



# COLOMBIA CACAO TERA



• Periódico de Fedecacao - Fondo Nacional del Cacao - Año 15 - No. 71 - Mayo 2023 •

## Nueva Escuela Nacional de la Calidad del Cacao en Quindío

En conjunto con el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, FEDECACAO inauguró este centro vital para el desarrollo de la cacaocultura en el eje cafetero.

Pág.3



## Todos, ¡a combatir la monilia!

Los actores de la cadena cacao-chocolate lanzaron la gran campaña nacional "Con mazorcas sanas, todos ganan" para controlar la monilia y mejorar los ingresos de los productores.

Pág. 6 y 7



## Un viaje por la cacaocultura araucana

El agrónomo Bernardo Sáenz, del Consejo Cacaotero, comparte lo que encontró en esta zona cacaotera del país.

Pág. 12



# EL CACAO

## Seguridad alimentaria, diversidad, prosperidad y paz

# El cacao, factor de paz social e impulsador de Colombia como potencia agroalimentaria

**EDUARD BAQUERO LÓPEZ**

Presidente ejecutivo - FEDECACAO

Estamos en tiempos de cambio para el agro colombiano. Desde el gobierno nacional se impulsa la visión de proyectar a nuestra nación como un país potencia mundial de la vida, y con ese norte claro, el papel del agro, y desde luego de los productores agrícolas, es fundamental. Aspectos clave pero aún no materializados como la reforma agraria (tema que viene desde los años 70), la mejora de las condiciones de vida del campesinado en su totalidad -dejando atrás las persistentes inequidades al productor rural- la proyección de Colombia como potencia agroalimentaria, así como un nuevo ordenamiento tendiente a desarrollar un agro sostenible, climáticamente responsable, apuntalado en bases fuertes de investigación, respeto por el agua, los sistemas agroecológicos, son los aspectos centrales de la hoja de ruta que plantea el gobierno nacional para el campo colombiano, y en FEDECACAO, como gremio representante de las más de 60.000 familias cacaocultoras, estamos comprometidos a aportar nuestro grano de cacao para materializar estos objetivos de país.

Abordemos algunos aspectos. ¿Cómo puede el cacao y los cacaocultores aportar para lograr que Colombia, en algunos años, se convierta efectivamente en una despensa agroalimentaria? El cacao puede establecerse en pisos térmicos entre 0 a 1200 msnm (límites recomendables), y en la actualidad, según la UPRA, Colombia cuenta con cerca de 7,2 millones de hectáreas con alta adaptabilidad para la siembra del fruto, esto es, el 32,7% de las hectáreas totales aptas para la agricultura del país. De acuerdo con la información estadística de nuestro gremio (2021), cerca

de 194.000 hectáreas están actualmente sembradas (de las cuales 156.000 están en producción) lo que indica que hay un potencial del 97% para el establecimiento de siembras nuevas. Teniendo en cuenta que el cacao es un cultivo agroforestal, el cual se establece con otros como plátano, yuca, banano, papaya, maracuyá, maderables y no maderables, podemos afirmar que en la medida en que crezca la siembra de cacao, exponencialmente crece la producción de esos productos agropecuarios, lo cual responde a esa proyección de que Colombia se convierta en potencia agroalimentaria, siendo el cacao un gran fomentador de cultivos que responden a necesidades alimenticias a nivel interno, e incluso para exportación. Pero la deuda principal sigue siendo con los colombianos que hoy no cuentan con seguridad alimentaria. El cacao es una respuesta para miles de familias que optan por este cultivo que además de ser rentable, también es un alimento completo, restaurador, regenerador y formador de tejidos, lo cual es un aporte hacia la mitigación del hambre y la desnutrición en los campos de nuestro territorio.

Las oportunidades de desarrollo sostenible que ofrece el sistema productivo de cacao acompañado de otras especies, aparte de soportar económicamente los múltiples proyectos de vida familiar campesina, garantizan el respeto por la biodiversidad y arraiga socialmente a las personas a sus territorios, constituyéndose así en una de las mejores alternativas para el afianzamiento de la paz en la ruralidad colombiana.

Además de la paz que puede aportar el cacao desde lo alimenticio, también está la paz social en los campos. El cacao es ampliamente considerado como el cultivo de la paz, una alternativa viable para miles de familias que han transformado su realidad, gracias al apoyo de entidades del gobierno nacional como

el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, agencias de cooperación internacional como USAID, GIZ y UNODC, entre otras, que han apoyado con decisión los distintos proyectos de renovación de cultivos envejecidos y sustitución de cultivos de uso ilícito, y que han confiado en la experiencia y conocimiento de FEDECACAO y en sus más de 400 funcionarios vinculados a la Federación Nacional de Cacaoteros y el Fondo Nacional del Cacao en todo el país, para la ejecución de tales proyectos.

El cacao también es un cultivo incluyente. Desde FEDECACAO, y su programa misional de Apoyo a la Comercialización, nos hemos acercado a los jóvenes que muestran inquietud por el cacao para que todos los saberes que vieron en sus padres, abuelos, familiares, vecinos, se mantenga vigente, y se asegure esa transferencia de conocimiento, dirigido a una efectiva permanencia de los jóvenes en el campo, sin olvidar el gran potencial innovador que estas nuevas generaciones ofrecen en el cultivo, pero especialmente en la transformación. Por eso, desde FEDECACAO relanzaremos próximamente nuestro programa

de inclusión juvenil e infantil, con más de 27 años de historias exitosas, bajo el nuevo nombre "Sembrando Futuro". Actualmente, el programa tiene alcance en cuatro departamentos del país (Arauca, Santander, Tolima y Huila) en nueve instituciones educativas, impactando a más de 240 estudiantes.

Además de la población joven, el cacao también genera espacios para la mujer rural, que ha visto la progresiva conquista de espacios de participación real y que son un gran avance en términos de igualdad. Desde el punto de vista gremial, la dinámica de la participación de la mujer es reflejo de lo que está pasando en materia de género en los campos. Vimos cómo el liderazgo de las mujeres cacaocultoras se consolidó a través de su participación en los comités departamentales, municipales e intermunicipales, que pasó del 15,4% al 26,2% entre las dos últimas elecciones cacaoteras, y se reafirma a través de la elección de una mujer como presidenta de la Junta Directiva Nacional; la cacaocultora Elda Esneda Daza, que es un ejemplo de cómo la mujer ejerce efectivas posiciones de liderazgo en sus familias, comunidades, asociaciones, comités, gremios, entre otros.

Así mismo, la cacaocultura cuenta con una imagen que es además su vocera natural, "María del Campo", mujer cacaocultora y emprendedora que promociona el cacao colombiano a nivel nacional e internacional.

Pero la inclusión va más allá, y el cacao ha sido un gran aliado para que comunidades indígenas vean en este fruto otra oportunidad. En conjunto con los arraigados saberes ancestrales de estas comunidades, desde FEDECACAO hemos acompañado en diversas partes del país a diversos pueblos, que también han aceptado y valorado los conocimientos técnicos para el mejor establecimiento de sus cul-

tivos. Es así como los servicios de extensión de FEDECACAO han llegado a regiones como la Sierra Nevada, a los pueblos Koguis, Arhuacos y Wiwas; en Norte de Santander con los Barí (en el Parque Nacional Natural Catatumbo Barí); en el Urabá antioqueño con los Embera Katío, Embera Chamí, Dokerazabi, Zenúes, Kunas; en Chocó con los Wounaan y Tule y en Putumayo con los Inga.

Es así como seguimos adelante con la meta de renovación. Según lo establecido en el Plan Nacional de Desarrollo del Cacao, debemos continuar avanzando con esta meta que nos propusimos de renovar 80.000 hectáreas, hoy el progreso va por 33.000 hectáreas renovadas, y este año 2023 gracias al apoyo del Ministerio de Agricultura renovaremos 5.000 más. Así que, aunque hemos avanzado significativamente, aún es mucho lo que tenemos por delante para cumplir con esa meta, y por eso es fundamental seguir contando con el apoyo del gobierno nacional y demás actores, para beneficiar a más productores colombianos. Solo en 2022, renovamos con el apoyo del Ministerio, el Fondo Nacional del Cacao, la Oficina de las Naciones Unidas contra la Droga y el Delito - UNODC, la Gobernación de Santander y la alcaldía de San Vicente de Churrí más de 11.000 hectáreas.

Así, este fruto va aportando su grano de cacao a la paz en nuestro país. Una paz que va de la mano con la mejora de las condiciones de vida de los cacaocultores colombianos, con la seguridad alimentaria que el cacao también aporta en todo el sistema agropecuario, con el elemento social que el cacao ofrece: dignidad, inclusión, integración, apropiación por el campo, construcción de tejido social, todo enmarcado con un cultivo ecológicamente sostenible, y que transforma realidades para miles de familias colombianas.



## CONTENIDO:



ESPECIALES

Páginas

3 a la 12



GREMIAL

Página

13



COMERCIALIZACIÓN

Páginas

14 y 15



TRANSFERENCIA

Páginas

16 a la 19

**COLOMBIA CACAOTERA**

FEDERACION NACIONAL DE CACAOTEROS  
FONDO NACIONAL DEL CACAO

Período de Fedecacao - Fondo Nacional del Cacao

Año 15 - No. 71

ISSN 2711-2632

FEDECACAO Calle 31 No. 17 - 27 - PBX (57) (601) 3273000  
Bogotá - Colombia

[www.fedecacao.com.co](http://www.fedecacao.com.co)

**Director:**  
Eduard Baquero López  
Presidente Ejecutivo

**Editor general:**

Juan Eduardo Rodríguez S.  
[juan.rodriguez@fedecacao.com.co](mailto:juan.rodriguez@fedecacao.com.co)

**Diagramación:** Alejandro Salazar Ortiz

**Paute con nosotros**

Adriana Granados - Jefe de mercadeo  
[adriana.granados@fedecacao.com.co](mailto:adriana.granados@fedecacao.com.co)

(601) 327 3000, ext. 107

**Junta Directiva**

**Miembros principales y suplentes**

Elda Esneda Daza Piedrahita (Presidenta - Arauca) - Alirio Ríos Gómez (Suplente - Arauca)

Sotero Arenas Pico (Vicepresidente - Santander) - Marcelina Cala Pérez (Suplente - Santander)

Benjamin Méndez (Secretario - Cundinamarca) - Sandra Catalina Lancheros (Suplente - Boyacá)

César Augusto Jaramillo (Principal - Antioquia) - Evelio de Jesús González (Suplente - Antioquia)

Marco Tulio Caupaz Ledezma (Principal - Huila) - Germán Domingo Castillo (Suplente - Nariño)

Noe Mantilla (Principal - Santander) - Martha Cecilia Cubillos (Suplente - Santander)

Guillermo Herreño (Principal - Santander) - Luis Edmundo Dávila (Suplente - Norte de Santander)

Isaias Álvarez (Principal - Santander) - Joaquín Díaz (Suplente - Santander)

Dagoberto Ortiz (Principal - Tolima) - María Claudina Torres (Suplente - Cauca)

# El Quindío y el eje cafetero ya cuentan con la primera Escuela Nacional para la Calidad del Cacao

Este 4 de mayo, en el Centro Agroindustrial del SENA en Armenia, en la regional Quindío, se inauguró la Escuela Nacional de la Calidad del Cacao, proyecto que se viene consolidando mediante una sinergia interinstitucional entre el Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA, la Asociación de Productores de Cacao del Quindío (Cacaoquin), la gobernación departamental y la Federación Nacional de Cacaoteros - FEDECACAO, y que busca fortalecer las capacidades tecnológicas que contribuyan a la competitividad del sector cacaotero, y sumarle valor a este renglón de la economía agrícola del país, conforme a los criterios normativos nacionales e internacionales en análisis de calidad del cacao.

La Escuela Nacional de la Calidad del Cacao es un centro dispuesto para la formación y la investigación, y sirve como soporte al cacaocultor, transformador y empresario a través de la prestación de los servicios tecnológicos, con equipamien-



Evento de apertura de la Escuela en el Centro Agroindustrial del SENA (Armenia - Quindío)

tos tales como un laboratorio para el análisis físico y sensorial del grano de cacao. Todo este montaje y desarrollo recibe el acompañamiento de la Federación Nacional de Cacaoteros con financiamiento del Fondo Nacional del Cacao.

Este centro está concebido para que los diversos actores de este renglón productivo tengan acceso a diferentes servicios para el mejoramiento de la producción de procesos encaminados al mejoramiento de la calidad, con un impacto geográfico en

los departamentos de Quindío, Risaralda, Caldas, Valle y Tolima.

Durante el evento inaugural, se contó con la presencia del Director Nacional de Formación para el empleo del SENA, dr. Luis Alejandro Jiménez; el presidente de FEDECACAO, Eduard Baquero López; el secretario de Agricultura y Desarrollo Rural del Quindío, Julio César Cortés Pulido; el director (e) regional del SENA Quindío Henry Fernández Hernández y el subdirector del Centro Agroindustrial Néstor Fabio Jiménez Serna.

