¿Todavía paga el cacao en San Miguel?

En septiembre de 2025, Nicoll Nataly Dorado Acosta, estudiante de Negocios Internacionales del CAT San Miguel, analizó el cacao de su municipio como un problema económico: qué falta, quién cultiva y qué se puede hacer. Concluyó que dejaba más ganancia que trabajo. Aquí está su ensayo, lo que pasó después con el precio y lo que queremos preguntar en las veredas.

EL TRABAJO DE LA ESTUDIANTE

Problema económico fundamental del cacao en el municipio de San Miguel

Nicoll Nataly Dorado Acosta · Negocios Internacionales · CAT San Miguel · septiembre de 2025

El problema

Nicoll parte del concepto central del curso de Economía y lo lleva a su municipio:

> San Miguel enfrentó un problema económico fundamental: cómo producir, distribuir y consumir este recurso de manera eficiente.

Su razón es la escasez: «los recursos disponibles como la tecnología, la mano de obra y acceso de vías son escasos; por lo tanto es necesario priorizar estos recursos».

Un círculo difícil de romper

El ensayo describe una cadena. El clima cálido tropical favorece las plagas. Las plagas bajan la productividad y dejan bajos ingresos en la cosecha. Con esos ingresos, es difícil invertir en tecnología para mejorar el rendimiento.

Quién cultiva y a qué precio

- Los campesinos del municipio cultivan entre una y cuatro hectáreas, según la tierra de cada familia.
- Nicoll estima que entre el 25 y el 35 % de las familias rurales dependen en alguna medida del cacao, como cultivo principal o como ingreso complementario.

- Ubica entre 1970 y 1990 la época en que el cacao tomó fuerza como alternativa de desarrollo rural.
- Reporta un precio local de $28.000 a $35.000 por kilo, y que ese valor animó a la comunidad a sembrar.

Lo que falta

> No se cuenta con la tecnología ni el apoyo necesario por parte del gobierno, para crear un colectivo donde los campesinos podamos llevar nuestro cacao y que lo compren a un mejor precio.

También señala la falta de acceso a mercados nacionales e internacionales.

Lo que propone

- **Una empresa colectiva** que compre el cacao a mejor precio.
- **Exportar al país vecino,** aprovechando la frontera.
- **Darle valor más allá del chocolate:** ya hay sitios turísticos donde la bebida favorita es el mucílago de cacao, y de ahí sale otro ingreso campesino.
- **Mejor manejo «desde la siembra hasta la cosecha».**

Sus recomendaciones para el cultivo

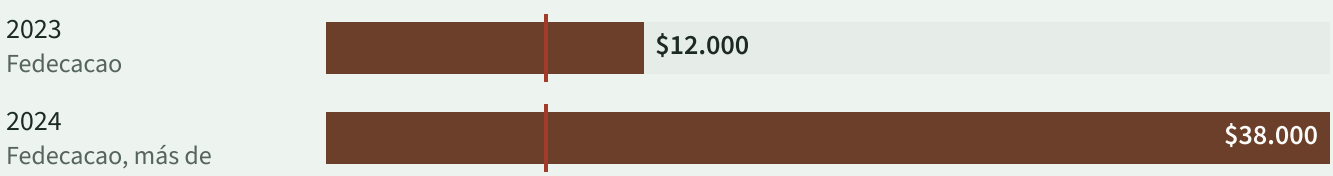
- Sembrar bajo algún tipo de árbol y en terreno de buen drenaje.
- Retirar las ramas secas o enfermas y usar abonos orgánicos.
- Al cosechar, retirar los frutos enfermos y recoger las mazorcas maduras.
- Fermentar los granos en caja durante 7 días y luego secarlos al sol.

