



COLOMBIA CACAOOTERA



• Periódico de la Federación Nacional de Cacaoteros - Año 18 - No. 87 - Marzo 2026 •

¡En el corazón de la Planta de Transformación de Sasaima!

En Sasaima, Cundinamarca, entró en operación la nueva planta de transformación de cacao, fruto de la primera alianza público-privada entre Fedecacao y ACODER. ¡Te contamos cómo funciona!



Pág. 5

¡Gracias! Profes de Sembrando Futuro

Durante tres años, Sembrando Futuro ha transformado vidas en distintos territorios del país. Este año continuaremos fortaleciendo el programa y, en esta nueva etapa, los estudiantes reconocen y agradecen a los dinamizadores que sembraron aprendizajes y esperanza en cada comunidad.



Pág. 15

La magia de sembrar cacao y crear chocolate

En 2025, productores aprendieron a transformar su cacao en chocolate, comprendiendo temas como poscosecha, calidad, catación y buenas prácticas, hasta elaborar barras y bombones artesanales, gracias al Fondo Nacional del Cacao.



Pág. 16

Productividad

La apuesta ante la caída del precio del cacao

En los últimos meses el precio del grano del cacao pasó de valores extraordinarios a cotizaciones que hoy afectan de manera directa la rentabilidad del productor.

Fedecacao emitió una alerta al Gobierno Nacional solicitando un subsidio para las familias cacaocultoras.



Pág. 2 y 3

Alerta por los precios del cacao fortalece la unidad gremial



**EDUARD
BAQUERO
LÓPEZ**
Presidente
ejecutivo
FEDECACAO

La situación que hoy enfrenta la cacaocultura no admite indiferencias ni dilaciones. Más de 65 mil familias en Colombia dependen su sustento de un cultivo que ha demostrado rigor técnico, calidad comprobada y una creciente presencia en mercados que valoran el origen y la excelencia del cacao colombiano. Entendemos la preocupación de los productores y estamos gestionando, con carácter urgente, todas las salidas posibles para mitigar el impacto y proteger el ingreso rural. Este es un momento que exige decisiones oportunas, articulación institucional y unidad del sector.

En la actualidad, las familias cacaocultoras atraviesan una coyuntura de bajos precios del grano de cacao a nivel mundial y nacional, que obedece principalmente a una desaceleración de la demanda y a una disminución del consumo en los mercados internacionales. Como consecuencia, los productores están vendiendo por debajo de los costos de producción, lo que afecta gravemente sus ingresos, su capacidad de pago frente a las obligaciones financieras y sus posibilidades de inversión en el mantenimiento agronómico del cultivo. Es decir, no pueden realizar prácticas fundamentales como fertilización, controles sanitarios y podas, entre otras labores esenciales.

El periodo de precios excepcionalmente buenos que se registró durante casi 23 meses permitió un respiro económico para los cacaocultores. Durante ese tiempo fue posible invertir en mejoras del cultivo, en las viviendas y, en general, avanzar en el bienestar de las familias productoras. Sin embargo, en estos días ingresamos en una fase de ajuste severo en el valor del grano, cuyos efectos recaen directamente sobre los ingresos y generan alertas sobre la estabilidad de la productividad de los sistemas productivos de cacao.

Con la firmeza que distingue al gremio cacaocultor, Fedecacao, a través de su Junta Directiva democráticamente elegida y reconocida como la legítima voz de los productores, está liderando de manera decidida las acciones necesarias para la defensa integral del cacaocultor. Esta gestión se adelanta ante las diferentes instancias gubernamentales e institucionales con el propósito de encontrar alternativas de alivio y mecanismos que permitan la sostenibilidad del subsector.

Asimismo, se está convocando a los gobernadores de los departamentos cacaoteros para activar agendas regionales de respuesta rápida. Buscamos fortalecer la transformación local, la maquila regional, el encadenamiento industrial y las iniciativas que agregan valor al cacao de origen.

En este sentido, recientemente, en reunión con el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural y con la Junta de Fedecacao en pleno, propusimos y debatimos un conjunto de medidas para enfrentar las dificultades derivadas de los precios. Entre ellas se planteó un subsidio al precio del grano de cacao seco como salvavidas para la cosecha del próximo trimestre, el apoyo para mantener la productividad de los cultivos mediante estrategias de manejo nutricional, sanitario y de podas, así como alivios a los créditos de los cacaocultores.

También se propuso la realización de una campaña de promoción del consumo del cacao colombiano, venido a menos por el encarecimiento de los productos de chocolate. En este sentido, se solicitó la suspensión temporal del impuesto aplicado desacertadamente al chocolate (impuesto a las bebidas ultraprocesadas azucaradas) con el objetivo de favorecer a pequeños y medianos transformadores.

Las partes acordaron continuar desarrollando reuniones de trabajo durante las próximas

semanas, con el fin de avanzar en la construcción de soluciones que contribuyan a proteger el ingreso de los productores y fortalecer la sostenibilidad del subsector cacaotero en el país.

Desde la Junta Directiva Nacional y el Fondo Nacional del Cacao hemos trabajado incansablemente para lograr que el país duplique su producción en 20 años, gracias al mejoramiento de la productividad. Esto, a su vez, ha permitido llevar más y mejores servicios a más de 600 municipios productores de cacao en el país.

El esfuerzo se ha basado en la renovación de cacaotales, la expansión de la asistencia técnica, los programas de nutrición y el impulso de sistemas agroforestales que fortalecen la resiliencia del cultivo. También hemos acompañado procesos de asociatividad, liderazgo rural, acceso a mercados y fortalecimiento empresarial, esfuerzos que continuaremos apoyando y gestionando a pesar de los menores ingresos recibidos.

El año pasado, toda la cadena del subsector generó más de 416 millones de dólares en exportaciones de cacao en grano y sus derivados. Detrás de esa cifra está el sudor de miles de familias cacaocultoras que, con su trabajo persistente, han generado empleo y riqueza para Colombia. Los cacaocultores y su empresa, Fedecacao, hemos cumplido con nuestra tarea y por eso, esperamos que el Gobierno Nacional acompañe este esfuerzo y respalde a las 65 mil familias que sostienen este subsector vital para el país.

Insistimos en que, con el cultivo del cacao por su naturaleza perenne, se debe convivir por espacio de 30 años o más, necesitando cuidado constante tanto en épocas buenas como en otras no tan buenas. En ese sentido, reiteramos que quien siembra motivado solo por el precio tam-

bién suele tumbar la plantación en épocas de bajas cotizaciones, perdiendo la inversión.

Hoy, más que nunca, la invitación es a mantener el cuidado del cultivo, sostener la productividad y confiar en nuestra capacidad como gremio unido para superar esta coyuntura. Los precios bajarán, pero nuestra determinación no.

En medio de estos retos, reiteramos que la fortaleza del subsector cacaotero no reside únicamente en el comportamiento del mercado, sino en la capacidad organizada, disciplinada y constante de sus productores. Cada finca, cada hectárea y cada familia representan un recurso invaluable para el país. Por ello, en Fedecacao mantenemos la convicción de que este será un momento para reafirmar nuestra unidad, fortalecer el trabajo técnico en cada zona y avanzar, con serenidad, pero con determinación, hacia la recuperación.

Es en estos momentos cuando debe crecer la solidaridad y afianzarse las capacidades que nos han permitido superar los retos del pasado. Fedecacao confía en la recuperación y espera que la estabilidad vuelva pronto, para que productores, gremio e instituciones sigamos construyendo un subsector cacaotero colombiano más fuerte, más competitivo y más próspero para las generaciones que vienen.

Finalmente, esperamos que las gestiones adelantadas por el Gobierno Nacional para abrir nuevos mercados, como China, Finlandia, Japón, Emiratos Árabes Unidos, Estados Unidos, entre otros, se concreten y permitan el ingreso del cacao colombiano a estos destinos, en beneficio de las familias productoras del país, aumentando la competencia interna por los granos producidos en Colombia lo que ayudaría a mantener el precio interno lo más alto posible.



