

El valor del cacao colombiano: calidad, sostenibilidad y oportunidades de transformación





Introducción

El cacao colombiano no solo impulsa el desarrollo rural, también es reconocido en el mundo por su sabor y aroma únicos. De hecho, el 95% de nuestra producción cumple con las condiciones para ser considerado “Fino y de Aroma”, según la ICCO.

Según cifras de la Dian en 2024, este grano tan especial alcanzó cifras récord de exportación, llevando beneficios directos a más de 65.000 familias cacaocultoras en todo el país. Ese mismo año, nuestro cacao llegó a cerca de 75 países, con destinos principales como Estados Unidos, México, Ecuador, Costa Rica, Venezuela, Bélgica, Malasia y Alemania. En total, las exportaciones de cacao y sus derivados sumaron US\$265,1 millones, más del doble que en 2023. En los primeros dos meses de 2025, las ventas externas crecieron otro 24%, llegando a US\$20,8 millones.

Pero más que una materia prima, el cacao es una oportunidad de transformación: impulsa la economía local, crea empleo y contribuye a la paz territorial.

Esta guía fue pensada para que entidades públicas, productores y exportadores reconozcan el rol clave que tienen en el impulso de una cadena productiva con alto potencial, tanto en Colombia como fuera de ella.

Agregar valor al cacao no es solo una meta ambiciosa, es una oportunidad real cuando se apuesta por la calidad, la trazabilidad y una producción sostenible. Estas tres piezas abren la puerta a nuevos mercados y permiten que el cacao colombiano se destaque por lo que representa: origen, cuidado y transformación con propósito.

Las fuentes de esta guía no solo se sustentan en datos oficiales de entidades como la Federación Nacional de Cafeteros, Fedecacao, la ICCO, entre otras, sino que también integran resultados del desarrollo del proyecto y piloto creado por Swisscontact para la Agregación de Valor en la Cadena del Cacao, en el marco del Programa Colombia Más Competitiva (C+C).

Este esfuerzo contó con el apoyo de la **Fundación Carlota, la Escuela de Empresarios de Quebec y Piyayala.**



El objetivo de esta guía:

Brindar información práctica para apoyar iniciativas públicas en torno al cacao, promoviendo su calidad, sostenibilidad y transformación.

¿Cómo trabaja Colombia actualmente para fortalecer el cacao?

El país ha consolidado una estrategia integral que articula actores públicos, privados y comunitarios. Desde la implementación de políticas públicas hasta acciones concretas en el territorio, el enfoque se centra en otorgar al cacao el lugar que merece en el desarrollo del campo colombiano.

Según el estudio realizado por la Escuela de Empresarios de Quebec para el programa C+C, las regiones que más se destacan en la producción cacaotera son Antioquia, Huila, Santander y Tolima. Sin embargo, el mismo informe resalta la valiosa contribución de otras regiones que, en conjunto,

permiten alcanzar una producción nacional promedio de 593 kg por hectárea al año, en cultivos donde los productores cuentan con manejo técnico adecuado y están comprometidos con la comercialización.

A través de diferentes carteras ministeriales del Gobierno Nacional y sus entidades adscritas, se han impulsado programas para fortalecer las cooperativas y asociaciones de cacaocultores, mejorando su poder de negociación y acceso a mercados especializados. Convirtiéndolo en un pilar fundamental y ofreciendo una alternativa de vida lícita y rentable para familias en zonas afectadas por el conflicto.

Así mismo, diversas entidades como fundaciones, organizaciones de cooperación internacional, ONG e instituciones internacionales, entre otras, hemos trabajado de forma estratégica para posicionar el cacao colombiano en ferias internacionales clave, resaltando su perfil de sabor único, su potencial para el desarrollo de nuevos productos y el valor agregado que representan las historias de sostenibilidad y construcción de paz que respaldan cada grano.



El cacao se ha convertido en una alternativa lícita y rentable para familias en zonas afectadas por el conflicto armado.



Colombia tiene vocación cacaotera con enfoque sostenible

Colombia ha forjado su ventaja competitiva no en la búsqueda de grandes volúmenes, sino en la construcción paciente de un **modelo productivo que honra la esencia de su territorio**. Cuando hablamos de la vocación cacaotera de nuestro país, contamos una historia de encuentros entre una biodiversidad ampliamente reconocida a nivel mundial y comunidades que han cultivado la tierra por generaciones. Cabe resaltar que Colombia es el segundo país más biodiverso del mundo, una distinción que ostentamos desde 2016, respaldada por instituciones y organizaciones nacionales e internacionales.