El evento acogió a más de 120 asistentes, además de empresarios, productores y transformadores quienes hicieron una muestra de sus emprendimientos y desarrollos en la Agroindustria del cacao.

Tras la apertura oficial, también hubo una catación comentada de cacao, dirigida por el ingeniero de FEDECACAO Gilberto Gómez, en la cual se pudieron reconocer diferentes materiales de cacao de diferentes orígenes y con diferentes perfiles sensoriales. Igualmente

se entregó a 24 operarios de campo de la hacienda El Robleal la certificación en recolección del fruto de cacao, quienes fueron reconocidos por su desempeño ajustado a la norma de competencia laboral.

"Esta iniciativa que cobijará no solo a esta región, sino al país, impactará la formación y capacitación para fortalecer la calidad de este sector productivo, y qué mejor aliado que el SENA para cumplir con este objetivo", indicó sobre la Escuela el presidente de FEDECACAO, Eduard Baquero López.

"En el SENA se ofrece formación y estructuración de proyectos correspondientes a la dinámica de cada economía y esta Escuela Nacional de la Calidad de Cacao contribuye no solo a formar a las personas, sino a fortalecer los emprendimientos y la generación de empleo", sostuvo por su parte el Director Nacional de Formación para el empleo del SENA, dr. Luis Alejandro Jiménez.

**P126-22-F**  
Tijera de poda

**396-JT**  
Serrucho plegable

**P34-37**  
Podadera en altura

**BAHCO**  
PRADINES

**AMIGO CACAOCULTOR, EN BAHCO LE OFRECEMOS LA GAMA MÁS PROFESIONAL EN HERRAMIENTAS PARA SU PRODUCTIVIDAD**



**PRODUCTO DISPONIBLE EN LAS PRINCIPALES TIENDAS**

REPRESENTANTE DE VENTAS: MAURICIO MARIN mauricio.bahco@gmail.com +57 315 327 2620



BVCert. 6019321  
Pays de Loire

# Avances técnicos de investigación

## desde un enfoque integral para la difusión del conocimiento

### Diannefair Duarte Hernández

Profesional de apoyo Grupo de investigación e Innovación en cacao  
GIIC – FEDECACAO COL 0181984

### Edith Moreno Martínez

Profesional de apoyo Grupo de investigación e Innovación en cacao  
GIIC – FEDECACAO COL 0181984

El pasado 30 de marzo, a través de un evento virtual liderado por el Programa de Investigación, se realizó el “1er. taller de socialización de resultados de investigación”, el cual, contó con la asistencia del

presidente de FEDECACAO, Eduard Baquero López; el director del Programa de Investigación, doctor Omar Domínguez, y demás funcionarios entre ellos jefes de unidad técnica, supervisores nacionales, técnicos de campo y pasantes universitarios.

El taller fue orientado por los funcionarios del Programa de Investigación y estuvo centrado en tres de los principales temas de interés para el quehacer de Fedecacao – Fondo Nacional del Cacao:



### Selección, conservación y evaluación de materiales de interés agronómico

El Programa de Investigación con recursos del Fondo Nacional del Cacao ha venido realizando diferentes actividades enmarcadas en la búsqueda y selección de materiales con características de interés agronómico, alto rendimiento, tolerancia a enfermedades y calidad, buscando aprovechar el potencial y generando estrategias de competitividad.

### Manejo sanitario integrado del cultivo de cacao

Desde el Programa de Investigación de Fedecacao – FNC, se realizan evaluaciones para identificar el grado de tolerancia o susceptibilidad de materiales regionales a enfermedades como la moniliasis y fitóftora, lo cual permite su categorización y conocimiento para el establecimiento de modelos de siembra que pueden potencializar las características de los materiales y su aprovechamiento en el sistema productivo.



### Calidad integral del cacao con énfasis en las propiedades fisicoquímicas y sensoriales

Por otra parte, a través del proyecto calidad integral se realizan estudios del análisis físico, químico y sensorial de los materiales, donde se conocen características de interés como compuestos bromatológicos, metilxantinas, flavonoides, contenidos de ácidos grasos, y la identificación de los atributos de cada material, entre otras, con el fin de completar las fichas técnicas de cada uno de los materiales en evaluación. Lo anterior ha permitido la obtención del registro nacional de cultivares siguiendo los lineamientos del ICA – resolución ICA No. 67516 del 11 de mayo de 2020, la cual establece los requisitos para la inscripción de los cultivares en el Registro Nacional de Cultivares Comerciales, donde se obtuvo el registro para 14 cultivares que demostraron tener características especiales como excelentes componentes del rendimiento, índice de grano, índice de mazorca, autocompatibilidad, tolerancia a enfermedades, características sensoriales, sustancias funcionales y características químicas.



**D**urante el taller se realizó el lanzamiento oficial y capacitación de nuevos elementos de divulgación del conocimiento, generados desde el Programa de Investigación, los cuales, se encuentran disponibles en las Unidades Técnicas a nivel nacional, elementos que se espera sean incorporados como herramienta de apoyo para los procesos de formación y transferencia de tecnología.

Los apoyos didácticos generados y socializados en el taller fueron:

El folleto “**Caracterización de materiales registrados por FEDECACAO**” tiene como finalidad ilustrar características agronómicas de tipo cualitativo y cuantitativo de los materiales FSV1, FGI4, FCHI8, FMA7 y FBO1, permitiendo

diferenciar e individualizar los descriptores de características para la planta, flor, frutos, hojas y semillas, así como los componentes de rendimiento, compatibilidad sexual, índice de grano, índice de mazorca y reacción artificial a monilia.



### Cartilla “De la flor al fruto de cacao”.

Aborda los componentes y momentos que van desde el reconocimiento de la flor, proceso de polinización, fecundación y formación del fruto, con el objeto de resaltar el papel que tienen los procesos de floración y fecundación de las flores hasta la formación del llamado “fruto de los dioses”. Algunos aspectos relevantes contemplados en la cartilla se enfocan en la biología del árbol, las hojas, su estructura y conocimiento de las partes de la flor, esta última fundamental en el desarrollo de la polinización manual o dirigida. Otros aspectos integran temas como la polinización natural,



la realizada por insectos y aquella que se da por acción del hombre de forma manual o dirigida en la que se describe paso a paso el proceso de polinización que inicia desde la selección del botón floral que cumplirá la función como padre y madre hasta su polinización y formación de frutos, adicionalmente, encontrará algunas recomendaciones mínimas para aumentar los insectos polinizadores en los cultivos, y conceptos relacionados con la compatibilidad e incompatibilidad sexual que se pueden presentar en la polinización entre dos materiales.

### Finalmente, el folleto “Perfiles sensoriales y compuestos de interés de materiales de cacao desarrollados por FEDECACAO”

resume aspectos importantes para los 14 materiales con registro comercial FTA 2, FSA 12, FSA 13, FEAR 5, FEC 2, FSV 41, FLE 2, FLE 3, FSV 155, FSV 1, FGI 4, FMA 7, FCHI 8, FBO 1, relacionados con las propiedades que generan valor agregado y de interés para la industria de transformación de productos de chocolatería, cosmética y farmacéutica, entre



ellos: grasa, polifenoles totales, teobromina, cafeína, teobromina/cafeína y perfil sensorial. Este material fue diseñado bajo un esquema sencillo y práctico para el lector, dirigido a productores, estudiantes, profesionales e investigadores de la comunidad científica, como material de consulta, producto de diversos trabajos realizados por la Federación Nacional de Cacaoteros

- Fondo Nacional del Cacao, liderado por el Programa de Investigación.



## Pequeños productores de ingresos bajos, pequeños productores y medianos productores

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

### FINAGRO tiene para ti los siguientes beneficios:



#### Líneas Especiales de Crédito – LEC

con tasas subsidiadas para impulsar la producción de alimentos y mejorar la productividad:

→ LEC Secado y Almacenamiento

→ LEC Reactivación Agropecuaria

→ LEC Inclusión Financiera

→ LEC Mujer Rural

→ LEC Joven Rural

→ LEC Economía Verde

→ LEC Desarrollo Productivo

→ LEC NARP

→ LEC Compra de Tierras de Uso Agropecuario



#### Incentivo al Seguro Agropecuario - ISA

Para proteger tus inversiones agropecuarias ante riesgos de origen climático, biológico y geológico.

¿Asegurarías tu inversión agropecuaria si te ayudan a pagar la póliza?

El Gobierno asume **hasta el 95% del costo de la póliza** de seguro agropecuario para que puedas adquirirlo.



#### Fondo Agropecuario de Garantías - FAG

que respalda y facilita a los productores, especialmente a los pequeños, el acceso al financiamiento.

Para más información acude a tu banco, cooperativa o compañía aseguradora de confianza. Pregunta por los beneficios de FINAGRO o comunícate con la **Agrolínea nacional 018000912219** o a través del **WhatsApp Business 313 889 8435**



MINISTERIO DE AGRICULTURA  
Y DESARROLLO RURAL



SC 5828-1



CO-TR-ECCO-0201/20-MA



CO-ST-CER946787



certificado en conclusión  
CO-052/2020 / ICONTEC

# TODOS, A COMBATIR LA MONILIA LLEGA LA CAMPAÑA NACIONAL

## Textos y fotos:

Juan Eduardo Rodríguez S.  
Enviado especial

El Consejo Nacional Cacaotero, organismo conformado por diversos actores de la cadena cacao-chocolate en el país, como entidades del gobierno nacional, empresa privada, el gremio, productores, exportadores entre otros, lanzó oficialmente la campaña “Misión Monilia”, una estrategia de alcance nacional que busca, de la mano con los productores de cacao del país, mejorar e implementar buenas prácticas de manejo en los cultivos, para disminuir la incidencia de esta enfermedad en sus plantaciones y con ello, la mejora en sus producciones.

El gran objetivo es que, a 2024, Colombia logre incrementar en cerca de un 20% su producción de cacao, esto en parte por la correcta implementación de las recomendaciones técnicas para combatir la monilia.

Para ejecutar la campaña, se comenzarán a implementar las prácticas de mejora en fincas demostrativas, ubicadas en Santander, Urabá antioqueño, Huila, Tolima, Arauca y Nariño, con extensionistas agropecuarios de la Federación Nacional de Cacaoteros – FEDECACAO, Compañía Nacional de Chocolates, Casa Luker, y la iniciativa C4D, Cacao for Peace, financiada por USAID, y con el apoyo de la Corporación Colombiana de Investigación Agropecuaria, AGROSAVIA; allí, el productor aplicará los conocimientos obtenidos por la investigación en relación con el manejo de la enfermedad, y se le sensibilizará sobre la importancia de su control, lo que beneficia directamente los ingresos del agricultor y sus familias.

“Es fundamental que todos le apostemos a esto porque hemos visto el desastre que ha sido la monilia en otros países y no podemos permitir que en Colombia nos pase lo mismo. Por eso el que todos los productores de cacao sean conscientes del problema es fundamental dado que una de las maneras de controlarlo es con prácticas culturales. Entonces el llamado es a que lo hagamos todos, con la voluntad de cuidar nuestra producción y de la mano con todo el sistema de asistencia técnica y extensión agropecuaria que tenemos desde el gobierno nacional y FEDECACAO”, indicó en la presentación de la campaña, el viceministro de Asuntos Agropecuarios, Luis Alberto Villamizar.

“Hoy el país cuenta con los materiales de cacao de más alta calidad, 14 de ellos desarrollados por FEDECACAO, los cuales entre otras cualida-



Los miembros delegados del Consejo Nacional Cacaotero, de izquierda a derecha: i.a. Bernardo Sáenz, asesor; Jesús David Estrada, de Luker Chocolate, Dr. Diego Zárate, de Agrosavia; María del Campo, representante de las familias cacaocultoras; Eduard Baquero López, presidente de FEDECACAO; Felipe Rojas, de Partners of the Americas; Juan Esteban Yepes, por Nacional de Chocolates y dr. Omar Domínguez, director del programa de Investigación de Fedecacao.



El viceministro de Asuntos Agropecuarios, Luis Alberto Villamizar, representante por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural y firmante del acuerdo interinstitucional

des son más tolerantes a la monilia, especialmente el Fedecacao El Carmen 2 – FEC2. Como gremio que vela por los intereses de los cacaocultores del país, vemos positivamente que todos los actores de la cadena cacao-chocolate se sumen a los esfuerzos que desde FEDECACAO, así como desde otras organizaciones, se vienen haciendo desde hace décadas para combatir la monilia. Es sumar todas las experiencias acumuladas en pro del bienestar de los cacaocultores”, señaló por su parte Eduard Baquero López, presidente ejecutivo de la Federación Nacional de Cacaoteros - FEDECACAO.

“La Misión Monilia es la primera estrategia integradora que busca sumar los esfuerzos de todas las instituciones para mejorar la calidad de vida de los productores de Cacao en Colombia, busca la articu-

lación de estrategias, tanto técnicas, como de comunicación para la integración del manejo consciente de la enfermedad en todos los territorios productores de Cacao en Colombia. Su implementación abrirá la puerta a la articulación de una única estrategia de manejo integrado de la enfermedad en Colombia, iniciativa que favorecerá la reducción de pérdidas y la sostenibilidad económica de las familias productoras de cacao en Colombia”, expresó Darwin Hernández Botello, Gestor de Innovación de la Red de Cacao de la Corporación Colombiana de Investigación Agropecuaria, AGROSAVIA.

