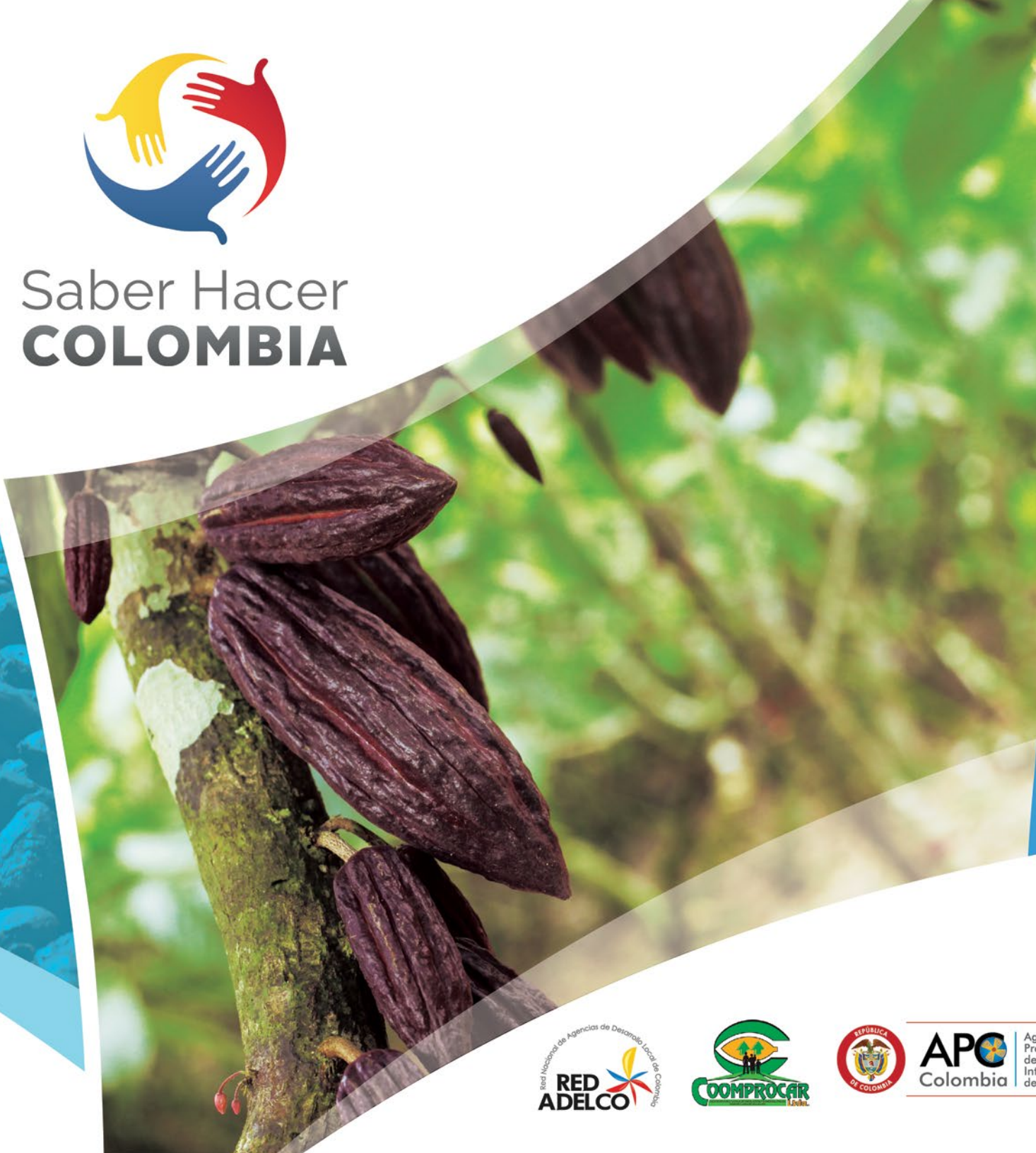




Saber Hacer  
**COLOMBIA**



“Arauca,  
abriendo trocha  
a la exportación  
de cacao fino”

“Arauca,  
opening the trail  
for fine cacao's  
exporting”



**APC**  
Colombia

Agencia  
Presidencial  
de Cooperación  
Internacional  
de Colombia



**TODOS POR UN  
NUEVO PAÍS**  
PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN





## Saber Hacer COLOMBIA

Saber Hacer COLOMBIA

Publicación seriada de “Arauca, abriendo trocha a la exportación de cacao fino”

Agencia Presidencial de Cooperación Internacional de Colombia, APC - Colombia

Dirección General  
**Alejandro Gamboa Castilla**

Director de Oferta  
**Enrique Maruri Londoño**

Consultora para Gestión de Conocimiento y Programas Especiales  
**Lucía Pulido Fentanes**

Red Nacional de Agencias de Desarrollo Económico Local de Colombia - Red Adelco  
Director Ejecutivo  
**Carlos Callejas**

Subdirector Alianzas Estratégicas Red Adelco  
**Miguel Angel Gómez**

Directora del Proyecto Economía para la Paz  
**Paola Ortega Bueno**

Autora  
**María Eugenia Delgado Moreno**

Edición y Traducción  
Golem Sound & Media  
**Luis Enrique Gómez**

Diseño y Diagramación  
**Sandra Liliana Alvarez Silva**

Fotografías  
**Julio Rivera**

Agencia Presidencial de Cooperación Internacional de Colombia APC - Colombia  
Bogotá D.C., Carrera 10 No. 97\*-13 Piso 6 Torre A Edificio Bogotá Trade Center  
[www.apccolombia.gov.co](http://www.apccolombia.gov.co)

Red Nacional de Agencias de Desarrollo Económico Local de Colombia  
Calle 52 A No. 9-86, Bogotá • Cundinamarca  
[www.redadelco.org](http://www.redadelco.org)



**Arauca es el segundo departamento con más producción de cacao en el país después de Santander, registrando 17.000 hectáreas cultivadas, una producción estimada de 12.400 toneladas y un aporte del 23% a la producción nacional estimada en 53.000 toneladas anuales.**

## BREVE RESUMEN

La experiencia de asociatividad alrededor del cultivo de cacao en Arauca, el relevo generacional, el mejoramiento tecnológico, la articulación interinstitucional, los apoyos técnico - financieros externos y del gremio, y la emergente exportación del grano, son los aspectos que trata esta documentación, en tanto que dicha combinación asegura la consolidación de economías para la paz, en el marco de una apuesta estratégica territorial incluyente, rentable y promotora de cohesión social que dignifica el agro y la vida familiar campesina.

Esta experiencia proviene de cacaocultores de Arauca y en particular del proceso asociativo de la Cooperativa de Productores de Cacao de Arauquita, Coomprocar, con 192 afiliados y extensiones cultivadas, entre 3 a 5 hectáreas. Ha mantenido en los últimos tres años, un volumen de compra superior a las 1.000 toneladas, de las cuales el 98% vende al aliado comercial Luker y el 2% de cacao Premium lo exporta al Reino Unido. Un porcentaje residual lo destina a la producción de chokolinas (con maquila de Ítalo) que se comercializa a nivel local. Actualmente avanza en procesos de certificación en producción orgánica para Europa y EE.UU. y de Comercio Justo-FLO para 34 productores, lo que facilitará el acceso a nuevos externos.

Arauca es el segundo departamento con más producción de cacao en el país después de Santander, registrando 17.000 hectáreas cultivadas, una producción estimada de 12.400 toneladas y un aporte del 23% a la producción nacional estimada en 53.000 toneladas anuales. De éstas un poco más del 10% se comercializa a través de cooperativas y el 90% por los intermediarios particulares convirtiéndose en un desafío gremial, el incremento de volúmenes oficiales de compra de las cooperativas para alcanzar economías de escala y mayores rendimientos financieros, al tiempo que se aumenten los incentivos que canaliza el gobierno a través de Fedecacao.

Esta experiencia evidencia que el cooperativismo es relevante en contextos de construcción de paz porque genera cohesión social a partir de principios de solidaridad, ayuda a reducir la intermediación, configura alianzas comerciales sostenidas, renueva liderazgos y expande beneficios al sector productivo, lo cual pasa por el diseño de estrategias combinadas para lograr la articulación institucional público-privada, la consolidación gremial, la trascendencia de la individualidad por la asociatividad, el relevo generacional y la contención del fenómeno de emigración de jóvenes, así como por el fortalecimiento interno y empoderamiento local de las organizaciones solidarias que agencian estos procesos.



## BRIEF SUMMARY

The community development experience around cocoa production in Arauca, generational renewal, technological improvement, inter-institutional articulation, technical-financial support from inside and outside the guild, and the emerging grain export, are the issues covered in this documentation. This combination ensures the consolidation of economies for peace, relying on the framework of an inclusive and profitable territorial strategy, which fosters a social cohesion that dignifies agriculture and farmer's family life.

This experience comes from cocoa farmers of Arauca, specifically the partnership process of Arauquita's Cooperative Society of Cocoa Producers (Coomprocar), with 192 affiliates and cultivated extensions, between 7 to 12 acres. It has maintained in the past three years, a volume of purchases exceeding the 1,000 tons, of which 98% have been sold to Luker, a commercial ally, and 2% of Premium cocoa was exported to the UK. A residual percentage is intended for chocolate bars production (processed for Italo) which are marketed domestically. Currently it is moving forward in certification processes in organic production for Europe and USA and Fair Trade-FLO to 34 producers, which will facilitate access to new external markets.



Arauca is the second department with more cocoa production in the country after Santander, registering 42,000 cultivated acres, an estimated production of 12,400 tons and a contribution of 23% of the national production estimated at 53,000 tons per year. From these tons a little more than 10% is sold through cooperatives and 90% by middlemen, making it a guild challenge. Another challenge is the increase in official purchase levels by cooperatives in order to achieve scale economies and higher financial returns, while increasing the incentives channeled by the Government through Fedecacao.

