



**Apoyo técnico para la agregación de valor en la cadena del cacao
Programa Colombia más Competitiva (C+C)**

ENTREGABLE No. 5

**CONTRATO No. 006-2024
Octubre, 2024**

CONTENIDO

OBJETIVO GENERAL	4
Objetivos específicos	4
OBJETIVO ESPECÍFICO 3.1. DISEÑAR E IMPLEMENTAR UNA ESTRATEGIA DE DIVULGACIÓN DE RESULTADOS TÉCNICOS QUE CONSOLIDAN EL MODELO DE NEGOCIOS DE AGREGACIÓN DE VALOR DE LA CADENA DE CACAO.	5
1. Elaboración de documentos de resultados	6
2. Divulgación de resultados	10
RETOS y DIFICULTADES	12

Apoyo técnico para la agregación de valor en la cadena del cacao Programa Colombia más Competitiva (C+C)

PRODUCTO No. 5

Entregable	Descripción	Fecha del entregable
No. 1	Entrega y aprobación de Plan(es) de trabajo que incluya el cronograma detallado de actividades y entregables.	Mes 1
No. 2	Un (1) documento con la línea base sobre los procesos de producción, cosecha y postcosecha de los actores de la cadena vinculada al proyecto. Incluye análisis correspondiente. (resultado de actividad 1.1)	Mes 3
No. 3	Diseño de Cuatro (4) protocolos técnicos, (uno (1) para cada una de las regiones identificadas en el marco del Programa C+C), de acuerdo con los requerimientos de la demanda de mercado. (Resultado de la actividad 1.2)	Mes 3
No. 4	Un informe sobre la implementación de protocolos técnicos en cada una de las regiones contempladas en el programa C+C (Resultado de la actividad 2.4)	Mes 7
No. 5	Un documento con los resultados de las jornadas de divulgación sobre los resultados técnicos del proyecto. Mínimo 4 jornadas de divulgación por cada región priorizada por el programa C+C (Resultado de actividad 3.1)	Octubre 2024

OBJETIVO GENERAL

Diseñar y/o ajustar los procesos de producción y transformación de cacao y productos semielaborados mediante el desarrollo e implementación de protocolos de producción y calidad*, de acuerdo con los requerimientos de la demanda internacional, con el propósito de mejorar la rentabilidad de los actores de la cadena productiva en las zonas de intervención priorizadas por el Programa C+C.

Objetivos específicos

(OE1)	(OE2)	(OE3)
Construcción del componente técnico de producción, postcosecha y transformación de Cacao, de acuerdo con los requerimientos de la demanda internacional (prioridad al mercado europeo y/o suizo).	Implementar y validar el componente técnico construido, el cual servirá de soporte para la elaboración del modelo de negocio y/o comercialización de productos semielaborados de cacao según los requerimientos del mercado internacional.	Diseñar e implementar una estrategia de divulgación de resultados técnicos que consolidan el modelo de negocios de agregación de valor de la cadena de cacao

Objetivos específicos de producto 5

(OE3)

Diseñar e implementar una estrategia de divulgación de resultados técnicos que consolidan el modelo de negocios de agregación de valor de la cadena de cacao.

Meta

Articular la participación de entidades relacionadas para conocer la oferta institucional y evaluar posibilidades de ampliar o ajustar los mecanismos de apoyo a la implementación del modelo de negocios de agregación de valor en la cadena del cacao.