“El primer paso para lograr la sostenibilidad económica en el cultivo de cacao en Colombia, y que los agricultores tengan mejores ingresos, es controlando la Monilia”, comentó por su parte

# “MISIÓN MONILIA”



Sello oficial de la campaña

El Consejo Nacional Cacaotero lanzó en el marco del Día del Cacaocultor, el 19 de abril, una campaña nacional que busca sensibilizar a los cacaocultores del país sobre la importancia de controlar la enfermedad que perjudica al cacao, y que genera altas pérdidas en la cosechas, y de esta manera mejorar los ingresos a los productores



cutadas. Así mismo, al tiempo que se desarrolla el trabajo en las Escuelas de Campo, los productores implementarán paulatinamente estas prácticas en sus cultivos, por lo cual se espera ver los primeros resultados al finalizar 2024.

### Campaña de difusión

Esta campaña, además del componente de sensibilización y apropiación de la problemática e implementación de prácticas de manejo en el cultivo, se complementa con una campaña de difusión a nivel masivo interinstitucional, que fortalece el mensaje y busca generar hábitos que combatan la monilia como una práctica interiorizada por parte del productor de cacao.

Para la generación de ese hábito, y que se genere una recordación a lo largo del tiempo, se tiene prevista una campaña de largo alcance a cinco años, que será sostenida de forma conjunta entre los representantes del Consejo Nacional Cacaotero.

Las piezas comunicativas estarán compuestas por volantes, impresos, cuñas en radio, y cápsulas en video a través de redes sociales, podcast, y whatsapp, entre otros.

### Martes de Monilia

Uno de los mensajes que más se busca posicionar en los cacaocultores del país es el concepto de “Martes de Monilia”, el cual invita a que los productores ese día hagan especial énfasis en las prácticas para combatir la monilia, y que se consisten en labores como corte y recolección de frutos dañados o con muestras de infección, poda, mejoramiento de sombríos, y demás actividades que los extensionistas agropecuarios recomendarán en sus visitas técnicas. Esta estrategia también tendrá un despliegue especial los días martes en la campaña de difusión.

Con esta iniciativa, los actores de la cadena chocolate del país continúan reuniendo esfuerzos en pro del desarrollo del subsector cacaotero, sumando los conocimientos de todo el sector hacia la mejora de las condiciones del productor y el crecimiento en términos de productividad y calidad del cacao nacional.

Juan Fernando Valenzuela Arango, director de Compra y Fomento Agrícola de la Compañía Nacional de Chocolates. En el mismo sentido se pronunció Francisco Gómez, Vicepresidente de Compras Estratégicas de Luker Chocolate. “La Monilia es la principal causa de pérdidas económicas del cultivo de cacao en Colombia, combatirla nos beneficia a todos”.

“Las pérdidas generadas por un escaso manejo de la Monilia son altísimas y afectan directamente el ingreso del productor. La mitigación es responsabilidad de todos, ya que desde la base de la cadena todos podríamos vernos afectados en mayor o menor escala”, mencionó sobre la iniciativa la directora de El Efecto Cacao, Lorena Mejía.



El presidente de FEDE-CACAO, Eduard Baquero López, uno de los firmantes del acuerdo

### Tiempos de ejecución

Tras la selección de las fincas demostrativas, se tiene previsto que a partir de junio de 2023 comiencen las sesiones

de trabajo con los productores, y entre ese mes y octubre se desarrollarán giras con otros productores, quienes conocerán los resultados de las prácticas eje-



Frutos infectados por la enfermedad de la monilia, que en casos graves puede dañar el 80% de la cosecha

# LOS CACAOCULTORES



## ▶ UT CHAPARRAL



Florentino Herreño Meneses es un santandereano y hoy hijo adoptivo del Tolima, especialmente del municipio de Melgar donde se radicó hace más de 10 años luego de lograr su pensión como empleado público en la ciudad de Bogotá, trabajo con el que logró sacar adelante a su familia junto con su esposa y sus 4 hijos. Por sus raíces campesinas retornó al campo ubicándose en la vereda Calcuta en el predio San Martín donde empezó

su actividad productiva rural con la ganadería, porcicultura y avicultura y desde hace 5 años se vinculó al cultivo de cacao como un producto de diversificación y de oportunidades. Su interés por este cultivo lo fue obteniendo con la lectura y de forma autodidacta por los medios informáticos y allí conoció a la Federación Nacional de Cacaoteros, que lo podía orientar y así fue fortaleciendo su interés y conocimiento iniciando el cultivo de cacao

de manera escalonada donde hoy día tiene 5.5 hectáreas de cacao clonado. Con el apoyo técnico de FEDECACAO ha logrado grandes rendimientos en su cultivo y ha sido partícipe con su familia en ferias como Chocoshow donde nació la idea y motivación de la transformación del grano dado las diversas oportunidades de mercado con productos como chocolate de mesa y chocolatina artesanal y de gran aceptación en su región.

## ▶ UT GIGANTE



Karen Helen Valencia Yoja es una cacaocultora del municipio de La Plata de la vereda El Salado, ella junto con su señor esposo trabajan arduamente todos los días desde el amanecer hasta caer el sol. Hace 20 años heredaron la finca La Vega, en donde solo había unos pocos árboles de cacao, hoy en día poseen 2 hectáreas de este cultivo, y en muy buenas condiciones fitosanitarias; además este predio se encuentra en proceso de renovación mediante injertación lateral con clones

regionales, es decir clones de alto rendimiento. Karen es una agricultora incansable en su cultivo siendo además una líder destacada en la zona, se encuentra cursando décimo semestre de contaduría pública, ella no solo se preocupa por su bienestar si no el de toda la comunidad, destacándose por su compromiso, responsabilidad y dedicación, agradece a FEDECACAO - FNC por las muy buenas asistencias técnicas que le brindan en cuanto al cultivo de cacao.

## ▶ UT GRANADA



Nelson Ricardo Bobadilla Rey, cacaocultor del municipio de Puerto Lleras compró a principios de la década pasada un predio dedicado a la ganadería extensiva, pero tenía 100 has de bosque natural que se encontraban en riesgo de deforestación. "En 50 has decidí sembrar cacao ya que considero que es el cultivo más amigable con el ambiente. Las 100 has de bosque aún las conservamos en perfecta armonía, y muy frecuentemente nos visitan sus anacondas y demás animalitos. Antes de sembrar la primera planta recorri Chocoa, feria realizada en Holanda (Ámsterdam) y otras ferias especializadas, desde entonces decidí sembrar variedades de fino sabor y aroma en un sistema agroforestal con especies nativas y protegidas. Eso fue en 2019, el año 2022 fue nuestro primer año de producción, cerca del 80% de la producción la exportamos directamente y sin intermediarios. Tratamos de ser innovadores y por eso tenemos unos estándares de postcosecha para cada variedad por separado en continua mejora y validados por paneles de catadores. Hacemos polinización manual y eólica, fertilización con biofer-

mentados, y tenemos protocolos de uso de biológicos para combatir algunos insectos y microorganismos indeseables. Este año tenemos el privilegio de ser uno de los representantes de Colombia en el COEX", explica este cacaocultor, que tiene como objetivo en 2024 producir anualmente 100 toneladas de Cacao de Fino Sabor y Aroma, así como obtener la certificación orgánica para su plantación.

## ▶ UT GARZÓN



María Lourdes Tierradentro Rojas es productora y transformadora de cacao, ella junto a su familia decidieron emprender nuevos retos desde que su esposo el señor Luis Édgar Ríos fue diagnosticado de una enfermedad que le impide realizar las labores en el cultivo de cacao. La familia Ríos Tierradentro no se dejó vencer por las circunstancias, sino que, por el contrario, se unieron y formaron un grupo familiar llamado "La Hermandad" que a partir de cacao producido en su propia finca "La Horqueta" fabrican chocolate artesanal o

chocolate de mesa, este emprendimiento está ubicado en la vereda Bajo Buenavista, municipio de El Agrado, departamento del Huila. Este grupo familiar ha tenido el apoyo de la Federación Nacional de Cacaoteros, ya que cuenta con la transferencia a través de asistencia técnica, capacitaciones y siendo beneficiarios del proyecto de renovación. "Chocolate La Hermandad" quiere mantenerse y seguir creciendo, esta valiente familia le apuesta al cacao, y por eso le agradece a FEDECACAO, por el apoyo brindado.



## ▶ UT EL CARMEN DE CHUCURÍ

En el municipio de El Carmen de Chucurí, vereda Rancho Grande, finca Micavid, vive Aidé Suárez Rueda, una productora que proviene de una familia campesina quien ha tenido su vocación por el campo, siendo mujer cabeza de hogar, en compañía de sus 4 hijos menores de edad, ha trabajado en el cultivo de cacao viendo

en esta explotación una alternativa para la generación de ingresos, este cultivo ha sido de vital importancia para su economía ya que gracias a él, han podido salir adelante y han logrado mejorar su calidad de vida. En la actualidad cuenta con 3 hectáreas en cacao donde trabaja de forma organizada, mediante la realización

de actividades como recolección, controles fitosanitarios, fertilización entre otros, optando por la necesidad de contratar personal externo para la realización de otras actividades más fuertes como podas, siembra y control de malezas. Toda su vida ha estado involucrada en el cultivo del cacao. Desde el año 2010 ha contado con la asistencia

de la Federación Nacional de Cacaoteros - Fondo Nacional del Cacao con los diferentes programas de transferencia de tecnología, de esta manera se ha beneficiado con el apoyo en proyectos para la renovación de plantaciones improductivas y mejorado sus rendimientos y la mejora de su cultivo.

# DEL MES



# MAYO



## ► UT VALLEDUPAR

**R**afael Antonio Cantillo Baquero, tiene su finca El Campano en La Jagua de Ibirico, corregimiento de Las Palmitas, vereda La Conquista. Inició con todo tipo de cultivos de corto y mediano plazo, pero motivado por su esposa, de origen santandereano, hace 25 años estableció

una hectárea de cacao, del cual al cabo del tiempo obtuvo excelentes resultados, hoy cuenta con 3.5 hectáreas de cacao tecnificado al cual le aplicó sistema agroforestal con buen volumen de cosecha. Don Rafael es un productor destacado porque mientras otros productores

del sector reportan disminución en sus cosechas debido a la ola invernal y la afectación por monilia, en su caso gracias a atender las recomendaciones de la Federación Nacional de Cacaoteros y del Fondo Nacional del Cacao, con su disciplina cacaotera realiza las labores cultura-

les cuando corresponde, identifica las enfermedades y la control y no ha visto disminuida su producción. Es un productor motivador para que otros agricultores tecnifiquen sus cultivos, lo hace como miembro activo de la asociación ASOCAJAGUA de la cual es directivo.

## ► UT ARAUQUITA



**L**a señora Alicia Pimiento Oviedo es una cacacultora de 54 años de edad que reside en la vereda Angeltos, finca La Unión del municipio de Arauquita, quien llegó con sus padres al departamento de Arauca de 5 años de edad, oriundos del departamento de Santander, casada y madre de 4 hijos. Junto con su esposo se dedicaron al cultivo de plátano durante varios años, en el 2016 llegó a su finca un funcionario del FEDECACAO – Fondo Nacional del Cacao quien les socializó los atributos y las bondades del cultivo de cacao, desde ese momento tomó la decisión de empezar con el establecimiento de un cultivo de cacao

bajo sistema agroforestal (plátano, cacao y maderables), en la actualidad cuenta con 7 hectáreas de cacao, con los clones FEAR5 Y FSV41. La señora Alicia manifiesta estar muy agradecida con la Federación Nacional de Cacaoteros – FNC por el gran apoyo recibido, ya que ha sido capacitada mediante diversos eventos de transferencia de tecnología donde ha adquirido los conocimientos suficientes para ser aplicados en su cultivo. En el año 2022 concursó con una muestra de cacao, convirtiéndose en una de las ganadoras a nivel nacional y representará a Colombia en el evento International Cocoa Awards en París, Francia.

