV. Fertilización seleccionada (Nutrición Activa)

- Objetivo de Producción: \_\_\_\_\_ Ton/Ha

Etapa/Época	Fertilizante (Fuente)	Dosis (kg/ha)	Nutrientes (N-P-K)
Pre-siembra/Inicio	_____	_____	_____
Crecimiento/Vegetativo	_____	_____	_____
Floración/Llenado	_____	_____	_____

### V. Recomendaciones Finales

- Monitoreo: (Ej. Kits LaquaTwin, análisis foliar)
- Calidad de Agua de Riego: (pH y Conductividad)

## ESCUELA NACIONAL DE CACAO- RNC- IAP-SENA QUINDIO-MIPE

### REGISTRO SEMANAL DE MONITOREO (SALUD DEL CULTIVO)

Lote/Sector: \_\_\_\_\_ Mes: \_\_\_\_\_

Día / Fecha	Plaga o Enfermedad detectada	¿En qué parte? (Hojas, Fruto, Tallo)	Cantidad / Daño (Bajo, Medio, Alto)	Acción a tomar (Limpieza, Trampa, Aplicar)
----------------	---------------------------------	---	--	--

/

/

/

/

/

### ¿Cómo llenar esta tabla? (Instrucciones rápidas)

1. **Camine en Zig-Zag:** No revise solo la entrada del lote; entre y observe plantas al azar.
2. **Nivel de Daño:**
  - **Bajo:** Solo unas pocas plantas tienen el problema (Monitorear).
  - **Medio:** El problema se está extendiendo (Usar controles culturales o biológicos).
  - **Alto:** Peligra la cosecha (Consultar al técnico para aplicación dirigida).
3. **Acción a Tomar:** No siempre es fumigar. A veces es solo arrancar una rama enferma o poner una trampa de color.

**Nota para el Técnico:** Esta tabla es la base del **Manejo Integrado (MIP)**. Si el productor la llena juicioso, podrá demostrar que conoce su cultivo y que sus aplicaciones están justificadas.

**Observaciones:**

# ESCUELA NACIONAL DE CACAO- RNC- IAP-SENA QUINDIO - AMBIENTAL

## FORMATO: ACCIONES AMBIENTALES Y DE CONSERVACIÓN DEL SUELO

**Objetivo:** Implementar prácticas sostenibles para detener la erosión, mejorar la fertilidad y proteger los recursos naturales.

### 1. Coberturas Vegetales

- **Descripción:** Mantenimiento de plantas vivas, rastrojos o abonos verdes sobre la superficie del suelo.
- **Acción:** Interceptar gotas de lluvia para disminuir el impacto erosivo, proteger contra el viento y mantener la humedad.
- **Beneficio:** Evita que el agua arrastre nutrientes esenciales y mejora la estructura del suelo.

### 2. Siembra en Curvas de Nivel

- **Descripción:** Trazado y siembra de cultivos siguiendo las líneas de igual elevación, perpendicular a la pendiente.
- **Acción:** Marcar el terreno con nivel tipo A para crear terrazas o barreras.
- **Beneficio:** Reduce la velocidad de escorrentía del agua, fomenta la infiltración y previene cárcavas.

### 3. Gestión de Residuos

- **Descripción:** Manejo integral de desechos sólidos y orgánicos generados en la actividad agropecuaria.
- **Acción:** Compostaje de residuos orgánicos, reciclaje de insumos y disposición final adecuada de envases de agroquímicos.
- **Beneficio:** Evita la contaminación química y biológica del suelo.

### 4. Protección de Fuentes Hídricas

- **Descripción:** Conservación de rondas hídricas, arroyos y humedales dentro del predio.
- **Acción:** Establecimiento de franjas de amortiguamiento con vegetación nativa (cercas vivas) y restricción de cultivos cerca de ríos.
- **Beneficio:** Garantiza la calidad del agua, previene el sedimentado y protege la biodiversidad.

# CARTILLA DE BPA PARA EL CULTIVO DE CACAO

## 1. Planeación y Trazabilidad

- **Historial del Predio:** Debes conocer qué se cultivó antes para evitar residuos químicos o contaminación.
- **Registros:** Lleva un cuaderno de campo con todas las actividades: fechas de siembra, podas, aplicaciones de fertilizantes y cosecha.
- **Uso del Suelo:** Asegúrate de contar con el certificado de uso de suelo expedido por la autoridad local.

## 2. Manejo del Cultivo

- **Material de Propagación:** Usa solo plántulas o semillas de viveros registrados ante el ICA para garantizar sanidad y productividad.
- **Nutrición:** Realiza análisis de suelo antes de abonar para aplicar solo lo que el cultivo necesita.
- **Podas:** Realiza podas de formación, mantenimiento y fitosanitarias para mejorar la aireación y reducir enfermedades como la Monilia, Phytophthora, Escoba de bruja.

## 3. Manejo Integrado de Plagas y Enfermedades (MIPE)

- **Monitoreo:** Revisa el cultivo permanentemente para detectar a tiempo plagas como la hormiga arriera o enfermedades como la Escoba de bruja.
- **Controles Naturales:** Prioriza controles culturales (quitar frutos enfermos) y biológicos antes de usar químicos.
- **Uso de Agroquímicos:** Si aplicas productos, usa solo los registrados ante el ICA, respeta el periodo de carencia y guarda los envases en un lugar seguro para su triple lavado.

## 4. Cosecha y Poscosecha (Beneficio)

- **Cosecha:** Recolecta solo mazorcas maduras. Usa herramientas limpias y desinfectadas (tijeras o desjarretaderas) para no herir el cojín floral.
- **Fermentación:** Realiza el proceso en cajones de madera limpios para desarrollar los sabores finos y de aroma característicos del cacao colombiano.
- **Secado:** Seca los granos sobre estructuras que eviten el contacto con el suelo (como el secador tipo elba o marquesinas) hasta alcanzar una humedad cercana al 7%.

## 5. Bienestar y Medio Ambiente

- **Seguridad Laboral:** Los trabajadores deben contar con equipos de protección personal (EPP) y acceso a servicios sanitarios limpios.
- **Instalaciones:** El área de almacenamiento debe estar limpia, aireada, libre de plagas y separada de herbicidas o combustibles.
- **Protección de Agua:** Mantén las fuentes de agua protegidas y evita vertimientos de aguas mieles directamente a los ríos.

## Pasos para la Certificación ante el ICA

1. **Solicitud:** Presentar el formulario ante el ICA adjuntando la propiedad del predio y asistencia técnica.
2. **Diagnóstico Inicial:** Realizar una autoevaluación con la lista de chequeo oficial.
3. **Visita Técnica:** Un inspector verificará el cumplimiento de los criterios en la finca.

Esta es la **Lista de Chequeo Rápida** basada en la resolución del ICA para certificar tu finca de cacao en Colombia. Puedes marcar cada punto con un (SÍ) o (NO):

### 1. Documentación y Trazabilidad

- ¿Tengo el certificado de **Propiedad o Tenencia** del predio (Escritura o Contrato de Arrendamiento)?
- ¿Cuento con el certificado de **Uso de Suelo** (expedido por la Alcaldía o Planeación)?
- ¿Llevo un **Cuaderno de Campo** al día (registros de siembra, podas, fertilización y ventas)?
- ¿Tengo los resultados de un **Análisis de Suelo** (máximo 2 años de antigüedad)?

### 2. Infraestructura Básica

- ¿Tengo un **Baño limpio** con agua, jabón y toallas para los trabajadores?
- ¿Existe un **Área de Acopio** de herramientas y agroquímicos (separada de la vivienda)?
- ¿Tengo un lugar específico para el **Triple Lavado** de envases de químicos?
- ¿El área de **Beneficio** (fermentación y secado) está techada y protegida de animales?

### 3. Manejo del Cultivo

- ¿Compré mis plántulas o semillas en un **Vivero Registrado ante el ICA**?
- ¿Las herramientas (tijeras, serruchos) están **limpias y sin óxido**?
- ¿Realizo el manejo de la **Monilia** (recolección de frutos enfermos) semanalmente?

- ¿Uso solo **Agroquímicos con Registro ICA** para cacao (no genéricos para otros cultivos)?

#### **4. Personal y Seguridad**

- ¿Los trabajadores tienen **Botas, Guantes y Mascarilla** para fumigar?
- ¿Hay un **Botiquín de Primeros Auxilios** básico y un Extintor vigente?
- ¿Se prohíbe comer, beber o fumar durante las labores de aplicación de químicos?

#### **5. Protección Ambiental**

- ¿Mantengo las **Riberas de los ríos** y nacimientos con vegetación natural?
  - ¿Evito las quemas de residuos vegetales o basuras dentro de la finca?
  - ¿Los residuos plásticos y de envases químicos se entregan a un programa de recolección (como **Campo Limpio**)?
-



24 MARZO 9:AM REUNION DE EQUIPO DE ELABORACION DE INFORME RED CACAO CENTRO AGROINDUSTRIAL





LISTADO DE ASISTENCIA REUNION DE EQUIPO ELABORACION DE INFORME RED CACAO 24 DE MARZO  
CENTRO AGROINDUSTRIAL

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 24 DEL MES DE MARZO DEL AÑO 2026

OBJETIVO: Reunión de área de Planeación con temas parados. Reunión Equipo Quindío, para revisión de 2ª parte.

N.º	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANT A	CONTRATISTA	OTRO (CUAL?)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Carlos Rojas	10027647		✓		Red.	carlosrojas@sena.edu.co	3112349423		
2	Jesús A. Martínez	18400980		✓			jesusmartinez@sena.edu.co	3123955629		
3	Gonzalo Carrión	18469977		✓		SECTOY Social.	gonzalo@sena.edu.co	311321324		
4	Catherine Arias	1094433228		✓		SENA	arias@sena.edu.co	3104035003	✓	

De acuerdo con la Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V02      24 mar 2026 12:02:12 p. m.  
# 44-2 Carrera 6  
Armenia  
Quindío  
Reunión con el equipo

25 MARZO 9:AM REUNION EQUIPO QUINDIO ANALISIS DE DOCUMENTO Y ORGANIZACIÓN DE  
INFORME CENTRO AGROINDUSTRIAL





25 DE MARZO 9:AM LISTADO DE ASISTENCIA REUNION EQUIPO QUINDIO ANALISIS DE DOCUMENTO Y ORGANIZACIÓN DE INFORME

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 25 DEL MES DE Marzo DEL AÑO 2026

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL?)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	GONZALO CARDEÑO	13467937		✓		Gestor Social	gcardeno@sena	3113213267	✓	Gonzalo
2	DAVID GARCÍA TORRES GARCÍA	1097038437		✓			javiltorres@sena.edu.co	710797777	✓	David García T
3	CATHERINE ANÍAS C	1099933220		✓		Ing. Armonia	carinas@sena.edu.co	3104855003	✓	Catherine Anías C
4	Carlos Antonio	10028698		✓			calamano@sena.edu.co	3113084428	✓	
5	Juan P. Martínez H	18400880		✓			juan.p.martinez@sena.edu.co	3123955609	✓	Juan P.

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V02

25 mar 2026 10:29:59 a. m.  
4°34'11.09676"N 75°38'29.68764"W  
Reunión con el equipo



25 MARZO 2:PM REUNION SOCIALIZACIÓN Y SEGUIMIENTO DEL PROYECTO RED NACIONAL DEL CACAO,  
CENTRO AGROINDUSTRIAL





LISTADO DE ASISTENCIA 25 MARZO 2:PM REUNION SOCIALIZACIÓN Y SEGUIMIENTO DEL PROYECTO RED NACIONAL DEL CACAO, CENTRO AGROINDUSTRIAL

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 25 DEL MES DE MARZO DEL AÑO 2021

OBJETIVO(S) Socialización y seguimiento del Proyecto Red Nacional del Cacao										
No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL?)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Angel Mgría Péllez	9023523667		✓		Sena	amejia.p@sena.edu.co	320297228	N/A	Angel
	Sebastian palacio	1004926094		✓		Sena	Spalacio@sena.edu.co	322745102	N/A	Sebastian palacio
	Juan Antonio Garcia P.	102859789		✓		Sena	imgarcia.p@sena.edu.co	322777881	N/A	Juan Antonio Garcia P.
	Juan Carlos Gudiño	32782729		✓		Sena	jc.gudiño@sena.edu.co	322777881	N/A	Juan Carlos Gudiño
	David I Torres E	1097073434		✓		Sena	ditorres@sena.edu.co	710599119	N/A	David Torres
	Catherine Arias C	1094933228		✓		Sena	caarias@sena.edu.co	3104835003	N/A	Catherine Arias
	Carlos Andrés Torres	10027670		✓		Sena	catorres@sena.edu.co	315084429	N/A	Carlos Andrés Torres
	Seminario Guin	1094970916		✓		Sena	sguin@sena.edu.co	310300617	N/A	Seminario Guin
	Maria Patricia González	100084777		✓		Sena	mgonzalez@sena.edu.co	516573103		Maria Patricia González
	Conrado Carpio	10463977		✓		Sena	ccarpio@sena.edu.co	211321725		Conrado Carpio
	Juan P. Martínez	10009980		✓		Sena	jp.martinez@sena.edu.co	311239582	N/A	Juan P. Martínez
	David F. Vélez	41955951	X			Sena	dvelez@sena.edu.co	30590020		David F. Vélez
	Jordi Urrut G	100407023		X		FR	juurrut@sena.edu.co	316201201		Jordi Urrut G
	Jose William	3263721		✓		IAD	Junatorrai	320047201		Jose William

De acuerdo con la Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V02

Activar  
Ve a Cont

26 DE MARZO 9:AM REUNION DE EQUIPO QUINDIO, ANALISIS Y ORGANIZACIÓN DE DOCUMENTO MAPA DE RED CENTRO AGROINDUSTRIAL







---

## Solicitud de coordinación: Toma de muestras de suelo y preparación de terreno - Huerto Experimental de Cacao

---

**Desde** Carlos Andres Torres Osorio <catorreso@sena.edu.co>

**Fecha** Jue 26/03/2026 10:38

**Para** Jose William Montoya Idarraga <jmontoyai@sena.edu.co>; Hector Fabian Osorio Agudelo <hosorioa@sena.edu.co>

**CC** Maria Jose Arias <mjarias@sena.edu.co>

**Estimados José Willian y Héctor Fabián,** Reciban un cordial saludo. Siguiendo las instrucciones de la Dra. Diana Marcela Arbeláez en la reunión de grupo realizada el día de ayer, me permito coordinar con ustedes las actividades necesarias para la instalación del huerto experimental de cacao.

