

COLOMBIA CACAOOTERA



• Periódico de Fedecacao - Fondo Nacional del Cacao - Año 14 - No. 63 - Enero 2022 •

Especial Chocoshow 2021

Del 12 al 15 de noviembre en Corferias Bogotá se realizó la tercera versión del Chocoshow. Colombia Cacaotera presenta una reseña con lo más destacado de esta versión. **Pag. 12 y 13**



chocoshow

Entrevista a mujeres emprendedoras de cacao

En esta edición, entrevista con Consuelo Rueda y Valeria Florez, de la Escuela de Mujeres Empresarias Cacaocultoras de La Quitaz. **Pag. 6**



María del Campo, con nueva imagen

Durante el Chocoshow 2021, la representante de la cacao-cultura colombiana presentó su nueva imagen. En esta edición, María del Campo cuenta en qué consiste. **Pag. 14**



Colombia ingresa a la ICCO

Presidente Iván Duque firma el ingreso del país a la Organización Internacional del Cacao - ICCO



El 7 de diciembre en el Palacio de Nariño se dio la firma de la ley que permite la adhesión de Colombia al Convenio Internacional del Cacao, y con ello la entrada formal de Colombia como país miembro al máximo ente regulador de asuntos de cacao en el mundo.

2021, el mejor año en la historia del cacao en Colombia

EDUARD BAQUERO LÓPEZ
Presidente Ejecutivo

El 2021 que acaba de finalizar, hacemos un balance con mucho orgullo y con mucha satisfacción, ya que el trabajo de las familias cacaocultoras que a diario labran la tierra y que cultivan el cacao sigue dando sus frutos. Este año que culminó no pudo haber sido mejor. Alcanzamos la producción histórica en año cacaotero más alta, por encima de 70.000 toneladas y también estamos esperando finalizar el año calendario, donde seguramente también lograremos producir más de 70.000 toneladas. Este es un gran éxito en unos momentos difíciles; seguimos en pandemia, el invierno ha causado estragos muy grandes con lo cual ha habido muchas enfermedades en nuestras plantaciones, ha afectado las vías, pero nuestros agricultores han seguido trabajando. Este reporte en la producción, este crecimiento no es otra cosa más que el resultado del trabajo de toda la vida de nuestras familias cacaocultoras. A ustedes MUCHAS GRACIAS.

Pero el año no solamente terminó con esas noticias. Logramos el 7 de diciembre, después de más de 15 años de luchar por buscar la afiliación de Colombia a la ICCO (Organización Internacional del Cacao), después de 3 años muy arduos, logramos que los congresistas de la Cámara de Representantes, los senadores, en general el Congreso nos dieran el aval para lograr esta afiliación, que fue cristalizada con la firma del señor Presidente de la República dr. Iván Duque y además con

la presencia del director ejecutivo de la ICCO, que vino desde Costa de Marfil, el señor Michel Arrion. Pero el señor Arrion no solamente vino a la firma. También vino a conocer cómo cultivamos el cacao y cómo lo trabajamos. Nos felicitó. Hacemos un trabajo excepcional. La agroecología que maneja el cacao es excepcional. Aquí no hay esclavitud, aquí no hay desplazamiento, aquí no hay trabajo infantil y aquí no acabamos con el bosque, por el contrario nuestro cultivo es ejemplo de trabajo. Nos ayuda a sustituir cultivos ilícitos y tantas cosas más. Por eso estamos muy orgullosos del trabajo que realizan nuestros cacaocultores y qué bueno que nos lo diga la persona que más conoce el mundo del cacao, el señor Arrion.

También logramos finalizar nuestro año con una excelente noticia. Nuestro cacao colombiano una vez más en el Salón del Chocolate en París, representado por Alex Antonio Ayala Alemán, un productor de cacao de Valencia, en el departamento de Córdoba. Esa fue la muestra que este año nos representó y que obtuvo el galardón de Bronce, como el tercer mejor cacao de la región Suramérica. Ya hemos ganado en cuatro ocasiones: dos con cacao de Arauca, uno con cacao de Nariño, específicamente de Tumaco, y uno con cacao del departamento de Santander, específicamente de San Vicente de Chucurí, y en 2021 una vez más este excelente reconocimiento para el cacao colombiano, para el cacao cordobés, para el cacao de Valencia. Eso nos llena de orgullo, saber que nuestro cacao cada día es más reconocido y por eso día a día tenemos más personas que quieren nuestro cacao, tenemos más compradores

que requieren nuestro cacao fino y de aroma y ese trabajo, esa finura y ese aroma es gracias a la genética, a nuestros suelos, pero principalmente es gracias al trabajo de todas las familias cacaocultoras colombianas, muchas gracias a todos ellos.

También realizamos nuestra tercera versión del CHOCOSHOW con gran éxito, seguramente porcentualmente la feria más exitosa de las que se están realizando en Bogotá. Más de 14.000 visitantes en taquilla y muchos más en calidad de invitados. Esta feria se convierte cada día en el máximo evento del cacao y del chocolate en Colombia, y contó con la participación del señor Ministro de Agricultura Rodolfo Zea, la participación de las Naciones Unidas con el señor Pierre Lapaque, la participación de USAID, el Banco Agrario, FINAGRO, el ICA, la Unidad de Restitución de Tierras, agencias internacionales como SOCODEVI que trabajan por el desarrollo del país.



También ha sido un año donde una vez más, nuestra imagen, María del Campo, se sigue consolidando. María del Campo en su papel de mujer rural colombiana recibió un reconocimiento muy importante como Líder de la ruralidad de las Américas para Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA). De esta manera rescatamos el trabajo de la mujer colombiana, de la mujer cacaocultora, y todo se ve reflejado en nuestra María del Campo.

Pero hicimos igualmente grandes cosas, muchas con recursos del Fondo Nacional del Cacao, con el recurso de ustedes los productores. Renovamos 2.500 hectáreas de cacao envejecido y que nos han permitido crecer de manera importante. Y con el apoyo del gobierno nacional estamos terminando de renovar más de 4.000 hectáreas en todo el país y a esto se han sumado alcaldes, como el alcalde de San Vicente de Chucurí, el señor Óscar Rodríguez, con el cual terminaremos el año con más de 400 hectáreas renovadas, y con el alcalde de El Carmen de Chucurí, el señor Diego Plata, quien también nos colaboró y terminaremos con más de 60 hectáreas renovadas. Así seguimos impulsando la cacaocultura, porque como lo hemos dicho, la renovación es el camino que nos ayuda a ser cada día más productivos.

También es importante destacar el trabajo de nuestros funcionarios. Qué gran trabajo el que hacen nuestros ingenieros agrónomos, técnicos, tecnólogos y todas las personas que prestan ese apoyo en toda la geografía, ya casi estamos en 500 municipios de todo el territorio nacio-

nal. Un trabajo duro, arduo, pero que da frutos, y qué mejor cuando la producción crece, cuando los precios han mantenido un buen nivel, y aunque no podemos garantizar que los precios siempre serán los mismos, siempre trabajamos en la productividad, para que cuando el precio baje, con mayor producción podamos salir adelante.

Agradezco muy especialmente a nuestra junta directiva, que siempre ha apoyado la labor que hace esta presidencia ejecutiva, a los comités municipales, intermunicipales y departamentales, a todo el gremio que día a día nos apoya y nos acompaña, pero principalmente a las familias cacaocultoras colombianas, gracias por su trabajo, por permitirnos crecer, gracias por creer en la Federación Nacional de Cacaoteros, para nosotros es un gran orgullo contar con personas como ustedes, personas que a pesar de la adversidad, de la pandemia, de los lamentables paros durante los cuales no pudieron vender su producto, seguimos creciendo, nuestra producción crece y se reproduce, y seguirá creciendo gracias al trabajo de ustedes cacaocultores. Estamos muy orgullosos del trabajo que ustedes día a día hacen, muchas gracias por creer en FEDECACAO. Este año 2022 que apenas comienza, cumpliremos 60 años, y queremos celebrarlo con la producción más alta en la historia, cada año rompemos ese récord, pero este año será mucho más especial: es el año de la cacaocultura colombiana. Por ustedes, seguiremos trabajando, porque para FEDECACAO, ¡el cacaocultor es lo primero! Un feliz y muy productivo 2022 para todos, desde la presidencia de FEDECACAO.

CONTENIDO:



INVESTIGACIÓN
Páginas
3 y 4



ESPECIALES
Páginas
5 a 14



GREMIAL
Páginas
15 y 17



TRANSFERENCIA
Páginas
18 a 21



COMERCIALIZACIÓN
Página
22

COLOMBIA CACAOTERA

FEDERACION NACIONAL DE CACAOTEROS
FONDO NACIONAL DEL CACAO

Periódico de Fedecacao - Fondo Nacional del Cacao

Año 14 - No. 63

ISSN 2711-2632

FEDECACAO Calle 31 No. 17 - 27 - PBX (57) (1) 3273000
Bogotá - Colombia

www.fedecacao.com.co

Director:
Eduard Baquero López
Presidente Ejecutivo

Editor:
Juan Eduardo Rodríguez S.
juan.rodriguez@fedecacao.com.co

Colaboradores:
César Jaramillo María del Campo
Mileidy Chacón Nubia Castro Guerrero
María Alejandra Roa Paula Arenas
Yardley Cano Gómez

Junta Directiva
Miembros principales y suplentes
César Augusto Jaramillo (Presidente Dto. Antioquia) - German Sanchez (Suplente Dto. Antioquia)
Marco Tulio Caupaz (Vicepresidente Dto. Huila) - Laddie Vernaza (Suplente Dto. Tumaco)
Benjamín Méndez (Secretario Dto. Cundinamarca) - German Parra Rubio (Suplente Dto. Meta)
Omar Vargas (Principal Dto. Arauca)
Orlando Tirado (Principal Dto. Santander) - Luis Edmundo Dávila (Suplente Dto. Norte de Santander)
Noé Mantilla (Principal Dto. Santander) - Samuel Velásquez (Suplente Dto. Santander)
Saúl Motta (Principal Dto. Santander) - Sotero Arenas (Suplente Dto. Santander)
Luis Ricardo Gutiérrez (Principal Dto. Santander) - Isaías Álvarez (Suplente Dto. Santander)
Jose Nery Portela (Principal Dto. Arauca)

“Conociendo las actividades del programa de investigación”

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

Autores: Diannefair Duarte, Edith Moreno Martínez Moreno, Oscar Darío Ramírez
Grupo de investigación e Innovación en cacao
GIIC – FEDECACAO COL 0181984

En esta edición presentamos un resumen del proyecto “Calidad integral del cacao con énfasis en las propiedades fisicoquímicas y sensoriales” específicamente en lo que tiene que ver con la conformación, adiestramiento y consolidación del panel de catación como orgullo de la cacaoicultura colombiana.

El cacao colombiano es considerado por la Organización Internacional del Cacao, ICCO como fino de sabor y aroma. De la producción mundial, el 5% tiene esta calificación, incluyendo el producido en países como Ecuador, Colombia, Venezuela y Perú. Lo anterior es una oportunidad para posicionar el cacao colombiano en el mercado mundial.

Con este objetivo, la Federación Nacional de Cacaoteros, Fondo Nacional del Cacao, conformó el primer panel de evaluación sensorial de cacao y lideró la

estructuración de un laboratorio de análisis físico y sensorial para que los productores y procesadores del grano tengan una oportunidad de mejoramiento permanente de la calidad y de los requerimientos de los mercados.

En el año 2010, se dio inicio al proceso de formación del panel de evaluación física y sensorial, con el apoyo de la Escuela de Alimentos de la Universidad Nacional Abierta y a Distancia (UNAD), con quienes se efectuaron las etapas básicas para la selección de panelistas según la norma NTC 4129. Para el entrenamiento del panel se realizaron las etapas de preselección, selección y entrenamiento del grupo con la metodología sensorial específica, donde se incrementa la habilidad individual para reconocer, identificar y cuantificar los atributos sensoriales y mejorar la sensibilidad y la memoria frente a juicios precisos y consistentes.

Continuando en el año 2011, en el que FEDECACAO y el Centro de Investigación en Ciencia y Tecnología de Alimentos (CICTA), de la Universidad Industrial de Santander, en el marco del



proyecto “Caracterización Fisicoquímica, organoléptica, morfológica y funcional de materiales universales y regionales de cacao”, fortalecieron la iniciativa del panel de catación mediante entrenamiento específico en licor de cacao en la Estación Experimental Tropical Pichilingue, del Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias (INIAP) en Quevedo, Ecuador. Posteriormente se estableció el servicio de análisis físico y sensorial a la comunidad cacaotera, a los diferentes agricultores, asociaciones, entidades de diversas regiones de Colom-

bia, donde se ha entregado resultados importantes en temas concernientes a la calidad del cacao producido en las fincas cacaoteras. Como una de sus actividades principales, se juzgan y evalúan las características fisicoquímicas y sensoriales del grano, para asegurar la propagación de materiales adecuados a las diferentes zonas agroecológicas del país, buscando estandarizar el proceso de beneficio y secado para potencializar la formación de los sabores y aromas característicos del cacao fino y de aroma.

[Pasa a la siguiente página](#)

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

Viene página anterior

En su trayectoria, el panel ha sido protagonista, entre otras actividades:

- ▶ Con jueces de diferentes países como Bélgica, Francia, Ecuador, Perú, Venezuela, Cuba y Estado Unidos.
- ▶ Concurso de Calidad de Cacao realizado en el año 2013 dentro del Seminario Internacional Cacao y Chocolate en la ciudad de Bucaramanga.
- ▶ Salón del Cacao y Chocolate en Arauquita en sus diferentes versiones.
- ▶ Cacao de Oro en sus diferentes versiones.
- ▶ Concursos regionales en Boyacá, Tolima, San Vicente de Chucurí y Muzo, entre otros.
- ▶ Chocoshow, espacio especializado para la catación de cacao con la participación de catadores internacionales y el panel institucional, atención en el evento chocokids.
- ▶ Chocolatadas al parque, ferias agropecuarias y agroindustriales, festivales de cacao y mercados campesinos.
- ▶ Selección de las mejores muestras que participan por Colombia en las diversas ediciones del Programa Cocoa of Excellence (CoEx) y de los International Cocoa Awards (ICA), entre otras.