## ► UT LANDÁZURI



**J**ose Antonio Morales, propietario del predio La Terraza, en la vereda Ceiba Baja del municipio de El Peñón (Santander), luego de regresar hace dos años a su tierra, tras haber probado suerte en otros ámbitos diferentes al campo y al cultivo del cacao, retoma sus labores como cacacultor, con la asesoría de los técnicos de FEDECACAO, donde inicia con la siembra de una hectárea de cacao. Su padre, un cacacultor muchos años, dueño de un predio con dos hectáreas de cacao de 10 años, con una incidencia de monilia que fácilmente estaba por arriba del 90%, ocasionando la pérdida de casi toda la

cosecha, tras años de malos controles de esta enfermedad, se rinde y le cede el manejo de su lote de cacao, a su hijo Jose Antonio. De la mano de FEDECACAO, Jose Antonio inicia el manejo de la monilliasis mediante el control cultural y aplicaciones esporádicas de fungicidas, en tan solo tres meses de control logró reducir por debajo del 5%, la incidencia de la enfermedad, según el último registro realizado, contando con una cosecha abundante y sana, demostrando una vez más, que la correcta aplicación del paquete tecnológico ofrecido por FEDECACAO si funciona y que “Con mazorcas sanas, todos ganan”

## ► UT APARTADÓ



**D**on Heriberto Anaya es un cacacultor ubicado en el municipio de Turbo, subregión de Urabá, departamento de Antioquia. De producir plátano pasó a convertirse en un cacacultor sobresaliente en su territorio. “Yo he sido productor de plátano, el cacao no era un negocio que me interesara, un día llegó un proyecto con FEDECACAO aquí a Monomacho y participé como por aprovechar eso que entregaban” recuerda. Luego de perder parte del cultivo por un verano intenso, y prácticamente olvidarse de seguir con él, un amigo lo convenció. Don Heriberto logró recuperar 1.300 plantas aproximadamente, cuenta con cultivares regionales FSV 41, FEAR 5, FLE 2 y TAME 2, las cuales hoy

en día tienen 7 años de edad, realiza actividades básicas como una poda anual, control de malezas, manejo de sombríos, control de Monilia cada 4 días y cosecha cada 15 días, dice que gracias a ello obtuvo una producción de 2.600 kg durante el año 2022 en ese lote. “Amo al cacao, se ha convertido en mi forma de vida”, afirma este cacacultor, que tiene otro lote con 1.600 plantas de 18 meses aproximadamente, las cuales cuida y atiende con mucha dedicación y con la firme convicción de que el cacao es un negocio importante, que vale la pena y que con seguridad es una forma de construir paz en un territorio muy afectado por el conflicto armado del país.



## ► UT TUMACO

**D**on Leopoldo Segura, llamado cariñosamente por su esposa María como “Liopo” en su finca Oro Verde, en su momento no dejaba de recoger un promedio de 1.120 kilos por hectárea, finca donde FEDECACAO por muchas ocasiones realizó eventos como ECAS, Días de Campo, por ser una de las mejores fincas, gracias a que la familia Segura la conservaba muy bien realizando al pie de la letra las actividades recomendadas por FEDECACAO. Sin embargo, por motivos de

la naturaleza sufrieron por inundaciones del río Caunapí, lo cual causó estragos en los cultivos de la finca. Además se junta también los derrames de crudo constantes en la zona ocasionando pérdidas incalculables tanto en flora y fauna del territorio circunstancias por lo que se han visto obligados a dejar la finca, por la edad y las enfermedades le impiden realizar algunas labores, pero cabe resaltar que don Leopoldo ha sido cacacultor juicioso y muy fiel a FEDECACAO. Pero la

naturaleza ha impedido que ellos continúen viviendo en su finca, como lo manifiesta muy tristemente doña María Becerra, quien además de realizar sus labores domésticas también ayudaba en la finca en compañía de sus hijos y su adorado “Liopo”, quien en su momento también ocupó una de las principales páginas de la revista de Avianca, donde se contaba el rico desayuno de don Leopoldo, una tasa de CHOCOLATE, plátano sancochado y queso.

## ► UT NEVA

**R**odrigo Esquivel Castañeda tiene 44 años de edad, de los cuales lleva como cacacultor 14. Heredó de su padre las ganas de trabajar en el cultivo de cacao, trabaja en su labranza constantemente con el fin de mejorar su cultivo día a

día, ha implementado clones regionales como FEAR 5, y FLE 3, los cuales ya empezaron a dar sus primeros frutos, continua realizando labores culturales con el fin de aumentar su productividad y lograr obtener mayores ingresos económicos para su

sustento y el de su familia ya que bajo su responsabilidad están sus hijos y su señora madre. En el momento se encuentra vinculado en el proyecto de rehabilitación del Fondo Nacional del Cacao donde está haciendo rehabilitación de otra área

la cual ya cumplió su etapa productiva. El señor Rodrigo manifiesta los agradecimientos a la Federación Nacional de Cacaoteros - Fondo Nacional del Cacao, por su gran acompañamiento y espera seguir siendo un excelente productor.



# LOS CACAOCULTORES



## ► UT CÚCUTA

El señor Olivo Pacheco es un agricultor dedicado al cultivo de cacao en la finca Los Llanitos de la vereda Fátima, ubicada en el municipio de La Esperanza, Norte de Santander. Desde hace unos 6 años ha estado trabajando con este cultivo, el cual pudo obtener gracias a un crédito otorgado

por el Banco Agrario de Colombia para su siembra. Con el tiempo, el señor Pacheco logró tener un cultivo de cacao bien atendido y productivo, lo que le permitió ser beneficiado por el Incentivo Capitalización Rural que le ayudó a saldar parte de su crédito. Esto fue posible gracias a su buen

desempeño y a la muestra de que el cultivo de cacao es rentable y sostenible, lo cual logró gracias al apoyo de su esposa e hijos. Hoy en día, el señor Pacheco desea compartir su experiencia con otros productores y los incentiva a trabajar el cultivo de cacao siguiendo las recomendaciones para su

correcto cultivo y a sembrar más. Agradece el apoyo recibido por la oficina de Desarrollo Rural del Municipio de La Esperanza y por FEDECACAO, quienes le brindaron la oportunidad de capacitarse en la Granja Villa Mónica, donde adquirió conocimientos y amor por este cultivo.

## ► UT YACOPI

El señor Emeterio Lizarazu Lizarazu es un agricultor de 75 años de edad, quien actualmente posee la finca El Tabor ubicada en el municipio de Sasaima en la vereda Mesetas, con una hectárea de cacao asociada con plátano y aguacates. A pesar que contaba con poco conocimiento, decidió asesorarse con funcionarios de la Federación Nacional de Cacaoteros, quienes le apoyaron con asesoría técnica, así buscar otros horizontes productivos en una región netamente cafetera, ya que por temas de falta de mano de obra y variación de precios el café dejó de ser tan atractivo, lo que le daba más fuerza para continuar con el nuevo emprendimiento. Luego de muchas dificultades, hoy se siente feliz al saber que varios integrantes de su familia le continúan apoyando, y lo mismo la Federación, la finca ya está certificada en buenas prácticas agrícolas (BPA) y también producen más grano seco, y también lograron obtener una cerveza artesanal de ca-



cao llamada "Berenice", la cual en la última feria de Chocochow fue un éxito y vendieron todas las unidades en un solo día, gracias a su trabajo y dedicación. Hoy en día están renovando plantas improductivas gracias al programa de Fondo Nacional del Cacao y siguen mejorando su cultivo con clones como FEAR5, y FEC2.

## ► UT TAME



Don Manuel Antonio Pava, de Puerto Triunfo (Antioquia), miembro del comité municipal, agricultor de corazón y apasionado por el cultivo de cacao, propietario de la finca El Peligro en la vereda Bajo Cusay del municipio de Tame, junto a su esposa Miriam Ramos y el acompañamiento de FEDECACAO han establecido aproximadamente 7 hectáreas de cacao de las cuales 4 están en producción y con los clones en su mayoría del Modelo Araucano (FEAR-5, FSA-13, FTA-2), allí se muestra una producción que supera los estándares nacionales observándose materiales con más de 180 mazorcas

mayores de dos meses, como en la foto con el FTA-2 el cual es un material que con 15 mazorcas obtenemos un kilo de cacao seco (índice de mazorca), para este clon están demostradas sus propiedades finas de sabor y aroma, se adapta muy bien a la mayoría de los climas. Don Manolo como popularmente se le conoce, ansioso por sacar adelante su cultivo, ha demostrado su empeño participando en las asistencias técnicas, días de campo, cursos técnicos, demostración de método etc. Los beneficios notorios hasta la fecha es su reactivación económica y alta productividad de su cultivo de cacao.

## ► UT SARAVENA

Luis Niño Herrera es un cacaocultor oriundo de Piedecuesta Santander, llegó al municipio de Fortul - Arauca, en el año 1974 junto con su esposa Elsa Sandoval Peña. En la finca La Cristalina en Saravena, hacia 1990 iniciaron estableciendo una hectárea de cacao híbrido y fue incrementando las siembras hasta establecer 6000 plantas de cacao bajo sistemas agroforestales. En el año 2015 participó en el proyecto de renovación de copa, renovando 3 hectáreas de cacao híbrido el cual se encontraba envejecido, era improductivo y contaba con gran incidencia de enfermedades fungosas. Viendo los resultados positivos y de productividad de la renovación de copas, continuó este trabajo con recursos propios siguiendo las recomendaciones de FEDECACAO. Este año 2023, tiene proyectado, establecer 2 hectáreas de cacao clonado bajo sistema agroforestal. Don Luis está muy agradecido con su cultivo de cacao, ya que lo suple con muchos beneficios como el



poder disfrutar del medio ambiente y sobre todo que ha sido por muchos años el sustento de sus empleados y de su familia dando así estudios a sus hijos.



## ► UT JAMUNDÍ

El señor Edilberto Cuenca, propietario de la finca Venezuela en la vereda Las Cosechas del municipio de Padilla (Cauca) es un productor desde hace muchos años, tiene una gran dedicación por el cultivo convirtiéndose en un pionero en el sector ya que cuenta con 2 has productivas y es uno de los productores que aprovecha cada capa-

capacitación que brinda FEDECACAO y pone en marcha todo lo aprende. El productor está comprometido con la transferencia de tecnología en la renovación y el manejo y sostenimiento implementando su producción mediante clones regionales como FEAR 5, FSV 41 y FLE 2, los cuales se propagaron mediante el proceso de renovación. El productor Edilberto

Cuenca se siente muy agradecido con todo el apoyo brindado por FEDECACAO - Fondo Nacional del Cacao y afirma que durante el resto de su vida seguirá implementando todos los conocimientos adquiridos con los técnicos de campo y por consiguiente retransmitir a los productores de la zona lo maravilloso que es el cultivo de cacao.

## ► UT PEREIRA

Luis Ángel Fernández Cruz es un agricultor de 55 años oriundo de Samaná Caldas. Actualmente tiene su finca en la vereda Los Pomos finca El Aguacate con 1.5 has en producción y 1 ha en siembra nueva. Don Luis Ángel es esposo y padre de 3 hijos, quienes son el apoyo para el sostenimiento

del cultivo. En el año 2021 con el proyecto 20210469 suscrito entre FEDECACAO y el Ministerio de Agricultura para el mejoramiento de árboles improductivos, don Luis fue beneficiado junto a José Marcos Torres y José Noriel García, vecinos de la vereda Los Pomos, quienes demostraron interés en las

capacitaciones técnicas y visitas individuales realizadas por el funcionario de FEDECACAO, posterior a este proceso inquietos por continuar con el mejoramiento de sus cultivos conformaron un grupo de trabajo en actividades que suplieran las necesidades agronómicas como podas de manejo

de injertación de cacao, dando buenos resultados y mejorando la producción, motivando a los vecinos a seguir con el ejemplo y a partir de este ejercicio, nació un emprendimiento donde los contratan en la vereda y sus alrededores a realizar trabajos de mantenimiento y renovación.



# DEL MES



# MAYO



## ► UT MEDELLÍN

El señor Edilson Hidalgo Rodríguez es una persona amante del cultivo del cacao, que tomó la valiente decisión de dejar la ciudad para establecerse en el Municipio de Amalfi (nordeste de Antioquia), para de esta manera buscar un mejor futuro dedicándose

al campo y al cultivo de cacao. En su finca "El Misterio" inició el proyecto productivo con el establecimiento de dos hectáreas de cacao en el año 2021, utilizando los materiales de cacao regionales de la Federación Nacional de Cacaoteros para el proceso de

injeración, con el objetivo de tener alta productividad y muy alta calidad en el grano, hoy el cultivo va en muy buen proceso de crecimiento e inicios de producción, ya que es un agricultor muy juicioso y motivado. Don Edilson desde el inicio del proyecto productivo ha tenido

en cuenta las indicaciones técnicas que proporciona el servicio de extensión rural de la Federación Nacional de Cacaoteros - Fondo Nacional del Cacao con el seguimiento del técnico de campo Juan David Miranda, funcionario de la Unidad Técnica de Medellín.

## ► UT BUCARAMANGA



Desde pequeña Paola Andrea Castillo Patiño ha sido apasionada por el agro, y desde hace siete años ha estado interesada en el cultivo del cacao. Desde FEDECACAO - UT BUCARAMANGA se le ha brindado el apoyo necesario desde que inició con este proyecto donde se establecieron clones reconocidos como finos de sabor y aroma y altamente productivos. Con mucha dedicación y siguiendo las recomendaciones de FEDECACAO, ella y su familia lograron certificar su finca en Buenas prácticas Agrícolas, igualmente se han capacitado en temas de transformación, ya cuentan con su emprendimiento "Los Colibríes" donde se produce choco-

late de mesa y chocolatería fina. Con su proyecto, Paola y su familia quieren demostrar que en Santander y en el municipio del Socorro se produce cacao de buena calidad y que además pueden convertir los predios en empresas familiares, por esto lidera la asociación "Manuela Beltrán" con alrededor de unos 30 productores del municipio interesados también en mejorar y buscar un valor agregado a sus cultivos. El sueño de Paola es convertir su predio en una finca agroturística que le permita mostrar a todas las personas que visiten El Socorro lo hermoso que es disfrutar de la naturaleza y un cultivo amigable del medio ambiente.