This experience shows that the cooperative movement is relevant in the context of peace construction as it generates social cohesion based on solidarity principles, helps reduce intermediation, configures sustained commercial alliances, renews leadership and expands benefits to the productive sector. This goes through the design of combined strategies to achieve a private-public institutional coordination, guild consolidation, moving beyond individuality to community development, generational renewal, and containment of the young people emigration phenomenon, as well as internal strengthening and empowerment of local solidarity organizations ensuring these processes.

## PROCESO

### Contexto local y problema a resolver

Arauca tiene una tradición de cacao superior a 340 años según cronistas españoles, ocupa el segundo lugar, después de Santander, en producción de cacao, y los municipios de Arauquita, Tame, Saravena y Fortul son los sobresalientes en este renglón. Además de tierras agroproductivas Arauca es rico en petróleo por lo que su poblamiento se asoció a permanentes fenómenos de migración. Alto porcentaje del gremio cacaocultor tiene su origen en estos procesos. Pese a que el cacao ha marcado parte de la historia productiva de la región, brotes de Monilia y de Escoba de bruja, así como el oscilante precio del mercado local desmotivó a los productores. El grano volvió a repuntar al mejorar su cotización en el comercio internacional, pero sobre todo, al incrementarse los conocimientos sobre la dinámica del mercado externo que muestra una creciente demanda por esta materia prima.

Entonces se hizo evidente una apuesta de articulación gremial con la institucionalidad local y regional para lograr acciones de mayor impacto en la cadena de valor. En producción había debilidades asociadas con la baja tecnificación en los métodos y variedades cultivadas y en las labores culturales del ciclo productivo, esto debido principalmente a la poca asistencia técnica. En la post cosecha se identificaron problemas de contaminación del grano (incluso con excrementos de animales de finca), exceso de humedad, y fermentaciones mal realizadas que impedían las reacciones bioquímicas en el grano que son las responsables de la formación de los precursores del sabor a chocolate. A la falta de asistencia se sumó la debilidad en infraestructura productiva (plásticos para fermentar y patios a la intemperie para secado). Era igualmente deficitario el proceso asociativo que permitiera acciones conjuntas en toda la cadena productiva.

La exportación de cacao era impensable, dado que la producción histórica nacional escasamente suplía la demanda interna, pues como es sabido, Colombia y México son los únicos países donde el chocolate está arraigado a la cultura alimentaria, mientras que países como Brasil, Venezuela y Ecuador exportan más del 90% de su producción y han logrado posicionarse en mercados de cacao finos<sup>1</sup>. La situación ha venido cambiando: hoy la oferta de cacao es superior a la demanda doméstica, el consumo mundial de productos derivados sigue en alza, y el segmento de cacao fino de Sabor y Aroma empieza a generar oportunidades en nichos de mercados internacionales, especialmente por los premios a mejor taza del concurso mundial *International Cocoa Awards*, valorado en el *Salón del chocolate de París*, que han recibido cacaocultores araucanos por dos años consecutivos (2010-2011). Estas premiaciones con las de Tumaco y Sierra Nevada, le van abriendo a Colombia un camino para conquistar este segmento.

De otra parte, familias araucanas dedicadas a cultivos ilícitos en la región empezaron a identificar fuentes alternativas rentables y legales para el inicio de procesos de sustitución, al tiempo que algunos programas de desarrollo alternativo emergían para fomentar economías productivas lícitas. Aunque Arauca, según UNODC<sup>2</sup> empezó a mostrar una tendencia a la reducción del área sembrada con coca desde 2001<sup>3</sup>, pasando ese año de 2.749 hectáreas 25 hectáreas en 2014, esta cifra viene en aumento, al identificarse 600 hectáreas (2016).<sup>4</sup>

<sup>1</sup> International Cocoa organization, reconoce que el 95% del cacao colombiano tiene características de cacao fino de Sabor y Aroma, pero hasta ahora empieza a abrir mercado internacional, dada la tradición de consumo interno.

<sup>2</sup> Tomado el 19.07.2016 ficial de UNODC en Colombia

<sup>3</sup> [https://www.unodc.org/documents/crop-monitoring/Colombia/Colombia\\_Monitoreo\\_de\\_Cultivos\\_de\\_Coca\\_2014\\_web.pdf](https://www.unodc.org/documents/crop-monitoring/Colombia/Colombia_Monitoreo_de_Cultivos_de_Coca_2014_web.pdf)

<sup>4</sup> Tomado de portal web 19.07.2016 <http://llanera.com/?id=22098>







## PROCESS

### Local context and problem to be solved

Arauca began its tradition of producing superior cocoa 340 years ago according to Spanish chroniclers, and it occupies the second place, after Santander, in cocoa production - Arauquita, Tame, Saravena, and Fortul municipalities are the outstanding producers. In addition to farming lands, Arauca is rich in oil, so its settlement was associated with a permanent migration phenomenon. A high percentage of the cocoa farmers' guild has its origin in these processes. Even though cocoa has marked part of the productive history of the region, monilinia and witch's broom outbreaks, as well as the oscillating local market price have discouraged producers. The price of the grain improved again in the international trade. But, above all, the knowledge about external market dynamics have increased and it shows a growing demand for this commodity.

It then became clear that a guild coordination with the local and regional institutions was able to achieve actions of great impact in the value chain. There were weaknesses in the production associated with the low automation in methods and cultivated

varieties, as well as cultural endeavors of the production cycle - this mainly due to limited technical assistance. In the post-harvest, problems of grain pollution were identified (even with farm animals manure), excess moisture, and fermentations poorly done that prevented grain's biological reactions responsible for the formation of chocolate taste precursors. In addition to the lack of assistance, weakness in productive infrastructure was also an issue (fermenting plastics and non-weatherproof courtyards for drying). The community development process that would allow joint actions in the entire product chain was also inadequate.

The export of cocoa was unthinkable, because national production barely supplied domestic demand, as is well known. Colombia and Mexico are the only countries where chocolate is rooted in traditional food culture, while countries such as Brazil, Venezuela, and Ecuador export more than 90% of its production and have managed to position itself in the market of fine cocoa. This situation has been changing: nowadays cocoa's supply is greater than domestic demand, global consumption of derived products is still on the rise, and the fine cocoa segment of taste and aroma begins to generate opportunities in international niche markets. This can be especially seen after Araucan farmers received the best cup of the world award for two consecutive years (2010-2011), at the International Cocoa Awards in the Salon du Chocolat of Paris. These awards coupled with those of Tumaco and Sierra Nevada, are opening a path for Colombia to take over this market segment.

On the other hand, Araucan families involved with illicit crops in the region began to identify legal cost-effective alternatives for the substitution process. At the same time, some alternative development programs were emerging to promote lawful productive economies. Although Arauca, according to UNODC, began to show a trend toward reduction in the cultivated area with cocoa since 2001, moving from 6,792 to 61 acres in 2014, this figure has been rising once again - with 1,482 acres in 2016.



SABER HACER COLOMBIA | "Arauca, abriendo trocha a la exportación de cacao fino"



### Identificación de la solución

El gremio araucano del cacao, acompañado por institucionalidad pública y ocasionales apoyos privados y de cooperación internacional enfrenta la tecnificación de su sector con el montaje de la Granja Santa Elena (Arauquita/1992), a cargo de la Federación Nacional de Cacaoteros (Fedecacao) con laboratorios de germoplasma para el mejoramiento del material vegetal, transferencia de tecnologías, manejo fitosanitario y fomento/renovación y rehabilitación de cacao, así como promoción de grupos organizativos.

“Fedecacao sentó las bases y apoyó el tránsito de este grupo a la actual Coomprocar...”

Por su lado, una docena de productores de Arauquita crea un grupo pre-cooperativo (1998) que los represente y que realice el comercio local del grano, intentando mejorar así el precio del cacao y las condiciones de los productores. “El grupo fue bueno produciendo cacao pero muy malo administrando su propio negocio”, recuerda uno de los socios. Fedecacao sentó las bases y apoyó el tránsito de este grupo a la actual Coomprocar, *Cooperativa Multiactiva de Producción y Comercialización Agropecuaria de Arauquita*, líder en la comercialización de cacao con una base productiva y social de 192 cultivadores, con áreas entre 3 a 5 hectáreas.

Poco a poco se estructura la Cooperativa mediante un esquema administrativo-contable con liderazgo compartido y toma colectiva de decisiones, pues dentro de las debilidades halladas en el grupo pre-cooperativo se encontró que el liderazgo se dejaba

SABER HACER COLOMBIA | "Arauca, opening the trail for fine cacao's exporting"

sólo en manos de la representación legal, mientras la directiva mostraba bajo compromiso. La mayor apuesta sería por el fortalecimiento asociativo, comercial, y el montaje y operación de la planta de acopio-beneficio que vendría a enfrentar los problemas propios de la post-cosecha. También se identificó que otros aliados comerciales pudieran otorgar más beneficios a los productores y al fortalecimiento institucional de la Cooperativa. Se determinó cambiar la Compañía Nacional de Chocolates por Casa Luker debido a su política de relacionamiento de largo plazo con las cooperativas del

país, acompañamiento técnico y plan de mejoras técnicas y locativas.

### Identifying Solutions

Araucan cocoa guild, accompanied by public institutions, occasional private support and international cooperation, faces greater use of technology of its sector after the building of Santa Elena Farm (Arauquita/1992), in charge of the National Federation of Cocoa Producers (*Fedecacao*). This farm offers germplasm labs for the improvement of plant material, transfer of technologies, phytosanitary management including development/renewal and recovery of cocoa, as well as fostering of organizational groups.

On the other hand, a dozen of Arauquita producers on their own created a pre-cooperative group

(1998) seeking representation and local trade of grain - trying to improve cocoa price and conditions of producers. “This group succeeded producing cocoa, but performed really bad managing the business”, recalls one of the partners. *Fedecacao* laid the foundations and supported passage of this group to current *Coomprocar* (from Spanish: Multi-active Cooperative of Agricultural Production and Trading of Arauquita), a lead cooperative in the cocoa trading with a productive and social base of 192 growers, with areas between 7 to 12 acres.

