



**Colombia+
Competitiva**

Cadenas de valor sostenibles

Aprovechamiento de los biorresiduos de la actividad cacaocultora



CONTEXTO DE LA CADENA

La demanda internacional de ingredientes naturales creció 0,5 % a nivel mundial entre el 2014 y el 2019, alcanzando importaciones por USD 29.505 millones (Papel, 2020). Por su parte, Colombia en el año 2019 exportó ingredientes naturales por un valor de USD 81,9 millones (solo el 0,27 % del total mundial). Aunque la base exportadora colombiana de ingredientes naturales es aún limitada, la gran biodiversidad del país constituye un factor importante para competir en el mercado internacional a través de productos innovadores y exóticos (Onudi, 2015).



RETOS DE LA CADENA

A pesar de la riqueza en biodiversidad características de Colombia, el desafío de la cadena de ingredientes naturales sigue siendo enorme, puesto que los competidores más fuertes se encuentran en Latinoamérica, por lo que el país tendrá que implementar estrategias de diferenciación innovadoras, especializarse y focalizarse en nichos de mercado para poder competir a nivel internacional (Rojas, 2020).

Además, la baja disponibilidad de producción en especies requeridas a nivel internacional, sumada a la falta de inteligencia competitiva, de promoción y construcción de ofertas de valor, representan barreras para el aprovechamiento sostenible y competitivo de los ingredientes.



CONTEXTO DEL PROYECTO

Alrededor del 80% de la fruta fresca de cacao corresponde a residuos biológicos (cacota y jugo de cacao). Estos residuos se caracterizan por tener altos contenidos de proteína, potasio, calcio, entre otros micronutrientes de interés para la industria de alimentos. Sin embargo, existe un limitado conocimiento respecto a las metodologías para el procesamiento y el aprovechamiento de estos residuos. Además, los bajos niveles de investigación por parte de entidades del gremio en el país y el avance deficiente en materia de desarrollo tecnológico genera poca oferta de maquinaria adaptada para procesamiento de biorresiduos.



Alcance geográfico



Mecanismo

Apoyo a cadenas de valor
sostenibles

Cadena de valor

Ingredientes naturales

Entidad ejecutora

Casa Luker



OBJETIVO DEL PROYECTO

Aprovechamiento de los biorresiduos de la actividad cacaocultora busca desarrollar productos a partir de los biorresiduos de cacao que se puedan comercializar a nivel nacional e internacional para aumentar los ingresos de la comunidad y disminuir los desechos a través de tres líneas de acción:

- Generación de conocimiento en metodologías estandarizadas de economía circular para el procesamiento de los biorresiduos de cacao.
- Gestión de la innovación y de los procesos comerciales de productos resultado de procesos de economía circular.
- Diseño de una cadena productiva y logística que valore los subproductos de cacao entre agricultores y Casa Luker.



IMPACTOS DEL PROYECTO

Generando nuevas líneas de negocios a través del aprovechamiento y transformación de los biorresiduos de la industria del cacao en productos alimenticios y estableciendo parámetros de poscosecha para el tratamiento inocuo de los mismos el proyecto:

- Fortalecerá el modelo de compraventa de cacao, mejorando la productividad de las fincas, que pasarían de aprovechar el 20% de la fruta a dar un uso sostenible a casi el 100% de esta.
- Se generarán 12 empleos para el manejo y aprovechamiento de biorresiduos en la planta piloto.
- Se lanzará un nuevo producto al mercado, validado comercialmente por 5 clientes nacionales e internacionales.
- 4 toneladas de productos alimenticios se producirán a partir de biorresiduos de cacao para el mercado internacional.

Colombia + Competitiva, una iniciativa conjunta de la Embajada de Suiza en Colombia –Cooperación Económica y Desarrollo (SECO) y el Gobierno Nacional que orienta sus esfuerzos a mejorar la competitividad del país y a diversificar su economía. A nivel subregional, el programa aporta a la transformación, diversificación, sostenibilidad e inclusión en cuatro cadenas de valor. La Fundación Suiza de Cooperación para el Desarrollo Técnico Swisscontact, es el facilitador nacional del programa.

Financiador:



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Embajada de Suiza en Colombia
Cooperación Económica y Desarrollo (SECO)

Facilitador:



swisscontact

Programa:



**Colombia+
Competitiva**
Cooperación suiza para la competitividad

- 40 agricultores participarán en el piloto de transformación de biorresiduos.
- Se desarrollarán 3 prototipos de productos a nivel TRL 7 (Technology Readiness Level).
- Se desarrollará un modelo productivo escalable que valore los subproductos del cacao para que sean rentables para las partes involucradas.



ENFOQUES TRANSVERSALES

Género e inclusión

Se integrarán al menos a 40 familias productoras al piloto de cadena de aprovechamiento de biorresiduos. Esto incluye capacitación, levantamiento de costos operativos y logísticos y análisis financiero para verificar los beneficios económicos de la venta de los biorresiduos de cacao, con el potencial de mejorar ingresos y cambiar el modelo de compraventa por parte de las familias productoras.

Crecimiento verde

Se implementará una estrategia de producción que aproveche casi la totalidad de la fruta del cacao, bajo un enfoque de economía circular, manejando de forma correcta los actuales biorresiduos sólidos y líquidos del proceso, empleándolos para el desarrollo de productos de valor agregado orientados al sector alimentos, principalmente en mercados internacionales.

Información de contacto:

Casa Luker

web: casaluker.com

twitter: [@casaluker.com](https://twitter.com/casaluker.com)

facebook: [@casalukeroficial](https://facebook.com/casalukeroficial)

Colombia + Competitiva

web: colombiamascompetitiva.com

twitter: [@colombiamascom1](https://twitter.com/colombiamascom1)

facebook: [@ColombiaMasCompetitiva](https://facebook.com/ColombiaMasCompetitiva)