## ► UT RIONEGRO



La señora Zuny Santamaría tiene más de 15 años de trabajar en el cultivo de cacao, el cual ha sido uno de los medios de sustento para su familia de 9 personas que con esfuerzo y dedicación ha sacado adelante. Su finca está ubicada en la vereda Valparaíso donde su paisaje cacaotero está adornado por fuentes hídricas e imponentes montañas que plasma en su emprendimiento

chocolate Pasión, estos productos de chocolate al 100%, 70%, chucula y dulces de mucilago de cacao son una forma de darle valor agregado al grano de cacao y mejorar los ingresos de la familia, de la mano de FEDECACAO han aprendido a hacer estos procesos de chocolatería que permiten mejorar la calidad y obtener productos con sabores y aromas especiales de la región.

## ► UT BOYACÁ



El señor José Álvaro Parra Martínez, oriundo del municipio de Campohermoso (Boyacá), quien durante su juventud se dedicó a recorrer distintos lugares en el país, desempeñándose en diferentes trabajos de campo y pasando varios años, decidió regresar a su lugar de origen en la búsqueda de estabilidad, ubicándose en el predio Buenos Aires de la vereda Toldo Abajo, con una extensión de 4 hectáreas, eligió una alternativa diferente en la región convirtiéndose en uno de los primeros cacaocultores de la zona, identificando las ventajas que ofrece este sistema productivo para los minifundios como fuente de ingreso. Es de resaltar que este cacaocultor

siempre ha estado abierto a la innovación tecnológica: podemos encontrar en su cultivo plantas híbridas conservadas a través del tiempo por sus buenas características de producción, clones de origen trinitario seleccionados por sus buenos rendimientos y bondades de grano y por último implementó clones regionales de FEDECACAO en árboles de cacao improductivo. Don José Álvaro es un cumplidor de las labores culturales y es muy receptivo en lo que respecta a la obtención de conocimiento permanente para mejorar su cultivo, siendo él al día de hoy, la única persona encargada de sus dos hectáreas de cultivo de cacao.



## ► SAN VICENTE DE CHUCURÍ

Ananías Rojas Santamaría, de 84 años, nació en El Guacamayo (Santander), en donde laboraba en cultivos de café, caña y hortalizas; sin embargo, en la búsqueda de oportunidades de trabajo emprendió camino hacia San Vicente de Chucurí. Inició como cacaocultor hace 63 años, trabajando como obrero en diferentes fincas del municipio, lo cual le permitió conocer sobre el manejo del cultivo

de cacao; años más adelante tuvo la oportunidad de ser el administrador de una finca llamada Villa Claudia ubicada en la vereda Cantarranas, la cual adquirió años más tarde gracias los ahorros de su trabajo. Allí conformó su familia con su actual esposa Ana Tilde Cruz Garzón con quien tiene tres hijos, quienes heredaron la cultura cacaotera. Allí estableció la siembra de materiales universales, obteniendo

buenos resultados en productividad, por lo que hoy en día está implementando mejoramiento genético con clones regionales como FEC 2, FEAR 5, FSV 41 entre otros, lo que lo convierte en un referente en cuanto a producción en el municipio. Don Ananías, fruto de su tesón y trabajo duro y honrado, hoy es propietario de tres fincas cacaoteras en el municipio de San Vicente de Chucurí.

## ► UT MÓVIL PUTUMAYO

Marco Tulio Huertas es un nariñense de 64 años quien vive hace más de 38 años en el municipio de San Miguel - Putumayo. En el año 1997 junto a su esposa, compraron la finca El Piñal en la vereda San Carlos e iniciaron con cultivos de plátano y cultivos de uso ilícito, en el año 2003 motivado con dejar los cultivos ilícitos, inicia con

la siembra de 3 hectáreas de cacao tradicional acompañado con maíz, piña, plátano y yuca, desde entonces los ingresos para su familia han mejorado con estos cultivos. En el año 2021 decide tecnificar su plantación a través del acompañamiento de FEDECACAO-FNC y es así que, como beneficiario del programa Transferencia de

Tecnología en el proyecto de Renovación con recursos del Fondo Nacional del cacao, renueva 1 ha de cacao con el injerto lateral en leño grueso, utilizando material vegetal de alto rendimiento fino de sabor y aroma con el clon regional FEAR 5. Hoy participa en un acuerdo para la evaluación de materiales, renovando 1 ha de cacao

tradicional con copas de 8 materiales en total, 6 materiales de FEDECACAO: FSV 1, FBO 1, FCHI 8, FGI 4, FMA 7 y 2 clones de la Nacional de Chocolates CNCH 12 y CNCH 13, todos en excelente desarrollo debido a la adopción tecnológica y al esmero en el manejo del cultivo por parte del cacaocultor.



# Un vistazo a la exitosa cacaocultura araucana

**Por: Bernardo Sáenz Cardona.**

Ingeniero Agrónomo  
Asesor Sector Privado. Consejo Nacional Cacaotero

En nueva visita al departamento de Arauca, en el nororiente colombiano, recorriendo sus cultivos de cacao, su extraordinaria agroecología, es palpable la resiliencia de sus productores, así como de agricultores, empresarios y campesinos. El departamento de Arauca es el segundo productor de cacao en Colombia (16.9% de participación, cifras de 2022) con cerca de 18 mil hectáreas cultivadas y una producción aproximada de 10.500 toneladas al año. La experiencia de asociatividad alrededor del cultivo de cacao en Arauca, la utilización de la mejor tecnología, la articulación interinstitucional pública y privada con apoyos técnico - financieros externos y de FEDECACAO, son los aspectos destacables del crecimiento de la producción y productividad del cacao en Arauca.

Las condiciones de clima – precipitaciones durante 8-9 meses del año y muy pocas lluvias en los restantes 3-4 meses – y los suelos con excelentes condiciones físicas de textura y estructura, hacen de esta región una de las mejores para la productividad de cultivos, tecnificados, empresariales y de cualquier tamaño para el cultivo moderno del cacao, donde se puedan aplicar los modelos productivos y agronómicos con los que hoy la investigación, la ciencia, los técnicos y la experiencia de los productores se ofrecen para la producción.

Los aspectos de la CONSOLIDACIÓN TECNOLÓGICA que los equipos técnicos y de investigación de las empresas vinculadas al Consejo Nacional Cacaotero como FEDECACAO, Agrosavia, Casa Luker, Nacional de Chocolates, han definido que el modelo productivo a seguir encuentra en esta región la mejor y mayor posibilidad de que los árboles y los cultivos puedan expresar su potencial de producción y productividad, así como su potencial genético y agronómico. La mayoría de la cacaocultura de Arauca está hecha con lo mejor de la tecnología que ha sido adoptada por los cultivadores, en aspectos como:

1. Clones provenientes de la investigación de Fedecacao. Para el caso de Arauca, cacao Fino y de Aroma, probado en su productividad mayor a 1.800 kilos por hectárea y en su calidad ganando en dos oportunidades el primer lugar en el concurso más importante del mundo el International Cocoa Awards, que se realiza en el Salón del Chocolate de París

2. Sistema Agroforestal SAF, donde el cultivo del plátano como sombrío transitorio en la instalación del cacao es en esta región la mejor de las opciones en Colombia; las condiciones de suelo, el material de siembra y la variedad ‘hartón’ con el conocimiento de los productores en lo básico de la producción y



Cultivos productivos con el Modelo Araucano



el manejo del cultivo transitorio de plátano, al igual que la infraestructura con las nuevas carreteras a centros urbanos y el mercado asegurado, respaldan en Arauca este componente fundamental y decisivo en la rentabilidad del negocio Cacao- Plátano – Forestales.

3. Fisiología y Agronomía. En el manejo del agua y de los suelos que para el éxito productivo requiere la construcción de drenajes para adecuar suelos y la instalación del riego para adecuar la distribución del agua para el cultivo; esta situación es una fortaleza inmensa para la región; drenajes y riego aseguran manejo en el crecimiento de los árboles y su expresión vegetativa como hojas, área

foliar, ramas y en su crecimiento productivo con intensos flujos de flores y de frutos que son regulados por el agua y la planta.

4. Maderables, Luz y sombrío. utilizar la oportunidad de diseñar cultivos de cacao bajo sistemas agroforestales con diseños que permitan gran exposición de los árboles de cacao al sol, distancias y modelos de siembra de los árboles de maderas finas que permitan poco sombreado sobre el cacao lo que es el ideal en esta región por las condiciones del suelo que retiene humedad, facilita el crecimiento de las raíces y claro está, con mayor luz, alcanzar más producción de cacao, siempre y cuando



Cosecha sin monilla



Cosecha y productividad

los aportes de agua y fertilizantes o la nutrición sean los adecuados.

5. Manejo del cultivo - agronomía -. En los aspectos de poda, nutrición, riego, los cultivos responden en producción de mazorcas y kilos de cacao al superar los 1.500 kilos por hectárea, claro está que desde el punto de vista de plagas o enfermedades la Monilia afecta los cultivos y se debe ser muy claro al indicar en el control cultural, permanente y sistemático con la recolección semanal de los frutos enfermos es práctica indispensable para alcanzar las producciones esperadas.

En los últimos años, los avances en comercialización en Arauca son sobresalientes, al pasar de una dependencia total de intermediarios a la comercialización a través de empresas solidarias, como la Cooperativa multiactiva de productores y comercialización agropecuaria de Araucita – COOMPROCAR y la Cooperativa Multiactiva de Cacaoteros del Departamento de Arauca COOP-CACAO; quienes comercializan para el mercado interno y de exportación gran parte de la producción del departamento, posicionándose en el mercado como cooperativas sólidas en la comercialización de cacao con calidad en sabor y aroma, siendo gestores de desarrollo, crecimiento del sector y especialmente en beneficio para los productores y principalmente sus asociados. La dinámica gremial a través de FEDECACAO y el proceso asociativo han permitido que estas cooperativas adquieran capacidades técnicas, administrativas y conocimientos del mercado interno y de exportación. Los aspectos de beneficio del cacao y calidad son realizados con muy buenas prácticas y cuentan con la asesoría permanente de las unidades técnicas y de extensión de FEDECACAO. En este maravilloso panorama del cultivo del cacao en Arauca se destaca la evidente vinculación y acuerdos entre FEDECACAO como entidad gremial con la institucionalidad local y regional para alcanzar grandes logros en beneficio del cacaocultor araucano y de la cacaocultura en general.

**Por: María del Campo**

Imagen de la cacaocultura colombiana

**A** propósito del lanzamiento de la campaña Misión Monilia, lanzada en el marco del Día del Cacaocultor, vale la pena hacer un repaso por lo que ha realizado FEDECACAO con recursos del Fondo Nacional del Cacao en más de 30 de años de Investigación y trabajo con agricultores para combatir la monilia, ahora que nos reunimos con entidades como Agrosavia, Efecto Cacao Luker, Compañía Nacional de Chocolates, el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural y del Proyecto C4D, Cacao para el Desarrollo, de USDA, en una estrategia interinstitucional para combatir una enfermedad que ataca directamente nuestra productividad y rentabilidad.



María del Campo junto con cacaocultores del país que entregaron sus testimonios de éxito con el cacao en el Día del Cacaocultor. A la izquierda, el viceministro de Asuntos Agropecuarios Luis Alberto Villegas.

## Amigos cacaocultores del país

# Sumémonos a la Campaña Nacional de Control de la Monilia

### MISIÓN MONILIA



Con mazorcas sanas, todos ganan... es decir ganamos! Pues somos las familias cacaocultoras quienes más nos beneficiamos al comprometernos con el Programa Misión Monilia impulsado por el Consejo Nacional Cacaotero como parte de las acciones del Acuerdo de Competitividad 2022 – 2030 de la Cadena Cacao – Chocolate. Misión Monilia busca dar continuidad a las acciones adelantadas por FEDECACAO y por los demás actores del Consejo Nacional Cacaotero, que han procurado crear en las familias cacaocultoras el hábito de controlar esta enfermedad que se ha incrementado en los últimos años por efecto del prolongado invierno en el país. En este sentido, Misión Monilia hace un nuevo llamado para que, de ahora en adelante, todos los martes realicemos de manera responsable y comprometida la recolección de mazorcas infectadas y enfermas y registremos los datos para poder analizar los resultados de las acciones que adelantemos en nuestros lotes de cacao.