Little at a time the cooperative is structured using an administrative-accountant schema with shared leadership and collective decision making. Thus, some of the weaknesses found in the pre-cooperative days were that legal representation handled leadership exclusively, while managers showed low commitment. The biggest bet here would be an associative and commercial strengthening, including the assembly and operation of a collection-benefit facility that would address post-harvest

“Fedecacao laid the foundations and supported passage of this group to current Coomprocar...”

problems. In addition, it was identified that other trade allies could give more benefits to producers and the institutional strengthening of the cooperative. It was established to change the business partnership from *Compañía Nacional de Chocolates* to *Casa Luker*, due to its long-term relationship policies with cooperatives in the country, including technical support and a plan for locative and technical improvement.



## Implementación

La consolidación de un modelo asociativo para mejorar integralmente la cadena, le ha significado a Coomprocar importantes retos que han sido enfrentados con recursos propios, crediticios y apoyos externos, por una segunda generación de cacao cultores, hijos de socios-fundadores como Hugo Efraín Castro miembro de la actual directiva.

En aspectos técnicos, Coomprocar logra garantizar asistencia técnica con cinco profesionales, quienes velan por el desarrollo tecnológico del cultivo, uno de ellos contratado por Luker. En post-cosecha le apostó a alcanzar volúmenes para lograr economías de escala implementando una planta de beneficio y acopio dotada de tecnologías limpias y protocolos operativos, donde los productores pueden vender el grano en baba. Al comienzo se dieron problemas de baja calidad en granos que fueron rechazados por el aliado comercial, conllevando a la incorporación de más personal con nociones empresariales y estructuración de procesos y protocolos de asistencia técnica y de compras, ganando así unas mejores condiciones de negociación.

En comercialización, Coomprocar, en los últimos tres años sobrepasó las 1.000 toneladas/año; de éstas el 98% lo vende a Luker y el 2% correspondiente a producción Premium lo destina para exportación. En 2015 a través de la Red Nacional Cacaotera y Coexca<sup>5</sup> exportó a la empresa Willie's-Cacao (Inglaterra) 30 toneladas y 12.5 en 2016.

Con el apoyo de programas gubernamentales: Alianzas Productivas y Familias-Guardabosques (años 2008-2009) se abrió el segmento de negocio de producción de chocolatina artesanal con maquila de la empresa nacional Ítalo, despertando el interés de agricultores que pasaron a ser transformadores artesanales con productos finales como chocolate de mesa, chocolatina y confitería. Actualmente un grupo de jóvenes es formado por el SENA en chocolatería y productos derivados del cacao, con enfoque empresarial y apoyo crediticio.

Se suman los esfuerzos de certificación en producción orgánica para Europa y EE.UU. y de Comercio Justo-FLO para 34 productores<sup>6</sup> que amplían el acceso a un mercado de nicho que conllevará a precios preferenciales para los productores araucanos.

A nivel nacional el gremio araucano, del que hace parte Coomprocar, promueve anualmente el *Salón Municipal del Cacao-Chocolate* y el reinado nacional del Cacao. En el ámbito regional, en asocio con PNUD, Coomprocar apoya a familias antes dedicadas a cultivos ilícitos a incursionar en este sector productivo, fomentando su ingreso a economías legales.

<sup>5</sup> "Promoción de producción/exportación de Cacao Fino de Aroma de Colombia". Más información en portal web: <http://www.swisscontact.org.co/proyectos/cacaos-finos-origen>

<sup>6</sup> Seis de ellos ya calificados para vender cacao orgánico este año.



## Deployment

The strengthening of an associative model to comprehensively improve the chain has brought important challenges to *Coomprocar*. Those challenges have been faced with its own resources, credits, and external support by a second generation of cocoa farmers and sons of founding members, like Hugo Efraín Castro, member of the current board of directors.

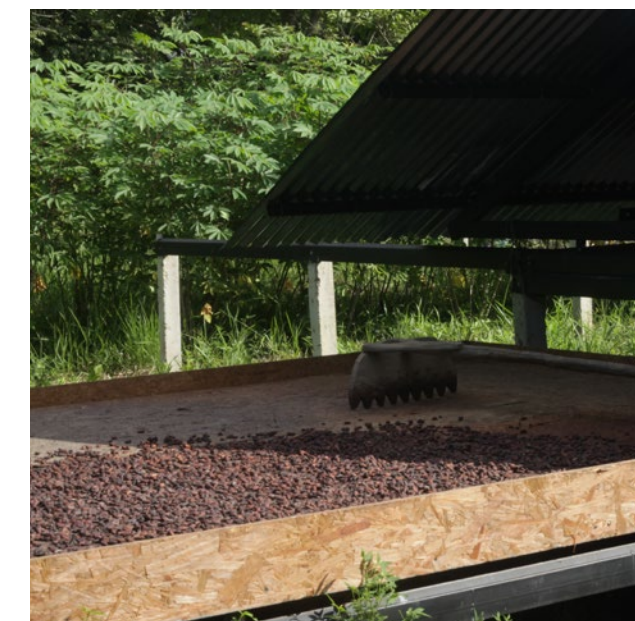
In technical aspects, *Coomprocar* has ensured technical assistance with five professionals who look for the technical development of the crop. One of them was recruited by *Luker*. In the post-harvest, the aim was to achieve a high amount for an economy of scale, implementing a collection-benefit facility with clean technologies and operating protocols where producers can sell the mucilaginous pulp of the cocoa. At the beginning there were low quality problems in grains, so these were rejected by the commercial ally. This led to the incorporation of more staff with business concepts, structuring of processes, technical assistance, and procurement protocols, thus obtaining better trading conditions.

In trading, *Coomprocar* have exceeded the 1,000 tons/year in the last three years - of these 98% was sold to *Luker* and 2% corresponding to premium production was exported. In 2015, through the *Red Nacional Cacaotera* (National Cocoa Association) and *Coexca* 30 tons were exported to *Willie's-Cacao* (UK) - 12.5 tons have been exported so far in 2016. With the support of governmental programs, Productive-Partnerships and Forest Ranger Families (2008, 2009) opened the business segment of cocoa handicraft production with manufacture at the national company *Ítalo*, rousing the interest of farmers who became artisan's producers with final products such as chocolate tables, chocolate bars, and candies. Currently a group of young people is trained

by the *SENA* in chocolate and cocoa products, entrepreneurial approach, and credit support.

Add to this some certification efforts in organic production for Europe and USA as well as Fairtrade International-FLO for 34 producers, aiming to expand access to a niche market leading to preferential prices for Araucan producers.

At the national level the Araucan guild, including *Coomprocar*, fosters the *Salón Municipal del Cacao-Chocolate* (Municipal Cocoa-Chocolate Exhibition) and *Reinado Nacional del Cacao* (National Beauty Pageant of Cocoa). At the regional level, in partnership with UNDP, *Coomprocar* supports families formerly involved with illicit crops to venture into this productive sector, encouraging them to obtain an income from legal economies.





## RESULTADOS

### Transformación lograda

La principal transformación alcanzada es la concertación de la agenda productiva territorial en torno al incremento productivo del cacao, mejoramiento de calidad y posicionamiento en el mercado nacional e internacional, con direccionamiento estratégico del gremio cacaocultor, del cual hace parte la Cooperativa, y convergencia de institucionalidad pública y privada; la agenda está soportada en políticas públicas como el Plan Visión 20/20 equivalente al plan de desarrollo del sector que estableció como meta 20.000-hectáreas para 2.020, de las cuales van 17.000; la Comisión Regional de Competitividad donde se planifican y monitorean las apuestas interinstitucionales; y el Acuerdo de Competitividad del Clúster Cadena Cacao-Chocolate que identifica líneas de trabajo, responsables y presupuestos para su implementación, cuyas metas, además de incrementar cultivos con rendimiento por hectáreas, se asocian con investigación, transferencia de tecnología, competitividad, asociatividad, nuevos segmentos de negocio, estudios, mejoramiento de infraestructura, etc.

En Arauca es posible evidenciar relevo generacional y cualificado del gremio, lo que desembocó en arraigo territorial, evitando fenómenos de emigración de los jóvenes y contribuyendo a la transformación de imaginarios de inviabilidad del campo por promisorias economías para la paz, al tiempo que promovió la democracia interna en organizaciones e instituciones, con nuevos liderazgos llamados a continuar estos logros.

La dinámica gremial y el proceso asociativo han permitido que cooperativas como Coomprocar ganen capacidades técnicas, administrativas y conocimientos del mercado global, demostrado en las primeras exportaciones, en momentos en que la producción nacional supera la demanda interna. Así, el sector avanza de manera organizada en el desarrollo regional de una oferta exportable de cacao, apalancado en los premios recibidos y su mejoramiento continuo, al tiempo que promueve internamente en la región, el tránsito de familias ligadas a cultivos ilícitos a este sector productivo, con lo cual se constituye en una cadena productiva determinante para la consolidación de fuentes generadoras de economías lícitas y competitivas a nivel nacional e internacional.

En Arauca es posible evidenciar relevo generacional y cualificado del gremio.



## RESULTS

### Successful Transformation

The main achieved transformation is the conciliation of a productive territorial agenda around cocoa's production increase, quality improvement, and national and international market positioning. This includes a strategic guidance for the cocoa farmers' guild (to which the cooperative belongs), and convergence between public and private sector. The agenda is supported by public policies like *Plan Vision 20/20*, corresponding to a development plan of the sector which established a goal of 49,420 acres for 2020 - there are 42,000 acres so far. It also includes the *Regional Commission of Competitiveness* where inter-institutional proposals are planned and monitored. And the *Cocoa-Chocolate Cluster Chain Agreement for Competitiveness*<sup>1</sup> that identifies lines of work, managers and budgets for its implementation, whose goals, in addition to increase yield per acre in crops, are associated with research, technology transfer, competitiveness, community development, new business segments, surveys, infrastructure improvement, etc.