Periódico de Fedecacao - Federación Nacional de Cacaoteros

Año 18 - No. 87 ISSN 2711-2632

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



Director:
Eduard Baquero López
Presidente Ejecutivo

Edición
María Victoria Correa
Coordinadora de Comunicaciones

Diagramación: Javier Nieto

Paute con nosotros
María Victoria Correa
maria.correa@fedecacao.com.co
(601) 327 3000 ext. 107

Junta Directiva
Miembros principales y suplentes:

Isaias Alvarez Ramirez (Presidente Santander) - Joaquín Díaz Galvis (Suplente)
Elda Esneda Daza Piedrahita (Vicepresidente Arauca) - Alirio Antonio Ríos Gómez (Suplente)
Sandra Catalina Lancheros (Secretaría Junta Directiva)
Guillermo Herreño Sedano (Principal Santander) - Luis Edmundo Davila Guerrero (Suplente)
Marco Tulio Caupaz Ledesma (Principal Huila) - German Domingo Castillo Cabezas (Suplente)
Noe Mantilla Rodríguez (Principal Santander) - Martha Cecilia Cubillos Mejía (Suplente)
Sotero Arenas Pico (Principal Santander) - Marcelina Cala Pérez (Suplente)
Cesar Augusto Jaramillo Muñoz (Principal Antioquía) - Evelio De Jesús Gonzales Agudelo (Suplente)
Dagoberto Ortiz Bermeo (Principal Tolima) - María Claudina Torres Calderón (Suplente)

PRECIOS DEL CACAO: ENTRE LOS BUENOS MOMENTOS Y LOS RETOS DEL MERCADO

Por: Oscar Darío Ramírez
Director de Transferencia de Tecnología
Fondo Nacional del Cacao

Durante el año 2025 y lo transcurrido del 2026, el precio internacional del cacao subió y bajó muchas veces, mostrando una gran inestabilidad. Los precios estuvieron entre US\$11.700 y US\$3.900 por tonelada. Así por ejemplo, en enero de 2025 llegó a más de US\$11.400, uno de los valores más altos en la historia. Después de este pico, el precio empezó a bajar y en marzo se ubicó cerca de US\$7.700 por tonelada.

En abril de 2025 hubo una nueva subida, llegando a US\$10.800, pero duró poco. Desde ese mes, el precio volvió a bajar continuamente hasta febrero de 2026, ubicándose por debajo de US\$3.900, la caída más fuerte de los últimos dos años. Esta inestabilidad se produjo primero porque en 2024 hubo escasez de cacao en Ghana y Costa de Marfil debido al clima y a enfermedades del cultivo. Esto generó un déficit mundial muy grande, y por eso los precios subieron tanto en 2024 y comienzos de 2025.

Por esta situación, durante 2024 y parte de 2025 los precios en Colombia fueron muy buenos llegando a pasar de más de \$30.000 por kilo, cuando el promedio de los últimos ocho años era \$8.500 por kilo. Esto muestra que esos precios tan altos fueron algo fuera de lo normal.

Las razones por las que ahora que se está atravesando por un periodo de precios a la baja se pueden explicar, en parte, por las cifras de la ICCO. Según la organización Internacional del Cacao, el mercado mundial cerró el año cacaotero 2024/25 con un excedente de 49.000 toneladas, después de haber tenido un déficit muy alto de 489.000 toneladas en 2023/2024. Este cambio se dio porque la producción aumentó alrededor de 7,6 %, mientras que las moliendas cayeron 4,3 %, lo que muestra una demanda internacional más baja. En el segundo trimestre de 2025, las moliendas disminuyeron en Europa (-7,2 %), Asia (-16 %) y Norteamérica (-2,8 %), lo cual ayudó a que los precios siguieran bajando. Estos datos de mayor oferta y menor consumo mundial ayudaron a estabilizar y luego frenar el aumento extraordinario de precios que se vio en 2024 y 2025.

A esto se están sumando factores propios del mercado y de las épocas de cosecha, sobre todo en África. Por ejemplo, el inicio del año cacaotero 2025-2026 coincidió con la cosecha principal de África Occidental, región que aporta cerca del 70 % del cacao del mundo. Esto aumentó la cantidad disponible y presionó los precios a la baja. Además, las cifras de mayor producción en Ghana y Costa de Marfil durante el segundo semestre de 2025 impulsaron una caída más rápida de los precios. En conjunto, este escenario mostró un cambio importante en el balance mundial del cacao, pasando de una escasez fuerte de grano a una recuperación en la producción.

En Colombia, el precio del cacao también bajó bastante, igual que en el resto del mundo. Esto pasó porque nuestro país no decide el precio del cacao; dependemos de lo que pase en otros países y en las bolsas donde se negocia el cacao. Si en otros lugares hay demasiada producción, poca demanda o problemas de clima, el precio cambia también aquí y eso nos afecta indudablemente.

Además, la moneda (el peso \$) colombiana se hizo más fuerte y el dólar bajó. Esto significa que cuando los exportadores venden cacao al exterior y reciben dólares, esos dólares se convierten en menos pesos. Por eso, las empresas exportadoras también reciben menos dinero y no pueden pagar precios altos aquí en Colombia, lo que reduce el ingreso de los cacaocultores.

La Federación Nacional de Cacaoteros junto con los empresarios exportadores han fortalecido estrategias de apoyo a las exportaciones, desencadenando un caso especial que ocurrió con las ventas al exterior que crecieron mucho, si miramos que las exportaciones equivalentes en granos de cacao pasaron de 28.219 toneladas en 2024 a 36.097 toneladas en 2025. En cuanto al valor de esas ventas pasó de US\$265 millones de dólares en 2024 a US\$413 millones de dólares en 2025. Lo anterior habla muy bien de la fortaleza de la presencia del cacao colombiano en más de 50 mercados importantes del mundo.

En conjunto, la tendencia actual a la baja se debe a que hay más cacao disponible, los países están comprando menos y se hacen ajustes normales al empezar el nuevo año cacaotero. Este escenario

ocurre en un año especial para la economía de Colombia, donde ya se ven cambios importantes como la subida del peso, la caída del dólar y condiciones nuevas del comercio exterior como aranceles que antes no existían

Retomando la situación en Colombia, la Junta Directiva Nacional de Fedecacao, preocupada por la caída de los precios, dio a conocer un comunicado dirigido a la opinión pública y al Gobierno Nacional. En este mensaje explicó que Colombia no puede controlar el precio del cacao, porque estos precios se definen en el mercado internacional, según la oferta y la demanda. Por eso, ni el gremio, ni la industria, ni el gobierno pueden manejar el precio.

Además, la Junta señaló que lo que sí se ha hecho en el país, con el liderazgo de Fedecacao, es fortalecer la producción y la productividad del cacao. En los últimos 12 años, la producción nacional ha crecido un 26%, gracias al trabajo conjunto entre la Federación y los cacaocultores. Esto se ha logrado con la renovación de cultivos, una mejor nutrición de las plantas y el aumento del número de extensionistas que apoyan a los productores. Todo esto ayuda a enfrentar los cambios y fluctuaciones del mercado.

En resumen, el comunicado de la Junta, en nombre de los cacaocultores legítimamente representados por sus comités municipales, intermunicipales y departamentales, informa al Gobierno Nacional que los precios están bajando y que, si esta situación continúa, puede afectar los ingresos de las familias productoras. Por eso, también le proponen al gobierno que concrete las gestiones hechas en 2025, especialmente las relacionadas con la apertura de nuevos mercados en el exterior y así se puedan ampliar las ventas del cacao colombiano.

El mensaje final es que se debe seguir trabajando para aumentar la productividad, porque este es el factor más importante para enfrentar la inestabilidad de los precios. También se recuerda que el negocio del cacao es de largo plazo, desde que la planta empieza a producir, puede dar cacao durante más de 30 años, pasando por épocas buenas y malas. Por eso, quienes siembran solo porque el precio está alto, luego suelen tumbar la plantación cuando el precio baja, perdiendo el tiempo y el dinero invertidos.