Esta no es una estrategia que hayamos adoptado por conveniencia o por seguir tendencias globales. Es, más bien, el resultado natural de quienes somos como país y de la forma en como nuestros campesinos han aprendido a leer su geografía, a escuchar sus suelos y a traducir esa conversación íntima con la naturaleza en un cacao que se distingue por su calidad y origen. Un grano que, además, se caracteriza por sabores y aromas únicos que varían según la región donde se cultiva, y que, a través de su sabor, cuenta la historia del lugar que lo vio nacer.

El viaje del cacao: del campo colombiano al mundo

A lo largo de las diversas regiones colombianas, el cultivo del cacao se ha convertido en un pilar de estabilidad económica, evocando el papel transformador que el café ha desempeñado en otros territorios de nuestra nación. Cada región teje procesos que trascienden la mera producción agrícola, forjando caminos hacia una mayor rentabilidad mientras nutren la dignidad y el bienestar de las familias cacaocultoras, verdaderas guardianas de esta tradición.

Resulta especialmente destacable cómo ciertas regiones han desbloqueado niveles excepcionales de rentabilidad al adoptar tecnologías eficientes y conquistar reconocimiento internacional por la calidad de su grano; logros validados a través de prestigiosas certificaciones, que testimonian tanto la excelencia como el compromiso ético.

A continuación, se detalla el recorrido del llamado "oro marrón" en Colombia:



Producción



Fermentación y secado



Acopio y comercialización



Transformación



Comercialización y logística



Trazabilidad y cero deforestación

Producción

Todo inicia en la finca, donde se siembra y cuida el cacao bajo sombra, protegiendo el ecosistema y promoviendo prácticas agrícolas sostenibles.

Fermentación y secado

Tras la cosecha, comienza un proceso clave: fermentar y secar adecuadamente el grano. Aquí se define su calidad, se desarrollan sus notas de sabor y se potencia su valor en el mercado.

Acopio y comercialización

Luego, los granos llegan a centros de acopio, donde se almacenan, clasifican y comercializan, muchas veces de forma asociativa o cooperativa, lo que fortalece el poder de negociación del productor.

Transformación

Una parte del cacao sigue su camino hacia la transformación local, donde se convierte en licor, manteca, polvo o productos con valor agregado, aumentando su rentabilidad.

Comercialización

Desde allí, el cacao viaja hacia el mercado nacional o internacional, apoyado por cadenas logísticas que deben garantizar calidad, conservación y cumplimiento normativo.

Trazabilidad y cero deforestación

A lo largo de todo este camino, garantizar la trazabilidad del grano y su origen libre de deforestación es fundamental para cumplir con las nuevas exigencias del mercado global, especialmente en Europa.



La riqueza territorial de Colombia, donde florecen sistemas agroforestales y se respira un compromiso genuino con la conservación, ha permitido que el cacao se alce como el constructor de paisajes sostenibles y medios de vida dignos.

Dato importante: A pesar del esfuerzo y la dedicación de los productores, una hectárea de cacao con una productividad promedio de 720 kg al año generaba en 2024 ingresos mensuales cercanos \$650.000, según cálculos basados en el precio de compra nacional promedio de los últimos cinco años, reportado por Fedecacao. Aun con precios del grano que rondan los \$23.000 por kilogramo, los ingresos obtenidos apenas se equiparan al salario mínimo mensual, lo que evidencia la necesidad urgente de fortalecer el apoyo al sector cacaotero y dignificar el trabajo de quienes lo sostienen.



Un cultivo con alto potencial ambiental

El cambio climático es uno de los grandes desafíos de nuestro tiempo, impulsado principalmente por el aumento de las concentraciones de gases de efecto invernadero (GEI) en la atmósfera. En este contexto, preservar la naturaleza se ha convertido en un eslabón clave dentro de nuestra cadena productiva. Por eso, nos aseguramos de que nuestro “oro marrón” cereza en un entrono ideal, donde haya sistemas agroforestales que abracen la sostenibilidad. Cultivado

bajo la sombra de árboles nativos, este cultivo se convierte en guardián de la biodiversidad, promotor de la salud del suelo y aliado en la lucha contra la deforestación. Estos sistemas productivos actúan como verdaderos sumideros de carbono que conservan agua y suelo, convirtiéndose en herramientas efectivas para mitigar el cambio climático.