In Arauca is possible to see a generational and qualified renewal of the guild, which resulted in territorial rootedness, preventing emigration of young people, and contributing to the transformation of farmers' mindset, who no longer think in an unworkable countryside. That imagined infeasibility has been replaced for promising economies for peace, while promoting internal democracy in organizations and institutions, thanks to new leaderships that are pursuing these achievements.

The guild dynamic and the partnership process have allowed cooperatives such as *Coomprocar* to gain technical and administrative skills, as well as knowledge of the global market - as shown in the first exports at a time when national production exceeds domestic demand. Thus, the industry advances in an organized matter in the regional development of an exportable cocoa supply, leveraged by the awards received and its continuous improvement. At the same time, it domestically promotes the transit of families involved with illicit crops to this productive sector, establishing a crucial and productive chain for a lawful source of income, which is also competitive at a national and international level.

In Arauca is possible to see a generational and qualified renewal of the guild.

<sup>1</sup> [http://redclustercolombia.com/assets/recursos/iniciativas/pdfs/Cluster-de-cacao-arauca\\_2.pdf](http://redclustercolombia.com/assets/recursos/iniciativas/pdfs/Cluster-de-cacao-arauca_2.pdf)





### Logros específicos

Con autogestión, recursos propios y crediticios y apoyos externos, Coomprocar logró sobreponerse a las crisis financieras y fortalecer credibilidad, además de liberar las hipotecas sobre sus activos y sobre los bienes de algunos socios, con los cuales enfrentaron momentos de déficit financiero, lo que es calificado por *Ciro Marín*, exdirectivo como “compromiso nuestro porque creemos en la proyección de la Cooperativa y en la competitividad de nuestra materia prima”. Hoy es auto-sostenible<sup>8</sup>, referente departamental de precios del grano y actor clave en el direccionamiento estratégico del sector con participación activa en el diseño de las principales apuestas territoriales, y con una base productiva y social en ascenso.

El cacao que comercializa Coomprocar alcanzó una calidad homogénea al cumplir estándares de postcosecha con protocolos aplicados en los procesos de fermentación y secado. Actualmente realiza mejoras locativas en sus instalaciones para optimizar estos procesos y asegurar el mismo nivel de humedad para la totalidad del grano que ingresa (30% en baba y 70% en seco). El proceso de beneficio cumple todos los requerimientos técnicos y ambientales que le permiten un acceso sostenido a mercados nacionales e internacionales.

El buen relacionamiento de directivas y empleados con los afiliados es destacado como logro por los cacaocultores, lo que sumado a precios competitivos y mejora en los acuerdos comerciales,

reduce el campo de acción de los intermediarios. *Mauricio Galeano* expresa: “uno ve el progreso, pagan bien, me siento bien atendido, como en familia”. Se ha institucionalizado en diciembre, el día de la Familia Coomprocar y *Luker* en períodos de cosecha incentiva a productores con rifas y premios.

La participación de expertos nacionales e internacionales en el juzgamiento anual que premia la mejor taza, grano de cacao, conjunto de mazorcas y mejor muestra de chocolatería artesanal, en el marco del *Salón de Cacao-Chocolate (Araucita)* es un abre bocas que le facilita a esta cadena productiva colombiana, medirse internamente para así planificar adecuadamente la participación en eventos regionales de América Latina y del mundo, como el *International Cocoa Awards*.

La incursión de jóvenes en chocolatería basada en emprendimientos refuerza los avances de arraigo territorial logrados por el sector, e imprime valor agregado y empresarización a la cadena. En la actualidad hay seis microempresarios dedicados a la transformación de materia prima quienes comercializan con éxito sus productos en la región. Así mismo, la llegada de familias que antes se dedicaban a cultivos ilícitos refleja espíritu de inclusión y caminos promisorios en esta cadena.

<sup>7</sup> [http://redclustercolombia.com/assets/recursos/iniciativas/pdfs/Cluster-de-cacao-arauca\\_2.pdf](http://redclustercolombia.com/assets/recursos/iniciativas/pdfs/Cluster-de-cacao-arauca_2.pdf)  
<sup>8</sup> Opera en instalaciones propias, apoyada por 25 puntos de compra en sectores rurales.



### Specific achievements

With self-management, own resources, credits, and external support, *Coomprocar* managed to overcome financial crisis and strengthen credibility, releasing mortgages on their assets, and assets’ partners that were taken during a moment of financial deficit. Therefore, *Ciro Marín*, an ex-manager, described this as: “our commitment because we believe in the outreach of the cooperative and the competitiveness of our commodities”. Nowadays it is self-sustainable, a departmental point of reference for grain prices and a key player in the strategic orientation of the sector. It has an active participation in the design of main territorial proposals and enjoys a social and productive base on the rise.

The cacao traded by *Coomprocar* reached a homogeneous quality to meet post-harvest standards with protocols applied in the fermentation and drying processes. These days, locative improvements are performed in their facilities to optimize these processes and ensure the same level of moisture for all grain entering (30% mucilaginous pulp and 70% dry). The benefit process complies with all technical and environmental requirements allowing a sustained access to domestic and international markets.

The good relationship between managers and employees with members is highlighted as an

accomplishment by cocoa farmers, which combined with competitive prices and trade agreements improvement, reduces intermediaries’ scope. *Mauricio Galeano* says: “you can see improvement, they pay well, I feel very well attended, as in the family”. The day of *Coomprocar’s Family* has been institutionalized in December, and *Luker* incentivizes producers with raffles and prizes in harvest periods.

The involvement of national and international experts in the annual judging that rewards the best cup, cocoa grain, set of pods, and better handicraft chocolatier sample, in the framework of the *Cocoa-Chocolate Exhibition (Araucita)* is a preamble that makes it easier for this Colombian productive chain to be internally measured. This allows a better planning for taking part in regional events in Latin America and the world, such as the *International Cocoa Awards*.

The incursion of young people in chocolatier based entrepreneurship reinforces the development of territorial rootedness achieved by the sector - giving an added value and managerial perspective to the chain. Nowadays there are six micro entrepreneurs dedicated to the transformation of commodities who successfully trade their products in the region. Likewise, the arrival of families who were previously involved with illicit crops reflects the spirit of inclusion and promising paths in this chain.



## Logros no alcanzados

Pese a que la meta de volúmenes anuales de compra de cacao se viene cumpliendo, las dos cooperativas existentes en Arauca: Coomprocar y Coopcacao solo acopian el 10% de la producción total que asciende a 12.400 toneladas (17000 hectáreas). El 90% es comercializado por intermediarios sin registros oficiales, situación que representa pérdidas de incentivos estatales provenientes de la cuota de fomento, en tanto sólo el 10% es reconocido.

La asociatividad es igualmente deficitaria, pues de 5.400 productores menos de 400 están asociados a las dos cooperativas. De ahí la desafiante tarea de emprender procesos pedagógicos que precisen los beneficios asociativos, como la asistencia técnica, mejores precios de compra y servicios complementarios. A nivel estatal, mejoramiento de oferta en vías de acceso, conectividad, incentivos, microfinanzas, etc.

Un logro que se quedó en el camino es el diseño de un esquema de microfinanzas con pedagogía eficaz para alcanzar cultura de pago, así como fuentes alternativas para complementar ingresos familiares. Frente a esto último, Coomprocar planeó un segmento de negocio asociado a la comercialización y procesamiento de pulpa de frutas tropicales (piña, zapote, mango, arazá, borojó, cítricos, que se pierden durante las cosechas), pero no se concretó en un estudio de mercado ni un plan de negocio. “Es una idea que no está madura, hemos visto en el país plantas despulpadoras sin ningún futuro”, explica Sandro Castaño, representante legal de Coomprocar.

Aunque se ha avanzado en elevar la calidad del beneficio con asistencia técnica e infraestructura, un alto porcentaje del cacao no cumple el nivel de humedad lo cual obliga a Coomprocar a completar

su ciclo de secado en la planta, lo que se explica en la baja apropiación de técnicas y métodos de secado, y cambios climáticos que desestabilizan la calidad del grano. Sin embargo, al respecto hay un fenómeno llamativo en la región: los intermediarios logran mantener los precios de compra sin tener en cuenta el aspecto de humedad, con lo cual el productor decide venderlo a éstos y no a la Cooperativa. Este es un factor que actúa como barrera para el incremento de volúmenes de compra. Otro factor es la carencia de *capital de trabajo* que permita a las cooperativas realizar pagos adelantados de cosechas a sus proveedores y tener capacidad de maniobra financiera para la negociación nacional e internacional.

## Perspectivas a futuro

El sector cacaotero araucano está anclado a las prioridades productivas de la región, en esta medida es desafiante la tarea de fortalecer las organizaciones de productores para que sean capaces de alcanzar el acceso sostenido a mercados internacionales, y de cumplir con los esquemas de certificación que actualmente se encuentran en marcha. Alcanzado este escenario, el reto se ubicará en la exportación directa de cacao a nichos de mercado europeo y norteamericano donde se presenta una fuerte demanda por parte de empresas artesanales de chocolate. Con productos intermedios (manteca y licor de cacao) la mirada está puesta en mercados de Argentina y México. El cacao aún no tiene sustitutos para producir chocolate y derivados, y según estudios de mercado, para los años siguientes existirá un déficit internacional de más de un millón de toneladas de cacao (Ruta de Clúster del Cacao en Arauca 2015: pág-7), factores que determinan un próspero escenario.

En proyección se encuentra la caracterización organoléptica del cacao araucano, base para su oferta exportable. Esta propuesta y el “Sistema de calificación y clasificación de estándares de calidad para el cacao Fino de Sabor y Aroma”, en proceso de elaboración por Swisscontact, determinarán las características diferenciadas y únicas del cacao

colombiano, las cuales podrán ser reconocidas por el mercado nacional e internacional.

