

Gas venezolano se enreda: Ecopetrol queda fuera y el déficit aprieta

El ministro de Minas, Edwin Palma, reconoció que Ecopetrol no podrá liderar la importación de gas desde Venezuela por las sanciones de EE. UU. y la falta de licencias de la OFAC. La urgencia es evidente: la producción nacional declina, las reservas están en mínimos y el déficit podría llegar al 20 % de la demanda este año, frente al 4 % de 2024.

La opción venezolana tropieza con infraestructura deteriorada y un ducto Antonio Ricaurte oxidado cuya rehabilitación costaría entre USD 20 y 30 millones y tardaría al menos un año. Aunque Venezuela promete disponibilidad inicial de 50 millones de pies cúbicos diarios, expertos advierten que el volumen apenas mitigaría el déficit y no

resolvería el problema estructural.

Mientras tanto, Colombia acelera la expansión de terminales de gas natural licuado (GNL). La capacidad de importación podría superar los 1.300 millones de pies cúbicos diarios hacia 2028, consolidando al GNL como alternativa frente al gas por tubería.

➤ Según el gremio del sector, Naturgas, el 20 % del consumo ya es importado, cifra que podría subir a 26 %.

Negocios



MARÍA CAMILA RAMÍREZ CAÑÓN

mcramirez@elespectador.com
@MCamilaRamirezC

Sembrar un “futuro de salud y amor” es lo que representa el proyecto asociativo Chocolates Cubará para Elisa Sánchez. En ese municipio, el chocolate se ha presentado como una oportunidad económica para los cacaocultores, aunque fueron varias las dificultades y los años que tuvieron que pasar para hacer realidad el sueño de vender productos transformados.

El cacao es el protagonista de esta historia, pese a que la papa, la caña panelera y el café son los productos que primero emergen en la imaginación cuando se habla de Boyacá. Y no es gratuito, pues éstos ocupan los principales lugares en área sembrada y producción del departamento, de acuerdo con los datos de la Unidad de Planificación Rural Agropecuaria (UPRA). Sin embargo, el fruto dorado toma cada vez más fuerza en Cubará.

El municipio también es especial porque es el único rincón del departamento que limita con Venezuela, y se encuentra en medio de Norte de Santander y Arauca. Se trata de una región marcada por el conflicto armado interno y donde había cultivos de uso ilícito. En 2001 se registraban 47,3 hectáreas de hoja de coca, según los datos oficiales del Observatorio de Drogas de Colombia. La cifra llegó a cero en 2004 y así ha permanecido desde entonces (hasta el último reporte de 2023), con la breve excepción de algunas hectáreas entre 2008 y 2010.

Primero llegó el cacao

Algunos “productores han pasado por procesos relacionados con cultivos de uso ilícito. El cacao se convirtió para ellos en una fuente de ingresos sostenible, legal y estable”, resalta Juan Manuel Bustamante, coordinador de proyectos en la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, por su sigla en inglés).

Son escasos los predios que llevan 20 años o más con el cultivo, ya que la mayoría se fue sumando al pasar de los años. “Esto fue como una moda. El plátano y la yuca dejaron de valer, hubo muchas pérdidas. Al campesino siempre le toca buscar alternativas”, relata Jhonatan Alberto Tolosa, representante legal de la Asociación de Cacaoteros del municipio de Cubará, Boyacá (ASOCAB).

El grano se fue expandiendo y llegó al punto de ocupar la mitad de las hectáreas de siembra. A la par fue tomando fuerza la asociación, que arrancó en 2005. Aunque se desarmó varias veces antes de lograr beneficios para los cacaocultores, pues recibieron muchas promesas de ayudas que nunca llegaban o hacían inversiones que solo dejaban pérdidas.