Monitorear las emisiones de GEI a lo largo de la cadena de suministro durante la elaboración de productos finales es esencial para implementar estrategias de reducción y promover el desarrollo sostenible. Lograr un producto que cumpla con estas condiciones implica recorrer varias etapas, entre ellas:

Conocer la cadena de valor del chocolate y su huella de carbono.

Desde el cultivo del cacao, que implica deforestación y uso intensivo del suelo, hasta el transporte, procesamiento, embalaje y distribución, cada fase emite gases de efecto invernadero.

Medir estas emisiones permite identificar los puntos críticos y aplicar estrategias para reducir su impacto ambiental.

Realizar medición de emisiones de GEI en el producto final

La huella de carbono mide las emisiones generadas a lo largo del ciclo de vida del chocolate, desde la extracción de materias primas hasta el desecho del producto. Permite fortalecer la transparencia, cumplir normativas ambientales, optimizar procesos y acceder a mercados sostenibles.

Cumplir normativas y estándares internacionales

Las empresas pueden adoptar marcos como el GHG Protocol, la norma ISO 14064 y el Análisis de Ciclo de Vida (ACV) para medir y gestionar las emisiones de GEI. Estas herramientas permiten cuantificar la huella de carbono de forma precisa y establecer estrategias para su reducción.

La producción de cacao orgánico sigue creciendo, impulsada por una demanda global cada vez más consciente, que exige prácticas responsables y sostenibles. Medir las emisiones de GEI en la producción de chocolate no solo contribuye a mitigar el cambio climático, sino que también impulsa procesos más limpios e innovadores, ofreciendo una ventaja competitiva en mercados donde lo ambiental marca la diferencia.

Estas acciones demuestran que Colombia no exporta únicamente un grano de excelente calidad, sino un modelo de desarrollo que genera prosperidad mientras protege a las personas y al planeta que compartimos.

Principales fuentes de emisión en la cadena de valor del cacao

Detrás de cada grano de cacao hay una red de personas, procesos y decisiones que inciden directamente en su impacto ambiental. Al analizar la cadena de valor, el estudio logró identificar a los actores que más contribuyen a la generación de emisiones y puso en evidencia cómo sus acciones, tanto individuales como colectivas, pueden generar transformaciones significativas.

Entender el papel que cumple cada eslabón permite no solo rastrear el origen de esas emisiones, sino también encontrar caminos concretos para reducirlas.



Actividades primarias (productores)	Porcentaje de participación	Descripción	Implicaciones para la reducción de emisiones
Actividades primarias (productores)	30%	Son quienes trabajan directamente la tierra: siembran, cultivan, cosechan. Su labor es la base de toda la cadena.	Es clave fomentar prácticas agroecológicas, uso eficiente del suelo y disminución del uso de fertilizantes químicos.
Transporte rural	20%	Movilización del cacao desde las fincas hasta las centrales de beneficio.	Implementar modelos de transporte más eficientes y sostenibles en zonas rurales.
Plantas de transformación	20%	Espacios industriales donde el grano cobra valor: fermentación, secado y procesos posteriores.	Mejorar eficiencia energética, empleo de fuentes limpias y control de residuos

Actividades primarias (productores)	Porcentaje de participación	Descripción	Implicaciones para la reducción de emisiones
Transporte interno	10%	raslado entre centrales, plantas o bodegas intermedias.	Optimizar rutas y consolidar cargas para reducir recorridos innecesarios.
Transporte externo	10%	Aquí el cacao ya va rumbo al mercado: se traslada a puertos o puntos de exportación.	Apostar por logística de bajas emisiones y alianzas con operadores verdes.
Centrales de beneficio	10%	Espacios donde se concentran y procesan parcialmente los granos (fermentación y secado).	Promover infraestructura eficiente y energías renovables para las operaciones.