Como parte de mis responsabilidades en la ejecución de este proyecto, requiero su apoyo para definir los siguientes puntos a la mayor brevedad:

- 1. Muestreo de suelo:** Definir fecha, hora y el área exacta para la toma de muestras destinadas al análisis de laboratorio.
- 2. Preparación del terreno:** Es necesario decidir el método de adecuación (rastrillado con tractor, aplicación de herbicida o guadaña), considerando que el área se encuentra actualmente en pasto *Brachiaria*, lo cual dificulta las labores de siembra.
- 3. Material vegetal:** Requiero gestionar pronto el suministro de los árboles (3 variedades de cacao, FEAR 5,FSV41,FSV01) y los colinos de plátano para el sombreado.

Para la toma de muestras, ya tengo previsto el uso de:

- Barrenador o palín.
- Balde plástico limpio.
- Bolsas con capacidad de 1 kg.
- 

Quedo atento a sus indicaciones para proceder con estas labores y garantizar el cumplimiento de los cronogramas establecidos.

Atentamente.





## Carlos Andres Torres Osorio

Regional Quindio - Contratista  
catorreso@sena.edu.co  
3113084429  
Avenida Centenario 42N-02



---


## Entrega de Plan de Trabajo y Agenda de Transporte - Abril 2026

---

**Desde** Carlos Andres Torres Osorio <catorreso@sena.edu.co>

**Fecha** Dom 29/03/2026 21:32

**Para** Jose William Montoya Idarraga <jmontoyai@sena.edu.co>

 6 archivos adjuntos (388 KB)

PLAN DE TRABAJO.xlsx; GCCON-F-095\_FORMATO\_AGENDA\_DESPLAZAMIENTO\_CONTRATISTA VF\_15 Y 16 Quimbaya.xlsx; GCCON-F-095\_FORMATO\_AGENDA\_DESPLAZAMIENTO\_CONTRATISTA VF\_17 Y 21 Montenegro.xlsx; GCCON-F-095\_FORMATO\_AGENDA\_DESPLAZAMIENTO\_CONTRATISTA VF\_22 La Tebaida.xlsx; GCCON-F-095\_FORMATO\_AGENDA\_DESPLAZAMIENTO\_CONTRATISTA VF\_23-24 Calarca.xlsx; GCCON-F-095\_FORMATO\_AGENDA\_DESPLAZAMIENTO\_CONTRATISTA VF2 - 27 Pijao,Cordoba,Circacia, Fllandia-.xlsx;

Cordial saludo, Señor Coordinador:

Por medio de la presente, hago entrega formal del **Plan de Trabajo** y la **Agenda de Transporte** correspondientes al mes de abril del presente año.

Estos documentos detallan las actividades programadas y la logística de movilidad necesaria para el cumplimiento de los objetivos del área. Lo anterior, con el fin de que sean revisados y, de encontrarlos conformes, se proceda con su respectiva **aprobación**.

Agradezco de antemano su atención y quedo atento a cualquier observación o ajuste que considere necesario.

Atentamente,



**Carlos Andres Torres Osorio**

Regional Quindio - Contratista

catorreso@sena.edu.co

3113084429

Avenida Centenario 42N-02

**PROYECTO RED NACIONAL DEL CACAO**

<b>NOMBRE</b>	<b>CARLOS ANDRES TORRES OSORIO</b>	<b>CAMPESINO A CAMPESINO Y CAMPESINA A CAMPESINO EN CADA UNO DE LOS PROCESOS SERÁ APOYO DE LOS ROLES</b>
<b>OBJETIVO</b>	<b>Contribuir al fortalecimiento de capacidades técnicas de productores y asociaciones mediante actividades de capacitación y acompañamiento en campo.</b>	
<b>META 1.</b>	<b>MAPA DE REDES DE LA ZONA DEL VIEJO CALDAS DONDE SE MUESTRE LA INTERACCION DE LOS ACTORES DE LA CADENA PRODUCTIVA DEL CACAO</b>	GESTOR SOCIAL COMUNITARIO, GESTOR EMPRESARIAL Y CAMPESINO A CAMPESINA
<b>META 2.</b>	<b>UN DOCUMENTO CON LA IDENTIFICACION DE CADA UNA DE LAS ASOCIACIONES EN DOCUMENTOS LEGALES, COMERCIALES, SOCIALES, AGRONOMICOS Y AGROINDUSTRIALES</b>	TODOS LOS ROLES
<b>META 3.</b>	<b>UN DOCUMENTO QUE CONTENGA EL CRONOGRAMA DE VISITAS POR ASOCIACIÓN Y ROL DEL PROYECTO (OBJETIVOS CLAROS)</b>	TODOS LOS ROLES
<b>META 4.</b>	<b>UN DOCUMENTO QUE CONTENGA LAS NECESIDADES ESPECIFICAS POR ASOCIACIÓN Y ROL (NECESIDADES, QUE SE IDENTIFICO Y SUS POSIBLES SOLUCIONES)</b>	TODOS LOS ROLES
<b>META 5.</b>	<b>ENTREGA DEL 28 AL 30 DE CADA MES LOS DOCUMENTOS (EVIDENCIAS, ACTAS, DIARIOS DE CAMPO CON NUMERO DE COMISIÓN)</b>	APOYO ADMINISTRATIVO
<b>META 6.</b>	<b>UN DOCUMENTO QUE PERMITA DEFINIR UN MODELO DE CAPACITACIÓN PARA HUERTAS Y JARDIN CLONADO</b>	AGRONOMO Y AGROINDUSTRIAL
<b>META 7.</b>		
<b>META 8.</b>		

<b>Nº</b>	<b>Actividad</b>	<b>Objetivo Específico</b>	<b>Descripción</b>	<b>Responsable</b>	<b>Lugar</b>	<b>Fecha Inicio</b>	<b>Fecha Fin</b>	<b>Producto/Entregable</b>	<b>Indicador</b>	<b>Medio de Verificación</b>	<b>Estado</b>
META No.6	Formulación de un documento guía para el modelo de capacitación en Huertas y jardines clonales.	Formular un documento metodológico que sirva como guía para la capacitación de huertas y jardines clonales.	Construcción de un documento técnico que permita definir un modelo de capacitación para el establecimiento y manejo de huertas y jardines clonales, incluyendo contenidos, metodologías y lineamientos prácticos.	Ing. Agrónomo, Carlos Andrés Torres Osorio	Oficina	4/1/2026	4/9/2026	Documento técnico con el modelo de capacitación para huertas y jardines clonales.	1 Documento técnico.	Documento técnico en formato digital.	pendiente
META No.3	Visitas técnicas, recolección de información.	Realizar visitas de acompañamiento técnico IAP y recolección de información.	Realizar visitas a los predios de los de cacaotero del Quindío, para identificar el estado fitosanitario de los árboles, recoger información relevante al proyecto y recolectar información sobre las necesidades de cada productor.	Ing. Agrónomo, Carlos Andrés Torres Osorio	Predios del municipio de Quimbaya, El Cortijo, Alto Bonito ,El Diamante, La Divisa, Zarabaudo, Monte loro, El Ruby.	4/15/2026	4/16/2026	7. Diario de campo, registros técnicos y fotográficos, informes de avance	7 de visitas realizadas	Listados de asistencia, registro fotográfico	Pendiente
META No.3	Visitas técnicas, recolección de información.	Realizar visitas de acompañamiento técnico IAP y recolección de información.	Realizar visitas a los predios de los de cacaotero del Quindío, para identificar el estado fitosanitario de los árboles y recoger información relevante al proyecto.	Ing. Agrónomo, Carlos Andrés Torres Osorio	Predios del municipio de Montenegro, El porvenir 1, La Pastorita la Maquina Robledales; villa carolina, EL	4/17/2026	4/21/2026	10. Diario de campo, registros técnicos y fotográficos, informes de avance	10 de visitas realizadas	Listados de asistencia, registro fotográfico	Pendiente

META No.3	Visitas técnicas, recolección de información.	Realizar visitas de acompañamiento técnico IAP y recolección de información.	Realizar visitas a los predios de los de cacaoero del Quindio, para identificar el estado fitosanitario de los arboles y recoger informacion relevante al proyecto.	Ing. Agrónomo, Carlos Andrés Torres Osorio	Predios del municipio de La Tebaida, Remanso san Miguel, Betulia, El azahar.	4/22/2026	4/22/2026	3 Diarios de campo, registros técnicos y fotográficos, informes de avance.	3 de visitas realizadas.	Listados de asistencia, registro fotográfico.	Pendiente
META No.3	Visitas técnicas, recolección de información.	Realizar visitas de acompañamiento técnico IAP y recolección de información.	Realizar visitas a los predios de los de cacaoero del Quindio, para identificar el estado fitosanitario de los arboles y recoger informacion relevante al proyecto.	Ing. Agrónomo, Carlos Andrés Torres Osorio	Predios del municipio de Calarca, La Julia, La Marina, La Union,- La Ermita, La Granja cajica, Jerusalen, San Lorenzo	4/23/2026	4/24/2026	7 Diarios de campo, registros técnicos y fotográficos, informes de avance	7 de visitas realizadas.	Listados de asistencia, registro fotográfico.	Pendiente
META No.3	visitas tecnicas, recoleccion de informacion	Realizar visitas de acompañamiento tecnico IAP y recoleccion de informacion.	Realizar visitas a los predios de los de cacaoero del Quindio, para identificar el estado fitosanitario de los arboles y recoger informacion relevante al proyecto.	Ing. Agrónomo, Carlos Andrés Torres Osorio	Predios del municipio de Circacia, Filandia,Pijao y Cordoba. La Tonga, Eveliza, Los Juanes, La Palma	4/27/2026	4/27/2026	4 Diario de campo, registros técnicos y fotográficos, informes de avance	8 de visitas realizadas	Listados de asistencia, registro fotográfico	Pendiente
META No.4	Construcción de un documento base que consolide las necesidades de la asociación y establezca roles.	Formular un documento que integre las necesidades de la asociación y definición de roles para su intervención.	Elaboración de un documento técnico orientado a la identificación y consolidación de las necesidades específicas de la asociación, mediante la recolección y análisis de información. La actividad incluye la caracterización de los productores, priorización de necesidades y la definición de roles y responsabilidades que permitan una adecuada gestión e intervención.	Ing. Agrónomo, Carlos Andrés Torres Osorio	Oficina	4/28/2026	4/30/2026	Base de datos caracterizada.	Nº 31 productores caracterizados con sus nesecidades	Un documento que contenga las necesidades especificas por asociado su roll (NECESIDADES, QUE SE IDENTIFICO Y SUS POSIBLES SOLUCIONES)	En ejecución



**PROYECTO RED NACIONAL DEL CACAO**

<b>NOMBRE</b>	<b>CARLOS ANDRES TORRES OSORIO</b>	
<b>OBJETIVO</b>	<b>Contribuir al fortalecimiento de capacidades técnicas de productores y asociaciones mediante actividades de capacitación y acompañamiento en campo.</b>	<b>CAMPESINO A CAMPESINO Y CAMPESINA A CAMPESINO EN CADA UNO DE LOS PROCESOS SERÁ APOYO DE LOS ROLES</b>
<b>META 1.</b>	UN DOCUMENTO CON LOS MODELOS DE FERMENTACION Y SECADO Y SUS VARIABLES (EJEMPLO TEMPERATURA) (48 MODULOS) (TECNOLOGÍAS)	IOT, AGRONOMOS, AGROINDUSTRIALES
<b>META 2.</b>	12 PROTOCOLOS DE FERMENTACION POR ZONA (DOCUMENTO REFERENCIA PARA QUE LOS PRODUCTORES PUEDAN IMPLEMENTAR EN SUS FINCAS)	IOT, AGRONOMOS, AGROINDUSTRIALES
<b>META 3.</b>	12 PROTOCOLOS DE SECADO POR ZONA (DOCUMENTO REFERENCIA PARA QUE LOS PRODUCTORES PUEDAN IMPLEMENTAR EN SUS FINCAS)	IOT, AGRONOMOS, AGROINDUSTRIALES
<b>META 4.</b>	4 CENTROS DE TRANSFORMACION EXPERIMENTAL (LAS ZONAS QUE LOS REQUIERAN)	GESTORES SOCIALES
<b>META 5.</b>	4 MUSEOS DISEÑADOS Y APROBADOS (SI LO REQUIERE LA REGIONAL).	GESTORES SOCIALES
<b>META 6.</b>	UN DOCUMENTO QUE PERMITA DEFINIR UN MODELO DE CAPACITACIÓN PARA FERMENTACIÓN	AGRONOMO Y AGROINDUSTRIAL
<b>META 7.</b>	UN DOCUMENTO QUE PERMITA DEFINIR UN MODELO DE CAPACITACIÓN PARA SECADO	AGRONOMO Y AGROINDUSTRIAL
<b>META 8.</b>	UN DIAGNOSTICO SOBRE LAS VARIETADES DE CACAO ENCONTRADAS EN CAMPO	AGRONOMO
<b>META 9.</b>	UN DIAGNOSTICO SOBRE ESPACIOS DETERMINADOS PARA ZONAS DE BENEFICIO (FERMETACION Y SECADO)	AGRONOMO

Nº	Actividad	Objetivo Específico	Descripción	Responsable	Lugar	Fecha Inicio	Fecha Fin	Producto/Entregable	Indicador	Medio de Verificación	Estado
META 7.	Elaboración de documento técnico para el diseño de un modelo de capacitación en el proceso de secado de grano de cacao.	Elaborará un documento técnico que permita definir un modelo de capacitación orientado al proceso adecuado de cacao, garantizando la calidad del producto final.	Construcción de un documento técnico que consolide los lineamientos para un modelo de capacitación en el secado de cacao incluyendo la recolección y análisis la información, identificación de las necesidades de los productores, Buenas prácticas de secado y metodologías de enseñanza que faciliten la transferencia de conocimiento.	Ing. Agrónomo, Carlos Andrés Torres Osorio.	Oficina	4/10/2026	4/14/2026	Documento técnico con el modelo capacitación para el proceso de secado del cacao.	Documento técnico elaborado (1)	Documento técnico en formato digital.	Pendiente

