

# El marañón del Vichada

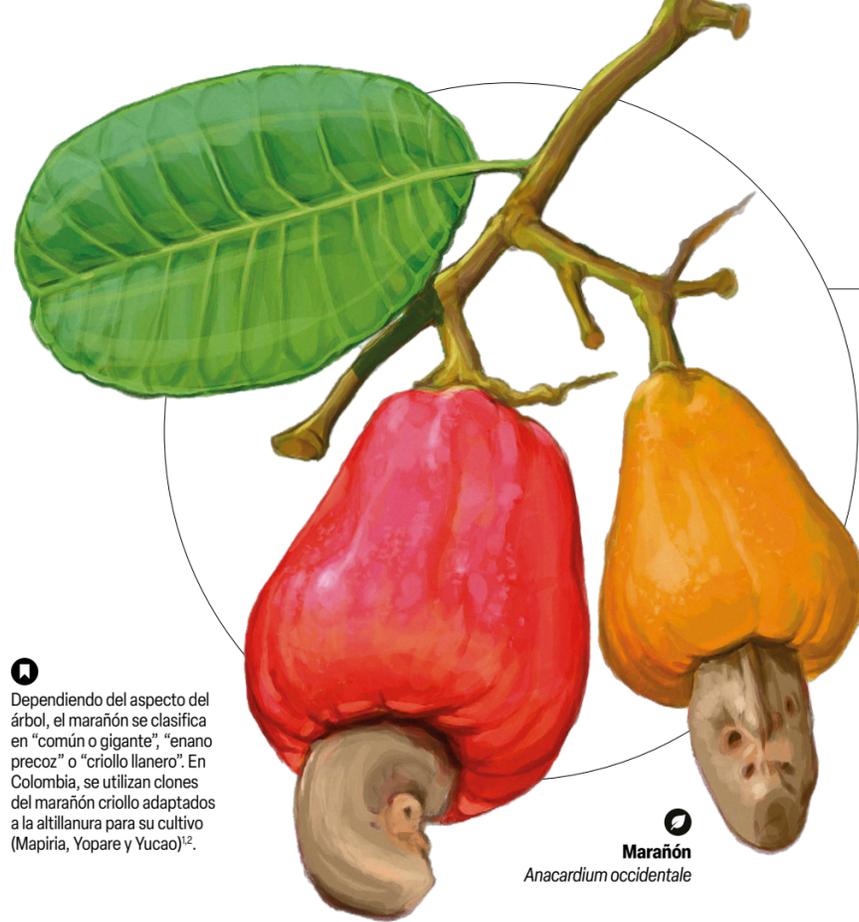
Agronegocios sostenibles

Bernhardus Van Hoof<sup>1</sup>, Carolina Méndez<sup>2</sup> y Juanita Duque<sup>3</sup>

Con aproximadamente 4300 ha sembradas y rendimientos de hasta 1000 kg/ha, el Vichada es una región con gran potencial para el cultivo del marañón.

Con alrededor de 4300 ha sembradas (54 % del total nacional), Vichada es el principal productor de marañón (*Anacardium occidentale*) en el país<sup>1</sup>. En este departamento, el cultivo de esta especie puede tener rendimientos de hasta 1000 kg/ha gracias al uso de clones, sobrepasando no solo a otros departamentos (aprox. 300 kg/ha), sino también a reconocidos países productores como Brasil (726 kg/ha) o Vietnam (886 kg/ha)<sup>1,2</sup>. Al durar en producción más de veinte años, es un forestal con buena **captación de carbono** que ayuda a preservar la biodiversidad y a disminuir las quemadas de las sabanas y su **deforestación**. El crecimiento del cultivo proporciona hábitat para otras especies como arvenses, fauna y aves nativas. Además, no requiere un alto consumo de agroquímicos y retiene el agua. Por estos motivos, ampliar su producción ofrece el potencial de generar riqueza y bienestar social en la región.

Antes del 2015, los productores de marañón alejados a Puerto Carreño (Vichada), desechaban la mayor parte de su cosecha, pues no valía la pena recogerla debido a la baja demanda y rentabilidad. Esto se debía principalmente a condiciones de cultivo rudimentarias, falta de selección de suelos para cultivo, escasez de podas, abundancia de plagas y enfermedades y el desconocimiento de una estructura de costos. Además, pese a su proximidad, pocos de los productores se conocían entre sí.



Marañón  
*Anacardium occidentale*

Dependiendo del aspecto del árbol, el marañón se clasifica en "común o gigante", "enano precoz" o "criollo llanero". En Colombia, se utilizan clones del marañón criollo adaptados a la altillanura para su cultivo (Mapirí, Yopare y Yuca)<sup>1,2</sup>.

## Productos derivados del marañón

Producto	Propiedades	Usos
Almendra	<ul style="list-style-type: none"> <li>Principal producto comestible</li> <li>Alto contenido nutricional y energético: 46 % grasas, 25 % carbohidratos, 21 % proteína, 8 % vitaminas y minerales</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Almendra seca, horneada o frita, con o sin sal</li> <li>Entera o triturada</li> <li>Cubierta (p. ej., chocolate)</li> </ul>
Pseudofruto (o manzana)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Alto contenido de vitamina C, hierro y fósforo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Alimentos: jugo, vinagre, gaseosa, vino, miel, gelatina y conservas</li> <li>Medicinales: jarabe para la tos, usos dermatológicos</li> <li>Cosméticos: cremas y productos de belleza</li> </ul>
Aceite	<ul style="list-style-type: none"> <li>20 % del contenido de la nuez</li> <li>Resistencia a altas temperaturas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Resinas fenólicas y polvo de fricción para la industria automotriz</li> <li>Cosméticos medicinales: desórdenes dermatológicos y otros</li> </ul>

