

IDENTIFICADOR	https://pacifista.tv/notas/en-tumaco-estan-cambiando-coca-por-cacao-y-ganaron-un-premio-en-paris/
FECHA ORIGINAL	2 de diciembre de 2015 (publicación original en el archivo)
AUTORÍA / FIRMA	¡PACIFISTA! (firma institucional)
CLASIFICACIÓN	/notas/ · Nota · Leer
HUELLA SHA-1	ac7950e7e9370549 – huella del cuerpo archivado, calculada el 29 de septiembre de 2026. No acredita el estado de la página en su publicación original.
DESCRIPTORES	Coca · Fumigaciones con Glifosato · Helga Quijano · Organizaciones de Cacaoteros · Programa de Post Erradicacion · Red Cacaotera · Tumaco
ILUSTRACIÓN	1 figura incrustada

NOTA

En Tumaco están cambiando coca por cacao y ganaron un premio en París

Por ¡PACIFISTA! · Publicado originalmente el 2 de diciembre de 2015 en ¡PACIFISTA!

En octubre de este año, el Salón de Chocolate de París le otorgó a este proyecto de 900 productores el premio al mejor chocolate del mundo.

Por: María Rivas

Don Miguel* tiene 70 años, 19 hijos reconocidos, un ojo que le funciona a la perfección y dos hectáreas de tierra a 45 minutos del casco urbano de Tumaco (Nariño), en el corregimiento, en el territorio del consejo comunitario Rescate Las Varas, donde planta banano, caña y cacao. Usa botas pantaneras, una sudadera verde y una gorra con tela, que le cubre las orejas y la parte de atrás del cuello para protegerse de los mosquitos. Todos los días, desde que sale el sol y hasta las tres de la tarde, como lo hace desde que tenía 15 años, se echa a la espalda un pequeño costal de fique en el que va recogiendo las mazorcas de cacao que en octubre pasado fueron seleccionadas como una de

las mejores del planeta: las mismas que hace unos pocos meses caían negras y marchitas, intoxicadas por las aspersiones con glifosato.

[Archivo no conservado en el archivo histórico]

Don Miguel ha vivido en Tumaco toda su vida. Me dice que sus hijos lo ayudan a veces a podar su cultivo, para que no se le llene de enfermedades como la monilia, la fitoctora y la escoba de bruja, que atacan directamente las cosechas. Al llegar a su finca, a ese pedazo de tierra donde esconde unos 250 árboles de cacao, yo, como buena rola, soy invadida por los mosquitos que pican encima de la ropa y un calor inimaginable, mientras Don Miguel, de 70, intocable hasta por los zancudos, me regala frutos de arazá y unos cuantos borojós para el camino. Lleva años conviviendo con la guerra, que se le hace normal. Pero desde que inició el cese unilateral al fuego declarado por las Farc, siente que las cosas han mejorado. Dice que antes explotaban bombas en el pueblo cada dos días.

La historia la confirma María Clara*, una mujer que ha vivido casi toda su vida en Tumaco y que fue mi acompañante el primer día: “Cuando algo pasaba nos enterábamos por Facebook. De pronto alguien escribía “Boom”; “¿Dónde?”, decía alguien más; “¿Muertos?”, preguntaban; “ninguno”, respondían. “Ese era nuestro día a día”, afirma. Alberto*, su esposo, un hombre de unos 30 o 40 años, quien dice que “tan solo hace tres meses teníamos que salir con la luz prendida dentro de los carros porque si no, nos reconocían como locales, nos echaban bala”.

La presencia de distintos grupos armados, y su puesto como el segundo puerto más importante de Colombia en el Pacífico, han hecho de Tumaco un territorio codiciado por los narcotraficantes y uno de los lugares con más plantaciones de coca del país. Según Helga Quijano, Gerente General de la Red Cacaotera de Colombia, el tema de los cultivos ilícitos se estableció en este municipio por obra y gracia de la presencia de los armados: “estas personas presionaban de maneras diferentes a los agricultores, dándoles incentivos para sembrar la coca y luego recogiendo la producción o cobrando un impuesto”.

[Archivo no conservado en el archivo histórico]

Hoy, al pasearse por las veredas que conducen a las plantaciones de cacao, se siente una presencia invisible de la guerrilla. “Para entrar, como para salir, es necesario pedir permiso y, si no se quiere que personas ajenas pasen por este territorio, es mejor no ir. Este es un sector donde no se pueden tomar fotos”, me dice Miguel Ángel Pérez, Coordinador General del proyecto Coexca en Swisscontact. “No saquen la cámara hasta que lleguemos a los centros de beneficio”.