A partir de la experiencia de producción de chocolatina artesanal se proyecta el montaje de una planta transformadora de materia prima que garantizará valor agregado, empleabilidad y absorción del 40% de la oferta departamental.

Se empieza a estudiar la viabilidad de venta de servicios ambientales con base en investigaciones que demuestren la captura de CO<sub>2</sub>; así mismo, y en asocio con la Red Nacional Cacaotera, se dan pasos en el diseño de estrategias para incrementar el consumo nacional del chocolate. A nivel local, se están sentando las bases para llevar el Salón Municipal de Cacao-Chocolate a convertirse el próximo año en Salón Nacional.

En materia normativa, la Cooperativa está en proceso de análisis acerca de su naturaleza jurídica, y proyecta el estudio de fórmulas para superar algunas barreras normativas que impiden su dimensionamiento social y beneficio solidario para los socios.



SABER HACER COLOMBIA | “Arauca, abriendo trocha a la exportación de cacao fino”

## Achievements Not Reached

Despite the fact that the goal of annual volumes of cocoa purchases have been met, the two existing cooperatives in Arauca: *Coomprocar* and *Coopcacao* only gathered 10% of total production which amounts to 12,400 tons (42,000 acres). The other 90% is traded by middlemen without official records, a situation that represents losses of state incentives from the promotion quota - in the meantime only 10% is recognized.

There is also a shortfall in community development, since less than 400 producers of 5,400 are associated to the two cooperatives. Hence the challenging task of undertaking educational processes showing the partnership benefits, such as technical assistance, better purchase prices and complementary services. At the state level, supply improvement in access roads, connectivity, incentives, microfinance, etc.

An achievement that was left behind was the design of a microfinance plan with effective teaching to achieve a payment culture, as well as alternative sources to supplement family income. Compared to the latter, *Coomprocar* planned a business segment associated with the trading and processing of tropical fruits pulp (pineapple, sapote, mango, araza, borojo, citrus, that are lost during harvest), but had not made concrete market research or a business plan. “This is an undeveloped idea, we have seen pulping facilities without any future in the country”, explains Sandro Castaño, legal representative of *Coomprocar*.

Even though progress has been made in raising benefit quality with infrastructure and technical assistance, a high percentage of cocoa does not meet the level of moisture, which forces *Coomprocar* to complete drying in its facility. This is due to a low appropriation of techniques and methods of drying, and climate changes that destabilize grain quality. However, in this regard there is a striking phenomenon in the region: intermediaries manage to maintain purchase prices without taking into account the moisture aspect, so that producers

SABER HACER COLOMBIA | “Arauca, opening the trail for fine cacao's exporting”

tend to sell to them and not to the cooperative. This is a factor that acts as a barrier for increasing volumes of purchase. Another factor is the lack of working capital that enables cooperatives to make advance payments of crops to their suppliers, and have a financial flexibility for a domestic and international negotiation.

## Future Prospects

The Araucan cocoa sector is anchored to productive priorities of the region. To this extent, strengthening organizations of producers is the challenging task. This initiative seeks to achieve sustained access to international markets complying with the certification schemes that are currently under way. Reaching this scenario, the challenge will be placed in the direct export of cocoa to market niches in Europe and North America, where there is a strong demand for chocolate handicraft industries. With semi-finished products (butter and cocoa liquor) the eyes are set



on Argentinean and Mexican markets. The cocoa still has no substitutes for chocolate and derivatives production, and according to market studies for coming years there will be an international deficit of more than a million tons of cocoa (Cocoa Cluster Route in Arauca 2015: page 7) - these factors indicate a prosperous stage.

This projection includes organoleptic characteristics of Araucan cocoa as a basis for its exportable supply. This proposal and the “qualification and classification system of quality standards for cocoa fine taste and aroma” being elaborated by *Swisscontact* will identify the unique and distinctive characteristics of Colombian cocoa - which may be recognized by domestic and international markets.

Based on the experience of handicraft chocolate bars’ production, the mounting of a processing plant of commodities has been planned. This facility will ensure added value, employability, and shall be responsible of 40% of the departmental supply.

Feasibility studies have been initiated to sell environmental services based on CO<sub>2</sub> capturing research. Similarly, and in partnership with *Red Nacional Cacaotera* (National Cocoa Association) the design of strategies have been outlined to increase domestic consumption of chocolate. At the local level, foundations are being laid for carrying the *Salón Municipal de Cacao-Chocolate* (Cocoa-chocolate Municipal Exhibition) to become the *Salón Nacional* (National Exhibition), next year.

Regarding legislation, the cooperative is examining its legal status, and projecting the study of formulas to overcome some regulatory barriers that prevent matching a social size and give an egalitarian benefit to the partners.



## APRENDIZAJES Y POTENCIAL DE RÉPLICA

### Aprendiendo de los fracasos

Los premios, intercambios y encuentros son significativos para ampliar la visión de la cadena productiva. Los reconocimientos de calidad, son fundamentales para abrir nuevas sendas a la comercialización, especialmente si se trata de nichos donde el precio de compra es diferenciado, beneficiando directamente a los productores. La participación en escenarios/eventos externos abre el horizonte del negocio y despliega oportunidades antes no exploradas.

Los microcréditos requieren una campaña previa que promueva cultura de pago. Es necesario diseñar una propuesta educativa que despierte el compromiso y responsabilidad en los productores al momento de adquirir una deuda. “No basta con poner reglas claras, nos toca trabajar primero en cambiar hábitos de pago”, dice un directivo de Coomprocar.

El empoderamiento de las directivas es clave para enfrentar conjuntamente problemas y soluciones. Rodear al representante legal por parte del Consejo de Administración y de la Junta de Vigilancia contribuye a la apropiación del negocio, al empoderamiento del rol asignado, y a enfrentar colectivamente los problemas cotidianos, además de constituirse en un ejercicio de democracia interna. “Los representantes pasan pero nosotros nos quedamos. Vimos que nos tocaba participar en los análisis y toma de decisiones”, manifiesta Jesús Afanador actual miembro de la Junta de Vigilancia.

Sin capital de trabajo no se logra avanzar. El desafío actual de Coomprocar está centrado en la búsqueda de capital de trabajo para lo cual se analizan pros y contras de un posible cambio de figura jurídica que les permita capitalizar utilidades y así destinarlas para inversiones, compras anticipadas de cosechas y para constituir un fondo educativo para los hijos de los afiliados. Actualmente Coomprocar debe pagar una tasa a la Secretaría Departamental de Educación, cuando pudiera destinar estos recursos a sus propios afiliados.

### Elementos clave que otros actores deben tener en cuenta

La pedagogía constante al productor sobre la naturaleza del cooperativismo es vital porque genera sentido de pertenencia, bases para configurar un horizonte común y cohesión social. Coomprocar aporta como experiencia la selección de personal operativo cercano a los productores, con capacidad y versatilidad de negociación tanto con éstos como con clientes nacionales e internacionales, y con habilidad argumentativa sobre el valor social que imprime la solidaridad, el poder que otorga pertenecer a una asociación con espíritu colaborativo y solidario, y la labor de regulación de precios que cumplen las cooperativas.

Conocer el negocio a nivel global abre caminos a la innovación y la autosostenibilidad. Los productores reflejan alto dominio técnico en el manejo de cultivos y del negocio del cacao por su larga tradición y porque participan en congresos, foros e intercambios ganando conocimientos y experiencia, pero especialmente, porque incorporan nuevos aprendizajes a nivel individual y colectivo. Los microempresarios de chocolate, por ejemplo, se han inspirado en casos exitosos y ahora experimentan con aportes propios.



La elaboración de estudios es clave para la toma de decisiones. “Estudios de Investigación del cacao y variedad y cantidad de 200 fincas” logró una caracterización socioeconómica de las familias afiliadas a Coomprocar y de su nivel de productividad, aportando información valiosa para el diseño de programas de mejoramiento. La realización de estudios de suelo de los cultivos conllevó a planes de fertilización más eficaces<sup>9</sup>.

La consolidación gremial ha sido central en el trasegar de los cacao cultores araucanos, lo que es deseable para otras experiencias. Los productores araucanos representados en la directiva gremial, lograron instalarse como agentes dinamizadores del sector, en diálogo permanente con los actores del desarrollo productivo territorial.

La existencia de una Granja que investiga y certifica material de germoplasma con altos estándares de calidad genética, sumado a la transferencia de tecnologías, se constituye en fuente científica para el desarrollo agroindustrial de la cadena.

<sup>9</sup> Otro estudio: Waked Sánchez “¿De coccaleros a cacaoteros?...” aborda la sustitución de cultivos en Aguachica - Arauca. [https://www.icesi.edu.co/congreso\\_sociologia/images/ponencias/20-Waked-De%20coccaleros%20a%20cacaoteros%20Incorporacion%20de%20una%20comunidad%20campesina%20del%20piedemonte%20araucano%20a%20una%20economia%20legal.pdf](https://www.icesi.edu.co/congreso_sociologia/images/ponencias/20-Waked-De%20coccaleros%20a%20cacaoteros%20Incorporacion%20de%20una%20comunidad%20campesina%20del%20piedemonte%20araucano%20a%20una%20economia%20legal.pdf)

## LEARNING AND REPLICATION POTENTIAL

### Learning from failures

The prizes, exchanges, and meetings are significant for broadening the vision of the productive chain. Quality recognition is fundamental for opening new trade paths, especially for niches where purchase price is differentiated, directly benefiting producers. Engagement in external events and stages creates business perspectives and deploys untapped opportunities.

Micro-credits require a campaign promoting culture of payment. It's necessary to design an educational proposal that awakens the commitment and responsibility in the producers at the time of acquiring a debt. “Having clear rules is not enough, we need to do some work to change payment habits”, said a Coomprocar's manager.