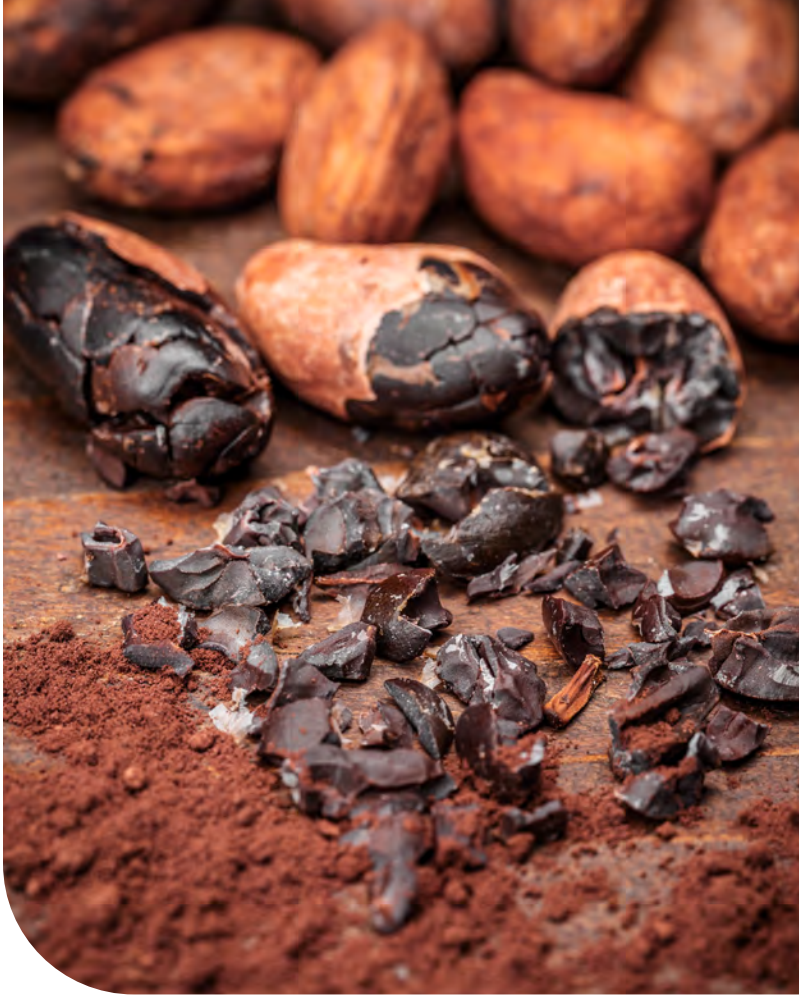
La información anterior se basa en el Informe de Estimación de Huella de Carbono Corporativa en la cadena productiva de cacao y derivados en zonas priorizadas por el Programa C+C, elaborado por Patiyala.

Cacao como parte del desarrollo sostenible del país

- La trazabilidad y certificaciones sostenibles han permitido acceder a mercados premium donde el cacao colombiano alcanza precios superiores al cacao convencional.
- El sector cacaotero ha generado empleos directos e indirectos, con un enfoque particular en comunidades étnicas y víctimas del conflicto armado.
- El cultivo de cacao en Colombia es uno de los más compatibles con la sostenibilidad ambiental, gracias a su desarrollo en sistemas agroforestales. Esta forma de producción contribuye a reducir las emisiones de gases de efecto invernadero asociadas a la deforestación, apoyando de manera significativa los objetivos de conservación del país.

Lo que el mundo valora del oro marrón de Colombia

El mercado internacional experimenta un creciente interés por productos que ofrecen trazabilidad, diferenciación y un propósito claro. El más reciente informe de resultados del Encuentro Exploratorio entre la oferta de productos semielaborados de cacao y los aliados estratégicos comerciales, realizado en el marco del programa Colombia + Competitiva por Swisscontact junto con la Escuela de empresarios de Quebec, reveló hallazgos prometedores durante las presentaciones del cacao colombiano ante potenciales aliados comerciales europeos, donde se identificaron oportunidades que van más allá de su sabor y que podrían posicionar a Colombia en mercados premium. A continuación, se presentan tres pilares fundamentales que definen su valor diferencial en el mercado global:



Construcción de paz	Conservación de la biodiversidad	Equidad y desarrollo rural
Nuestro “Oro Marrón” se ha convertido en una herramienta probada para la sustitución de cultivos ilícitos y la reconstrucción del tejido social.	El proceso de poscosecha está estructurado y pensado en función de sistemas agroforestales que protegen la fauna y flora nativas.	Nuestros granos de cacao continúan destacándose no solo por su calidad, sino también por su capacidad de generar ingresos para las familias productoras y empoderar a comunidades y asociaciones en cada región.

Estos tres pilares destacan en el mercado internacional porque construyen una narrativa que conecta directamente con el consumidor final, posicionando el cacao como una estrategia efectiva para demostrar transparencia, autenticidad y tradición.

A pesar de los logros alcanzados, existen oportunidades claras para fortalecer el producto y ampliar su presencia en mercados internacionales, especialmente en países europeos como Italia. Para lograrlo, es clave garantizar un sabor consistente mediante prácticas poscosecha estandarizadas, consolidar la sostenibilidad con trazabilidad verificable y apostar por productos elaborados con presentaciones de alto valor que reflejen su origen y apoyen a marcas locales.