**PROYECTO RED NACIONAL DEL CACAO**

<b>NOMBRE</b>			<b>CAMPESINO A CAMPESINO Y CAMPESINA A CAMPESINO EN CADA UNO DE LOS PROCESOS SERÁ APOYO DE LOS ROLES</b>
<b>OBJETIVO</b>			
<b>META 1.</b>	<b>4 PARCELAS EXPERIMENTALES, TRABAJANDO EN GERMINACIÓN Y HUERTAS</b>	AGRÓNOMO, CAMPESINO A CAMPESINA	
<b>META 2.</b>	<b>4 MODELOS VALIDADOS CON INDICADORES TÉCNICOS Y SOCIALES DEFINIDOS.</b>	ROLES. GESTOR SOCIAL, GESTOR COMUNITARIO, APOYO ADMINISTRATIVO	
<b>META 3.</b>	<b>4 NODOS OPERATIVOS CON MEJORAS APLICADAS CON RETROALIMENTACIÓN PERMANENTE.</b>	ROLES. TODO EL EQUIPO	
<b>META 4.</b>	<b>4 NODOS FORMATIVOS ITINERANTES Y ESTACIONARIOS, ATRAVES DEL MODELO DE RED NACIONAL DE APRENDIZAJE.</b>	ROLES. GESTOR SOCIAL, GESTOR COMUNITARIO, AGRÓNOMO Y AGROINDUSTRIAL	
<b>META 5.</b>	UN DOCUMENTO QUE CONTENGA EL DIAGNOSTICO PARA UBICACIÓN Y USO DE EQUIPOS Y MATERIAL DE CAPACITACIÓN ENTREGADO)	ROL. AGROINDUSTRIAL	
<b>META 6.</b>	UN DOCUMENTO QUE CONTENGA LA PROPUESTA PARA GENERAR DISEÑO DE UNA MARCA ORIGEN (ASOCIACION Y ASOCIADOS)	ROL. AGROINDUSTRIAL	
<b>META 7.</b>	UN DOCUMENTO QUE CONTENGA UNA PROPUESTA PARA EL APROVECHAMIENTO DE LA MAZORCA AL 100% (NORMATIVIDAD PARA USO DE PRODUCTOS)	ROL. AGROINDUSTRIAL	
<b>META 8.</b>	UN DOCUMENTO QUE CONTENGA LA FORMULACIÓN (SIN SELLOS OCTAGONALES) (APLICANDO LA NORMA) (QUE VARIEDAD DE CACAO UTILIZAR)	ROL. AGROINDUSTRIAL	
<b>META 9.</b>			
<b>META 10.</b>			

Nº	Actividad	Objetivo Específico	Descripción	Responsable	Lugar	Fecha Inicio	Fecha Fin	Producto/Entregable	Indicador	Medio de Verificación	Estado
META No.	Socialización del proyecto RNC	Promover la integración de actores al proyecto	Realizar jornadas de socialización con productores, asociaciones y entidades					Actas de socialización	Nº de jornadas realizadas	Listados de asistencia, registro fotográfico	Pendiente
META No.	Caracterización de beneficiarios	Identificar necesidades del sector cacaoero	Levantamiento de información en campo (productiva, social y organizativa)					Base de datos caracterizada	Nº de productores caracterizados	Formatos diligenciados	En ejecución
META No.	Revisión del mapa de redes	Analizar actores y relaciones del territorio	Reunión con gestor social para validar el mapa de redes existente					Informe de análisis de redes	Documento elaborado	Informe técnico	Pendiente

**PROYECTO RED NACIONAL DEL CACAO**

<b>NOMBRE</b>		
<b>OBJETIVO</b>	CAMPESINO A CAMPESINO Y CAMPESINA A CAMPESINO EN CADA UNO DE LOS PROCESOS SERÁ APOYO DE LOS ROLES	
<b>META 1.</b>	DEMANDAS TERRITORIALES, DIARIOS DE CAMPO, DIAGNOSTICO, FOTOGRAFÍAS, VIDEOS, LISTA DE ASISTENCIA	AGRONOMOS, AGROINDUSTRIALES, CAMPESINO A CAMPESINA, APOYO ADMINISTRATIVO
<b>META 2.</b>	FORMULACIÓN DE UN PLAN DE INVERSIÓN POR ROL	TODOS LOS ROLES
<b>META 3.</b>	UN DOCUMENTO QUE MENCIONE LA GESTION DE ALIANZAS INSTITUCIONALES	TODOS LOS ROLES
<b>META 4.</b>	UN DOCUMENTO DE TRABAJO PARA LA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES EN CAMPO	TODOS LOS ROLES
<b>META 5.</b>	UN DIAGNOSTICO SOBRE QUE PRODUCTORES CUENTAN COMO MODELO DE NEGOCIO O UNIDAD DE NEGOCIO	GESTION EMPRESARIAL COMUNITARIO
<b>META 6.</b>	Gestión con el acompañamiento del SENA para procesos de INVIMA	GESTION EMPRESARIAL COMUNITARIO
<b>META 7.</b>	UN DOCUMENTO GUÍA SOBRE EL DIGNOSTICO ADMINISTRATIVO Y FINANCIERO POR ASOCIACION Y PRODUCTORES	GESTION EMPRESARIAL COMUNITARIO
<b>META 8.</b>	UN DOCUMENTO QUE PERMITA AL PRODUCTOR ALCANZAR MODELOS DE NEGOCIO VIRUALES Y DE PUNTO DE VENTA FISICO	GESTION EMPRESARIAL COMUNITARIO
<b>META 9.</b>	ENCUENTROS VIRTUALES PARA LA GENERACION DE UN PROYECTO SOBRE LAS RUTAS DE CACAO	GESTION SOCIAL

META No.	Actividad	Objetivo Específico	Descripción	Responsable	Lugar	Fecha Inicio	Fecha Fin	Producto/Entregable	Indicador	Medio de Verificación	Estado
META No.	Socialización del proyecto RNC	Promover la integración de actores al proyecto	Realizar jornadas de socialización con productores, asociaciones y entidades					Actas de socialización	Nº de jornadas realizadas	Listados de asistencia, registro fotográfico	Pendiente
META No.	Caracterización de beneficiarios	Identificar necesidades del sector cacaoero	Levantamiento de información en campo (productiva, social y organizativa)					Base de datos caracterizada	Nº de productores caracterizados	Formatos diligenciados	En ejecución
META No.	Identificación de necesidades	Priorizar requerimientos del sector	Consolidación de necesidades detectadas en campo					Documento de necesidades priorizadas	Nº de necesidades priorizadas	Informe consolidado	En ejecución



Versión: 01

Código:  
GCCON-F-095

## PROCESO

## GESTIÓN CONTRACTUAL

## NOMBRE DEL FORMATO

## FORMATO AGENDA DESPLAZAMIENTO CONTRATISTA

## CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN

Pública  Pública Clasificada  Pública Reservada 

## DATOS DEL CONTRATISTA QUE SE DESPLAZA

FECHA DE ELABORACIÓN DE AGENDA 29/03/2026

NOMBRES Y APELLIDOS IDENTIFICACIÓN:

Tipo: No.

CONTRATO No. CO1.PCCNTR.9 118525 AÑO 2026 FECHA VENCIMIENTO DEL CONTRATO 31 10 2026

OBJETO CONTRACTUAL: Prestar servicios profesionales como Ingeniero Agrónomo para apoyar la planificación, implementación, seguimiento y fortalecimiento técnico de los sistemas productivos de cacao en unidades productivas y asociaciones vinculadas a la Red Nacional de Cacao.

DIRECCIÓN GENERAL/ REGIONAL Quindío DEPENDENCIA/ CENTRO Despacho Dirección

NOMBRE DEL ORDENADOR DEL GASTO (de la Movilización) HENRY FERNANDEZ HERNANDEZ CARGO DIRECTOR REGIONAL ( E )

NOMBRE DEL SUPERVISOR(A) DEL CONTRATO Diana Marcela Arbeláez Franco CARGO Profesional Grado 2

## INFORMACIÓN DEL DESPLAZAMIENTO

RUTA Armenia - Quimbaya - Armenia

DIRECCIÓN GENERAL/ REGIONAL Quindío DEPENDENCIA/ CENTRO Centro Agroindustrial

CIUDAD/DEPARTAMENTO O MUNICIPIO/DEPARTAMENTO O CIUDAD/PAIS Quindío ENTIDAD O EMPRESA: Cacaoquin CONTACTO 310 539 1194

FECHA INICIO DEL DESPLAZAMIENTO 17 4 26 FECHA FIN DESPLAZAMIENTO 21 4 26

OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO Implementar los enfoques de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) y estándares de calidad, para el mejoramiento de la calidad del cacao.

## OBLIGACIONES DEL CONTRATO

1 Brindar asistencia técnica especializada en el manejo agronómico del cultivo de cacao, de acuerdo con los lineamientos técnicos del proyecto y del SENA.

2 Acompañar la adopción y transferencia de tecnologías y buenas prácticas agrícolas orientadas al mejoramiento de la productividad, calidad y sostenibilidad del cacao

3

## AGENDA

## ACTIVIDADES ( Deberá contener información detallada de las tareas a realizar día a día)

Día Inicio 17 4 26

Desplazamiento ruta de ida: Armenia a Quimbaya veredas El Laurel, La Soledad, Guaymaral y Palermo

Medio de transporte: aéreo, terrestre, fluvial: Terrestre

## Actividades a ejecutar:

17 HORA: AM/PM Brindar asistencia técnica en el manejo agronomico del cultivo de cacao.

HORA: AM/PM Transferir conocimientos pertinentes en la adopción de las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) orientadas al mejoramiento de la productividad, calidad y sostenibilidad del cacao.

HORA: AM/PM Contribuir al fortalecimiento de capacidades técnicas de productores mediante actividades de acompañamiento en campo.

HORA: AM/PM

Desplazamiento ruta de regreso: Veredas El Laurel, La Soledad, Guaymaral y Palermo, Quimbaya a Armenia

Día 2 18 4 26

Desplazamiento ruta de ida: Armenia a Quimbaya veredas La Granja, La Soledad, Pueblo Rico y La Española.

Medio de transporte: aéreo, terrestre, fluvial: Terrestre

## Actividades a ejecutar:

18 HORA: AM/PM Brindar asistencia técnica en el manejo agronomico del cultivo de cacao.

HORA: AM/PM Transferir conocimientos pertinentes en la adopción de las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) orientadas al mejoramiento de la productividad, calidad y sostenibilidad del cacao.

HORA: AM/PM Contribuir al fortalecimiento de capacidades técnicas de productores mediante actividades de acompañamiento en campo.

HORA: AM/PM

Desplazamiento ruta de regreso: Veredas La Granja, La Soledad, Pueblo Rico y La Española, Quimbaya a Armenia

Día Fin 21 4 26

## Actividades a ejecutar:

21 HORA: AM/PM

HORA: AM/PM

HORA: AM/PM

HORA: AM/PM

Desplazamiento ruta de regreso:

Medio de transporte: aéreo, terrestre, fluvial: Terrestre

## Observaciones:

Se liquidan gastos de transporte entre terminales aéreas por valor de \$XXXXXX

Se liquidan gastos de transporte entre terminales terrestre por valor de \$XXXXX

Se liquidan gastos de transporte intermunicipal por valor de \$XXXXXX (cuando aplique)

FIRMA ORDENADOR DE GASTO: FIRMA SUPERVISOR DEL CONTRATO : FIRMA DEL CONTRATISTA:

Nombres y Apellidos: HENRY FERNANDEZ HERNANDEZ Nombres y Apellidos: DIANA MARCELA ARBELAEZ FRANCO

Cargo: DIRECTOR REGIONAL ( E ) Cargo: Profesional Grado 2 Nombres y Apellidos: CARLOS ANDRES TORRES OSORIO



Versión: 01

Código:  
GCCON-F-095

## PROCESO

## GESTIÓN CONTRACTUAL

## NOMBRE DEL FORMATO

## FORMATO AGENDA DESPLAZAMIENTO CONTRATISTA

## CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN

Pública  Pública Clasificada  Pública Reservada 

## DATOS DEL CONTRATISTA QUE SE DESPLAZA

FECHA DE ELABORACIÓN DE AGENDA					29/03/2026				
NOMBRES Y APELLIDOS					IDENTIFICACIÓN:				
					Tipo:		No.		
CONTRATO	No.	CO1.PCCNTR. 9118525	AÑO	2026	FECHA VENCIMIENTO DEL CONTRATO	31	10	2026	
OBJETO CONTRACTUAL:	Prestar servicios profesionales como Ingeniero Agrónomo para apoyar la planificación, implementación, seguimiento y fortalecimiento técnico de los sistemas productivos de cacao en unidades productivas y asociaciones vinculadas a la Red Nacional de Cacao.								
DIRECCIÓN GENERAL/ REGIONAL	Quindío				DEPENDENCIA/ CENTRO	Despacho Dirección			
NOMBRE DEL ORDENADOR DEL GASTO (de la Movilización)	HENRY FERNANDEZ HERNANDEZ				CARGO	DIRECTOR REGIONAL ( E )			
NOMBRE DEL SUPERVISOR(A) DEL CONTRATO	Diana Marcela Arbeláez Franco				CARGO	Profesional Grado 2			
INFORMACIÓN DEL DESPLAZAMIENTO									
RUTA	Armenia - Montenegro - Armenia								
DIRECCIÓN GENERAL/ REGIONAL	Quindío				DEPENDENCIA/ CENTRO	Centro Agroindustrial			
CIUDAD/DEPARTAMENTO O MUNICIPIO/DEPARTAMENTO O CIUDAD/PAIS	Quindío			ENTIDAD O EMPRESA:	Cacaoquin		CONTACTO	310 539 1194	
FECHA INICIO DEL DESPLAZAMIENTO	17	4	26	FECHA FIN DESPLAZAMIENTO	21	4	26		
OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO	Implementar los enfoques de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) y estándares de calidad, para el mejoramiento de la calidad del cacao.								