Dentro de las muestras participantes por Colombia en el Salón del Chocolate de Paris Programa Cocoa of Excellence (CoEx) de los International Cocoa Awards, se resaltan las premiaciones y reconocimientos, desde 2010 a la fecha:

PREMIO 2010: muestra procedente de Tame Arauca, propietario Luis Uribe Melo, Finca El Recuerdo con los clones FSA 13 – FTA 2 – FEAR 5, reconocimiento por su sabor a Fruta fresca (frambuesa, pera).

PREMIO 2011. Procedente de Arauquita Arauca, propietario Saúl Tirado Fuentes, Finca Valparaíso con los clones FEAR 5 – FSA 13 – FTA 2 – ICS 1 – FSA 11 destacado por su sabor a Dulce Caramelo

PREMIO 2015: procedente de Tumaco Nariño, enviada por las Organizaciones Corpoteva, Cortepaz, Consejo Comunitario Bajo Mira y Frontera con mezcla de materiales híbridos y clones locales.

PREMIO 2019: Procedente de San Vicente de Chucurí Santander, enviada por el programa de investigación de la Federación Nacional de Cacaoteros-FNC, la cual fue procesada en la Granja Villa Mónica con los clones FSV 41 – FSV1 – FSV 155 – FCHI 8 enaltecida por sus sabores a fruta fresca y notas florales a hierbas y especias.

“Conociendo las actividades del programa de investigación”



En la edición 2021, Colombia participó con nueve muestras seleccionadas de un concurso nacional, de las cuales seis fueron comerciales y tres experimentales, con la preselección del Programa Cocoa of Excellence (CoEx) y de los International Cocoa Awards, de una muestra de Valencia Córdoba de propiedad del señor Alex Antonio Ayala Alemán dentro de las 50 con reconocimiento a nivel mundial y que obtuvo el reconocimiento en la categoría Bronce en la versión 2021 del Cocoa of Excellence Awards.

Gracias al trabajo del panel, Colombia cuenta con la identificación de perfiles y sabores por regiones presentadas en el siguiente esquema:

CACAO COLOMBIANO

¡DIVERSIDAD DE ORÍGENES, SABORES E HISTORIAS POR DESCUBRIR!

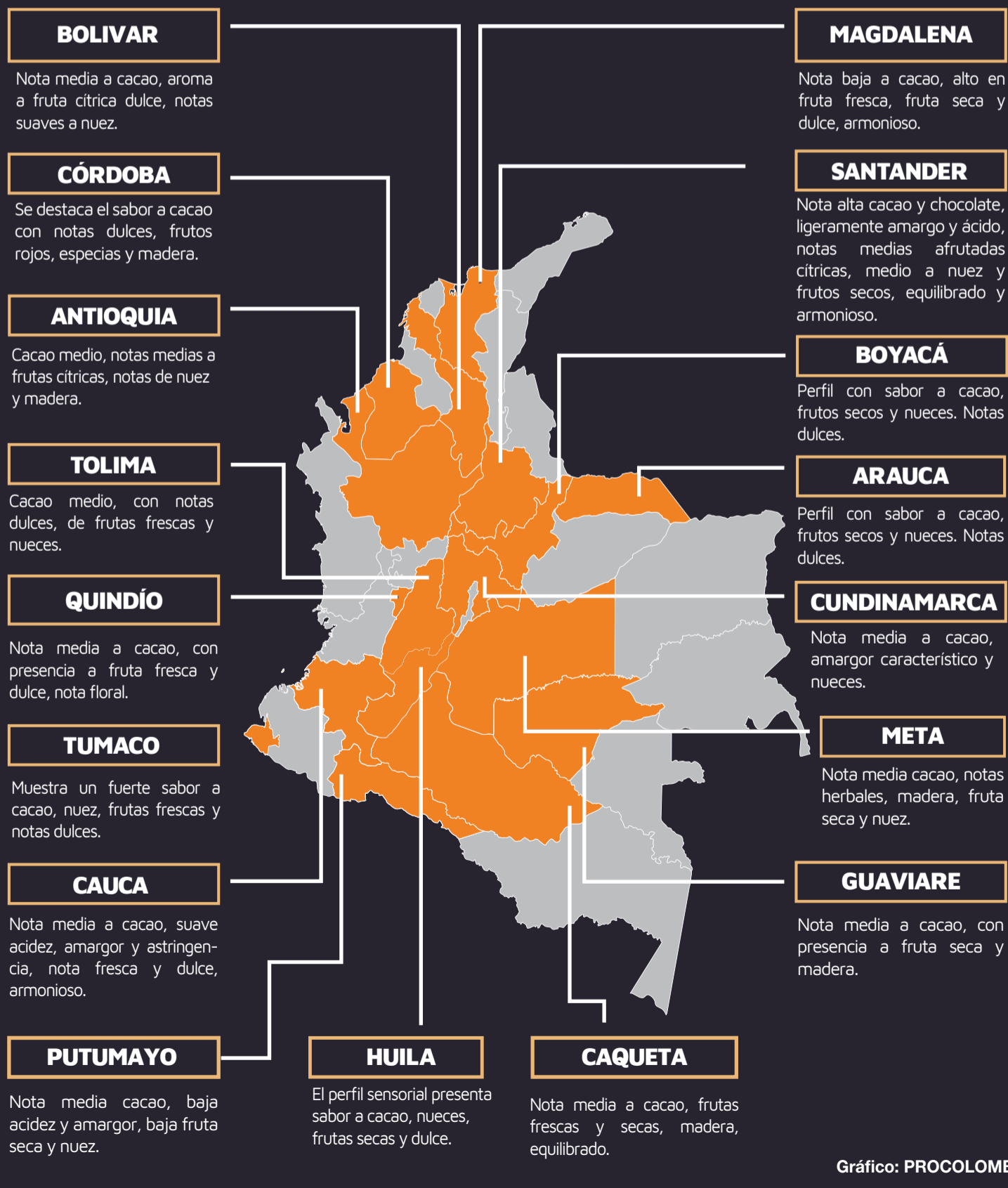


Gráfico: PROCOLOMBIA

Con firma de ley por parte del presidente Iván Duque Colombia ingresa a la Organización Internacional del Cacao – ICCO

El 107 de diciembre, en la Casa de Nariño, se firmó por parte del presidente de la República, Iván Duque Márquez, la ley que permite el ingreso de Colombia al Convenio Internacional del Cacao, y que fue adoptado en Ginebra, el 25 de junio de 2010 por la Organización Internacional del Cacao – ICCO.

Esta ley permite el ingreso formal de Colombia como miembro de la ICCO, organización intergubernamental establecida en 1973 bajo los auspicios de las Naciones Unidas y que opera en el marco de sucesivos Acuerdos Internacionales del Cacao.

Ahora Colombia hará parte del grupo de países exportadores de cacao más relevantes del mercado

global, donde participa el 96% de la producción mundial del grano.

La firma de esta ley es un paso trascendental hacia el posicionamiento internacional del cacao colombiano, al ser la ICCO el máximo órgano de agremiaciones de cacao a nivel mundial. Aquí algunas reacciones al histórico momento.

“Emocionante”:
presidente Iván Duque



“Es emocionante que estemos sancionando la ley por medio de la cual Colombia se adhiere a la ICCO. Fue una promesa mía de campaña y fue una promesa al sector cacaotero en mi primera participación en el Congreso cacaotero (...) el subsector tiene más de 170 mil hectáreas en todo el país, y está produciendo más de 70.000 toneladas. Es el año de mayor producción de cacao registrado por Colombia, es así como Colombia se une a la organización en el mejor año del sector cacaotero”, subrayó.

“Cuando se consume cacao colombiano se está confrontando exitosamente los cultivos ilícitos; cuando se consume cacao colombiano se está apoyando a los campesinos de nuestro país; cuando se consume cacao colombiano se está apoyando a un cultivo agroforestal”, expresó.

“No solo es cantidad, es calidad”:
Michel Arrión, director ejecutivo de la ICCO



“Hemos sido testigos de una excelente cooperación entre nuestra organización y los representantes de Colombia, pero en particular diría que hubo un eficiente proceso de parte de las ramas ejecutiva y del legislativa, y también una muy sólida cooperación entre el sector público y privado (...) no todo es cuestión de volúmenes, de cantidades, también es una cuestión de calidad, porque Colombia está produciendo uno de los mejores cacaos del mundo, y principalmente la gran mayoría de la producción del país es fina de sabor y aroma, y creo que este es un punto muy importante, porque uno de nuestros objetivos en la organización es mejorar el ingreso de los productores, porque muchos de los productores en el mundo son pobres, incluso

en extremo, y es que hay una injusta distribución de los ingresos a lo largo de la cadena, desde la producción hasta el consumo, pero los productores en Colombia logran mejores precios, porque el mercado paga con mejores precios debido a la mejor calidad, y este es un ejemplo para muchos otros países, especialmente para aquellos que producen los mayores volúmenes de cacao en el mundo”, resaltó.

“Es histórico”: Eduard Baquero López,
presidente de FEDECACAO

“Es un día histórico para la cacaocultura colombiana. Después de más de 15 años, cuando en el 2005 Colombia firmó su primera carta de intención de ingreso a la ICCO, podemos decirle a 52.000 familias cacaocultoras del país, que el Congreso de la República, desde el

Senado y la Cámara de Representantes, que el gobierno nacional y el ministerio de Agricultura, además de FEDECACAO, le cumplieron al país (...) pertenecer a la ICCO es hacer parte del máximo ente rector de las regulaciones de cacao a nivel mundial. Actualmente,

de la ICCO hacen parte 51 países, de los cuales 22 países son exportadores de cacao y 29 importadores. Colombia, será el país miembro número 52, y exportador número 23. Juntos, los países miembros representan el 96% de las exportaciones mundiales

de cacao y el 80% de las importaciones mundiales de cacao. Ahora Colombia será parte de este organismo ya no como observador, sino como miembro pleno con voz y voto, en beneficio de todos los cacaocultores colombianos”, señaló Baquero.



Reacciones en twitter

@IntlCocoaOrg – Organización Internacional del Cacao

Es un honor anunciar que Colombia se ha unido a la ICCO como país miembro de pleno derecho. A partir de ahora, Colombia estará entre los 52 países miembros de la ICCO para seguir trabajando juntos por una #economía #cacaotera mundial #sostenible



@ZeaNavarro – Rodolfo Zea Navarro, ministro de Agricultura

Con la adhesión a la @IntlCocoaOrg, Colombia podría aumentar las exportaciones de este fruto, ya que en la Organización participan 52 países productores y consumidores de cacao. También se espera:

- Obtención de recursos de cooperación internacional
- Mejor nivel y mayor estabilidad en los precios
- Continuar con la promoción de la calidad del cacao colombiano



@juangobotero – Juan Gonzalo Botero, viceministro de Asuntos Agropecuarios

Hoy el Presidente @IvanDuque sancionó la ley de adhesión de Colombia a la @IntlCocoaOrg que le permite al cacao colombiano entrar a las grandes ligas de este producto! Felicitaciones @fedecacao @e_baquero cacao



@GobdeSantander – Gobernación de Santander

¡Buenas noticias! Colombia hace parte de los países miembros de la Organización Internacional del Cacao, ICCO y desde la Secretaría de Agricultura acompañamos a Michel Arrión su director ejecutivo en su visita por #Santander.



Mujeres unen su fuerza

en emprendimientos de cacao en La Quitaz, municipio de La Belleza, Santander

En el marco del Chocoshow que se realizó en Corferias Bogotá del 12 al 15 de noviembre, se hizo presente una delegación de la Escuela de Mujeres Empresarias Cacaocultoras de la Quitaz, del municipio de La Belleza (Santander), un proyecto liderado por Consuela Rueda, una mujer cacaocultora de la región y que le apuesta a convertir a las niñas y jóvenes del corregimiento de La Quitaz en empresarias, que además de cultivar cacao, también aprenden a transformar el grano con el apoyo de FEDECACAO.

Colombia Cacaotera habló con Consuelo, creadora del proyecto y representante legal, y con Valeria Florez, una de las niñas que integran la escuela, compuesta por 10 jóvenes, y donde también sus madres tienen parte.

¿Qué hacen las emprendedoras que se encuentran asociadas en la Escuela de Mujeres Empresarias Cacaocultoras?

La Escuela nace de la necesidad de empezar a llenar vacíos de la educación tradicional de nuestros jóvenes, especialmente

en nuestras niñas, porque por distancia geográfica y ubicación, muy estratégica, a veces se dificulta el traslado de ellas para que se formen, y van a Bogotá, trabajan un tiempo, buscan oportunidades, pero les toca muy duro. Entonces lo que pretendemos desde la escuela es formarlas como empresarias, pero desde su finca, con lo que tenemos que es cacao, si el papá, la mamá ya tienen un cultivo, unas matas, lo que buscamos es que las niñas aprendan a procesarlo, a transformarlo, y que entren a competir pero como empresarias, no como empleadas.

¿Hace cuánto existe la Escuela y qué productos elaboran?

La Escuela nació hace un año, es el resultado de mi trabajo, soy profesional en trabajo social, y teniendo en cuenta lo de la pandemia, retorné al pueblo, y dije tengo que hacer algo, entonces comencé a montar el proyecto de la escuela, lo pasé a otras instituciones donde no recibí respuesta, y gracias a Dios conocí a FEDECACAO, ellos me invitaron a un Día de Campo, cuando yo ví a la Federación me puse a investigar en la página y me di

cuenta que tienen unos programas muy bonitos, como el de Inclusión Juvenil Cacaotera, lo de María del Campo, entonces me dí cuenta que era más que arreglar matas. Entonces el ingeniero Sandro nos comienza a hablar sobre las oportunidades que tenemos como cultivadores y transformadores, y nos explicó que no solo podemos vender la almendra, sino también producto transformado, donde también hay ganancia. Finalmente fue a él a quien le presenté el proyecto. Fue así como desde ese momento contamos con el respaldo de FEDECACAO, que nos apadrinó.

¿Se ha notado un cambio en la Escuela que usted dirige desde que comenzaron a recibir el apoyo de FEDECACAO?

Demasiado. El cambio no es solo en la Escuela, sino en todo el pueblo de La Quitaz. Ahora todos hablamos de cacao, todos queremos cacao, pero es gracias a FEDECACAO. Por ejemplo ahora cuando llegaron con el pro-



yecto del Ministerio de Agricultura, mi papá, Sandalio Rueda, me dijo, mirando al cultivo, “mija, esto es una bendición, que le paguen a uno por arreglar la finca, le manden profesionales, le regalen herramientas, nos dan abono, qué cosa tan linda”. Nosotros nunca habíamos estado en eso, jamás en la vida, y FEDECACAO fue el que nos dio la oportunidad, de verdaderamente ver que se pueden hacer cosas bonitas.