The empowerment of managers is key to jointly addressing problems and solutions. Embracing the legal representative by the Administrative Board and Monitoring Board contributes to the ownership of the business, empowerment of the assigned role, and will collectively deal with everyday problems, while providing an exercise of internal



democracy. “The representatives leave, but we stay. We saw that we had to participate in the analysis and decision-making”, said Jesús Afanador, current member of the Monitoring Board.

Without working capital we can't move forward. Coomprocar's current challenge is focused in the search for working capital. For which, pros and cons are discussed regarding a possible legal status change that will enable them to capitalize on utilities and make investments, make crop purchases in advance, and constitute an education fund for children of members. Currently Coomprocar must pay a fee to the Departmental Ministry of Education, instead of allocating these resources for their own members.

### Key elements that other actors should take into account

A constant teaching to the producer about the nature of the cooperative movement is crucial, because it generates a sense of belonging, which is the base to setting up social cohesion and a shared future. Coomprocar brings as experience the selection of operational staff close to producers, with a negotiating capacity and versatility for both domestic and international clients. This includes

argumentative skills about social values created by togetherness, the advantage to belonging to an association with a collaborative and solidarity sense, as well as the work of price regulation entrusted to the cooperatives.

Knowing the business at a global level opens the way to innovation and self-sustainability. The producers exhibit a high technical proficiency in crops management and the cocoa business due to their long tradition, and because they are involved in conferences, forums, and exchanges allowing them to gain knowledge and experience. But, especially because they incorporate new knowledge at an individual and collective level. The chocolate micro-entrepreneurs, for instance, were inspired in successful cases and are now experiencing with their own contributions.

The preparation of studies is a keypoint for decision-making. “Research studies of cacao variety and quantity for 200 farms” achieved a socio-economic characterization of Coomprocar's affiliated families and their productivity level, providing valuable information for the development of improvement programs. The implementation of soil studies in crops led to more effective fertilization plans.

The guild consolidation has been central for cacao farmers in Arauca - something that is desirable for similar experiences. Araucan producers represented in the guild board managed to settle as revitalizing agents of the sector in a permanent dialog with the territorial productive development actors.

The existence of a farm that investigates and certifies germplasm material with high quality genetics standards, in addition to the transfer of technologies, provides a scientific source for the agriculture and industrial development of the chain.





### Relevancia para el proceso de paz

Esta experiencia es valiosa en el proceso de construcción de paz porque demuestra que es posible hacer economías superando la individualidad para trascender hacia ejercicios asociativos con valores y principios, con lo cual se logra enfrentar, de cierto modo, las economías avasalladoras que caracterizan el modelo económico actual. La experiencia de agremiaciones como Coomprocar ratifica la idoneidad de los procesos asociativos en tanto demuestran que se puede realizar una actuación productiva y de comercialización bajo principios de justicia social: “La solidaridad, la economía solidaria y las organizaciones solidarias son valiosos instrumentos para consolidar la paz, la equidad y la democracia en Colombia”.<sup>10</sup>

Para las familias que transitan hacia cultivos lícitos, la cadena de cacao en Arauca se proyecta como una alternativa favorable de sustitución, porque además de desarrollo tecnológico y respaldo gremial e institucional, existe un proceso asociativo con desarrollo de estrategias concertadas a nivel regional, que les permite quedar menos expuestas a las prácticas productivas ilegales y por ende a la violencia que esto conlleva. Al tiempo, las familias incorporan hábitos en el manejo de cultivos con enfoque agroindustrial, pero ahora integradas a iniciativas legales, generadoras de paz y de competitividad regional.

Esta experiencia demuestra que el comercio interno de productos finales como chocolates de mesa y chocolatinas artesanales va generando en los compradores una cultura de apoyo a la producción local y al fortalecimiento agroalimentario regional, construyendo así un entorno de consumo solidario y de dinamización económica regional.

La búsqueda de esquemas de certificación, especialmente aquellas de comercio justo acercan a los productores con mejores precios y consecuentemente, con mejores condiciones de vida, lo que es deseable

para un proceso de paz, especialmente en regiones con pobladores que han sido fuertemente golpeados y sus economías campesinas altamente debilitadas.

Esta experiencia aborda una dimensión fundamental en un entorno de construcción de paz: el aseguramiento de ingresos familiares y la ocupación de mano de obra familiar y externa, factores *sine qua non* para mejorar condiciones de la población rural. Los cacaocultores muestran que a través de sus cultivos apalancan proyectos familiares como educación, recreación, infraestructura, etc. “Mandé a mis hijas a la universidad y ahora la calidad de vida es otra”, expresa un productor de Saravena.

El reto de construir cultura de paz demanda procesos de cambio generacional que renueven conocimientos y forje talento local. En este sentido, pareciera que el cacao está logrando retener a hijos-nietos de los cacaocultores tradicionales y convocar a jóvenes emprendedores; algunos de ellos, profesionales o técnicos constituyen el nuevo liderazgo que lleva la vocería y agencia el gremio, como es el caso de David Olarte, Domingo Pérez, Jesús Afanador y Hugo Castro.

La acción conjunta y organizada de los productores con agentes locales del desarrollo, refleja un proceso de construcción de paz desde la dinámica territorial, al lograr articular una agenda que asegura investigación, mejora técnica, cooperativismo, conocimientos y emergencia de nuevos talentos, capaces de concertar el direccionamiento estratégico de esta cadena.

Desde un enfoque integral esta experiencia aporta a la materialización de economías para la paz, en tanto es una apuesta prometedora en el campo de la transformación de materia prima. “Encontré más de 40 productos derivados del cacao y me motivé a montar una pequeña planta”, expresa Olga Ortíz quien recibe apoyo del Sena.

<sup>10</sup> <https://colaboracion.dnp.gov.co/CDT/Consejo%20Nacional%20de%20Planeacion/LA%20PAZ%20ECON%20SOLID%20PROPUESTAS%20AL%20PND%202014-2018.pdf>

### Relevance to the peace process

This is a valuable experience in the process of peace construction as it shows that it's possible to create an economy surpassing individuality to transcend toward associative exercises with values and principles. This allows them to face the overwhelming economies that are typical in the current economic model. The experience of professional associations like Coomprocar confirms the suitability of the associative processes as it demonstrates that one can make a trading and productive action under principles of social justice: “Togetherness, solidarity-based economy, and solidarity organizations are valuable instruments for consolidating peace, equality, and democracy in Colombia.”

For families that are making the transition toward lawful crops, the cacao chain in Arauca is projected as a favorable substitution alternative. In addition to technological development and guild and institutional support, there is a partnership process with the development of concerted strategies at a regional level, allowing them to be less exposed to illegal production practices and the associated violence. At the same time, families incorporate habits of crop management with an agricultural-industrial approach. But, now integrated to lawful initiatives, bringing peace and regional competitiveness.

This experience shows that the internal trade of final goods like table chocolates and handicraft chocolate bars are generating a supportive culture for domestic production in consumers, strengthening the regional agri-food model, building an ethical consumption, and revitalizing domestic economy.

The pursuit of certification schemes, especially those of fair trade, connects producers with better

prices and consequently better life conditions, which is desirable for a peace process, particularly in severely affected regions where rural economies were highly weakened.

This experience addresses a fundamental dimension in a peace building environment: ensuring a family income, employment of family and external labor force, which are a cause-in-fact to improve conditions of rural population. The cocoa farmers manage to leverage family projects with their crops, such as education, leisure, infrastructure, etc. “I send my daughters to the university, and now our living standards are higher”, said a producer from Saravena.

The challenge of creating a culture of peace demands processes of generational change that renew knowledge and create local talent. In this regard, it would seem that the cocoa is retaining children and grandchildren of the traditional cocoa farmers at the time that encourages young entrepreneurs. Some of these new professionals and technical crew constitute the new leadership and voice of the guild, as is the case of David Olarte, Domingo Pérez, Jesús Afanador, and Hugo Castro.

The joint and organized action of producers with local development agents reflects a peace building process from a regional dynamic, articulating an agenda that ensures research, technical improvement, cooperative movement, knowledge and rise of new talents capable of establishing a strategic direction of this chain.

From an integral approach, this experience brings the implementing of economies for peace as a promising initiative in the field of commodities transformation. “I found more than 40 products derived from cocoa and that motivated me to build a little facility”, said Olga Ortíz, who receives support from SENA.





## Capacidad de réplica de los actores involucrados

El empoderamiento y acervo de conocimientos del gremio cacaotero de Arauca constituyen una fuente de aprendizaje y réplica dada su trayectoria en la cual se encuentra el trasegar de dos décadas de Coomprocar. En conjunto muestran los siguientes activos regionales:

*Talento humano local* portador de enorme experiencia e información estructurada y apropiación de referentes externos; habilidades para la convocatoria nacional, impulsores de concursos sectoriales y ganadores de premios internacionales. Este talento está conformado por personas ubicadas en diferentes posiciones o cargos, ya sea como productores independientes, microempresarios, miembros directivos o socios de cooperativas; funcionarios de comités municipales o de Fedecacao y/o de la institucionalidad pública, entre otros. Gozan de capacidades para compartir, intercambiar y transferir experiencias a personas y grupos vinculados con procesos organizativos sociales y comunitarios, a diseñadores de política pública e investigadores técnicos y sociales, etc. La dinámica de intercambio de conocimientos y experiencias para este sector no es nueva, ya que son invitados permanentes de numerosas y diversas organizaciones e instituciones y en sentido contrario, reciben visitas con igual constancia. Sin embargo no cuentan con un proceso documentado de su experiencia, constituyéndose en una preocupación actual del gremio. Tampoco existe una propuesta estructurada para visitantes, excepto en la Granja donde las parcelas demostrativas han moldeado una ruta natural de aprendizaje.