Reconocer nuestras voces, cultivar caminos juntas

Mujeres que construyen la cacaocultura desde sus saberes



Por: **María del Campo**

Imagen de la cacaocultura colombiana

En la cacaocultura colombiana, la inclusión no es un tema adicional: es una apuesta central para el presente y el futuro del subsector cacaotero. En cada finca, en cada organización y en cada decisión que sostiene la calidad del grano, las mujeres han estado presentes desde siempre. Hoy, ese lugar se reconoce con mayor claridad y, sobre todo, se fortalece con acciones concretas que abren más caminos para su participación.

En esa ruta, el programa de apoyo a la comercialización impulsa iniciativas que aterrizan la inclusión en el territorio, especialmente con mujeres cacaocultoras y emprendedoras. Estas acciones no solo buscan acompañar procesos productivos, sino también fortalecer capacidades, liderazgo y oportunidades reales dentro de la cadena cacao-chocolate.

Una de las apuestas principales es la estrategia de innovación y emprendimiento femenino, un espacio diseñado para acompañar a mujeres productoras y transformadoras en el fortalecimiento de sus ideas de negocio. Este programa parte de una visión clara: el cacao no termina en el grano, puede convertirse en chocolate, en marca, en emprendimiento con identidad. Más allá de herramientas comerciales, esta estrategia busca consolidar confianza, visión empresarial y capacidades estratégicas para que las mujeres proyecten su trabajo hacia nuevos mercados con propósito y sostenibilidad.

A esta acción se suman los ciclos de acompañamiento en calidad y liderazgo, orientados a fortalecer competencias técnicas y organizativas en mujeres que cumplen un rol clave en procesos de beneficio,



control de calidad y toma de decisiones dentro de asociaciones y cooperativas. Estos ciclos promueven una comprensión más profunda del valor del cacao fino y del liderazgo comunitario, resaltando a las mujeres como guardianas del sabor, del conocimiento y del futuro del subsector. En un mercado cada vez más competitivo, volver a la calidad como ventaja estratégica es fundamental para posicionar el cacao colombiano.

De igual manera, los encuentros regionales de mujeres cacaocultoras se consolidan como espacios de comunidad y reconocimiento. Son momentos para escucharse, intercambiar experiencias y visibilizar el aporte femenino en toda la cadena productiva. Allí, la conversación se convierte en fuerza colectiva, y el territorio en escenario de aprendizaje compartido.

Estas acciones no se desarrollan de manera aislada. Para el año 2026, la Federación Nacional de Cacaote-

ros y el Fondo Nacional del Cacao avanzan en una apuesta estructural que articula estos esfuerzos con un marco institucional más amplio: el Consejo Consultivo, un espacio que acompaña la implementación de la Política de Género e Inclusión Social (GESI).

El Consejo consultivo reúne instituciones, aliados estratégicos, organizaciones sociales y cooperación internacional con un propósito común: construir un subsector más equitativo, donde el acceso y la participación sean reales y significativos. No es solo una instancia de diálogo, sino una brújula institucional que orienta decisiones promueve alianzas y fortalece el compromiso colectivo con la equidad.

Su papel es abrir conversación y acción para que mujeres, jóvenes, población diversa, adultos mayores y comunidades históricamente excluidas sean parte activa del desarrollo cacaotero.

Así, las apuestas desde los programas de apoyo a la comercialización, de la transferencia de tecnología, la investigación, así como el Consejo Consultivo se complementan y caminan en una misma dirección: una cacaocultura más incluyente es también una cacaocultura más fuerte, sostenible y preparada para el futuro.

Porque cuando una mujer encuentra un espacio para crecer en el cacao, no solo se fortalece su emprendimiento: se fortalece su familia, su organización y su comunidad.

Incluir es abrir camino. Y en el cacao colombiano, ese camino se está trazando con decisión, con estrategia y con la certeza de que el futuro también se escribe con voz de mujer.

Tú, como mujer cacaocultora, haces parte fundamental de este propósito y te invitamos a ser parte activa de este camino.

En Sasaima se fortalece la cadena del cacao

Con una nueva planta de transformación

Por: Luis Eduardo López
Gerente Técnico Fedecacao

En Sasaima, Cundinamarca, pusimos en funcionamiento la nueva planta de transformación de cacao, un logro que marca un hito para el sector cacaotero del país. Este proyecto fue posible gracias a la primera alianza público-privada entre la Federación Nacional de Cacaoteros – Fedecacao y la Agencia de Comercialización e Innovación para el Desarrollo Regional – ACODER.

La unión de capacidades administrativas, técnicas y financieras permitió estructurar y poner en marcha una infraestructura pensada para fortalecer la cadena de valor del cacao, impulsar la transformación local y generar mayores oportunidades para los productores.

Con esta entrega, se benefician asociaciones de Cundinamarca y de la zona de influencia de la RAPE – Región Central, promoviendo el crecimiento de sus emprendimientos, la mejora en sus procesos productivos y la consolidación de estándares de calidad en cada etapa del grano al chocolate.

Una planta para transformar calidad en valor

La nueva planta no solo representa infraestructura; es una apuesta estratégica por agregar valor en origen, mejorar ingresos y posicionar el cacao regional con estándares de excelencia.

El proceso inicia con la selección rigurosa del grano, donde se eligen las almendras que cumplen con los estándares establecidos. La calidad define el destino del chocolate, por lo que se eliminan aquellos granos que presenten defectos o material extraño.

Durante la tostión, el equilibrio entre calor, tiempo y movimiento activa reacciones clave que revelan aromas profundos y un sabor auténtico. La temperatura adecuada reduce la humedad, facilita la separación de la cáscara y garantiza la inocuidad alimentaria.



La alianza entre FEDECACAO y ACODER demuestra que la articulación público-privada es un camino efectivo para dinamizar el sector agroindustrial, generar oportunidades en el territorio y consolidar al cacao como motor de desarrollo económico y social en la región.

En la etapa de fragmentación y descascarillado, los granos tostados se rompen para liberar los nibs —los trozos de cacao— de las cáscaras. Luego, mediante la molienda, estos nibs se transforman en masa o licor de cacao aromático gracias a la fricción controlada de rodillos en acero inoxidable.

El proceso continúa con el atemperado, etapa en la que la manteca de cacao se integra adecuadamente, otorgando brillo, firmeza y estabilidad al producto final.

La refrigeración controlada fija las características químicas y físicas del chocolate. Finalmente, el desmoldado permite obtener un producto estable y brillante, listo para el empaque, que garantiza su conservación y comercialización.

Desarrollo regional con visión de futuro

Esta planta es una herramienta concreta para el desarrollo regional. Permite a las asociaciones avanzar en procesos de transformación con mayor valor agregado, acceder a nuevos mercados y fortalecer sus capacidades productivas.

La alianza entre FEDECACAO y ACODER demuestra que la articulación público-privada es un camino efectivo para dinamizar el sector agroindustrial, generar oportunidades en el territorio y consolidar al cacao como motor de desarrollo económico y social en la región.

Exploremos nuestras regiones

Oficina Regional Landázuri

Participamos en la tercera versión de Expo Landázuri, un espacio dedicado a resaltar el potencial productivo del municipio. Durante el evento, promovimos el cacao colombiano con degustaciones de chocolate y dimos a conocer los servicios de asistencia técnica del Fondo Nacional del Cacao.



Oficina Regional Tame

Reafirmamos el apoyo a las familias cacaocultoras para que alcancen importantes certificaciones. En 2025, siete unidades productivas obtuvieron la certificación del Instituto Colombiano Agropecuario (ICA), un logro que fortalece la producción y consolida la calidad del cacao en la región.



Oficina Regional El Socorro

En el municipio de Guadalupe, Santander, se realizó la entrega de material vegetal en un evento organizado por el Fondo Nacional del Cacao, en el marco del proyecto de siembra nueva, ejecutado por la Oficina Regional de El Socorro.