Según [el monitoreo de cultivos ilícitos de la Oficina de Naciones Unidas contra la Drogay el Delito](#), “los departamentos del sur de país (Nariño, Cauca, Putumayo y Caquetá) y Catatumbo, en Norte de Santander constituyen el principal reto para enfrentar el problema de la producción de cocaína. Allí no solo se encuentra la mayoría de los cultivos de coca (73%), también existen condiciones de vulnerabilidad muy fuertes que limitan la confianza de las comunidades en el Estado”.

[Archivo no conservado en el archivo histórico]

Y es que el fenómeno de los cultivos de uso ilícito en Nariño parece inagotable. El número de hectáreas de coca ha subido y bajado, pero no desaparece. En 2008, solo en ese departamento, existían 19.612 hectáreas; la cifra alcanzó a disminuir a 10.733 en 2012, pero aumentó a 13.177 en 2013 y, de nuevo, a 17.285 en 2014, según el monitoreo de cultivos publicado por la ONU en 2015.

No importan los esfuerzos económicos, ni los programas sociales que existen desde la década de los 80, como Familias Guardabosques y el Programa de Post-erradicación y Contención, que, según cifras oficiales, han logrado sustituir [4,6 millones de hectáreas de cultivos ilícitos en Colombia](#) en más de tres décadas. La inversión es millonaria: tan solo en el consejo comunitario de las Varas, en Tumaco, la sustitución se ha hecho desde el año 2008 con una inversión de \$1.102 millones para el cultivo de cacao y coco, a través del programa “Sí se puede”.

Para don Miguel, todo tiene que ver: el conflicto, la ubicación de Tumaco, la inutilidad de los proyectos sociales e, incluso, el “daño” que ha hecho el Gobierno con las fumigaciones con glifosato, pues el químico, “al tocar cualquier cultivo, lo deja inservible por meses o hasta años. Aquí se fumigó por última vez hace como tres meses y no solo echaron el químico sobre la coca. Le apuntaron al cultivo de mi vecino, que tenía como una hectárea, pero el viento dispersó lo que rociaron por nuestra finca”, afirma.



Me cuenta Helga Quijano, la gerente de la Red Cacaotera, que el cacao para muchos de los productores no es rentable. Para ellos, es más rentable un producto que le dé retribuciones a los pocos meses de sembrado, como la coca. El cacao, por el contrario, demora dos años y medio o más para empezar a producir. Ese ha sido tal vez el mayor problema que han tenido las organizaciones de cacaoteros de regiones como Tumaco para no verse obligados a mezclar su producción con la de coca.

“Mientras a uno le pagan \$2.200 por el kilo de cacao de baba (el cacao recién sacado de su fruta original que tiene forma de una pequeña guanábana y tiene sabores a frutas o rosas dependiendo del tipo de cacao), le pueden pagar el triple (\$ 6.500) por menos hoja de coca, que se cosecha en menos tiempo”, me dice Gabriel*, otro de los cultivadores, que vio sus cultivos de pancoger destruirse por las aspersiones con glifosato durante los últimos años.

Por eso, pensar que productores como don Miguel y don Gabriel hacen parte de los cacaoteros que ayudaron a la producción de mejor cacao en el Salón de Chocolate de París en octubre de este año puede ser algo impensable años atrás.

[Archivo no conservado en el archivo histórico]

Una alianza que deja de lado los cultivos ilícitos

En Tumaco empezó un proyecto hace tres años llamado Coexca, una unión entre Swisscontact, una fundación suiza que promueve el desarrollo económico, social y medio ambiental y la Cooperación Económica Suiza (SECO). Coexca busca mejorar las condiciones laborales de los productores de cacao en Tumaco y así generar mayor productividad y calidad para un cacao apto para la exportación.

El proyecto, que reúne a 1.350 productores distribuidos en tres organizaciones de productores distintas, llamadas Cortepaz, Coporteva y el Consejo Comunitario de Bajomira y Frontera, consiste en establecer las reglas del juego en la venta del cacao a comerciantes internacionales. Cada una de las organizaciones tiene un ‘centro de beneficio’, donde poseen salas de fermentación, de secado, de selección de grano y de bodega, donde se separan las ventas y los empaques de cada uno de los clientes.

[Archivo no conservado en el archivo histórico]

El proyecto empezó hace tres años. Su objetivo es aprovechar las condiciones agroecológicas de Tumaco para aumentar los ingresos de los productores, mejorando la calidad del cacao y la productividad de sus cultivos. “Coexca es abierto: los productores tienen una conexión directa con los compradores internacionales. Es decir que el comprador paga una prima por la cantidad de cacao comprada, para que luego sea redistribuida entre los productores que aportaron a ese pedido en específico”, afirma Helga.