Transformar el cacao para crear nuevas oportunidades

El verdadero salto en la rentabilidad del cacao colombiano está en su transformación. Pasar de exportar solo grano a ofrecer productos con valor agregado, como licor de cacao o coberturas, multiplica su valor y responde a la preferencia de los aliados comerciales.

Esta transformación debe ser sostenible y estratégica, basada en fundamentos sólidos que permitan competir en mercados exigentes. A continuación, se presentan las acciones clave identificadas junto a potenciales aliados para hacer del cacao un producto más competitivo:



1

Fortalecimiento y transferencia del proceso de exportación: Consolidar el proceso de exportación del licor de cacao y capacitar a las asociaciones para que puedan gestionarlo de forma autónoma.

2

Definición de roles y responsabilidades: Establecer con claridad quién hace qué en el proceso de exportación para asegurar una coordinación eficiente.

3

Formalización de acuerdos comerciales: Establecer acuerdos formales que permitan el envío de muestras a Europa y fortalezcan relaciones comerciales estables.

4

Desarrollo de nuevas muestras comerciales: Producir y enviar muestras directamente desde las plantas para atraer nuevos compradores y afianzar los actuales.

5

Revisión de costos y precios: Ajustar la estrategia de precios, mejorando los costos de producción y logística para ser más competitivos sin perder rentabilidad.

6

Diseño de un plan de seguimiento: Crear un plan para mantener contacto constante con los compradores, evaluar el progreso y fortalecer las relaciones comerciales a largo plazo.

Capacidades y avances en el territorio

Región	Región Fortalezas y Capacidades Clave	Avances en Prácticas y Transformación	Atributos Diferenciadores y Oportunidades	Actores Destacados
Antioquia	Bajo costo en la mano de obra. Los productores realizan su propia poscosecha.	Certificación Fairtrade en las 8 organizaciones asociativas de base.	Tienen tecnología en sus procesos, lo que les permite a los productores tener una rentabilidad del 45% Suelos con bajo contenido de metales pesados (cadmio).	Chocolate Colombia
Huila	Modelo asociativo sólido con enfoque en estandarización. Capacidades técnicas fortalecidas por entidades de apoyo. Experiencia en procesos de certificación orgánica.	Operación de centrales de beneficio comunitarias para unificar la calidad del grano. Primeras incursiones en transformación local.	Rentabilidad del 30% para los productores. Producción orgánica como atributo de alto valor. Suelos con bajo contenido de cadmio. Modelo replicable de poscosecha centralizada.	Aprocalg Corcacao Comcap

Capacidades y avances en el territorio

Región	Región Fortalezas y Capacidades Clave	Avances en Prácticas y Transformación	Atributos Diferenciadores y Oportunidades	Actores Destacados
Santander	Están los productores con mayores áreas sembradas. Mayor productividad (kg) entre las regiones estudiadas. Arraigada cultura cacaotera y conocimiento productivo generacional.	Modelo de poscosecha individual de alta calidad Empresas enfocadas en granos especiales con perfiles de fermentación únicos para mercados de nicho. Asociaciones con enfoque de género.	Rentabilidad del 13% para los productores. Historia de resiliencia y sustitución de cultivos. Enfoque de género Posibilidad de desarrollar Denominación de Origen por su tradición.	Zurron's Belmin S.A.S.,
Tolima	Buen nivel de desarrollo organizacional y gerencial en asociaciones. Condiciones agroclimáticas y de suelos que otorgan un perfil especial al grano. Productores con procesos de poscosecha estandarizados.	Presencia de certificaciones Rainforest Alliance y Fairtrade, que garantizan primas de precio. Experiencias de transformación local que resaltan atributos del origen.	Rentabilidad del 30% para los productores. Acceso a primas por certificaciones. Potencial para un perfil de sabor único ligado a su "terroir". Modelo de poscosecha estandarizada a nivel de productor.	Asopep, Asocamelias Riqueza Ancestral FyM Chocolates.



El cuadro anterior refleja un ecosistema diverso y activo donde las buenas prácticas en poscosecha ya son una realidad. Destacan dos modelos exitosos: las centrales comunitarias en Huila y Tolima y el saber hacer artesanal en Santander y Antioquia. Ambos, desarrollados en sistemas agroforestales, ya impulsan procesos de transformación con empresas que agregan valor al grano.