3.1

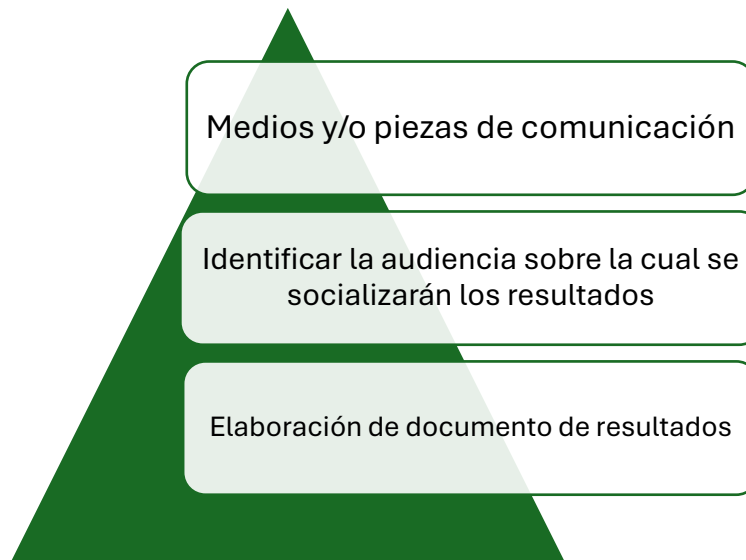
Participar y apoyar el desarrollo de mínimo cuatro (4) jornadas de divulgación virtuales y/o presenciales, una por cada una de las regiones vinculadas al programa C+C sobre los resultados técnicos del proyecto.

OBJETIVO ESPECÍFICO 3.1. DISEÑAR E IMPLEMENTAR UNA ESTRATEGIA DE DIVULGACIÓN DE RESULTADOS TÉCNICOS QUE CONSOLIDAN EL MODELO DE NEGOCIOS DE AGREGACIÓN DE VALOR DE LA CADENA DE CACAO.

Realizadas las fases técnicas de postcosecha y de transformación, medio en el cual obtenemos la información base de los perfiles sensoriales, protocolos de fermentación y retroalimentación de evaluación producto terminado, paso seguido se inicia la creación de una estrategia de difusión-transferencia de resultados, la cual es puesta en práctica donde se combina experiencia y metodología aplicada en cada una de las fases “técnica” y “transformación”.

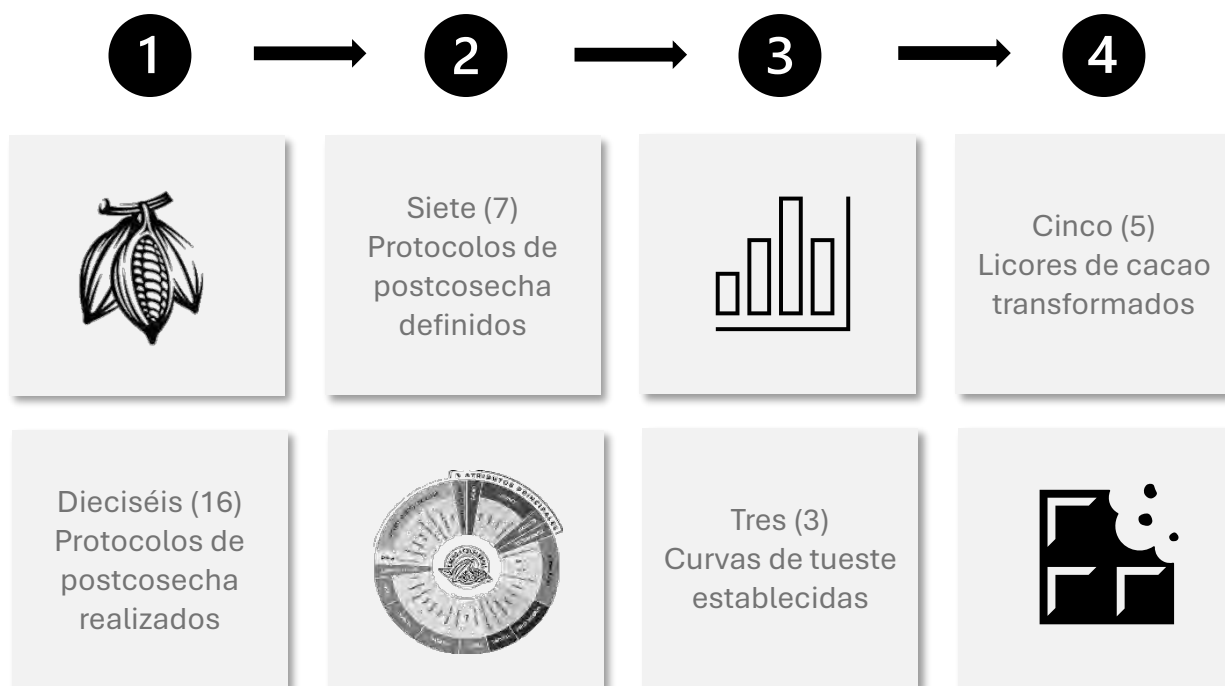
Con este modelo se presentará una clara ventaja, ya que permite que se aúnen sensibilidades y conocimientos, se interactúe de forma rápida y eficaz entre los ejecutores, beneficiarios y receptores de la información lograda licor de cacao con perfiles sensoriales. No basta con realizar un proceso técnico y de transformación, sino también es necesario compartir esos resultados con el público en general