El proceso se repite en cada una de las fincas. Las mazorcas de cacao que vimos recoger a don Miguel son entregadas a los puntos de compra o “casas elba” (casas para la recolección del cacao en cada vereda) en forma de cacao de baba y, los sábados, las organizaciones cacaoteras asociadas a dichas casas recogen ese cacao para fermentarlo, secarlo y seleccionarlo en los centros de beneficio respectivos.

Es decir que, con las producciones de personas como don Miguel y don Gabriel, se arman los pedidos que van a parar a un comercio internacional. “Es necesario fermentar el grano lo más posible para darle mejor calidad”, afirma Helga. Por eso, el cacao que hizo parte del proyecto

ganador en París tenía un porcentaje de más del 80% de fermentación, un proceso que tarda de cinco a siete días.

[Archivo no conservado en el archivo histórico]

Así es el proceso del cacao ganador

Los granos de cacao fino y de aroma, que ya llevan una semana fermentando, son llevados al único laboratorio que tiene Tumaco para este fin. El laboratorio, que fue uno de los beneficios de la alianza entre la fundación suiza y la red cacaotera del país, queda en el centro de Tumaco, en las instalaciones del Consejo comunitario de Bajomira y Frontera, pero es compartido por las tres organizaciones de la alianza. Es un pequeño espacio de 2×4 en el que se encuentran 4 máquinas para la elaboración de chocolate y licor de cacao: una pesa, un horno, una licuadora o molino y un atemperador, todo lo necesario para evaluar la calidad de los granos..

Allí, cinco personas se encargan de pesar, observar y determinar el sabor y aroma que tiene cada producto. “En el proceso de chocolatería se debe dejar, en el molino, la muestra con azúcar y manteca de cacao por 6 u 8 horas. Luego se deja en refrigeración unos 10 minutos para darle contextura a la mezcla y evitar que se derrita en las manos. Posteriormente se utiliza el atemperador, que regula la temperatura del chocolate por 30 minutos, para luego volverlo a refrigerar. Cuando ya lleva en la nevera de 15 a 20 minutos empieza el proceso de cata, para saber qué tantos sabores tiene la muestra”, me dice Luis Eduardo Martínez, el vicepresidente de la organización Corpoteva. Es decir, según los cálculos de Luis, para sacar un kilo de chocolate, se necesitan aproximadamente 13 horas de proceso.

Sus catadores son personas de las tres organizaciones y que han recibido una capacitación por parte de expertos chocolateros, que son traídos por Swisscontact y por la Red Cacaotera colombiana. El objetivo de estas clases es capacitar a un grupo de 5 personas que sepan diferenciar aroma, sabores y contextura del chocolate.

Después de todo este proceso, mucho más complicado que sembrar coca o meterse en una organización armada, los tumaqueños pertenecientes a las tres organizaciones que hacen parte del proyecto Coexca, mandaron una muestra de las tres al Salón de Chocolate en París. Allí fue la

primera vez que un cacao producido en Colombia le ganó al de otros países.

***Los nombres con asterisco de este artículo han sido cambiados para asegurar la seguridad de las fuentes.*

CÓMO CITAR ESTE DOCUMENTO

FORMATO APA 7ª EDICIÓN

¡PACIFISTA! (2015, 2 de diciembre). En Tumaco están cambiando coca por cacao y ganaron un premio en París.

¡PACIFISTA!. <https://pacifista.tv/notas/en-tumaco-estan-cambiando-coca-por-cacao-y-ganaron-un-premio-en-paris/>

FORMATO CHICAGO (NOTAS Y BIBLIOGRAFÍA)

¡PACIFISTA!. «En Tumaco están cambiando coca por cacao y ganaron un premio en París». ¡PACIFISTA!, 2 de diciembre de 2015. <https://pacifista.tv/notas/en-tumaco-estan-cambiando-coca-por-cacao-y-ganaron-un-premio-en-paris/>

FORMATO MLA 9ª EDICIÓN

¡PACIFISTA!. "En Tumaco están cambiando coca por cacao y ganaron un premio en París". ¡PACIFISTA!, 2 de diciembre de 2015, <https://pacifista.tv/notas/en-tumaco-estan-cambiando-coca-por-cacao-y-ganaron-un-premio-en-paris/>.

ACCESO ABIERTO

Derechos de ¡PACIFISTA! y de sus autores. Archivo histórico de consulta pública. Documento generado por el Centro de Memoria de ¡PACIFISTA! a partir de la pieza conservada en su archivo histórico. Se distribuye para consulta, citación, estudio e investigación. Verifique siempre la versión en línea, que es la fuente autorizada.