*Infraestructura productiva familiar en las fincas en condiciones higiénicas y eficientes, y planta de acopio-beneficio colectivo en las instalaciones propias de Coomprocar*, son activos físicos que tiene la cadena de valor donde es posible identificar procesos estandarizados bajo protocolos técnicos

que permiten recrear la tecnificación del cacao promovida en los últimos años. A mediano plazo, Coomprocar construirá un área social que facilitará la realización de reuniones y encuentros. El fácil acceso a estos lugares potencia eventuales rutas de aprendizaje.

*La granja Santa Helena*, fuente científica y de investigación permanente, es igualmente un importante activo que ya recibe numerosas visitas

“Como organización, Coomprocar cuenta con socios activos que vienen transfiriendo su legado mediante capacitaciones”

guiadas por personal adscrito a la Federación, la cual se encuentra a pocos metros de Coomprocar y de productores y microempresarios del cacao-chocolate lo cual conforma de manera natural un circuito en torno a la producción y la transformación del cacao.

Como organización, Coomprocar cuenta con socios activos que vienen

transfiriendo su legado mediante capacitaciones, espacios de análisis e intercambios internos y con otros grupos pares. Incorpora experiencias externas de países como Perú, Ecuador y República Dominicana lo cual le ha permitido avanzar en su fortalecimiento con mirada panorámica hacia referentes de otros lugares del país y del mundo.



**Infraestructura productiva familiar en las fincas en condiciones higiénicas y eficientes**



## Replicability of the actors involved

The empowerment and knowledge base of the cocoa farmers' guild of Arauca provide a source of learning and replication given its trajectory, which includes a two decades journey with Coomprocar. As a whole, it shows the following regional assets:

Local human talent with an enormous experience with structured information and appropriation of external references - skills for national call, promoters of sectoral contest and winners of international awards. This talent is formed by people located in different positions, either as independent producers, micro entrepreneurs, managing members or cooperative partners - officials of municipal committees, Fedecacao and/or public institutions, among others. They enjoy sharing and exchange capabilities to transfer experiences to individuals and groups linked with social and community organizational processes, designers of public policies, and technical and

“As an organization, Coomprocar is supported by active partners that are transferring their legacy through training”

social researchers, etc. The initiative of knowledge and experiences exchange for this sector is not something new, since they are standing invitees of numerous and diverse organizations and institutions, and in turn welcome visitors with the same regularity. However, they don't have a documented process of their experience; this an ongoing guild's concern. Nor is there a structured proposal for visitors, except on the farm where the demonstration plots have shaped a natural route of learning.

Family productive infrastructure on the farms in hygienic and efficient conditions, and a community collection-benefit facility in Coomprocar's premises are some of the physical assets of the value of chain where it's possible to identify standardized processes under technical protocols to recreate the tecnification of cocoa as promoted in recent years. In the medium term, Coomprocar will build a social area to facilitate meetings and encounters. The easy access to these places enhances possible learning paths.

The Santa Helena Farm is a scientific and constant source of research, and it's another important asset which already receives several guided visits by staff affiliated to Federación, located a few yards from Coomprocar. Producers and micro entrepreneurs of cocoa-chocolate are also close, which naturally creates a circuit around the production and processing of cocoa.

As an organization, Coomprocar is supported by active partners that are transferring their legacy through training, analysis forums, and internal exchanges with other group's peers. It incorporates external experiences of countries such as Peru, Ecuador, and the Dominican Republic, allowing learners to make progress in the building efforts with an overview that relates to other parts of the country and the world.



# Historias personales

## Olga Lucía Ortiz

**EDAD** 37 años

**OCUPACIÓN** Productora de cacao, microempresaria y socia de Coomprocar

**CELULAR** 315 244 4290

**LUGAR** Vereda El Banco  
Finca La Consentida  
Araucita

“Yo no sé si fue influencia de un cuento o algo que escuché en la radio, pero desde chiquita yo quería hacer chocolate”, dice Olga Lucía Ortiz, una santandereana que llegó hace más de 15 años a Araucita. Hoy Olga Lucía procesa el cacao y elabora 500 libras mensuales de chocolate de mesa que empaca y comercializa en el mismo municipio. La materia prima la saca del cultivo familiar de cacao que tienen con su marido, mamá e hijos. Pero Olga no sólo produce chocolate de mesa, tiene en perspectiva más de 40 productos, entre ellos variadas tortas, bombones, coberturas y confiterías. Está explorando la elaboración de vino de cacao y de arazá (fruta tropical que complementa la economía familiar).

Olga participó en un curso que promovió Coomprocar y el Sena – Arauca sobre chocolatería y allí encontró la fuente de información para materializar el sueño de hacer chocolate. Empezó en su casa con los materiales y elementos que tenía a mano, a moler el cacao, a encontrarle formas y sabores que no conocía; pero decidió estudiar más, aprender técnicas y métodos para la transformación: hoy Olga Lucía tiene cuatro tutores del Sena que la acompañan en el proceso de estandarización de productos y también en la construcción y montaje de la planta, sobre la vía que comunica Arauca con Araucita.

Ha tenido que aprender sobre la técnica misma de la transformación del chocolate pero también a convertirse en emprendedora porque ha decidido hacer agregación de valor al grano que antes

vendía en seco. Ya tiene levantada la obra física para su planta de fabricación, y gestiona un crédito en el Fondo Emprender para comprar equipos básicos y terminar el montaje del servicio eléctrico que soporte, no sólo la dotación actual sino la futura, pues Olga Lucía encontró en su inspiradora visión infantil una forma de economía familiar que hoy tiene a todos sus integrantes en el proyecto de constituirse en microempresarios del chocolate.





## Olga Lucía Ortiz

**AGE** 37 years

**OCCUPATION** Cacao Producer, Microentrepreneur and *Coomprocar's* Partner

**CELL PHONE** 315 244 4290

**LOCATION** Vereda El Banco La Consentida Farm Arauquita

"I don't know if I was influenced by a story, or by something I heard in the radio, but since I was a child I wanted to make chocolate," says Olga Lucía Ortiz, a woman from Santander that came to Arauquita more than 15 years ago. Today, Olga Lucía processes cocoa and elaborates 500 pounds of chocolate every month, which she also packages and sells in the same municipality. She obtains the commodities from her family farm of cocoa along with her husband, mother, and sons. But Olga is not only a producer of chocolate; in perspective, she has more than 40 products. Among them there are a variety of cakes, bonbons, chocolate coatings, and confectioneries. She is currently exploring the elaboration of cocoa wine and araza (a tropical fruit that complements her family economy).

Olga participated in a course promoted by *Coomprocar* and *SENA* (Arauca) about becoming a chocolatier, and there she found the source of information to realize her dream of making chocolate. She started in her house with the materials and elements that she had at hand to grind the cocoa, and also found tastes and shapes she didn't know. But, she decided to study even more to learn methods and techniques for the chocolate transformation. Today, Olga Lucía has four *SENA* tutors accompanying her in the process of product standardization, and also in the assembly and construction of a plant located on the road that communicates Arauca with Arauquita.

She has had to learn about the technique of chocolate transformation, but also how to become an entrepreneur, because she decided to add value to the dried grain she used to sell. She already has the physical manufacturing plant, and is managing a credit with *Fondo Emprender* to buy basic equipment and also to finish the installation of the electrical service for the present and future demand. Olga Lucía found in her inspiring child vision a way to build a family economy that is guiding them in the project of constituting themselves into chocolate micro entrepreneurs.

## Don Ciro Marín

**EDAD** 60 años

**OCCUPACIÓN** Productor de cacao, líder comunitario y socio de *Coomprocar*

**CELULAR** 310 263 7748

**LUGAR** Vereda Bancos, Finca El Mirador Arauquita

Don Ciro Marín no recuerda otro cultivo distinto al cacao. Tiene remembranza de la finca paterna en Santander con grandes patios donde se secaba el grano, pero advierte que ahora esa no es una buena práctica porque los pájaros y animales domésticos contaminan el grano. "Fue necesario que construyéramos elbas e invernaderos que aislen el grano y ayuden a mantener su sabor y aroma original. Ahora también hay que meterle trabajo al cultivo porque antes se sembraba la mata y ella crecía solita sin ayuda, no la atacaban las enfermedades". Con 7 años de vinculación a *Coomprocar*, ha ocupado varios cargos directivos y señala que sin compromiso asociativo de los productores no es posible salir adelante en las zonas rurales. Don Ciro además de información técnica del cultivo, domina conocimientos globales del grano porque ha visitado experiencias fuera de Colombia, es un buen lector y tiene la virtud de fluidez de palabra, por lo que se ha ganado el mote de "poeta".

Pese a no haber cursado más que la primaria, Don Ciro tiene clara la proyección del mercado internacional del chocolate, sabe que la agregación de valor para elaborar productos intermedios (como el licor y la manteca de cacao) son los siguientes pasos que debe emprender el sector cacaotero; y que países como Argentina, Venezuela y México son potenciales compradores con ventajas comparativas a Europa por su proximidad geográfica. Recalca que no se han encontrado sustitutos del cacao, con lo cual la materia prima seguirá siendo apetecida por los chocolateros artesanales de Europa "Ellos son muy famosos por la elaboración de chocolates pero dependen de nuestra materia prima, porque allá no pueden cultivar el cacao".

Considera que el gremio y las instituciones han sido luchadoras incansables para que el cacao araucano sea reconocido "si hoy estamos viviendo los "gozosos" es porque ya superamos los "dolorosos".

## Don Ciro Marín

**AGE** 60 years

**OCCUPATION** Cacao Producer, Community Leader and *Coomprocar's* Partner

**CELL PHONE** 310 263 7748

**LOCATION** Vereda El Banco El Mirador Farm Arauquita

Don Ciro Marín can't remember another crop different than cocoa. He remembers the farm of his father in Santander, with big yards where they used to drain the grain, but he warns that now it is not a good practice because birds and domestic animals contaminate the grain. "It was necessary to build drying areas and greenhouses to isolate the grain in order to keep the original smell and taste. Now you also have to work in the cultivation. Before, you only had to seed the plant and it grew

alone. It wasn't attacked by diseases." With an entailment of 7 years in *Coomprocar*, he's been in plenty of management positions and points out that without the associative commitment of producers, it is not possible to move forward in rural areas. Besides the technical information of Don Ciro's crop, he also dominates global knowledge of the grain because he had experiences outside of Colombia. He's a good reader and has the virtue of word fluency, so he has earned the nickname of "poet".

