

## **Una Alianza Esperanzadora para el Cauca**

**Abril de 1997**

### **Proyecto interinstitucional une cadena de la agroindustria del almidón de yuca**

Yendo hacia el sur de Colombia, por la Carretera Panamericana, los desprevenidos viajeros suelen ser sorprendidos por un fuerte olor que caracteriza a una extensa zona del Departamento del Cauca, a partir de Mondomo, y que se extiende a lo largo de 85 veredas en 12 municipios. Es el olor de la yuca fermentada, paso previo del almidón agrio, que es la materia prima para muchos productos alimenticios.

Estos sitios se conocen como rallanderías, de las cuales existen 210 en el Cauca, departamento que produce el 80% del almidón agrio que consume el mercado colombiano.

Es una industria sostenida, en gran parte, por el núcleo familiar, pero que beneficia directamente a casi 28 mil personas (entre productores y procesadores de yuca) e indirectamente a miles de personas más.

El oficio es duro y se trabaja por propia cuenta y riesgo, enfrentando los altibajos del mercado. "Así como se consigue plata en un buen año, también se puede ir a la quiebra", comenta Rodrigo Hernández, rallandero con 18 años de experiencia.

En los últimos años, 28 rallanderías tuvieron que parar definitivamente su producción y 30 más lo hicieron temporalmente. Las demás continúan produciendo alrededor de 11 mil toneladas de almidón agrio por año y 135 toneladas de almidón dulce, pero persiste la amenaza de un mercado fluctuante.

### **Alianza interinstitucional**

Por fortuna, el panorama está cambiando. De hecho estas cifras son el fruto de un diagnóstico realizado conjuntamente por instituciones locales, nacionales e internacionales, con la participación de los protagonistas de esta historia en la que se busca un final feliz: mejorar el nivel de vida de los 315 mil habitantes de esas zonas influenciadas por la agroindustria del almidón.

"Al principio, todo el mundo trabajaba por su lado. Hoy existe un conjunto de instituciones unidas por la misma meta, y eso es un logro enorme", dice Dominique Dufour, un científico especializado en tecnología de alimentos del Centro de Cooperación Internacional en Investigación Agrícola para el Desarrollo (CIRAD) de Francia, que lleva 5 años trabajando con los rallanderos caucanos.

Otras instituciones como la Corporación para Estudios Interdisciplinarios y Asesoría Técnica (CETEC), la Corporación para el Desarrollo de Tunja (Corpotunía), la Fundación Carvajal, la Universidad del Valle y el Centro Internacional de Agricultura Tropical (CIAT), forman parte de

este proyecto cuyo objetivo es fortalecer la agroindustria del almidón de yuca en el Cauca, a través del trabajo integrado entre comunidad, instituciones, empresa privada y Estado.

El proyecto, que se ha estructurado para forjar una cadena productiva desde el cultivador de yuca hasta el consumidor industrial, es el fruto de 9 años de trabajo de diferentes entidades que venían trabajado en lo suyo, pero en diferentes proyectos. Ahora cada institución aportará lo que sabe hacer, en torno a unas metas comunes.

"Para tener éxito -advierte Dufour- se debe trabajar en cuatro frentes: producción, procesamiento, organización y mercadeo. No puede faltar ninguno de ellos". Pero también se requiere de una política de crédito clara y adecuada al sector, que permita a los usuarios aprovechar los productos de la investigación y el desarrollo. Asimismo, es prioritario fortalecer el sistema de transferencia tecnológica para que los conocimientos no se queden en manos de unos cuantos.

### **Problemas y soluciones**

En lo que respecta al primer eslabón de la cadena -la producción de yuca, los ralladeros se quejan porque no hay suficiente yuca para procesar. Anualmente se cosechan 54.000 toneladas, de las cuales se destinan 44.500 a la agroindustria del almidón, lo que obliga a los ralladeros a traer yuca de la Zona Cafetera, del Urabá e importarla del Ecuador, con el consecuente aumento de costos.

La productividad promedio del cultivo de yuca en el Cauca está por debajo del promedio nacional. El fenómeno se debe a que las variedades utilizadas no han sido seleccionadas para este propósito. Por eso, cultivadores, procesadores e industriales reclaman nuevas variedades que se adapten a las zonas de ladera, y que, además de dar buen rendimiento y de tener un periodo de cultivo más corto, suministren almidón de buena calidad.

Para enfrentar ese problema, el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural prometió un aporte de 180 millones de pesos. El CIAT y la Fundación para la Investigación y el Desarrollo Agrícola (FIDAR) están trabajando en el desarrollo de esas nuevas variedades.

En cuanto al procesamiento, también se han detectado problemas. Por ejemplo, la eficiencia de extracción de almidón es baja, al igual que la adopción de tecnologías. Solamente 32 rallanderías tienen un nivel tecnológico alto, pero aún así su nivel de eficiencia es bajo comparado con las rallanderías tecnificadas del Brasil.

En estos 9 años los procesadores de almidón han ido adoptando tecnologías de acuerdo con sus recursos, conveniencias y gusto. Esa adopción no ha sido sistemática. Se ha ido extendiendo lentamente, gracias a una autodifusión que traspasa linderos y que avanza, en ocasiones, más rápido que los mismos técnicos.

"Entre rallanderos nos contamos las cosas y así vamos mejorando. Cuando alguien hace una mejora empieza a regarse el cuento y, si la idea es buena, la copiamos", dice Albeiro López, experimentado procesador de almidón que comenzó en el negocio desde niño.

Otro de los problemas que afronta esta agroindustria es la baja calidad de almidón y la falta de un método unificado para determinar esa calidad, lo cual es desventajoso para los procesadores en el momento de vender el producto.

La solución viene en camino. El Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural ofreció 80 millones de pesos para elaborar y divulgar esa metodología que les permita a procesadores e intermediarios tener un control de calidad práctico y efectivo del producto, y poder fijar precios.

Por su parte, el Programa Nacional de Transferencia de Tecnología Agropecuaria (PRONATTA) - que es un fondo del Banco Mundial para Colombia, quiere financiar un proyecto de mejoramiento de los equipos de extracción del almidón para preservar el medio ambiente, disminuyendo el consumo y la contaminación del agua.

Los problemas más complejos se presentan en lo que respecta a los otros dos componentes de la cadena: organización y mercadeo. No ha sido posible hasta ahora organizar las rallanderías para lograr una producción más planificada; tampoco se ha podido encontrar financiación para mejorar las rutas de comercialización del almidón agro. Mas eso no es una barrera infranqueable. Y eso lo saben las instituciones participantes y también están concientizándose los rallanderos.

"Nos falta colaborar más con los cultivadores para que aumenten la producción; también falta unión entre nosotros los rallanderos para fijar precios y criterios", reconoce Rodrigo Hernández. Entre ellos hay expectativas por lo que pueda pasar. "Muchos aspiran a que, con este proyecto, se acaben sus problemas", dice Freddy Alarcón, un tecnólogo químico del CIAT, quien ha sido un constante difusor de tecnologías a lo largo de estos 9 años.

La clave está en la unificación de fuerzas, la organización y el diálogo. "Este cuento -como dicen los campesinos de la región- ya empezó a regarse".