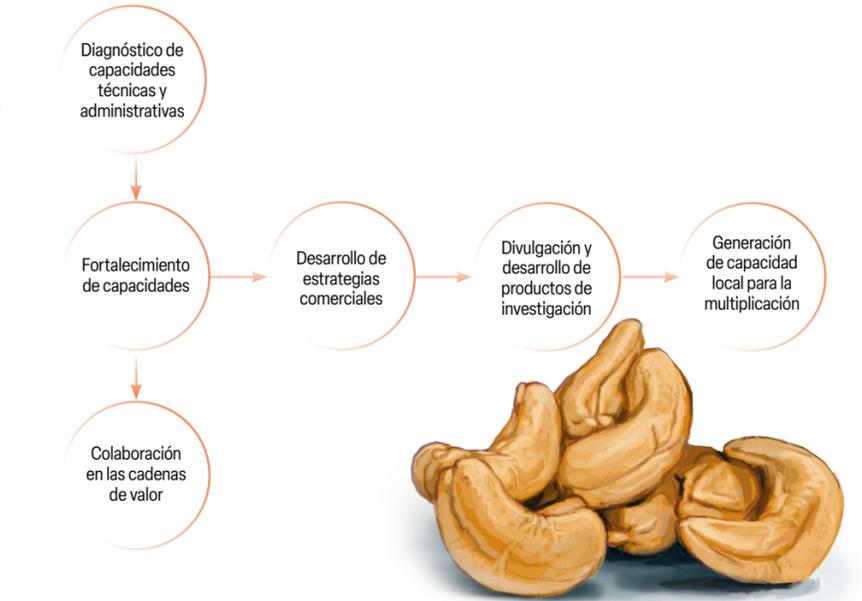
Tras participar en el programa Modelo de Agronegocios Sostenibles (MAS), que busca una transformación productiva entre personas, organizaciones y cadenas de valor mediante la colaboración en red, el "aprender haciendo" y una estrategia de cambio en modelos de negocio, los productores de marañón lograron vender toda su producción a precios hasta un 40 % mayores, además de mejorar sus capacidades técnicas, empresariales y

colaborativas para el manejo del cultivo. Este proceso incluyó el fortalecimiento de las capacidades técnicas de los productores, desde la selección de suelos y material vegetal hasta el mantenimiento de la siembra y la cosecha. Los paquetes tecnológicos diseñados para este propósito permitieron a los agricultores tecnificar su siembra y tener en cuenta variables climáticas, meteorológicas, de suelo, de agua y biodiversidad, entre otras.



## Liempo de modelo de negocio para el cultivo de marañón

### Metodología del Modelo de Agronegocios Sostenibles (MAS)



<p><b>Socios clave</b></p> <p><b>Directos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Productores</li> <li>Asociaciones de productores</li> <li>Posibles clientes</li> <li>Fondos de inversión privada</li> </ul> <p><b>Otros indirectos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Finagro</li> <li>Sena</li> <li>Uniminuto</li> <li>Agrosavia</li> </ul>	<p><b>Actividades clave</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Estandarizar procesos para garantizar calidad unificada</li> <li>Unificar procesos en cultivo y poscosecha</li> <li>Capacitación y asistencia técnica a productores</li> </ul>	<p><b>Propuestas de valor</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Productos derivados del marañón</li> <li>Crear valor a través de denominaciones de origen y características diferenciadoras del marañón en Vichada</li> <li>Marañón como producto saludable, de alta calidad, que aportan al desarrollo de una región</li> </ul>	<p><b>Relaciones con clientes</b></p> <p><b>Segmento 1:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Relación personalizada con retroalimentación de producto y entendimiento de necesidades</li> </ul> <p><b>Segmento 2:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Relación automatizada con el consumidor final del producto</li> </ul>	<p><b>Segmentos de clientes</b></p> <p><b>Segmento 1:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Restaurantes, colegios y hoteles</li> </ul> <p><b>Segmento 2:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mercado local, Puerto Carreño y turistas</li> </ul>
<p><b>Estructura de costos</b></p> <p><b>Actualmente:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Producir 1 kg de almendra cuesta entre \$20 000 y \$25 000 pesos</li> </ul> <p><b>Con tecnificación:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Producir 1 kg de almendra cuesta entre \$15 000 y \$18 000 pesos</li> </ul>		<p><b>Fuentes de ingresos</b></p> <p><b>Actualmente (inicio de proyecto):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1 kg de almendra se vende por entre \$25 000 y \$28 000 pesos</li> </ul> <p><b>Área de mejora:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>En algunos segmentos el kilogramo de almendra se puede llegar a vender por entre \$32 000 y \$38 000 pesos</li> </ul>		

En materia empresarial, los productores aprendieron a construir modelos de agronegocio viables, considerando las demandas del mercado y las necesidades de clientes y consumidores; participaron en espacios comerciales y ruedas de negocios; generaron nexos con proveedores, procesadores, transportadores, comercializadores y otros actores; formaron la cadena agroindustrial del marañón; y forjaron diversas

alianzas institucionales. Todo esto se articuló alrededor de los recursos de la Gobernación del Vichada, la operación de la Universidad de los Andes y la participación de Agrosavia. Hoy, los productores han experimentado una transformación productiva y sostenible, no solo en términos económicos, sino también en la construcción de tejido social, la captación de carbono, la prevención de la deforestación y la

preservación de la biodiversidad. En 2017, la producción en las quince fincas que participaron en el programa MAS pasó de 1200 a 2000 ha sembradas. Por su parte, las alianzas forjadas en el territorio han permitido avanzar en la exportación, consecución de clientes, aprovechamiento de la nuez, manzana y el aceite, la aplicación de biocarbono y en la innovación tecnológica para la optimización de los procesos.