Por medio de la estrategia de divulgación se pretenden utilizar vías de comunicación al alcance de las organizaciones de productores, transformadores, entidades educativas y apoyos de cooperación, aumentando y escalando el resultado del producto semielaborado “Licor de Cacao”. Para esto, se realizaron los siguientes pasos:



1. Elaboración de documentos de resultados

En el marco de la consultoría se desarrolla la elaboración de piezas de comunicación, informe de resultados por cada departamento/área atendida, los cuales son transmitidos a las participantes en las actividades técnicas, de transformación y entidades del territorio. Resaltando los resultados obtenidos y las recomendaciones presentadas; proceso en el cual se obtiene:



El proceso metodológico aplicado es Teórico – Práctico, en jornadas grupales, priorizando la selección de los participantes:

- ☞ En el *modelo técnico*: Proceso se realizó en campo en centros de beneficio de las asociaciones de productores.
- ☞ En el *modelo transformación*: Proceso se realizó en sede fábricas de chocolate.
- ☞ En el *perfil sensorial*: Proceso se realizó en sede de consultor Fundación Carlota.



1.1. Trazabilidad de los procesos para elaboración de muestras

Como medio de identificación del muestreo realizado se toma la base de datos de productores que participan con entrega de cacao en fruto fresco, para la elaboración de micro lotes de postcosecha, obteniendo lo siguientes resultados:



[Anexo 23 Trazabilidad de Santander](#)

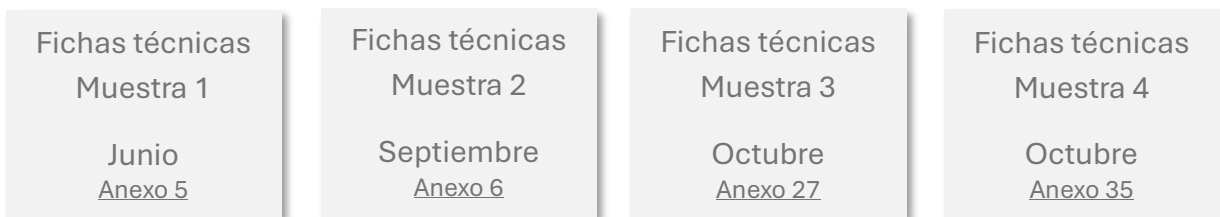
[Anexo 24 Trazabilidad de Huila](#)


[Anexo 25 Trazabilidad de Tolima](#)

[Anexo 26 Trazabilidad de Antioquia](#)

1.2. Creación de fichas técnicas de muestras de licor de cacao

En paso seguido se realiza resumen de resultados más relevantes de los protocolos y procesos de postcosecha, con la identificación de los muestreos con dato sensorial, bromatológico y de elementos pesados.



De todos los muestreos se seleccionó una (1) muestra por asociación, la cual es llevada a fábrica para su proceso de transformación y validación de perfil sensorial. 

Con los procesos realizados se presentaron las siguientes piezas de información en proceso técnico de postcosecha:

Departamento	SANTANDER	CORDOBA	ANTIOQUIA	TOLIMA		HUILA	
Organización	Ríos de Chocolate, Asoacasamp, Productor de San Vicente	Asoprodema	Asocaval	Asopep	Asocamelias	Corcacao	Aprocalg
Protoc. postcosecha	1	1	1	1	1	1	1
Análisis de laboratorio	Anexo 7 Anexo 8 Anexo 21	Anexo 22	Anexo 20	Anexo 10	Anexo 11 Anexo 14	Anexo 15	Anexo 19
Fichas técnicas - Piezas	Anexo 5	Anexo 5	Anexo 5 Anexo 6 Anexo 27	Anexo 5 Anexo 6 Anexo 27	Anexo 5 Anexo 6 Anexo 27	Anexo 5 Anexo 6 Anexo 27	Anexo 5 Anexo 27
Curvas de tueste	FC Micro-lote	FC Micro-lote	FC Micro-lote	FC Micro-lote	FC Micro-lote	FC Micro-lote	FC Micro-lote