Oficina Regional Tolima

Los cacaocultores del Tolima recibieron el proyecto de Manejo Nutricional del Cultivo de Cacao, una iniciativa del Fondo Nacional del Cacao que fortalece la productividad y sostenibilidad del sector. En total, 550 familias de 34 municipios fueron beneficiadas y hoy expresan su felicidad por el acompañamiento recibido.



Oficina Regional Garzón

El Fondo Nacional del Cacao ejecutó un proyecto para ampliar el área productiva de cacao en el centro y sur del Huila, en el marco del Programa de Transferencia de Tecnología. La iniciativa permitió la entrega de 22.000 plántulas a productores de los municipios de Isnos, Saladoblanco, Oporapa, Suaza, Guadalupe, Agrado, Tarqui y Garzón, todos con cultivos ya establecidos, fortaleciendo así sistemas productivos en marcha y la economía rural de la región.



Oficina Regional Tumaco

Con el objetivo de elevar la calidad y el valor agregado de uno de los productos bandera de la región, se desarrolló un taller de chocolatería fina en las instalaciones del Laboratorio de Calidad de Fedecacao en Tumaco. La capacitación se enmarcó en el convenio de cooperación entre Fedecacao y el Movimiento por la Paz – MPDL. Estuvo dirigida a representantes de organizaciones de base cacaotera del territorio, con la participación de miembros de Chocopimienta, Asmuscas y Asomuje de Alto Mira y Frontera.

Oficina Regional Movil

Este es el equipo de nuestra Oficina Regional Móvil! Este año seguiremos trabajando de la mano de los productores de Putumayo, Caquetá, Magdalena, Chocó, Nariño y Bolívar, reafirmando nuestra presencia en territorio y cumpliendo nuestra misión en cada zona donde el cacao representa desarrollo para las familias.



Oficina Regional Rionegro

Iniciamos la segunda cohorte del proyecto Zasca Centros de Reindustrialización, apoyado por el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, la Cámara de Comercio de Bucaramanga, INNpulsas y Fedecacao. El programa beneficia a 40 cacaocultores emprendedores de Rionegro, El Playón, Girón, Bucaramanga, Lebrija, Piedecuesta y Floridablanca, con el objetivo de fortalecer la productividad, competitividad y calidad, impulsar el valor agregado y facilitar el acceso a nuevos mercados.



Oficina Regional El Carmen De Chucurí

Realizamos demostraciones de método en agricultura regenerativa dirigidas a los productores del municipio. Durante estas jornadas técnicas se abordaron temas enfocados en el aumento de la productividad, la conservación del medio ambiente y el fortalecimiento de prácticas sostenibles en el cultivo de cacao.



Oficina Regional San Vicente De Chucurí

Con el inicio del año 2026, el Fondo Nacional del Cacao reactivó su plan de capacitaciones para las familias cacaocultoras adscritas a la Oficina Regional de San Vicente de Chucurí en los cuatro municipios de influencia, San Vicente, Betulia, Zapatoca y Sabana de Torres, impulsando un acompañamiento permanente a los productores.



Oficina Regional Valle Del Cauca

Realizamos en el CEC de Campoalegre la ceremonia de entrega de certificaciones en Buenas Prácticas Agrícolas a ocho productores del departamento del Valle del Cauca. Esta iniciativa reafirma nuestro compromiso con la sostenibilidad.



Oficina Regional Saravena

Participamos en la celebración de los 50 años del municipio de Saravena. Por invitación de la Alcaldía, la Oficina Regional de Saravena, el Comité Municipal de Cacaoteros y las asociaciones Asopcoar, Asofcasar y Amecsar, participamos con una carroza alegórica cacaotera con motivo del cumpleaños 50 del municipio.



Oficina Regional Neiva

Este es nuestro equipo de la Oficina Regional Neiva! Mantenemos nuestro compromiso con el fortalecimiento integral de la cadena productiva del cacao y con el acompañamiento técnico permanente a los cacaocultores del departamento del Huila. Nos encuentras en Neiva, barrio Sevilla, en la calle 24 #5A Bis - 4.

Oficina Regional Muzo

Entregamos 40.000 mil plantas de cacao injertadas con materiales de alto rendimiento a familias productoras de cacao de los municipios del occidente de Boyacá, con el fin de fortalecer la actividad cacaotera de la región.



Oficina Regional Gigante

En 2025, llevamos a cabo un proceso integral de acompañamiento técnico para la implementación de las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA). A través de visitas individuales y talleres especializados, se brindó formación clave en temas como la introducción a las normativas BPA, el uso responsable de plaguicidas, la calibración precisa de equipos, primeros auxilios y el manejo de extintores.



Oficina Regional Yacopi

Avanzamos en la ejecución del Convenio Interadministrativo entre la Alcaldía de Paimé y Fedecacao. Este proyecto ha impactado directamente a 40 familias productoras mediante la poda técnica de 500 plantas por predio, una intervención estratégica orientada a revitalizar los cultivos, mejorar la calidad del grano y fortalecer la competitividad de las fincas.



Oficina Regional Medellín

El Fondo Nacional del Cacao avanza en la entrega de plántulas de cacao injertadas con materiales de alto rendimiento. Estas se distribuyen a cacaocultores de diferentes subregiones del departamento, como en Maceo, en el Magdalena Medio antioqueño.



Oficina Regional Meta

El Fondo Nacional del Cacao participó en Expomalocas 2026, principal vitrina agroindustrial, turística, equina y bovina del Meta, donde socializó su oferta institucional basada en los programas de investigación, transferencia de tecnología y apoyo a la comercialización.



Oficina Regional Pereira

El Fondo Nacional del Cacao viene fortaleciendo la productividad cacaotera en el oriente de Caldas, especialmente en municipios como Norcasia, a través de un acompañamiento técnico permanente. Este trabajo se articula con asociaciones como Asocanora, con el propósito de consolidar la organización.

EL CACAOCULTOR

La finca San Andrés, en Landázuri, es hoy un referente de manejo técnico y calidad del grano gracias al compromiso de Samuel Murillo Galeano y al acompañamiento del Fondo Nacional del Cacao.

del mes

Samuel Murillo Galeano

Por: Orlando Tirado
Técnico Oficina Regional Landázuri

Nació en Landázuri, Santander, y cacaocultor por vocación y tradición, Samuel Murillo Galeano es hoy un ejemplo de resiliencia y perseverancia en el campo colombiano. Junto a su esposa y sus cuatro hijos, ha dedicado su vida al cultivo del cacao, una labor que continúa desarrollando con compromiso en la finca San Andrés, ubicada en la vereda El Porvenir, en el municipio de Landázuri, Santander.

A sus 72 años, Samuel sigue trabajando la tierra con entusiasmo. Actualmente cuenta con el acompañamiento de su hijo Samuel, quien lo apoya en las labores de la finca, un predio de 12 hectáreas donde se combinan cultivos de aguacate, cítricos y, principalmente, cacao. En total, la finca alberga 4.500 plantas de cacao, establecidas con materiales clonados como FEAR 5, FEC 2 y FBO 7, con edades que oscilan entre uno y dos años. Cabe destacar que Samuel es propietario de este predio desde hace apenas cuatro años.

Gracias al acompañamiento técnico del Fondo Nacional del Cacao, ha logrado establecer su cultivo de manera organizada y eficiente, aprovechando las condiciones del suelo y el clima de la región. Su finca se ha convertido en un referente en manejo técnico, productividad y calidad del grano, características que le permiten enfrentar con mayor tranquilidad las fluctuaciones del precio del cacao, ya que una alta producción contribuye a compensar los costos y asegurar la rentabilidad.

“Nunca había tenido un cultivo nuevo que a los dos años tuviera esta producción”, afirma Samuel Murillo, reflejando los resultados

Don Samuel: Productividad y calidad desde Landázuri

positivos de aplicar un paquete tecnológico adecuado, como el que promueve el Fondo Nacional del Cacao. Para él, la constancia y el acompañamiento técnico son claves para alcanzar el éxito, garantizar una vejez digna y asegurar el bienestar de su familia.