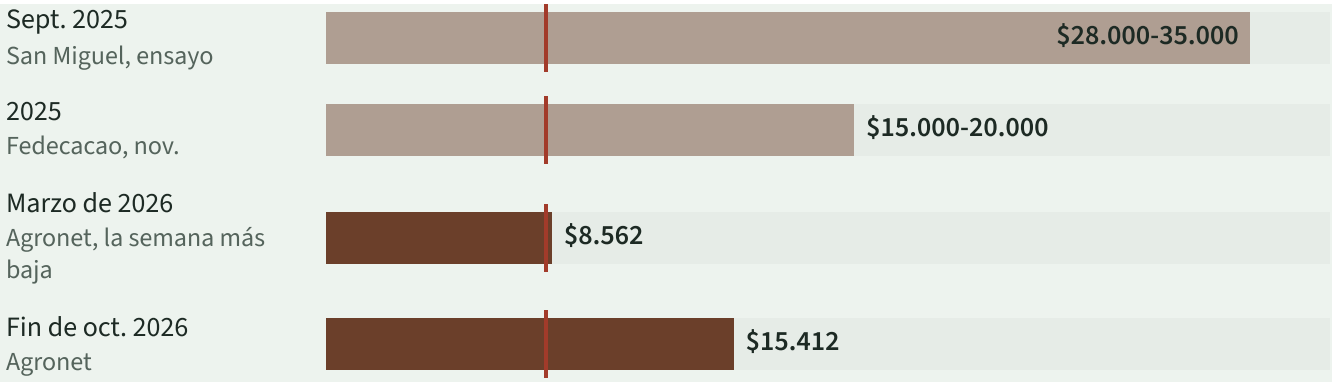
Su reflexión

> Gracias a esta pequeña investigación nos pudimos dar cuenta que nuestro municipio puede generar ganancias. Hay que creer para crecer.

Citas tomadas del ensayo, con ortografía corregida y un corte en la reflexión final. Las cifras de esta sección son del ensayo y están por contrastar con los productores.

Lo que pasó con el precio del kilo





Línea roja: costo de producción de $8.000 a $8.500 por kilo, según Fedecacao. Es una cifra nacional; el costo en San Miguel puede ser distinto. Agronet publica el precio de referencia de compra de la industria y los exportadores, no lo que se paga en la vereda. En agosto de 2025 iba en $24.794, por debajo del rango del ensayo; la serie no trae septiembre.

Por qué importa lo que Nicoll propone

A $15.412, la referencia de finales de octubre, quedan unos $7.000 por encima del costo. A $8.562, la más baja de 2026, apenas se cubre. Lo que le queda al productor de San Miguel es justo lo que falta preguntar.

Colombia no fija este precio. Lo toma del mercado mundial, y Fedecacao explica la subida y la caída por lo que pasa en África y en el consumo de chocolate. Además, una mata nueva tarda de dos a cuatro años en dar su primera cosecha. Quien sembró con el precio alto puede cosechar con el precio bajo.

Por eso sus propuestas pesan más ahora. Si el precio no depende de San Miguel, lo que sí puede cambiar el territorio es lo que ella señala: el manejo del cultivo, la calidad del grano y a quién se le vende.

Lo que ya se mueve

En julio de 2025, la Agencia de Renovación del Territorio y la Gobernación anunciaron un proyecto para 311 productores y 7 organizaciones cacaoteras en seis municipios, San Miguel entre ellos. Y la exportación al país vecino que plantea Nicoll queda como siguiente pregunta para el curso de Negocios Internacionales.

Ahora le toca al territorio

Esta edición es un punto de partida. Los estudiantes del curso quieren escuchar a los productores de San Miguel:

1. ¿A cómo le compraron el kilo de cacao la última vez, y quién se lo compró?
2. ¿Cuánto le cuesta producir un kilo?
3. ¿Vendería a través de un centro de acopio colectivo? ¿Qué le haría confiar en él?

Con sus respuestas haremos la socialización de resultados con la asociación en La Dorada y la próxima Cosecha.

Edición del Grupo RED del Tecnológico de Antioquia, a partir del ensayo «Problema económico fundamental del cacao en el municipio de San Miguel» (septiembre de 2025), de Nicoll Nataly Dorado Acosta, estudiante de Negocios Internacionales, CAT San Miguel, Putumayo. Docente y acompañamiento: Jorge Aníbal Restrepo Morales.

Fuentes: Portafolio, entrevista al presidente de Fedecacao, 25-nov-2025 · Agencia de Renovación del Territorio, 24-jul-2025 · La Silla Vacía, en MiPutumayo, 7-abr-2025 (tiempo de la primera cosecha). Precios de 2025 y 2026: Agronet, precio de referencia semanal de compra de cacao, consultado el 5-nov-2026.