¿Qué otros efectos positivos ha visto en la región de La Quitaz en el municipio de La Belleza con el apoyo que han recibido los cacaocultores de parte de FEDECACAO?

El cambio cultural y el cambio social. Porque allá tenemos una historia bastante fuerte, fuimos cultivadores de coca bastante duros, pero dijimos vamos a apostarle a otros cultivos, entre esos el cacao, y a pesar de haber rezagos de la cultura de la coca, estamos luchando contra eso y FEDECACAO nos ha ayudado mucho.

Valeria, una niña cacaocultora ejemplo de su generación

Valeria Florez nació en La Quitaz (Santander), tiene 13 años y es parte de la Escuela de Mujeres Empresarias Cacaocultoras, del municipio de La Belleza (Santander). Valeria conversó con Colombia Cacaotera sobre su experiencia con el cacao y con la Escuela.

¿Cómo ingresaste a la escuela y cómo ha sido la experiencia de pertenecer a ella?

Yo ingresé a la escuela un día que me encontré con Consuelo, y me dijo que la acompañara a la escuela. Entonces me enamoré completamente, porque me dí cuenta que yo aprendía muchísimo con ella. En la Escuela he mejorado muchísimos aspectos, mejoré muchísimo mi actitud, y hoy en día ya soy una niña que sabe lo que quiere, ya tengo una visión. Me parece muy lindo este emprendimiento porque aparte de ayudar a las niñas a tener su propia empresa, también nos ayuda mucho en lo emocional, a ser fuertes, a



sentirse orgullosas de sus raíces, a sentirse orgullosas de sí mismas, eso es algo muy hermoso y se lo agradezco mucho a FEDECACAO, estar en el Chocoshow, me impulsa mucho más a amar al cacao, a seguir con mi emprendimiento, que se llama ‘Empatía’.

¿Qué has aprendido en la Escuela?

De todo. Desde las enfermedades del cacao hasta a mejorar mi actitud, he creado mi empresa, he aprendido mucho del manejo económico, también he aprendido bastante en ser comprensiva, en tener paciencia, entre otros aspectos que me favorecen demasiado.

Cuéntanos de tu emprendimiento, ‘Empatía’.

‘Empatía’ nació al recordar que es un emprendimiento de empoderamiento femenino. Me acordé de una ídolo que tengo, se llama Hipatia, una filósofa griega del siglo V, y ella dio grandes aportes a la astronomía, geometría entre otras materias, entonces como se parece su nom-

bre tanto a empatía, pensé, Empatía, es lo que me hace sentir el chocolate, porque el chocolate como todos sabemos produce unas feromonas que nos hace sentir bien, que nos hace sentir felices, entonces cuando uno está feliz y está contento, uno es más capaz de empatizar con las personas, y también es más capaz de ayudarlos, de entenderlos. Eso es lo que es Empatía.

¿Qué productos tiene Empatía? ¿Cómo ha sido la respuesta de la gente?

Nosotros nos centramos más en las trufas y en las grajeas.

¿Cuántas personas están contigo en el emprendimiento?

Estoy con mi familia, que me apoya, más que todo mi abuela, que es la representante de una asociación llamada “La Exitosa”, y ella me guía muchísimo en ese tema, me enseña bastante.

¿Qué planes tienes con tu emprendimiento?

Lo que estoy buscando con Empatía es, aparte de ganar reconocimiento, es tener una

fuente de ingresos para mi estudio, porque yo quiero ser una profesional, quiero tener mi carrera profesional. Me gusta el trabajo social y psicología. Y con mi emprendimiento quiero enseñar a otras niñas a que construyan su propia empresa, que sean autónomas, independientes, que sean ellas mismas, que sean fuertes, porque eso es lo que es la mujer santandereana, lo que es la mujer quitazeña. Quiero inspirar a las niñas de toda Colombia.

¿Y cómo ha sido el apoyo por parte de FEDECACAO a la Escuela?

Increíble. Me dijeron, Valeria, FEDECACAO te va a invitar al Chocoshow, y yo no tenía idea qué era eso. Y cuando llegué acá al Chocoshow, quedé fascinada, aparte que ya sabía que con el cacao se puede hacer arte, se puede hacer de todo, encontré cosas que nunca antes había visto, cosas para inspirarme, cosas para compartir con mis amigas, con mis compañeras, para decirles que el cacao cambia vidas, dignifica familias, y eso es lo que hizo en mi pueblo, en La Quitaz.



Doña Betsabé, presente en el Chocoshow con su cacaocultura tradicional del Cauca

Uno de los personajes más admirados durante esta versión del Chocoshow fue la señora Betsabé Álvarez de Balanta, de 98 años, con su emprendimiento 'Choculas Betsabé'. Doña Betsabé desarrolla su emprendimiento en la finca La Estela, donde viene recibiendo apoyo de parte de FEDECACAO en los últimos 35 años, y actualmente es beneficiaria del proyecto de manejo y sostenimiento de cultivos de FEDECACAO – Fondo Nacional del Cacao. Colombia Cacaotera conversó con ella, desde el espacio que le facilitó el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural dentro de su stand para la exhibición y venta de sus productos.

¿De dónde viene el emprendimiento 'Choculas Betsabé'?

Este es un emprendimiento que viene desde mis abuelos, porque teníamos finca cacaotera, y después de casarme volví a hacer mi finca tradicional y entonces vamos llegando a ese gusto del cacao, porque todo el tiempo hemos manejado el cacao, y hemos tenido ese cuidado y ahora con las enseñanzas del SENA y FEDECACAO con mayor razón, le vamos a poner más interés.

¿En qué parte del departamen-



to del Cauca nació 'Choculas Betsabé'?

Estamos en la vereda Cuernavaca, a unos 2 kilómetros del municipio de Padilla.

Cuéntenos un poco más sobre el origen de la finca cacaotera de sus abuelos.

En esa época yo estaba en la escuela, que manejaba mi papá, Atanasio Álvarez, quien era cacaotero de la región de Betania, hoy Chamizo (Cauca), tenía unas cacaoteras grandes, además de ganadería y marranos. Después de

la época de la violencia de los años 50, y de los sucesivos inviernos, la finca se fue acabando, se fueron yendo los muchachos, quedamos nosotros. Así comenzamos a construir nuestra finca tradicional.

¿Por qué es especial la chocula Betsabé?

La chocula Betsabé tiene el complemento de la canela, los clavos dulces, eso es un aliño sin dulce, sin azúcar. Vamos a sacar otra producción con panela, y otros con variedades de otros

ingredientes. Vamos a ver con las capacitaciones que hemos recibido en transformación cómo multiplicamos esta empresa.

¿Dónde están los clientes de las Choculas Betsabé?

Las choculas las vendemos en Puerto Tejada, Padilla, Popayán, Caloto, Miranda, Santander de Quilichao, incluso en Cali con el ejército estuvimos vendiendo chocolate.

¿Cuántas personas trabajan con usted en el emprendimiento?

En este emprendimiento trabajamos 4 personas junto con mi hija, además de los trabajadores de la finca.

¿Es esta la primera vez que viene a un Chocoshow? ¿Cómo les ha ido?

No, con esta oportunidad ya es la segunda vez que asisto y mis hijos han venido a otras reuniones. En esta ocasión hemos vendido lo que trajimos, tenemos el apoyo de FEDECACAO que es lo principal en el norte del Cauca, darle una fuerza a esta región que fue cacaotera y ahora estamos nosotros comprometidos con mayor empeño, enseñando a la gente a que trabaje bien el cacao, que le den buena fermentación, para nosotros también poderlo trabajar.

LOS CACAOCULTORES



► UT CHAPARRAL:

Gregorio Mora desarrolla su actividad cacaotera en el predio Los Naranjos en la vereda Laguneta del municipio de Alvarado, donde vive actualmente junto a su esposa y 4 hijos. Su origen campesino proviene del municipio de Planadas bajo la cultura cafetera y con esfuerzo logró adquirir

su predio donde habita actualmente. "El inicio fue difícil porque la finca estaba en abandono con aproximadamente 1 hectárea en cacao con árboles híbridos en muy mal estado con todo tipo de problemas de manejo, plagas y enfermedades", dice. Con la motivación y apoyo de su esposa e hijos

y FEDECACAO poco a poco fue mejorando, renovando, completando la densidad de árboles y ampliando el área de cacao a 4 hectáreas con clones FEAR 5, FSA 13 y FSV 41. Hoy es un referente y ejemplo para su comunidad de lo que se puede lograr cuando hay amor, disciplina, visión,

convicción y formación. Su esposa inició un emprendimiento de transformación del grano de cacao obteniendo un producto 100 % cacao ofrecido en pastillas y denominado es "Chocolate con amor". Todo el proceso es realizado orgullosamente con la participación de la familia y de manera artesanal.

► UT GIGANTE:



Argenis Oso Méndez es una cacaocultora del municipio de Gigante, en la vereda La Guandinosá en su finca 'El oasis'. Hace trece años la historia de doña Argenis quedó viuda, cuando apenas estaban estableciendo las primeras plantas de cacao. Desde ese entonces ella ha sido una mujer incansable en las labores del cultivo de tres hectáreas de cacao, y ha logrado sacar adelante a sus tres hijos y su plantación, la cual ya tiene una producción sostenible y de esta manera se decidió a sembrar otra hectárea, esta vez con clones de alto rendimiento como los regionales que tiene FEDECACAO. Doña Argenis realizó un mejoramiento

a su vivienda para un mejor bienestar de ella y su familia, todo gracias al cultivo de cacao. Por esto, está muy agradecida con la Federación Nacional de Cacaoteros - Fondo Nacional del Cacao por la buena asistencia técnica que le brindan en cuanto al cultivo de cacao, y que le permitió también recibir la certificación en Buenas Prácticas Agrícolas B.P.A. La Federación Nacional de Cacaoteros, Fondo Nacional del Cacao, reconoce el esfuerzo, compromiso y dedicación que la señora Argenis ha tenido en su cultivo y le seguirá prestando la asistencia técnica para el buen manejo cultural de su plantación y el bienestar del cacaocultor.

► UT EL CARMEN DE CHUCURÍ:



Franquis Niño Murallas es un cacaocultor que desde su infancia ha trabajado en el cultivo de cacao. Franquis tiene un predio denominado Campo Hermoso, ubicado en la vereda Angosturas de los Andes, en El Carmen de Chucurí; cuenta con 6 hectáreas de cacao. Actualmente es beneficiario del proyecto de parcelas demostrativas con énfasis en renovación, con lo cual está muy agradecido con la Federación Nacional de Cacaoteros - Fondo Nacional del Cacao por este proyecto. "Ha sido de gran ayuda para los que queremos aumentar nuestra productividad y mejorar las condiciones de vida de nuestras familias" dice. "He visto cómo mi plantación ha cambiado y ha mejorado, esto ha motivado a que continúe interviniendo mi predio poco a poco hasta lograr que esté totalmente renovada con cultivos nuevos, clones de alto rendimiento y aptos a la zona. Personalmente invito a todos los cacaocultores que tienen cultivos envejecidos, que renovemos y aprovechemos las ayudas que nos dan por medio de FEDECACAO", menciona el señor Niño.

► UT GARZÓN:



Henry Coronado Vargas es un agricultor propietario de la finca 'El bosquecito' en la vereda Versalles del municipio de Pitalito (Huila), lleva aproximadamente 12 años cultivando cacao. Su curiosidad por cultivar cacao se dio en el año 2009 cuando fue de visita a la finca de un amigo que tenía este cultivo en plena producción, y fue desde ahí que empezó esta aventura sembrando tres hectáreas. La dedicación y la constancia lo ha llevado a obtener buenas cosechas. Henry es beneficiario del proyecto de renovación e implementación de la parcela demostrativa con énfasis en renovación de cacao como modelo para la transferencia de experiencia hacia otros

productores. Don Henry siempre le ha llamado la atención el cultivo de cacao, por eso no dudó y aceptó el apoyo de la Federación Nacional de Cacaoteros - Fondo Nacional del Cacao para recibir asesoría en su proyecto de renovación de cacao en árboles improductivos, buscando el mejoramiento y fortalecimiento de su cultivo. "Necesitamos mejorar nuestros cultivos, mejorar la calidad y la producción del grano, tengo que decir que me encuentro muy agradecido con el apoyo brindado y principalmente con FEDECACAO que nos brinda el conocimiento necesario para tecnificar nuestro cultivo de cacao" dice Don Henry



► UT GRANADA:

Rigoberto García Núñez productor oriundo del municipio de Vista hermosa, y actualmente vive en Granada, viene cultivando el cacao desde 1985 y durante estos 36 años ha sustentado su familia, cinco hijos y esposa, con los ingresos

que le genera el cultivo. Actualmente la Federación Nacional de Cacaoteros le presta asistencia técnica y este año, fue inscrito en el programa de renovación de cacaotales improductivos del Fondo Nacional del Cacao. Agradece a la

Federación la asistencia durante tantos años, ya que esto le ha enseñado a llevar su cultivo más organizado y se le ha transmitido conocimientos que le han permitido llevar tantos años de experiencia en el tema.

DEL MES

NOVIEMBRE - DICIEMBRE



▶ UT VALLEDUPAR:

Hugues Enrique Casiani, administrador de empresas, tiene su predio en el municipio de Manaure (Cesar), es esposo y padre de tres hijos. Cuando se encontraba en busca de tranquilidad y mejor educación para sus hijos, se decidió a tener una finca en esta área. Después de visitar muchas fincas, encon-

tró una a 20 minutos de su casa en el Departamento de la Guajira; el plus para poder comprar ese predio es que contaba con 3 hectáreas de cacao, algo improproductivas, con todos los problemas sanitarios, pero su gusto por el cultivo de cacao lo llevo a ponerse las botas y el overol. De esta manera llegó hasta

FEDECACAO y contactó al técnico de la zona José Fabián Ramírez, y se hizo a las herramientas para las actividades de recuperación. La unidad técnica Valledupar, al ver su interés, lo incluyó en las parcelas demostrativas de Renovación. Es así que hoy ve su cultivo como la base para proyectos de

emprendimiento con el grano y el mundo del cacao. Un constante mejoramiento, aumento de nuevas áreas, en la actualidad reporta sus ventas del grano y colabora a sus vecinos para así aumentar la producción y se refleje en el reporte del cacao del Departamento de la Guajira.