Historias como la de Samuel se repiten en el sur del departamento de Santander, donde cientos de productores apuestan por la tecnificación del cultivo del cacao de la mano de Fedecacao. Con ello, buscan superar las dificultades pro-

pias del campo colombiano, mejorar su productividad, ofrecer granos de alta calidad, asegurar la inclusión generacional y mantener vivo el legado de ser reconocidos como algunos de los mejores cacaocultores del mundo.



Samuel Murillo Galeano, productor de cacao en la finca San Andrés, en Landázuri, Santander, ha fortalecido su cultivo con materiales clonados y acompañamiento técnico del Fondo Nacional del Cacao.

— Diario de un extensionista —

Manuel Antonio Murillo Sánchez "Trabajando Ando": extensionismo que cruza fronteras

Técnico extensionista del Fondo Nacional del Cacao, ha dedicado su vida profesional a fortalecer la cacaocultura en Santander. Su historia une raíces campesinas, vocación de servicio y una firme convicción por trabajar al lado de los productores.

Por: Gilberto Guaitero

Jefe de Oficina Regional Landázuri



Manuel Antonio Murillo Sánchez nació en Landázuri, en el seno de una familia campesina dedicada a la producción agropecuaria, especialmente al cultivo del cacao. Fue allí donde nació su amor por el campo y su estrecho vínculo con este cultivo, que marcaría su proyecto de vida. Durante algunos años incursionó en otras actividades y probó suerte en la ciudad, aunque siempre tuvo la certeza de que su futuro estaba ligado al sector rural.

En el año 2012 tuvo su primera oportunidad de trabajar con la Federación Nacional de Cacaoteros (FEDECACAO), iniciando como operario en uno de los convenios ejecutados en ese periodo. Su compromiso, responsabilidad y buen desempeño le permitieron destacarse, lo que le abrió la puerta para asumir, en 2016, el cargo de técnico extensionista del Fondo Nacional del Cacao. Desde entonces, se ha caracterizado por su

fuerte sentido de pertenencia, honestidad y vocación de servicio, contribuyendo al desarrollo de la cacaocultura en los municipios de La Belleza, Landázuri y Cimitarra.

Con la llegada de la pandemia del COVID-19 en 2020, la asistencia técnica tradicional se vio limitada, lo que impulsó la búsqueda de nuevas formas de acompañar a los productores. En este contexto, Manuel creó una cuenta en Facebook llamada "Trabajando Ando", desde la cual comenzó a compartir videos tutoriales sobre las diferentes labores del cultivo del cacao. A través de este espacio digital también visibiliza experiencias exitosas de agricultores de la región, convirtiéndose en un referente para productores de Colombia y de otros países en temas técnicos relacionados con la cacaocultura.

Tras nueve años de labor al servicio del Fondo Nacional del Cacao, Manuel Antonio Murillo manifiesta sentirse plenamente realizado como profesional, al poder unir dos de sus grandes pasiones: brindar asistencia técnica a los cacaocultores y, al mismo tiempo, mostrar en redes sociales la realidad del sector cacaotero, contada desde la experiencia de los pequeños productores, sus logros y las dificultades que enfrentan en su quehacer diario.

Manuel Antonio Murillo, técnico del Fondo Nacional del Cacao en la Oficina Regional de Landázuri, lleva su labor de asistencia técnica del territorio a las redes sociales mediante su página "Trabajando Ando" en Facebook.

2026

El cacaoicultor es lo primero



ENERO

| D | L | M | J | V | S |
|----|----|----|----|----|----|
| 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 |
| 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 |
| 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 |
| | | | | 31 | |

FEBRERO

| D | L | M | J | V | S |
|----|----|----|----|----|----|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 |
| 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
| 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 |
| | | | | 28 | |

MARZO

| D | L | M | J | V | S |
|----|----|----|----|----|----|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 |
| 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
| 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 |
| 29 | 30 | 31 | | | |

ABRIL

| D | L | M | J | V | S |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | |

MAYO

| D | L | M | J | V | S |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | |

JUNIO

| D | L | M | J | V | S |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | |



Por: **Óscar Mauricio**

Gavano Cardenas

Ingeniero agrónomo

Profesional de capacitación

Escuela Nacional de Formación Cacaotera: 10 años transformando la vida de los cacaocultores

En cada jornada de la Escuela Nacional de Formación Cacaotera late una profunda convicción: la de transformar vidas a través del conocimiento. Durante una década, esta escuela ha recorrido caminos, montañas y veredas para encontrarse con miles de cacaocultores que sueñan con un futuro mejor; y en cada encuentro, ha sembrado no solo técnicas y aprendizajes, sino también esperanza, identidad y orgullo por el cacao colombiano. Cada sesión, cada demostración, cada diálogo entre extensionistas y productores se convierte en un puente que une experiencia, tradición y ciencia, fortaleciendo capacidades y construyendo comunidad. La Escuela no solo capacita:

abraza, acompaña y reconoce el valor de quienes, con sus manos y su tierra, sostienen la dulzura y el aroma del cacao que nos define.

Desde 2015 la Federación Nacional de Cacaoteros – Fondo Nacional del Cacao impulsa la Escuela de Formación y Capacitación Ca-

caotera Nacional, una estrategia de extensión rural concebida para fortalecer de manera integral la cadena cacao-chocolate en Colombia.

En ese sentido, la escuela opera bajo un modelo de capacitación itinerante, lo que permite ampliar la cobertura en regiones con limitada





En términos de resultados, en el balance de la última década la escuela ha beneficiado a 19.956 cacaocultores y otros actores del sector. De ese total, el 48% corresponde a acciones ejecutadas como metas exclusivas del programa.

presencia institucional y garantizar un acceso equitativo al conocimiento. A la vez, su propósito central es fortalecer las capacidades técnicas, productivas y sociales de los participantes mediante procesos teórico-prácticos orientados al mejoramiento de la productividad, la calidad del grano y el desarrollo sostenible de las comunidades.

Por otra parte, las jornadas combinan sesiones teóricas y prácticas soportadas en metodologías de extensión como estudios de caso, paneles de discusión, pruebas de conocimiento, demostraciones de método y ejercicios aplicados. Específicamente, los contenidos abordan manejo integrado del cultivo, establecimiento

de plantaciones, factores agroecológicos, sistemas agroforestales, selección genética, propagación vegetativa, injertación, podas, manejo sanitario y procesos de cosecha, fermentación, secado y calidad. Además, la Escuela atiende a públicos diversos como: mujeres rurales, jóvenes, técnicos comunitarios, comunidades étnicas y productores con bajo acceso a asistencia técnica, promoviendo inclusión y equidad en los procesos de formación.

En lo referente al equipo de extensionistas, los procesos formativos son impartidos por profesionales con alta experticia en el sector cacaotero y dominio técnico en cada área temática; la renovación periódica de especialistas ha permitido integrar nuevas miradas, actualizar contenidos y adaptarse a las transformaciones del cultivo y del mercado. Inicialmente, el proceso se consolidó bajo el liderazgo de Octavio Ardila Rueda y Antonio Ortiz. Posteriormente, el relevo dio paso a Oscar Mauricio Gavanzo Cárdenas, Rubén Darío Quiroga Corredor y Rafael Enrique Carrillo Solano, fortaleciendo la propuesta pedagógica.

En términos de resultados, en el balance de la última década la escuela ha beneficiado a 19.956 cacaocultores y otros actores del sector. De ese total, el 48% corresponde a acciones ejecutadas

como metas exclusivas del programa, mientras que el 52% restante se desarrolló a través de convenios, proyectos y otras estrategias de apoyo interinstitucional.

De igual modo, la estrategia ha tenido presencia en 304 municipios de 29 departamentos, apalancada por la estructura institucional de Fedecacao, que cuenta con 27 oficinas físicas en las regiones productoras del país.