## OBLIGACIONES DEL CONTRATO

1	Brindar asistencia técnica especializada en el manejo agronómico del cultivo de cacao, de acuerdo con los lineamientos técnicos del proyecto y del SENA.
2	Acompañar la adopción y transferencia de tecnologías y buenas prácticas agrícolas orientadas al mejoramiento de la productividad, calidad y sostenibilidad del cacao
3	

## AGENDA

## ACTIVIDADES ( Deberá contener información detallada de las tareas a realizar día a día)

Día Inicio	17	4	26							
Desplazamiento ruta de ida:	Armenia a Montenegro veredas La Esmeralda, la Ceiba, Pueblo tapao.									
Medio de transporte: aéreo, terrestre, fluvial:	Terrestre									
Actividades a ejecutar:										
17	HORA: AM/PM	Brindar asistencia tecnica en el manejo agronomico del cultivo de cacao.								
	HORA: AM/PM	Transferir conocimientos pertinentes en la adopcion de las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) orientadas al mejoramiento de la productividad, calidad y sostenibilidad del cacao.								
	HORA: AM/PM	Contribuir al fortalecimiento de capacidades técnicas de productores mediante actividades de acompañamiento en campo.								
	HORA: AM/PM									
Desplazamiento ruta de regreso:	Veredas La Esmeralda, la Ceiba, Pueblo tapao , -Montenegro a Armenia- 3 visitas									
Día 2	20	4	26							
Desplazamiento ruta de ida:	Armenia a Montenegro veredas San pablo, Calle larga.									
Medio de transporte: aéreo, terrestre, fluvial:	Terrestre									
Actividades a ejecutar:										
20	HORA: AM/PM	Brindar asistencia tecnica en el manejo agronomico del cultivo de cacao.								
	HORA: AM/PM	Transferir conocimientos pertinentes en la adopcion de las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) orientadas al mejoramiento de la productividad, calidad y sostenibilidad del cacao.								
	HORA: AM/PM	Contribuir al fortalecimiento de capacidades técnicas de productores mediante actividades de acompañamiento en campo.								
	HORA: AM/PM									
Desplazamiento ruta de regreso:	Veredas San pablo, Calle larga, -Montenegro a Armenia- 3 visitas									
Día Fin	21	4	26							
Desplazamiento ruta de ida:	Armenia a Montenegro veredas Cantores,La Esperanza, Prado.									
Actividades a ejecutar:										
21	HORA: AM/PM	Brindar asistencia tecnica en el manejo agronomico del cultivo de cacao.								
	HORA: AM/PM	Transferir conocimientos pertinentes en la adopcion de las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) orientadas al mejoramiento de la productividad, calidad y sostenibilidad del cacao.								
	HORA: AM/PM	Contribuir al fortalecimiento de capacidades técnicas de productores mediante actividades de acompañamiento en campo.								
	HORA: AM/PM									
Desplazamiento ruta de regreso:	Veredas Cantores , la Esperanza, Prado - Montenegro a Armenia- 4 visitas									
Medio de transporte: aéreo, terrestre, fluvial:	Terrestre									
Observaciones:										
Se liquidan gastos de transporte entre terminales aéreas por valor de					\$XXXXXX					
Se liquidan gastos de transporte entre terminales terrestre por valor de					\$XXXXX					
Se liquidan gastos de transporte intermunicipal por valor de					\$XXXXXX (cuando aplique)					
FIRMA ORDENADOR DE GASTO:			FIRMA SUPERVISOR DEL CONTRATO :			FIRMA DEL CONTRATISTA:				
Nombres y Apellidos: HENRY FERNANDEZ HERNANDEZ			Nombres y Apellidos: MARCELA ARBELAEZ FRANCO							
Cargo: DIRECTOR REGIONAL ( E )			Cargo: Profesional Grado 2			Nombres y Apellidos: CARLOS ANDRES TORRES OSORIO				

GCCON -F-0XX V.01



Versión: 01

Código:  
GCCON-F-095

## PROCESO

## GESTIÓN CONTRACTUAL

## NOMBRE DEL FORMATO

## FORMATO AGENDA DESPLAZAMIENTO CONTRATISTA

## CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN

Pública  Pública Clasificada  Pública Reservada 

## DATOS DEL CONTRATISTA QUE SE DESPLAZA

FECHA DE ELABORACIÓN DE AGENDA				19/03/2026			
NOMBRES Y APELLIDOS				IDENTIFICACIÓN:			
				Tipo:		No.	
CONTRATO	No.	CO1.PCCNTR.9 118525	AÑO	2026	FECHA VENCIMIENTO DEL CONTRATO	31	10
OBJETO CONTRACTUAL: Prestar servicios profesionales como Ingeniero Agrónomo para apoyar la planificación, implementación, seguimiento y fortalecimiento técnico de los sistemas productivos de cacao en unidades productivas y asociaciones vinculadas a la Red Nacional de Cacao.							
DIRECCIÓN GENERAL/ REGIONAL	Quindío			DEPENDENCIA/ CENTRO	Despacho Dirección		
NOMBRE DEL ORDENADOR DEL GASTO (de la Movilización)	HENRY FERNANDEZ HERNANDEZ			CARGO	DIRECTOR REGIONAL ( E )		
NOMBRE DEL SUPERVISOR(A) DEL CONTRATO	Diana Marcela Arbeláez Franco			CARGO	Profesional Grado 2		

## INFORMACIÓN DEL DESPLAZAMIENTO

RUTA	Armenia - La Tebaida - Armenia						
DIRECCIÓN GENERAL/ REGIONAL	Quindío			DEPENDENCIA/ CENTRO	Centro Agroindustrial		
CIUDAD/DEPARTAMENTO O MUNICIPIO/DEPARTAMENTO O CIUDAD/PAIS	Quindío		ENTIDAD O EMPRESA:	Cacaoquin		CONTACTO	310 539 1194
FECHA INICIO DEL DESPLAZAMIENTO	22	4	26	FECHA FIN DESPLAZAMIENTO	22	4	26
OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO	Implementar los enfoques de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) y estándares de calidad, para el mejoramiento de la calidad del cacao.						

## OBLIGACIONES DEL CONTRATO

1	Brindar asistencia técnica especializada en el manejo agronómico del cultivo de cacao, de acuerdo con los lineamientos técnicos del proyecto y del SENA.
2	Acompañar la adopción y transferencia de tecnologías y buenas prácticas agrícolas orientadas al mejoramiento de la productividad, calidad y sostenibilidad del cacao
3	

## AGENDA

## ACTIVIDADES ( Deberá contener información detallada de las tareas a realizar día a día)

<b>Día Inicio</b>	22	4	26
Desplazamiento ruta de ida:	Armenia a La Tebaida veredas Murillo, La Argentina y La Popa		
Medio de transporte: aéreo, terrestre, fluvial:	Terrestre		
<b>Actividades a ejecutar:</b>			
22	HORA: AM/PM	Brindar asistencia técnica en el manejo agronomico del cultivo de cacao.	
	HORA: AM/PM	Transferir conocimientos pertinentes en la adopción de las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) orientadas al mejoramiento de la productividad, calidad y sostenibilidad del cacao.	
	HORA: AM/PM	Contribuir al fortalecimiento de capacidades técnicas de productores mediante actividades de acompañamiento en campo.	
	HORA: AM/PM		
Desplazamiento ruta de regreso:	Veredas Murillo, La Argentina y La Popa, La Tebaida a Armenia		
<b>Día 2</b>			
Desplazamiento ruta de ida:			
Medio de transporte: aéreo, terrestre, fluvial:			
<b>Actividades a ejecutar:</b>			
0	HORA: AM/PM		
	HORA: AM/PM		
	HORA: AM/PM		
	HORA: AM/PM		
Desplazamiento ruta de regreso:			
<b>Día Fin</b>	22	4	26
<b>Actividades a ejecutar:</b>			
22	HORA: AM/PM		
	HORA: AM/PM		
	HORA: AM/PM		
	HORA: AM/PM		
Desplazamiento ruta de regreso:			
Medio de transporte: aéreo, terrestre, fluvial:	Terrestre		

## Observaciones:

Se liquidan gastos de transporte entre terminales aéreas por valor de	\$XXXXXX
Se liquidan gastos de transporte entre terminales terrestre por valor de	\$XXXXX
Se liquidan gastos de transporte intermunicipal por valor de	\$XXXXXX (cuando aplique)

FIRMA ORDENADOR DE GASTO:	FIRMA SUPERVISOR DEL CONTRATO :	FIRMA DEL CONTRATISTA:
Nombres y Apellidos: HENRY FERNANDEZ HERNANDEZ	Nombres y Apellidos: MARCELA ARBELAEZ FRANCO	
Cargo: DIRECTOR REGIONAL ( E )	Cargo: Profesional Grado 2	Nombres y Apellidos: CARLOS ANDRES TORRES OSORIO



Versión: 01

Código:  
GCCON-F-095

## PROCESO

## GESTIÓN CONTRACTUAL

## NOMBRE DEL FORMATO

## FORMATO AGENDA DESPLAZAMIENTO CONTRATISTA

## CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN

Pública Pública Clasificada Pública Reservada 

## DATOS DEL CONTRATISTA QUE SE DESPLAZA

FECHA DE ELABORACIÓN DE AGENDA					19/03/2026			
NOMBRES Y APELLIDOS					IDENTIFICACIÓN:			
					Tipo:		No.	
CONTRATO	No.	CO1.PCENR. 9118525	AÑO	2026	FECHA VENCIMIENTO DEL CONTRATO	31	10	2026
OBJETO CONTRACTUAL:	Prestar servicios profesionales como Ingeniero Agrónomo para apoyar la planificación, implementación, seguimiento y fortalecimiento técnico de los sistemas productivos de cacao en unidades productivas y asociaciones vinculadas a la Red Nacional de Cacao.							
DIRECCIÓN GENERAL/ REGIONAL	Quindío				DEPENDENCIA/ CENTRO	Despacho Dirección		
NOMBRE DEL ORDENADOR DEL GASTO (de la Movilización)	HENRY FERNANDEZ HERNANDEZ				CARGO	DIRECTOR REGIONAL ( E )		
NOMBRE DEL SUPERVISOR(A) DEL CONTRATO	Diana Marcela Arbeláez Franco				CARGO	Profesional Grado 2		

## INFORMACIÓN DEL DESPLAZAMIENTO

RUTA	Armenia - Cordoba - Armenia							
DIRECCIÓN GENERAL/ REGIONAL	Quindío				DEPENDENCIA/ CENTRO	Centro Agroindustrial		
CIUDAD/DEPARTAMENTO O MUNICIPIO/DEPARTAMENTO O CIUDAD/PAIS	Quindío			ENTIDAD O EMPRESA:	Cacaoquin		CONTACTO	310 539 1194
FECHA INICIO DEL DESPLAZAMIENTO	23	4	26	FECHA FIN DESPLAZAMIENTO	24	4	26	
OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO	Implementar los enfoques de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) y estándares de calidad, para el mejoramiento de la calidad del cacao.							

## OBLIGACIONES DEL CONTRATO

1	Brindar asistencia técnica especializada en el manejo agronómico del cultivo de cacao, de acuerdo con los lineamientos técnicos del proyecto y del SENA.
2	Acompañar la adopción y transferencia de tecnologías y buenas prácticas agrícolas orientadas al mejoramiento de la productividad, calidad y sostenibilidad del cacao
3	

## AGENDA

ACTIVIDADES ( Deberá contener información detallada de las tareas a realizar día a día)								
Día Inicio	23	4	26					
Desplazamiento ruta de ida:	Armenia a Calarca: La india, Golconda, La Bella							
Medio de transporte: aéreo, terrestre, fluvial:	Terrestre							
Actividades a ejecutar:								
23	HORA: AM/PM	Brindar asistencia tecnica en el manejo agronomico del cultivo de cacao.						
	HORA: AM/PM	Transferir conocimientos pertinentes en la adopcion de las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) orientadas al mejoramiento de la productividad, calidad y sostenibilidad del cacao.						
	HORA: AM/PM	Contribuir al fortalecimiento de capacidades técnicas de productores mediante actividades de acompañamiento en campo.						
	HORA: AM/PM							
Desplazamiento ruta de regreso:	Veredas La india, Golconda, a Armenia 4 visitas							
Medio de transporte: aéreo, terrestre, fluvial:	Terrestre							
Día Fin	24	4	26					
Desplazamiento ruta de ida:	Armenia a Calarca: La Bella Playa rica, Calabazo Bajo							
Actividades a ejecutar:								
24	HORA: AM/PM	Brindar asistencia tecnica en el manejo agronomico del cultivo de cacao.						
	HORA: AM/PM	Transferir conocimientos pertinentes en la adopcion de las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) orientadas al mejoramiento de la productividad, calidad y sostenibilidad del cacao.						
	HORA: AM/PM	Contribuir al fortalecimiento de capacidades técnicas de productores mediante actividades de acompañamiento en campo.						
	HORA: AM/PM							
Desplazamiento ruta de regreso:	Veredas: La Bella Playa rica, Calabazo Bajo, - Calarca-Armenia -3 visitas							
Medio de transporte: aéreo, terrestre, fluvial:	Terrestre							

## Observaciones:

Se liquidan gastos de transporte entre terminales aéreas por valor de	\$XXXXXX
Se liquidan gastos de transporte entre terminales terrestre por valor de	\$XXXXX
Se liquidan gastos de transporte intermunicipal por valor de	\$XXXXXX (cuando aplique)

FIRMA ORDENADOR DE GASTO:	FIRMA SUPERVISOR DEL CONTRATO :	FIRMA DEL CONTRATISTA:
Nombres y Apellidos: HENRY FERNANDEZ HERNANDEZ	Nombres y Apellidos: MARCELA ARBELAEZ FRANCO	
Cargo: DIRECTOR REGIONAL ( E )	Cargo: Profesional Grado 2	Nombres y Apellidos: CARLOS ANDRES TORRES OSORIO



---

**Asunto: Solicitud de autorización para liderazgo y coordinación de procesos – Grupo Quindío**

---

Desde Carlos Andres Torres Osorio <catorreso@sena.edu.co>

Fecha Lun 30/03/2026 14:36

Para Jose William Montoya Idarraga <jmontoyai@sena.edu.co>

**Pereira, 30 de marzo de 2026**

**Señor:**

**José William Montoya I.**

Coordinador

IAP-RNC-SENA

**Cordial saludo, señor Coordinador José William:**

Me dirijo a usted con el fin de formalizar una propuesta de trabajo conjunto para el departamento, fundamentada en las directrices de la supervisora, la Dra. Diana Arbeláez, durante la reunión de grupo del pasado 25 de marzo.

Como se indicó en dicho encuentro, el **Grupo del Quindío** tiene el encargo de liderar los procesos regionales. Por tal motivo, solicito su autorización para coordinar acciones con los demás ingenieros agrónomos de cada departamento, enfocándonos en los siguientes puntos clave:

1. **Unificación de objetivos:** Alinear las actividades de campo con las metas generales del proyecto.
2. **Consolidación de entregables:** Gestionar la elaboración conjunta de informes y productos para asegurar coherencia y calidad técnica.
3. **Estandarización de capacitaciones:** Coordinar un "mismo idioma" técnico y pedagógico en las jornadas de formación.
4. **Optimización de procesos:** Servir de enlace para que las mejores prácticas de cada zona se repliquen en el grupo.

Estoy convencido de que esta articulación permitirá una ejecución más eficiente y resultados más sólidos para el proyecto. Quedo atento a sus instrucciones o a una breve reunión para definir la hoja de ruta de esta coordinación.

Agradezco de antemano su atención y apoyo.