A principios del 2020, Tolosa comenzó a sembrar el grano en su tierra. Era algo nuevo para él, ya que en su familia no había



El cacao de Cubará ahora se vende como chocolate de mesa, licor y bombones. /Archivo particular

Una historia asociativa

Chocolates Cubará: de la frontera al supermercado

Los productores del municipio boyacense pasaron de los métodos artesanales a una planta que produce chocolatinas, licor de cacao y chocolate de mesa. Así se creó su marca.

tradición cacaocultora. Entonces llegó a la asociación y comenzó a trabajar con él. En 2022 el mayor reto que tuvo fue recuperar la confianza porque “nadie le apostaba, nadie daba un peso” por ASOCAB. Él ayudó a cambiar esa imagen a punta de “meterle alma y corazón”.

Por esa misma época, Elisa Sánchez buscaba algo más para su vida y encontró la respuesta en sembrar aquel árbol que añoraba de su infancia. Ese con el que preparaban el chocolate en su familia para el consumo doméstico.

“Soy paciente oncológica desde hace más de ocho años. Cuando me dieron la noticia, quise conectarme con la naturaleza, tomar aire. El cacao fue lo que me ayudó a darme cuenta de que tenía mucho por hacer todavía. Buscaba volver a sentirme útil después de la enfermedad”, cuenta Sánchez. A pesar de las dudas, decidió creer en la asociación: se puso el reto de sacarla adelante.

Todo mejoró cuando los productores empezaron a participar en eventos. Llegaron al premio Cacao de Oro de la Red Cacaotera y quedaron entre los 10 mejo-

res de Colombia en 2023. Al año siguiente, participaron en el latinoamericano de Perú y obtuvieron el reconocimiento de “nuevo sabor colombiano”.

Tras destacarse, descubrieron que el grano que tenían era de muy buen sabor y comenzaron a cambiar su visión. La mayor parte del tiempo, su objetivo era la comercialización y hacer los mejores acuerdos que podían con las empresas grandes del país, como Casa Luker o la Nacional de Chocolates. Pero vieron un futuro mejor en algo distinto: la transformación.

De lo artesanal a la industria

Las familias que llevaban más tiempo con el cultivo en Cubará ya habían comenzado a explorar otros productos. Ese era el caso de José Owvaldino Villamizar y Mónica Pabón, él se encargaba de las plantas y ella de sacar productos porque había sido capacitada para ello por el Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA).

Iniciaron con 1.000 árboles a principios de los 2000 y ahora tienen 8.000. Pabón hace chocolate de mesa, vino con el mucí-

lago, sabajón, jalea y torta; vendían ellos mismos sus productos y así obtenían una rentabilidad extra.

Mariela Gordillo también tenía su receta artesanal. Hacía chocolatinas manualmente, aunque la masa no le quedaba homogénea. Para endulzar el producto, aprovechaba que tenía vacas lecheras para hacer sus arequipes y revolverlos con el cacao y frutos secos. El resultado eran unas bolitas dulces que les gustaban a sus hijos.

Por su parte, la familia de Isolina Rincón llegó al cultivo gracias a la pandemia. Pasó mucho tiempo con su familia en la finca y, como no podían salir, aprovecharon para entrar al negocio y dedicarse a él.

De una u otra forma, Pabón, Gordillo y Rincón se unieron a ASOCAB y encontraron que todas querían aprender de la transformación. “Comenzamos sin nada. Cada quien con su pote, cuchara y una toalla. Recibimos el primer pedido para alguien de Medellín y ese fue el primer empujón”, recuerda Rincón. Compraron una sartén para la tostión y descascarillaban a mano, lo que les dejaba peladuras y llagas en los dedos. Ese proceso les tomaba un día entero.

Sostener la producción fue complejo. Muchas personas estaban inconformes con tener que regalar una parte de su trabajo para repartir muestras y darse a conocer. Pensaban que solo eran pérdidas. Pero Isolina Rincón, por ejemplo, siguió porque estaba convencida de que daría fruto.

La transformación

Luego de tocar muchas puertas, las 60 familias de ASOCAB recibieron el apoyo de una alianza entre la FAO y la Cancillería para impulsar el desarrollo productivo en las zonas de frontera. La iniciativa recibió el respaldo de la alcaldía y llegó a transformar la cadena por completo, desde la siembra hasta el empaque y la marca de los productos.

El coordinador del proyecto explica que