Por perfil de asistentes, la participación femenina alcanzó el 58% del total y la masculina el 42%. Asimismo, se destaca la presencia de comunidades étnicas, con 4,7% de participantes pertenecientes a pueblos indígenas: Arhuaco, Bari Motilón, Embera, Embera Chamí, Embera Katío, Kankuamo, Kurripaco, Nasa Paez, Nükak Nükak, Paez, Piapoco, Piaroa, Sukuani, Tulé, U'wa, Wayuu, Wiwa

y 4,1% a comunidades afrocolombianas, fortaleciendo la diversidad y el enfoque diferencial del proceso formativo.

Finalmente, la Escuela ha fortalecido alianzas con asociaciones locales, entidades públicas y empresas privadas, consolidando un trabajo conjunto que potencia la productividad y la organización del sector cacaotero en el país.

Participación por grupo étnico

18.132
Mestizo

858
Afrocolombiano

936
Indígena

Total: 19.926



El cacao colombiano: Un guardián natural frente al cambio climático

Por: **Edgar Mauricio Avella Patarroyo**
Gestor de investigación Fedecacao

Ivan Dario Camargo
Investigador PhD. Agrosavia

En un paso clave hacia la sostenibilidad del sector cacaotero, el programa de investigación de Fedecacao y el centro de investigación “La Suiza” de Agrosavia concluyeron en 2025 un estudio pionero sobre la capacidad de ocho variedades de cacao colombiano para capturar carbono, en 10 localidades del país, de las regiones Amazónica, Orinoquía, Caribe, Andina y Valles interandinos, de acuerdo con la clasificación del Instituto Colombiano Agropecuario (ICA)

El cambio climático y el efecto invernadero: un desafío global

El cambio climático consiste en alteraciones de los patrones climáticos que afectan de forma directa la economía de los pequeños productores, especialmente aquellos que dependen de la regularidad de las lluvias, está asociado al efecto invernadero, un proceso natural en el que gases como el dióxido de carbono (CO_2) retienen el calor del sol en la atmósfera, actuando como un techo que eleva la temperatura del planeta.

Cuando estos gases se acumulan en exceso debido a actividades humanas, se intensifican fenómenos como sequías prolongadas e inundaciones, los que ponen en riesgo la producción agrícola mundial.

El sistema agroforestal: una “fábrica” de aire limpio

Los sistemas agroforestales de cacao se consolidan como una de las alternativas naturales más eficaces para mitigar el cambio climático. Mediante la fotosíntesis, los árboles absorben CO_2 del aire y lo transforman en madera, raíces, ramas y hojas, almacenándose de manera estable en

la biomasa aérea, que puede permanecer durante décadas; otra parte se incorpora al suelo, la caída de hojarasca y la descomposición de raíces finas permiten que el carbono se integre a la materia orgánica del suelo, mejorando su fertilidad, estructura y capacidad productiva. Para el productor, esto significa suelos más sanos; para el planeta, un reservorio que reduce la concentración de gases contaminantes en la atmósfera.

La ciencia al servicio del campo: ecuaciones y diseño de sistemas

Para estimar la cantidad de carbono almacenado sin talar

los árboles, los investigadores emplearon ecuaciones alométricas. Estas fórmulas matemáticas permiten calcular la biomasa total de un árbol a partir de mediciones simples en campo, como el diámetro del tronco y la altura.

Esta información resulta clave para el diseño de sistemas agroforestales modernos. Al conocer la biomasa que produce cada variedad, es posible definir densidades de siembra adecuadas y seleccionar especies de sombra que acompañen al cacao. Así se puede maximizar tanto la producción de grano como la captura de carbono, permitiendo al productor diseñar

fincas climáticamente inteligentes y prepararse para escenarios futuros como los mercados de bonos de carbono.

Variedades evaluadas y logros en captura

La investigación evaluó ocho genotipos de cacao: Federación Bolívar 1 (FBO 1), Federación Chigorodó 8 (FCHI 8), Federación Gigante 4 (FGI 4), Federación Marsella 7 (FM 7), Federación San Vicente 1 (FSV 1), Federación Arauquita 5 (FEAR 5), Compañía Nacional de Chocolates 12 (CNCH 12) y Compañía Nacional de Chocolates 13 (CNCH 13).

Los resultados permitieron identificar tres variedades con muy alto desempeño general en captura de carbono: FEAR 5, CNCH 13 y FGI 4. Estos materiales presentaron tasas superiores, alcanzando en algunos casos más de 12 toneladas de dióxido de carbono equivalente por hectárea al año.

Para dimensionar el aporte del cacao, basta una comparación simple: un automóvil promedio emite cerca de 4,6 toneladas de CO_2 al año, mientras que una hectárea de árboles de cacao rehabilitados por injertación de estos materiales, bien manejada, puede capturar entre 8 y 10 toneladas anuales de este gas en los primeros 5 años. En términos prácticos, cada hectárea de cacao puede compensar las emisiones de aproximadamente dos vehículos particulares.

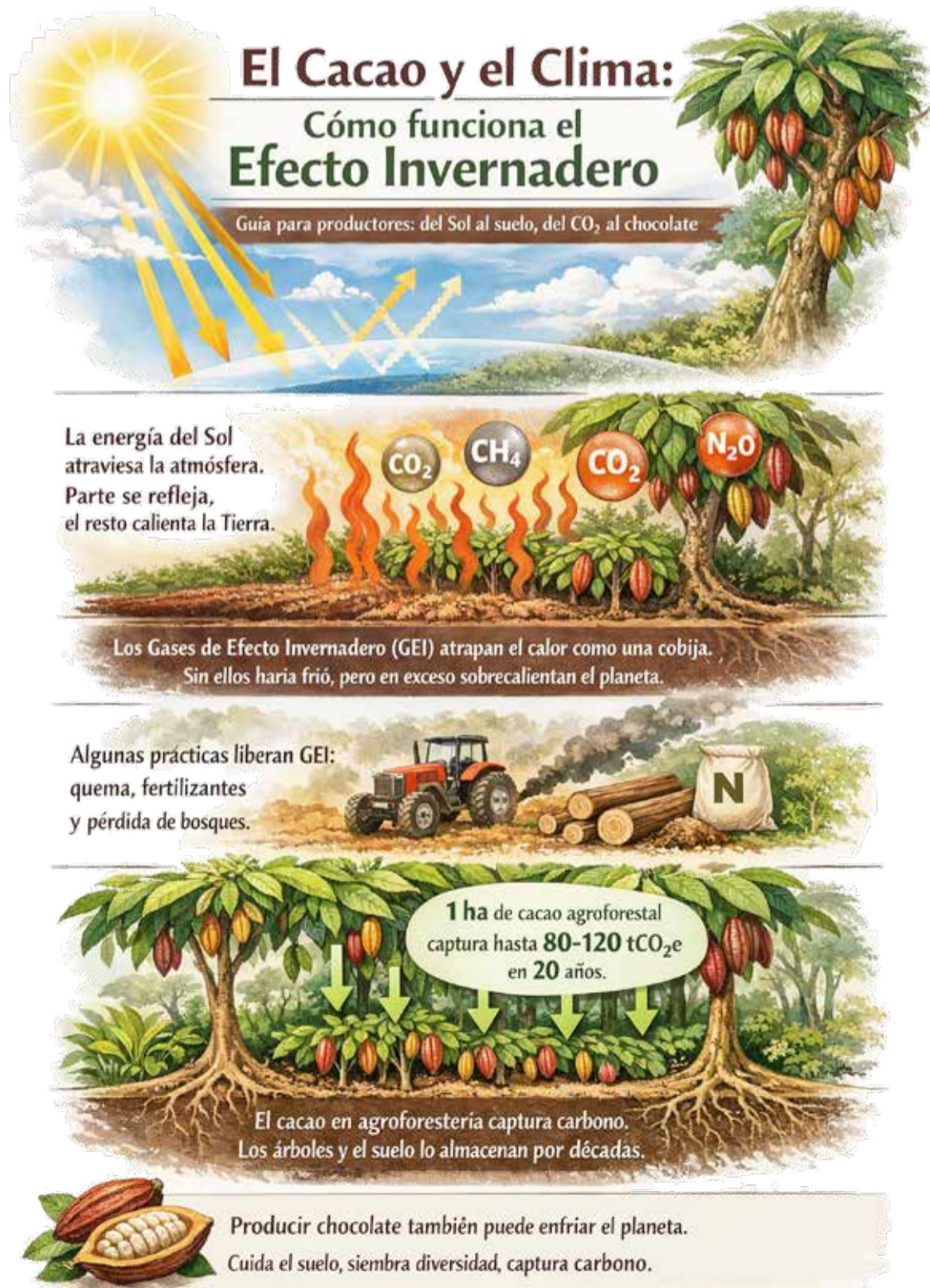
Igualmente, el estudio encontró que la captura de carbono varía dependiendo de las condiciones de estrés de la planta en cada región, tales como la temperatura promedio, la duración y frecuencia de los periodos de sequía y suministro de agua, y por supuesto del clon o variedad, esto quiere decir que cada clon captura mayor o menor cantidad de carbono dependiendo de la región donde se encuentra, lo cual es producto de la adaptación natural que tiene dicho material, esto es importante para que los cacaocultores tomen medidas de adaptación en sus cultivos y puedan reducir la dependencia directa de las lluvias.