▶ UT ARAUQUITA:



Donato Uribe Cruz, agricultor de 78 años de edad, de origen santandereano, llegó al municipio de Arauquita hace 61 años, después de dejar su tierra natal. En Arauca encontró a la mujer de su vida, la señora Graciela Pinzón de Uribe, con quien tiene 52 años de casado, y 5 hijos. El señor Donato y su esposa en 1.969 se hicieron propietarios de la finca Campo Alegre en la vereda Boyonero del municipio de Arauquita, donde con el apoyo de la Federación Nacional de Cacaoteros – Fondo Nacional Del Cacao le ha venido prestando el servicio de asistencia técnica, capacitación, entrega de material vegetal de cacao, entre otras. En la

actualidad cuenta con dos parcelas donde hay sembrado 14 hectáreas de cacao clonado, adoptando la tecnología impartida por los extensionistas de la Federación. Hoy es uno de los cacaocultores líderes de la región, logrando llegar a producir actualmente más de 1.500 kg/Ha/año. Gracias a la producción de su sistema agroforestal en donde el cultivo de cacao es el principal renglón económico pudo sacar adelante a su familia y le ha permitido poder contar con una estabilidad económica sólida. El señor Donato se siente orgulloso de ser Cacaocultor y de pertenecer a un gremio tan importante en el Departamento de Arauca.

▶ UT LANDÁZURI:

Sandalio Rueda Pineda es un cacaocultor de 67 años, ha sido campesino toda la vida. En sus inicios empezó como aserrador, luego arriero durante muchos años, "lo suficiente para aprender a conocer y a entender las mulas", dice. Pero hace 6 años comenzó con el cultivo del cacao, lo que le ha traído grandes satisfacciones. "Es una gran bendición que siempre he tenido a mis pies y no la había aprovechado". Dice don Sandalio que recuerda que siempre vio el chocolate en la zona, pero que nunca le había visto el potencial. "El cacao es el mejor, el más agradecido y con el que se puede construir una empresa familiar y con el que se puede apoyar a todos los hijos", dice orgulloso, al tiempo que dice que se mantiene motivado y le inculca a sus hijos el amor por el cultivo, porque gracias a él tienen un ingreso que les permite vivir dignamente y con mucha libertad. "Personalmente agradezco a la vida por darme la oportunidad de ver como aquí en La Quitaz se volvió



cultura el chocolate, aquí todos hablamos y vivimos del chocolate", manifiesta. "Es nuestra planta amiga, porque nos embellece las fincas y nos da vida, energía, y la oportunidad de dejar a nuestras generaciones bien respaldadas porque el chocolate da para vivir muy bien, en familia, en la Finca, y con todas las comodidades", dice don Sandalio.

▶ UT APARTADÓ:



Don Luis Alfonso Gallego Estrada es un paisa de 70 años, oriundo de Sevilla – Antioquia, quien llegó en 1975 a la vereda El Venado Coímbra del municipio de Chigorodó, acompañado de su señor padre don Jesús Gallego, donde ambos compraron varias hectáreas de tierra para cultivar, las cuales hacían parte de una antigua finca de cacao perteneciente a un militar (Capitán Olmos). A partir del año 2005 decidió ampliar el área de cacao de la finca El Naranjo de 1 hectárea a 3,5 hectáreas. En el año 2008, el clon FEDECACAO Chigorodó 8 fue encontrado por el técnico de campo Alberto Suarez Calderón (hoy ya pensionado), cuando la Federación a través

de su departamento de investigación iniciaba con la campaña "Se busca", donde se indagaba a los cacaocultores visitados sobre árboles de cacao híbrido con características sobresalientes, lo que permitió que el señor Luis Alfonso informara que en su finca tenía un árbol con buenas características para que fuese caracterizado y estudiado. Hoy, 13 años después don Luis Alfonso se siente orgulloso y agradecido con FEDECACAO por lograr que el clon FCHI 8 se encuentre registrado ante el ICA bajo la resolución 108719 del 20 de octubre de 2021, para poder ser entregado a sus compañeros cacaocultores de la región y del país.



▶ UT TUMACO:

Carlos Benitez, de 53 años, productor tumaqueño de cacao durante más de 15 años, ex cultivador de cultivo ilícito y palma de aceite, luego de la crisis de la palma con la muerte de más del 90% de las plantaciones este cultivo existentes en el municipio de Tumaco, entre

el 2007 y 2008, además de la violencia generada por los cultivos ilícitos de grupos al margen de la ley, optó por cambiar de actividad productiva viendo al cultivo de cacao como una alternativa rentable y sostenible, con un gremio al alcance como FEDECACAO. Desde 2008 con el proyecto

en convenio con Midas y FEDECACAO para el establecimiento de siembra de nuevas áreas de cacao tecnificadas con clones universales, hoy don Carlos cuenta con tres fincas: "El tortugo", "los millonarios" y "Las 2 hermanas" con materiales FEAR 5 – FEC 2 –

FSV 41 - CCN 51 – ICS 95 – FTU 17, las cuales suman un total de 8,5 hectáreas de cacao tecnificadas. Según el señor Benitez, dedicarse al cultivo del cacao fue una de las mejores decisiones que pudo haber tomado y motiva a otros productores a seguir su camino.

▶ UT NEVA:

Orlando Fierro Barreiro, de 65 años, cacaocultor por tradición de familiar, heredó de su padre la pasión por la cacao-cultura. Padre de cuatro hijos, tres de ellos ya profesionales gracias al cultivo de cacao. Don Orlando está muy agradecido con el cultivo de cacao. "Gracias a la Federación Nacio-

nal de Cacaoteros y el Fondo Nacional del Cacao, aprendí la labor de poda e injertación, y cuando queda lugar me dedico a podar el cultivo y también cuando hay que hacer un injerto yo lo hago, aplicando los conocimientos que he aprendido en los diferentes eventos que ha realizado Fedecacao,

cada día se aprende más y los pongo en práctica, en mi cultivo", dice. Este cacaocultor hace más 20 años empezó la transformación del cultivo hacia las nuevas tecnologías, al inicio su producción era de unos 150 kilos por hectárea al año, pero hoy ese mismo cultivo genera un promedio de 1,400 kilos

por hectárea año. "Hoy por hoy vivo solo del cultivo de cacao, con los ingresos que me da el cacao, no he capitalizado fortunas, pero sí he conseguido tranquilidad y eso no tiene precio y hago lo que más me gusta, ser cacaocultor que es lo que me apasiona", dice este orgulloso productor.



LOS CACAOCULTORES



► UT CÚCUTA:

José León Poveda Pérez es un cacaocultor del municipio de Cúcuta, Norte de Santander, propietario de la Finca Santa Elena ubicada en la vereda La Silla de este municipio, desde hace 5 años compró su finca y quiso iniciar un proyecto de cacao, para esto buscó la ayuda de FEDECACAO y del técnico de campo Jorge Asdrúbal Duque, quien fue su asesor téc-

nico para iniciar este proyecto. Siempre le ha gustado el cultivo de cacao por ser amigable con el medio ambiente y porque promueve la agricultura sostenible, su entorno permite una interacción agradable con flora y fauna haciéndolo un cultivo sano. Una vez recibió la asesoría de FEDECACAO, instaló su primera hectárea de cacao fino de sabor y aroma, con clones

como FEAR-5, FEC-2, FLE-3 Y FSV-41, al ver que su proyecto se desarrollaba con éxito, decidió ampliar el área sembrando dos hectáreas más de cacao clonado. Hoy en día ya está recolectando sus primeras cosechas lo que lo ha motivado a querer sembrar más. Por otra parte, con el apoyo de FEDECACAO logró certificar su predio en

Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) con lo cual promueve la inocuidad del producto, el bienestar de sus trabajadores y la protección del medio ambiente. Don José León también es el creador de la asociación de productores de cacao, compuesta por agricultores de los municipios de Cúcuta, El Zulia, Santiago y Chinácota Norte de Santander.

► UT TAME:



La productora Ofelia Ávila Abril es oriunda de Zetaquirá (Boyacá) y arraigada como cacaocultora en el municipio de Tame, Arauca desde el año 1980, propietaria de la finca La Lira, ubicada en la vereda Bajo Cusay 2. Sus inicios en el sector cacaotero se desarrollaron hace más de 40 años, trabajando en ese entonces de forma empírica mediante el uso de materiales híbridos. En la década de los 90 la presencia de la "monilia" y "la escoba de bruja" generaron pérdidas en sus cultivos, y en búsqueda de soluciones acudió a FEDECACAO donde a través de la renovación y fomento de nuevas

áreas de cacao y con la introducción de materiales altamente productivos, con tolerancia a los patógenos lograron direccionarse de nuevo a la rentabilidad de sus cultivos. Desde entonces la actividad económica principal ha sido el cacao, con el que con esfuerzo, dedicación, resiliencia y trabajo arduo, logró sacar adelante a sus seis hijos, siendo tres de ellos bachilleres y un profesional Ingeniero agrónomo. Actualmente, gracias al acompañamiento de FEDECACAO y sus dos hijos Jhon y Ender Pulido, alcanzó la certificación BPA por parte del ICA para su finca La Lira.

► UT YACOPÍ:



María Stella Nossa Ballesteros, es una cacaocultora propietaria de la finca "La esperanza", ubicada en la vereda Margaritas, del municipio de Nilo Cundinamarca, quien desde hace más de 20 años posee un cultivo de cacao, con 5 hectáreas en producción y una de renovación. La base de su sustento y economía depende del cacao, contando con gran trayectoria y experiencia en producción de grano seco. Comenta que en el año 2017, cuando se presentó un verano prolongado, decidió dar inicio a la transformación artesanal de su producto, tras capacitación brindada por el SENA y con el apoyo de FEDECACAO, lo cual permitió

el mejoramiento de su productividad, al producir con buenos estándares tanto el grano seco como productos transformados. Actualmente la señora María Stella produce chocolate de mesa, nips de cacao, y chocolatinas, con el nombre de PRO SANTY, en honor a su hijo, lo que ha despertado el interés de otros cacaocultores y visitas de extranjeros para comprar su producto, lo cual le ha generado un gran bienestar personal. "Mi producto es muy apetecido por los consumidores, pero falta una buena maquinaria para lograr más fácilmente los pedidos, seguiré luchando por mi sueño y cumplir uno de los objetivos que tenía mi hijo", manifiesta.

► UT SARAVERENA:



El señor Luis Alfredo Martínez León es propietario de una parcela de cuatro hectáreas con el nombre de Reina Sofía, ubicada en la Vereda Los Jardines en el Municipio de Fortul, Arauca. En el 2014 decidió cambiar el cultivo de plátano por el cacao, por los altos costos de producción además de la fluctuación del precio de la materia prima ante el mercado, generando pérdidas económicas. Actualmente tiene junto a su familia 3.5 Ha de cacao clonado en pro-

ducción bajo sistema agroforestal de alto rendimiento, generándole este cultivo felicidad, amor por la tierra, rentabilidad económica y sostenibilidad ambiental. Su finca logró certificación en BPA por parte del ICA en noviembre pasado. "Invito a los cacaocultores de la región a asumir retos como alcanzar la certificación BPA y hacer más competitivos los cultivos, el resultado será engrandecer y dar un enorme valor a esta línea que dinamiza la economía del país", dice el señor Luis Alfredo.



► UT JAMUNDÍ:

Don Fernando Suárez es un productor del municipio de Riofrío en el Valle del Cauca que viene apoyando la cacaocultura en la región desde que fue funcionario de la UMATA. Notó, en el cultivo de cacao, una oportunidad para el mejoramiento de la calidad de

vida de los campesinos, ya que en sus propias palabras "el cacao es un cultivo de prácticas culturales que ayuda a la conservación del medio ambiente". Fue así como desde el año 2016, inició junto a otros productores de la zona, un vivero comunitario en el

que se beneficiaron siete familias con el apoyo de la Federación Nacional de Cacaoteros – Fondo Nacional del Cacao. De ese grupo, incluyendo a Fernando, se logró la certificación de tres predios en Buenas Prácticas Agrícolas (BPA). Al día de hoy, el señor Fernando

Suárez se siente orgulloso de su cultivo ubicado en la finca 'La Plegaria', vereda Guayabal. Agradece a FEDECACAO por todo el apoyo mientras muestra con orgullo el emprendimiento de los cacaocultores de la región, el chocolate de mesa: "Chocoguyabal".

DEL MES

NOVIEMBRE - DICIEMBRE



▶ UT CARTAGO:

Inmerso toda su vida laboral y profesional al sector rural colombiano, don Diego Álvarez Mejía, ha trabajado con comunidades campesinas en proyectos sociales y productivos en varias regiones del país. Su lucha ha sido la generación de mejores condiciones de

vida en las comunidades ubicadas en el sector rural, fortaleciendo su entramado y cohesión social. Una vez finalizada su vida laboral al gremio que representó, se dedicó a desarrollar sus propias iniciativas y retomar proyectos inconclusos en su finca La Marina, ubicada

en el municipio de Calarcá (Quindío). Su filosofía de trabajo ha sido el establecimiento de sistemas productivos diversos y sostenibles. Es así como inicia hace cinco años su emprendimiento de cacao orgánico, proyecto en el que lo acompañan su esposa Luz Marina y su

Hijo Diego Felipe, quienes vienen construyendo un proyecto de familia alrededor de la elaboración de chocolate artesanal denominado '5cacao', marca de origen quindiano, que representa lo mejor de sus granos cosechados y del trabajo en equipo.

▶ UT MEDELLÍN:



Oscar Andrés Espinosa, joven cacaotero del municipio de Valdivia, le apostó al cultivo del cacao como opción económica y de desarrollo alternativo en la subregión del norte de Antioquia, tiene un cultivo de cacao de dos hectáreas ubicado en la vereda la Habana, Finca el Portón. Con el ánimo

de siempre mejorar, tomó la decisión de iniciar el proceso de renovación del cacaotal utilizando materiales regionales de FEDECACAO para tener muy buena producción con la mejor calidad, también está mejorado su finca para certificarse en buenas prácticas agrícolas.

