

ÚLTIMAS NOTICIAS: Obras del Museo Nacional y Parque Bicentenario siguen pendientes de la Fase III

Facebook | Twitter | LinkedIn | Email

COMERCIO EXTERIOR / Sábado, Febrero 2, 2013

Colombia busca 'endulzar' las ventas externas a países del África



Bogotá. Hoy la meta del sector de chocolatería y confites es endulzar el África, así lo confirmó la directora de la cámara de la industria de Alimentos, de la Asociación Nacional de Empresarios (Andi), Carolina Lorduy, pues este tipo de productos ya tienen alguna presencia en Sudáfrica, Ecuador y Perú, entre otros mercados que deben seguirse consolidando.

"Estamos mirando el África, podríamos ser competitivos si logramos solucionar algunos asuntos de la cadena. Los mercados tradicionales como Europa, Estados Unidos, la Comunidad Andina se mantendrán, pero obviamente son mercados muy competidos".

A noviembre de 2012 se exportaron 696,09 millones de toneladas en productos por un valor de US\$662,6 millones. El cierre de 2011 se registra en US\$955,8 millones por 1.003 millones de toneladas en productos.

La clave para el que quiera incursionar en este mercado está principalmente en la siembra de cacao. Según Sandra Lorena Fonseca, investigadora del grupo Biogestión de la Universidad Nacional, en el momento que se le da vida a la planta y el cuidado que se tenga con ella va a garantizar el éxito, pues son estas condiciones las que le darán las propiedades organolépticas y que harán atractiva esta materia prima para que las transformen en un producto final.

Pero además quienes se atreven a incursionar en el mercado deberán tener en cuenta que el tiempo de crecimiento de una plantación no es de corto plazo, así que deberá tomarse el tiempo necesario para cuidar su productividad y la recolección también es fundamental. El cacao colombiano se caracteriza por ser fino de sabor y aroma, pues "cuenta con un material genético de alta calidad", dijo Jacob Rojas, gerente técnico de Fedecacao. En la misma medida resulta fundamental la asociatividad. Esto además les permitirá a los cacaoteros lograr volúmenes de exportación y conseguir esa tríada de la victoria: calidad, volumen y continuidad.

El Fondo Nacional de Cacao (Fedecacao) registra que en el año 2010 la producción absoluta del cacao fue de 42.294 toneladas. No obstante, Fonseca aseguró que la producción del grano en Colombia no es suficiente, muchas veces porque no se prepara el cultivo con la calidad que esperan las Industrias cacaoteras. Rojas aseguró que hay un amplio potencial para esta actividad y destacó que se cuenta con aproximadamente 726.627 hectáreas con condiciones óptimas.

Productividad para exportar

Para Lorduy la meta es que los empresarios logren aprovechar los acuerdos comerciales y se adapten a la coyuntura económica del país que se caracteriza por ser abierta y no distorsionar el mercado con subsidios u otras ayudas que no los dejan en las mismas condiciones competitivas que otros actores.

"Le pones unas condiciones tan distintas a la industria, así que no puedes competir ni adentro ni afuera. Es cierto que el sector ha crecido, pero lo que generan estos instrumentos son incertidumbre hacia el futuro", destacó.

Y hay como hacerlo. Rojas aseguró que de acuerdo con los estudios desarrollados por la firma Barry Callebaut para el 2019 el mundo necesitará el 25% de cacao adicional al que actualmente se produce. Además, dijo, se proyecta un plan decenal 2011-2021 en el que el Gobierno contempla la siembra de unas 150.000 hectáreas adicionales para un total sembrado de 230.000 hectáreas, así como la renovación y rehabilitación de otras 80.000. Por otra parte, Proexport ha identificado varias oportunidades según los países y regiones. En el caso de Canadá, con el que se logró la desgravación arancelaria de estos productos con el Tratado de Libre Comercio (TLC), se reconoce un consumidor que es consciente de su salud, por eso busca confites que no contengan grasas trans, bajos en sodio, con carbohidratos saludables, altos en fibra, azúcar reducida, fortificados y que en sus etiquetas se identifiquen los alérgenos.

Así mismo, prefiere chicles y dulces con extractos naturales. "Se espera que para finales de 2014, las ventas de confitería a base sólo de azúcar sobrepasen los US\$70 millones, con una tasa de crecimiento anual compuesto de 1,6%", destacó la presidenta de Proexport, María Claudia Lacouture. Perú, por su parte, cuenta con ocho meses de invierno, tiempo en el cual se consume amplia gama de golosinas. En este país la oportunidad está en confites. En el caso de Panamá el confite más consumido es el artesanal y con empaques novedosos. Y Asia, especialmente China, se constituye como una oportunidad inmensa para la empresa que es capaz de competir. El consumo anual per cápita de dulces en China es de 0,8 kilogramos. El mercado está distribuido en dulces de leche 24%, dulces duros 22%, dulces blandos 10,5%, dulces funcionales 35% (mentas, dulces para alivio de dolor de garganta, etc.) y chicles 20%.

Las opiniones

Jacob Rojas
Gerente Técnico de Fedecacao

"Junto con la disponibilidad de materiales genéticos el cacao cuenta con la diversidad de sistemas agroecológicos lo que permite la presentación diferencial en productos".

Carolina Lorduy
Directora de la cámara de la industria de alimentos de la Andi

"El sector de confites y chocolatería es altamente exportador y tiene mucho potencial, podría, inclusive, convertirse en una plataforma exportadora para otros países."

Sandra Lorena Fonseca
Investigadora del grupo Biogestión de la Universidad Nacional
"La cadena productiva de cacao es reconocida y tiene un amplio apoyo institucional para ser exitosa. Así mismo tiene potencial de crecimiento pues hay áreas para cultivar".

Publicidad

LR

Síguenos a través de nuestras redes sociales

- ### Lo + Leído
1. Fiebre por enfermedad holandesa es de 40°C
 2. Los colombianos pagan uno de los créditos más caros en Latinoamérica
 3. El año inició con producción de un millón de barriles
 4. En Colombia la jubilación llega más temprano
 5. Por precios y consultas previas, CCX se iría del país