Mirando hacia el futuro

Este estudio representa el potencial de las variedades de cacao colombiano en actividades como la emisión de bonos de carbono, con el diseño de modelos de siembra y mezclas de clones que además de producir grano de la mejor calidad en sabor y aroma, también optimice la captura de carbono para la región donde se encuentra el cultivo.

El programa de investigación continuará con una segunda fase en 2026, en la que se evaluará cómo varía la captura de carbono a lo largo del tiempo. Esto permitirá ofrecer datos más precisos sobre la rentabilidad ambiental de las fincas a largo plazo.

Con estos avances, el sector cacaotero reafirma su compromiso con la productividad, la sostenibilidad y la protección de la riqueza natural del país.



¡Gracias por Sembrar Futuro con el corazón!



Oscar Peña

"Sabemos el esfuerzo de este reto y que en muchos momentos te sacamos canas y no te dejamos dormir, pero no te rendiste. ¡Lo has hecho excelente!"

Por: Martha Orjuela
Profesional de Investigación

Sembrando Futuro - liderada por Fedecacao – Fondo Nacional del Cacao, ha impactado a niños y jóvenes en diferentes territorios del país.

En este proceso, los dinamizadores han cumplido un papel fundamental. Con esfuerzo y compromiso asumieron el reto de conectar con las nuevas generaciones, desarrollando habilidades, fortaleciendo competencias y adquiriendo un perfil

multifacético de amigos y en muchos casos de orientadores, siendo conocidos cariñosamente como "los Profes de Sembrando Futuro".

Su participación ha sido clave para el desarrollo y el reconocimiento de la estra-

tegia en los territorios que ha impactado, por esta razón y al finalizar este ciclo de implementación, los estudiantes vinculados a "sembrando Futuro" les envían un mensaje de reconocimiento y agradecimiento:



Jhon Cambindo

"Te queremos agradecer por tus enseñanzas y por motivarnos a crecer en comunidad. Es muy bonito el día de clase con el profe de Sembrando Futuro."



Oscar Mancipe

"Eres genial, con esa gran y contagiosa sonrisa nos enseñaste a creer en nosotros y te convertiste en nuestro amigo ¡Eres el mejor!"



Leiner Suárez

"Gracias por creer y preocuparte por nosotros, por tus consejos y por guiarnos a ser mejores personas. ¡Gracias por tu energía, eres ejemplo a seguir!"



Dindolfo Morales

"Gracias por las clases y los conocimientos brindados, hiciste que nos sintiéramos como campeones. Te llevamos en el corazón".



Oscar Pacheco

"Nos enseñaste muchas cosas, compartimos risas y también tristezas, nos motivaste a ver la vida de forma diferente, gracias por estar siempre y crecer junto a nosotros".



Yuli Paulin Soler

"Gracias por el cariño que nos brindaste. Sabemos que fue un reto para ti, de corazón te decimos, nos la pasamos divertido y aprendimos muchas cosas. Muchas gracias."



Omar Salamanca

"Sin importar la distancia ni los derrumbes por la lluvia, siempre llegabas a nuestros encuentros. Contigo aprendimos nuevas cosas, gracias por cuidar-nos y por hacer parte de nuestras vidas."



Zuldry M. Contreras

"Gracias por tu gran actitud, incluso cuando las situaciones no fueron las mejores. A pesar del corto tiempo compartido, quedan gratos recuerdos y un cariño sincero, Te queremos."



Luis Vaquiro

"Siempre recordaremos las enseñanzas, los juegos y las risas compartidas. En las clases de Sembrando Futuro, nos hiciste los días más bonitos. Gracias profe".



Tomás Oviedo

"Hoy queremos resaltar tu dedicación, responsabilidad, esfuerzo y compromiso y que, a pesar de las dificultades como la lluvia, el sol, el barro, siempre nos cumpliste. Gracias por cada momento compartido".

Fondo Nacional del Cacao impulsa la transformación artesanal en las regiones

Sembrar cacao, crear chocolate

Por: Lina García Dalloz

Chocolatero Fondo Nacional del Cacao

¿Se imagina transformar su propio cacao en chocolate? Esta inquietud, cada vez más frecuente entre cacao-cultores de distintas regiones del país, motivó al Fondo Nacional del Cacao a poner en marcha, durante 2025, un piloto del Taller de calidad y

transformación artesanal del cacao en productos de chocolatería y sus derivados, en el marco de su Programa de Apoyo a la Comercialización.

Este taller teórico-práctico llevó a los productores a reflexionar sobre cómo cada una de sus actividades

y prácticas de poscosecha impacta la calidad del cacao, la cual posteriormente se ve reflejada en el sabor y aroma del chocolate. Los participantes aprendieron sobre el recorrido del cacao hasta el consumidor final, cómo catar chocolate, qué es y cómo se construye un perfil sensorial,

y cuáles son las buenas prácticas de manufactura aplicadas en la transformación.

Además, literalmente tuvieron sus manos en la masa: experimentaron el tostado, el descascarillado y la molienda, hasta elaborar su propio chocolate de mesa. Posteriormente, aprendieron a atemperarlo y prepararon sus propias barras y bombones rellenos.

El taller, con una duración de dos días, se realizó inicialmente en Policarpa (Nariño), Yacopí (Cundinamarca) y Pauna (Boyacá), beneficiando a un total de 68 productores que dieron sus primeros pasos en el amplio mundo del chocolate.

Con esta iniciativa se espera que los asistentes fortalezcan sus prácticas en finca y mejoren la calidad de su grano; que puedan agregar valor a su cacao mediante la aplicación de buenas

Fedecacao y el Fondo Nacional del Cacao han programado para 2026 once nuevos talleres en Tauramena y Yopal (Casanare), Guachené (Cauca), Arauquita (Arauca), Maceo (Antioquia), Norcasia y Pereira (Risaralda), Granada (Meta), La Paz y Socorro (Santander), e Ibagué (Tolima).

prácticas de la industria y su transformación en producto terminado; que se fortalezca la economía familiar y territorial de los nuevos transformadores; y que se incentive la transformación artesanal y el consumo de chocolate colombiano.

Para continuar apoyando a los cacao-cultores y asociaciones interesadas en transformar su grano, Fedecacao y el Fondo Nacional del Cacao han programado para 2026 once nuevos talleres en Tauramena y Yopal (Casanare), Guachené (Cauca), Arauquita (Arauca), Maceo (Antioquia), Norcasia y Pereira (Risaralda), Granada (Meta), La Paz y Socorro (Santander), e Ibagué (Tolima).

Si está interesado en participar, comuníquese con su técnico de campo para inscribirse, reserve el tiempo para aprender y prepárese para iniciar su propia aventura en el mundo del chocolate.