▶ UT BUCARAMANGA:

El señor Norberto Tavera Cuadros, cacaocultor del municipio de contratación Santander, propietario de la finca el Bailador, en la vereda Santa Rosa, donde ha vivido toda su vida con su esposa Rubiela Camacho Cárdenas, y tres hijas. Durante veinte años se dedicó al aserrijo y a la agricultura, en este último escenario conoce el cultivo del cacao, donde pudo igualmente conocer el cacao clonado en el Centro Nacional de capacitación Villa Mónica en San Vicente de Chucurí, lo que significó afianzar más ese amor por el cacao. Así inicia sus primeras plantaciones de cacao clonado, y ya cumple 15 quince años en las labores. Hoy en día cuenta con alrededor de cuatro hectáreas de cacao clonado, siempre con el acompañamiento técnico de FEDECACAO -Fondo Nacional del Cacao. A partir de una crisis del precio del cacao, nace la iniciativa de empezar con la transformación del cacao a chocolate artesanal, y gracias a la aceptación de sus vecinos, decide continuar con



este proyecto. En medio de su emprendimiento, el Sena decide apoyarle mediante el "Fondo Emprender" brindándole capacitación y maquinaria para el manejo industrial. Su "Chocolate Santa Rosa", ya cuenta con registro Invima y lleva cerca de siete años, llevando este delicioso producto a muchos de los hogares colombianos. En diciembre de 2021, Don Norberto alcanzó la certificación en BPA por parte del ICA.

▶ UT RIONEGRO:



En el marco de la IV versión de la Feria Agro empresarial del cacao y Reinado Departamental del Cacao, realizada en el mes de noviembre en el municipio de Rionegro (Santander) apoyada por FEDECACAO, la alcaldía municipal, emprendedores, asociaciones y empresas del sector, se realizó el concurso de calidad del grano donde se recibieron muestras de excelente calidad de diferentes municipios, como El Playón, La Esperanza, Rionegro y

Lebrija teniendo como resultado un perfil físico sobresaliente de la unidad de beneficio San Francisco ubicada en la vereda San Pedro La Tigra de El Playón administrada por la señora Vetsy Rueda y su familia, donde se resalta un óptimo proceso de fermentación y secado. Este premio resalta el interés de los productores por mejorar la calidad del grano buscando cubrir nuevos mercados. Por esta razón, la señora Vetsy es la cacaocultora del mes en la UT Rionegro.



▶ UT SAN VICENTE DE CHUCURÍ:

Don Samuel Velásquez nació el 17 de agosto de 1940, en el municipio de San Vicente de Chucurí, tiene con su esposa 7 hijos, actualmente reside en la vereda Santa Rosa en la finca de su propiedad denominada La Meseta, lugar en el que nació y se constituyó como cacaocultor. Siendo un hombre de gran carisma y líder innato, buscando permanentemente

el bienestar de las comunidades, ha luchado y dedicado sus mejores esfuerzos para mejorar el nivel de vida de las familias cacaoteras, no solo el apoyo de recurso humano para el asesoramiento de las parcelas sino que además ha intervenido en la consecución de mejoras de las condiciones de vida de los agricultores en sectores como la educación, mejoramiento de vías, asocia-

tividad y mujeres cabeza de familia, entre otras. En su finca tiene 8 hectáreas cultivadas con los mejores clones de cacao, con altas producciones y que son utilizadas como modelo, en donde se forman productores y técnicos a nivel nacional en el manejo del cultivo de cacao. La Federación Nacional de Cacaoteros - Fondo Nacional del Cacao, resalta

su compromiso y entrega con el gremio cacaotero en el cual ha venido representando como delegado en la Junta Directiva Nacional. Siendo promotor de grandes logros para la cacaocultura colombiana, entre ellas la gestión de la sede de FEDECACAO en San Vicente de Chucurí, buscando siempre dejar en alto el nombre de su tierra natal.

▶ UT MÓVIL CHOCÓ:

En el municipio de Unguía Chocó, vereda Tanela Patapelada habita el cacaocultor José Guillermo Rueda Gómez, propietario de la finca 'La Bendición de Dios', de profesión agricultor quien llegó a este municipio procedente del departamento de Antioquia en el año 2000 y contó con la

suerte de recibir un lote de tierra de 3 hectáreas donado por un cura párroco llamado José Leónidas, a través de la diócesis de Apartadó. Desde entonces, el productor venía subsistiendo del cultivo de plátano y maíz, luego en el 2008 participó como beneficiario en un proyecto de familias guarda

bosques, que apuntaba a fortalecer el sector del campo con un programa de siembra de cacao para contrarrestar la droga y el delito, apoyado por la Naciones Unidas. Desde el Fondo Nacional de Cacao, con la Unidad Móvil zona Chocó, se realiza acompañamiento al agricultor quien ha

creído tanto en el cultivo de cacao y sus bondades que decidió, que para los años 2020 y 2021, ampliar en nueva siembra de cacao, alternándolo con plátano, aguacate y coco como innovación, para aumentar la productividad y mejorar el ingreso económico y el bienestar de la familia.



Chocoshow,

Chocoshow, evento organizado por FEDECACAO y CORFERIAS en su tercera versión llevó a los visitantes y asistentes profesionales una variada oferta que cumplió con todas las expectativas. Chocoshow, además de registrar una taquilla de más de 14.000 visitantes, también fue un punto de encuentro empresarial, con su rueda de negocios nacional del sector cacaotero y chocolatero, su temario académico que trató temas diversos alrededor del cacao y también, un espacio espe-

cial para los niños, quienes disfrutaron de todas las actividades y degustaciones especialmente diseñadas para los pequeños amantes del chocolate.

Más de 100 expositores provenientes de 22 departamentos de Colombia mostraron lo mejor de su trabajo, a un público cada vez más conocedor y exigente en relación con cacao y chocolate.

Esta versión, la tercera que se realiza de forma presencial, visibilizó productos con denominación de origen y de autor; les permitió a los asis-

tentes conocer y deleitarse con las diferentes preparaciones y bondades del cacao; con productos de chocolate con especias, sal marina, hormigas culonas cubiertas de chocolate e innovadoras combinaciones que marcaron la tendencia durante esta edición.

Colombia Cacaotera presenta una reseña de la feria más importante del cacao y chocolate en Colombia, que se realizó del 12 al 15 de noviembre en el centro de eventos de CORFERIAS, en Bogotá.

Chocokids, una aventura de chocolate

A través de seis estaciones lúdicas, los niños disfrutaron de una experiencia de inmersión en torno al origen del cacao y todo su proceso hasta el resultado final en un chocolate. Las seis estaciones de Chocokids tenían como nombre: caja sorpresa, chocoaventura, minicata, pintando con chocolate, recordemos juntos y chocolateando, y cada uno de los niños obtuvo un certificado de participación. Fueron cerca de 1.300 niños quienes disfrutaron de 'Chocokids' en los cuatro días de feria.



Esculturas en Chocolate

Una llamativa muestra de esculturas en chocolate hizo parte de esta tercera versión del Chocoshow, quienes participaron por ser la mejor muestra de arte en chocolate durante la feria. La muestra contó con 10 participantes, y los asistentes a la muestra tuvieron parte en la escogencia del ganador con su voto: 2.869 votos se computa-

ron para dar los tres primeros lugares, correspondientes a 1er. lugar, Giovanni Stevens Sarmiento "El regalo perfecto"; 2do. Lugar, Andrés David Rizo "Volver a soñar" y 3er. Lugar, Andrés David Espinosa "Qué hay pa hacer el 24". El primer lugar obtuvo un premio de \$3 millones de pesos, el segundo \$2 millones y el tercero \$1 millón.



Show de Bodypaint

Un atractivo show, a cargo del artista Diego Celeita robó los aplausos del público. Pintura sobre el cuerpo humano, o bodypaint, en una muestra inspirada en el cacao y el chocolate.



La feria más dulce de Colombia se consolida como exposición de referencia del cacao y chocolate del país



chocoshow
Experiencia del cacao al chocolate



Desfiles de moda a cargo de Belky Arizala

Durante los días sábado 13 y domingo 14, se realizaron dos desfiles, respectivamente: "El chocolate se viste de moda" y un desfile con la Escuela de Talentos de Belky Arizala con una colección de trajes hechos con material reciclado. Ambos desfiles tuvieron aforo

total en ambos días (cerca de 2.000 asistentes), donde todos quedaron gratamente sorprendidos por el nivel de la pasarela, el talento de las modelos en su desfile y la creatividad que desarrollaron con el diseño del vestuario recreado a partir del cacao y el chocolate.

Las diseñadoras del desfile del sábado fueron la colombo-venezolana Rosiris Miranda, quien tiene una de las casas de modas más importantes de Barranquilla, y Margarita Sarmiento, quien con su firma Dvotio, rescata las técnicas artesanales en vías de extinción.

3ª Rueda de negocios nacional, sector cacaotero y chocolatero

Para los visitantes profesionales se diseñó una rueda de negocios, organizada por FEDECACAO y que contó con el apoyo de Propaís, dirigida tanto a compradores como vendedores, que se realizó en dos jornadas (mañana y tarde) el viernes 12 de noviembre, y en la cual participaron un total de 79 oferentes y 17 compradores, con 35 asociaciones participantes y 218 encuentros realizados al finalizar la jornada. Los acuerdos potenciales que se cerraron en esta rueda de negocios ascendieron a \$ 5.158.000.000.



Lanzamiento de la nueva imagen de María del Campo

María del Campo, la representante de la cacaocultura colombiana a nivel nacional e internacional, presentó durante el acto de instalación su nueva imagen. Se trata de una creación a cargo de la diseñadora Martha Isabel González, donde se resalta la cacaocultura colombiana, la familia detrás de los cultivos, los artículos tradicionales en el cultivo del grano, además del mapa de Colombia.

Obra de teatro "De chocolate y otros amores"

Durante los cuatro días de feria se presentó la función de esta obra, a cargo de la fundación Homo Sapiens X, una puesta en escena divertida para toda la familia donde el chocolate fue protagonista.



AL CIERRE DEL CONVENIO

Balance positivo del Convenio

20210469 entre el Ministerio de Agricultura y FEDECACAO

En abril de 2021, el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, y la Federación Nacional de Cacaoteros – FEDECACAO, celebraron el Convenio Especial de Cooperación Técnica y Científica N° 20210469, con el objetivo de aunar esfuerzos para realizar investigación en el sector cacaotero para la identificación del recurso genético con atributos especiales existente en plantaciones híbridas de cacao, para el aumento de la productividad y mejoramiento de la calidad. Este convenio surgió como parte de una serie de necesidades identificadas en estudios previos en los que se listan: incompatibilidad de materiales genéticos, avanzada edad, baja productividad, bajas densidades de siembra, la necesidad de contar con materiales propios de cada región que lleven a una mayor productividad y calidad. Además, estos estudios previos establecen que, en Colombia, aunque ha aumentado el área sembrada y la producción total nacional, los rendimientos promedios nacionales no han presentado variaciones significativas durante los últimos años y se encuentran alrededor de los 450 kg/ha año, lo cual se considera bajo. Como se mencionó, esta baja productividad está asociada principalmente a factores como una baja densidad de árboles por hectárea, materiales de siembra poco productivos y susceptibles a enfermedades, envejecimiento de las plantaciones, mediana aplicabilidad de los paquetes tecnológicos y poca o nula implementación de Buenas Prácticas Agrícolas en los predios cacaoteros. Por lo anterior, el director de Cadenas Agrícolas y Forestales del ministerio de Agricultura solicitó la elaboración de un convenio especial de cooperación entre el Ministerio y FEDECACAO.

Con una duración de ocho meses, la intervención de 4.000 hectáreas y una inversión de \$7.513.500.000 millones de pesos, el convenio estableció la ejecución de una serie de actividades dirigidas al aumento de la productividad y mejoramiento de la calidad a través del desarrollo de sus tres componentes:

1. Identificación de materiales promisorios
2. Mejoramiento de 4000 has de cacao improductivas
3. Implementación Buenas Prácticas Agrícolas en 4000 predios

Los siguientes son los resultados obtenidos, a corte del 31 de diciembre de 2021, gracias a los recursos del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, representado en el trabajo de los 66 técnicos de campo presentes en 17 departamentos del país, y al equipo coordinador en la oficina central en Bogotá.

1. Identificación de materiales promisorios:

Siguiendo el Protocolo para la Selección de Árboles Promisorios, los 66 técnicos de campo a través de visitas



Árbol promisorio FSN 205: finca Las palmas, vereda Mesetas, productor Álvaro Gutiérrez, municipio de San Antonio, departamento del Tolima.



Una de las beneficiarias del programa de Buenas Prácticas Agrícolas, María Bertilda Echeverri Ramírez, en el municipio de Quibdó, Chocó.



Municipio del Socorro, departamento de Santander, capacitación día de campo, mejoramiento de árboles improductivos, práctica despatronaje.

de acompañamiento técnico a los 4.000 productores beneficiarios del convenio, lograron realizar una identificación inicial de 593 árboles con características sobresalientes, a los cuales se les realizó asignación de código, caracterización morfoagronómica de sus descriptores, registro fotográfico y evaluación in situ. Tras una evaluación técnica por parte de los técnicos de campo y Jefes de Unidad, de los 593 árboles se seleccionaron 194. De estos, se priorizaron y seleccionaron 80 árboles promisorios de acuerdo con su potencial y cualidades evidenciadas en las tomas de información en campo. Estos últimos 80 árboles fueron clonados dentro de cada predio para garantizar la existencia de material vegetal suficiente para fases posteriores de estudio cuando estos árboles pasen a los

procesos de investigación a cargo del Fondo Nacional del Cacao. Finalmente, estos 80 árboles promisorios fueron reportados al Departamento de Investigación del Fondo Nacional del Cacao.

El proceso y resultados del componente de Identificación de materiales promisorios fueron dados a conocer a la comunidad a través de una presentación en la Agenda Académica del Chocoshow 2021, a través de cinco días de campo y a través de una separata especial en el periódico de FEDECACAO Colombia Cacaotera (no. 62).

2. Mejoramiento de 4000 has de cacao improductivas

Desde mayo hasta diciembre de 2021, los técnicos de campo realizaron visitas de acompañamiento técnico a los

4.000 productores con el fin de iniciar labores que permitieran el aumento de la productividad en plantaciones envejecidas, con bajas densidades de siembra, con problemas de compatibilidad, entre otros. Estas labores comprendían la poda de 200 árboles de cacao, adecuación, injertación y despatronaje de 400 árboles de cacao, entrega de insumos, materiales y herramientas para la renovación. Además, los técnicos de campo realizaron 400 demostraciones de método en todo el país. En estos eventos de capacitación, los asistentes adquirieron o reforzaron conocimientos en temas como podas, injertación, fertilización, manejo de sombríos, despatronaje, entre otros. Adicionalmente se hizo acompañamiento y seguimiento a la entrega de resiembras por parte de los productores (contrapartida) con el objetivo de alcanzar la densidad de siembra recomendada para el aumento de la productividad.