Despite not having more than primary, Don Ciro has a clear international projection of the chocolate market. He knows the adding value importance to develop intermediate products (like liquor and cocoa butter) are the next steps that he should take in the cocoa sector, and that countries such as Argentina, Venezuela, and Mexico are potential buyers with comparative advantages over Europe because their geographical proximity. He stresses that cocoa substitutes haven't been found, a reason why the commodities will keep being desired by the artisan chocolatiers of Europe. "They are very famous for the elaboration of chocolates, but they depend on our commodities, because they can't grow cocoa there."

He considers that the institutions and the guild have been tireless fighters so the cocoa from Arauca gets recognized, "If we are living the 'joyful' moments, it is because we overcame the 'painful' ones."



SABER HACER COLOMBIA | "Arauca, opening the trail for fine cacao's exporting"





## José de Jesús Afanador

**EDAD** 36 años  
**OCUPACIÓN** Productor, técnico agrícola (Luker) y socio de Coomprocar  
**CELULAR** 321 638 1159  
**LUGAR** Vereda La Pica  
Finca Hato Grande  
Araucita

En la finca de Chucho, como todos le dicen, se identificaron plantas específicas de cacao de diversa variedad, en las cuales se realiza un proceso investigativo que compara diferentes planes de fertilización y mide su efectividad, lo cual permitirá hacer ajustes a las actuales prácticas de nutrición en suelo y follaje “Swisscontac está apoyando este análisis y yo presté mi cultivo para hacerlo porque así aprendemos todos”.

Recuerda haber cultivado cacao desde siempre, cuando sus padres aún vivían en Arauca, pero toda la familia emigró a Venezuela y él se quedó estudiando en Bogotá. Regresó y se vinculó con la administración municipal de Araucita y ahora se dedica a su finca y a su labor de asistencia técnica a cacaoautores que venden su producto a Coomprocar y ésta a Luker.

“Mi experiencia con Luker lleva ya siete años, desde cuando establecimos alianza comercial con ellos. En ese momento me contrataron para apoyar la mejora técnica del cacao”. Destaca que Luker, a diferencia de otras comercializadoras sólo compra a las cooperativas con las cuales establece una relación de largo plazo y apoya los procesos en los que se hallan debilidades. Identifica en la fermentación del grano el mayor problema en la calidad del cacao, debido a que algunos productores no cumplen con las indicaciones para realizar un adecuado proceso. “En esta etapa es necesario elevar el calor interno de los granos para que puedan salir los precursores de sabor y aroma del cacao, no se puede dejar menos ni más



días fermentándose. También el secado presenta deficiencias, pues si no se dejan los días indicados, en apariencia se seca pero internamente el grano aún está húmedo y empieza a generar reacciones no recomendables”.

José Afanador, hace parte del área de Asistencia Técnica de Coomprocar y es miembro de la Junta de Vigilancia, lo que le ha permitido apropiarse tanto de los procesos socio- administrativos como de los técnicos.

## José de Jesús Afanador

**AGE** 36 years  
**OCCUPATION** Producer, Agricultural Technician (*Luker*) and *Coomprocar's* Partner  
**CELL PHONE** 321 638 1159  
**LOCATION** Vereda El Banco  
Hato Grande Farm  
Araucita

In the farm of Chucho, that's what everyone calls him, a diverse variety of cacao plants are identified, in which an investigative process

takes part in order to compare different plans of fertilization and measure their effectiveness. This will allow him to make adjustments to the current nutrition practices in soil and foliage. “Swisscontac is supporting this analysis and I borrowed my cultivation to do so, because this way all we are going to learn.”

He remembers growing cocoa since always, when his parents still lived in Arauca, but all his family immigrated to Venezuela and he stayed in Bogotá studying. Time after time he came back and linked himself with the municipal administration of Araucita, and now he's dedicated to his farm and to the labor of bringing technical assistance to the cocoa producers that sell their product to *Coomprocar* and this one to *Luker*.

“My experience with *Luker* has been for seven years now, since we established a commercial alliance with them. At that time they hired me to support the technical improvement of the cocoa.” He remarks that Luker, unlike other traders, only buys from the cooperatives that previously established a long term relationship, and also supports the processes where they find weaknesses. He identifies in the grain fermentation the biggest problem of the cocoa quality, since some of the producers don't comply with the instructions to make an adequate process. “In this stage it is necessary to raise the internal heat of the grains so the precursors of the cocoa taste and smell come out, they can't have less or moare days in fermentation. The dry can also show deficiencias when the indicated days are not followed. Apparently it will be dry, but inside of the grain there will be some moisture generating not recommendable reactions.”

José Afanador is part of the *Coomprocar's* technical assistance area and a member of the Monitoring Board, which has allowed him to appropriate the administrative-partner processes and also the technical ones.

### Datos de contacto

Cooperativa de Productores de Cacao de Araucita, Coomprocar  
Araucita • ARAUCA

**David Olarte Luna, Representante Legal**  
davidpasol@hotmail.com  
coomprocar@hotmail.com  
**Celular:** 311 580 5464

**Domingo Pérez Manrique, Socio Coomprocar**  
**Celular:** 317 373 6031  
domingoperezmanrique@hotmail.com

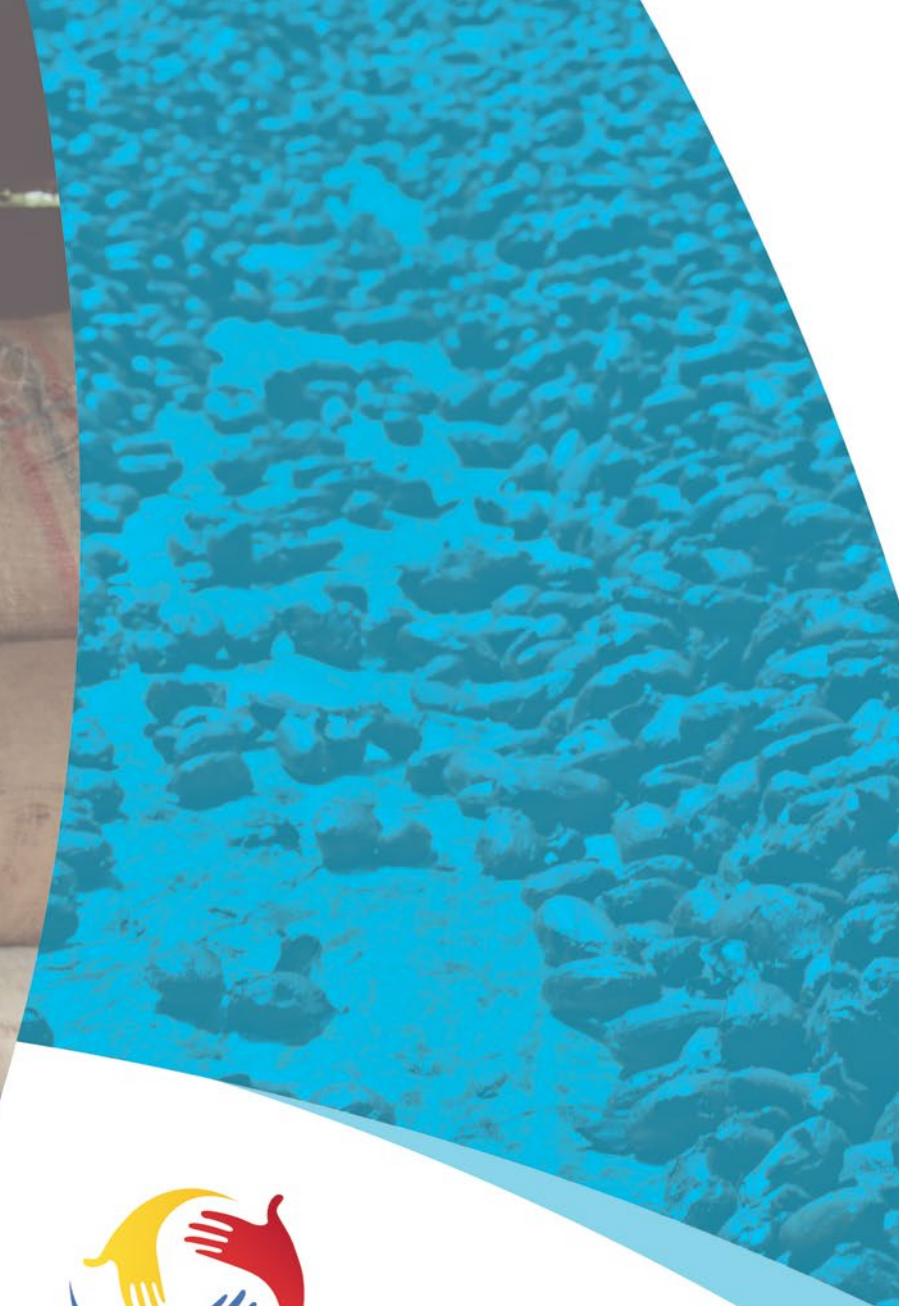
### Contact Information

Cooperativa de Productores de Cacao de Araucita, Coomprocar  
Araucita • ARAUCA

**David Olarte Luna, Coomprocar's Legal Representative**  
davidpasol@hotmail.com  
coomprocar@hotmail.com  
**Cell phone:** 311 580 5464

**Domingo Pérez Manrique, Coomprocar's Partner**  
**Cell phone:** 317 373 6031  
domingoperezmanrique@hotmail.com





Saber Hacer  
**COLOMBIA**