El poder del cacao regional se consolidó en Chocoshow 2025

Por: Oficina de Comunicaciones
Fondo Nacional del Cacao

Chocoshow 2025 se consolidó como una plataforma clave para promover el consumo de cacao y chocolate en Colombia. Durante la VII edición que se realizó en Corferias, Bogotá, el pasado mes de noviembre, más de 14.000 visitantes disfrutaron de experiencias sensoriales, actividades educativas y una amplia oferta comercial.

Eduard Baquero, presidente de Fedecacao, expresó que “Chocoshow fue una plataforma esencial para visibilizar el trabajo de las familias cacaocultoras y promover oportunidades de mercado e intercambio técnico, tanto en la capital como en las regiones”. Su aporte ratificó el papel de la feria como articuladora entre producción, consumo e innovación rural.

Al respecto, Doris Chingaté, jefe de proyecto de Chocoshow 2025, destacó que esta edición reafirmó el papel de la feria como una vitrina determinante para dinamizar el sector. “Chocoshow no solo conectó al público con el cacao, sino que impulsó el consumo, visibilizó a los cacaocultores y resaltó la calidad del cacao colombiano, reconocido hoy en más de 70 mercados internacionales”, afirmó.

El avance del subsector también se reflejó en el incremento del consumo: Co-



Familias cacaocultoras y emprendedores participaron en Chocoshow 2025, destacando la diversidad cultural y productiva alrededor del cacao colombiano.

lombia registró 1 kilogramo per cápita al año, una cifra con potencial de crecimiento que la feria buscó ampliar mediante educación, experiencias inmersivas y acceso a productos de alta calidad.

Una feria que impulsó conocimiento, tradición y consumo consciente

El crecimiento del subsector también se evidenció en el ámbito internacional. De acuerdo con la Asociación Nacional de Comercio Exterior (Analdex), las exportaciones de cacao colombiano y sus derivados sumaron USD 265,1 millones en 2024.

En el componente educativo, Chocoshow 2025 fortaleció el conocimiento del consumidor, un pilar esencial

para expandir el mercado. A través de espacios como Cacao Talks, talleres, conferencias y zonas experienciales, los visitantes conocieron procesos de transformación, beneficios del cacao para la salud y tendencias en innovación chocolatera.

Iniciativas como ChocoKids, que en ediciones recientes reunió a más de 1.100 niños, permitieron sembrar cultura desde la infancia. De igual manera, las Catas de Cacao, que históricamente superaron los 1.200 participantes, reforzaron el consumo consciente desde la experiencia sensorial y la apreciación del sabor.

En la actividad La Mejor Almendra de Cacao, Chocoshow reconoció a Hugo Efraín Castro, de Arauquita (Arauca), por la calidad y el aroma

de sus almendras. Asimismo, en el Campeonato de Degustado de Cacao, la pareja conformada por Yoselin Vivas y Jhon Ruiz, también de Arauquita, obtuvo el primer lugar, destacándose por su tradición y técnica.

Durante la feria también se realizó la actividad Catabras Cacaoteras, un homenaje al trabajo y la creatividad de las comunidades productoras. Los ganadores fueron los representantes del municipio de El Socorro (Santander), mientras que el segundo lugar fue para los participantes de San Vicente de Chucurí (Santander), exaltando el orgullo de las zonas productoras del país. Asimismo, se llevó a cabo una nueva edición del Premio Internacional de Alta Pastelería Paco Torreblanca, en la que Camilo Ernesto Pardo Pintó

ganó con su postre entremet “CacaoVeines”, inspirado en las tonalidades del cacao. Este reconocimiento fortaleció el vínculo entre la alta pastelería y el cacao de excelencia que produjo Colombia.

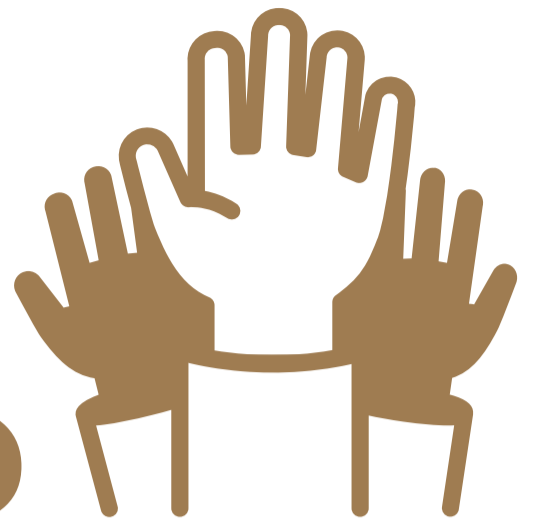
Historias que evidenciaron crecimiento

Los expositores destacaron la organización, la variedad de productos y la afluencia de público. Laura Hernández (La Perla del Pacífico) resaltó el impulso que Chocoshow brindó a su marca; Ivone Zúñiga (Savvor) celebró la acogida del público; Diana Bolaños (Solomon's) destacó la oportunidad de dar a conocer nuevos productos; y Lizeth Caro (Cacaote) subrayó los contactos comerciales obtenidos en beneficio de su emprendimiento.



Chocoshow 2025 se consolidó así como una plataforma estratégica para impulsar el consumo de chocolate en Colombia, fortalecer la industria cacaotera y dinamizar la economía rural. Su capacidad para unir tradición, innovación, educación y oportunidades comerciales lo posicionó como un motor de crecimiento para miles de familias productoras y emprendedores del cacao en el país.

Que tu voto se convierta en el aroma del cacao



Participa en las elecciones gremiales cacaoteras 2026

Los pertenecientes al gremio cacaotero, es decir los productores y las familias, que realizan un esfuerzo diario por mantener vivo el compromiso adquirido en el año 1962 al fundar a Fedecacao, como la empresa representante y defensora de sus intereses, tienen este 2026 un año clave en el cual se realizan las elecciones gremiales para escoger a quienes los representarán en los comités municipales,

intermunicipales, departamentales y como delegados al congreso nacional cacaotero.

Estas elecciones son la oportunidad para que la voz de cada cacaocultor afiliado, con su cédula cacaotera, cuente en las decisiones del gremio e influyan los temas que más les afectan, entre ellos, las políticas de asistencia técnica, productividad, precios, comercialización, capacitación, inversiones y la proyección del subsector.

La participación no solo pertenece a los espacios de la política pública; también es esencial en las organizaciones que los representan. Votar es la demostración que se hace parte de los productores de la materia prima del delicioso chocolate, que la transparencia de su organización importa y que se valora una representación responsable, construida por cacaocultores informados, organizados y comprometidos con su propio desarrollo.

Por eso, haz parte activa del proceso, elige a quienes representarán a tu municipio, tu región, tu sustento y tus intereses.

.....

Para más información, visita tu Oficina de Fedecacao más cercana.

XXXV Congreso Nacional Cacaotero



FEDERACION NACIONAL DE CACAOTEROS

La Junta Directiva de la Federación Nacional de Cacaoteros anuncia la realización del **XXXV Congreso Nacional Cacaotero**, el máximo encuentro del gremio en el país, que tendrá lugar en **noviembre de 2026** en la ciudad de Bogotá. Este encuentro reunirá al gremio para fortalecer el desarrollo y la proyección del cacao colombiano.



Te presentamos

ORÍGENES

Sabores de Cacao Colombiano

Una caja elaborada por Fedecacao que reúne cacaos colombianos premiados entre los mejores del mundo.

Encuéntrala en la tienda de los cacaocultores colombianos, Federación Chocolate.



 FEDERACIÓN
CHOCOLATE

Av. Cra. 24 #39-22
Barrio Parkway – Bogotá
Hora: 11:00 pm – 7:00 pm

¿Qué es el Fondo de Estabilización de Precios del Cacao, FEP?

Fondo parafiscal de carácter especial que contribuye a la estabilización de los precios del cacao, fortaleciendo la competitividad de las exportaciones.



No tiene personería jurídica.

Es administrado por la Federación Nacional de Cacaoteros velando por el manejo adecuado de los recursos de la estabilización de precios del subsector cacaotero, específicamente de las operaciones de exportación de cacao en grano.

Conoce mas sobre el FEP

Visítanos en el siguiente enlace

www.fepcacao.com.co