3. Implementación de Buenas Prácticas Agrícolas en 4000 predios

En este componente, se realizaron 8.000 visitas de acompañamiento en las que los técnicos de campo realizaron un diagnóstico inicial del estado real del predio cacaotero en cuanto al cumplimiento de los criterios establecidos en la Lista de Chequeo BPA, la cual se basa en la resolución ICA 082394 de 2020. Una vez realizado este diagnóstico inicial, el técnico de campo estableció una serie de recomendaciones para cada predio con el fin de que el productor llevara a cabo acciones de mejora dirigidas a la implementación de Buenas Prácticas Agrícolas en su predio, para el mejoramiento de la calidad. Adicionalmente, se realizaron 300 días de campo en donde se desarrollaron temas como planeación del cultivo, cosecha, transporte, identificación y gestión de riesgos, manejo del agua, protección del medio ambiente, entre otros, para capacitar hasta 4.000 productores de cacao en la norma ICA de BPA, para el mejoramiento de la capacidad instalada. Se entregaron 4.000 botiquines como apoyo a la implementación de la norma de BPA, y se diseñaron y entregaron 4.000 guías para la implementación de BPA en predios cacaoteros.

El convenio finalizó sus labores en campo de forma satisfactoria, y para la fecha de esta publicación se encuentra en fase de liquidación. Se espera que en el corto plazo los productores beneficiarios de este convenio continúen sus procesos a través de los programas y proyectos del Fondo Nacional del Cacao, se evidencie el aumento de la productividad, el mejoramiento de la calidad y que en los próximos años se logre contar con resolución ICA para liberar nuevos materiales de alto rendimiento con calidad fina de sabor y aroma que hayan sido inicialmente identificados en este convenio.

María del Campo evoluciona con la cacaoicultura

► **Por: María del Campo**

Imagen de la cacaoicultura colombiana

El año inicia con energía, optimismo y esperanza y a este nuevo comienzo se suma María del Campo quien, desde su nueva imagen, contagia a las familias cacaoicultoras de alegría y dinamismo para continuar aportando en la renovación y evolución de la cacaoicultura colombiana.

Cinco primeros años

Desde noviembre de 2016, María del Campo ha hecho visible el aporte de las mujeres en la producción y transformación del cacao y ha representado a las 52.000 familias productoras del cacao fino y de aroma que han llenado de orgullo al país por su productividad, reconocimiento internacional y su aporte a la paz.

En estos cinco años, María del Campo ha llevado la voz de las familias cacaoicultoras a distintos espacios académicos, políticos y sociales, afianzando el vínculo con FEDECACAO y promocionando el cacao colombiano en escenarios comerciales nacionales e internacionales.

María del Campo ha inspirado el liderazgo, empoderamiento y emprendimiento en las mujeres cacaoicultoras y está acompañando e impulsando la evolución de la cacaoicultura colombiana de la mano de todas las personas que forman parte de la cadena del cacao y el chocolate.

Evolución de la imagen

A la par con el incremento de la productividad y la calidad del cacao colombiano, la imagen de María del Campo también evoluciona y su nueva identidad crea mayor conexión con las familias cacaoicultoras y se vincula aún más con el origen del cacao colombiano, que hoy más que nunca se proyecta al mundo.

Detrás de esta nueva imagen está la diseñadora Martha Isabel González Ospina, quien manifiesta que “el amor por Colombia, el reconocimiento al trabajo de las familias productoras de cacao que se esfuerzan día a día por entregar al mundo uno

de los mejores cacaos, fueron mi fuente de inspiración para diseñar el nuevo vestido de María del Campo”.

Por ello, cada pieza del nuevo vestido es única y especial, pensada en cómo destacar lo mejor de la cacaoicultura colombiana y aportar desde la imagen a la promoción del grano colombiano.

Una obra de Arte

Todo comienza con la pintura de la falda, un lienzo donde se plasman los colores del campo colombiano y se enmarca la biodiversidad a través de las flores, las aves y las mariposas que se integran al mapa de Colombia con sus regiones, para destacar los distintos orígenes del cacao colombiano y proyectarlos al mundo en un sueño exportador.

La imagen de la familia representa el trabajo, la dedicación, el amor, la unión y la solidaridad, valores necesarios para continuar dándole vida al campo y lograr la productividad y la calidad que hace que nuestro producto sea reconocido como fino y de aroma.

El árbol de cacao que entrega sus mazorcas para ser desgranadas, fermentadas y secadas, es una invitación a mantener el cuidado y la dedicación en la poscosecha con el fin de destacar el perfil sensorial del cacao colombiano y cumplir con los estándares de calidad que exige el mercado.

La cacaoicultura está evolucionando de la mano de los distintos actores de la cadena y por ello, los productos de chocolatería que cierran el lienzo de la falda vinculan a la agroindustria y llevan a los emprendedores y a los empresarios a imaginar las infinitas posibilidades que nos brinda el cacao.

Llena de símbolos

En la blusa a la altura del pecho se destaca el mapa de Colombia con la flor del cacao y en las mangas las mazorcas con el tricolor para facilitar la ubicación geográfica de nuestra imagen en los escenarios nacionales e internacionales.

Los accesorios de María del Campo destacan su energía femenina como mujer trabajadora, productora y emprendedora y la mantiene vinculada con la madre tierra al exaltar la belleza y esplendor de la flor del cacao el tocado en la cabeza, los aretes, y el chal que la abriga en los escenarios fríos. Además, los zapatos le dan firmeza para caminar, el bolso le entrega autonomía y el sombrero la protege del sol.

Energía renovada

La nueva imagen de María del Campo renueva su energía y reafirma su compromiso y liderazgo para continuar trabajando hombro a hombro con los hombres y las mujeres del subsector cacaoero para impulsar la renovación del cacao, la producción sostenible, la apertura de nuevos mercados y la prosperidad de las familias cacaoicultoras.



Nuevos cargos en gerencia técnica de FEDECACAO

Nuevo gerente técnico

Ing. Luis Eduardo López Romero

Ingeniero Agrónomo de la Universidad Nacional de Colombia, con más de 26 años de experiencia liderando programas de Desarrollo Rural con Enfoque Territorial, Desarrollo Alternativo y programas de Inclusión de Género. Experiencia liderando equipos multidisciplinarios para el diseño, gestión, ejecución y evaluación de programas y proyectos de desarrollo sostenible, social e institucional en contexto de conflicto y postconflicto con recursos de cooperación internacional, sector público y privado.

Entre 2001-2002 se desempeñó como jefe de la Unidad Técnica de FEDECACAO en Chaparral (Tolima), donde entre otras actividades lideró el desarrollo de viveros de producción de plántulas de cacao para injertar en la Granja del Limón. En el año 2021 vuelve a la Federación, donde se desempeñó como director del convenio 20210469 con el Mi-

nisterio de Agricultura, y a su vez coordinando el trabajo de sensibilización y socialización del proyecto 205 LEC - Línea Especial de Crédito, conjuntamente con el Banco Agrario.

También fue gerente regional para el Tolima del programa Colombia Responde en su etapa piloto con recursos de OTI/USAID a través de

CREATIVE ASSOCIATES INTERNATIONAL INC; así mismo fue gerente de diversos convenios y proyectos con la Fundación Panamericana para el Desarrollo - FUPAD-, destacándose el proyecto con la Agencia Nacional de Tierras, donde se logró descongestionar más de 2.700 expedientes para el acceso a tierras por de-

manda de baldíos de la nación. En la Corporación para el Desarrollo Participativo y Sostenible de los Pequeños Productores Rurales -Corporación PBA- lideró la formulación, aprobación y cofinanciación de 165 proyectos productivos en 19 departamentos y 86 municipios en el marco de la estrategia IPDR del Institu-

to Colombiano de Desarrollo Rural - INCODER- a través de la metodología de Innovación Rural Participativa - IRP; beneficiando a 5.114 núcleos familiares.

Antes de ingresar nuevamente a FEDECACAO, el ing. Luis Eduardo López trabajó con la Corporación Reconciliación Colombia donde fue el líder de proyectos productivos, generación de ingresos y reconciliación, donde desarrolló estrategias para la reconversión metodológica en la implementación de proyectos de la Corporación.

La ing. Yardley Cano, quien ocupó este cargo por espacio de dos años, es ahora la nueva supervisora técnica de renovación. FEDECACAO agradece a la ing. Yardley por su valiosa gestión no solo al frente de la Gerencia Técnica sino a lo largo de 17 años prestando sus servicios a la Federación, y le desea éxitos en sus nuevas responsabilidades.



Nuevo director de Investigaciones

Ing. Edwin Antonio Gutiérrez Rodríguez

Ingeniero Agrónomo, con formación de posgrado enfocada en el área de fruticultura, reproducción de plantas, biotecnología vegetal, particularmente en cultivo de tejidos y proteómica de plantas, abordando conceptos de conservación de germoplasma e interacción planta-ambiente.

Experiencia laboral en asistencia técnica y acompañamiento en proyectos productivos privados a nivel nacional. Director Nacional del programa de Investigación en Federación Nacional de Cacaoteros (FEDECACAO). 2017-2018. Experiencia en investigación y docencia Universitaria en formación del área agrícola. Amplia experiencia laboral en asistencia técnica, montaje y registro de pruebas en unidad de Investigación en Fitomejoramiento. Experiencia en asistencia técnica con productores de cultivos de clima frío y población en situación de vulnerabilidad.

Becario COLCIENCIAS - Federación Nacional de Cacaoteros.



Doctorado, sandwich: Tropical Research and Educational Center, University of Florida.

Doctorado: Universidade Estadual Paulista Júlio De Mesquita Filho

Agronomía (Produção Vegetal), Jaboticabal (São Paulo) - Brasil
Maestría: Universidade Federal Do Rio Grande Do Sul, FITO-TECNIA.

Otros cargos nuevos en la Gerencia técnica

Nuevo Director de Transferencia de Tecnología
Ingeniero Óscar Darío Ramírez

Nuevo Jefe Unidad Técnica Tame
Ingeniero Andrés Felipe Barón Cáceres

Nuevo Jefe Unidad Técnica Boyacá
Ingeniero Miller Eduardo Otero Gómez

Nuevo Jefe de Unidad Técnica Cúcuta
Ingeniero Sandro Javier Muñoz C.

Nuevo Jefe Unidad Técnica Pereira
Ingeniera Mileidy Chacón Rodríguez

Nuevo Jefe Unidad Técnica Bucaramanga
Camilo Andrés Porras Porras

Nuevo Jefe Unidad Técnica Landázuri
Ingeniero Gilberto Guaitero Patiño

Nuevo Jefe Unidad Móvil
Ingeniero Joshua Mauricio Rangel Suárez

Nueva Administradora de Unidad Móvil
Laura Catalina López García

Desde la junta directiva de FEDECACAO

Tiempo de reflexión:

lo que trajo el 2021 y lo que viene en este 2022 para la cacaocultura colombiana

Por: César Jaramillo

► Presidente Junta Directiva Nacional del Cacao

En 2021, desde esta junta directiva destacamos grandes logros para la cacaocultura nacional, como el ingreso de Colombia a la Organización Internacional del Cacao – ICCO, objetivo que contó con el apoyo del gobierno nacional y de la misma ICCO, en cabeza de Michael Arrion, el director de esta organización con sede en Costa de Marfil (África), lo cual permite a Colombia entrar al órgano de decisión y de intercambio de experiencias más importante del mundo en el sector cacao.

Otro gran logro fue obtener por parte del ICA la resolución de modificación en la check list en relación con el uso del agua en cacao, logrando el no pago por este concepto ante las Corporaciones Autónomas Regionales (CAR) por parte de nuestros productores de cacao.

También la realización del Foro Nacional Cacaotero realizado el pasado 30 de noviembre desde el municipio de Apartadó en Antio-

quia. Igualmente se pudo concertar con las compañías tostadoras de cacao a nivel nacional la recuperación del precio del grano, el cual cayó hasta un 30% y se pudo alcanzar un mejor precio.

Es importante destacar igualmente, de la mano con el presidente ejecutivo de FEDECACAO, dr. Eduard Baquero López, la decisión del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural de incrementar la renovación de ca- caotales a

10.000 hectáreas en 2022 (en 2021 se renovaron cerca de 7.700 hectáreas).

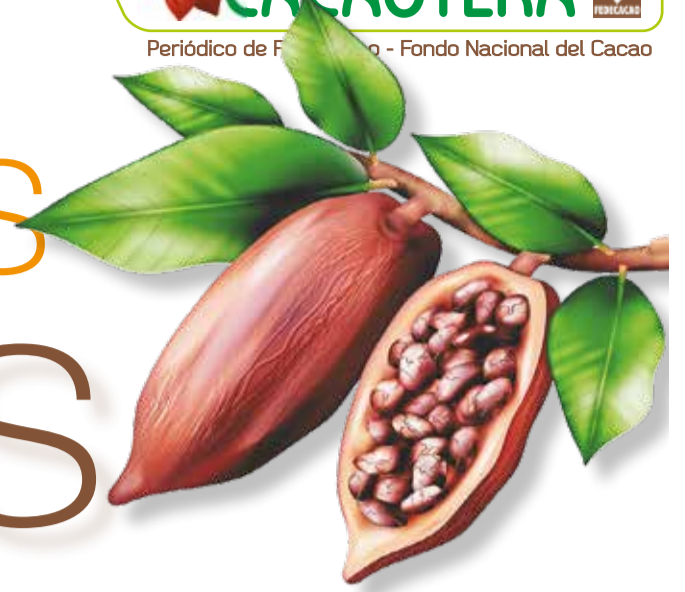
Con respecto al comercio de cacao, se obtuvo el apoyo por parte de la C.I. UNIBÁN con sede en Urabá Antioquia, y que cuenta con infraestructura portuaria con presencia de nueve (9) navieras y con la cual se incrementan las oportunidades para las exportaciones colombianas, por su muy buena solidez logística portuaria.

En cuanto a las expectativas para este año 2022, esperamos:

- Crecimiento en establecimiento de nuevas áreas en cacao.
- Renovación de por lo menos 10.000 nuevas hectáreas de cacaos envejecidos.
- Lograr que el año cacaotero 2021-2022 llegue a 75 mil toneladas (con condiciones climáticas y de orden público favorables)
- Alcanzar máximos históricos en certificaciones BPA.
- Consolidar exportaciones por el Golfo de Urabá en Antioquia
- Posicionar los primeros cacaos especiales u orgánicos en el mercado internacional
- Lograr la expansión de nuestras tiendas Federación Chocolate.



