

Los cañicultores se encuentran asociados en PROCAÑA, lo cual les ha permitido tener acceso a nuevos espacios, como por ejemplo al fondo de estabilización de precios del azúcar, actualmente también tienen representación en el acuerdo de competitividad de la cadena exportadora de caña de azúcar, chocolatería y confitería en el Comité Inter gremial de Cali en el grupo Had cod de la cadena de azúcar de la comunidad Andina.

CAÑICULTORES E INGENIOS: Los únicos demandante de la caña de azúcar son los ingenios, de aquí la gran importancia que sostiene esta relación dentro del Cluster del azúcar, debido a que estos dependen directamente de manera estrecha. Guido Mauricio López (Vicepresidente de Procaña), define esta relación como "una relación circular, ya que el precio de la caña es determinado por el precio del azúcar y si este baja las dos partes se afectarán", es decir que los ingresos del cañicultor están estrechamente relacionados con los efectos que tenga los ingresos del ingenio. El cañicultor no posee la misma capacidad de los ingenios para invertir y sostener una producción y así mismo el ingenio tendrá una menor cantidad y calidad de materia prima para su proceso de extracción.

Entre los trece ingenios del valle geográfico del río Cauca, existe una relación de unión, sinergia, acuerdos o alianzas estratégicas, comparten información, y cooperan estrechamente entre ellos, cooperación que se envuelve alrededor de puntos de interés compartidos como instrumentos para lograr mayor poder en sus relaciones con otros agentes económicos y con el gobierno mismo. La cooperación más profunda se demuestra en las relaciones con Asocaña, allí funcionan nueve comités desde hace más

de doce años con el objetivo de estudiar y discutir acerca de aspectos y políticas comunes para la adopción de posiciones, como el gremio frente a ellas * Comité de desarrollo humano * Comité de fábrica * Comité de medio ambiente * Comité de transporte * Comité financiero * Comité laboral * Comité de salud ocupacional * Comité de seguridad * Comité de bienestar social Otra relación es la que se sostiene con Ciamsa que será explicada más adelante.

Un ejemplo de esta relación es el que se genera con la empresa de Chicle Adams, en las que la empresa de alimentos evalúan de manera constante la calidad del azúcar enviada por los ingenios, esto lo hacen de manera aleatoria, este suministro de azúcar se hace por toneladas, en donde la empresa de alimentos compra el azúcar a precio nacional, sin embargo existe un acuerdo en el que se especifica que los productos elaborados para las exportaciones, la cantidad de azúcar utilizada en los productos de exportación se liquidará al precio de la Bolsa de Londres más una prima adicional. Es por esto que al final de cada mes se realiza una auditoría entre el ingenio y la compañía para determinar cual fue la cantidad de azúcar que se utilizó para productos exportados, y cuáles para productos destinados al consumo nacional.

Carvajal Pulpa y Papel, antes Propal, es una empresa productora de papel ubicada en el Valle del Cauca, que utiliza como materia prima en la elaboración de sus productos, el bagazo de caña, este es un desecho del proceso de extracción de la sacarosa, que consiste en exprimir y lavar el colchón de bagazo en unos molinos. Es así como los ingenios por un acuerdo de intercambio del bagazo por carbón con CPP, envían este bagazo a las Plantas Papeleras, donde es procesado para obtener su fibra. Este intercambio de bagazo por carbón, se fija y se acuerdan de manera anual.

RELACIONES ENTRE CAÑICULTORES:

RELACIONES ENTRE CAÑICULTORES E INGENIOS:

RELACIONES ENTRE INGENIOS:

RELACIONES ENTRE INGENIOS Y EMPRESAS DE ALIMENTOS:

RELACIONES ENTRE INGENIOS Y EMPRESA PRODUCTORA DE PAPEL:

RELACION DE COOPERACION ENTRE LAS ORGANIZACIONES ECONOMICAS DEL CLUSTER

CLUSTER DEL AZUCAR

CAÑA DE AZUCAR Y SUS DERIVADOS

PRINCIPALES EMPRESAS

AGRMIAACIONES VINCULADAS AL CLUSTER AZUCARERO DEL VALLE GEOGRAFICO DEL RIO CAUCA

- CAÑA**: Más de 1,200 Proveedores de Caña de Azúcar
- AZÚCAR**: Ingenios Central Castilla, Central Tumaco, Incauca, La Cabaña, Manuelita, Carmelita, María Luisa, Mayagüez, Pichichi, Providencia, Riopaila, Risaralda y Sancarlos.
- ENERGÍA**: Energía y Proenca.
- PAPEL**: Propal (Carvajal pulpa y papel)
- SUCROQUÍMICA**: Sucromiles
- ALIMENTOS PROCESADOS**: estlé Inpa, Quaker, Comestibles Aldor, Alimentos del Valle, Maizena, Productos Yupi, Incauca Alimentos y Refrescos, Nabisco Royal, Ramo de Occidente, Levapan, Productos Fruicali, Productora de Jugos, Dulces del Valle, Adams, Dulces Bombolina, Colombina-General Foods, Dulces Colombina, Productos y Jugos Concentrados, Productos Robin Hood, Dancali, Productos Alpina, Lácteos El Establo, Helados Ventolini, Productos Aladino, Disa S.A., Freisland De Colombia, Copacol, Productos Nevado, Productos Colpan, Mamipan de Colombia Ltda., Panadería El Porvenir, Panadería La Gitana, T-Vapan, entre otras.