Con los procesos realizados se presentaron las siguientes piezas de información en proceso técnico de transformación:

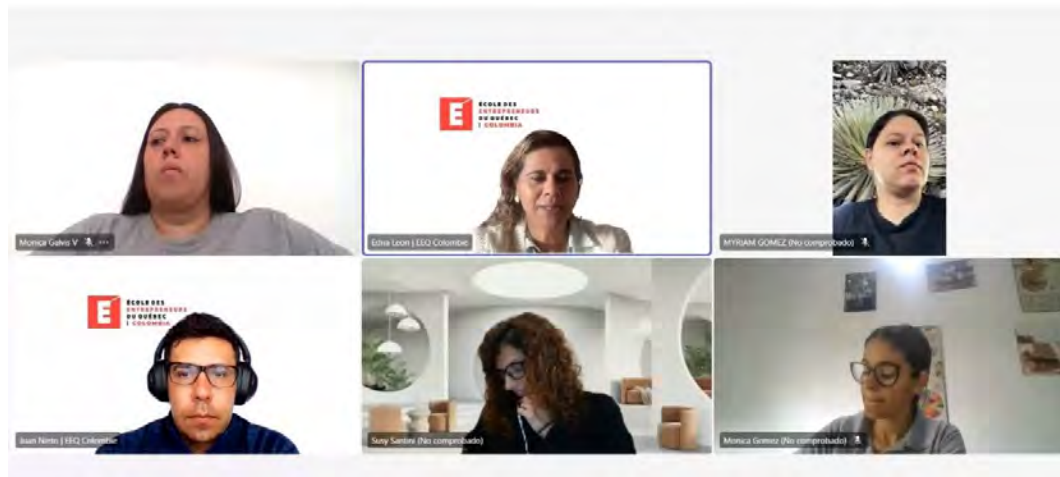
Fábrica de chocolate	FyM	Chocolate Colombia	Gironés
Orígenes transformados	Tolima	Antioquia y Santander	Huila
Curva de tueste	1	2	1
Protocolo de producto terminado	Licor de cacao	Licor de cacao	Licor de cacao
Análisis de laboratorio	Anexo 12 Anexo 18	Anexo 28	Anexo 13 Anexo 16 Anexo 17
Anexo – pieza ficha técnica	Anexo 35	Anexo 35	Anexo 35

1.3. Retroalimentación de muestras de licor de cacao con perfiles sensoriales

Los procesos de muestreos de licor de cacao para su validación y ajustes por regla general se deben realizar con un patrón-muestra del cliente; proceso que se realizó únicamente con protocolos y referencias de Fundación Carlota para su validación, en razón a que no se contó con un patrón del cliente.

Proceso que obtiene una información de la siguiente forma:

- 🍷 El muestreo No. 1: Solo se realizó retroalimentación con 2 clientes que visitaron el país y se contó con un espacio de cata para conocer el concepto, pero no se recibió perfil y/o ficha de producto licor que busca el cliente.
- 🍷 El muestreo No. 2: No se realizó retroalimentación con los clientes y se recibe planilla de calificación, donde se evidencia que no hay coherencia en los resultados, ya que fueron evaluados con la planilla COEX, pero vemos que los evaluadores no tienen conocimiento de los procedimientos y concepto para el manejo y diligenciamiento de la planilla. Se recibe información, pero tiene validación para ser tomada en cuenta con retroalimentación.
- 🍷 Muestra de licor de cacao de las fábricas: No se recibe información de retroalimentación de muestras de licor de cacao elaboradas por las fábricas de chocolate.
- 🍷 Muestreo No.1, No. 2 y No. 4 fábricas: Se realiza reunión con un cliente en línea, pero se evidencia que hay confusión en el cliente Susy Santini con el muestreo recibido por lo cual la validación no presentó resultado.