Por las Unidades Técnicas



UT Apartadó



Foro "Urabá, puerta de exportación de los cacaos nacionales"

► Por: Diego Mauricio Torres Valencia

El día 30 de noviembre, se realizó en el municipio de Apartadó, auditorio Cámara de Comercio de Urabá, el foro "Urabá, puerta de exportación de los cacaos nacionales", cuyo objetivo fue presentar al gremio cacaocultor, las estrategias del gobierno departamental, nacional y el clúster del cacao de Antioquia para posicionar el cacao colombiano en los mercados internacionales, teniendo en cuenta las oportunidades que presenta la región en temas de certificaciones y logísticas de exportación que ofrecen empresas comercializadoras, como también la visión integral del gremio a través de FEDECACAO. El evento contó con la participación de universidades, secretarías de agricultura municipal y departamental, asociaciones cacaoteras, Cámara de Comercio de Urabá, Sena, cooperativas financieras, compañías chocolateras, casas comerciales y FEDECACAO. La Federación tuvo participación por medio de un stand y con una presentación académica sobre "Visión integral del gremio para posicionar el cacao en los mercados internacionales", realizada por el presidente ejecutivo doctor Eduard Baquero López.

UT Chaparral



Finaliza exitosamente actividades de inclusión juvenil cacaotera

► Por: Freddy Quiñones Méndez

Culminó con éxito el proceso de formación, capacitación y orientación a los jóvenes estudiantes de grado décimo del colegio rural San Bernardo del municipio de Ibagué que hacen parte del componente de Inclusión Juvenil de FEDECACAO para el relevo generacional en el campo. A través de este componente, se ha brindado la capacitación en temas técnicos del cultivo del cacao, fortalecer el conocimiento en la importancia del cuidado del medio ambiente y el apoyo para que los estudiantes identifiquen sus capacidades y habilidades para su proyecto de vida. Todos los jóvenes son hijos de

productores rurales de este sector y en este proceso se ha generado el espíritu de investigación y por ello han propuesto establecer una parcela de cacao con los materiales propios de las fincas de sus padres, donde se seleccionen los más destacados en el cumplimiento de las características que debe tener un árbol con condición de promisorio. De esta forma se pretende tener la propia identidad genética de cacao y a futuro también tener marca propia con productos de cacao que contribuyan a la generación de emprendimientos y así ir forjando un futuro a través de este cultivo.

UT Cúcuta



En Tibú le apuestan a la renovación de cacao

► Por: Miller Otero

Tibú se destaca por ser el municipio de mayor área sembrada y producción de cacao en Norte de Santander, por tanto, en el marco del convenio 20210469 firmado entre FEDECACAO y el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, se viene apoyando el mejoramiento genético de 75 hectáreas de cacao envejecidas e improductivas por medio de la renovación de copa, esto con el objetivo de mejorar la productividad y la calidad de vida de los cacaocultores de esta región, así mismo se viene realizando entrega de 150 bultos de fertilizantes, pasta cicatrizante y apoyo para la adecuación, poda e injertación de árboles. Municipios como Sardinata, Bucarasica, Convención, Teorama y Hacarí también son beneficiarios de este importante convenio que busca apoyar la renovación de 300 ha en este departamento. Los cacaocultores han manifestado su gratitud a FEDECACAO y al Ministerio de Agricultura por este importante apoyo que les mejorará sus plantaciones de cacao. Por otra parte, con apoyo del Fondo Nacional del Cacao se viene instalando 30 parcelas demostrativas con énfasis en renovación de cacaotales como modelo de transferencia de tecnología hacia otros productores en este municipio de Norte de Santander.

UT El Carmen de Chucurí



Día de Campo por cierre de Convenio de Asociación entre FEDECACAO y Alcaldía de El Carmen de Chucurí

► Por: Sandra Milena Rueda

El pasado 07 de diciembre culminó el Convenio de Asociación No.132, celebrado entre FEDECACAO y la Alcaldía Municipal de El Carmen de Chucurí; se contó con la participación de los beneficiarios del proyecto; la secretaria de Desarrollo Social Suleidy Grandas, el señor Emiro

Pacheco concejal del municipio y el señor Óscar Contreras, secretario de la oficina de Desarrollo Rural. La unidad El Carmen de Chucurí agradece al señor alcalde Diego Plata Álvarez y al Concejo Municipal por tener esta iniciativa y apoyo para el municipio; este convenio benefició a 60 pequeñas familias

cacaocultoras, donde se intervinieron 60 hectáreas; en este convenio se hizo entrega de abonos orgánicos, correctivos, fertilizantes, material vegetal, análisis de suelos y asesoría técnica, lo que permite un mejoramiento de la productividad y la calidad de vida de las familias beneficiadas.

UT Garzón



Día de Campo programa de comercialización

► Por: Diego Felipe Murcia Salazar

La Federación Nacional de Cacaoteros Fondo Nacional del Cacao, en las unidades técnicas de Garzón y Gigante Huila, llevó a cabo el Día de Campo del programa de Comercialización en el municipio de Tesalia, el pasado 08 de octubre de 2021 en la vereda El bombón, finca San Cami-

lo. En la actividad se contó con la participación de diferentes instituciones como lo son el ICA, Casa Luker, Banco Agrario de Colombia, SENA, delegado de la alcaldía municipal y la asistencia de 84 productores de cacao del centro del departamento. El objetivo de la actividad fue fortalecer y profundizar conociemien-

tos que se llevan a cabo en el día a día en nuestros cultivos de cacao, como lo son, la identificación y características de los clones regionales, evaluación física del grano (a cargo de funcionarios de FEDECACAO) identificación y control de plagas y enfermedades (ICA) y transformación de chocolate (SENA).

UT Gigante



Día de Campo Convenio 20210469 MADR – FEDECACAO

► Por: Francisco Javier Musse Cerquera

En el marco del convenio de cooperación técnica y científica 20210460 del MADR – Fedecacao, que consiste en el mejoramiento genético de una hectárea de cacao leñoso improductivo, el pasado mes de noviembre se realizaron dos Días de campo en los municipios de La Plata y Paicol (Huila) a los cuales asistieron un total de 50 cacaocultores pertenecientes a este convenio, a quienes se les brindó capacitación en Buenas Prácticas Agrícolas (BPA).

Los agricultores de los municipios de La Plata, Nátaga, Paicol, El Pital agradecen a FEDECACAO y el Ministerio por las ayudas, como el mejoramiento genético de 1 ha de cacao, donde se realizaron actividades de podas, injertación, resiembra, se entregó insumos y herramientas como material vegetal, fertilizantes, vinipel, cordón, pasta, cicatrizantes, serrucho para poda, botiquín, capacitación técnica, y la asistencia técnica de FEDECACAO.

UT Granada



Visita a la gobernación del Meta

► Por: Julián Pinzón

La unidad técnica Granada de FEDECACAO – Fondo Nacional del Cacao realizó visita a la gobernación del Meta, en reunión con el Secretario de Agricultura doctor Guillermo Lagos y el gerente de la Institución Educativa Iraca Julio Romero. Así mismo la visita de Supervisor Técnico Nacional de FEDECACAO, ing. José Eduardo Rojas, generando espacios de articulación. Durante esta reunión se realizó agenda de trabajo para las actividades ejecutadas durante el año 2021 y así mismo la programación del año 2022 en temas de ejecución de proyectos y actividades interinstitucionales para los 29 municipios del departamento del Meta. Esta reunión es de vital importancia para el sector cacaotero, ya que la meta principal es llevar bienestar a las familias cacaocultoras del Meta.

UT Jamundí



Capacitación técnica en Guapi (Cauca)

► Por: Jhon Jairo Gómez

Durante la semana del 22 al 26 de noviembre, la Unidad Técnica de Jamundí hizo presencia en el municipio de Guapi en el departamento del Cauca a través del técnico de campo Jhon Jairo Gómez. En dichas visitas se realizaron actividades de capacitación en manejo integrado del cultivo del cacao y asistencias técnicas en donde varios productores de las veredas Chanchara, San Francisco

y Los Persas aprendieron por parte del programa de transferencia de tecnología del Fondo Nacional del Cacao labores importantes como las podas, injertaciones, procesos de nuevas siembras, MIPE y demás para mejorar la productividad en sus cultivos. La comunidad queda agradecida por el acompañamiento y esperan practicar lo aprendido para dar un empuje a la cacaocultura en la región.



UT Landázuri



Cierre de actividades de renovación de parcelas demostrativas

► Por: Sandro Muñoz

La Unidad Técnica de Landázuri exalta las labores realizadas por los diferentes cacaocultores del sur del departamento de Santander atendidos con el proyecto de renovación parcelas demostrativas ejecutada con el Fondo Nacional del Cacao año 2021, donde agradecemos el compromiso y entrega con el sector cacaotero para el mejoramiento sanitario y productivo de nuestros cultivos. Le extendemos un sentimiento de gratitud y confianza por ser parte de la familia FEDECACAO, por permitir la apertura de espacios de interacción y compartir de saberes convirtiéndose así en un ejemplo a seguir para aquellos cacaocultores que ven en los procesos de renovación una alternativa rentable de modernización y aplicación de prácticas tecnológicas en sus sistemas productivos.

UT Medellín



Visibilización de FEDECACAO en Antioquia

► Por: Fernando Ruiz

Como estrategia para visibilizar las actividades que desarrolla la Federación Nacional de Cacaoteros - Fondo Nacional del Cacao en Antioquia, desde la Unidad Técnica de Medellín FEDECACAO participó en noviembre en el evento EXPO-FINCA 2021 organizado por la Secretaría de Agricultura de la Gobernación de Antioquia, el cual se desarrolló en el centro de convenciones de Medellín Plaza Mayor con el fin de potenciar la producción agrope-

cuaria para la reactivación del sector. FEDECACAO estuvo presente con un stand como muestra institucional en el cual se promocionó las áreas misionales de la Federación; Investigación, Transferencia de tecnología y Comercialización. Al evento asistieron diferentes entidades públicas y privadas vinculadas al sector agrícola, representantes de alcaldías municipales y representantes de asociaciones cacaoteras de todas las subregiones del departamento.

UT Neiva



Demostración de método en el municipio de Palermo

► Por: Wilmer Ibarra Lizcano

El día 22 de noviembre se realizó una Demostración de Método correspondiente al programa de Transferencia de Tecnología, con recursos del Fondo Nacional del Cacao – Fedecacao, en la finca Las Delicias, vereda Versalles en el municipio de Palermo (Huila). En la actividad participaron 12 productores de cacao de las veredas Versalles y El Piñuelo, en donde se trató el tema “poda de mantenimiento fitosanitario y poda de rehabilitación”, teniendo en cuenta que para esta zona del municipio de Palermo y Neiva, existen cultivos los cuales presentan exceso de altura haciéndose difícil realizar sus controles culturales, se realizó una demostración práctica donde se enseñó al agricultor como hacer poda de rehabilitación en árboles envejecidos, también la regulación de altura y eliminación de frutos secos y enfermos, de esta manera se contribuye al mejoramiento de los cultivos de cacao de la zona.

Por las Unidades Técnicas

UT Tame



Feria del cacao y chocolate es institucionalizada por el concejo municipal de Tame (Arauca)

► Por: Erik José Moreno Robles

Gracias al trabajo conjunto entre la Federación Nacional de Cacaoteros, líderes cacaoteros del municipio de Tame y la alcaldía de este municipio en cabeza del señor Aníbal Mendoza y el secretario de desarrollo agropecuario Alexi Cruz González, se logró desarrollar la primera "Feria del Cacao y Chocolate, bebida de los dioses", donde el objetivo principal fue promocionar el cacao de la región. En este evento hubo conferencias magistrales en temas de cacao, concursos, exposiciones y degustaciones de

subproductos del cacao y del chocolate. La feria fue realizada en el parque central General Santander del municipio de Tame donde los amantes de cacao y chocolate asistieron para evidenciar que el departamento de Arauca produce uno de los mejores cacaos del mundo. Esta feria fue aprobada por el concejo municipal, que después de varias sesiones decidió institucionalizar la feria como una muestra de respaldo a todos los productores de cacao del municipio de Tame y de todo el departamento de Arauca.

UT Saravena



Avanza certificación en BPA en Saravena, Fortul y Toledo

► Por: Sandra Patricia Niño

La unidad técnica de FEDECACAO con sede en Saravena, felicita a los cacaocultores Flaminio Cristancho Quintero, Modesto Esteban Lizarazo, Jaime James Carrillo, Andelfo Gelvez, Nelson Vargas Cepeda, Ariel Pedraza Pinzón, Luz Marina Hernández Benavides, Marco Aurelio Castillo, Milton Dueñez Lizcano (Saravena); Luis Alfredo Martínez León, Héctor Ramírez Barón, María Eugenia Mahecha, Ana Elcida León (Fortul) y Yulián Katherine Zambrano y Édgar Alberto Uribe (Toledo-Norte de Santander), que con esfuerzo, dedicación y sobre todo con amor por lo que hacen, amor por el campo y amor por el cacao, lograron con éxito recibir la certificación de Buenas Prácticas Agrícolas en producción primaria de vegetales y otras especies para el consumo humano, otorgadas por Instituto Colombiano Agropecuario ICA, que a su vez fueron apoyados e implementados en todo el proceso por FEDECACAO. La Federación extiende la invitación a todos los productores de cacao a considerar los beneficios por obtener la certificación en BPA, ya que el predio se posiciona alcanzando la excelencia, enmarcando así los objetivos y principios de las Buenas Prácticas que son el proteger el medio ambiente, de cuidar a las familias y de todo su personal de trabajo, al igual de producir un alimento de calidad e inocuo.

UT Tumaco



Eventos de capacitación Convenio 20210469

► Por: Liliana Obregón

Mediante las actividades de mejoramiento genético e implementación de las BPA, se realizaron capacitaciones grupales con el objetivo de instruir, motivar, ampliar conocimiento con los productores participantes. Durante los meses de octubre, noviembre y diciembre se realizaron en la Unidad Técnica de Tumaco 14 días de campo, 7 en mejoramiento genético y 7 en BPA, en los cuales se logró la participación de 180 productores. Estos eventos de capacitación buscan la implementación en las fincas de las Buenas Prácticas Agrícolas

las las cuales se quiere llevar a un cacao cultura moderna con baja inocuidad y más organizada. Mediante el convenio con el Ministerio de Agricultura se logró entregar a cada familia un botiquín para prestar el servicio de primeros auxilios en caso de un accidente hasta llevarla al centro de salud. El cacao cultura mediante el mejoramiento genético es una alternativa de incremento en la productividad, esto se está realizando con árboles sobresalientes además de clones como FEAR 5, FEC2; FSV41 los cuales tienen un excelente comportamiento en Tumaco.