Estas iniciativas van de la mano de asociaciones con visión de futuro que proyectan su identidad regional hacia nuevos mercados mediante certificaciones, demostrando que calidad, propósito y rentabilidad pueden converger.

Desafíos que estamos superando

Si bien estamos dando excelentes pasos para llevar el cacao colombiano a niveles internacionales, resulta crucial abordar de frente los desafíos estructurales que limitan su competitividad y sostenibilidad. Estos retos se agrupan en tres pilares interconectados, donde el avance en uno impacta directamente en los otros.



Desafíos Sociales y de Gobernanza	Desafíos Ambientales y de Sostenibilidad	Desafíos Productivos y de Mercado
El principal desafío del sector cacaotero es garantizar ingresos estables y dignos para las familias productoras. La rentabilidad sigue siendo precaria, por lo que se requiere reducir la intermediación, proteger al productor frente a la volatilidad de precios y avanzar en la formalización de la tierra para mejorar el acceso a crédito y seguridad jurídica. Fortalecer el tejido asociativo es clave para acceder a mercados internacionales, pero muchas organizaciones de base aún enfrentan limitaciones gerenciales, financieras y comerciales. Es fundamental invertir en formación para sus líderes y fomentar una gobernanza transparente y participativa. Asegurar el relevo generacional es un reto urgente, ya que la edad promedio del cacaocultor es alta y muchos jóvenes no ven oportunidades en el campo. Sería clave promover el emprendimiento juvenil con valor agregado e integrar tecnología para hacer del sector un proyecto de vida atractivo.	El cambio climático amenaza la productividad del cacao con mayores plagas y menor rendimiento. Es clave masificar sistemas agroforestales resilientes, desarrollar clones tolerantes al clima extremo y promover riego eficiente y conservación de suelos. El cumplimiento de estándares internacionales exige trazabilidad y cero deforestación en la producción de cacao. Para avanzar en esta meta, se deben implementar sistemas de georreferenciación accesibles para pequeños productores y armonizar las bases de datos nacionales para facilitar la verificación del origen del grano. El manejo sostenible de suelos es esencial para mejorar la productividad sin depender de fertilizantes químicos. Se requiere fomentar la producción local de bioinsumos, impulsar el uso de abonos orgánicos y promover prácticas de agricultura regenerativa que restauren y mantengan la salud del suelo a largo plazo.	Incrementar la productividad de forma sostenible es esencial para aprovechar el verdadero potencial del cacao en Colombia. Esto implica renovar cultivos envejecidos con materiales de alto rendimiento y fortalecer la adopción de buenas prácticas agrícolas en el manejo del cultivo. La falta de estandarización en la poscosecha reduce la calidad del cacao y su valor comercial. Se necesita invertir en centros comunitarios con protocolos técnicos y consolidar una red nacional de catadores y laboratorios accesibles para productores. La transformación local del cacao enfrenta barreras logísticas, técnicas y financieras. Superarlas requiere soluciones de transporte más eficientes, líneas de crédito específicas para maquinaria y alianzas entre productores y empresas transformadoras.

El Estado como aliado del progreso

El Estado ha desempeñado un papel fundamental como facilitador del desarrollo cacaotero, construyendo una base sólida para el crecimiento sectorial a través de espacios de formación técnica, eventos de promoción conjunta y canales que conectan productores con compradores.

No obstante, el camino hacia adelante demanda impulsar estrategias colaborativas más profundas, apoyar iniciativas de innovación rural y posicionar el cacao como un producto nacional con identidad propia. La consolidación de una industria sólida y sostenible encuentra su ruta en la articulación efectiva entre lo público, lo privado y lo comunitario, donde cada actor aporta desde sus fortalezas para construir un futuro compartido.

Avanzamos con sentido y realidad

Mejorar la calidad y apostar por la sostenibilidad abre puertas hacia nuevos horizontes. Cada avance, por pequeño que parezca, contribuye a un objetivo mayor: construir un cacao más fuerte, valorado y reconocido mundialmente.

Este no es un camino idealizado, sino una realidad que se forja con trabajo diario, visión de largo plazo y compromiso colectivo. Colombia avanza con paso firme hacia el futuro, transformando su oro marrón en una herramienta de desarrollo que lleva consigo identidad, orgullo y la promesa de un mañana próspero





El valor del cacao colombiano: calidad, sostenibilidad y oportunidades de transformación

GRACIAS


swisscontact


**Colombia+
Competitiva**
Cadenas de valor sostenibles

 Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Embajada de Suiza en Colombia
Cooperación Económica (SECO)