Registro de reunión con cliente Susi Santini

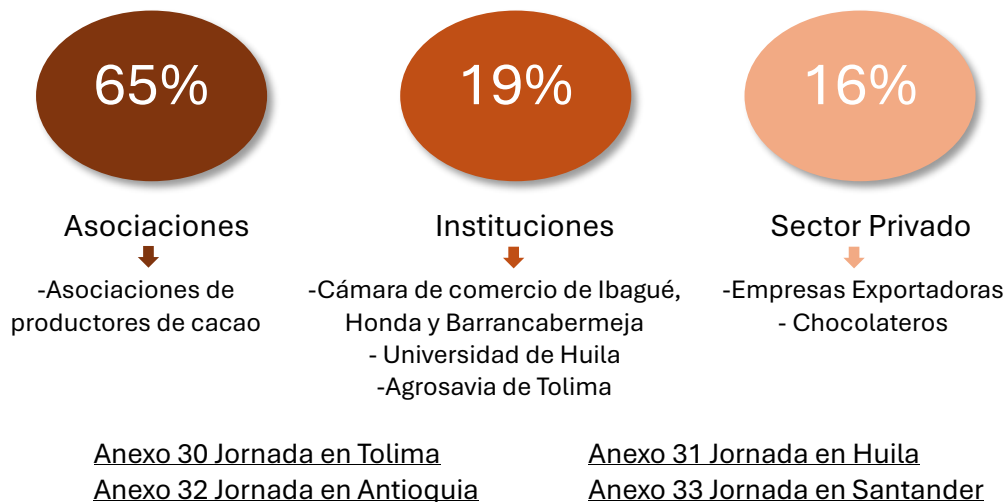
Anexo No. 29 – Información de retroalimentación recibida.

2. Divulgación de resultados

Una vez obtenidos los resultados, se presenta metodología de divulgación en articulación con la consultora EEQ:



Alcance de divulgación de resultados:



Registro fotográfico de jornadas de divulgación

FICCA - Huila



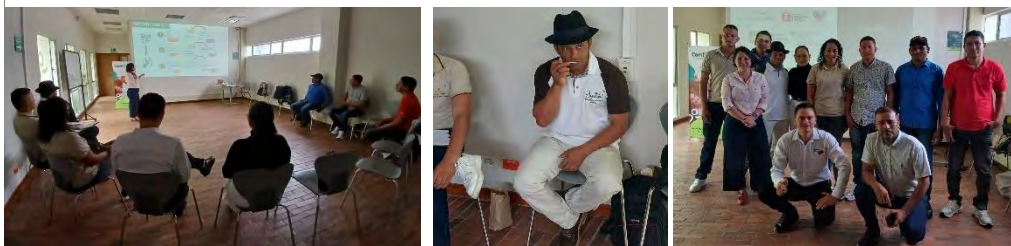
Tolima



Huila



Antioquia



Santander



RETOS y DIFICULTADES

Durante el proceso de ejecución y programación de plan de trabajo se presentan ajustes para cumplimiento de productos:

Fase de procesos	Reto y/o dificultad.
Perfil sensorial	<p>Se continuó con ausencia de comunicación por parte de la empresa consultora EEQ sobre la retroalimentación de las muestras entregadas a los clientes.</p> <p>Se continuó con el desconocimiento de la información de los clientes en el mercado internacional, se manifiestan que son 7 y hasta la fecha solo conocemos de 2 que fueron los que asistieron a vista comercial en Colombia.</p> <p>Realizaron un piloto comercial, sin esperar la entrega de resultados de laboratorio de las muestras, lo cual conllevó a que negociaron un lote de 150kg de cacao de Girones sin verificación inicial con la parte técnica, cuyo lote en resultados de elementos pesados presentó 2.2 ppm lo cual está por fuera de lo permitido por la norma para la comunidad europea. No solo realizan negociación sino también ocultan la información sensorial que el cliente dio a las muestras recibidas y ocultaron el nombre del cliente. Por lo cual estas decisiones que realiza EEQ continuaron obstruyendo el proceso técnico de la consultora Fundación Carlota.</p>

Att,

María del Pilar Gómez López
Dirección de proyectos.