### CON M DE...

Como **María del Campo**, **Mujer Cacaocultora**, reconozco la importancia de realizar todos los **Martes** y en todo el país, el control de la **Monilia** y por ello, invito y **Motivo** a todas las familias cacaocultoras para que acepten conmigo esta **Misión** y respalden con su trabajo la firma de compromiso que realicé el Día del Cacaocultor en Bucaramanga como su representante. Cuento con su apoyo y respaldo solidario.

### APORTES FEDECACAO – Fondo Nacional del Cacao FNC

Ya son 30 años de investigación adelantados por FEDECACAO con recursos del Fondo Nacional del Cacao para identificar la biología, el ciclo y el comportamiento de la enfermedad que conocemos como Monilia o moniliasis del cacao, causada por el hongo *Moniliophthora roreri* que solo afecta los frutos del cacao. De acuerdo con la información suministrada por el Ingeniero Óscar Darío Ramírez, Coordinador del Programa de Transferencia de Tecnología de FEDECACAO – FNC, la enfermedad fue identificada científicamente por primera vez en Ecuador en 1910 y en Colombia se reportó como enfermedad de importancia en el año 1993 cuando se identificó en el municipio de Saravena, en Arauca. Desde entonces, FEDECACAO ha desarrollado diferentes investigaciones y acciones para enseñarnos cómo controlar la Monilia con el fin de disminuir su incidencia en el cultivo y reducir la pérdida de mazorcas que generan grandes pérdidas económicas para las familias cacaocultoras y para el subsector cacaotero en general. Las acciones más relevantes que estamos desarrollando desde FEDECACAO – FNC son:

**1.** A través del Programa de Investigación, se adelantó el Proyecto en el Manejo Integrado de Enfermedades con énfasis en la Moniliasis del Cacao, lo que condujo a la evaluación, selección y conservación de materiales de alto rendimiento en producción y calidad. Como resultado de esta investigación, se identificaron clones de cacao colombiano con alta tolerancia a la en-



Material FEDECACAO El Carmen 2, desarrollado por FEDECACAO, hasta ahora el más resistente a la monilia.

fermedad, entre los cuales se destaca el FEC2 (FEDECACAO El Carmen – 2) como el material genético más tolerante a la Monilia a nivel mundial que conserva sus atributos de cacao fino de aroma; sin duda alguna un gran hallazgo para la cacaocultura colombiana.

**2.** Desde el Programa de Transferencia de Tecnología, se han implementado diferentes iniciativas, entre ellas la campaña RE-SE que nos invitaba a realizar la recolección semanal de frutos enfermos con el fin de generar el hábito del control que es necesario para el manejo adecuado de la Monilia. Además, a través de los técnicos de campo se ha realizado la labor de transferencia de conocimiento y conciencia de manejo de la Monilia mediante asistencia técnica individual y actividades grupales como escuelas y días de campo.

**3.** En los últimos diez años, FEDECACAO ha impulsado la renovación de cacaotales envejecidos, con el fin de promover plantaciones modernas con alturas que no superen los 3.5 metros, con adecuada aireación y entrada de luz, que, sumadas a las labores agronómicas adecuadas de poda y control fitosanitario, logran una relación costo-beneficio positiva para las familias cacaocultoras, quienes comprueban que el costo de controlar la Monilia es bajo y los beneficios productivos y económicos muy altos.



Antecedentes de campaña conjunta contra la Monilia, en cartillas de 2006 y 2010

A través del Programa Más Cacao de FEDECACAO, que cuenta con el apoyo del Ministerio de Agricultura, UNODC, el Programa C4D del Gobierno de Estados Unidos y diversas alcaldías y gobernaciones, como la Gobernación de Santander y las Alcaldías de San Vicente y El Carmen de Chucurí; se ha logrado la renovación de más de 20 mil hectáreas de cacao en todo el país manteniendo su enfoque en la modernización de las plantaciones como una de las mejores alternativas para controlar la moniliasis del cacao.

## COLOMBIA ES CACAO:

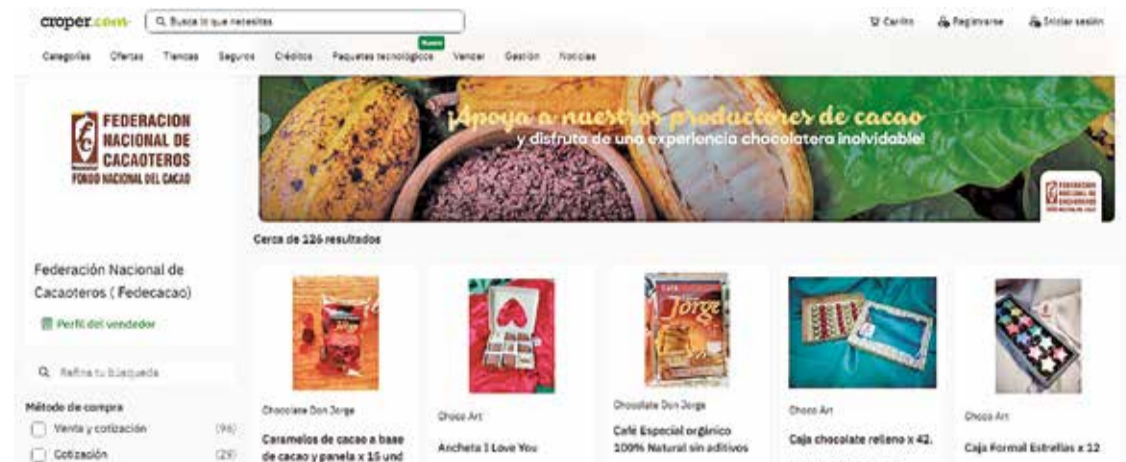
# La plataforma virtual para emprendimientos transformadores de cacao

**Por: Equipo del programa de Apoyo a la Comercialización**  
FEDECACAO-Fondo Nacional del Cacao

El crecimiento económico del subsector cacaotero en Colombia, ha mostrado una nueva dinámica gracias al desarrollo agroindustrial y al incremento del número de emprendimientos que están ofertando al mercado diversos productos alimenticios derivados del cacao, tales como: chocolate de mesa en variadas presentaciones, barras de chocolate con diferentes porcentajes de cacao, chocolatería fina, nibs de cacao, bombones con una gran variedad de combinaciones, mermeladas, entre otros.

Así mismo, se ha visto una incursión de emprendimientos familiares y asociativos relacionados con temas de cuidado personal como cremas, exfoliantes, aceites y jabones, que usan el cacao como materia prima esencial y otros tantos que se han inclinado por la línea de alimentos funcionales que mezclan ingredientes como el sacha inchi, los frutos secos y deshidratados que dan rienda suelta a la creatividad.

Son muchos los actores que



Pantallazo de la tienda virtual de FEDECACAO - FNC en la plataforma Croper.

participan en la cadena del cacao al chocolate y cada vez son más las personas que encuentran en el cultivo del cacao diversas formas de incrementar sus ingresos por medio del desarrollo de productos en los que se resaltan sus bondades nutricionales, aportes a la salud y el bienestar y que, además, expresan las tradiciones y la cultura de los territorios, resaltando la calidad del cacao colombiano.

Es claro que todos estos emprendimiento y empresas del subsector cacaotero deben ingresar y hacer parte de la era digital para darse a conocer y abrirse

mercados en diversos mercados tanto nacionales como internacionales, logrando el acceso a miles de clientes y consumidores que buscan productos y servicios a través de un click.

**Para conocer la oferta, ingrese a [croper.com](http://croper.com), opción "Tiendas" en el menú superior, y busque el logo de FEDECACAO para ingresar**

Esta nueva forma de vender y comprar se catapultó tras la pandemia, pues las personas empezaron a relacionarse con las tiendas virtuales y con las plataformas de pagos electrónicos, perdiendo el temor a usarla y creando confianza en su uso.

Es por esto, que la pluralidad de emprendimientos provenientes de las biodiversas regiones del país, con variadas propuestas de valor, han visto necesario potenciar el uso de canales digitales para visibilizar sus esfuerzos para hacer crecer su proyecto de vida familiar y empresarial.

Por todo lo anterior, FEDECACAO a través del Programa de Apoyo a la Comercialización, con recursos del Fondo Nacional del Cacao, lanzó desde el año 2020 la tienda virtual COLOMBIA ES CACAO a través de la plataforma CROPER, con el fin de facilitar un espacio para la venta de productos de manera digital para los emprendedores del cacao y el chocolate.

Actualmente, COLOMBIA ES CACAO cuenta con 19 emprendimientos vinculados, quienes por medio de la plataforma responden a los requerimientos de sus clientes al enviar cotizaciones y generado ventas efectivas y conocimientos sobre el manejo del espacio digital.

Por eso la invitación es que todo emprendedor y emprendedora que cuente con los requisitos de notificación sanitaria o registro INVIMA (según corresponda) y cuente con la disposición para el manejo de la plataforma y capacitaciones en marketing digital, podrá vincularse a COLOMBIA ES CACAO, sin costo alguno.

Más información para hacer parte de la oferta [katerny.grimaldos@fedecacao.com.co](mailto:katerny.grimaldos@fedecacao.com.co)

## Empoderamos a los productores para que generen conexiones inteligentes de negocios de forma digital

**croper.com**



Escanee el código e ingrese a la tienda **Colombia es Cacao**

**FEDERACION  
NACIONAL DE  
CACAOTEROS**  
FONDO NACIONAL DEL CACAO



El presidente de FEDECACAO Eduard Baquero López, haciendo su presentación ante los invitados en el Día del Cacaocultor 2023

# Se celebró el 19 de abril en Bucaramanga DÍA DEL CACAOCULTOR, UN ENCUENTRO PARA APRENDER Y CELEBRAR

**Por: Jaqueline Vargas Barbosa**

Coordinadora regional Santander

El día 19 de abril del 2023 se llevó a cabo la VI versión del Día del Cacaocultor en el marco de la Agroferia del oriente colombiano, en Cenfer Bucaramanga.

El evento contó con la participación de más de 750 productores de cacao procedentes de los diferentes municipios cacaoteros del departamento de Santander, como Landázuri, Rionegro, Lebrija, La Paz, San Vicente de Chucurí, Galán, Ocamonte, El Carmen de Chucurí, Playón, Floridablanca, Piedecuesta, Girón, Chima, entre otros.

También asistieron delegaciones de productores de otros departamentos como Huila, Norte de Santander (con una delegación de las comunidades Motilon Bari) y Cesar.

Adicionalmente, el evento contó con la presencia del viceministro de Asuntos Agropecuarios doctor Luis Alberto Villegas; la imagen de la cacaocultura nacional María del Campo; el secretario técnico del consejo nacional cacaotero ing. Bernardo Sáenz, el presidente Ejecutivo de FEDECACAO Eduard Baquero López, alcaldes de los municipios cacaoteros como San Vicente de Chucurí y El Playón; representante de Naciones Unidas, representante de Partners of the Americas, el Secretario de Agricultura de Santander doctor Fredy Orduz, la junta directiva de FEDECACAO en pleno, el comité departamental de cacaoteros de Santander, representantes de los comités municipales e intermunicipales de Santander.

La agenda fue enfocada al



Los jóvenes del programa de FEDECACAO Inclusión Juvenil Cacaotera, provenientes de San Vicente de Chucurí (Santander), también ofrecieron los productos de su emprendimiento

programa de “Misión Monilia” donde se desarrolló un taller con los agricultores para identificar diferentes temáticas del ciclo biológico de la monilia, las prácticas de manejo en el cultivo y las consecuencias de la enfermedad en los procesos de la calidad de cacao tanto en grano como en producto transformado.

Esta actividad fue realizada por los diferentes integrantes

del programa Misión Monilia en el marco del Consejo Nacional Cacaotero como es Compañía Nacional de Chocolates, Casa Luker, Agrosavia y FEDECACAO. Desde FEDECACAO agradecemos a todas las empresas y entidades patrocinadoras del Día del Cacaocultor en su VI versión, como fueron Monómeros, Ferrecampo, Agrosavia, Superagro, Banco Agrario de Colombia, Fondo Nacional

del Cacao, Sonotec, las alcaldías de Landázuri, Rionegro, Lebrija, La Paz, San Vicente de Chucurí, Galán, Ocamonte, El Carmen de Chucurí, Playón, Floridablanca, Piedecuesta, Girón, Chima, La Esperanza Norte de Santander, por sus grandes aportes para lograr culminar con éxito una nueva jornada, y que demuestra que para FEDECACAO, ¡el cacaocultor es lo primero!