UT Valledupar



Actividades del programa de comercialización

► Por: Gustavo Enrique Díaz

Durante el último trimestre la Unidad Técnica Valledupar participó en cinco eventos con recursos del programa de comercialización; en estas actividades hubo un Chocolate al Parque para todos los asistentes, dos en el municipio de Manaure Balcón del Cesar en la celebración del Día del Campesino y el lanzamiento de sistema local de áreas protegidas-SILAP, en La Jagua de Ibirico en la Primera Feria Empresarial, en Pueblo Bello en la Primera Feria de Cafés Especiales de la Sierra Nevada de Santa Marta y en el municipio de Valledupar con el lanzamiento del programa Agricultura por Contrato del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural. En los diferentes stands el objetivo era mostrar los programas, proyectos, actividades de Federación Nacional de Cacaoteros, a su vez los clones que se están multiplicando en la región con características especiales de fino de sabor y aroma.

UT Yacopí



FEDECACAO acompaña a los productores de Puerto Boyacá

► Por: Jhon Fredy León

La Federación Nacional de Cacaoteros FEDECACAO, en asocio con Asorecamm - Asociación Regional de Cacaoteros del Magdalena Medio, Umata de Puerto Boyacá, ICA y Sena, viene desarrollando un proceso de transformación cultural, técnica, ambiental y de innovación de la materia prima en la línea de cacao en el municipio de Puerto Boyacá. Fedecacao viene apoyando desde 2020 a los cacaocultores de la región, a través de capacitaciones en manejo integrado del cultivo de cacao, demostraciones de métodos y asistencias técnicas de manera directa, así como en apoyo mediante el desarrollo e implementación de siembras nuevas, áreas

renovadas y rehabilitadas, con un aproximado de 320 productores asociados a la organización Asorecamm, donde 420 hectáreas, representan la economía de estas familias. Gracias a este trabajo numerosos campesinos han dejado de lado la minería ilegal y también ganaderos le están apostado al cultivo de cacao, siendo éste, el segundo renglón de la economía. Actualmente, el volumen de producción del municipio es de 50.000 kg/año, con una proyección para el año 2023 de 95.000 kg/año, puesto que cuenta con áreas nuevas, en variedades de alto rendimiento y productividad, como lo son los clones de Fedecacao FEAR 5, FEC2 Y FSV41.

UT Cartago



Curso calidad en cacao con emprendedores del eje cafetero

► Por: César Augusto Patiño

Con la participación de asociaciones de productores y transformadores locales de chocolate artesanal, ubicados en los departamentos de Caldas, Quindío y Risaralda, se realizó el curso técnico "Manejo Integrado del cultivo de cacao con énfasis en beneficio y calidad del grano", a través de la Escuela de Formación liderada por el ing. Oscar Gavanzo, integrante del panel de expertos catadores de FEDECACAO Fondo Nacional del Cacao. El evento tuvo lugar en las instalaciones de la universidad tecnológica de Pereira "UTP" los días 23 al 25 de noviembre donde se desarrolló una agenda temática con la realización de diferentes actividades de evaluación de calidad del grano y su perfil sensorial, con el fin de fortalecer las capacidades locales y colectivas con los diferentes emprendimientos que se vienen desarrollando en la región. Fortaleciendo la cadena de valor con productos con innovación, alto valor nutricional y representativos de cada una de las regiones productoras de cacao en el eje cafetero, basados en un enfoque BEAN TO BAR "del grano a la Barra".

UT Bucaramanga



Certificados 10 predios en BPA en Santander

► Por: Jacqueline Vargas

La Unidad Técnica Bucaramanga viene realizando acompañamiento a los productores de la provincia Guanentá, provincia Comunera, y área metropolitana de Bucaramanga en certificación en Buenas Prácticas Agrícolas, para mejorar la inocuidad del grano, la conservación del medio ambiente, el cuidado del suelo, el cuidado de las fuentes de agua, la conservación de la flora y la fauna de las regiones y propender por el bienestar de las personas que interactúan con el cultivo de cacao. Entre el trabajo que se ha realizado con los productores se encuentra la introducción a las BPA, calibración de equipos y herramientas, Manejo seguro de Agroquímicos, primeros auxilios, hábitos de higiene, manejo de extintores, entre otros. Este proceso dio como resultado la certificación en BPA para 10 predios en la zona de influencia de la Unidad Técnica de FEDECACAO Bucaramanga.

UT Arauquita



Novena versión del Salón del cacao - chocolate de Colombia Arauquita 2021

► Por: Luis Alberto Castaño Pardo

El pasado 25 al 28 de noviembre de 2021, se realizó el encuentro anual de todos los actores de la cadena Cacao - Chocolate del país, con la realización de la novena versión del Salón del Cacao - Chocolate de Colombia, donde estuvieron presentes los productores de cacao de Arauca, Casanare, Cundinamarca, Boyacá y Santander, quienes participaron con sus emprendimientos, concursos y charlas técnicas de capacitación, el objetivo de este evento fue apoyar la reactivación económica de los empresarios del sector cacaotero araucano y colombiano. También se realizó una capacitación de cata de cacao donde participaron 17 personas entre

profesionales, técnicos, empresarios del departamento y de diferentes regiones productoras de cacao del país. Como conferencistas del evento estuvieron la experta catadora Maricel Presilla, con el apoyo del catador Massimiliano Cavicchioli, de Italia. Mónica Gómez de Colombia y la participación de catadores del panel de FEDECACAO, Edith Moreno, Édison Ramírez, Robinson Mateus. El evento contó con el apoyo de la corporación CORPOSALÓN, Secretaría de Agricultura y Desarrollo Sostenible de Arauca, Alcaldía del Municipio de Arauquita FEDECACAO- Fondo Nacional del Cacao, BRIKTMAN y Banco Agrario de Colombia.

UT Rionegro



FEDECACAO y alcaldía de Cáchira, unidos por los cacaocultores

► Por: Elvin Barjas

En articulación entre FEDECACAO y la alcaldía municipal de Cáchira en cabeza del señor alcalde Javier Alexis Pabón, se logró apoyar a 34 familias del municipio de Cáchira Norte de Santander en el proyecto "Mejoramiento de la productividad y apoyo para la reactivación económica del subsector cacao en el municipio de Cáchira Norte de Santander" en el cual se apoyó con material vegetal con clones de alta productividad, sabor y aroma como FSV 41, FEAR 5 y FEC 2, abono orgánico y cal dolomita para la siembra de estas plántulas, así como la asistencia técnica y capacitación con los beneficiarios. Mediante este proyecto se mejoran las unidades productivas con la resiembra de sitios faltantes y claros en los lotes que van a aumentar la productividad en las fincas intervenidas mejorando a su vez la economía de la familia.

Por las Unidades Técnicas



UT San Vicente de Chucurí



Participación de los jóvenes de Inclusión juvenil en el Chocoshow

► Por: Diego Gómez

El Programa de Inclusión Juvenil de FEDECACAO participó en la tercera edición del Chocoshow. Con el aporte de la alcaldía de San Vicente de Chucurí y FEDECACAO, se logró la participación de 11 jóvenes emprendedores del municipio, los cuales conocieron la importancia de la feria más grande de los cacaocultores que se realiza en Colombia y sirvió como motivación para continuar con sus proyectos de vida enfocados alrededor del cultivo de cacao. Agradecemos al doctor Óscar Leonardo Rodríguez Acevedo, alcalde de San Vicente de Chucurí, quien apoya el relevo generacional y el amor de los jóvenes hacia la vocación cacaotera, impulsando el desarrollo de las 52.000 familias productores de cacao del país.

UT Móvil Bolívar



El cacao llegó para quedarse en los Montes de María

► Por: Nahín Josué Duarte

Después de un arduo trabajo que nueve productores de cacao de los Montes de María se comprometieron a realizar con FEDECACAO - Fondo Nacional del Cacao, se logró certificar sus predios en Buenas Prácticas Agrícolas, esta actividad permite mejorar la inocuidad de los granos de cacao, prepararse para un futuro en busca de mejores precios y mercados especializados que exigen cacaos finos de sabor y aroma. Los productores ubicados en diferentes veredas del municipio del Carmen de Bolívar (Bo-

lívar), son personas que en su mayoría han pasado de cultivos transitorios a un cultivo permanente como el cacao, estos nueve productores se sienten contentos, felices y orgullosos de ser personas ejemplares que guiarán a más productores a invertir en la paz, tranquilidad y estabilidad económica que genera la llamada "bebida de los dioses". Los productores agradecen al gremio cacaocultor y al ICA, por confiar en ellos, y por hacer parte de las entidades que están ayudando al progreso de la región bolivarrense.

UT Móvil Sierra Nevada



Curso técnico Sierra Nevada

► Por: Juan Pablo Galvis

El pasado mes de noviembre se realizó una actividad de transferencia de tecnología, pilar de la Federación Nacional de Cacaoteros - Fondo Nacional de Cacao, como lo fue un curso técnico con las comunidades indígenas y colonos de la Sierra Nevada, zona de La Lengüeta, más exactamente en el centro de acopio y beneficio de la comunidad Arhuaca JWISINGEKA en la vereda Perico Aguao del municipio de Santa Marta (Magdalena) quienes han venido creciendo con el apoyo de diferentes entidades, logrando tener un cacao de origen con reconocimiento nacional e internacional. En este lugar se logró reunir agricultores tanto indígenas como colonos y teniendo en cuenta la inclusión, con la participación de mujeres, hombres y jóvenes interesados y ávidos del conocimiento del cultivo del cacao. En este curso técnico se trataron temas específicos de cosecha, beneficio, calidad y perfiles sensoriales del cacao, con el apoyo de la Escuela Nacional de Capacitación.



Perspectivas

de la reactivación económica para la exportación del cacao en grano



Por: María Alejandra Roa

Coordinadora de Comercialización y Exportaciones - FEDECACAO

Actualmente los mercados se encuentran en un proceso de reactivación económica, la demanda de cacao por parte de las compañías procesadoras, así como el consumo de chocolate a nivel mundial ha ido reestableciéndose de manera paulatina.

Sin embargo, la especulación en general relacionada con las nuevas variantes del Covid -19 así como la crisis logística global de contenedores afectan el comportamiento del precio internacional del grano y las oportunidades de negocio para la región de América Latina y el Caribe.

Los aspectos del entorno comercial en el mercado africano tales como la sobreproducción y la acumulación de existencias de cacao, debido a la escases de contenedores, lo que ha generado retrasos y retención de los despachos en los puertos a nivel mundial, generan un impacto negativo en América Latina y el Caribe, debido a la diferencia de precios entre la Bolsa de Londres y la Bolsa de Nueva York, además de los descuentos que los países africanos pueden ofrecer para ser más competitivos y atraer a la industria a nivel mundial.

Todo lo anterior, propicia que el margen de los diferenciales no se es-

tabilice a los niveles previos a la pandemia, si no que por el contrario los mismos aumenten de manera progresiva, dificultando así el proceso de negociación y venta internacional de cacao para los mercados de Ecuador, Perú y Colombia, los mismos durante el periodo de la pandemia han tenido un alza significativa y actualmente se ubican en un promedio de menos 350 y 400 dólares por tonelada.

En Colombia, la variación de la cotización del cacao y el dólar en las Bolsas de Valores y su comportamiento al alza en algunos periodos, podría entenderse como una situa-

ción favorable, no obstante, con los diferenciales negativos previamente mencionados, los exportadores como parte de los participantes del mercado no cuentan con muchas oportunidades de comercialización ya que esta situación no permite la fijación de un precio internacional favorable y por ende la compra de cacao a los productores, en la mayoría de casos, mantienen sus esfuerzos para lograr pagarle un precio justo al productor en la medida en que el negocio sea rentable, sin embargo, el escenario actual dificulta mantener el precio incluso al nivel de la industria nacional.

Finalmente, actualmente muchos de los exportadores se encuentran cumpliendo compromisos de contratos fijados previamente, sin embargo, dada la disponibilidad de las navieras para la asignación de contenedores y el precio de los fletes, algunos tienen el cacao retenido en bodegas a la espera de poder exportarlo,

Según el portal especializado América Economía “la escasez de conte-

nedores genera falta de insumos y retraso en la salida de los envíos de exportaciones de latinoamérica”, es así que la demanda por encima de lo esperado, tras el frenazo generado por la explosión de la pandemia, tomó a las navieras con limitada oferta en sus buques, un problema que todavía se mantiene, a lo que se sumaron múltiples interrupciones en la cadena de suministro con el cierre de puertos chinos. En este escenario, las navieras, según los analistas de la industria, han privilegiado las rutas de mayor carga de ida y vuelta -y no incluyen a las de Sudamérica-, lo cual permite recuperar rápido los contenedores, que también escasean. La luz al final del túnel, o la cadena, sin embargo, no se ve cercana. Los analistas prevén que los precios de los fletes y las mejoras en la cadena podrían verse en 2022, aunque algunos miran hacia 2023.

Por lo anterior las perspectivas para el negocio de exportación de cacao continúan sujetas a la estabilización de los mercados internacionales.





FEDERACION NACIONAL DE CACAOTEROS

59 años

del lado del cacaocultor colombiano



CALENDARIO



FONDO NACIONAL DEL CACAO

FEDERACION
NACIONAL DE
CACAOTEROS

CACAOTERO

2022



ENERO

D	L	M	M	J	V	S
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					



FEBRERO

D	L	M	M	J	V	S
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28					



MARZO

D	L	M	M	J	V	S
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		



ABRIL

D	L	M	M	J	V	S
						1 2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30



MAYO

D	L	M	M	J	V	S
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				



JUNIO

D	L	M	M	J	V	S
				1	2	3 4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		



JULIO

D	L	M	M	J	V	S
						1 2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						



AGOSTO

D	L	M	M	J	V	S
		1	2	3	4	5 6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			



SEPTIEMBRE

D	L	M	M	J	V	S
						1 2 3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	



OCTUBRE

D	L	M	M	J	V	S
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					



NOVIEMBRE

D	L	M	M	J	V	S
			1	2	3	4 5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			



DICIEMBRE

D	L	M	M	J	V	S
						1 2 3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31