Atentamente,





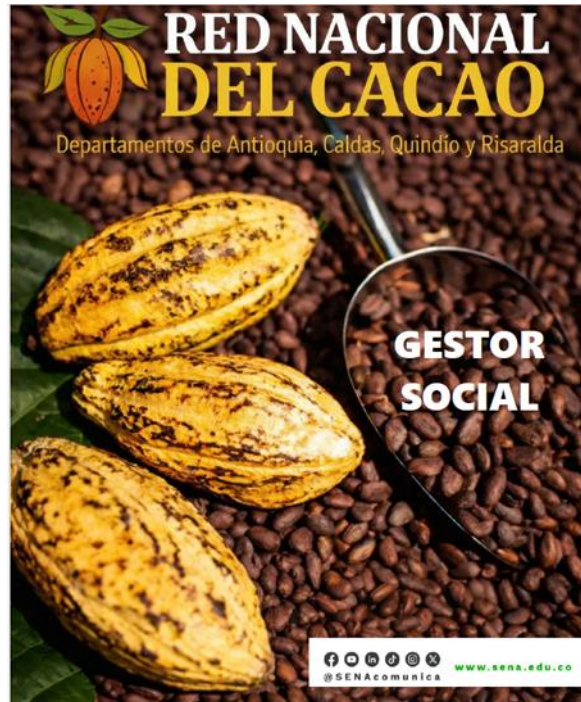
**Carlos Andres Torres Osorio**

Regional Quindio - Contratista  
catorreso@sena.edu.co  
3113084429  
Avenida Centenario 42N-02

## 31 MARZO TRABAJO INFORME DE REDES

### INFORME DE MAPA DE REDES – LÍNEA RED NACIONAL DEL CACAO

#### 1. PORTADA



Título: **Construcción colectiva de la Cadena de Valor del proyecto RED NACIONAL DEL CACAO**

Territorio: QUINDÍO

Entidad responsable: SENA y CACAOQUIN

Fecha: 11-03-2026

Autor(es): CATHERINE ARIAS COCUY, GONZALO CARDONA GAVIRIA, DAVID LEONARDO TORRES GAVIRIA, CARLOS ANDRES TORRES OSORIO, JESUS ALBERTO MARTINEZ HERNANDEZ

#### 2. INTRODUCCIÓN

Lograr una articulación eficiente entre los actores como son la comunidad cacaotera, agricultor, la asociación cacaoquin, Sena, entidades estatales y privadas, a través del proyecto **RED NACIONAL DEL CACAO**, permite optimizar red de profesionales que apoyan el engranaje social, comunitario, técnico tecnológico, la transformación, la comercialización, la internacionalización, la asistencia técnica agraria, fortalecimiento de rutas y de marcas. Que sean incluyentes y que garanticen una mayor participación con mejores resultados que trascienda en el tiempo y mejoren la calidad de vida de la comunidad; para ello es de vital importancia generar una fuente de ingreso y sentido de pertenencia para los actores del sector cacao.

El Departamento del Quindío es el gran diferenciador de los demás departamentos por estar libre de cadmio (Es un elemento natural que se encuentra en la corteza terrestre. Todos los suelos y las rocas, entre ellos el carbón y los fertilizantes minerales, es natural, de color blanco plateado, presente en la corteza terrestre, el suelo y el agua, usualmente asociado a minerales de zinc, plomo y cobre. Es altamente tóxico), la variedad de árboles de cacao (San Vicente 41, CCN 51, FEAR 5, Luker 40, FSV 41), nos permite tener un abanico lleno de oportunidades en el mercado nacional e internacional para aquellos productores que comercializan y transforman, además que deseen ampliar sus canales de comercialización y mejorar sus precios de ventas teniendo en cuenta los cambios de moneda que actualmente encontramos en las divisas como el dólar y el euro.

Dentro del análisis realizado y la búsqueda de información con los productores y la asociación cacaoquin, se identifican cuatro (4) necesidades básicas: 1. Vivero y huerta (proceso de germinación, manejo de plántulas y practicas iniciales de vivero cacaotero). 2. Fermentación y secado (fase experimental del proceso postcosecha del cacao su propósito es reconocer, documentar y mejorar las prácticas tradicionales de fermentación y secado empleadas por los productores, articulando la experiencia empírica campesina con procedimientos técnicos de control, registro y evaluación sensorial). 3. Transformación (Transformación de cacao, convertir el grano seco de cacao en más de 30 productos derivados de alto valor agregado, con una cultura permanente de transmisión de conocimientos hacia los productores del departamento). 4. Gestión comunitaria (las familias cacaoteras en todas las fases —diagnóstico, planeación, ejecución y evaluación—, promoviendo una toma de decisiones colectiva que abarca desde la selección de materiales hasta el formato de los talleres. Este proceso asegura apropiación social, identidad comunitaria y sostenibilidad cultural y ambiental).

Otras necesidades básicas encontradas es la tecnificación no solo en la operación de la administración del cultivo del cacao sino también en la administración de la finca, sus tiempos de siembra, post cosecha, sus costos de producción y costos no operacionales de la finca, es decir realizar un proceso de planeación organización, dirección y control que le permita tanto al agregado como al dueño empresario tomar las mejores decisiones. Apoyo permanente desde la parte agrónoma para el manejo de la poda, hongos, plagas. Compra de equipos para la transformación y tecnificación de la finca. Apoyo social y comunitario para el manejo integral de la asociatividad en cacaoquin.

### **3. CONTEXTO PRODUCTIVO DEL CACAO EN LA REGIÓN**

El Departamento del Quindío antes de ser cafetero, fue cacaotero, con fincas de 200 y 300 cuadras, siendo los municipios de Quimbaya y Montenegro los de mayor presencia, puestos que actualmente conservan. El cacao en el territorio representa una base económica pequeña en producción y transformación, pero sólida para la región.

En el Quindío encontramos cinco (5) variedades de árboles de cacao que cada día se están posesionando como son:

#### **1. San Vicente 41**

Clon híbrido trinitario de alto rendimiento y calidad de fino aroma, es el más común por su aroma y calidad; su procedencia es San Vicente de Chucurí, Santander, Colombia. Es de color rojo intenso, de alta productividad y presenta notas sensoriales a fruta y vino.

**EL cacao (FSV-41) es un clon híbrido trinitario de alto rendimiento, originario de San Vicente de Chucurí, Santander, Colombia. Reconocido por su precocidad (inicia producción a los 20**

meses), alta productividad (casi 2.000 kg/ha/año) y perfil sensorial de fino sabor y aroma con notas frutales, de vino y nuez.

#### **Características Principales del FSV-41:**

- **Origen:** Seleccionado en Santander, Colombia (finca Cartagena, Vereda Campo Hermoso).
- **Productividad:** Alta producción, con un promedio de 1.993 kg/ha/año y alta resistencia a enfermedades.
- **Calidad de Grano:** Índice de grano de 2,1 gramos, con mazorcas de color rojo intenso y un promedio de 40 semillas por fruto.
- **Perfil Sensorial:** Catalogado como cacao fino y de aroma, con notas de sabor a vino, fruta fresca, nuez y dulce, destacado en el concurso *Cocoa of Excellence*.
- **Manejo:** Es autocompatible, pero requiere buena fertilización y nutrición para expresar su alto potencial productivo.
- **Uso:** Ideal para la industria de chocolate fino por su sabor suave y delicado.

El FSV-41 es una de las opciones más recomendadas en Colombia para mejorar la calidad y la producción en fincas cacaoteras, especialmente para productores aplicados en la nutrición del cultivo.



## 2. CCN 51

Su nombre CCN-51 significa Colección Castro Naranjal, es un cacao ecuatoriano de alto rendimiento y fue desarrollado por el señor Homero Castro Zurita, investigador y agricultor, en la década de los sesenta (60), desarrollo esta variedad que es reconocida por su alto rendimiento y resistencia, es ampliamente utilizada en el Quindío.

El **CCN-51** (Colección Castro Naranjal 51) es un clon de cacao híbrido de alto rendimiento y alta resistencia a enfermedades (monilla, escoba de bruja), desarrollado por Homero Castro en Ecuador en 1965. Es un árbol manejable de inicio temprano de producción (2º año) y se caracteriza por una alta productividad de 2-2,5 toneladas/hectárea, con alto contenido de manteca (54%), lo cual lo lleva a una de las variedades más utilizadas para la producción de manteca de cacao para la industria cosmetológica y farmacéutica.

#### **Características Principales:**

- **Origen:** Híbrido entre IMC-67 y ICS-95.
- **Productividad:** Alta eficiencia, maduración temprana, con dos picos de cosecha al año.
- **Resistencia:** Muy resistente a plagas y enfermedades comunes que afectan a otros tipos de cacao.
- **Mazorca:** Grandes, con cáscara gruesa, requiriendo aproximadamente 8.5 mazorcas para una libra de cacao seco.
- **Sabor/Aroma:** Perfil sensorial calificado como inferior al cacao Fino de Aroma (Nacional), con sabor más amargo y astringente, aunque manejable con una buena fermentación.
- **Uso:** Popular en la industria chocolatería comercial por su consistencia y alto rendimiento en fábrica.

Es una de las variedades más utilizadas en Suramérica para cultivos comerciales debido a su adaptabilidad a condiciones adversas.



### **3. FEAR 5**

Es una variedad de cacao procedente de Arauquita, Arauca. Desarrollado por Fedecacao, es conocido por su fino sabor y aroma; posee semillas de color violeta con un pedigrí híbrido trinitario.

El cacao **FEAR-5** es un clon híbrido trinitario de alto rendimiento, originario de Arauquita, Arauca, Colombia. Se caracteriza por su alta productividad (superior a ton/ha/año), resistencia a enfermedades como la monilia y semillas violetas de gran calidad. Ideal para climas tropicales, comienza a producir desde los 20 meses.

#### **Características Detalladas del Cacao FEAR-5:**

- **Origen:** Arauquita, Arauca, Colombia, parte del modelo araucano ganador en Cacao de Excelencia 2010.
- **Productividad:** Muy alta, superando 1.5 - 2 toneladas por hectárea al año.
- **Resistencia:** Presenta susceptibilidad moderada a la monilia y buena adaptación a diversas zonas agroecológicas.
- **Semillas y Frutos:** Semillas de color violeta, con un índice de grano promedio de y un índice de mazorca de 19.
- **Manejo:** Requiere podas de formación adecuadas, especialmente en etapas jóvenes para asegurar la longevidad y rendimiento del cultivo.
- **Comercialización:** Disponible como plántula injertada, a menudo vendida por VIVEROS.

Esta variedad se distingue por su calidad, aroma y rápida entrada en producción, convirtiéndola en una opción popular para la renovación de cultivos en Colombia.



#### 4. FSV 41

Cacao desarrollado en Colombia (FEDECACAO) reconocidos por su alta productividad y calidad sensorial. Se pueden caracterizar por su alta adaptación, autocompatibilidad y rendimiento, destacando el FSV-41 por tener el menor porcentaje de cascarilla y alto índice de grano.

El cacao San Vicente 41 (FSV-41) es un clon híbrido trinitario de alta productividad y calidad, originario de Santander, Colombia. Se destaca por su precocidad (inicia producción a los 20 meses), alta tolerancia a monilia y escoba de bruja, y un perfil sensorial fino con notas de frutas y nuez.

- **Frutos:** Mazorcas de color rojo intenso, con un índice de mazorca de 13 (se requieren 13 frutos para 1 kg de cacao seco).
- **Almendras:** Aproximadamente 40 semillas por fruto de color violeta.
- **Sabor/Aroma:** Clasificado como cacao fino de aroma, ideal para mercados especiales.
- **Manejo:** Requiere buena fertilización y manejo de suelos para alcanzar su máximo potencial.
- **Adaptabilidad:** Registrado para todas las subregiones cacaoteras de Colombia.

Es un material genético ideal para productores que buscan rendimiento sin sacrificar la calidad sensorial del grano.



#### 5. Luker 40



La Federación Nacional de Cacaoteros determino que las cinco variedades presentadas son auto compatibles en el Departamento del Quindío y sus materiales son resistentes a la humedad y variedad de hongos y plagas, permitiendo mostrar un cultivo de buen tamaño y características finas y suaves, lo que le ha permitido diferenciarse de otros departamentos como Santander en el enfoque de producir cacao de fino aroma posicionándose como “cacao de excelencia” en grandes premios de talla mundial como el salón del chocolate de París. Como lo demuestra la última decisión del Club Des Croqueurs, que reconoció a dos barras de chocolate Maison Mulhaupt - Casa Rivera del Cacao (Quindío), cada una con las distinciones Tableta de Oro y Golpe de Corazón. Este Club fue fundado en 1981 y se encarga de publicar cada año una guía gastronómica dedicada al chocolate, además de otorgar premios en el Salón du Chocolat de París. (diario la Republica).

También tierra dulce chocolate de la ciudad de Armenia, que viene incursionando en el proceso del cacao, lograron un reconocimiento internacional con el producto 70 % cacao con café, el Premio Gourmet Bronze en el concurso internacional de chocolates de origen de la Agencia de Valorización de Productos Agrícolas en París.

La producción de cacao en el departamento del Quindío integra el turismo agrícola con la fabricación de chocolates de lujo predominando bajo el concepto “del árbol a la barra”.

El clon de cacao **LUKER-40** es una variedad desarrollada por la Granja Luker en Colombia, reconocida por ser altamente precoz y autocompatible. Este material genético se caracteriza por producir mazorcas de tamaño intermedio con un alto rendimiento productivo.

- **Origen:** Desarrollado por la Granja Luker.
- **Características:** Alta precocidad (inicia producción rápidamente) y autocompatible.
- **Frutos:** Tamaño intermedio.
- **Rendimiento:** Alto rendimiento por árbol.

Este clon forma parte de los materiales de cacao fino de aroma desarrollados para mejorar la productividad en las plantaciones, trabajando de la mano con la sostenibilidad y la calidad cacaotera.

El clon LUKER-40 es originario de la granja Luker, esta variedad tiene alta precocidad y la apariencia de sus frutos es de tamaño intermedio

#### 4. IMPORTANCIA ECONÓMICA Y SOCIAL

Actualmente en Colombia encontramos una siembra de cacao en varios Departamentos y los de mayor producción son:

Santander 65.101 hectáreas sembradas, distribuida en 49 municipios, con una producción de 38.385 toneladas, generando un rendimiento de 0,61.

Antioquia 26.266 hectáreas sembradas, distribuida en 73 municipios, con una producción de 13.946 toneladas, generando un rendimiento de 0,65.

Arauca 25.464 hectáreas sembradas, distribuida en 7 municipios, con una producción de 12.405 toneladas, generando un rendimiento de 0,68.



El cacao es un cultivo emergente en el eje cafetero (Caldas, Risaralda y Quindío), destacándose por la producción de cacao fino y aroma, adoptado por cerca de 1000 familias que han recibido el apoyo de las Gobernaciones, alcaldías, Fedecacao y el Sena, mediante la tecnificación en la postcosecha y en la transformación local, generando un alto valor agregado.

En el eje cafetero encontramos 7302 hectáreas sembradas de cacao, divididas de la siguiente manera:

Caldas 4825 hectáreas sembradas, distribuida en 17 municipios, con una producción de 3.356 toneladas, generando un rendimiento de 0,76.

Quindío 511 hectáreas sembradas, distribuida en 11 municipios, con una producción de 433 toneladas, generando un rendimiento de 0,76.

Risaralda 1966 hectáreas sembradas, distribuida en 12 municipios, con una producción de 792 toneladas, generando un rendimiento de 0,51.