Adicionalmente en el desarrollo del evento se entregaron reconocimientos en diferentes categorías a productores del departamento de Santander, los cuales fueron:

1. Joven cacaocultor emprendedor: Santiago Ayala – Landázuri (Santander)
2. Mujer cacaocultora destacada - Luz Stella León – Rionegro (Santander)
3. Asociación de Mujeres cacaocultoras: APRIMUJER, Margen Atuesta Quintero
4. Desarrollo sostenible en el sector cacaotero: Yody Alejandra Torres – Páramo (Santander)
5. Toda una vida de aportes al sector cacaotero: Daniel Cardozo Galvis - El Carmen de Chucurí (Santander)

El viceministro de Asuntos Agropecuarios Luis Alberto Villegas junto con una expositora de emprendimientos en cacao



María del Campo junto a Hermes Aridumamadora, cacique de la comunidad Ichirindakayra del resguardo Motilón Bari (Norte de Santander)

# Por las Unidades Técnicas



## UT CHAPARRAL



### Extensión agropecuaria para comunidad indígena en el Tolima

► Por: Freddy Quiñones

FEDECACAO desde la unidad técnica de Chaparral viene desarrollando acciones de atención técnica para el fomento y mejoramiento de la cacaocultura en el municipio de Coyaima, población de historia, tradición y arraigo indígena que motivados por el auge y oportunidades comerciales que ofrece este cultivo han decidido vincularse a este gremio y es así que ante el llamado de la comunidad del resguardo indígena Castilla Angostura se está brindando la atención, apoyo y capacitación a esta comunidad, donde se destaca el gran interés y compromiso de vincular el cacao

como una alternativa atractiva, productiva y rentable para complementar los ingresos familiares y donde ya algunas mujeres ven oportunidades de emprendimiento con el grano de cacao y por eso quieren aprender mucho más y mejorar sus parcelas. Se lleva un proceso de nuevas siembras y renovación capacitándolos en todos los aspectos técnicos que se requieren para ser productivos y competitivos con labores como la poda, la injertación y el manejo integral del cultivo. El lema con esta comunidad es que con compromiso y disciplina se logra el éxito en lo que se emprende.

## UT GIGANTE



### Jornada de trabajo en granja Picapiedra, en Tesalia (Huila)

► Por: Julián Enrique Pinzón

El 13 de abril del presente año se llevó a cabo la segunda jornada de trabajo en la Granja Picapiedra en el municipio de Tesalia – Huila, con el objetivo de establecer una hectárea de cacao utilizando materiales de alto rendimiento, esta actividad se realizó en colaboración con el personal de las Unidades Técnicas de Garzón y Gigante, así como también con la participación de los funcionarios del convenio GIZ - FEDECACAO. Además, se contó con la va-

liosa colaboración del personal de la alcaldía de Tesalia y agricultores de la zona. Con la creación de esta parcela demostrativa, se espera obtener resultados significativos que contribuyan al crecimiento de la cacaocultura en la región. La excelente articulación entre la alcaldía y los agricultores ha permitido la realización de cada una de estas jornadas de trabajo con éxito, con lo que se espera lograr el establecimiento efectivo de esta parcela demostrativa al final de este año.

## UT GARZÓN



### Demostración de método en Guadalupe (Huila)

► Por: Julián Enrique Pinzón

Productores de cacao del municipio de Guadalupe al sur del departamento del Huila participaron en la demostración de método de transferencia de tecnología que promueve FEDECACAO, estas capacitaciones buscan que los productores aprendan, practiquen, transfieran y difundan tecnologías en el manejo técnico del cultivo de cacao. El tema de esta demostración fue poda de formación, siendo esta una forma que facilita el manejo y mejora el creci-

miento y arquitectura de la planta. Este tipo de actividad se desarrolla en forma teórico-práctica y permite a los cacaocultores acceder a conocimientos que mejoran habilidades y prácticas agronómicas, y de esta manera adecuar el cultivo de tal forma que se disponga para una mayor producción, un mejor estado fitosanitario y entrada de aire en el cultivo. El reto es dar un paso adelante de lo que se ha aprendido y de esta manera también dejar un legado a las nuevas generaciones.

## UT EL CARMEN DE CHUCURÍ



### Participación de Inclusión Juvenil Cacaotera en feria agropecuaria

► Por: TC Jaime Alonso Velandia

El día 17 de marzo del año 2023, el colegio INESANDER del municipio de El Carmen de Chucurí Santander, participó en la Feria Agropecuaria, Cacao y otros productos, en el corregimiento de Santo Domingo del Ramo, perteneciente al municipio. Mediante la exposición de

los productos se permitió la visibilización de la cacaocultura colombiana con un nuevo enfoque de participación desde las familias de cacaocultores incluyendo la niñez y los jóvenes del campo colombiano, a través de la presentación de diversos productos relacionados con el cacao, como

artesanías y chocolate de mesa. Este mismo día se realizó la entrega de diplomas a los estudiantes que culminaron la FASE 3 del proyecto, mientras se firmó un convenio entre el rector de la Institución y FEDECACAO, para continuar con la estrategia de aprendizaje "Aprender Haciendo".

## UT GRANADA



### ATA Guaviare, un aliado para los productores de cacao en el departamento

► Por: Nelson Enrique Cárdenas

En una gran alianza entre FEDECACAO, ICA, SENA y ATA GUAVIARE, se realizó la primera formación en manejo fitosanitario del cultivo de cacao, certificado por el SENA, a diez jóvenes de la empresa ATA GUAVIARE, quienes recibieron formación teórica práctica del 21 al 24 de marzo de 2023, bajo la orientación de dos profesionales de la escuela de formación de FEDECACAO – FNC y el jefe de unidad técnica de Granada

Meta, así como un instructor del SENA, un funcionario del programa Nuestra Tierra Prospera de USAID, un funcionario del ICA, en temas relacionados con el establecimiento de sistemas agroforestales con cacao, nutrición del cultivo, podas de formación, podas de rehabilitación e injertación. Este es el primero de muchos procesos de formación que se pretende realizar en la alianza de cooperación entre FEDECACAO, ATA GUAVIARE y de-

más entidades en marco del proyecto Cacaocultura Sostenible. ATA GUAVIARE, Asistencia Técnica Agropecuaria del Guaviare S.A.S – desde su creación se ha venido convirtiendo en un aliado estratégico para los productores de cacao del departamento del Guaviare, ya que se dedica a brindar asistencia técnica, la cual busca lograr una mayor productividad en los cultivos y una mejor calidad del producto comercializado.

## UT ARAUQUITA

### Expansión de áreas cacaoteras en el municipio de Arauca

► Por: Luis Alberto Castaño

Con el liderazgo de la señora Carmen Alicia Figueredo, vicepresidente del comité Inter-municipal de cacaoteros de Arauca, con el apoyo de su esposo, señor Luis Alberto Arboleda, presidente del comité ambiental del municipio

Arauca, se organizó con la unidad técnica FEDECACAO Arauca una socialización del proyecto agroforestal cacao, plátano y maderables. Durante la jornada también se hizo reconocimiento físico de suelos (calicatas), para saber su aptitud para

el proyecto, dando como resultado que existen áreas potenciales, lo que nos va a permitir ampliar las áreas y la producción de cacao en el departamento de Arauca, cumpliendo así con el objetivo del Consejo Nacional Cacaotero.



## UT VALLEDUPAR

### Curso técnico organizado por FEDECACAO y el CIAT en granja Villa Mónica

► Por: TC Emiliano Agamez

Con recursos del convenio CIAT-FEDECACAO se realizaron dos cursos técnicos teóricos prácticos, sobre el manejo integrado de cultivos de cacao en el Centro Nacional de capacitación Villa Mónica, en San Vicente de Chucurí, Santander. El curso contó con productores del Cesar y Caquetá, los cuales recibieron capacitación en reconocimiento de clones de cacao, sistemas agroforestales y avances de investigación; establecimiento del sistema agroforestal en campo, trabajo en vivero, monitoreo de plagas y enfermedades, injertación, manejo post injertación; injerta-



ción en leño grueso, injertación en aproximación y púa terminal; poda en cacao, reconocimiento y manejo de plagas y enfermedades del cacao (ciclo de vida, síntomas y signos, medidas de control, órganos que ataca); beneficio y calidad (recolección, partida de las frutas, desengrullado, fermenta-

ción, tipos de fermentadores, secado, tipos de secados, clasificación, norma técnica 1252 y comercialización); y como clausura se llevó a cabo una evaluación física y sensorial de cacao. Lo anterior desarrollado en un cronograma de 4 días. Se otorgó certificación del curso realizado.

## UT APARTADÓ

### Visita de estudiantes de ingeniería agropecuaria a finca en Turbo (Antioquia)

► Por: Daniel Alberto Vargas Vásquez

Dentro de las actividades de articulación interinstitucional, el pasado 20 de abril, la unidad técnica de FEDECACAO Apartadó, subregión del Urabá, atendió la visita de un grupo de estudiantes de Ingeniería Agropecuaria del Politécnico Colombiano Jaime Izasa Cadavid, provenientes de la ciudad de Medellín. En compañía del técnico Luis Guillermo López Giraldo, adscrito al Fondo Nacional del Cacao, los estudiantes se desplazaron hacia la finca Villa Steicy, en el municipio de Turbo (Antioquia), con el objetivo de identificar



las características y comportamientos de las enfermedades más representativas en el cultivo de cacao (Monilia, Phytophthora, Escoba de Bruja, Ceratostyis, Rosellinia y Muerte descendente),

conocer avances en investigación, las acciones que se desarrollan para el manejo fitosanitario en el cultivo y el impacto económico que puede generar en los ingresos de los productores.



## UT LANDÁZURI



### Entrega de plántulas en convenio FEDECACAO - municipio de Vélez

► Por: Gilberto Guaitero

El pasado 14 de marzo en el municipio de Vélez (Santander), con la presencia del presidente ejecutivo de FEDECACAO, Eduard Baquero López; la alcaldesa municipal dra. Angélica María Mateus; la directora de la UMATA dra. Luisa Guiza, el representante de la junta directiva Sr. Guillermo Herreño, el miembro de comité intermunicipal Sr. Agustín Nieves y las 25 familias beneficiarias del convenio, se llevó a cabo la entrega de 27.750 plántulas de patronaje de cacao, para el fortalecimiento de la cacao-cultura del municipio de Vélez. Durante la reunión, los productores manifestaron su total agradecimiento a la gestión y compromiso con el sector, tanto a FEDECACAO como a la alcaldía municipal, resaltando la importancia que representa estas 25 nuevas hectáreas de cacao y su impacto en la economía de las veredas y familias beneficiadas. "Estas plantas para nosotros significan una alegría y un futuro como cacao-cultores" manifestó uno de los asistentes.

## UT TUMACO



### Gira técnica y comercial con asociación Afrocolonos

► Por: Liliana Obregón

En el marco del convenio Marco de Cooperación suscrito entre FEDECACAO y la CICR, se desarrolló una gira técnica y comercial con los productores de la asociación mixta Afrocolonos de la vereda Los Laureles en el territorio colectivo del Alto Mira y Frontera. La gira se desarrolló en el municipio de Tumaco, teniendo en cuenta que en la zona se tienen varias organizaciones de productores de cacao, con gran experiencia en los procesos de comercialización. En esta gira, los productores visitar tres organizacio-

nes de productores que han logrado avanzar de manera significativa en los temas de incremento de productividad, comercialización nacional e internacional y transformación: Cortepaz, Afromuvaras y Asprocat. Para afrocolonos esta gira fue fundamental porque lograron visibilizar su organización y la importancia de la mujer en ella. Es importante conocer los procesos que desarrollan productores de la zona y con las mismas condiciones o limitantes, pero que asumen el desafío de avanzar y trascender en el mundo del cultivo de cacao.

## UT NEIVA



### Metiéndole la mano al bolsillo

► Por: Tc. Eliberto Arroyave Cano

Teniendo en cuenta la poca adopción del paquete tecnológico, el cambio climático, y que en los últimos meses se ha notado el aumento de las plagas y las enfermedades, con el consecuente daño económico para el productor, en marzo de 2023 la Federación Nacional de Cacaoteros - Fondo Nacional del Cacao, a través de la unidad técnica de Neiva, convocó diez cacao-cultores del municipio, para participar en la demostración de método, para la identificación y control de las plagas y enfermedades del cultivo de cacao, en la vereda Santa Lucía, finca El Porvenir, de propiedad del cacao-cultor Venancio Yague. El objetivo central de la actividad fue conocer cuánto cuesta hacer el control fitosanitario, cuántos kilos de cacao seco se necesitan para cubrir ese gasto y cuánto recurso económico ingresa si realiza la labor juiciosamente. "Metiéndole la mano al bolsillo" como regionalmente llamamos esta actividad, los cacao-cultores con cuaderno lapicero y calculadora en mano, se dieron cuenta que hacer la labor sí paga.

# Por las Unidades Técnicas

## UT CÚCUTA



### Día de campo en Tibú, Norte de Santander

► Por: Tc. Juan Carlos Contreras

El martes 25 de abril se realizó un Día de Campo en la vereda Caño Victoria de la finca La Fortuna, propiedad del señor Juan de Dios Vásquez Sarmiento, donde se realizó la jornada con 25 productores del municipio de Tibú, quienes participaron como beneficiarios del proyecto FEDECACAO - Agrosavia. En este evento se dictó una charla y a su vez se capacitó a los productores sobre podas, injertación, manejo agronómico del cultivo de cacao y manejo integrado de plagas y enfermedades, recordando a los productores las labores culturales del cultivo de cacao, junto con el mejoramiento genético y, de los clones recomendados por la FEDERACIÓN NACIONAL DE CACAOTEROS, ya establecidos en la región con excelentes rendimientos y comportamiento agronómico para la modernización del cultivo de cacao. Los productores agradecieron a FEDECACAO por su colaboración y atención para la continua mejora de los cultivos de los productores de la región.