- GASEOSAS**: Gaseosas del Valle, Industrial de Gaseosas y Gaseosas Postobón
- LICORES**: Industria de Licores del Valle, Pedro Domecq de Colombia, Vinícola Andina, Compañía Vinícola Nacional, Vinos Bodegas Viejas, Vinos de la Corte, Vinos Cosecheros, Vinos Grajales

- PROVEEDORES ESPECIALIZADOS**: Colombates, Oriente S.A., Colpozos, Transportes Mejía, Transportes Mega, Transcarga, Cootranscol, Panantra, Trancer, Transportes Ego, Alfredo Tascón, Inoxidable, Translíquidos, Volcos y Tanques, Análisis Ambiental, Sinco S.A., Distral, Talleres de Occidente, Conconcreto, Concviles, J.E. Casas y Cía, Universidad del Valle, Metalmecc Ltda., Espectroanálisis de Colombia, Hyco Ltda., Superintendencia de Industria y Comercio, Laboratorio Icob, Thermometric, Progen, Metrocalidad, Rothlisberger, Mobil, Esso, Texaco, Terpel, Goodyear, Uniroyal, Corrupaez, Talleres Gaitán, Talleres Torres, Bronces de Colombia, Cargill, Gecolsa-Caterpillar, Maquinarias S.A, Barragán-Cameco, entre otras

- ASOCIACIÓN DE CULTIVADORES DE CAÑA DE AZÚCAR (ASOCAÑA)**
- ASOCIACIÓN DE CULTIVADORES DE CAÑA DE AZÚCAR (PROCAÑA)**
- Centro de Investigación de la Caña de Azúcar de Colombia (GENICAÑA)**
- Asociación Colombiana de Técnicos de la Caña de Azúcar (TECNICAÑA)**
- Fondo de Estabilización de Precios del Azúcar (FEPA)**
- Comercializadora Internacional de Azucares y Mielés S.A (CIAMSA)**

- MIEL**: Meladura, miel virgen, miel rica invertida, masa cocida y melaza
- AZUCARES**: Azúcar Crudo, Azúcar Blanco y Azúcar Blanco Especial
- PANELA**: Producto obtenido por evaporación directa del jugo de caña de azúcar, ya sea o no previamente clarificado. Hoy día, fuera de su tradicional presentación compacta en diferentes formas encontramos otras, tales como panela granulada, saborizada y empacada.
- ACIDO CITRICO**: El ácido cítrico, o su forma ionizada, el citrato, es un ácido orgánico que está presente en la mayoría de las frutas, sobre todo en cítricos como el limón y la naranja. El ácido cítrico es uno de los aditivos más utilizados por la industria alimentaria.
- CITRATO DE SODIO DIHIDRATADO**: El ácido cítrico, o su forma ionizada, el citrato, es un ácido orgánico que está presente en la mayoría de las frutas, sobre todo en cítricos como el limón y la naranja. El ácido cítrico es uno de los aditivos más utilizados por la industria alimentaria.
- CITRATO DE CALCIO (SAL AMARGA)**: Es la sal del ácido cítrico e hidróxido de calcio. Es una de las formas más comunes de suplementos del calcio. Las ventajas del citrato del calcio fácilmente le hacen un suplemento esencial para que usted agregue a su propio repertorio de la vitamina.
- VINAGRE**: Es una solución diluida de ácido acético hecho por fermentación, a la que se le agregan sales y extractos de otras materias. Estas sustancias adicionales, cuya naturaleza y cantidad exacta dependen sobre todo del ingrediente utilizado, dan al producto su cualidad distintiva. El azúcar es la base en la producción del vinagre. Cualquier solución diluida de un azúcar fermentable puede transformarse en vinagre en condiciones favorables. Muchos jugos de frutas se prestan para este fin si contienen en proporción apropiada azúcar y otras sustancias necesarias o deseables.
- ETANOL**: El compuesto químico etanol, o alcohol etílico, es un alcohol que se presenta como un líquido incoloro e inflamable con un punto de ebullición de 78 °C. Principal producto de las bebidas alcohólicas. El etanol que proviene de los campos de cosechas (bioetanol) se perfila como un recurso energético potencialmente sostenible que puede ofrecer ventajas medioambientales y económicas a largo plazo en contraposición a los combustibles fósiles. Se obtiene fácilmente del azúcar o del almidón en cosechas de maíz y caña de azúcar.
- BONOS**: Cachaza, Cenichaza y Vinaza
- BONOS**: En un ingenio azucarero o dual: azúcar-alcohol se requiere energía térmica, eléctrica y mecánica, en los procesos de transformación la caña trae consigo además de los azúcares, fibra y agua que proveen la capacidad de generar vapor en las calderas (energía térmica) la cual en turbogeneradores se convierte a energía eléctrica y en las turbinas a energía mecánica. Una porción de la energía térmica es destinada a procesos de calentamiento.