El Quindío ha ganado un prestigio importante a nivel nacional e internacional, el cultivo del árbol de cacao está libre de “cadmio” (metal pesado altamente contaminante), el cual es regulado por EEUU y la Unión Europea por sus riesgos para la salud. Logrando grandes avances económicos generando valor agregado al cacao, donde, muchas empresas locales han pasado de vender grano a vender productos transformados de cacao como chocolates de lujo y manteca logrando realizar también exportaciones; Adicionalmente, iniciativas como la ruta del cacao generan ingresos adicionales proporcionando a turistas locales y extranjeros experiencias vivenciales del turismo de la agricultura del cacao

## **5. JUSTIFICACIÓN DEL ESTUDIO**

El proyecto RED NACIONAL DEL CACAO, permite a las asociaciones beneficiadas experimentar transformaciones internas como asociado y una organización productiva agrícola, empresarial y comercial en su entorno laboral, es un aprendizaje viviente de saberes, que se ven involucrados mediante el sembrado, la recolección, el secado, la fermentación, transformación y comercialización; afianza el trabajo en equipo, fortalece sus habilidades, adquirir nuevos conocimientos, conduciendo e impulsando nuevas oportunidades de mercado local, nacional e internacional.

La cultura sensorial del cacaotero nos lleva a buscar nuevos factores generadores de cambio para el sector, identificar la magnitud del proyecto RED NACIONAL DEL CACAO permite aprovecharlos para potenciar el desarrollo de la persona (del agricultor) y su materia prima o producto, mediante las reflexiones (indicaciones) y aportes que ellos nos hacen, identificar los actores de la cadena e involucrarlos al proyecto para una mejor toma de decisiones, nos permite iniciar un proceso de construcción de futuro proactivo. Desarrollar un modelo de producción y consumo que busque alargar el ciclo de vida de los productos, materiales y recursos, reduciendo al máximo la generación de residuos, fortaleciendo la Economía Circular.

Este proyecto proporciona las herramientas, técnicas, teóricas, y físicas para mejorar la calidad del producto que permita a las asociaciones cumplir con estándares de exportación y acceder a nichos de mercado más rentables y estables. El contar con el apoyo de la asociación cacaoquin donde se puede desarrollar como un intermediario entre los productores y consumidores finales, facilitará y optimizará los tiempos de comercialización, mejoramiento de la calidad de producto final, mejor precio, asistencia técnica y más canales de venta dando como resultado un ejercicio con mayor rentabilidad para todos los productores y un mayor nivel de producción de cacao para el departamento del Quindío y la región, ya que permitiría integrar más comunidades y pequeños productores lo que se mejoraría condiciones sociales y profesionalizando cada vez más la actividad de la siembra del cacao.

Fortalecer y mejorar los procesos de transformación del grano de cacao (en licor de cacao, manteca, polvo o chocolate) puede generar una ganancia de entre el 60% y el 100% adicional en comparación con la venta del grano seco, en este aspecto de conlleva a que todos los asociados entreguen un grano con características uniformes, lo que mejora la confianza del comprador y facilita el acceso a mercados internacionales.

## **6. OBJETIVOS**

Generar acercamientos y espacios que permitan la interacción de las asociaciones y sus asociados con el equipo de profesionales del proyecto RED NACIONAL DEL CACAO, con el fin de tener conversaciones y diálogos de participación, que permitan complementar sus saberes, experiencias y conocimientos ancestrales con asistencia técnica profesional, avances tecnológicos y oportunidades de mejora organizacionales

Fortalecer la cacaocultura mediante la RED NACIONAL DEL CACAO como un escenario de aprendizaje viviente de los campesinos a través de los modelos experimentales, innovación cacaotera, tecnología y la cultura sensorial para incrementar la productividad, calidad y sostenibilidad de la producción cacaotera de la región incluyendo la implementación de sistemas agroforestales, asistencia técnica especializada y fortalecimiento comercial,

mejorando así las condiciones y la evolución de los pequeños, medianos y grandes productores, teniendo en cuenta prácticas amigables con el medio ambiente y producción de nuevos alimentos o productos de alto valor nutritivo y calidad"

## 7. METODOLOGÍA

- Fuentes primarias (entrevistas, talleres, encuestas)

Se realizó el diligenciamiento de unas encuestas "Mapa de Redes", las cuales permitieron tener una construcción colectiva del sector cacaotero en cada uno de los Departamentos. Esta información nos presenta de primera mano la verdadera realidad de cada uno de los productores, sus fortalezas, necesidades, debilidades.

- Fuentes secundarias (planes sectoriales, estudios previos)

el proyecto inicia con un estudio previo, realizado por los IAP de cada departamento los cuales realizaron diarios de campo, se tiene un documento final presentado por los mismos, se tiene información de los productores asociados, de las entidades gubernamentales y privadas.

- **Criterios de análisis (influencia, interés, articulación, capacidad técnica)**

**No se ha realizado**

- Herramientas usadas (matriz poder-interés, cadena de valor, etc.) (vivero y huerta, fermentación y secado, transformación, gestión comunitaria)

se presenta un análisis de los asociados a Cacaoquin en vivero y huerta, fermentación y secado, transformación y gestión comunitaria.

## 8. CONSTRUCCIÓN COLECTIVA DE LA CADENA DE VALOR DEL CACAO

### 1. vivero y huerta

En el departamento del Quindío encontramos sembradas 511 hectáreas de cacao, de las cuales 395,3 hectáreas sembradas se encuentran en los asociados de Cacaoquin. Concentrados principalmente en los municipios de Montenegro y Quimbaya, siendo estas plantaciones las más significativas en área, se debe tener en cuenta que hay fincas con pequeñas áreas que transforman el cacao para consumo para su familia y excedentes para la venta. Actualmente, el departamento carece de viveros con material vegetal certificado para cubrir la demanda local, lo que obliga a los productores a comprar en otras regiones, generando sobrecostos en la cadena de producción. Ante esta situación, los asociados manifiestan la necesidad de establecer viveros y huertas propias que faciliten la siembra, la resiembra y funcionen como espacios pedagógicos de aprendizaje." Es por esta razón que se hace necesario la entrega de material vegetal, certificado por el ICA, siendo este (material vegetal) el primer eslabón de la producción, plántulas certificadas, el ítem, el cual establece que las semillas y/o plántulas deben de provenir de un vivero certificado, lo cual nos lleva a un cultivo certificado con BPA, siendo parte fundamental de la cadena de calidad del cacao, partiendo de

cultivos sanos y del grano esperado, fino de sabor y aroma varios productores de cacao requieren hacer sus almácigos y material injertado en sus predios.

En el Departamento del Quindío al momento no contamos con vivero de material vegetal certificado que cubra la demanda, los productores realizan la compra de árboles en otros Departamentos, lo que genera sobrecostos en la cadena de producción, por ende, Los asociados de Cacaoquin manifiestan la necesidad contar viveros y huertas que permitan sembrar y resembrar y ser utilizados con fines de laboratorio pedagógico.

## 2. Postcosecha (fermentación y secado)

### **FERMENTACION:**

El proceso de fermentación del cacao es un proceso biológico crucial que puede durar de 2 a 7 días que transforma el grano crudo, desarrollando la transformación del sabor y aroma del cacao en chocolate. se Inicia con una fase anaeróbica (sin oxígeno) donde levaduras convierte los azúcares en alcohol, seguida de una fase aeróbica (con oxígeno) donde bacterias acéticas generan calor (hasta 50°C) y eliminan la pulpa.

### **Etapas del Proceso de Fermentación:**

**Preparación:** Los granos cubiertos de pulpa blanca se colocan en cajas de madera o se apilan, comúnmente cubiertos con hojas de plátano para retener calor y microorganismos.

**Fase Anaeróbica (Días 1-2):** Sin oxígeno, las levaduras consumen azúcares de la pulpa, produciendo alcohol y la temperatura comienza a subir.

**Fase Aeróbica (Días 3-7):** Se realizan volteos (remociones) para introducir aire. Las bacterias convierten el alcohol en ácido acético, lo que mata el embrión del grano y penetra en la semilla, reduciendo el amargor.

**Finalización:** Se determina por la coloración café canela y un olor suave a vinagre.

**Temperatura:** Debe alcanzar 50°C para ser efectiva.

**Volteo:** Esencial para oxigenar y homogeneizar la fermentación, evitando sabores indeseados.

**Sobre fermentación:** Puede generar hongos y mal sabor si se extiende demasiado.

Una buena fermentación es indispensable para eliminar la astringencia y desarrollar notas de sabor características del chocolate de calidad.

En el departamento del Quindío, el 56 % de los productores de cacao utiliza métodos de fermentación escasos poco tecnificados, utilizando implementos como baldes, estopas o canecas en lugar de los cajones tradicionales de fermentación, que son los aptos para este proceso, lo que dificulta un proceso óptimo. Según la industria transformadora local, la principal limitante para la producción de chocolate fino es la carencia de conocimientos técnicos y herramientas adecuadas para obtener granos de alta calidad; esta situación obliga a las empresas a abastecerse de materia prima en otros departamentos, con esta y las siguientes actividades no coherentes con un buen proceso del beneficio del cacao nos muestra el beneficio de la intervención por parte del proyecto IAP-RNC.





### **SECADO:**

El secado del cacao es una etapa crítica de la postcosecha que reduce la humedad de las almendras del 60% al 7%, asegurando su conservación, evitando hongos y finalizando la formación de aromas y sabores. Se realiza mediante métodos solares como son la marquesina, elba/Elda, camas africanas, patios, es un proceso que puede durar de 3-16 días, requiriendo remociones constantes para un secado uniforme.

**Métodos:** El secado solar en marquesinas (tipo invernadero) es ideal para proteger de lluvias y aprovechar el calor.

**Proceso:** Se extiende el cacao en capas finas y se remueve cada 20-30 minutos para garantizar homogeneidad.

**Duración:** Suele durar entre 3 a 10 días, dependiendo de la radiación solar y la temperatura.

**Indicadores de calidad:** El grano debe cambiar de color violeta a marrón oscuro, indicando un proceso correcto.

El secado rápido o una mala ventilación pueden provocar quemaduras en la superficie del grano o problemas de moho.

Respecto al proceso de secado, los productores locales del departamento del Quindío, utilizan principalmente tres métodos: **marquesinas, eldas/elba y patios**.

Mediante el proceso ejecutado Red de cacao donde se obtuvo información de primera mano según en el departamento del Quindío, el 46 % de los productores de cacao utiliza la marquesina como método de secado, mientras que el 18 % emplea elbas o eldas/elba, y el 28 %, el restante recurre a otros sistemas como el secado en patio. De acuerdo con las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), estos procesos —especialmente los menos tecnificados— presentan riesgos de contaminación cruzada directa o indirecta, lo que termina afectando las propiedades organolépticas y la calidad final del grano.", por tal razón se hace necesario la ejecución de este proyecto el cual ahondara, en los procesos óptimos que llevaran al cacao del Quindío por sus bondades y oferta agroambientales y geológicas, a ser un cacao fino de excelente calidad.





#### **TRANSFORMACIÓN (CHOCOLATERÍA Y DERIVADOS):**

En esta fase del proyecto se contempla la implementación de modelos de economía circular utilizando las materias primas como la cascarilla y el mucilago, las cuales se transformaran

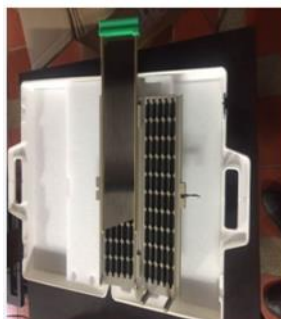
en subproductos como: infusiones, compostaje, mieles, jaleas etc.; además se desarrollan innovaciones al producto final teniendo en cuenta que uno de los propósitos es generar un mayor margen de beneficio económico para los agricultores y para ello se planea evolucionar a distribuir y comercializar productos terminados para el consumo que incluya variedades como chocolates artesanales gourmet, nibs de cacao, licor de cacao, coberturas de chocolate y bebidas o snacks de cacao entre muchos más, como lo son las marcas de origen y propias.

A fin de fortalecer la tecnología y calidad de los procesos se proyecta implementar laboratorios de catación para garantizar la calidad de cada lote a transformar y comercializar y seguidamente una planta de transformación de cacao que impacte la asociación cacaoquin para ello se requieren equipos y maquinaria de escala doméstica y semiindustrial o de línea de proceso pequeña y mediana que soporte o procese entre los 10 y 25 kg por hora, teniendo en cuenta la producción obtenida por hectárea de los asociados de cacaoquin que realizan algún proceso de transformación o muestran interés en realizarlo, que según los datos obtenidos en el mapa de redes son alrededor de 14 transformadores de cacao.

BASE ASOCIADOS CACAOQUIN				
NOMBRE	CELULAR	FINCA	VEREDA	MUNICIPIO
Diego Alvarez Mejia	3104240225	La Marina	Playa Rica	Calaraca
Marcela Arias Bocanegra	3206541128	La Pastorita	La Ceiba	Montenegro
Ana Maria Carmona Carmona	3016630560	Betulia	Murillo	La Tebaida
Luz Dary Damelines Duran	3138536868	Zarabaudó	Guaymaral	Quimbaya
Doralba Bautista Motato	3146573393	La Alejandra	La Esperanza	Montenegro
Oscar Agudelo Ramirez	3113894871	Jerusalén	Golconda	Armenia
Luis Janil Avendaño Hernande	3113575880	Los Juanes	Berlín	Pijao
David Leonardo Torres Gaviria	3105391194	El Diamante	La Soledad	Quimbaya
Sara Julia Rodriguez Ruiz	3108209110	San Lorenzo	Golconda	Armenia
Paola Andrea Cardona H.	3023136432	TERRA DULCE	TRANSFORMADORA	Salento
Carolina Garces Garces	3205273818	La Tonga	Vigilante	Filandia
Jesus David Cogollo Prado	3113107655	Eveliza		Circasia
Ana Maria Lopez Giraldo	3006600366			Filandia
Edgardo Antonio Olier	3178864560	De Olier Chocolatl	TRANSFORMADOR	Salento
Luis Gratiniano Oliveros Diaz	3108206182		TRANSFORMADOR	Salento

Según socialización con el comité de transformación de cacaoquin se determinaron las necesidades de equipos y maquinaria que se encuentra de manera explícita:

- UNA GUILLOTINA: Evalúa la fermentación e identifica defectos.



- HORNO TOSTADOR: Desarrolla sabor y aroma, reduce la acidez y el amargor y facilita el descascarillado



- HORNO TOSTADOR: Desarrolla sabor y aroma, reduce la acidez y el amargor y facilita el descascarillado



- MEDIDOR DE HUMEDAD DEL GRANO DE CACAO: Es ideal para monitorear la existencia de moho y hongo en los granos de cacao, estabiliza el sabor y aroma, permite conservación a largo plazo.



- CLASIFICADORA DE GRANOS DE CACAO: Estandariza la calidad de la materia prima antes de su transformación.



- DESCASCARILLADORA DE CACAO: Priorizan la precisión sobre el volumen.



- MOLINO PRE REFINADOR DE CACAO: Se requiere para reducir las partículas y optimizar procesos.