## UT YACOPI



### Mercados campesinos en Yacopí

► Por: Elkin Cortés

En el marco del mercado campesino (Parchemos por Yacopí), organizado y realizado por este grupo de jóvenes y la alcaldía municipal, se contó con participación de la Agencia de Comercialización de Cundinamarca, FEDECACAO y otras entidades. El objetivo del evento fue mejorar los canales de comercialización de productos frescos y procesados y promover los diferentes emprendimientos de las asociaciones y productores

del AGRO en el municipio. También participaron diferentes asociaciones y algunos productores, quienes dieron a conocer a través de sus exposiciones los diferentes emprendimientos, entre ellos transformadores de cacao, dejando ver chocolates de mesa y variedad de chocolatinas. Por su parte, la Unidad Técnica estuvo presente brindando información de interés para los cacaocultores y personas que se hicieron partícipes y visitantes del municipio.

## UT TAME



### Demostración de Método en zona sur de Casanare

► Por: Deisy Piñerez Cáceres

En el mes de marzo en la vereda Las Calles del municipio de San Luis de Palenque zona sur de Casanare donde llega FEDECACAO a través de la unidad técnica de Tame, se realizó una Demostración de Método con agricultores de la zona. En esta jornada los nueve productores participantes aprendieron y pusieron en práctica todo lo relacionado con los diferentes tipos de poda e injertación en el cultivo de cacao. Es de resaltar que en esta región la mayoría de los cultivos son nuevos entre 2 y 3 años, establecidos en su mayoría gracias a un proyecto de la FEDERACIÓN NACIONAL DE CACAOTEROS en convenio con PAREX, el cual ya finalizó y que a través del Fondo Nacional del Cacao se sigue realizando acompañamiento en capacitación para fortalecer el manejo agronómico del cultivo de cacao. A raíz de este proyecto, muchos más productores se han incentivado a emprender en la siembra de cacao y es así como el FONDO NACIONAL DEL CACAO está llegando a cada rincón de Casanare donde se cuente con suelos aptos y se pueda establecer el cultivo de cacao, apoyando con sus capacitaciones, visitas técnicas y vinculación a proyectos de Siembra Nueva, Renovación y Rehabilitación.

## UT JAMUNDÍ



### Alianza pública privada de cacao para el norte del Cauca

► Por: Víctor Alfonso Poveda Vergara

En el municipio de Santander de Quilichao, departamento del Cauca, se realizó el evento de firma y apertura simbólica de la alianza público-privada de cacao para el norte del Cauca donde asistieron los delegados de las organizaciones que hacen parte de la mesa fundadora de la alianza como es el programa Tierra Próspera de USAID, Gobernación del Valle del Cauca, Cacao Hunters, SENA, Cámara de Comercio, Asocaña, Fundación Mundo Mujer, Ayuda en Acción, ICA, FEDECACAO y cuatro organizaciones del norte del Cauca. Con esta alianza, se busca articular a los diferentes actores apoyados en

el fortalecimiento organizativo con énfasis en la comercialización de los productos con base en cacao, y formar una red de jóvenes integrando los saberes y conocimientos de los adultos mayores y de las mujeres para sostener el negocio del cacao rescatándolo como uno de los productos insignia del Norte del Cauca. Adicionalmente se pretende fortalecer las competencias en los cacaoteros y en las organizaciones para el mejoramiento del manejo del cultivo logrando alza en productividad y en calidad del cacao en baba, cacao seco y chocolatería para mejorar los ingresos de los cacaocultores del Norte del Cauca.

## UT SARAVENA



### Secretario técnico del Consejo Cacaotero visita Fortul (Arauca)

► Por: Jairo Barón Urquijo

El pasado mes de marzo, el ingeniero agrónomo Bernardo Sáenz, secretario técnico del Consejo Nacional Cacaotero llegó al departamento de Arauca y junto con funcionarios de la Federación Nacional de Cacaoteros realizó una gira, visitando en primer lugar el predio Monteloro ubicado en la vereda El paraíso del municipio de Fortul. Allí se logró evidenciar el excelente manejo agronómico al cultivo del cacao observándose la productividad y el buen manejo fitosanitario. El propietario Yorlandi Uribe Berrio cuenta las experiencias vividas y menciona que el acompañamiento de FEDECACAO es fundamental y ha sido de gran importancia puesto que gracias a sus indicaciones ven en el cacao un negocio rentable y sostenible. El ingeniero Bernardo felicita al productor y a su familia ratificando que este predio es un gran ejemplo a seguir para toda la cacaocultura colombiana.

## UT PEREIRA



### Uniendo esfuerzos por la cacaocultura del oriente de Caldas

► Por: Mileidy Chacón Rodríguez

El pasado 17 de mayo en el municipio de Samaná Caldas en la vereda Pekín, finca La Torre, se dieron cita diferentes instituciones como la Gobernación de Caldas, la Secretaría de Agricultura, la Fundación Asesco y FEDECACAO en donde se realizó un Día de Campo al cual asistieron 28 productores de las veredas Delgaditas, Rancho Largo, Guadalejo y Pekín, donde el objetivo principal fue promover el mejoramiento y la productividad de los cultivos por medio de encuentros de capacitación. Los temas socializados en la jornada de trabajo fueron podas de mantenimiento, preparación de abonos orgánicos, plagas y enfermedades más limitantes del cultivo, entre otros. Con estos encuentros se proyecta acompañar a los productores en el fortalecimiento y mejoramiento de sus cultivos y afianzar la articulación de los entes en el municipio de Samaná. Desde FEDECACAO reafirmamos el compromiso de continuar participando de manera activa en los espacios que se generen para contribuir con el fomento y el crecimiento del sector cacaotero para la región.

## UT MEDELLÍN



### Avanzando con el Programa de Apoyo a la Comercialización

► Por: Fernando Ruiz

Como actividades del Programa de Apoyo a la Comercialización, con recursos del Fondo Nacional del Cacao, se dio inicio en el mes de marzo al programa y actividades de Innovación y Emprendimiento para Mujeres Cacaocultoras y Chocolateras Artesanales; donde se realizaron dos jornadas, una presencial de instalación en el municipio de Maceo y la segunda de forma virtual. En las actividades participaron mujeres cacaocultoras y transformadoras artesanales de

cacao provenientes de los municipios de Maceo, Caracolí, Yolombó y Remedios. Las jornadas fueron lideradas por la profesional de FEDECACAO – FNC Lilianna Jiménez, con el apoyo de la Unidad Técnica de Medellín. En las jornadas de trabajo se abordaron temas como la misión, visión, valores, metas, definición de objetivos estratégicos, entre otros, con el objetivo de fortalecer las capacidades gerenciales y comerciales de las mujeres que tienen emprendimientos de cacao y chocolate.

## UT RIONEGRO



### Fortalecimiento a productoras con enfoque de género

► Por: Elvin Barajas

En trabajo articulado entre la Federación Nacional de Cacaoteros y el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural se están realizando capacitaciones para fortalecer las capacidades productivas con enfoque de género y economía del cuidado con la asociación de mujeres del municipio de Rionegro - Santander "Zurronas del cacao" donde se reconoce el gran aporte que hacen las mujeres cacaocultoras por su dedicación, esfuerzo y trabajo en el hogar o en su comunidad y que, aunque no es remunerado económicamente, es de fundamental importancia económica en una sociedad.

## UT BUCARAMANGA



### Consolidando el sector cacaotero en la provincia Guanentina (Santander)

► Por: Camilo Porras

El 28 y 29 de marzo pasados se desarrolló un curso de transformación en el municipio del Páramo con productores de la provincia Guanentina, provenientes de municipios de Coromoro, Charalá, Ocamonte, Páramo, Valle de San José, San Gil y Curití. El taller contó con el apoyo de la Unidad Técnica Rionegro con un profesional experto en elaboración de chocolatería. El taller tuvo como objetivo realizar Transferencia de conocimiento especializado en chocolatería teórico-práctica. Se trabajaron temas como etapas de transformación de cacao, práctica en el proceso de tostión, des-

casarillado, obtención de licor y cobertura, proceso de conchado, atemperado y moldeado, chocolatinas en barra, recubrimientos entre otras actividades. También se tuvo capacitación especializada en manejo de técnicas, herramientas, equipos, utensilios y tecnologías adecuadas para la elaboración de productos de chocolatería, teniendo en cuenta parámetros de inocuidad y calidad en los productos a desarrollar. Este tipo de actividades son sumamente importantes porque se está consolidando un grupo de transformadores en la región que permite generar alternativas económicas a los productores de cacao.

# Por las Unidades Técnicas

## UT BOYACÁ



### Demostración de método: la importancia de la mujer en el campo colombiano

► Por: Fidor Jair Bustos Acuña

Desde la Federación Nacional de Cacaoteros - Fondo Nacional del Cacao, seguimos reconociendo y apoyando la igualdad de género, mediante la inclusión de la mujer en el subsector cacaotero. Teniendo en cuenta el rol tan importante que tienen las mujeres en el desarrollo y avance tecnológico en el campo colombiano, se vienen implementando diferentes metodologías para incrementar su efectiva inclusión. Entre estas podemos destacar la Demostración de Método realizada el pasado 16 de marzo en la finca de la productora Luz Dary Tejedor, vereda Ermitaño donde se contó con una asistencia significativa de mujeres

que fueron capacitadas en distintos temas del manejo agrónomico del cultivo de cacao como fueron: política de calidad, tipos de poda, objetivos de la poda, riesgos de una poda incorrecta, desinfección de herramientas, cicatrización, fertilización. Adicional a esto, se dio parte a la celebración del Día de la Mujer, felicitándolas y agradeciéndoles por ser esa parte indispensable en el crecimiento del sector cacaotero en el país, además de todo esto contamos con la presencia de SOCODEVI y la UMA-TA del municipio, entidades que de manera significativa aportan al mejoramiento de la calidad de vida de los campesinos de este hermoso municipio.

## UT SAN VICENTE



### Primer Festival Cacao al Parque en San Vicente de Chucurí

► Por: Carmen Adriana Gómez Pino

La Capital Cacaotera de Colombia se vistió de fiesta! Para recibir a propios y visitantes en la semana mayor del 6 al 9 de abril del 2023, celebrando pacíficamente y llenando sus calles de color y alegría. FEDECACAO se destacó por enamorar, divertir y generar conocimiento al municipio y a sus turistas acompañando las festividades con charlas técnicas, cata comentada, stand cacaotero, donde se pudo dar a conocer la importancia del cacao a nivel nacional e internacional. Con el apoyo de diferentes instituciones y el acompañamiento de los emprendedores se pudo demostrar el arraigo cacaotero, habilidades, espíritu innovador de los cacaocultores chucureños y a su vez demostrar la alta calidad del grano de cacao colombiano en cada una de sus presentaciones. Los asistentes disfrutaron de la gastronomía chucureña y la muestra comercial, con toda la muestra comercial de los transformadores de cacao del municipio.

## UT MÓVIL – PUTUMAYO



### Demostración de método en Manejo de podas de mantenimiento en el clon FEAR 5 en el bajo Putumayo

► Por: Yeri Albeiro Mueses Adarmen

En el mes de marzo la Federación Nacional de Cacaoteros - Fondo Nacional del Cacao, a través de la Unidad Técnica Móvil en el bajo Putumayo, dio inicio a las capacitaciones grupales, donde se convocó a 10 cacaocultores de los municipios de Valle del Guamuéz y San Miguel, asociados a las organizaciones ASOPA y FRONCASAM quienes vienen beneficiándose de un proyecto con la ADR. El encuentro se realizó en la finca El Bufo propiedad del señor Alexander Rodríguez en la vereda Las Delicias del municipio Valle del Guamuéz, donde se realizó una Demostración de Método en "Manejo de podas de man-

tenimiento" en un cultivo con el clon Regional FEAR 5, el objetivo central del evento grupal fue que los productores conocieran la metodología para mantener la estructura de la planta activa para la formación de la cosecha e incidir en el aumento de la productividad logrando la expresión máxima de la capacidad genética de este material regional. Al finalizar el evento los cacaocultores agradecieron a FEDECACAO – FNC y al propietario de la finca por el proceso de capacitación y por el espacio brindado para realizar la metodología "aprender-haciendo" y se comprometieron a replicar y poner en práctica lo aprendido para el beneficio de sus cultivos.



FEDERACIÓN  
CHOCOLATE

## Federación Chocolate abrió sus puertas en Parkway

**Av. Cra 24 No. 39 - 22 Local 5.  
Bogotá**

Ven a visitarnos, aquí encontrarás una amplia variedad de chocolates de la más alta calidad, elaborados con ingredientes naturales y siguiendo recetas tradicionales. **¡Ven y déjate tentar por el sabor de la perfección!**



*Chocolate*



[www.federacionchocolate.com](http://www.federacionchocolate.com)