- MOLINO REFINADOR DE CACAO: Homogeniza la mezcla, mejora brillo y textura, libera manteca de cacao



- MOLINO REFINADOR DE CACAO: Homogeniza la mezcla, mejora brillo y textura, libera manteca de cacao



- **MOLINO REFINADOR DE CACAO:** Homogeniza la mezcla, mejora brillo y textura, libera manteca de cacao



- **TEMPERADORA:** es necesaria para estabilizar los cristales, dar fluidez y textura en boca



- **GRAJEADORA:** Brinda solidificación eficiente, aumento de volumen y pulido y abrillantado de los productos



- **MESAS DE ACERO INOXIDABLE:** Son fundamentales en preparación y procesamiento de alimentos, brindan soporte a la maquinaria, organización y almacenamiento



- HORNOS MICROHONDAS: Brindan un proceso más rápido y limpio



- REFRIGERADORES DE CHOCOLATE: Previenen floración de azúcar en el producto, evita absorción de aromas y conserva el brillo y la textura



- ESCABILADEROS EN ACERO INOXIDABLE: Permite un enfriamiento uniforme, ahorro de espacio y fácil limpieza y desinfección



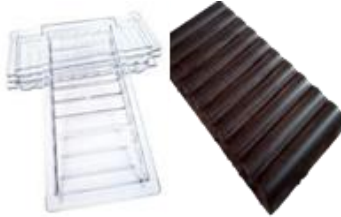
- SELLADORA DE BANDA: Principalmente para escalar la producción y garantizar un empaque profesional que las selladoras manuales no pueden ofrecer de manera consistente



- FECHADORA AUTOMÁTICA: Obligatoriedad sanitaria y eficiencia



- MOLDES PARA CHOCOLATERÍA – POLICARBONATO: Practica de chocolatería



- SELLADORA AL CALOR PARA EMPAQUES: Selladora de bolsas, funciona tipo guillotina y no necesita precalentar.



- HORNO TOSTADOR: En la fase inicial del procesamiento del cacao, después de seleccionar los granos según criterios específicos, se procede al tostado, una etapa clave para el desarrollo del sabor y aroma característicos del chocolate



- DESCASCARILLADOR: El descascarillado de cacao es el proceso en el que se elimina la cáscara, la cual constituye la cubierta exterior de la semilla del cacao.



## 9. COMERCIALIZACIÓN:

En el departamento del Quindío, la mayor parte de la producción de cacao se concentra en acuerdos comerciales con grandes industrias, principalmente Casa Luker y la Compañía Nacional de Chocolates. Un segmento de los productores diversifica sus ingresos mediante canales alternativos como la Ruta del Cacao, mercados campesinos y ventas directas en canales locales y familiares. No obstante, existe una brecha significativa en el acceso a mercados de alto valor, ya que solo una minoría participa en ferias internacionales o realiza procesos de exportación directa lo cual nos lleva a mejorar la calidad del grano de tal forma que se estandarice la cosecha y postcosecha del grano con el fin de incorporar los pequeños productores a la comercialización inclusiva de cacao fino para la exportación o transformación, logrando que las familias cacaoteras del departamento del Quindío, obtengan una mejor calidad de vida, mejorando su economía.



Tabla 19 Relación de algunos transformadores de cacao en el Eje Cafetero

CALDAS	RISARALDA
GOLOSINAS TRULULU S.A	ELIXIR LAB S.A.S
COMESTIBLES MAPY S.A.S	MAXTICAFE S.A.S.
MALASAÑA S.A.S	MERCER S.A.S
SUPER DE ALIMENTOS S.A.S	INVERSIONES BEDOYA GALVIS S.A.S BIC
GRAND CHEF S.A.S	CAFE DON JULIO EXPORTANDO S.A.S.
111 CHOCOLATES S.A.S	HOGAR CAFE S.A.S
SUCESORES DE JOSÉ JESÚS RESTREPO Y CIA S.A	COKLAT CHOCOLATES
CHOCOLATE DON GERARDO	INDUSTRIA DE ALIMENTOS TROPICAL CHOPS S.A.S
CHOCOBOOM GRUPO ALIMENTICIO	SIENA FOODS S.A.S BIC
SELVANEGRA CHOCOLATES	CACAO ARTE S.A.S
SANTO AROMA	NOANTAL S.A.S
RASCA	CIRO CANDY & FOODS S.A.S
AGROFORESTAL DEL SUR S.A.S ZOMAC	CHOCOLATES DEL EJE S.A.S
INDUSTRIAS ANTONELLA S.A.S	CHOCOMORO S.A.S
	PROYECTOS E INVERSIONES ARKITA S.A.S
	CACAO DEL EJE S.A.S
	ESCROW WNWERGY S.A.S
	BOCADILLOS TROPICAL GLOD S.A.S
	ALIMENTOS PANTAGORA S.A.S
	NUTRIMENTOS MACO S.A.S
TOLIMA	QUINDÍO
FRUANDES FRUTOS DE LOS ANDES S.A.S	C.I MIPYME ANCESTRAL FOODS S.A.S BIC
GUICHOCK S.A.S	TERRA DULCE FOODS S.A.S BIC
DILO ALIMENTOS Y COMUNICACIÓN S.A.S	DELICAO FÁBRICA DE CHOCOLATE
THE CACAO LOVERS S.A.S	DE OLIER CHOCOLAT
ZOE CHOCOLATERIA S.A.S.BIC	CHOKOLATTI S.A.S
RITUAL CACAO S.A.S	
COOP. MULTIACTIVA RIQUEZA ANCESTRAL	

Fuente: elaboración propia con datos Informa Colombia, Cámaras de Comercio de la región

## 10. CONSUMO:

El consumo per cápita en Colombia se sitúa cerca de los 500 gramos, una cifra significativamente menor frente a los 8 y 12 kilos registrados en Europa y EE. UU. Esta brecha responde a una falta de cultura en el consumo de chocolate amargo; localmente, predomina el uso de azúcares añadidos que restan beneficios funcionales al producto. A nivel regional, la Tabla 16 detalla la participación del Eje Cafetero (RAP) en las exportaciones de 2024 frente a Antioquia, líder del sector, el Quindío posee un potencial en el mercado internacional ya que cuenta con cacao de fino de calidad y aroma, contando con importante oferta agroambiental

### Perspectiva 2024-2025: Precios y Demanda

El mercado mundial prevé una contracción en la demanda para el periodo 2024-2025. Aunque las inversiones en plantaciones han mejorado la productividad, los altos precios del grano están debilitando el consumo. La industria transformadora se verá obligada a ajustar

al alza los precios de la confitería, lo que impactará negativamente en los volúmenes de venta.

### Tendencias de Consumo (2023-2026)

El consumidor actual prioriza la transparencia, la sostenibilidad y la salud. Se observa una transición drástica hacia productos:

**Funcionales y Éticos:** Preferencia por marcas con baja huella de carbono, modelos de "residuo cero" y comercio justo.

**Saludables:** Auge de snacks nutritivos, opciones de origen vegetal (*plant-based*) y el uso de edulcorantes naturales para reducir el azúcar sin sacrificar el placer sensorial.

**Experienciales:** Interés en perfiles de sabor innovadores (herbales, especiados, picantes o florales como la lavanda) y productos con sellos de origen.

### Oportunidades Estratégicas para 2026

El mercado evolucionará hacia decisiones de compra basadas en valores. Esto representa un desafío técnico en el cultivo y una oportunidad de innovación en el packaging. Los formatos pequeños, empaques *premium* personalizables y ediciones estacionales (Navidad, Halloween) serán clave para incentivar la compra espontánea y el mercado de regalos.

Departamento Exportador	Peso Neto kgs	Valor FOBUSD	Departamento exportador	Participación nacional en exportación
CALDAS	3.676.388,30	14.512.390	ANTIOQUIA	37,30%
QUINDÍO	1.734,63	32.389	CALDAS	5,50%
RISARALDA	3.419,95	33.712	QUINDÍO	0%
TOLIMA	3.305,29	30.024	RISARALDA	0%
TOTAL	3.684.848,17	14.608.516	TOLIMA	0%
			Participación región RAP EC	5,50%
			Diferencia con el líder Antioquia	-31,80%

Fuente: elaboración propia con datos DIAN, MARO

- Volumen de producción

No se ha realizado

## 11. NIVEL TECNOLÓGICO

### Tecnologías para la Transformación de Cacao:

Nuestro modelo de transformación integra una amplia gama de maquinaria y equipos de última generación, diseñados para optimizar la **calidad, eficiencia y estandarización** en las siguientes áreas:

**Limpieza y Molienda:** Implementación de sistemas de alta velocidad para la remoción de impurezas y el procesamiento eficiente del grano hasta obtener licor de cacao.

**Refinado y Conchado:** Uso de refinadoras de alta precisión para el desarrollo de texturas extrafinas y la optimización del perfil de sabor.

**Atemperado y Moldeo:** Tanques de atemperado controlado y sistemas de moldeo automáticos que garantizan la estabilidad térmica, el brillo y el "snap" característico del chocolate de alta calidad.

**Innovación y Sostenibilidad:** Desarrollo de técnicas para el aprovechamiento integral de la **vaina de cacao**, transformándola en derivados de valor agregado.

En todas las líneas de proceso, priorizamos la **automatización** y el cumplimiento riguroso de las **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)** para asegurar la inocuidad y la competitividad del producto final en el mercado.

- Mercados actuales

No se ha realizado

## 12. IDENTIFICACIÓN Y CLASIFICACIÓN DE ACTORES

### A. Actores Productivos

- Productores individuales

No se ha realizado

### GESTION COMUNITARIO

- ASOCIACIONES:



CACAOQUIN es una asociación que desde su inicio ha buscado integrar todos los actores que conforman la cadena productiva del cacao del departamento del Quindío, conformada por productores, transformadores y comercializadores de cacao y chocolate. Esta asociación fue fundada en 2017 por el fallecido representante legal, José Hely Blandón, quien siempre procuro destacar la importancia del cacao en la región cafetera y fortalecer a sus más de 90 asociados, quienes están ubicados por los 12 municipios del Quindío.

En la búsqueda de mejores condiciones para los cacaoteros, CACAOQUIN ha logrado grandes beneficios para el sector en los últimos 10 años, tales como, atraer la atención de la Federación Nacional de Cacaoteros "FEDECACAO" e iniciar con los programas de

asistencia técnica, fortalecimiento, renovación y siembra de nueva; Participar en los proyectos Escuela Nacional para la Calidad del Cacao del SENA regional Quindío y el Centro de Desarrollo Tecnológica Agroindustrial “CDTA” de la universidad tecnológica de Pereira , aportando la información sobre la base social y las necesidades del sector cacaotero; Ejecutar una alianza productiva para 35 productores, bajo el modelo del ministerio de agricultura; Contribuir en proyectos de investigación para el aprovechamiento de los residuos del cacao, mediante el programa de la Universidad del Quindío, la U te reta. La asociación también ha logrado representar a sus miembros en ferias como el CHOCOSHOW, participar en giras técnicas en otros departamentos, fortalecer componentes socio empresariales, administrativos y comerciales. Esta asociación también es un referente nacional e internacional, gracias a los diferentes premios y reconocimientos ganados por algunos de sus socios.

La Asociación Cacaotera del Quindío trabaja por el desarrollo sostenible de las familias cacaocultoras del Quindío, a través de la producción, transformación y comercialización de cacao de alta calidad e inocuidad, promoviendo la agricultura regenerativa, la asociatividad y la protección de la biodiversidad. Su compromiso es con el bienestar colectivo, la conservación del territorio y la construcción de un legado para las futuras generaciones, demostrando que sí es posible transformar el campo desde la unión y la conciencia. CACAOQUIN se visiona como una asociación reconocida a nivel nacional e internacional por su modelo asociativo eficiente, transparente y sostenible que promueve prácticas de agricultura regenerativa, transforma su cacao de alta calidad y lo comercializa en mercados diferenciados.

La Asociación Cacaotera del Quindío “CACAOQUIN”, NIT 901082912-1, está legalmente constituida, ante la cámara de comercio y la DIAN, estableciendo su centro de operación en el municipio de Montenegro, pero con representación en todo el departamento del Quindío. cuenta con una junta directiva de ocho miembros, un presidente, un vicepresidente, un secretario, un tesorero, tres vocales, un fiscal y adicionalmente un representante legal, como estrategia de participación colectiva la asamblea puede apoyar todos los procesos adelantados dentro de la asociación, mediante la participación de los comités de gestión, Comité técnico, Comité socio empresarial y comité de comercialización.

El proyecto “RED NACIONAL DEL CACAO” se construyó en el Departamento del Quindío con la asociación CACAOQUIN, liderada en su momento por su representante legal José Heli Blandón, quien colaboró con documentos, base de datos y visitas a los socios productores para recopilar y facilitar la información pertinente requerida para el proyecto.

José Heli Blandón Falleció en diciembre 2025.



La asociación CACAOQUIN cuenta con 92 asociados actualmente y para el año 2026 fue renovada su junta directiva, los cuales están apoyando en su totalidad el proyecto.

La junta directiva para el año 2026 esta conformada por nueve integrantes:

BASE ASOCIADOS CACAOQUIN				
NOMBRE	CELULAR	FINCA	VEREDA	MUNICIPIO
Claudia Lorena Garcia Wagner	3014366721	La Palma	Guayaquil Bajo	Cordoba
Alicia Salazar Gallo	3188832116	El Azahar	La Argentina	Tebaida
Doralba Bautista Motato	3146573393	La Alejandra	La Esperanza	Montenegro
Oscar Agudelo Ramirez	3113894871	Jerusalen	Golconda	Armenia
Luis Janil Avendaño Hernande	3113575880	Los Juanes	Berlin	Pijao
David Leonardo Torres Gaviria	3105391194	El Diamante	La Soledad	Quimbaya
Sara Julia Rodriguez Ruiz	3108209110	San Lorenzo	Golconda	Armenia
Paola Andrea Cardona H.	3023136432	TERRA DULCE	TRANSFORMADORA	Salento
Carolina Garces Garces	3205273818	La Tonga	Vigilante	Filandia



- Cooperativas

No se ha realizado

- TRANSFORMADORES

De acuerdo con la construcción colectiva realizada con la asociación Cacaoquin identificamos 14 transformadores de cacao.

BASE ASOCIADOS CACAOQUIN				
NOMBRE	CELULAR	FINCA	VEREDA	MUNICIPIO
Diego Alvarez Mejia	3104240225	La Marina	Playa Rica	Calaraca
Marcela Arias Bocanegra	3206541128	La Pastorita	La Ceiba	Montenegro
Ana Maria Carmona Carmona	3016630560	Betulia	Murillo	La Tebaida
Luz Dary Damelines Duran	3138536868	Zarabauda	Guaymaral	Quimbaya
Doralba Bautista Motato	3146573393	La Alejandra	La Esperanza	Montenegro
Oscar Agudelo Ramirez	3113894871	Jerusalen	Golconda	Armenia
Luis Janil Avendaño Hernande	3113575880	Los Juanes	Berlin	Pijao
David Leonardo Torres Gaviria	3105391194	El Diamante	La Soledad	Quimbaya
Sara Julia Rodriguez Ruiz	3108209110	San Lorenzo	Golconda	Armenia
Paola Andrea Cardona H.	3023136432	TERRA DULCE	TRANSFORMADORA	Salento
Carolina Garces Garces	3205273818	La Tonga	Vigilante	Filandia
Jesus David Cogollo Prado	3113107655	Eveliza		Circasia
Ana Maria Lopez Giraldo	3006600366			Filandia
Edgardo Antonio Olier	3178864560	De Olier Chocolatl	TRANSFORMADOR	Salento
Luis Gratiniano Oliveros Diaz	3108206182		TRANSFORMADOR	Salento

## B. Actores de Apoyo

- Proveedores de insumos

No se ha realizado

- Entidades financieras

No se ha realizado

- ONG

- No se ha realizado

### 13. ASISTENCIA TÉCNICA

La asistencia técnica en el Quindío la realizan varias entidades como son:

Gobernación del Quindío a través de la secretaria de agricultura

secretarías de agricultura municipales

FEDECACAO

AGROSAVIA

Universidad Nacional

SENA

Proyecto RED NACIONAL DEL CACAO.

El proyecto va iniciar prestando asistencia técnica a 92 productores de CACAOQUIN, y se va escalando a medida que avanza el proyecto.

No	NOMBRE	FINCA	VEREDA	MUNICIPIO	No
1	ANDRES FELIPE HURTADO	LA HERMITA	LA INDIA	ARMENIA	8
2	ARCESIO BARRERO AGUIRRE	SAN RAFAEL	PANTANILLO	ARMENIA	
3	DIEGO FLOREZ	LA TESALIA	MARMATO	ARMENIA	
4	EIBYOMAR OLMOS CASTRILLON	MAJULA	SULAY BAR	ARMENIA	
5	ELSA VICTORIA JARAMILLO G.	SANTA LUCIA	MARMATO	ARMENIA	
6	MARTHA EUGENIA SALAZAR	TESORITO	MARMATO	ARMENIA	
7	OSCAR AGUDELO RAMIREZ	JERUSALEN	GOLCONDA	ARMENIA	
8	SARA JULIA RODRIGUEZ R.	SAN LORENZO	GOLCONDA	ARMENIA	
9	JUAN PABLO QUINTERO ANGEL	EL RECREO	LA CABAÑA	BUENAVISTA	5
10	MARIA ELENA TABARES	LOS ANGELES	EL PLACER	BUENAVISTA	
11	MAURICIO JIMENEZ ARISTIZABAL	EL JORDÁN 2	PALO NEGRO	BUENAVISTA	
12	NATALIA JIMENEZ ARISTIZABAL	EL JORDÁN 1	PALO NEGRO	BUENAVISTA	

13	ROGELIO AGUDELO	LA MÁQUINA	BARRAGÁN	BUENAVISTA	
14	AMPARO SAFÓN	ALMOMIRA	LA CABAÑA	CALARCÁ	6
15	CARLOS ALBERTO JIMENEZ	LA BELLA	BUENA VISTA	CALARCÁ	
16	DIEGO ALVAREZ	EL ARGEL 1	BARCELONA	CALARCÁ	
17	DORIS CHÁVEZ	LA UNION	CALABAZO BAJO	CALARCÁ	
18	LUIS BERNARDO OCAMPO	LA JULIA	LA BELLA	CALARCÁ	
19	MANUEL SABOGAL	COMBIA	LA BELLA	CALARCÁ	
20	JESÚS DAVID COGOLLO	LA EVELIZA	VILLARAZO	CIRCASIA	2
21	EDUCARDO ARIZA CORREA		PIAMONTE		
22	CLAUDIA GARCÍA WAGNER	LA PALMA	GUAYAQUIL ALTO	CÓRDOBA	10
23	DIANA MARCELA GONZALEZ	LA PAISITA	LA SOLEDAD	CORDOBA	
24	GLORIA CAROLINA BETANCOURT	BENDICIÓN D.D.	LA SOLEDAD	CORDOBA	
25	JAMES SPADAFFORA	EL CHALET	LA SOLEDAD	CORDOBA	
26	JOSÉ LUIS PEREZ A.	CASA RIVERA	RIO VERDE	CÓRDOBA	
27	MARIA DEL PILAR CAMPOS	SAN LUCIA	LA SOLEDAD	CORDOBA	
28	TAMER GONZALEZ RAMIREZ	EL CONGO	LA SOLEDAD	CORDOBA	
29	TEODORO JARA ROZO	LA CURVA	LA SOLEDAD	CORDOBA	
30	OSCAR CARTAGENA BOLIVAR	LA LECHERIA	LA SOLEDAD	CORDOBA	
31	VICTOR MANUEL WILCHES	VILLA LAURA	LASOLEDAD	CORDOBA	
32	JOHANNA RAMÍREZ	LA BELLA	MESA ALTA	FILANDIA	1
33	ROGER JEISSON POLANÍA	LAS FLOREZ	LAS BRISAS	GÉNOVA	4
34	BLADIMIR GALLEGO GONZALEZ	EL TREBOL	LA TOPACIA	GÉNOVA	
35	NATALY PERDOMO ANGARITA	EL TREBOL 2	LA TOPACIA	GÉNOVA	
36	MARIA ROVIRA GIRALDO	ALTO BONITO	LA TOPACIA	GÉNOVA	
37	ALICIA SALAZAR GALLO	EL AZAHAR	LA ARGENTINA	LA TEBAIDA	6
38	ANDRES PUERTA	LA ESPIGA	LA POPA	LA TEBAIDA	
39	DAYRO ADALIER GALLEGO	VILLA NELY	EL TESORO	LA TEBAIDA	
40	EDGAR MURILLO	LA ESPERANZA	LA POPA	LA TEBAIDA	
41	FABIO ARISTIZABAL	EL REMANSO S.M.	LA POPA	LA TEBAIDA	
42	JORGE DELIO ARANGO ISAZA	MAURITANIA	LA ARGENTINA	LA TEBAIDA	
43	ALVARO DE JESÚS BERMUDEZ A.	LA MIRANDA	LA CEIBA	MONTENEGR O	29
44	ANDRÉS MOLINA	ROBLEDALES	SAN PABLO	MONTENEGR O	
45	ANGELA DELPILAR BARRERO BERNAL	LA HOLANDA	CALLE LARGA	MONTENEGR O	
46	CARLOS ARIEL LÓPEZ	LA CABAÑA	LA CEIBA	MONTENEGR O	

47	CARMELO ARIAS ARBELAEZ	LA MÁQUINA	EL AGRADO	MONTENEGR O	
48	DAVID LONDOÑO	EL CENTAVO 1	PUERTO GRANJA	MONTENEGR O	
49	DORALBA BAUTISTA MOTATO	LA ALEJANDRA	LA ESPERANZA	MONTENEGR O	
50	DORALICE CASTRO BERNAL	ELBRILLANTE	CALLE LARGA	MONTENEGR O	
51	GERMAN DARIO RAMÍREZ VIDALES	EL VOLGA	LA ESMERALDA	MONTENEGR O	
52	GLORIA NANCY MARULANDA	ESTEFANIA	ELPRADO	MONTENEGR O	
53	HERNAN OSPINA BEDOYA	JAVARICO 1	CALLE LARGA	MONTENEGR O	
54	JAIME ACOSTA BOTERO	EL KILATE	CANTORES	MONTENEGR O	
55	JAIRO CASTRILLON	BERLIN	LA ESPERANZA	MONTENEGR O	
56	JOSÉ DE LOS SANTOS MUÑOZ	SAMARIA 1	LA JULIA	MONTENEGR O	
57	JOSE HELY BLANDON RAMIREZ	LA ILUSION	LA ESPERANZA	MONTENEGR O	
58	JULIANA ORJUELA CASTAÑEDA	ELGIGANTE	EL GIGANTE	MONTENEGR O	
59	JULIETA QUINTERO ANGEL	LOS PIZAMOS	EL PRADO	MONTENEGR O	
60	LEONARDO MOLINA	JAVARICO 2	CALLE LARGA	MONTENEGR O	
61	LUIS ALBERTO LONDOÑO	EL YARUMO	LA ESMERALDA	MONTENEGR O	
62	MARCELA ARIAS BOCANEGRA	LAPASTORITA	LA CEIBA	MONTENEGR O	
63	MARGARITA MARIA LONDOÑO	EL CENTAVO 2	PUERTO GRANJA	MONTENEGR O	
64	NICOLÁS GONZALEZ BOTERO	SAN DIEGO	URANIA	MONTENEGR O	
65	NORMAN PUDZICH	VILLA ROCIO	CANTORES	MONTENEGR O	
66	OLMES AGUIRRE	LOS RECUERDOS	EL CASTILLO	MONTENEGR O	
67	OSCAR BEDOYA OSPINA	VILLA CAROLINA	CALLE LARGA	MONTENEGR O	
68	RODRIGO BOTERO	LA TOLVA	BUENOS AIRES	MONTENEGR O	
69	ROSALBA BOTERO GONZALEZ	ELPORVENIR 1	LA ESMERALDA	MONTENEGR O	
70	SILVIA SIERRA	LAS DELICIAS	LAFRONTERA	MONTENEGR O	
71	LUIS JANIL AVENDAÑO	BOSQUESITO	BERLIN	PIJAO	1
72	ALBEIRO VELEZ JIMENEZ	LAS DOS ROSAS	LA AUSTRALIA	QUIMBAYA	21
73	CAROLINA GONZALEZ	COROZAL	LA CARMELITA	QUIMBAYA	
74	DAVID LEONARDO TORRES	EL DIAMANTE	LA SOLEDAD	QUIMBAYA	

75	EMILO GUTIERREZ	LA CASTILLA 1	MORELIA BAJA	QUIMBAYA
76	GUILLERMO ANTONIO ROA	LA CARMELITA	TRES ESQUINAS	QUIMBAYA
77	GUSTAVO CRUZ BUENAVENTURA	LA KIRIKA	PALERMO	QUIMBAYA
78	JAVIER ARIAS ARANGO	EL CASTILLO	NARANJAL	QUIMBAYA
79	JESÚS ARMANDO BEDOYA R.	BUENOSAIRE S	MORELIABAJA	QUIMBAYA
80	JOSÉ IGNACIO ANDICA LARGO	LA CASTILLA 2	MORELIA BAJA	QUIMBAYA
81	JULIAN JAVIER CADENA DUQUE	LA CADENITA	KERMAN	QUIMBAYA
82	LAURA CÁRDENAS VALENCIA	EL RUBÍ	LA SOLEDAD	QUIMBAYA
83	LUIS FELIPE OLIVEROS	EL LAUREL	EL LAUREL	QUIMBAYA
84	LUIS FERNANDO GARCIA	MONTE LORO	EL LAUREL	QUIMBAYA
85	LUIS GONZAGA TORRES B.	LA MASCOTA	LA SOLEDAD	QUIMBAYA
86	LUZ DARY DAMELINES	ZARABANDO	GUAIMARAL	QUIMBAYA
87	MARCELA DAMELINES	ALTO BONITO	LA GRANJA	QUIMBAYA
88	MAURICIO MURIEL ARCILA	LA ALCACIA	PUEBLO RICO	QUIMBAYA
89	MONICA RAMOS	EL CORTIJO	LA ESPAÑOLA	QUIMBAYA
90	NICOLAS TORRES	LA MAPOLITA	LA SOLEDAD	QUIMBAYA
91	SARA GRISALES OLAYA	VILLA LUCÍA	MESA BAJA	QUIMBAYA
92	WILLIAM RODRIGUEZ HERRERA	EL RANCHO WILLY	EL LAUREL	QUIMBAYA

#### 14. ACCIÓN EMPRESARIAL:

##### Objetivos Estratégicos y Modelo de Gestión

Con el fin de transformar la cadena de valor del cacao en el Quindío, se han definido los siguientes ejes de acción:

**Fortalecimiento Administrativo y Operacional:** Desarrollar competencias para la toma de decisiones basadas en datos. Se implementarán herramientas digitales (App), formatos de control de costos y presupuestos operativos para optimizar tiempos y recursos, bajo un enfoque de **producción limpia y eficiente**.

**Profesionalización Integral:** Incentivar la formación técnica de los productores en todas las etapas, desde la genética del cultivo (Ciclo 1) hasta la comercialización estratégica y la reinversión de utilidades.

**Aprovechamiento Integral y Venta Cruzada:** Fomentar el conocimiento técnico para transformar la totalidad de la materia prima y sus subproductos, generando nuevas fuentes de ingresos y diversificando la oferta comercial.

**Inteligencia de Mercados:** Realizar estudios prospectivos en mercados locales e internacionales para identificar nichos de **especialidad** que garanticen precios superiores al promedio del mercado (*commodities*).

**Fomento de la Autonomía Productiva:** Impulsar la creación de viveros y huertas locales para asegurar el autoabastecimiento de material certificado, reduciendo costos logísticos y generando ingresos no operacionales en las fincas.

**Adopción de Economía Circular:** Implementar un sistema de gestión basado en las **4R (Reparar, Renovar, Reciclar y Reutilizar)**, imitando ciclos biológicos donde el desperdicio sea nulo y se cree valor añadido a partir de biomasa y residuos.

## **CONCLUSIONES:**

### **Plan de Intervención y Fortalecimiento Sectorial**

Tras el diagnóstico del mapa de actores y las condiciones actuales del departamento, se proyecta una intervención integral para fortalecer, tecnificar y asistir profesionalmente la línea productiva de cacao en el Quindío. El objetivo central es elevar los estándares de calidad y, por consecuencia, los ingresos de los productores mediante las siguientes acciones tácticas:

1. **Certificación en BPA:** Implementación de Buenas Prácticas Agrícolas en las fincas vinculadas al programa.
2. **Optimización de Poscosecha:** Adecuación técnica de **30 unidades de fermentación** (cajones) y **30 sistemas de secado** (marquesinas).
3. **Asistencia Técnica Especializada:** Acompañamiento profesional por parte de ingeniería agronómica y expertos en procesos de transformación.
4. **Gestión de la Información:** Despliegue de un sistema informativo para el control financiero y administrativo, facilitando la minimización de gastos y la optimización de procesos.
5. **Expansión Comercial:** Apertura y consolidación de canales de venta nacionales e internacionales basados en la diferenciación por calidad.
6. **Estandarización de Transformación:** Implementación rigurosa de **BPM (Buenas Prácticas de Manufactura)** en todos los centros de procesamiento de cacao.